

NOVE

KUHARSKE BUKVE

— ali

NAUK,

nar boljši in nar imenitniši jedila brez
posebnih stroškov pripraviti.

•••••

Iz nemškega prestavljene.

—
Z 200 jedilnimi listki.



—
V Ljubljani.

Natisnil in založil *Jožef Blaznik.*

—
1850.



0300071h6

Žene in dekleta!

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

všeč perdjani nauk, sadje vkuhati, kisati in mnogotere sokove perpraviti. S posebnim veseljem bote pa jedilnik sprejele, kateri 200 jedilnih listkov obseže: za spomlad, za poletje, za jesen, za zimo; za postne dni; za navadno kosilo in za imenitno obedovanje. Le pridno jih prebirajte; kar vam bo všeč, obderžite; kar vam pa ne bo dopadlo, pa po svojih pre naredite, ali kakšno reč perdajte ali jo opustite ali jo pa z drugo rečjo spremenite, de bodo jedila tistim prijetne in tečne, za ktere jih perpravljate. Bog daj srečo bukvam, de bi se kmalo poprodale, pa tudi vam, de bi se srečno po njih ravnale!



Mesne župe.

Bela župa.

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

Jeterna župa.

Vzemi na en funt jeter, ktere se na rezine zrežejo, z moko dobro potresejo in na maslu ocrejo, eno precej veliko, podolgama zrezano čebulo, nekoliko narezane zemlje in eno jajce, in ocri tudi lepo rumeno. Potlej stolci vse prav drobno v možnarji, zali z dvema ali tremi bokali dobre mesne župe, pusti eno uro dobro vreti, precedi skozi sitice na opečene ali ocverte narezane zemlje in daj na mizo. Če hočeš, tudi nekoliko gosjih ali telečjih jeter na drobno zreži, z moko potresi, na maslu ocri in na župo deni.

Jeterna župa drugačna.

Deni en funt na drobno zrezanih jeter in nekoliko podolgama zrezane čebule in posnete masti v kozo, de se dobro zarumeni; potem perdeni dve ali tri kuhavnice moke, de se tudi zarumeni, vli na to poltretji bokal mesne župe in precedi, dobro prevreto, skozi sito na ocverte ali opečene zemlje.

Precejena župa (ši).

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

kar se vse na drobno zreže — in eno z dišečimi žbicami natakajeno čebulo, dobro pokri, de se duši in černkasto — rujavo postane. Potem vli na to dobre mesne župe, pusti jo dobro zavreti, precedi jo skozi sito in shrani jo za kakoršno rabo kolj hočeš. Ta župa se zmeša s čisto mesno župo, se porabi v brodet (ajmoht), ali se tudi nektere zajemnice žnjo napolnjene v ravno to vlijejo, kar jo veliko perjetniši stori.

Rumena župa.

Pomaži kozo dobro z mastjo ali jo obloži z narezanim špeham; potem jo obloži, na tri bokale župe, s pol funtam govejiga mesa, z narezanimi jetri, z eno podolgama zrezano čebulo, korenjem, koreninicami peteršiljevimi in zelenovimi; in vse to se na žerjavci lepo zarumeni; potlej vli na to čiste mesne župe, perdeni nekoliko ingberja, nekej poprovih zern, štiri dišeče žbice in nekoliko muskatoviga cveta, pusti dobro zavreti in precedi skozi sito. Na nji kuhaj, kar hočeš, ali jo pa na opečene žemlje deni.

Rajž na rumeni župi.

Polj rajž z vrelim kropam tri- ali štirkokrat, dobro ga operi in postavi ga z dobro čisto mesno župo k ognju, de vre, dokler se ne zmeči; potem precedi čisto župo skoz sitice, deni rajž v skledo in vli nanj pred popisane rumene župe. Ako pa hočeš rajž na čisti župi na mizo dati, ga čisto operi, in v župo deni, de se mehko skuha, perdeni nekoliko rumenjakov in daj na mizo. Če hočeš, tudi kos sroviga masla in nekej dobre mesne župe v kozo deni, de se razbeli; perdeni rajža, de se počasi pari. Na zadnje vli nanj mesne župe, de se žnjo skuha.

Pemska župa.

Zreži tanko in podolgama korenja, repe, zelene, peteršiljevih koreninic, kolerab, zelja; vse to deni s srovim maslam v dobro pokrito kozo, de se v soparici meči, pa ne sme clo nič rujavo postati; po tem zali z dobro mesno župo, pusti dobro prevreti in jo na ocvrte žemlje deni. Tudi smeš nekoliko žlic precejene župe perdjati.

Francoska župa.

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

Zelišnata župa.

Prav čedno operi kislico, krebulico, krešico, špináčo, zelen petersilj in nekoliko zelene čebule in zreži s krivim nožem na drobno. Potem razbela kozo s putram ali z na goveji župi posneto mastjo, perdeni zeliša, de se malo pari, potresi z dvema kuhavnicama moke, in ko se je malo narastlo, zali z dobro mesno župo in ne pusti predolgo vreti. Na zadnje razženi na en bokal župe štiri rumenjake z nekoliko rečjo merzle župe, vlivaj, vedno mešaje, v župo, in to precedi skozi rešeto na opečene žemlje.

Zarumenjena močnata župa.

Naredi iz dveh pesti moke in iz dveh jajc terdo testo; stergaj tega prav drobno na stergalu, ter ga v drobljancu sroviga masla lepo zarumeni; potem ga deni v vrelo mesno župo in pusti deset ali petnajst minut kuhati.

Jajčin ješprenj.

Zmešaj dobro v loncu dve periši drobno nasterganih žemljevih drobtin s tremi celimi jajci, potem nali vrele mesne župe, perdeni malo muskatoviga cveta in pusti le malo povreti.

Cesarjev ješprenj.

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

Kruhova župa.

Razreži drobno kos gnjati, nekoliko čebule in zeleniga petersilja; deni v dobro, na mesni župi posneto

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

Ocvrt kruh na župi.

Vzemi francoskiga kruha in ga zreži na dva persta široke kose, od katerih potem še en okoli tri noževe robe širok koščik podolgama odrežeš. Potlej večji kose izvotli in s pokrovčki vred v mleku namoči; vender se ne smejo preveč omečiti, ker bi se sicer razlomili. Zdej pa zreži telečje uho in en prezele na prav majhne kočnike (burfelce), razbeli v kozi malo putra in perdeni une reči s sladkim graham in z nekterimi drobno zrezanimi kukmaki vred, pusti, de se malo pari, namaši potem v kruh, pokri, pomoči v jajca, potresi s prav drobnimi žemljevimimi drobtincami, ocri lepo rumeno v maslu, in deni v rujavo ali rumeno precejeno župo.

Razžverkljan kruh na župi (panad).

Ta enojna in vunder tako ljubljena župa se iz žemelj napravi, ktere se na tanke koleščike zrežejo, z merzlo čisto mesno župo k ognju perstavijo in, ko so dobro prevrele, razžverkljajo. Potem nekoliko rumenjakov perdeni, ali pa malo sroviga masla z eno žlicico moke, nekoliko razbeli, uno perdeni, in spodej in zgorej žerjavce deni, de se malo zarumeni.

Telečje na župi (ragù).

Se napravi kakor župa s perutninno drobnjavo, samo namesto perutnine vzemi telečje ušesa ali pa prezelc, kar se, ne premehko, skuha in potem na drobne štirivoglatne koščike zreže.

Lovska župa.

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

tanke kosce in ocri lepo v maslu, potem obloži skledo s kruham, deni zrezane reči nanj, potlej žemlje in tako dalje, in na zadnje zali z dobro govejo župo. Po verhu deni ptičke in ocverte drobtine in dobro zavri.

Možganova šupa.

Prekuhaj telečje možgane, olupi jih, zreži jih z zelenim peteršiljem na drobno in pari jih v putru. Potem jih deni s pol unčo olupljenih in drobno stolčenih mandelnov in z nekoliko narezano ocverte žemljo v poldrugi bokal dobre mesne župe, pusti dobro zavreti in precedi skoz sito na opečene ali ocverte žemlje.

Možganova šupa drugačna.

Zreži lepe telečje možgane na štiri kose, povaljaj jih v vbitih jajcih, potresi jih z žemljevimimi drobtinami in ocri jih z nekoliko narezano žemljo vred v dobrim maslu. Potlej oboje prav drobno stolci in z dobro mesno župo nar manj pol ure vreti pusti. Po tem dobro precedi skoz sito, deni še enkrat zavreti in vli na opečene ali ocverte žemlje.

Razsekljanje na župi.

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

Vranična šupa.

Zreži drobno eno vranico z zelenim peteršiljem, z nekoliko šalotno čebulo in s koščikam mozga vred, deni to v kozo s putram in nekterimi žemljevimimi koleščiki, in pokri, de se duši. Kadar začne na dnu rumeneti, potresi z dvema kuhavnicama moke, deni z nekterimi v maslu ocvertimi žemljami vred v možnar in dobro stolci. Na to vli dobre mesne župe, pusti dobro prevreti in precedi skoz sito na opečene ali ocverte žemlje.

Gres na župi.

Deni v pol unče raztopljeniga putra pet ali šest žlic gresa, de se lepo zarumeni; perdeni dobre mesne župe, malo žofrana in muskatoviga cveta, pusti prekuhati in daj na mizo.

Zeleni rezanci (nudelni) na župi.

Operi čisto dve periši špinače, stolci jo drobno v možnarji, skoz ruto jo prežmi, in postavi sok v kozi na žerjavico, dokler se ne zasiri. Potem dobro gujeti s pol funtam moke štiri cele jajca in skoz sitice čisto odcejeni sok, testo prav tanko na majhne bleke zvaljaj, na drobne rezance v rujavo župo deni, de dobro prevre, in daj koj na mizo.

Korenje na župi.

Oснаži in čisto operi drobno korenje, mehko ga skuhaj in potlej ga v kozi s putram in kosam gujati toko dolgo pari, dokler se z žlico zmečkati ne da. Potem ga malo z moko potresi, de se zarumeni, nali dobre mesne župe, pusti dobro prevreti in precedi skoz sito na opečene žemlje. En par žlic precejene župe jo veliko prijetniši stori.

Kukmaki na župi.

Pari v kozi s štirimi loti sroviga masla štiri velike osnažene na perjiče zrezane kukmake, malo drobno zrezaniga zeleniga peteršilja, eno zelenovo in peteršiljevo koreninico, tanko in podolgama zrezano, pa vunder ne premehko, potresi z eno kuhavnico moke in perli potem, ko se je zopet malo dušilo, en bokal dobre mesne župe. Dobro prevre to deni na opečen kruh. Ako tacih gob nimaš, so tudi smerčiki ali pa jurčiki dobri.

Cvetni ohrovt na župi.

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

Špargelnova župa.

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

Repna župa z racami.

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

Moknati mlinci (fancel).

Mešaj eno unčo sroviga masla, ali pa dobriga masla s šestimi jajci do rahliga; de se še lože naredi, tudi beljake razpeni, permešaj pet žlic moke, osoli, deni v s srovim maslam pomazano kozo, in lep ocri. Malo pohlajeno iztresi in ali z modlam izreži ali pa tudi samo na podolgaste štirivogelnike zreži, zali z močno mesno župo in daj na mizo. Takrat, kadar so jajca drage, lahko za vsako jajce dve žlici dobriga mleka vzameš in dobro zmešaš.

Gresovi mlinci.

Se ravno tako napravijo, samo gresa se ena žlica manj vzame in mlinci se na zadnje malo z župo pokuhajo.

Žemljevi mlinci.

Vmešaj dobro eno unčo sroviga masla in šest jajc, perdeni malo drobno zrezaniga zeleniga peteršilja in štiri ostergane, na majhne kočnike (burfelce) zrezane in v mleku namočene žemlje (ktere se morajo pa zopet dobro ožeti) in delaj, kakor je bilo rečeno.

Smetenovi mlinci.

Vmešaj eno žlico prav lepe moke s srovo smeteno, perdeni štiri jajca, dva rumenjaka in na zadnje en masele srove smetene. Potem, ko je prav dobro zmešano, deni v s srovim maslam pomazano kozo in pusti pri malo žerjavci počasu vpasti. Potlej v skledo deni in s čisto mesno ali postno župo zali.

Pljučni štrukli.

Na okoli pol funta moke, eno jajce in en košček sroviga masla, vzemi toliko mlačne vode, kolikor je potreba, de se testo naredi, ktero mora tako mehko biti, de se vleči da; dobro zgnjeteno pokri z ogreto posodo. Zreži potem drobno s krivim nožem eno telečje ali dva jagnjičkova stegna, mehko kuhana in pohlajena. Razbeli v kozi eno unčo sroviga masla ali mozga, oeri v njim nekoliko drobno zrezaniga peteršilja in čebule kakor tudi drobtince ene žemlje, perdeni zrezanje in pusti še malo časa na ognji. Lahko tudi drobno zrezanih limonovih olupkov, stolčeniga muskatoviga cveta in prav malo popra perdenoš. Potem, ko se je popolnoma pohladilo, vmešaj tri jajca. Potlej razgerni pert po mizi, potresi ga z moko, in raztegni testo na njim, potresi zrezanje precej nanj, vunder tako, de okoli ene četeri vatla dolg kos na eni strani prazin ostane, kteriga z raztepenim jajcam pomazi. Zdaj pa testo tako zvi, de z jajcam pomazani kraj zadnji ostane, kar se nar lože zgodi, ako se pert na dveh krajih prime in prav naglo vzdigne. Vzemi kuhavnico, odkopaj žnjo kot roka široke kose od testa, odreži z nožem, stisni jih malo, de se ne bodo narašali, na obeh konceh s persti in skuhaj jih v dobri mesni župi. Koj, ko so dobro kuhani, se morajo na mizo dati, ker sicer mehki postanejo in veliko lepote zgube.

Jeterni cmoki.

Na en funt dobro osterganih in olupljenih telečjih ali, če teh nimaš, tudi govejih jeter namoči pet žemelj, kterih skorja se na drobtince sterže, v mleku ali vodi, dobro jih ožmi in drobno zreži z nekoliko

čebulo in zelenim peteršiljem. Potem dobro vmešaj eno unčo putra ali masla s štirimi jajci, perdeni vse zrezanje z jetri vred, vterdi malo z žemljevimimi drobtincami, vmešaj soli in nekoliko stolčenih dišečih žbic, in deni vse v vrelo govejo župo z dvema kuhavnicama.

Jeterni cmoki drugačni.

Med en funt dobro osterганиh in olupljenih govejih jeter zreži šest v vodi namočenih in zopet dobro ožetih žemelj in zmešaj oboje prav dobro v kotliču. Potem razbeli okoli šest lotov masla; perdeni drobno razsekaniga peteršilja in čebule, de se zarumeni, in deni na jetra, zmešaj prav dobro, deni malo majarona vmes in naredi testo z žemljevimimi drobtincami tako terdo, de se cmoki med kuhanjem ne razvale.

Jeterni mlinci.

Napravi jih kakor cmoke; samo testo deni v s putram dobro pomazano kozo, lepo rumeno ocri in potem v rumeni ali beli župi skuhaj.

Špehovi cmoki.

Zreži štiri žemlje na majhne kočnike (burfelce) in namoči jih v enim maselcu mleka, v katero se štiri cele jajca vžverkljajo. Potem zreži tudi poldrugo unčo špeha na majhne kočnike, rumeno jih ocri, perdeni nekoliko drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja in na žemlje vli. Potlej vterdi še testo s tremi kuhavnicami moke, in ko en časek postane, ga deni dve kuhavnici v vrelo župo, v sili tudi v slan krop, de se dobro skuha. Tudi se skleda, ki jo na mizo daš, s suhim mesam ali govejim jezikam olepša.

Špehovi cmoki drugačni.

Na štiri žemlje v mleku namočene ocri pol funta na kočnike (burfelce) zrezaniga špeha lepo rumeno, precedi ga v kotlič in zmešaj ga dobro s štirimi celimi jajci in dvema rumenjaka. Potem perdeni malo drobno zrezane čebule in peteršilja, ocvrti špeh, pa štiri kuhavnice moke, in delaj po tem kakor zgorej.

Gresovi cmoki.

Razpeni dobro eno unčo putra ali masla, perde-
vaj počasu štiri cele jajca in dve žlici merzle vode,
vterdi testo z enim maselcam gresa, osoli in deni eno
četert ure pred obedjo v velikosti otročje pesti lepo
okroglo narejene cmoke v vrelo župo ali vodo.

Žemljevi cmoki.

Razpeni dobro pol unče putra s tremi jajci in
eno žlico vode, potem zribaj dve žemlji prav drobno,
perdeni jih, osoli in deni v velikosti rumenjaka v vrelo
mesno župo. Tudi jih lahko na dobrim maslu ocreš
in v brodet (ajmoht) deneš.

Žemljevi cmoki drugačni.

Zreži na kočnike (burfelce) štiri žemlje in zmoči
jih z enim maselcam mleka in s šestimi jajci. Potem
razbeli eno unčo putra ali šest lotov dobriga masla,
perdeni nekoliko drobno zrezane čebule in zeleniga
petersilja, de se zarumeni, vli na žemlje in s štirimi
kuhavnicami moke testo naredi. Tudi se v velikosti
rumenjaka v rumeno ali belo župo, ali tudi z žemlje-
vimi drobtincami potresene in z razbeljenim putram
polite ob postnih dnevih kuhani leči ali bobu pridenejo.

Poparjeni gresovi cmoki.

Zmešaj med tri maselce gresa tri na kočnike
(burfelce) zrezane žemlje; zarumeni potem eno pre-
cej veliko čebulo in eno periše zeleniga petersilja,
oboje drobno zrezano, v šestih lotih putra ali masla,
deni na žemlje in zopet dobro zmešaj. Potlej jih s
poličem kropa popari in tako pol ure pusti. Ako ho-
češ viditi, če so dosti terdi, deni eniga v vrelo žu-
po; ta se mora, kadar je skuhan, med persti zdro-
bljiv čutiti; ko bi pa gres malo preveč popiti utegnil
in torej cmoki preterdi bili, deni še malo kropa v
testo.

Poparjeni gresovi cmoki drugačni.

Zmešaj dve na majhne kočnike (burfelce) zre-
zane žemlji z enim maselcam gresa, zreži potem eno

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

Kalafuki (šlikrofi).

Perpravi budlo (filo) ravno tako kakor za pljučne štrukle, naredi iz moke, jajc in nekoliko mlačne vode testo, ktero se lahko izvaljati da. Iz tega naredi majhne hlebčike, in ko nekoliko časa počivajo, jih izvaljaj, deni kupčike, kot rumenjaki velike, enako deleč narezan nanje, pomaži prazni kraj med njimi z jajci, v karti pero služi, zavi kraje, izreži z okroglim modlam, ali jih izvertaj s kolesam za krofe in deni jih v vrelo mesno župo.

Mozgova župa.

Obloži kozo z na majhne kočnike (burfelce) zrezanim mozgam, z ravno takšnim korenjem, petersiljevimi koreninami in čebulo, povaljaj eno telečjo nogo v moki in duši (dinstaj) vse lepo mehko, vunder tako, de rujavo ne postane; potem zali z dobro župo, dobro prekuhaj in precedi skoz sito na opečene zemlje.

Mozgovi cmoki.

Zreži drobno eno unčo mozga, mešaj do rahliga, perdevaj počasu štiri cele jajca in en rumenjak, perdeni tri v mleku namočene in zopet dobro ožete zemlje in toliko žemljevih drobtinc, de se testo dobro vterdi, osoli in perdeni na zadnje še malo na prav majhne kočnike (burfelce) zrezaniga mozga. Deni te cmoke, kot oreh velike, v vrelo mesno župo in dobro skuhaj.

Možganova zavezana potica (ajnbund).

Skuhaj telečje možgane, čisto jih olup, drobno zreži s tremi v mleku namočenimi in zopet dobro ožetimi žemljami in nekoliko zelenim petersiljem vred. Razpeni dobro eno unčo putra s štirimi celimi jajci

in tremi rumenjaki, perdeni zrezanje, osoli, zaveži v s putram pomazan pert, pa ne preterdo, in deni v dobro mesno župo, de se poldrugo uro kuha. Potem deni v skledo, varno odvi pert, zreži na en perst dolge in dvakrat toliko debele kose in daj v rumeno ali belo župo. Smeš tudi testo v s putram pomazani kozi peči in potem na kose zrezati ali ga v bandelce djati in v soparci kuhati, in v župo djati.

Žemljeva zavezana potica.

Se ravno tako napravi, samo možgani se opuste.

Mesna zavezana potica.

Ravno tako; samo namesto možgan se pečeno in drobno zrezano telečje ali kurje meso perdene. Smeš tudi nekoliko drobno zrezane čebule in limonovih olupkov perdjati. To testo se tudi z nekoliko prav drobnimi žemljevimi drobtincami terdnejši narejeno lahko za majhne emoke porabi.

Moknati emočki (noken).

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

Gresovi emočki.

Se ravno tako narede; samo namesto moke vzemi gresa.

Krompirjevi emočki.

Ravno tako; samo tri žlice kuhaniga in nasterganiga krompirja zmešaj s tremi žlicami moke.

Perutninna drobnjava na župi.

Zreži tako imenovano drobnjavo ene gosi ali rance, namreč: perutnice, noge, vrat, glavo in želodec na kočnike in mehko skuhaj v dobri mesni župi. Potem zarumeni malo moke v putru, perdeni nekoliko drobno zrezanih kukmakov in malo zeleniga peteršilja, zali z župo od drobnjave, in ko dobro prevre, jo deni

na drobnjavo in opečene žemlje. Smeš tudi pečene žemljeve emoke perdjati ali pa z jetri, z moko potresenimi in v maslu ocvertimi, obložiti.

Dušen (dinstan) rajž z jagnjičevim stegnam.

Duši mladiga jagnjeta bedro v dobro pokriti kozi s putram do mehkinga, potem ga iz nje vzemi, in deni v sok, kateri v kozi ostane, pol funta rajža in ga tudi duši, pa ne premehko. Zdaj tega in jagnjetino v bokalu mesne župe dobro skuhaj in na mizo daj.

Vampi na župi.

Skuhaj čisto oprane in osnažene vampe v slani vodi in zreži jih na rezance (nudelne). Potlej zarumeni v putru moko, perdeni malo drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja z vampi vred, ko se malo napijo, vli nanje dobre mesne župe, perdeni nekoliko muskatoviga cveta in popra in pusti dobro zavreti. Zdaj pa perdeni v putru ocverte žemljeve drobtince in pusti se enkrat zavreti.

Rakova župa.

Skuhaj trideset rakov čisto opranih v peteršiljevi slani vodi, odberi šipavnice in vratove in stolci, kar ostane, z lupinami in eno unčo putra vred v možnarji prav drobno, deni potem v kozi na žerjavco, de se počasu duši (dinsta), zdaj pa ožmi skoz čedno ruto, iz česar tako imenovani rakov puter postane. Ožeto skuhaj v dobri mesni župi, zarumeni potem v putru dve žlici moke, vunder ne sme rujava postati, deni v župo, vli skoz sito na opečene žemlje in perdeni odbrane šipavnice in vratove.

Župa za popotovanje.

Vzemi dve stari kokoši, osem funtov govejiga mesa, osem funtov telečjiga mesa, operi vse prav čisto, deni z nekterimi dišečimi žbicami, z muskatovim cvetam, z nekoliko ingberjem, enim param korenja, peteršiljevimi koreninami in zeleno, pa s toliko vodo, de se meso dobro pokrije, k ognju in pusti dobro pokrito počasu vreti, dokler ni župa na pol vkuhana; potlej jo precedi v dobro pocinjeno kozo, mast čisto

poberi, in jo zopet na neprehudi žerjavci prav počasu vreti pusti, dokler se ne zgosti. Zdaj jo vli v porceljanaste sklede; kadar se pohladi, jo zreži na štirikotne koščike in spravi jo za rabo.

Mesna žolca (aspik).

De tako ljubljeno žolco napraviš, ktera marsiktere jedila olepša, deni v kozo en par zajemnic z mesne župe posnete masti, nekoliko podolgama zrezane čebule, dva funta govejiga mesa, nekoliko telečjih kosti, eno staro kokoš, en kos gnjati, tudi (ako imaš) zajčjiga, serniniga ali jerebičniga mesa, nekoliko korenja, petersiljevih korenine, vse podolgama zrezano, in na slabi žerjavci duši (dinstaj), dokler ne začne rumeneti. Potem perdeni tri telečje noge, nekoliko dišečih žbic, ingberja in muskatoviga cveta, vli na to dva bokala vode; naj se štiri ure kuha. Potlej perdeni en masele vina in dve cele jajci, pusti še enkrat zavreti in precedi skoz čedno ruto. Vso mast čisto poberi, in župe naj potimtakim okolj tri poliče bo; ako je je več, jo pusti na žerjavci v kozi na to mero vkuhati. Zdaj pa na noge zvernjeniga stola lepo belo ruto perveži, podstavi veliko posodo, vli župo nanjo, in, kadar se precedi, — mešati pa se ne sme, — jo v porceljanasto posodo deni, in na hladnim naj se sterdi.

Rujava močna župa.

Zreži goveje meso na tanke koleščike, stolci jih, pomazi pocinjeno kozo dobro s putram, povaljaj mesne kose po eni plati v pšenični moki in jih s to platjo na dno in okrog na strani terdo pertisni. Perdeni malo olupljene in na koleščike zrezane čebule in korenja, tudi nekoliko koleščikov srove gnjati perdeni. Zdaj kozo pokri in pusti, de se vse na neprehudim ognji zarumeni; vunder vari, de se ne persmodi. Kadar je rumeno, perli vrele dobre goveje župe, pa ne mešaj, dokler se od kože vse ne odterga in pusti še nekoliko časa vreti. Potlej precedi župo skoz sito in napravi jo s poparjenimi zemljami.

Kurja župa.

Peci staro debelo kokoš, katero, kadar je na pol gotova, na koščike stolci, perli potem en bokal močne mesne župe in eno unčo drobno stolčenih mandelnov, pusti dobro prevreti in precedi potlej vse skoz debel pertič. Tudi se košček limonove lupine in koščik sladke skorje perdene in kuha.

Zelišna župa z zgubljenimi jajci.

Vzemi krebulice, špinace, portulaka, zeleniga petersilja, osnaži in operi čisto in drobno zreži. Zdaj deni koščik putra v pisker, de se zarumeni in perdeni po permeri en par žlic moke, zmes še nekej časa na ognji mešaj, perdeni zeliša in večkrat premešaj. Potim zali z dobro mesno župo, perverzi tudi malo muskatoviga cveta in po permeri soli. Zdaj pusti vreti, dokler niso zeliša gotove; in perpravi med tem časam jajca takole: V veliko kozo vli vode dva ali tri perste visoko, perstavi k ognju, in kadar začne vreti, malo z jesiham pomoči. Potem vbi jajca, eniga za drugim, kolikor jih je treba v vrelo vodo. Jajca pa se morajo skupej deržati. Kadar se jajca vterdovati začno, jih moraš s penovko odtergati, ker se rade posode primejo. Kadar je potem beljak okolj rumenjaka terd, jih iz piskra vzemi in v merzlo vodo deni. Potlej daj opečene zemljeve koleščike v skledo, nanje jajca in zali na zadnje z župo, ki je z enim param rumenjakov zmešana.

Razsekljanje na župi drugačno.

Vzemi lepe moke in rumenjakov, premešaj, zreži z nožem, zarumeni potem v putru, zali z dobro močno mesno župo, permešaj putra in malo muskatoviga cveta in pusti dobro zavreti.

Grahova župa po francosko.

Skuhaj grah z dobrim špeham vred, precedi potem grah skoz cedilo, zreži zelene, drobnjaka, korenja, petersiljevih korenine na tanke koščike in zavri enkrat v vodi, potem deni z nekoliko zrezano krebulico in kislico v precejeni grah, de se skupej dobro

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

Zmešana župa.

Prekuhaj dva telečja preželca, nebo in dva telečja ušesa, osnaži in zreži na perjiče, tanko, kolikor je mogoče, potem prekuhaj na kočnike zrezane špargelne ali cvetni ohrovt, deni v kozo eno unčo putra, duši (dinstaj) v njim drobne, na perjiče zrezane kukmake z malo zelenim peteršiljem, persuj vse popred imenovano, perdeni soli in muskatoviga cveta, duši, potresi potem z dvema kuhavnicama cvetne moke, duši še enkrat, zali z govejo župo, deni v pisker, pusti dobro vreti, nazadnje perdeni malo žofrana in deni na poparjene žemlje.



Postne župe.

Prežgana župa.

Zarumeni dobro v eni unči v kozi razbeljeniga masla tri kuhavnice moke, zali z enim bokalam kropa in perdeni soli, nekoliko kumne in eno čebulo z dišečimi žbicami navlečeno. Naj se kuha dobre pol ure in potem jo vli na v kočnike (burfelce) zrezano žemljo, ktero popred tudi lahko v maslu ocreš.

Cotasta župa.

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

Mlečna župa.

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

Mlečna župa drugačna.

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

Smetenova župa.

Vmešaj v en maselec dobre smetene štiri kuhavnice moke, perli en bokal kropa, perdeni kimelna in soli, dobro prekuhaj na ne prehudim ognji in precedi potem skozi sito na v kočnike (burfelce) zrezane žemlje.

Mlečna župa s rajževimi cmoki.

Operi osem lotov rajža, deni ga čez noč v vodo; vodo odcedi, rajž pa na mleku kuhaj do mehkiga in prav gosto, pohladi ga, vmešaj vanj pet jajc, eno unčo sroviga masla, stolčene sladke skorje, prav drobno zrezanih limonovih olupkov in dve žlici cukra. Iz tega testa pa naredi cmoke kot rumenjaki debele, speci jih rumeno — rujavkasto v pohlajeni peči in vli nanje dobre mlečne župe (poglej to).

Soknata župa ob postnih dnevih.

Pomaži dno koze dobro s srovim maslam, deni vanjo podolgasto zrezane španske čebule, korenja, peteršiljevih korenin in zelene na perjiče zrezane, šuko ali en par linjev, kateri se na kočnike zrežejo, potlej nekoliko zabjih bedrov (pa se tudi lahko pogrešé), in pusti vse lepo rumeneti; osoli jo in pusti jo prav dobro prevreti, potlej jo precedi skozi sito.

Čokoladna župa.

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

Ponarejena čokoladna župa.

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

Vinska župa.

Dobro zavri en polič vina, en maselec vode, limonovih olupkov, sladke skorje, cukra in en par dišečih žbic; potlej prežverkljaj sedem rumenjakov in nekoliko merzle smetene, perdeni vina in deni na opečene žemlje.

Volova župa.

Se napravi kakor vinska; samo namesto vina vzemi vola, in vode ni treba.

Grahova župa z ocvertim graham.

Na en bokal župe kuhaj en maselec suhiga graha tako mehko, de se zmečkati da; potlej ga pretlači skozi sito, de samo lušine ostanejo, zarumeni lepo dve kuhavnici moke v srovim ali dobrim kuhanim maslu, perdeni malo na drobno zrezane čebule, de se zarumeni, zali z grahovo župo, kuhaj jo z nekoliko muskatovim cvetam in dišečimi žbicami dobre pol ure in deni jo na opečene žemlje ali na ocverti grah. Za to deni v en maselec vreloga mleka en maselec cvetne moke, deni na žerjavco, de se vsuši, in, kadar se je pohladilo, vmešaj dobro pet celih jajc in en za en rumenjaka velik drobljanc sroviga masla. Zdaj pretlači to kuhanje skozi penjenco v razbeljeno maslo, ocri grah, ki se tako naredi, lepo rumeno in vli župo nanj.

Bobova (fižolova) župa.

Se napravi kakor sprednja; samo na bokal župe se vzamejo tri žlice jesiha, kateri se mora z župo dobro prekuhati. Dene se samo na opečene žemlje.

Lečnata župa.

Se ravno tako napravi kakor bobova župa; vunder lahko, ako hočeš, lečo v župi pustiš.

Gobe na župi.

Operi dobro v gorki vodi dve pesti lesičie ali drugih gob, zreži jih, pa ne predrobno, in mehko jih duši (dinstaj) z nekoliko zelenim peteršiljem v srovim maslu. Potem dobro zarumeni tri kuhavnice moke v srovim maslu, zali z enim bokalam vrele vode, perdeni gobe, pusti oboje pol ure kuhati in deni potlej na opečene zemlje.

Gobe v ješprenji.

Kuhaj do mehkiga en masec drobniga ješprenja v enim bokalu vode; potem zreži drobno deset ali dvanajst velicih kukmakov ali pa jurjev, duši (dinstaj) jih do mehkiga z zelenim peteršiljem v srovim maslu, deni jih v ješprenj, de še enkrat z nekoliko muskatovim cvetam in solijo zavrejo.

Žabe v špargelnovi župi.

Duši (dinstaj) čisto osnažene žabje bedre z na kosce zlomljenimi špargelni, potresi jih malo z moko, in ko se ta zarumeni, jih zali s čisto grahovo župo, pusti jo dobro zavreti in deni jo na opečene zemlje.

Zèlenova župa.

Zreži dve debele zèleni, dobro osnažene in oprane, na majhne kočnike (burfelce) in duši (dinstaj) ji do mehkiga v srovim maslu; to se mora pa počasu zgoditi, de svojo posebno belo farbo ohranitè; potem blede zarumeni dve kuhavnici moke v kuhanim ali srovim maslu, perdeni en bokal vode in zèleno, osoli jo, pusti jo pol ure kuhati in deni jo na opečene zemlje.

Krompirjeva župa.

Skuhaj pet ali šest debelih krompirjev, olupi jih, zmečkaj in dobro prekuhaj v enim bokalu vode z nekoliko lepo rujavo prežganko in z eno čebulo, v katero je en par dišècìh žbic natakñjenih. Tako se napravi ne imenitna in vunder prijetna župa, ktera se na opečene

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

Krompirjeva župa drugačna.

Operi čisto pet ali šest debelih krompirjev, olupi jih, zreži jih na kočnike in duši (dinstaj) jih mehko z nekoliko drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem v srovim maslu. Potem persuj dve kuhavnici moke, de se zarumeni, perli potlej en bokal vode ali grahove župe, osoli in začini jo in pusti jo prav dobro zavreti.

Pemska župa.

Prav mehko kuhani grah pretlači skozi sito, potem kuhaj na vodi drobni ulmski ješprenj. Zdaj pa razbeli en drobljanc sroviga masla; v njim zarumeni malo moke z drobno zrezano čebulo in peteršiljem vred, perdeni graha, ješprenja, soli in malo popra in napravi, kadar je vse skupej dobro zavrelo, na opečene žemlje.

Ledična župa.

Skuhaj v toliko slani vodi, kolikor je jesiha, karpove ledice, vzemi jih potlej iz piskra in perli tej župi toliko vode, de je bo en bokal; potem perdeni eno z dišečimi žbicami natakunjeno čebulo, nekoliko materne dišice (ali pa šatraja), eno lorberjevo pero, en par poprovih zern, in zali, kadar vre, z dobro zarumenjeno prežganko (poglej prežgano župo), pusti jo eno uro vreti in precedi jo na opečene žemlje in ledice. Malo dobre smetene to župo še perjetniši stori.

Ponarejena goveja župa.

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

Ponarejena goveja župa drugačna.

Ocri dva karpoča (linja) v maslu, stolci ju na drobno z dvema ocvertima jajcama in z narezano, pa

tudi ocvrto žemljo vred, deni ju z eno zêleno, peteršiljevimi koreninami, enim korenjem in nekoliko muskatovim cvetam vred v dvapoliški lonc, zali s čisto grahovo župo, osoli in pusti eno dobro uro vreti. Potem župo precedi in perdeni, kar hočeš, ali jo pa samo na ocvrte žemlje deni.

Karpovo mleko.

Ocri mleko dveh karpov, stolci ga z eno prekuhano zêleno, zali z enim bokalam grahove župe, pretlači dobro zavreto skozi cedilo, perdeni en drobljanc sroviga masla, tri žlice smetene in en par dišečih žbic, osoli, in, preden na mizo daš, štiri rumenjake vmesaj.

Rakova župa ob postnih dnevih.

Se napravi kakor ob mesnih dnevih; samo namesto mesne župe vzemi čiste, karpocêve ali pa grahove župe.

Šukji cmoki.

Dva velika šukja kosa čisto otrebi od košic in od kože in ji z dvema v mleku namočenima in dobro ožetima žemljama, dvema ocvertima jajcama in zelenim peteršiljem vred drobno zreži. Potem pol unče sroviga masla z dvema celima jajcama in dvema rumenjaka do rahliga mešaj, perdeni zrezanje, malo muskatoviga cveta, soli in en par žlic mleka in naredi iz tega drobne cmoke ko rumenjaki velike. Ocri jih in skuhaj jih na kakoršni postni župi kolj hočeš.

Stolčena šukja župa.

Ocri šukjo glavo in jo drobno stolci z enim param ocvertih jajc in z narezano žemljo in eno pestjo mandelnov, deni v en bokal grahove župe ali peteršiljeve vode, de dobro zavre; perdeni en drobljanc sroviga masla in nekoliko muskatoviga cveta in precedi skozi sito na ocvrte ali opečene žemlje. Tudi lahko to župo z nekoliko rumeno prežganko zgostiš.

Žabe na župi.

Duši (dinstaj) do mehkiego dvajset žabjih bedrov

v srovim maslu, razbeli potem pol unče sroviga masla, zarumeni v njim tri žlice lepe moke, zali s čisto grahovo župo, osoli, perdeni žabe in jih pusti dobro zavreti. To župo deni na ocvrte ali opečene žemlje.

Mandelnovi cmoki na mlečni župi.

Popari osem lotov sladkih mandelnov in deset grenkih, stolci jih prav drobno z nekoliko kapljami mleka, perdeni štiri jajca, dve žlici nasterganiga cukra, dve žlici razpušeniga sroviga masla in pet lotov zribane žemlje in vse dobro premešaj; iz tega naredi potlej cmočke in jih speci v s srovim maslam pomazani ponvi rumeno — rujavkasto. Za župo kuhaj mleko z eno trešico sladke skorje in z nekoliko cukram, vmešaj jo z jajci in perdeni cmoke malo pred, ko imaš v skledo devati.

Spenjena župa.

Vbi v velik lone štiri in dvajset celih jaje, razpeni jih, perlivaj počasu en bokal vina, žverkljaj vedno, obribaj na velikim kosu cukra rumčno štirih limon in perdeni ga z limonovim sokam in eno trešico cele sladke skorje; potem postavi lone k hudi žerjavci, žverkljaj vedno z močno žverkljo, dokler ni vse spenjeno, potem hudo razbeli, in, kadar se naraša, vli župo precej v župno skledo, de pene ne vpadejo.

Župa iz slabe moke.

Vzemi rumenjaki, nekoliko moke, vode, sroviga masla in soli, žverkljaj vse merzlo, postavi k ognju in pusti kuhati; potem potresi s cukram in sladko skorjo. Tudi jo lahko tako narediš, de vodo s srovim maslam in solijo perstaviš, rumenjaki z moko žverkljaš in vrelo vodo s tim zasukaš, in tudi žemljeve koleščike v njim zarumeniš.

Župa iz lepe moke.

V perstenim loncu žgi moko tako dolgo, dokler ni rumeno — rujava, potem perstavi mleko k ognju, perdeni žgano moko in jo pusti vreti, tudi perverzi en kos cukra, in vmešaj en rumenjaki, potem perdeni opečene žemlje in potresi s cukram in sladko skorjo.

Zarumenjena gresova župa.

Zarumeni pol maselea gresa v srovim maslu, potem vli nanj čiste grahove župe, nekoliko muskátoviga cveta, žofrana, zeleniga petersilja in pusti dobro zavreti.



Goveje meso.

Goveje meso spod žerjavce (a la brez).

Deni kos malo prekuhaniga govejiga mesa, na perjiče zrezaniga korenja, petersiljevih korenin, zelene, en par dišečih žbic in nekoliko soli v s pravnim pokrovom previdenim loncu, kteriga še s kruham ali v oknatim testam perljepi, na živ pepel, deni zgorej žerjavce in tako naj se dve uri v svojim soku pari (dinsta). Tudi lahko srovo meso vzameš; samo eno uro več se mora potimtakim kuhati. Tako kuhanje tudi veliko prijetniši stori telečje ali drugo meso kakor tudi vsakoršno perutnino; in meso, ker se njegova moč spariti ne more, per takim kuhanji veliko mehkejši in bolj belo postane kakor per vsakim drugim.

Dušeno (dinstano) goveje meso (bef a la mod).

Podleci meso (ktero se od pleč vzame) s pol persta debelimi kosci s špeha, kteri se v soli, belim popru in stolčenih dišečih žbicah povaljajo; deni potlej to in čebule, korenja, lorberjeviga perja, dišečih žbic, celiga popra, ingherja, soli, in, ako kos pet funtov tehta, en maselec jesiha in ravno toliko vode, v dobro pokrito, s kruhovim testam ali popirjem dobro perljepljeno kozo in deni na slabo žerjavco, de se štiri ali pet ur pari. Potem vzemi pokrov s kože, položi meso v skledo, posnemi mast čisto z župe in vli to nanj ali jo pa v skledčici perdeni. Iz té masti in nekoliko moke lahko tudi rujavo prežganko narediš; župo, in, ako bi té ne bilo zadosti, nekoliko precejene župe in jesiha perdeni, zavri in potem na meso vli. Še perjetniši bo, ako se namesto jesiha dobriga beliga vina vzame.

Dušeno goveje meso drugačno.

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

Dušena pljučna pečenka (prata).

Olupi sedem ali osem funtov težko pljučno pečenko in lepo jo s špeham navleci. Potem obloži dno koze ali s špeham ali govejo mastjo, perdeni čebule, šalotne čebule, dišave, jesiha in vode, položi pljučno pečenko na to, in naj se prav dobro pokrita počasu pari; koliko časa, se težko napove, ker se mora na mehkost mesa gledati. Potem jo iz koze vzemi, posnemi mast z župe, zarumeni v nji, in ako bi je zadosti ne bilo, v srovim maslu, moko, perdeni na drobno zrezane čebule, zali z juho od pečenke in z nekoliko dobro mesno župo, in položi pečenko nanjo, de dobro zavre. Skledo, v katero se pečenka dene, lahko z maslenimi poštetnicami ali tudi krompirjem obložiš.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Deni v polovico jesiha in polovico vode: korenja, petersiljevih korenin, matrne dišice (timijana), lorberjeviga perja, čebule, dišečih žbic, popra in soli, kar je prav; položi na to eno lepo pljučno pečenko od kože in prevelike masti očejeno in tako naj se tri ali štiri dni namaka. Potem jo lepo s špeham navleci, natakni jo na raženj, in naj se per ognji po času do

dobriga speče. Med tem jo polivaj z juho in smeteno; vunder ne sme od začetka preblizo ognja biti, de se še le na zadnje lepo zarumeni, ker bi se sicer preveč vsušila. Mast naj v perpravljeno ponev kaplja; potresi jo z moko in perdeni smetene. Kadar je pečenka gotova, jo deni v skledo, poli jo s polivko in olepsaj jo z drobnim krompirjem. Ravno tako jo tudi lahko v pečni ponvi v cev (ror) denesh.

Pljučna pečenka po angleško.

Naredi v prav mehko in lepo pljučno pečenko z nožem luknje; v ene luknje deni koščike od mesa odrezane masti, v ene limonovih lupin in v nar več lukenj deni koščike čebule. Potem mora biti pečenka saj tri dni v vinskim jesihu; perdeni pa lorberjeviga perja, materne dišice (timijana) in rožmarina; potlej jo pa peci na ražnji ali v cevi (roru) ter jo s srovim maslam polivaj. Polivko (zos) pa takole napravi: Razbeli v kozi sroviga masla, perdeni kake dve dobre žlici moke, in potem, ko se je moka zarumenila, dobre mesne župe, na drobno razrezanih sardelj, kapar, olivk, iz katerih moraš peške pobrati, in popra; to polivko, dobro prekuhano, deni na pečenko.

Moštova pečenka.

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

Angleška pečenka.

Vzemi lepo in veliko pljučno pečenko, odtergaj od nje herbtno kost in odreži mast, kar je je preveč.

To mast zreži na perjiče, ter jo deni na pečenko, katero moraš dobro osoliti, zviti in prav terdno z nitjo prevezati. Zdej jo skozi sredo na raženj natakni, s popirjem obveži in k ognju deni, de se dve ali tri ure počasu peče. Potem popir preč vzemi, in pečenko bliže k ognju deni, de se bo počasu lepo rumeno spekla. Potlej jo položi v ponev, postavi jo v peč ali v cev (ror), oberni jo okoli vsake pol ure in bo, če ne pred, vsaj v treh urah do dobriga pečena. V masti, ki se je natekla, ocri drobniga krompirja in skledo žnjim obloži.

Merzla govedina.

Lep in debel kos govejiga mesa dobro s popram potresi in navleci s špeham, kateri je kot mezinc debelo zrezan. Potem ga perstavi v ne prevelikim loncu z vodo in nekoliko solijo vred k ognju, in, ko se je penilo, perdeni na tri funte mesa en masele vina, nekoliko celiga muskatoviga cveta, tri ali štiri dišeče žbice, nekež poprovih zern, par lorberjevih peres in limonovih lupin. Naj se kuha, dokler ne beli; potem se iz juhe vzame, v lepo ruto zavije in na hlad postavi. Popolnoma ohlajeno s pomarančnim perjem ozaljšaj in na mizo daj.

Merzlo telečje meso.

Deni telečje stegno (šlegel) čez noč v vinski je-sih in vodo, ali, kar je še bolje, v ne močno vino. Zjutrej se čisto olup in navleče s špeham, ki je na kočnike (burfelce) zrezan ter v popru in soli povajljan. Zdej pa deni stegno, štiri na kosce zrezane telečje noge, par lorberjevih peres, nekoliko poprovih zern, dišečih žbic in soli v lonc, kjer naj se z vodo nekež časa kuha; potem perli vina, perdeni na kolesce zrezanih limon in pusti, de se do dobriga skuha. Potlej vzemi stegno iz lonca in vli juhe na cinast taljar, de se bo vidilo, če se bo sterdila; če ne, se mora juha še dalje kuhati. Potem jo skozi belo ruto precedi in na hlad postavi, de se sterdi; kadar je treba, deni stegno ali celo ali na koščike zrezano v skledo in ga ozaljšaj z žolco, katero ali na podolgate ozke kose zreži, ali, če ni zadosti terda,

s sreberno žlico izreži. Ako bi na juhi mast biti utegnula, se mora poprej čisto posneti.

Pražole (rostbraten).

Tolci pražole, de se dobro omečé, osoli in peci jih hitro nad veliko žerjavco na roši ali pa v ponvi nad ognjem; ko so na eni plati zarumenjene, jih hitro obrni; potem jih nekaj v skledo položi, nanje pa košček sroviga masla in nekoliko prav na drobno zrezaniga zeleniga petersilja ali pa sardeljiniga putra, potem zopet nekaj pražol in tako dalje do konca. Skleda mora pa dobro ogreta biti in ta jed se precej na mizo da.

Dušene (dinstane) pražole.

Deni v kozo dobro stolčene in osoljene pražole in na podolgato zrezane čebule, postavi nad žerjavco, dobro pokri, de se v mehko duši (dinsta). Potem kozo odkri, de se sok skadi, kar ga je preveč. Per vzemi, če hočeš, jesiha ali limonoviga soka (žofta) in na za na mizo pripravljeno jed deni na drobno zrezaniga limonoviga lupka.

Pražole s polivke (zosam).

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

Nadevane pražole.

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

in nanje koščik lesa dene, ali na druge položé in v kozi do mehkega dušé (dinstajo), ktere dno je s špeham in z na podolgato zrezano čebulo obloženo: potem pražole iz kože vzemi, v kozi ostalo mast z moko potresi, zarumeni, vina in juhe perli in na pražole deni.

Ocverte pražole.

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

Govedina po angleško (befstek).

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

Govedina po angleško, drugači.

Napravi mesne kose, kakor je bilo ravno rečeno, pomoči jih v razpušenim srovim maslu, potresi jih z belim popram in moko ter jih na roši speci. Potlej jih deni v kozo, perli mesne župe, pusti, de se v mehko dušé (dinstajo); deni jih potem v skledo, nanje pa juho.

Govedina po ogersko (gulaš).

Zreži štiri funte govejiga mesa, (nar bolje je zato pljučna pečenka (prata), na majhne koleščike in deni jih nad žerjavco kakor tudi poldrugo unčo na kočnike (burfelce) zrezaniga špeha, eno čebulo, eno žlico v cunjico zavezaniga kimelna in nekaj žlic jesiha ter pokri, de se v mehko duši (dinstá). Proti koncu pokrov odkri, de se župa skadi, vunder ne do

dobriga, vzemi čebulo in kimel iz kože in daj s soljo in malo belim popram na mizo.

Goveje meso v svalkih (ruljeten).

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

Volovski rep.

Skuhaj, pa ne premehko, volovski rep, kateri se poprej na tri, en perst debele, kose razreže, jesih in vodo, poprovih zern, dišečih žbic, koščik ingberja, materno dišico (timijan), kake dve lorberjeve peresi, korenja, peteršiljevih koreninic in čebulo. Potem mast posnemi in dve kuhavnici moke v nji zarumeni, zali z župo, deni volovski jezik vanjo, de se dobro duši (dinsta). Tako dobro služi per pošteti; ali se pa leča v mehko skuha, precedi in z njim zavre.

Volovski jezik v polski polivki (zosu).

Zarumeni moko v srovim maslu, zali z mesno župo in vinam, perdeni debelih in drobnih suhih vinskih jagod (cibeb in vajnerlov), zrezanih mandelnov, limonoviga lupka in cukra, pusti dobro zavreti, položi mehko skuhan in olupljen jezik v polivko, ali ga zreži na en perst debele kose in deni polivko nanje.

Volovski jezik v sardeljini polivki.

Poberi šestim sardeljam luske in košice ter jih na drobno razsekaj kakor tudi čebulo, limonoviga

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

Suh jezik.

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

Jezik na roši pečen.

Skuhaj neposušen volovski jezik v dobri mesni župi, olupi in prereži ga po dolgim, pomaži ga dobro s srovim maslam in deni ga nad živo žerjavco na roš; potresi ga med pečenjem z drobtinami beliga kruha, iztisni nanj limonoviga soka, in ga, ako bi presuh biti utegnul, s srovim maslam polivaj. Kadar je srovo maslo lepo spenjeno, ga deni v skledo in potresi ga z na drobno zrezanimi limonovimi olupki.

Nadevan volovski jezik.

Skuhaj do dobriga in olupi lep jezik, odreži goltanec, in prereži jezik po dolgim. Izvotli precej mesa, drobno ga zreži in perdeni tri jajca, na drobno zrezaniga peteršilja in limonoviga lupka, kapar in eno periše žemljevih drobtin. S tem mašenjem jezik napolni, razbeli v ponvi sroviga masla, deni jezik vanj in speci ga lepo rumeno med večkratnim polivanjem s srovim maslam. Daj ga tako na mizo ali ga pa poli s kaparno ali z limonovo polivko (zosam).

Suho meso.

V malo dneh perpraviš po letu dobro suho meso, če kos dobriga govejiga mesa v globoko persteno skledo deneš, s kropam poliješ, čez eno uro iz sklede vzameš, s solijo in solitarjem dobro dergneš, šest dni ležati pustiš in potem za dva dni kviško obesiš. Ako pa hočeš več mesa za dolg časa perpraviti, dobro okadi pomit in dobro posušen sod z brinovimi jagodami in potresi dno s solijo in drobno stolčenim očišenim solitarjem. Zdej vsak kos mesa dobro s solijo

in solitarjem dergni in z vso močjo na strani soda pertisni, vse luknjice s koščiki napolni ter vsako lego zopet s solijo in solitarjem potresi. Sod mora pa ves z mesam natlačen biti. Potem deni pokrov nanj, nanj pa težo, ktera mora čez noč meso tako potlačiti, de se dno soda svoji vehi perleže. Potlej sod z roko zabi in ga v hramo v kraj postavi, kjer se vsak dan ene barte prevali. Čez ene dni je meso dobro. Vunder je tolikanj boljši, kolikor delj leži; tudi se zna še le spomlad odpreti, če se o Božiči vloži. Tako tudi lahko goveje jezike, mlado ali staro svinsko meso nasoliš; jeziki se pa ne smejo predolgo v sodu pustiti, ker bi drugači premehki bili in bi se per kuhanji razvalili.

Kaj se govedini perda.

Per veči pojedini se goveje meso že zrezano in z mnogimi rečmi obloženo na mizo da. Nar imenitniši obložnje je: Droben v srovim maslu ocvert krompir. — Tako imenovani laški rajž, kteri se takole napravi: Vzemi eno unčo rajža, kteri se ene barte s kropam popari; potem ga deni z malo razbeljenim srovim maslam v kozo, de se skuha; pa ne premehko. — Dušena (dinstana) zelenjava in korenje skladama razloženo. Zelenjavo in dva drobna korena lepo osnaži, dobro operi, in v slani vodi, pa le prav malo, pokuhaj, potem pa v kozi z razbeljenim srovim maslam in zelenim petersiljem duši (dinstaj). — Zeleni rezanci (nudelni); kako se naredo, glej mesne župe, stran 6; samo de se v osoljeni vodi skuhajo in v kozi s srovim maslam zabelijo. — Kukmaki — dušeni (dinstani) ali nadevani (filani). Kako se prpravijo, poglej jedila pod imenam: gobe. — Jurčki z zelenim petersiljem ali nadevani (filani) smerčiki (mavrahi). Poglej ravno tam. — Artičoke se polože na roš, s srovim maslam polijejo, malo s popram potresejo, osolé in lepo spečejo. Ta jed se tudi lahko sama zase kakor prikuha je. Vse to obložnje se lepo okrog vrezaniga mesa dene. Pomniti pa je, de se vselej polivka (zos), večidel ena merzla in ena gorka, perda.

Polivke (zosi).

Sardeljina polivka.

Štiri dobro oprane, košice in lusk dobro očišene sardelje zreži na prav majhne kočnike (burfelce) in jih zmešaj z na drobno zrezano čebulo, zelenim peteršiljem in limonovim lupkam. Potem zarumeni v dveh žlicah masti, sroviga ali kuhaniga masla, eno žlico moke, perdeni razsekljanje, potem pa, ko se je malo dušilo (dinstalo), perli eno zajemnico dobre mesne župe, dobro pomešaj, in pokuhaj.

Merzla sardeljina polivka.

Vzemi od treh kuhanih jaje rumenjake; dobro jih pomešaj z eno žlico jesiha, perdeni štiri ali šest dobro opranih košice in lusk očišenih in na drobno zrezanih sardelj in toliko jesiha in vode, da zadosti gostljato ostane. Tudi lahko drobno zrezane beljake perdeneš.

Kaparna polivka.

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

Čebulova polivka.

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

Polivka z zeleno čebulo.

Kuhaj v polovici jesiha in polovici vode mlado ravno izruvano čebulo, ktera pa ne sme večji biti kot turški lešnik in per kateri se nekoliko zeleniga pusti, mehko; potem deni moke v srovo maslo, da se zarumeni, perdeni polivko, in, kadar se je pokuhala, čebulico. Ta čebulica je tudi brez polivke, samo v vodi

in jesihi kuhana, dobra per govejim in koštrunovim mesu.

Paradižnikova polivka.

Kuhaj prav mehko deset ali dvanajst paradižnikov, malo čebule, šalotne čebule in eno lorberjevo pero v enim maselcu dobre mesne župe, pretlači potem skozi sito, deni v malo zarumenjene prežganke, s cukram posladi in dobro zavri.

Kukmakova ali jurčkova polivka.

Duši (dinstaj) lepo očišene in na perjice zrezane kukmake ali jurčike z nekoliko drobno zrezanim peteršiljem v srovim maslu, potresi s kakima dvema žlicama moke, pusti, da se zarumeni, zali potem z dobro mesno župo, in pusti, da se dobro skuha. Če to polivko iz jurčikov napraviš, smeš tudi kake dve žlici smetene perdjati.

Kukmakova polivka, drugačna.

Drobno zreži pet velikih kukmakov, malo zeleniga peteršilja, eno čebulico in nekoliko majhnih oksanih kumar, deni vse to v nekoliko zarumenjene prežganke, da se duši (dinsta); perdeni potlej mesne župe in jesiha, da dobro zavre.

Polivka iz šalotne čebule.

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

Koprova polivka.

Prekuhaj eno perišo kopra (dilja) z mesno župo in z nekoliko jesiham, zarumeni potem eno žlico moke v srovim ali kuhanim maslu, perdeni uno zel in župo, dobro premešaj in skuhaj.

Mandelnov hren.

Mešaj eno žlico moke in en maslec mleka na ognji tako dolgo, dokler ne vre, potem perdeni pol unče olušenih in drobno stolčenih mandelnov in malo cu-

kra. Preden v skledo deneš, dobro vmešaj eno žlico hrena.

Česnov hren.

Kuhaj eno žemljo na tanko perjiče zrezano in dva stroka česna v mastni župi tako dolgo, dokler se lepo žverkati ne da; potem jo z dvema žlicama drobno nasterganiga hrena zmešaj in v skledo deni.

Jesihov hren.

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

Gorak žemljev hren.

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

Merzel žemljev hren.

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

Krompirjev hren.

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

Drobnjakov hren.

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

Zelen hren.

Zreži prav drobno zelene čebule, petersilja in

drobnjaka, zarumeni vse v srovim maslu, prideni žemljevih drobtin in malo nasterganiga hrena, zavri še malo, perli dobre mesne župe in pusti eno uro kuhati.

Kislična polivka.

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

Kislična polivka, drugačna.

Prereži dve periši dobro zrašene kislice s krivim nožem le ene barte, deni jo v razbeljeno srovo maslo, pokri, de se duši (dinsta), potem zmečkaj dva rumenjaka in deni jih v kislico, de se z njo vred kuhata. Preden v skledo denes, perdeni nekej smetene in podolgim zrezana beljaka, de le enkrat zavreta.

Školjčna (mišelnova) polivka.

Tri dobro oprane, kože in košic očišene sardelje, čebulo, zeleniga petersilja in limonoviga lupka prav drobno zreži, v rumeno prežganko deni, malo zarumeni, z župo in vinam zali, z vinam dobro oprane školjke (mišelné) perdeni, de dobro zavrejo.

Jajčničeva polivka.

Zarumeni nokoliko moke v srovim maslu, perdeni drobno zrezane čebule in popred v gorki vodi ali vinu namočene in na perjiče zrezane jajčnice (trifel), de se duše (dinstajo), tudi lahko nekte re kukmake ali pa smerčike (mavrahe) perdeneš. Zali potem z dobro župo, de se ž njo kuhajo. Na zadnje perdeni soli in limonoviga soka in deni v skledo.

Masléna polivka.

Deni dve kuhavnici moke v štiri lote sroviga masla, de se nokoliko napne, vunder se prav nič ne sme zarumeniti, zali potlej z mesno župo in perdeni štiri žlice smetene. Ko je dobro zavrela, jo, preden jo v skledo denes, z nekaj rumenjaki razžver kaj. Če se ta polivka za špargelne napravi, jo s špargelnovo vodo zali.

Rujava polivka.

Vzemi lepe rujave prežganke, zali jo z dobro mesno župo, z nekoliko vinam in jesiham, perdeni eno čebulo, eno lorberjevo pero, materno dišico (timi-jan) in par dišečih žbic, naj se dobre pol ure kuha, potem jo skozi sitice precedi in daj par žlice smetene vanjo.

Kumarčna polivka.

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

Zelena polivka.

Razreži prav drobno eno unčo kapar, eno limono in eno periše špinače, potem srovo maslo hudo razbeli, tri žlice drobno nasterganih žemljevih drobtine v njim malo cvri, perdeni razsekljanje in nekoliko stolčeniga muskatoviga cveta, zali s peteršiljevo vodo, osoli, naj zavre. Ta polivka je dobra per ribah ali tudi per pečenji, tedaj jo pa moraš z dobro mesno župo zaliti.

Čista polivka (konsomé).

Kuhaj dobro mesno župo, v kateri so se tudi telečja pečenka ali kosti kuhale, malo limonoviga soka, muskatov cvet in bel poper na žerjavci tako dolgo, dokler se vleči ne začne.

Goževa polivka per divjašini.

Kuhaj prav mehko eno unčo goževih hrušic (heče-peč), iz katerih so se peške in kosmato dobro pobrale, v pol maselcu vina in v ravno toliko vodi z nekoliko limonovim lupkam in cukram vred, pretlači potem skozi cedilo in še enkrat tako dolgo duši (dinstaj), de je zadosti gostljato.

Pečenkna polivka.

Poberi mast z juhe telečje pečenke ter jo v kozo

deni, duši (dinstaj) v nji drobno zrezano čebulo in šalotno čebulico, zali z uno juho in močno mesno župo, naj se kuha z limonovim sokom, z malo vinom ali jesihom in z nekoliko žlicami žemljevih drobtin.

Slanična (arenkova) polivka.

Slanice (arenke) dobro v vodi namoči, osnaži, na koščike zreži, kake ure v vino in jesih položi, razsekljaj in vedno mešaje v razbeljenim srovim maslu cvri. Potem vina, muskatoviga cveta, cukra, celih kapar in limonoviga lupka perdeni, naj zavre in daj k pečenim ali kuhanim ribam.

Sardeljino maslo.

Pet ali šest dobro opranih, vsih košic očišenih sardelj tako razsekaj, de bodo kot kaša, perdeni potem sroviga masla, in zopet potolci, de se nar drobnejši kaši enako zmeša.

Merzel mandelnov hren.

Vzemi eno unčo mandelnov, oluši in stolci jih drobno, vmešaj tri terde rumenjake, napravi ga potem z jesihom in oljem in dobro ga pocukraj.

Jabelčen hren.

Vzemi dva lepa jabelka, olupi in drobno jih nastergaj, perdeni eno periše hrena, napravi ga z jesihom in oljem in pocukraj ga.

Vrančna polivka.

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

Gorka krompirjeva polivka.

Naredi kot žemlja zarumenjeno prežganko, perdeni čebule, materne dišice (timijana) in lorberjevih peres, zali s mesno župo in eno žlico dobriga vinskiga jesiha, precedi skozi sitice, perdeni prav drob-

niga kuhaniga in olupljeniga krompirja, naj še enkrat zavre. Ako pa prav drobniga krompirja nimaš, zreži večji v več koščikov.



Zelnate jedila.

Kuhana bendiba.

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

Solata z zelenim graham.

Od mlade glavnate solate odtergaj debeliši perje, čisto jo operi, v vodi malo prekuhaj, odcedi in z zelenim cukrenim graham v srovim maslu z malo zelenim peteršiljem duši (dinstaj); kadar se omcči, jo z moko potresi in potem z dobro mesno župo zali.

Špehova solata.

Vzemi osem solatnih glav, odtergaj debeliši perje, zreži jih v več kosov, dobro jih operi in jih spet posuši. Zreži zdaj pol funta špeha na majhne kočnike (burfelce), deni v ponev, de se zarumeni, perdeni pol maselca jesiha, in kadar ta vre, solato; oberni jo kake barte na ognji, deni jo v skledo in daj jo precej na mizo. Namesto špeha lahko tudi sroviga masla vzameš.

Namašena solata.

Od glavnate solate srednje velikosti odtergaj debeliši perje, v vodi jo malo prekuhaj, dobro odcedi, perje vsake glave varno izgni, eno žlico budle (file) vanjo deni, perje zopet zagni in položi glavo per glavi v s srovim maslam namazano kozo, nali nanje mesne župe, dobro pokri in duši (dinstaj) počasi eno

uro. Zdej jo lepo v skledo napravi in na mizo daj ali jo pa z masleno polivko (zosam) malo prekuhaj.

Špinača.

Nar lože, nar manj drago in nar večkrat špinačo kuhajo: de jo osnažijo, operejo, v vodi kuhajo, odcedijo, z lepo vodo operejo, vodo dobro iztisnejo, jo drobno razsekajo in potem z rumeno prežganko, v katero se je malo drobno zrezane šalotne čebulice ali česna djalo, zmešajo, z mesno župo zalijejo in z belim popram dobro prekuhajjo.

Špinača s kislico.

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

Dušeno (dinstano) kislo zelje.

Obloži dno koze z na kočnike (burfelce) zrezanim špeham in čebulo, nanje pa deni kislo zelje, katero se mora, če je prekislo, popred oprati, naj se med večkratnim preobernjenjem zarumeni; perdeni potem kake dve žlici moke, naj se še dusi (dinsta), zali ga z mesno župo, in ako ga posebno dobriga imeti hočeš, z malo rudečim vinam.

Dušeno (dinstano) opresno zelje.

Vzemi dve zelnate glavi srednje velikosti, izreži storž iz nju, zelje zreži kakor rezance (nudelne), z mastjo in nekoliko kimelnam ga duši (dinstaj), de se zarumeni, potresi ga z dvema kuhavnicama moke, naj se še enkrat duši, nali nanj mesne župe in malo jesiha, naj se eno uro kuha. Kdor okisaniga nima rad, lahko jesih spusti.

Višnjjevo zelje.

Se ravno tako napravi.

Prežgano opresno zelje.

Zreži opresno zelje kakor rezance (nudelne), kuhaj ga z nekoliko kimelnam v slani vodi, napravi

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

Zelnata solata.

Zreži plavo ali belo zelje kot rezance (nudelne) tako drobno kar le moreš, razbeli potem sroviga masla ali na majhne kočnike zrezaniga špeha, deni zelje nanj in ga tako dolgo na ognji obračaj, dokler ni vse razbeljeno; perdeni potem stolčeniga popra, soli in malo jesiha, obrni ga še ene barte na ognji in daj gorkiga na mizo.

Ikreno zelje.

Mehko kuhano zelje deni v nekoliko rujave prežganke s čebulo; ikre kuhaj v slani vodi, v srovim maslu ocvri, z zeljem zmešaj in prav dobro prekuhaj.

Nadevano zelje.

Od lepih debelih zelnatih glav varno perje odtergaj in ga malo z vodo prekuhaj. Potem drobno zreži pol funta telečjiga mesa, kos špeha, eno unčo kuhane gnjati, zeleniga petersilja, šalotne čebule in eno v vodi namočeno in spet dobro ožeto žemljo, osoli, perdeni drobno stolčeniga beliga popra in muskatoviga cveta, vmešaj štiri jajca in namaži to nadevo na dobro odcejene zelnate peresa, sleherniga zvi in položi v kozo eniga blizo družiga, de se s srovim maslam in nekoliko mesno župo počasu duši (dinsta). Zdej pa ali srovo maslo z moko napni, dobre mesne župe perdeni, zelje varno perpoloži, de se kuha — ali pa smeteno z kakima dvema rumenjakama prežverkljaj, na zelje deni, z žemljevim drobtinami potresi, spodej in zgorej žerjavce daj ali v cevi (roru) počasu pol ure peci.

Zvernjen ohrovt.

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

kosce, in delaj tako, dokler ni koza polna. V sredej perdeni koščik špeha in eno žlico precejene ali druge dobre mesne župe ter postavi kozo v peč ali daj spodaj in zgorej hude žerjavce. Kadar imaš na mizo dati, preoberni kozo čez skledo, špeh in mast čisto odberi in daj malo čiste polivke (konsomé) čežnj.

Dušen (dinstan) ohrovt.

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

Nadevan ohrovt.

Ne preterdiga, čisto opraniga in debeliga perja osnaženiga ohrovta v slani vodi malo prekuhaj, dobro odcedi, perje perpogni, eno žlico nadeve (file) vanj deni, peresa dobro eno čez drugo perpogni; dalje pa ravnaj kot z nadevanimi kolerabami.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Peresa od štoržev odberi, čisto operi, v vodi mehko skuhaj, dobro ožmi in razsekljaj. Potem moke v srovim maslu zarumeni, malo drobno zrezane čebule ali česna in ohrovt perdeni, z mastno mesno župo zali in dobro zavri. Pol ure pred, ko imaš v skledo djeti, perdeni pečeniga in olušeniga kostanja, de se dobro skuha.

Špargelnov ohrovt (sprosenkol).

Mehke odrastelke debelejših peres osnaži, operi, v slani vodi kuhaj in odcedi, potem ali s srovim maslam duši (dinstaj) ali malo moke v srovo maslo potresi, z mesno župo zali, ali odrastelke z njo dobro prekuhaj.

Dušene (dinstane) kolerabe.

Kolerabe, ktere pa ne smejo preterde biti, na

debelo kakor rezance (nudelne) zreži, s srovim maslam vred v kozo deni, de se dobro duše (dinstajo), večkrat premešaj, z moko potresi, potem naj se še duše, zali z dobro mesno župo.

Prežgane kolerabe.

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

Namašene kolerabe.

Mlade kolerabe olup, na verhu majhen pokrov odreži, z dletam ali z oestro žličico en perst debelo izvotlaj in v slani vodi malo prekuhaj; potem dobro mašenje (filo) od telečjiga mesa s kakima dvema jajcama in smeteno zmešaj, v kolerabe nadevaj, pokrove nanje deni in jih v kozo z dobro mesno župo in nekoliko srovim maslam daj, de se pokrite počasu mehko duše (dinstajo). Kadar jih za na mizo napravljaš, jih v skledo daj in nanje dobre maslene ali pa čiste (konsomé) polivke.

Cvetni ohrovt (karviol) s srovim maslam.

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

Cvetni ohrovt z masleno polivko.

Kakor zgoraj ga mehko skuhaj, napravi in z dobro masleno polivko (zosam) poli. Ob postnih dnevih vzemi namesto mesne župe vodo, v kateri se je kahal.

Višnjev cvetni ohrovt (laške brokole).

Se ravno tako kakor sprednji napravi, samo per

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

Ocvrt cvetni ohrovt.

Cvetni ohrovt osnaži in v slani vodi skuhaj, po-
maži porceljanasto skledo s srovim maslam, perdeni
dve žlici smetene, cvetje lepo v nji napravi, poli s
smeteno, s katero se je bilo nekej rumenjakov raz-
žverkljalo, potresi z žemljevim drobtinami in jih cvri
pol ure v cevi (roru) ali per hudi žerjavci. Brokole
se ravno tako napravijo.

Cvetni ohrovt s parmezanskim siram.

Lepo veliko ohrovtovo cvetje čisto osnaži, operi,
in v slani vodi kuhaj, daj potem malo moke v srovo
maslo, de se napne, zali z dobro mesno župo tako,
de se prav gosta polivka (zos) napravi. To daj v
porceljanasto kozo ali globoko skledo na cvetni ohrovt,
de se skorej od nje pokrije, in potresi po verhu na
perst debelo z drobno nasterganim parmazanskim si-
ram. Potem jo precej v ohlajeno peč deni, de se po
verhu lepo rumeno zapeče. Ta jed se ravno taka na
mizo da, ker bi se drugači nje lepota celò zgubila.

Špargelni s srovim maslam.

Špargelne čisto osnaži, operi, z nitjo zaveži, v
slani vodi kuhaj, v skledo položi, odveži, z žemljevi-
mi drobtinami potresi in z razbeljenim srovim ma-
slam poli.

Špargelni z masleno polivko.

Špargelne kuhaj kakor je bilo ravno rečeno, deni
malo moke v srovo maslo, de se napne, zali s špar-
gelno vodo, perdeni dve žlici smetene, naj dobro
zavre. Za na mizo deni špargelne v skledo in vli
polivko (zos) nanje. Tudi ji lahko dva rumenjaka
perdeniš.

Špargelov grah.

Špargelne, dokler se radi lomijo, na prav majhne
koščike zreži, v slani vodi prekuhaj, odcedi in s sro-
vim maslam do mehkinga duši (dinstaj). Potem jih ali

z moko potresi in s precejeno ali drugo dobro mesno župo zali ali pa dobre maslene polivke (zosa) nanje daj. Za to jed so nar manjši špargelni nar bolj pravni.

Dušena (dinstana) repa.

Repo olupi, na kočnike (burfelce) pa ne pre-majhne zreži, s srovim maslam ali čisto mastjo do rumeniga duši (dinstaj), z moko potresi, ki naj se malo zarumeni, in z dobro mesno župo zali. Tudi lahko jagnjičevo ali koštrunovo meso kuhaš, repo z njegovo župo zaliješ in meso perdeneš, de vse skupej dobro zavre.

Prežgana repa.

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

Dušeno (dinstano) korenje.

Korenje ostergaj, kakor rezance (nudelne) zreži, v srovim maslu z drobno zrezanim zelenim peteršiljem duši (dinstaj), z moko potresi, z mastno mesno župo zali, in zavri.

Zmešana repa in korenje.

Repo olupi, z dletam majhne krogelce izdleti, deni v srovo maslo, pokri, de se do mehkinga duši (dinstaj). Korenje ostergaj, na tanke peresa zreži, v lepe podobe izbodi ali na zvezdice izreži in tudi s srovim maslam v mehko duši (dinstaj). Vediti je treba, de se mora to prav počasu zgoditi, de ne repa ne korenje svojih lic ne zgubité. Preden na mizo daš, deni repo vso skupej v sredo sklede, okoli pa korenje.

Artičoke z zelenim graham.

Lep zelen grah do mehkinga duši (dinstaj) s srovim maslam in malo na drobno razrezanim zelenim peteršiljem, potem z moko potresi, z dobro mesno župo zali in perdeni dobro osnažene, v slani vodi

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

Nadevane artičoke.

Dobro osnažene ortičoke v slani vodi kuhaj, kosmato iz njih poberi, dobriga telečjiga mašenja (file) vanje deni in jih potem v mesni župi in malo srovim maslu do mehkega duši (dinstaj), ali dobre maslene polivke (zosa) nanje vli, de z njo dobro zavrejo.

Zelen grah.

Štiri poliče zeleniga graha, eno unčo sroviga masla in malo drobno zrezaniga peteršilja pokri in do mehkega duši (dinstaj), z dvema kuhavnicama moke potresi, z dobro mesno župo zali in nekoliko cukra in soli perdeni.

Cukren grah.

Stročje čisto operi, na kočnike en ud dolge zreži, v vodi prekuhaj in potem s srovim maslam in na drobno zrezanim zelenim peteršiljem duši (dinstaj). Kadar je prav mehak, ga z moko potresi, de se napne, in dobre mesne župe perli.

Pemski grah.

Dva poliča rumeniga graha v štirih poličih slane vode do mehkega kuhaj in stročje, ki med vrenjem na verh pride, pridno poberi. Potem vodo odcedi, grah v skledo deni, z žemljevim drobtinami potresi in s prav dobrim maslam, v katerim se je malo zrezane čebule ocverlo, poli. Ta grah se večidel s suhim mesam na mizo da.

Grah z rezanci (nudelni).

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

Preplačen grah (grahov biré).

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

Dušen (dinstan) zelen fižol.

Bob ali fižol vsih nit dobro otrebi, na ozke podolgaste koščike zreži ali pa tudi le na koščike zlomi, v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi in s srovim maslam v kozi tako dolgo duši (dinstaj), dokler se sok, ki iz njega izteče, ne vsuši; potem ga daj precej na mizo.

Prežgan zelen fižol.

Fižol skuhaj, kakor je bilo ravno rečeno, v srovim maslu ali drugi masti z nekoliko zelenim peteršiljem duši (dinstaj), z moko potresi in z mesno župo zalí. Tudi lahko, ko se je fižol skuhal, čisto belo prežganko napraviš in jo dobro premešano s fižolam skuhaš.

Suh fižol.

Suh fižol ali v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi, s srovim maslam, drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo nad ognjem malo duši (dinstaj) in potem precej na mizo daj; — ali ga v malo rujave prežganke, v kateri se je zrezana čebula napela, deni, de z njo dobro zavre. Nekteri to jed s kakimi žlicami jesiha okisajo. Tudi ga lahko ohlajeniga odcediš in z jesiham in oljem nekoliko drobno zrezano čebulo in šalotno čebulo dobro premešaš, in s terdimi jajci obloženiga, v solato porabiš.

Ocvrt krompir (šmorn).

Mehko kuhaniga, olupljeniga in na peresce zrezaniga krompirja deni v razbeljeno srovo maslo ali maslo, v katerim se na ozke, podolgate koščike zre-

zana čebula zarumeni, nekterikrat ga obrni, de bo lepo rumen, in zverni ga v skledo.

Dušen (dinstan) krompir.

Srov krompir olupi, na kočnike (burfelce) zreži, s srovim maslam in drobno zrežanim zelenim peteršiljem v kozo deni, de se do mehkega duši (dinsta), z moko potresi, de se malo duši, in z mesno župo zali.

Krompir z majeronam.

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

Namašen krompir.

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

Pretlačen krompir (krompirjev biré).

Srov krompir olupi, na peresce zreži, z vodo in solijo k ognju perstavi in počasi tako dolgo kuhaj, dokler se s kuhavnico zmečkati in prav dobro zmešati ne da. Preden ga na mizo daš, ga v skledo deni, z žemljevim drobtinami potresi in z razbeljenim srovim maslam polí, v katerim se tudi na kolesčike zrezana čebula zarumeni.

Cvetni ohrovt s parmezanskim siram, drugačin.

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

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



Jajčne jedila.

V mehko kuhane jajca.

Deni jajca v vrelo vodo, pusti jih v nji tri minute in jih potem precej na mizo daj.

Jajca v maslu.

Dvanajst jajc dobro z nekoliko solijo razžverkljaj, postavi v ponvi pol unče sroviga masla ali pa prav dobriga masla nad hudo žerjavco, kadar je razbeljeno, deni jajca vanj in pusti, da se od spod zarumené, vunder ne, da bi od zgor preterde bile; deni jih potem v skledo in daj jih precej na mizo. Tako jih lahko z zrezanim zelenim peteršiljem, sardeljami, gnjatjo, špargelni ali krompirjem daš. Sardelje razsekljaj, špargelne ali gnjat na majhne kočnike (burfelce) in krompir na ozke, podolgate koščike zreži, in, kadar se jajca v srovo maslo zlijejo, perdeni. To se tako ve, da mora vse to popred kuhano biti.

Ocverte jajca.

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

Nadevane (filane) jajca.

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

v beljakove platiša. Potem pomaži skledo ali kozo dobro s srovim maslam, perdeni dve žlici smetene, položi jajce za jajcam vanjo, poverhu pa spet smetene daj, potresi z žemljevim drobtinami in jih hitro v peči peči ali od zgor in spod žerjavce daj. Ta jed se zboljša, če se jajčnice (trifel), gnjat, sardelje ali kukmaki med mašenje (filo) denejo.

Usedene jajca.

Pomaži tako imenovan dalkenpleh s srovim maslam in deni v vsako jamico eno žlicico smetene, postavi nad hudo žerjavco, de se razbeli, deni jajc, kolikor jih je treba, vanje, obrni jih in jih varno na mizo daj.

Jajčno cvrtje.

Vmešaj pet jajc z dvema kuhavnicama moke, osoli in vli jih v žakliček, deni tega v vrelo vodo, de se sterdijo, vzemi potem testo iz njega, zreži ga v ozke, en perst dolge koščike, ocri jih v maslu, v skledo jih deni in s cukram jih potresi.

Narašene jajca.

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

Jajčna potica (omelet).

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

Jajčni blekici.

Se ravno tako napravijo; vunder se vselej le ena žlica testa v ponev dene, katero se mora pa raziti; potem se oberne in zopet zarumeni, v skledo dene in z vkuhanim sadjem obloži.

Vmešane jajca.

Osem ali deset vbitih in osoljenih jajc deni v kozo, v kateri se je šest lotov sroviga masla razbelilo, in nad hudo žerjavco vedno mešaj, dokler se dosti ne sterdijo; vunder se mora še mešati dati, kadar na mizo gre. To jed lahko z drobnjakam ali drobno zrezanim zelenim peteršiljem potreseš.

Jajca v rujavim srovim maslu.

Deni sroviga masla v ponev, de prav rujavo postane; vbi potem toliko jajc, kolikor je treba, vanj, naj se ocrejo, perdeni dve žlici jesiha, vzemi jajca in jih v skledo položi, vli srovo maslo nanje in jih precej na mizo daj.

Jajca v kislični polivki.

Napravi dobro kislično polivko (poglej jo), zavri jo v porceljanasti kozi ali skledi, vbi potem vanjo jajce zraven jajca, de dve ali tri minute z njo vrejo; rumenjaki morajo pa mehki ostati.

Jajca z gorčico (ženofam).

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

Mešane jajca s špargelni.

Špargelne na koščike zreži, z vodo skuhaj, potem jim pa, kadar so se v cedilu čisto odcedili, dvanajst do petnajst jajc prežverkljaj. Potem v kozi sroviga masla razbeli, perdeni špargelne in jajca in tako dolgo mešaj, dokler ni dobro. Tudi lahko špargelne popred malo v srovim maslu pečeš.

Brodet.

(mesnina v soku, ajmoht).

Navadni telečji brodet.

Razbeli v kozi sroviga masla, deni vanjo na kose razsekano telečje meso z malo drobno zrezanim zelenim peteršiljem, dobro pokri, in pusti, de se mehko duši (dinsta); ko bi sok preveč izhlapeti utegnil, perlivaj počasu malo mestne mesne župe, potresi potem s kakima dvema žlicama moke, pusti, de se nagne; perli dobre mesne župe in pusti, de dobro zavre. Perdeneš lahko na perešičke zrezane kukmake ali pa drobne žemljeve cmoke.

Zelen grah v telečjim brodetu.

Se ravno tako napravi; samo na en funt telečjiga mesa mehko duši (dinstaj) v srovim maslu en polič zeleniga graha in ga v brodet deni, de z njim zavre.

Telečja glava v soku.

Štiri lepe bele telečje ušesa v slani vodi kuhaj, prav čisto osnaži in v gorko mesno župo položi. Potem razbeli sroviga masla, perdeni eno kuhavnico moke, štiri drobno razsekane sardelje, zeleniga peteršilja in šalotne čebule, perli en masec smetene in malo mesne župe, pusti zavreti, iztisni ene limone sok v polivko in daj jo na v skledo položene telečje ušesa. Tudi jo še pred z nekoliko rumenjaki prežverkljati smeš; ali potem ne sme več vreti.

Telečji drob v beli polivki.

Čisto oprani telečji drob s solijo in moko potresi, dobro dergni in še enkrat prav čisto operi. Potem z mesno župo, nekoliko jesiham, čebulo in limonovim olupkam mehko kuhaj, moko v srovo maslo vsuj, z župo zali in dobro prekuhaj. Drob na koščike zreži, odvzemi, kar je preveč masti, v župo deni in z nekoliko popram in muskatovim cvetam še en malo zavri.

Telečje meso v limonovi polivki.

Od telečjiga bedra tanke koščike odreži, osoli, nekoliko s prav drobno zrezanim špeham prevleci, z moko potresi, v vbitih jajcih obrni, z žemljevim drobtinami potresi in jih v maslu dobro zarumeni. Potem pomaži kozo s srovim maslam, položi nanj koščike, perdeni limonoviga olupka, muskatoviga cveta, drobno razsekanih sardelj, smetene in limonoviga soka in pusti dobro zavreti.

Telečje meso z rajžem.

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

Narezano telečje meso v soku.

Od telečjiga bedra dva persta dolge in ravno toliko široke koščike odreži, z noževim herbtam prav tanko tolci, malo osoli in položi v s špeham in na podolgaste in tanke koščike zrezano čebulo obloženo kozo, de se mehko duše (dinstajo). Potem duši (dinstaj), kar je odpadlo, šalotno čebulo, kos gnjati, špeha, tri kukmake z nekoliko srovim maslam, razsekaj z eno v vodi namočeni in zopet dobro ožeto žemljo vred drobno, zmešaj z dvema jajcama, pomaži med tem ohlajene koščike z beljakam, obloži jih en perst debelo z razsekljanjem in jih zopet v s srovim maslam pomazani kozi prav rumeno duši. Potlej jih iz nje vzemi, daj malo sroviga masla vanjo in potresi z eno kuhavnico moke, ktera se mora zarumeniti in zalí z dobro mesno ali precejeno župo, perdeni v prvi kozi ostalo juho in sok ene limone, precedi polivko na koščike in, ko malo zavrejo, jih daj na mizo.

Dušene (dinstane) telečje persi.

Kos čisto opranih telečjih pers, posebno tako

imenovaniga persnika, osoli. Zdaj obloži kozo s špehovimi in gnjatnimi koščikami, španskimi čebulicami, korenjem, peteršiljevimi koreninami in zeleno, perdeni celiga popra, košček ingberja in nekoliko muskatoviga cveta, položi na to persnik in na žerjavci dobro pokritiga lepo rujavkasto duši (dinstaj). Potem zelenjavo z moko potresi in, ko se je en malo z njo dušilo, z eno zajemnico mesne, če jo imaš, precejene župe in z eno skledčico bertramoviga jesiha zalí in eno četert ure naj vre. Ko za na mizo napravljaš, meso v skledo položi in polivko skozi cedilo nanj deni. Perdeni kar hočeš: mišelné, ostrige, olive ali kukmáke; vunder se mora župa potentakim eno četert ure, preden se na mizo da, precediti in z eno imenovanih reči zavreti.

Podlečeni telečji kosci (frikando).

Od telečjiga bedra en perst debele okrogle kose odreži, do mehkgiga tolci in prav lepo s špeham podleci; potem jih deni v s srovim maslam pomazano in z na kolesčike zrezano čebulo obloženo kozo, osoli, deni od zgorej in od spodej žerjavce in pusti, de se okolj ene ure duše (dinstajo). Kadar je sok rumen, se kosci z njimi pomažejo, in se tako dalje dela, dokler se špeh lepo ne zarumeni; potem se v skledo napravijo in, kar je še soka, se nanje vlije. Če je treba, malo cukra zarumeni in kosce, ko se za na mizo napravljajo, z njim pomaži.

Nadevano telečje meso.

Obeli bele telečje preželce, odpravi potem goltanec in žile, zreži jih na lepe koščike in duši (dinstaj) jih v kozi s srovim maslam, limonovim sokam in nekoliko prav drobno zrezano šalotno čebulico do mehkgiga, potem jih iz nje vzemi, potresi malo moke v sok, perli dobre mesne župe, deni preželce zopet vanjo, iztisni ene limone sok nanje, pusti jih tako zavreti in deni v polivko, preden se na mizo da, nekoliko rumenjakov.

Jagnjičevi preželci s smerčiki (mavrohi).

Tri jagnjičeve preželce za nekoliko časa v merzlo

vodo položi in v dobro s špeham obloženi kozi z eno na rezance (nudelne) zrezano čebulo, eno na koleščike zrezano peteršiljevo koreninico, zéleno, enim korenjem in drobljancam sroviga masla vred dobro pokrito, do mehkega duši (dinstaj). Potem drobljanc sroviga masla razbeli, perdeni nekoliko drobno zrezaniga peteršilja in prav čisto oprane smerčike in, kadar se zmeče, tri žlice moke, s katero se morajo še dušiti. Zdaj perli sok od preželcev, vtlači ene limone sok, perdeni tudi preželce in pusti jih dobro zavreti.

Jagnjičevo bedro s kumarami.

Obloži kozo s špeham, čebulo, korenjem, peteršiljevimi koreninami, zéleno — kar je vse na rezance (nudelne) zrezano — materno dišico (timijanam), lorberjevim perjem, dišečimi žbicami in koščikam ingberja, deni vanjo eno ali dve lepi jagnjičevi bedri in vli na to v enaki meri toliko jesiha in vode, de se meso s tim pokrije. Ko se je do mehkega dušilo (dinstalo), se iz nje vzame, polivko od zelenjave odcedi, pusti jo zarumeneti, potem jo potresi s kakima žlicama moke, pusti jo zarumeneti in s polivko jo zalí. Zdaj olupí kumare, zreži jih na pol persta dolge in ravno toliko široke koščike, odberi dobro peške, duši jih v srovim maslu do mehkega, deni polivko nanje, položi bedro vanje in pusti ga dobro z njimi zavreti.

Dušeno (dinstano) koštrunovo bedro.

Do mehkega ga duši (dinstaj) s korenjem, peteršiljevimi koreninicami, zéleno, materno dišico (timijanam) čebulo, lorberjevim perjem, nekterimi dišečimi žbicami in celim popram, vodo in jesiham, potem ga iz soparce vzemi, polivko odcedi in mast zopet na korenine daj, ktere se z njo lepo zarumene, z moko potresejo in zopet s polivko zalijejo; to potem skozi cedilo precedi, bedro vanjo položi in dobro z njo zavri. V polivko deni na zadnje olupljene krompirčike.

Koštrunovo bedro v polivki.

Obloži kozo s špeham, na koleščike zrezano čebulo, materno dišico (timijanam), s kakima lorberjevima peresíma, daj na to bedro mladiga koštruna, polí ga

z jesiham in vodo in pusti, de se na pol mehko duši (dinsta). Ko se sok skorej vsuši, perdeni štiri in dvajset do trideset lepih paradižnikov in pusti, de se vse dobro pokrito prav zmeči. Ko je meso mehko, se iz kože vzame, kaki dve kuhavnici moke na sok potrese in zarumenite; potem z dobro mesno župo zalj, skozi cedilo na bedro precedi in še enkrat dobro zavri.

Koštrunovo bedro kakor sernovo bedro.

Perpravi dobro kislo župo, kakor je per zajcu popisana, poli z njo lepo s špeham prevlečeno koštrunovo bedro, katero se je popred z mozgam in nekoliko česnam navleklo in ga nar manj pet dni v nji pusti. Potem ga s koreninami v s srovim maslam pomazano kozo deni, malo župe nanj vli in med večkratnim mešanjem eno uro duši (dinstaj), potem na raženj natakni, s smeteno in kislo župo polivaj in lepo počasu do rumeniga peci. V mast, ki odkaplja, deni kuhane in olupljene krompirčike in obloži skledo z njimi, ko za na mizo napravljaš.

Volovski možgani z ostrigami.

Volovske možgane, dobro v vodi namočene, v ruto zaveži in v slani vodi eno četert ure kuhaj, potem olupi in z nitjo en perst debele kosce odreži. Zdaj naredi sardeljino maslo iz nekoliko sardelj, pomazi sreberno ali porceljanasto skledo z njim, v katero se je malo moke djalo, iztisni limonoviga soka nanj, vloži potem eno lego možgan, malo sardeljiniga masla, eno lepo iz lupin vzetih in očišenih ostrig, zopet nekoliko limonoviga soka in masla in potem zopet eno lego možgan. Tako dalje ravnaj, dokler kej imaš, potem na žerjavco postavi in pokrito le tako dolgo kuhaj, dokler ostrige niso več rudeče.

Bela mesna mešanca (ragu).

De popolno mešanco napraviš, je treba petelinovih greben, telečjih preželcev, nebesa, telečjih obist, kukmakov, in druge perklade, kakor: sladkiga graha, rakov, jajenic (trifel) in tako dalje še pomniti ne. Vunder jo lahko tudi z enim teh delov napraviš, ka-

kor: s telečje glavo in s preželci. Ne preveč mehko kuhane v koščike zreži; petelinove grebene s kropam popari, de se zunajna kožica olupí, kar se s pridnim dergnjenjem s perstmi zgodi, in jih potem v mesni župi z malo limonovim sokom eno do poldruge ure kuhaj; nebo pa v slani vodi prav mehko kuhaj, potem osnaži in v podolgaste, oske in tanke koščike zreži. Obisti v dobri mesni župi le kake dve minuti prekuhaj. Kadar je tako vse perpravljeno, postavi kozo s srovim maslom na žerjavco; kadar je razbeljeno, deni vso mešanico vanjo, katero malo duši (dinstaj), z lepo moko potresi in s prav dobro mesno župo zali. Kukmake potem na peresce zreži, v srovim maslu duši, v mešanico deni in z njo zavri. Če zeleniga graha perdeneš, ga v srovim maslu z nekoliko drobno zrezanim zelenim petersiljem mehko duši in potem perdeni. Ako rakov perdeneš, jih v slani vodi s petersiljem vred kuhaj, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostaliga rakovo maslo, porabi ga za mešanico in perdeni na zadnje odbrane vratove in šipavnice.

Mešanca (ragu) iz jelenovih ušes in jezika.

Jelenovi glavi jezik, ušesa in gobec odreži in vse z nogami vred v slani vodi kuhaj. Ko je mehko, se lahko osnaži in se potem v merzli vodi spere. Ko je merzlo, se še enkrat osnaži. Ušesa potem kot rezance (nudelne) zreži, jezik ali samo čez sredo prereži ali na koleščike zreži, ravno tako gobec, samo na bolj tanke koleščike. Tudi lahko, kar je še boljšiga ostale glave, kakor: čelusti, osnažiš in dobro zrezano pervzameš. Zdaj malo moke v čisti masti zarumeni, drobno zrezano čebulo in zrezane reči perdeni in zali, ko se je nekoliko dušilo (dinstalo), s prav dobro mesno župo. Ko za na mizo napravljaš, iztisni nekoliko limonoviga soka. Tudi lahko z vinom ali jesiham okisaš, korinčanskih jagod, dišečih žbic in lorberjeviga perja perdaš in tako zavreš. Namesto moke tudi lahko v srovim maslu ocvrte žemljeve drobtine vzameš.

Jurji v mešanci (ragu) iz telečjiga mesa.

Telečje meso v dobri mesni župi na pol mehko

skuhaj, na majhne kočnike (burfelce) zreži, v kozi z drobno zrezanim peteršiljem in na peresce zrezanimi jurji, s srovim maslam mehko duši (dinstaj), potem z lepo moko potresi, župe, v kateri se je meso kuhalo, perli in pusti dobro zavreti.

Mešanca (ragu) iz divjašine.

Dostikrat se permeri, de imaš, kar odrežeš, ali kar ostane od zajcova, sešnoviga stegna ali herbta; to na tanke koleščike zreži, v srovim maslu malo preduši (predinstaj), potem z moko potresi, zarumeni, dobre mesne župe perli, sok ene limone pertlači in s kakima dvema žlicama smetene dobro zavri. Kadar je napravljena, se večidel z majhnimi maslenimi posteticami obloži. Tudi iz telečjiga mesa je ta mešanca zlo perjetna.

Mešanca (ragu) iz kopunov ali pečenih pišet.

Poberi, kolikor moreš, kosti, razsekaj potem meso na majhne koščike, deni v kozo s srovim maslam ali pečenino polivko, s kaparami, nekoliko limonovimi koleščiki in malo drobno zrezano čebulo in duši (dinstaj), perdeni na zadnje eno periše žemljevih drobtin, perli, ako je pregosto, malo močne mesne župe in pusti prav dobro skupej zavreti.

Mešanca iz pečenih golobov.

Čebulo, zelen peteršilj in sardelje prav drobno razsekaj in z nekoliko moko v srovim maslu zarumeni, potem ocri nekoliko prav tanko narezane gnjati v srovim maslu, zreži jo na štirivoglate koščike in jih tudi unim rečem perdeni; zali vse z dobro mesno župo in vinam, perdeni pečene in po dolgim prerezane golobe z nekterimi limonovimi koleščiki in pusti dobro zavreti.

Mešanca (ragu) iz gosje ali račje drobnjave.

Vrat, perutnice, noge, jetra in želodec gosji ali račji prav drobno razsekaj, v s srovim maslam pomazani kozi z drobno zrezano čebulo in limonovimi olupki, jesiham in mesno župo v mehko duši (dinstaj), potem z moko potresi in z mesno župo zali.

Pišeta s smerčiki (mavrohi).

Lepo očišene in oprane pišeta v štiri kose razdeli, s srovim maslam do mehkiga duši (dinstaj), z moko potresi in s prav dobro mesno župo zali. Potlej neposušene ali posušene smerčike čisto operi, s srovim maslam in drobno zrezanim zelenim peteršiljem do mehkiga duši ter jih kakor tudi en par žlic smetene pišetam perdeni in dobro zavri. Tudi lahko eno periše žemljevih drobtine v srovim maslu ocreš in vanje deneš.

Zrezane (frikasirane) pišeta v soku.

Dve lepo očišene in oprane pišeti na štiri kose razreži, osoli ter s srovim maslam, polovico peteršiljeve korenine, zeleno, enim korenjem in z muskatovim cvetam duši (dinstaj). Kadar ste mehke, eno kuhavnico moke nanju potresi, pusti, de se še nekoliko dušite, zali ji z dobro mesno župo in pusti ji žnjo zavreti. Zdej deni v kozo štiri rumenjake, zmešaj jih z eno žlico moke in enim koščikom sroviga masla in perdeni sok ene ali dveh limon. Preden za na mizo napraviš, perdeni precejeno polivko (zos), ki jo od pišet dobiš, vse dobro zmešaj, postavi na žerjavco, vedno mešaj, dokler se ne zgosti; vreti pa več ne sme. Napravi zdaj pišeta v skledo in deni polivko (zos) nanje.

Pišeta z rajžem.

Se ravno tako napravijo kakor telečje meso z rajžem. Jih še boljši narediti, se perdene en par drobno zrezanih kukmakov.

Hitro skuhane pišeta.

Čisto oprane in lepo perpravljene pišeta s korenjem, peteršiljevimi koreninami, zeleno, čebulo, enim lorberjevim peresam in dišavo v jesihu, vinu, vodi in soli hitro skuhaj, v skledo deni, malo župe perli, z zelenim peteršiljem ozaljšaj in precej na mizo daj.

Hitro skuhane pišeta z mešanco (ragu).

Tako kakor je bilo ravno rečeno skuhane pišeta

iz župe vzemi. Potem prekuhani preželec in v mehko kuhano nebo podolgasto zreži, smerčike (mavrohe) čisto operi in ene barte s kropam popari, skuhaj drobnih rakov, zberi šipavnice in vratove, in te štiri reči v srovim maslu v mehko duši (dinstaj), potresi potem z moko ter zali z župo, v kateri so se pišeta kuhale. Zdej deni pišeta v kozo, daj mešanico in en par žlic smetene nanje in pusti malo povreti.

Lešterke (hostne jerebice) v žolci.

Trem lepo osnaženim in opranim lešterkam perutnice in glavo odsekaj; potem jih ozaljšaj, s špeham preveži in v kozi z dobro mastno mesno župo do rumeniga duši (dinstaj). Zdej skuhaj tri poliče rudečiga vina s sladko skorjo, dišečimi žbicami, celim popram in limonovimi olupki, perdeni štiri lote v nekoliko gorki vodi razpušeniga vizenoviga mehurja (namesti vizenoviga mehurja se sme tudi telečja noga skupej kuhati), in precedi skozi ruto, ki se na zver-njen stol perveže. Nali potem pol modla s to žolco, pusti, de se sterdi, obloži jo z olivkami, in, če se dobe, z ostrigami in jajčnicami (trifel), deni na to jerebice, vli ostalo žolco čez nje in pusti jih tako čez noč, če se lahko zgodi, de se prav dobro nažolcajo. Preden se za na mizo perpravi, naj se model v krop dene, hitro posuši in žolca varno v skledo zverne. Še lepši je žolca viditi, če se belo vino perdene in če se s kermeževim sokam rudeča naredi. Ozaljša se, ko se na mizo da, s pomarančnim perjem.

Petelinovi grebeni v soku.

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

Kopuni z ostrigami.

Dva lepo perpravljena kopuna v soku peci, ali pa, kar je še bolji, s putram in mesno župo polivaj, v kozi do rumeniga duši (dinstaj), putra razbeli in duši v njim iz lupin vzetih petdeset ostrig, katerih voda se pa spravi, perdeni smetene, limonoviga soka in olupka, drobno ribaniga beliga kruha in vodo unih ostrig; in s tim naj kopuna dobro zavreta.

Kopun v žolci.

Tri funte soknatiga mesa, dva funta telečjih kosti, tri telečje noge in eno staro kokoš z mesno župo ali vodo na pol vkuhaj, perdeni po tem pol maselca hudiga jesiha in dve jajci z lupinami vred in, ko zavre, deni kake tri kaplje na porceljanast taljar, viditi, če se bodo sterdile. Ako se ne sterdijo, mora še dalje vreti. Ko je žolca dosti gosta, perveži ruto na zver-njen stol in precedi jo; če prvič ni čista, se mora tolikrat ponoviti, dokler ni popolnoma čista; med tem pa duši (dinstaj) kopuna s špeham, korenjem, peter-siljevimi koreninami, zèleno in jajčnicami (trifel) v vinu do mehkiego, in zreži ga potem lepo, de se debeleji kosti odpravijo. Napolni zdej model do četerti z žolco; ko se sterdi, deni nanjo nekoliko kopuna z v tanke koleščike zrezanimi jajčnicami, potem spet žolce in tako dalje, dokler ni model poln. Ko se je dobro sterdilo, se model v krop dene, dobro posuši, hitro v skledo zverne in na mizo da.

Kopun s školjkami (mišelni).

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

Kopun kot divjašina perpravljen.

Ko kopuna zakolješ, vjemi kri v posodo in jo z rudečim vinam zmešaj, potem ga suhiga varno oskubi, otrebi ga, odpri ga in stezi prav varno pod kožo, de se ne sterga. Zdej zreži jetra, kos telečjiga mesa, celo čebulo, dve dobro oprane in od kože in košic očišene sardelji in nekoliko materne dišice (timijana) prav drobno, zmešaj s tremi prav drobno stolčenimi brinovimi jagodami, popram, muskatovim oreham in solijo, perdeni kri in košček putra, postavi na ogenj, de se med vednim mešanjem malo napne; namaši potlej s tem kopuna z brizglo, zaveži ga dobro in podleci ga lepo s podolgasto in drobno narezanim špeham. Zavri zdej kolikor rudečiga vina, toliko jesiha in toliko vode, vli na kopuna, perdeni čebule, lorberjeviga perja, materne dišice, dišečih žbic in popra, pusti ga v ti juhi en dan ali dva dni, potem ga perpravi, na raženj natakni in naj se v soku do dobriga speče; večkrat ga pa moraš s smeteno, putram in kislo župo politi. V podstavljeno ponev deni tanko narezanih žemljevih koleščikov, pretlači te z juho vred, ki je v ponvi, počasi skozi cedilo in jih daj na kopuna, ki se v skledo dene.

Kopun v leči.

Čisto oskubljeniga, otrebljeniga, iztrebušeniga in opraniga kopuna osoli, z moko dobro potresi, v kozo deni, ki je z na drobne kočnike (burfelce) zrezanim špeham obložena, kozo z železnim pokrovom pokri, spodej in zgorej žerjavce deni, de se kopun počasi do rumeniga duši (dinsta). Potem zali z dobro mesno župo, perdeni mehko kuhano in precejeno lečo, naj s tim prav dobro zavre. Bažani ali jerebi se ravno tako pripravijo; vunder se sme tudi malo jesiha perliti in žnjim dobro zavreti.

Kopun v sardeljini polivki (zos).

Razreži čisto opraniga kopuna na osem kosov, skuhaj ga z vinam in dobro mesno župo do mehkinga, zarumeni nekoliko moke v putru, zalí z juho, deni kopuna vanjo, naj dobro zavre. Eno četert ure pred ko

se ta jed na mizo da, vmešaj kos putra do rahliga, perdeni dobro opranih, od kože in košic očišenih, dobro razrezanih sardelj, drobniga limonoviga lupka in zeleniga petersilja, iztisni v to sok dveh limon, zmešaj prav dobro s smetano, deni v polivko, vunder vari, de več ne vre, dobro zmešaj in daj na mizo. Tudi pišeta se tako perpravijo. Čisto oprane čedno napravi ali pa na četerti razdeli.

Škerjanci nad rošem pečeni.

Škerjance čisto oskubi, glave odsekaj, čeve varno iz njih poberi, de se mast z njimi vred ne vzame; deni jih potem eno četert ure v merzlo vodo, natakni jih na raženj za tiče, osoli jih, polivaj jih s putram in peci jih z žemljevim drobtinami potresene nad rošem. Ravno tako se tudi lahko v ponvi pečejo.

Dušeni (dinstani) golobje.

Golobe čedno s špeham podleci, v kozi s špeham, čebulo in korenjem do mehkinga duši in potem iz kože vzemi; to pa z moko potresi, ktera naj se zarumeni, z dobro mesno župo in jesiham zalí, precedi, golobe, kake dve žlici smetene in kapar vanjo deni, de prav dobro zavre. Večidel se srovo maslo ali mehko testo okoli njih dene.

Golobje v kervi.

Mladih golobov kri, ko jih zakolješ, v posodo vjemi in z jesiham zmešaj. Oskubljene, iztrebušene in čedno oprane lepo s špeham podleci. Naj se duše (dinstajo) v kozi s putram, čebulo, dišečimi žbicami, materno dišico (timijanam), enim param lorberjevih peres, jesiham, vodo in limonovim olupkam; potem jih iz kože vzemi, to z moko potresi, ktera naj se zurumeni, perli mesne župe, ktera naj z enim kosam cukra zavre, precedi juho skozi sitice, deni golobe vanjo, perdaj jim, ko za na mizo napravljaš, spravljenno kri.

V soparci zmečeni (temfani) golobje.

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

ži, pomaži kozo s putram, deni en sklad razrezanih reči vanjo, na te pa dobro očejene, oprane in čedno perpravljene golobe, nanje pa spet zrezanih reči, dobro pokri, de se počasi do mehkinga duši (dinsta). Ako bi se sok, ki od njih teče, preveč vsušiti utegnîl, zalî z dobro mesno župo. Ko so mehki, jih z razrezanjem vred lepo za na mizo napravi.

Golobje v leči.

Se ravno tako napravijo kakor kopun v leči; le malo jesiha se sme perdjati.

Dušeno (dinstano) jelenovo meso.

Meso, ktero je nar boljši per repu ali per stegnu, ali celo ostane ali se pa na dva persta velike kosce razreže. Oba barta ga deni v s čisto mastjo pomazano kozo, perdeni en par lorberjevih peres, dve glavi čebule, nekoliko šalotne čebule, soli in popra, postavi na hudo žerjavco, dobro pokri in tako dolgo duši, de se čebula zarumeni. Vzemi zdey meso iz koze, čebulo še bolj zarumeni, z moko potresi, čez nekoliko časa z vodo zalî in z jesiham in vinam okisaj. Naj se kuha dobre pol ure; pretlači skozi sito na meso, perdeni drobno razsekljanih limonovih olupkov in naj se s tim tako dolgo kuha, dokler ni dosti mehko. Mast moraš pobrati, meso čedno v skledo položiti in juho nanj djati. Tudi lahko skledo z drobnim v putru zarumenjenim krompirjem obložiš.

Kako se meso divjiga prešiča kuha.

Dobro namočeno meso v slani vodi kuhaj, pa ne celo do mehkinga, vzemi ga potem iz župe in deni ga v kozo, de se z vinam, celim popram, dišečimi žbicami, muskatovim cvetam, limonovimi koleščiki, lorberjevim perjem in z nekoliko župo, v kateri se je poprej kuhalo, s ktere se mora pa vsa mast čisto pobrati, prav mehko skuha. Deni ga v skledo in vli nekoliko župe nanj. Vkuhanu goževje (hečepečev solzen) se večidel v posebni skledčici na mizo da.

Divjiga prešiča meso v brinovi polivki (zosu).

Na kose razsekano meso v slani vodi mehko sku-

haj; putra ali čiste masti razbeli, moke v nji zaru-
meni, čebule in dobre mesne župe perdeni, naj se
kuha z drobno stolčenim brinjem, solijo, vinskim je-
siam, cukram in dišečimi žbicami. Na zadnje še meso
perdeni, de se tudi s tem prekuha.

Kako se glava divjiga prešiča perpravi.

Lepo očejeno glavo čez noč v prav merzlo vodo
položi, katero moraš pa zvečer nekolikrat odliti in
druge perlit. Drugi dan ji vtakni v rivic, oči in uše-
sa soli, materne dišice (timijana), rožmarina in lorber-
jeviga perja, in jo v velikim kotlu s čebulo, materno di-
šico, lorberjevim perjem, rožmarinam, veliko solijo in
vodo do mehkega kuhaj. Ako se voda vkuha, se mora
vedno perlivati, de je glava prav dobro žnjo pokrita.
Preden je popolnoma mehka, perli dva bokala vina,
s katerim naj še pol ure vre. Pomniti je, de mora žu-
pa vedno zlo slana biti. Ko je dovelj mehka, jo iz
župe vzemi, ohlajeno v skledo položi in s pomaranč-
nim perjem čedno ozaljšaj. V rivic lahko tudi limono
deneš. Jesih in olje se večidel s popram začini in v
posebni skledčici na mizo da.

Jagnjičevo meso s špinačo in špargelni.

Jagnjičevo meso na kose razsekaj, dobro namoči
in očedi, ter s prav malo vrelim kropam, koščikam
putra in solijo k ognju perstavi. Vode pa le toliko
perli, kolikor se je vsuši, poberi čedno pene in pusti
vreti. Špinačo na vodi enkrat zavri, precedi, čisto
ožmi, ene barte presekljaj in jagnjičevimu mesu per-
deni. Od špargelnov mehko odtergaj, na drobno zreži,
enkrat zavri in s špinačo vred mesu perdeni, s ko-
sam putra v moki povaljaj in z muskatovim cvetam
še nekoliko prevri; na zadnje par rumenjakov s sme-
teno zmešaj.

Svinjina v svalkih (ruljeten).

V to vzemi puste svinjine per stegnu, odreži tanke
koščike, potolci jih dobro z nožem; napravi potem
dobro srovo budlo (filo) iz svinjine, razrezane materne
dišice (timijana), petersilja, čebule, nastergane žemlje
in nekaj jajc ter jo prav osoli. Pomaži nekoliko te

budle na vsaki koščik in zvi ga. Razpusti potem v kozi putra, deni svalke vanjo eniga k drugimu, naj se po obeh straneh zarumené, zali z dobro mesno župo, naj vrejo do gotoviga, posnemi mast, perdeni eno žlico moke, ter jih s kapari in moko nekoliko prevrete za na mizo napravi. Če hočeš, smeš tudi eno žlico vinskiga jesiha perdjati.

Namašene pišeta.

Zmešaj zribano žemljo, soli, muskatoviga cveta, zrezaniga peteršilja in, ako hočeš, nekoliko šalotne čebule dobro in perdeni potem par jaje in eno žlico smetene. Potem s perstam kožo od pers odloči in zmešane reči vanje deni. Luknjo na vratu zaši in vse dobro poravnaj. Trebuh z ravno popisano budlo nadevaj, ali pa jetra, želodec, špeha, zribano žemljo, soli, čebule in jaje skupej razsekljaj, pišeta s tem nabudlaj in jih v župi kuhaj.



Vmésne jedila.

Narezane žemlje.

Zreži žemlje v podolgaste, pol persta debele koščike in te še enkrat podolgama prereži, pomoči jih potem v srovo smeteno ali mleko ter pusti, de se malo zmečé. Zdej nekoliko jaje ubi, koščike v njih povajljaj in jih ali take ali z žemljevimi drobtinami potresene v dobrim maslu lepo rumeno ocri.

Možgani na narezanih žemljah (hirnpofesen).

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

Ocverti telečji možgani.

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

Nadevane narezane žemlje.

Kos telečje pečenke (prate) z obistmi, nekoliko zelenim petersiljem in čebulo vred prav drobno razsekljaj, v posodo deni, z žemljevimimi drobtinami zmešaj, par jajc in toliko smetene perdeni, de se na tanke žemljeve koleščike namazati da, te pa v jajca pomoči, z žemljevimimi drobtinami potresi in v razbeljenim maslu ocri.

Telečje rebrica nad rošem pečene (kotleten).

Tolci jih do mehkiga, odloči kožo od košic kviško, potresi jih z drobno solijo, pomoči jih v razpušeni puter, potresi jih z žemljevimimi drobtinami, in speci jih nad s putram pomazanim rošem na prav hudi žerjavci na prvo na eni, potlej pa obrnjene na drugi strani lepo rumeno.

Ravno tiste v limonovim soku.

Ravno tako jih napravi in z žemljevimimi drobtinami potresi, potem pa železno kozo ali plitvo ponev na hudo žerjaveo postavi, razbeli puter v nji, deni rebrica vanjo in speci jih na obeh straneh lepo rumeno; kadar so skorej gotove, iztisni limonoviga soka nanje in s tim malo zavrete, in z dobrimi kapari in drobno razsekljanim limonovim lupkam potresene na mizo daj. Namesti limonoviga soka lahko tudi par žlic jesiha vzameš.

Telečje rebrica s smeteno in sardeljami.

Kakor je bilo zgoraj rečeno, pečene v ponvi ali kozi iz nje vzemi; v puter, ki je v kozi, ene žlice smetene, malo soknate ali druge dobre mesne župe in po primeri drobno razsekljanih sardelj deni, malo za-

vreto ali na rebrica zli, ali pa rebrica še enkrat vanj deni, in, ko zavre, za na mizo napravi.

Telečje rebrica v popirji.

Dobro oprane in tolčene s solijo potresi in en čas ležati pusti. Med tem en kos špeha, dobre masti, čebule, zeleniga petersilja, šalotne čebule, v mleku namočeno žemljo in par rumenjakov drobno razsekljaj. Zdej zreži iz beliga popirja serca, pomaži jih s putram, deni vanje po obeh straneh z budlo (filo) obložene rebrica, zavihaj kraje in speci jih hitro do dobrega na roši nad hudo žerjavco. Tudi jih lahko v cevi (roru) ali v peči pečeš.

Kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa (frikandeljen).

Prepečeno telečje meso, tri žlice kapar, štiri velike sardclje, eno čebulo, zeleniga petersilja, matrne dišice (timijana), limonoviga lupka in pol v vodi namočene in dobro ožete žemlje drobno razsekljaj, malo putra s tremi jajci zmešaj in razsekljanje vanj deni. Potresi zdej dilo z žemljevimi drobtinami in naredi na nje iz budle (farša) rebricam enake kupčike, namesti kosti lahko podolgast koščik petersiljeve korenine vanje vtaknes, postavi ponev s putram na hudo žerjavco, deni koščike vanjo, obrni jih, ko so na eni strani rumeni, de se tudi na drugi strani zarumené, potem jih daj na za to pripravljeno zelnato jed. Tudi jih lahko z rujavo polivko (zosam) in smetano poliješ in tako zavrete same na mizo daš.

Narezano telečje meso.

Kos telečje pečenke (prate) na tanke koleščike zreži, moke v putru zarumeni, drobno razsekljaniga zeleniga petersilja vanj deni, z dobro mesno župo, jesiham in vinam zali, meso perdeni, juho z žemljevimi drobtinami zgosti, in naj vsaj pol ure prav dobro vre.

Telečji kos (šnicel).

Do mehkgiga tolčeniga osoli, z žemljevimi drobtinami potresi in v plitvi ponvi s putram na obeh stra-

neh lepo rumeno speci. Tudi lahko limonoviga soka ali jesiha nanj deneš in, ko na mizo daš, z limonovim lupkam in kapari potreseš.

Dušen (dinstan) telečji kos (šnicel).

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

Praženi telečji možgani.

Telečje možgane dobro namoči, potem, kolikor se da, kožo od njih odloči, na koščike zmečkaj, putra v kozi razbeli, možgane in zeleniga petersilja vanj deni, s solijo in popram začini, počasi praži (cvri) in potem precej na mizo daj.

Ocvrte telečje noge.

Iz dobro očejenih in v slani vodi mehko kuhanih telečjih nog kosti poberi, potem jih na kose zreži, z moko potresi, v ubite jajca ali v sili tudi v vodo pomoči, dobro z žemljevimi drobtinami potresi in hitro v maslu rumeno ocvri. Na vsako zelnato jed, posebno pa na zelene primesne jedi se lahko dajo.

Ocvrt telečji hrustanec.

V čedne koščike zrezaniga in dobro opraniga s putram do mehkega duši (dinstaj), pohladi, v ubite jajca pomoči, z žemljevimi drobtinami potresi in v maslu ocvri.

Narezano koštrunovo meso.

Se ravno tako napravi kakor zrezano telečje meso; samo namesti šalotne čebule se nekoliko česna perdene.

Koštrunove rebrica nad rošem pečene.

Se ravno tako pripravijo kot telečje rebrica, samo, da se večidel le zelnata jed z njimi obloži.

Podlčene koštrunove rebrica.

Teh rebric meso mora debelejši biti kot unih, ki se nad rošem peko, tolci jih do mehkega z nožem, pa varno, da se ne prerežejo, navleci jih potem čedno s tankim špeham, deni jih s putram in s podolgama zrezano čebulo v kozo, pokri, ter naj se dušé (dinstajo), dokler od njih tekoči sok rumenčti ne začne, potem pokrov z nje vzemi, in rebrica naj se po obeh straneh rumeno speko.

Pečene jagnjičeve glave.

Glave čez sredo razkoli, dobro očedi, operi, z nitmi spet zaveži, v mesni župi kuhaj, ohladi, niti odberi, možgane poberi, s solijo, popram in drobno razsekljanim zelenim peteršiljem zmešaj, spet nazaj napolni in koleščik žemljev spredej deni. Potem razbeli putra ali dobriga masla v plitvi ponvi, deni glave vanjo, obrni jih, potresi jih z žemljevimimi drobtinami in speci jih lepo rumeno.

Ocvrte jagnjičeve glave.

Kakor je bilo rečeno, pripravljene glave v ubitih jajcih povaljaj, z žemljevimimi drobtinami potresi in v maslu rumeno ocvri.

Ocvrto jagnjičevo meso.

Na kose razsekano dobro operi, osoli, v moki povaljaj, v ubite jajca pomoči, z žemljevimimi drobtinami dobro potresi in v maslu hitro lepo rumeno ocvri. Zadnjič deni eno periše zeleniga peteršilja v maslo, in, ko je terd, ga daj na čedno v skledi napravljeno jagnjičevo meso.

Ledjina pečenka (prata).

Zarumeni v kozi moke v maslu, deni drobno razsekljanje zeleniga peteršilja, strok česna in malo čebule vanjo, perli župe in jesiha in pusti z limonovim lupkam, solijo in dišečimi žbicami dobro zavreti. Zreži

zdej pečenko per ledjih podolgama, daj jo v polivko (zos); le malo naj zavre, de ne bo preterda.

Pražole (rostbraten) s smeteno in sardeljami.

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

Hitro meso.

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

Ocverte svinjske obisti (ledice).

Pomaži kozo v debelosti noževiga roba s putram, deni podolgama zrezane čebule, de se napne, in na pereščike zrezane obisti vanjo, vunder jih ne smeš predolgo cvreti in daj osoljene na mizo.

Svinjske obisti v polivki (zosu).

Čebulo, šalotno čebulo in malo zeleniga peteršilja drobno zreži in s putram nekoliko duši (dinstaj), perdeni obisti, soli in popra, de se še duši, potresi z eno žlico moke, zali z dobro mesno župo in nekoliko jesiham in pusti dobro zavreti. Potresi jih z drobno in podolgama zrezanim limonovim lupkam.

Svinjske rebrica.

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

Kuhana prešičeva glava.

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

Kuhan prasc.

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

Pražene gosje jetra.

Razbeli putra ali gosje masti, perdeni podolgama zrezane čebule in ko ta rumenèti začne, na peresčike zrezane jetra; ko se malo zavrejo, jih nekoliko z majeronam potresi, in jih spet cvri, potem jih osoli in daj jih na mizo.

Podlečene gosje jetra.

Gosje jetra, ki so čez noč v mleku ležale, z drobnim špeham čedno navleci in v kozi z nekoliko solijo in putram pari, dokler niso mehke, in deni jih na zelnato jed, ali jih pa same na mizo daj z nekoliko čisto polivko (konsomé) polite in malo žnjo zavrete.

Ocverte gosje jetra.

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

Gosje jetra v žolci.

Lepe jajčnice (trifel) na drobne podolgaste koščike zreži, potem luknje v jetra vbodi in gobe vanje vtakni, kozo s putram pomazi, jetra vanjo deni in s pol maselcam dobriga beliga vina polite pol ure duši (dinstaj). Potem jih ali na koščike zreži ali cele v

model deni, z mesno žolco (poglej jo) poli in na hlad postavi, de se sterdi.

Kako se ptički peko.

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

Pečene brinovke.

Oskubljenim, otrebljenim, opranim in osoljenim perutnice in noge pervihaj in raženj skozi rebra eniga ptiča po čez vtakni, potem skozi en špehov koleščik, eno žemljevo plošo, zopet en špehov koleščik, potem pa spet eniga ptiča i. t. d. Potem jih na hudim ognji peci in s putram polivaj.

Pečeni kljunači (šnefi).

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

Kljunačjek.

Drob (želodec ni za nič) z nekoliko šalotno čebulo drobno razreži, razbeli koščik putra, ocvri v njim pol žlice žemljevih drobtin, perdeni razsekljanje, de se malo duši (dinsta), in pomazi na v maslu ocvrte žemlje.

Pljučna mešta.

Telečje ali jagnjičeve pljuča na slani vodi ali mesni župi mehko skuhaj in potem kot rezance (nudelne) drobno zreži. Zdej nekoliko moke v srovim maslu zarumeni, perdeni drobno zrezaniga zeleniga peteršilja, limonoviga lupka in šalotne čebule, in, ko

se malo napne, zali z dobro mesno župo in malo jesiham, perdeni pljuča in pusti jih dobro zavreti. Preden na mizo daš, jih čedno z limonovimi koleščiki obloži.

Pljučna mešta, drugačna.

Mehko kuhane pljuča s krivim nožem drobno zreži, v kozi putra ali masla razbeli, drobno zrezaniga zeleniga petersilja in čebule in malo pozneje ene perise žemljevih drobtin perdeni; ko so se malo cverle, pljuča perdeni ter z dobro mesno župo in malo jesiham zali; vunder morajo dosti goste ostati. Zadnjič per-daj še drobno zrezaniga limonoviga lupka in pusti vse dobro zavreti. Ko za na mizo napravljaš, jih lahko z limonovimi koleščiki obložiš, na te pa kapar deneš.

Pavljanske klobase.

Dve šuki ali dva karpa kože in košic očedi in s poldrugo v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, nekež šalotno čebulo, pol unčo putra in z limonovim lupkam drobno sosekljaj; soli, popra, majerona in dve jajci perdeni in prav dobro zmešaj, iz tega pa na dili z nekoliko moko drobne, za en perst dolge klobase naredi, z žemljevim drobtinami potresi in v pečni ponvi v razbeljenim putru koj rumeno speci.

Mesene klobasice brez čev.

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

Pre tlačena mesnina (bešamel).

Kos telečjiga mesa, kos gnjati, eno korenje, eno petersiljevo koreninico, dva ali tri kukmake na drobne kočnike (burfelce) zreži, deni v puter, de se napne, perdeni dve žlici moke in polič dobriga mleka in pusti vreti; dokler ni kot gosta kaša. Zdej zali z eno zajemnico dobre mesne župe in spet nad žerjavco vedno mešaj, dokler se ne vkuha. Ko se vkuha tako,

de je gosto kakor poprej, pretlači skoz ruto, in oberni za kar koli hočeš.

~~*****~~

Gobe.

Dušeni (dinstani) kukmaki.

Kukmake očedi, odreži jim stebila, pa ne prekratko (tudi jih lahko na pereščike zrežeš), operi jih čisto, deni jih na rešeto, de voda odteče, potem pa jih deni v kozo, pokri in postavi jih na ne prehudo žerjavco; vodo, ki jo izpuhté, odcedi. Zdej perdeni drobljanec putra, soli in drobno zrezaniga petersilja; naj se do mehkinga duše (dinstajo), potem pa jih ali z moko potresi in z dobro govejo župo zavri, ali pa samo smetene perdeni in z njo zavreti pusti.

Namašeni kukmaki.

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

Kukmaki v limonovi polivki.

Očedi osemnajst lepih kukmakov in odreži stebila, pa ne prekratko. Zdej pa razpusti drobljanec putra v kozi, deni gobe vanjo, pertlači sok ene limone; naj se prav počasi duše (dinstajo), de se bele ohranijo.

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

Jurji s smeteno.

Lepo očejene jurčike na pereščike zreži, razpusti drobljanec putra v kozi, deni jurčike vanjo, naj se predolgo ne duše (dinstajo). Ko imajo mehki biti, perdeni smetene in soli in pusti jih s tem zavreti. Per teh gobah je per čedenji marljivosti treba, ker so dostikrat červivi.

Jurji z zelenim peteršiljem.

Jurčike na pereščike zreži, v putru z drobno razsekljanim peteršiljem do mehkega duši (dinstaj), z moko potresi in z dobro mesno župo zali.

Srovojedke.

Te gobe so že samo nad rošem pečene in v skledo napravljene prav dobra jed, vunder ne smejo predolgo na žerjavci biti, ker bi bile sicer suhe.

Srovojedke z zelenim peteršiljem.

Lepe srovojedke na pereščike zreži, postavi kozo s putram ali dobrim maslam na žerjavco, ko se razbeli, perdeni drobno razsekljaniga zeleniga peteršilja, de se napne, in gobe, ktere naj se tako dolgo duše, dokler se ne vlečejo; potem jih osoli in precej na mizo daj.

Srovojedke s smeteno.

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

Golobice z zelenim peteršiljem.

Razbeli v kozi putra, perdeni drobno razrezaniga peteršilja in čedno oprane gobe, dobro pokri, de se do mehkega duše (dinstajo). Če so velike gobe med

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

Kako se jajčnice (trifel) pripravijo.

Če se imajo za sladak brodet (ajmoht) pripraviti, jih olupí, na pereščike zreži in s putram mehko duši (dinstaj). Če se pa za kisel brodet pripravljajo, jih tudi na pereščike zreži, pa ene ure pred v dobro vino daj.

Smerčiki (mavrohi).

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

Nadevani smerčiki.

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

Moknate jedila.

Zabeljeni rezanci (nudelni).

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

Dušeni (dinstani) rezanci.

Zreži rezance, kakor je bilo rečeno, pamaži kozo dobro s putram, zavri v nji dobriga mleka, perdeni rezance, kateri naj se tako dolgo duše (dinstajo), dokler mleko ne izhlapi, potem jih s cukram potresi in v skledo deni.

Prepečenčni rezanci (biškotni nudelni).

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

Krompirjevi rezanci (nudelni).

Debeliga, pa moknatiga krompirja skuhaj, olup in zribaj. Potem ga na dili z ravno toliko moko in nekoliko solijo prav dobro v testo zgnjeti, potem na rezance za mali perst debele in dolge zreži in na slani vodi kuhaj. Razbeli potem v kozi putra ali do-

briga masla, perdeni gresa, in, ko ta rumeneti začne, dobro odcejene rezance, kateri per hudi žerjavci kmalo lepo skorjico dobé.

Krompirjevi rezanci, drugačni.

Eno unčo masla ali putra do rahliga mešaj, pet jajc ž njim zmešaj in perdeni ravno toliko kuhaniga in zribaniga krompirja in moke (dvakrat toliko krompirja kolikor moke), de bo testo tako terdo, kakor navadni moknati cmočki. Naredi potem na z moko potreseni dili za mali perst dolge in debele rezance (nudelne), razbeli v ponvi ali železni kozi masla, deni rezance vanjo, de se rumenkasto ocvrejo. Ko so vsi ocvrti, jih v vrelo mleko ali srovo smeteno deni, de se duše (dinstajo), dokler mleko ne izhlapi in ocukrane daj na mizo.

Sirovi rezanci.

Dva poliča dobro posušeniga sira z drobljancam putra do rahliga mešaj, tri cele jajca in tri rumenjake in malo soli perdeni, in z moko moknatim cmočkam enako testo naredi; potem dilo z moko potresi, iz testa za perst dolge in debele rezance naredi, te v kozi na putru ali maslu rumeno ocri, v vrelo mleko deni in ocukrane dobro zavri.

Vzdignjeni sirovi rezanci.

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

Rezanci iz otročjiga kuhanja.

Naredi iz dveh jajc in moke terdo testo za rezance, valjaj ga prav tanko in odreži bleke kot roka velike. Potem pa napravi iz treh kuhavnic moke

in mleka na žerjavci vedno mešaje precej gosto kuhanje (koh) in ohlajeno s štirimi loti putra, dvema celima jajcama in dvema rumenjaka prav rahlo zmešaj, perdeni potem eno periše olušenih in drobno stolčenih mandelnov, pomazi s tim pol persta debelo že perpravljenе blekice in zvi jih. Pomazi potem kozo dobro s putram, deni zvite blekice vanjo, razžverkljaj pol maselea mleka s tremi rumenjaki, vli v kozo, daj spodej in zgorej žerjavce in ocvri jih počasi. Ko so rumenkasti, jih izreži, skupama v skledo deni in z drobnim cukram dobro potresene na mizo daj.

Rezancne klobasice.

Dve periši drobnih rezancov (nudelnov) na mleku z malo cukram mehko skuhaj, zmešaj potem prav dobro pol unče putra z dvema celima rumenjaka, perdeni med tem ohlajene rezance, dobro zmešaj, naredi z žlico majhne klobasice, ktere v ubitih jajcih oberni, z žemljevim drobtinami dobro potresi in na razbeljenim maslu rumenkasto ocvri, potem v skledo čedno perpravi in z drobnim cukram potresi.

Rezancne klobasice, drugačne.

Rezance (nudelne) prav drobno zreži, precej gosto v mleku skuhaj, drobljanec putra in nekoliko rumenjakov perdeni, in tako dolgo na ognji pusti, de se prav zgosté. Potem jih v plitvo skledo zverni in ohladi. Popolnoma hladne podolgama in tanko zreži, v ubitih jajcih povaljaj, z žemljevim drobtinami dobro potresi in na prav razbeljenim maslu ocri. Potresi jih z drobno stolčnim cukram in prav vroče na mizo daj.

Makaroni z gnjatjo.

Deni makarone v vrelo slano vodo, de se mehko skuhajo, odcejene z merzlo vodo operi in na rešeto deni. Zreži potem gnjat drobno, ocvri malo v putru, perdeni makarone, de se nekoliko duše (dinstajo), perli dobre smetene in pusti jih dobro zavreti. Potem jih od ognja odstavi, in, ko se dobro pohladi, perdeni na drobne kočnike (burfelce) zrezaniga mozga, zribaniga parmezanskiga síra in muskatoviga cveta, vse pa deni v dobro s putram pomazan in z žemlje-

vimi drobtinami potresen obod (obroč) in v cevi (ro-ru) ali ohlajeni peči počasi peči.

Makaroni s parmezanskim sirom.

Tako, kakor je bilo ravno rečeno, skuhane in odcejene makarone s putram zabeli, dobro z drobno zribanim parmezanskim sirom potresi in na mizo daj. Tudi lahko kaki dve žlici smetene z dvema ali tremi jajci razžverkljaš in v zabeljene makarone deniš. Nekoliko s tem dušene (dinstane) v skledo deni in z zribanim sirom na debelo potresi ali ga pa posebej na mizo daj.

Pajerski drožni rezanci (nudelni).

Deni v mlačen krop en funt bele moke, eno unčo razpušeniga putra, pol maselca mlačniga srovinga mleka, štiri žlice dobro namočenih volovih droži, devet rumenjakov, soli in cukra, in to testo s kuhavnico tako dolgo tepi, dokler mehurčkov ne dela. Potem ga na z moko potreseno dilo deni, do debelosti eniga persta zvaljaj in zreži ga z obodcam, ki ima velikost otročje roke. Te blekice v dobro s putram pomazano kozo položi, z mlačnim mlekom pol persta visoko poli in na toplo jih izhajati deni. Potem jih v ohlajeni peči počasi peči, s plitvo žlico ali lopatico iz kože varno v skledo vzdigni, s cukram potresi in na mizo daj. Gorkiga mleka in cukra pa posebej na mizo daj.

Zlati rezanci (nudelni).

Se ravno tako napravijo, samo, de se še en maselce srove smetene in nekoliko rumenjakov perdene, in de so manjši kakor poprejšnji.

Zabeljeni cvečiki.

Za to mokrato jed testo nekoliko debeleje zvaljaj kot za zabeljene rezance (nudelne), potem ga na majhne štirivoglatne koščike vreži, kakor rezance v slani vodi kuhaj in s putram ali z maslam in gresam vred zabeli.

Cvečiki s smeteno.

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

tem v kozi masla ali putra razbeli, cvečike vanjo deni, nekterikrat v nji preoberni, smetene s tremi ali štirimi jajci razžverkljaj in malo pred, ko v skledo deneš, na cvečike daj, in, ko se nekoliko napijejo, precej za na mizo napravi.

Smetenov štrukel.

Naredi dobro mehko testo za štrukel (poglej pljučni štrukel) ter ga z gorkim kotličkam pokri; mešaj eno unčo putra ali dobriga masla s šestimi jajci do rahliga, prideni, če hočeš, debelih in drobnih vinskih jagod (cibebov in vajnerlov) in cukra, zmešaj z enim maselcam kisle smetene in nekoliko žlicami žemljevih drobtin. Testo, ki je vsaj pol ure počivalo, na z moko potresenim pertu izleci, budlo (filo) precej nanjo pomaži, testo, kjer ni z budlo pokrito, odreži in potem štrukel rahlo zvi. Potlej pa štrukel na polža zverti, kozo dobro s putram pomaži, štrukel vanjo deni, žerjavce pa zgorej in spodej daj, de se na pol speče, potem dobri maselec vreliga mleka nanj vli, spet druge žerjavce spodej in zgorej daj, de se do dobriga speče, ali pa v s putram pomazano kozo en člen visoko mleka deni in, ko to vre, štrukel vanjo daj, zgorej in spodej pa druge žerjavce. Ko za na mizo napravljajš vzemi z dvema pečnima žlicama štrukel iz koze, deni ga v skledo in potresi ga z drobnim cukram. S cukram oslajeno mleko posebej daj.

Kuhani gresovi štrukli.

Naredi testo, kakor je bilo zgorej rečeno, mešaj eno unčo masla s petimi celimi jajci do rahliga, perdeni poldrugi maselec smetene, soli in zadnjič toliko gresa, de precej gosto postane, zdej testo izleci, debele konce odtergaj, budlo (filo) precej nanj pomaži, zvi in na štiri perste široke kose odreži. Te v vrelo slano vodo deni in skuhaj (vode mora pa dovelj biti, ker se sicer štrukli razvale), potem v skledo s pečno žlico vzdigni, žemljevih drobtin v putru zarumeni in štrukle z njimi potresi. Lahko tudi rumene polivke s smeteno, kislim zeljem ali lečo perdeneš.

Pečen gresov štrukel.

Se ravno tako napravi kakor kuhani gresovi štrukli, samo, de se nekoliko menj gresa za budlo (filo) vzame. Iz zvitiga štrukla polža naredi, v dobro s putram pomazano kozo deni, z železnim, z žerjavco potresenim, pokrovam pokri, na hudo žerjavco postavi in pol ure peci. Potem pokrov s kože vzemi, vli polič mleka vanjo, pokri jo spet, in speci ga do dobriga. Ko za na mizo napravljajš, ga kot smetenov štrukel v skledo vzdigni, s cukram potresi in mleka perdaj.

Krompirjevi štrukli.

Mešaj eno unčo putra s petimi jajci do rahliga, perdeni en masele smetene, soli in nekoliko mehko kuhaniga, olupljeniga in zribaniga krompirja in prav dobro zmešaj. Potem dobro zležano testo za štrukle zleci, budlo (filo) precej nanj deni, potem ga zvi, v polža zverti in v dobro z maslam ali putram pomazano kozo položi, z železnim pokrovam pokri, žerjavce spodej in zgoraj daj, de se rumenkasto speče. Ta štrukel se težko iz kože vzdigne, ker tako veliko svoje lepote zgubi.

Rajšev štrukel.

Rajža na mleku s kosam cukra prav mehko skuhaj in potem na hlad deni; s tem pa potlej eno unčo putra in šest rumenjakov do rahliga mešaj, pomaži v to budlo (filo) dobro zležano in potem tanko zlečeno testo za štrukel, zvi in zverti ga v polža in deni ga v dobro s putram pomazani kozi na hudo žerjavco, pokri ga dobro, daj tudi zgorej žerjavce, de se pol speče. Ko rumeneti začne, perli polič dobriga mleka, in, ko se do dobriga speče, ga s cukram potresi in na mizo daj.

Špinacev štrukel.

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

pest žemljevih drobtin, perdeni špinačo, naj se tudi cvre, potem jo ohladi in zmešaj pol maselca smetene in štiri ali pet jajc z njo. To budlo (filo) pa po zlečenim testu za štrukel primerno razdeli, testo zvi, v polža zverti in v kozo v vrelo vodo s solijo deni. Skuhaniga z dvema pečnima žlicama prav varno v skledo vzdigni, z žemljevim drobtinami potresi in z zlo razbeljenim putram zabeli. — Ako ta štrukel kakor kuhane gresove štrukle na kose zrezati hočeš, ga z v ubite jajca pomočeno kuhavnico na štiri perste široke kose zreži, potem v slani vodi kuhaj in, kakor je bilo zgoraj rečeno, s putram in žemljevim drobtinami zabeli.

Špinačeve klobasice.

Naredi redko testo iz moke, mleka in jajc, razbeli potem v prav plitvi ponvi kot oreh velik drobljanec masla, perli par žlic testa, urno oberni ponov od ene strani na drugo, de testo prav tanko vsaksebi steče, hitro oberni blekec, ko je na eni plati pečen, de se tudi na drugi plati zarumeni, potem ga iz ponve vzemi, deni spet drobljanec masla, in par žlic testa vanjo, in tako delaj dalje, dokler ga je še kej. Naredi zdej budlo (filo) kot za špinačev štrukel, pomaži žnjo blekice in ovi jih, dobro pomaži potem kozo s putram, perdeni eno žlico smetene, položi klobasice nanjo, poli jih spet s smeteno, potresi jih z žemljevim drobtinami, in naj se ali v cevi (roru), ali z žerjavco spodej in zgoraj rumenkasto speko.

Ohrovtov štrukel.

Se ravno tako napravi kakor špinačev štrukel samo, de se namesti špinače ohrovt vzame in de smetene ni treba.

Rakov štrukel.

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

zmešaj ter vse prav po primeri razdeljeno na vlečeno testo za štrukel daj, ovi ga, zverti ga v polža, deni ga v s putram dobro pomazano kozo, vli vreliga mleka nanj, pokri jo z železnim in z žerjavco potresenim pokrovom in postavi jo na hudo žerjavco. Ako mleko izhlapi, de je štrukel presuh, perli vreliga mleka in rakoviga masla.

Mandelnov štrukel.

Naredi iz moke, jajc, drobljanca putra in mlačniga kropa mehko testo, mešaj potem pol unče drobno stolčeniuga in presejaniga cukra, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandelnov, pet rumenjakov in tri spenjene beljake dobre pol ure in perdeni potem drobno zrezanih limonovih olupkov. Zdej pert z moko potresi, med tem zležano testo za štrukel zleci, precej ga z budlo (filo) pomazi, zvi ga in v s putram pomazano kozo ga položi, pokri, tudi pokrov z žerjavco potresi, in počasi peci.

Sirov štrukel.

Vmešaj prav dobro eno unčo putra ali masla z ravno toliko siram, potem pa s petimi celimi jajci, perdeni dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti zemlji, nekoliko žlic smetene, soli, cukra, debelih in drobnih vinskih jagod (cibeb in vajnperlov); sicer ga pa prav tako naredi kakor smetenov štrukel. Vunder lahko ta štrukel tudi brez mleka pečeš.

Jabelčni štrukel.

Za ta štrukel moraš testo terji narediti, tako, de se težko vleči da; zato si raji z valjanjem pomagaj, de luknj ne dobi. Zleci ga povsod enako tanko, odreži debeleji konce, potresi ga z v prav drobne kočnike (burfelce) zrezanimi jabelki, stolčenim cukram, sladko skorjo, drobnimi vinskimi jagodami (vajnperli) in drobno zrezanimi limonovimi olupki prav enakomerno. Zadnjič celo malo razpušeniga putra nanj vli; testo zvi, v polža zverti, v dobro s putram pomazano kozo položi in s perescam tudi po verhu z razpušenim putram pomazi. Zdej ga ali v cevi (roru) speci ali pa z železnim, z žerjavco potresenim, po-

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

Tirolski štrukel.

Mešaj eno unčo putra, eno celo jajce in šest rumenjakov do rahliga; perdeni potem šest žlic srove smetene, tri žlice dobro namočenih volovih droži, soli, cukra in toliko lepe moke, de se testo naredi, ki se dobro vleči da. Potem ga na z moko potreseni dili do debelosti maliga persta zvaljaj, z vkuhanjem (solz-nam) pomaži, zvi, v plitvi ponvi z ubitimi jajci pomaži in s stolčenim cukram potresi in na toplo postavi, de se vzdigne. Na pol vzdignjeni štrukel v peči počasu rumenkasto speci, potem ohladi, na dva persta široke koščike zreži in s cukram potresi.

Tirolski štrukel z mandelni namašen.

Zmešaj eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandelnov z eno unčo drobno stolčeniga cukra in s šestimi jajci, peni štiri beljake, in mešaj une reči tudi s temi pol ure. Potem, kakor je bilo zgorej rečeno, napravljeno in zvaljano testo iz volovih droži s putram pomaži, in budlo (filo) precej nanj daj, potem ga zvi in speci, kakor je bilo spredej opomijeno.

Makov štrukel.

Zavri poldrugi maselec maka z dobrim mlekam in cukram ter malo drobno stolčene sladke skorje perdeni. Naredi zdej iz volovih droži testo kakor za tirolski štrukel in perdeni namesti vkuhanja makovo budlo (filo). Ko se je štrukel lepo vzdignil, ga počasi peci, ohladi, na en perst široke koščike zreži in s cukram potresi.

Tirolski štrukel iz masleniga testa.

Naredi masleno testo (poglej ga), dobro ga zvaljaj do debelosti noževiga roba, in zreži ga z gorkim nožem v okoli osem perstov široke in pol vatla dolge bleke, ktere na robu z ubitimi jajci pomaži, vunder vari, de nič čez rob ne teče, ker bi testo iz-

hajati ne moglo. Potem ga z marelčnim ali češpljevim vkuhanjem (marmelado) pomaži, ali pa z drobnimi in debelimi vinskimi jagodami (vajnerli in cibebi) in podolgama zrezanimi mandelni potresi, bleke zvi, na kraji, to je po dolgim, z gorkim nožem pol persta široko zareži, zgorej z ubitimi jajci pomaži in na s popirjem obloženim plehu v peč deni. Na pol pečene iz nje vzemi, z drobnim cukram potresi in spet v peč deni, kjer se cukrer staja in zarumeni in pečenje posebno lepo stori.

Moknati cmočki na mleku.

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

Gresovi cmočki na mleku.

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

Moknato praženje (šmorn).

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

Žemljevo praženje (šmorn).

Štiri žemlje na tanke koleščike zreži, šest celih jajc z enim maselcam srove smetene razžverkljaj, na žemlje zli in eno uro tako pusti. Ko je žemlja mehka, razbeli v kozi putra ali masla, deni žemljo vanjo

in med večkratnim mešanjem rumenkasto zapeci. Ko ga v skledo deneš, ga z drobnim cukram potresi ali drobnih vinskih jagod (vajnerlov) perdeni.

Gresovo praženje (šmorn).

Deni v vrelo mleko toliko gresa, de prav gosto postane. To popolnoma ohladi, v razbeljeni puter ali maslo deni; cukra in soli perdeni, potem na drobno razreži in peci, de rumenkasto skorjo dobi. Pri tim kakor pri vsakim praženji je pomniti, de ni prijetno, ako se prav vroče ne je.

Gresovo praženje, drugačno.

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

Žganci.

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

Krompirjevi žganci.

Mehko kuhaniga krompirja ohladi, olupi, na ster-galu nastergaj, osoli in v obilnim maslu, kakor je bilo zgorej rečeno, žgi. Tudi lahko moknato testo kakor poprenje perpraviš, skuhaš, zrežeš, z ravno toliko nasterganim krompirjem zmešaš, osoliš in kakor moknate žgance v razbeljenim maslu ocvreš.

Gnjatni blekici.

Naredi iz treh unč moke, treh jajc in nekoliko vode prav terdo testo za rezance (nudelne), kteriga zvaljaj, pa ne pretenko in, ko se je malo posušilo, ga na kot noht velike blekice zreži; te pa na slani vodi skuhaj, v rešeto deni in nekolikrat z merzlo vodo poli. Zdej speni eno unčo dobriga masla s petimi

jajci, perdeni en funt mehko kuhane, potem ohlajene in dobro zrezane gnjati, in en maselec dobre smetene, zmešaj s tem med tem ohlajene blekice, dobro jih osoli, deni jih v s putram ali maslam dobro pomazano kozo, speci jih rumenkasto in zverni jih v skledo.

Gnjatni blekici, drugačni.

Skuhaj iz terdiga testa za rezance (nudelne) prav tako, kakor je bilo zgorej rečeno, narejene blekice, potem pa en funt mehko kuhane gnjati z eno unčo mozga drobno zreži. Vbi potem štiri jajca v maselec smetene, osoli jih in zmešaj z njimi zrezano gnjat. Potem pomazi kozo s putram, potresi jo z žemljevim drobtinami (ali jo pa z mehkim testam zadelay) obloži dno s kuhanimi blekici, nanje pa deni s smeteno zmešane gnjati v debolosti noževiga roba in delaj tako, dokler je še kej. Če se koza z mehkim testam zadela, se zgorej iz njega pokrov naredi, se z ubitimi jajci pomaze in v ne prehudi peči počasi peče.

Krompir z gnjatjo.

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

Rajž na mleku.

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

Dušen (dinstan) rajž.

Se ravno tako napravi kakor dušeni rezanci (nudelni).

Gnjatni rajž.

Skuhaj rajža na vodi mehko, potem dobro zmešaj eno unčo putra ali masla s šestimi jajci, malo osoli, z enim funtam drobno zrezane gnjati in z rajžem dobro zmešaj, v z maslam pomazano kozo deni in kakor gnjatne blekice peči.

Pisan rajž.

Tri unče rajža na dobrim mleku s cukram in nekoliko vanilijo skuhaj, pa ne premehko, in obloži z njim kraj ne preplitve sklede okroglo in štiri perste visoko. Potem ga zdej z marelčnim zdej z malinčnim vkuhanjem (solznam) polivaj v podobi obroča, de bo turški kapi podobno. V sredo sklede se pa dene nevestna župa (šodo). To se pa že tako ve, de mora to delo urno od rok iti, de vse gorke na mizo pride.

Rajževo kuhanje (meridon).

Pol funta rajža prav mehko v enim bokalu mleka ali srove smetene skuhaj, potem mešaj eno unčo putra do rahliga, zmešaj šest celih jaje z njim, perdeni rajž in osoli, kar je prav. Zdej kozo s putram dobro pomazi in z žemljevimimi drobtinami potresi, potem na pol z rajžem napolni, z oblati obloži, na ktere rudečiga grozdica ali češnjeviga vkuhanja (solzna) deni, tega pa spet z oblati obloži, in ostali rajž nanje daj. Nar bolje je, če se v ohlajeni peči poldrugo uro peče, potem v skledo dene, s cukram potrese in precej na mizo da.

Rajževo kuhanje z mešanco (ragu).

Napravi rajževo kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, pomazi dobro s putram kozo in potresi jo z žemljevimimi drobtinami. Potem jo z rajžem podleci, deni bele mešance vanjo, nanjo pa ostali rajž in speci ga kakor sprednjiga.

Rakovo kuhanje.

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

pi), ohlajeniga s štirimi celimi jajci in šestimi rumenjaki do rahliga mešaj, perdeni pet osterganih, v mleku namočenih in spet dobro ožetih žemelj, ki so se poprej drobno zrezale, zreži zbrane vratove in šipavnice na drobne kočnike (burfelce) in jih tudi perdeni. Pomaži zdej plitvo kozo ali model z rakovim maslam, podleci jo s testam, perdeni bele mešance (ragu) z zelenim graham ali špargelni, nanjo pa testo in peči počasi v cevi (roru). Nar boljši je, če se peči začne, ko se za mizo usedejo, de se, ko iz peči pride, precej na mizo dati zamore.

Mlečni gres.

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

Otročje kuhanje (koh).

Eno unčo moke v kozi prav dobro zmešaj z enim počasi perlivanim poličem mleka ali srove smetene, ocukraj, na žerjavco postavi in vedno mešaje zavri, če je pregosto, mleka perli. Vunder mora prav dobro vreti, de moka preveč ne diši.

Otročje kuhanje s količki (šmangerlkoh).

Napravi kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, postavi prav plitvo ponev na žerjavco, razbeli celo malo masla in perdeni kaki dve žlici kuhanja. Obrčaj ta čas ponev od ene strani na drugo, de kuhanje saksebi gre, ko to od spodej skorjo dobi, ga precej oberni, de se tudi na drugi strani posuši, potem pa blekček precej na štiri dele zreži in v majhne škernicelne ovi. Tako delaj, de okoli petine kuhanja porabiš. Ko za na mizo napravljaš, deni kuhanje v skledo, čedno vanj škernicelne vtakni, s cukram potresi in na mizo daj.

Vinsko kuhanje.

Zarumeni prav drobnih žemljevih drobtin v putru, perdeni toliko vina kolikor kropa, dobro ocukraj, pusti vreti, dokler precej gosto ne postane, in deni potlej na hlad. Mešaj zdej eno unčo putra do rahliga, zmešaj z njim deset rumenjakov, perdeni pohlajeno

kuhanje in pet penjenih beljakov ter mešaj pol ure. Potem kozo s putram pomazi, kuhanje vanjo deni in počasi peci.

Spenjeno marelčno kuhanje.

Mešaj osem lotov marelčniga vkuhanja (solzna) z osmimi loti drobno stolčeniga cukra do rahliga, potem speci dvanajst beljakov, unim rečem perdeni in eno uro prav dobro mešaj. Potem obroč s putram pomazi, kuhanje vanj deni in počasi peni.

Malinčno kuhanje.

Se ravno tako iz malinčniga vkuhanja (solzna) naredi.



Kuhanja.

Kuhanje iz rudečih jagod.

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

Jabelčno kuhanje.

Obloži tortno ponev ali kozo z dobrim, kot nožev rob debelo zvaljanim maslenim testam, deni na dno na koleščike zrezanih jabelk, te pa precej debelo z drobnimi zemljevim drobtinami potresi in z tankimi koleščiki sroviga masla obloži in daj debelo stolčeniga cukra nanje, kolikor hočeš. Potem pa spet z jabelki začni in delaj tako dalje, de je vse polno, vunder mora na verhu kruh, cukrer in puter biti. Zad-

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

Sirovo kuhanje.

V dva poliča mleka šest celih jajc vbi in na ognji z nekoliko limonovim sokam mešaj, de se sir naredi. Ko vpade, ga skozi sito precedi in pohladi. Zdej eno unčo putra s tremi celimi jajci in štirimi rumenjaki do rahliga mešaj, potem pa dve drobno zribani žemlji, cukra, drobno zrezaniga limonoviga lupka in zadnjič sir perdeni. Zdej se v s putram pomazano kozo dene in v ohlajeni peči speče.

Mandelново kuhanje.

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

Mozgovo kuhanje.

Eno unčo dobro namočeniga in razpušeniga mozga do rahliga mešaj, potem eno celo jajce in dva rumenjaka vanj vbi in s pol maselcam ohlajeniga otročjiga kuhanja dobro zmešaj. Ocukraj zdej, kar je prav, perdeni na drobne kočnike (burfelce) zrezaniga limonoviga lupka in v s putram pomazanim modlu počasi peci.

Mozgovo kuhanje, drugačno.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandelnov z eno unčo cukra in šestimi jajci eno uro mešaj, potem pol unče drobno zrezaniga mozga in na drobne kočnike (burfelce) zrezaniga limonoviga lupka permešaj, vse v s putram pomazan model deni, počasi rumenkasto zapeci, potem zverni, dobro z drobno stolčenim cukram potresi in na mizo daj.

Narašena pretlačena mesnina (bešamelj-avflavf) z malinčnim vinam.

Razpusti eno unčo putra v kozi, perdeni toliko

lepe moke, de bo testu podobno, ktero pa ne sme rujavo postati; daj, ko se moka peni, nekoliko sro- viga mleka ali smetene vanjo (vunder mora testo prav gosto ostati) in pusti, de na žerjavci dobro izhlapi. Potem pohladi, z eno unčo putra prav do rahliga vmeti, osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake permešaj ter vse ocukraj, kolikor hočeš. Zdej model dobro s putram pomaži, s testam napolni in ali v so- parici kuhaj ali v peči rumenkasto speci. — Vino se tako napravi. Pol funta ravno naterганиh in čisto zbranih malinc z žlico dobro zmečkaj, potem z eno unčo cukra in nekoliko žlicami dobriga, močniga vina kuhaj; skozi sito preženi in spet vkuhaj, de se vterdi. Ko malince ne rastejo, kuhaj malinčno vkuhanje (sol- zen) z nekoliko vinam, kar je ravno tako dobro. Pre- den na mizo daš, zvernı model v skledo (ako ne gre rado iz njega, jo za nekoliko časa v vodo deni), ko jo spet vzdigneš, malince nanj vli in precej na mizo daj.

Narašeno otročje kuhanje.

Naredi iz štirih kuhavnic moke in mleka precej gosto otročje kuhanje, perdeni, preden se pohladi, šest lotov putra in šest rumenjakov ter mešaj do rah- liga, potem perdeni toliko cukra, de bo prav sladko, in šest penjenih beljakov in deni v s putram poma- zano kozo. Počasi peči v ohlajeni peči ali pa z žer- javco spodej in zgorej, potresi s cukram in daj na mizo. Per tim kakor per vsakim narašenji je pomniti, de se mora per pečenji natanko na čas gledati, kdaj se na mizo da, zakaj, če je predolgo že pečeno, ni več tako lepo viditi.

Limonovo narašenje.

Naredi in zmešaj kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, ostergaj dve limoni s cukram in tega tudi ž njim zmešaj. Potem obroč s putram ali mehkim tes- tam obloži, kuhanje vanj deni, nanj pa olupljeni in po dolgim zrezani limoni čedno daj. Peči v ohlajeni peči ali v tortni ponvi, obroč odloči, ko v skledo de- vaš, kuhanje s cukram potresi in na mizo daj.

Pomarančno narašenje.

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

Narašeni gres.

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

Kifelčno kuhanje.

Štiri ali pet kifelcov na kočnike (burfelce) zreži, v mleku namoči, potem deset lotov putra s šestimi rumenjaki do rahliga mešaj, beljake razpeni ter jih z dobro ožetimi kifelci vred v mešanje deni, vse dobro ocukraj in v dobro s putram pomazani kozi peci.

Narašeno srovo maslo.

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

Narašeno krompirjevo kuhanje.

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

Narašeno čokoladno kuhanje.

Mešaj štiri kuhavnice moke na žerjavci s toliko mlekam, de bo precej gosto kuhanje, dokler vreti ne začne; perdeni potem eno unčo drobno nastergane čokolade in eno unčo putra, prav dobro ocukraj in pusti zavreti. Zdej deni v kotlič, permešaj šest rumenjakov v rahlo, razpeni beljake ter jih tudi per-

deni, pomaži potem obroč ali model s putram, deni kuhanje vanj in počasi peči v pohlajeni peči. Ko za na mizo napravljajš, obroč odloči, ali pa, če je v modlu, v skledo zverni, ocukraj in na mizo daj.

Čokoladno kuhanje, drugačno.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandelnov in šest lotov presejaniga cukra s tremi celimi jajci in sedmimi rumenjaki eno uro dobro mešaj. Zdej pol unče nastergane čokolade in nekoliko drobno stolčene sladke skorje permešaj, deni vse v s putram pomažani obroč in peči počasi v pohlajeni peči. Ko se speče, obroč odloči, kuhanje s cukram potresi in na mizo daj.

Žemljev angleški cmok (puding).

Štiri dobro ostergane žemlje na drobne kočnike (burfelce) zreži in v mleku namoči. Potem eno unčo razpušeniga mozga do rahliga mešaj, šest celih jaje in štiri rumenjake počasu vanj vbi. Zdej perdeni dobro ožete žemlje, dvanajst lotov na drobne kočnike zrezaniga mozga, eno unčo čisto zbranih in opranih drobnih in ravno toliko debelih vinskih jagod (vajperlov in cibeb), od obojih peške čisto zberi, in ravno toliko olušenih in podolgama in tanko zrezanih mandelnov in zmešaj vse prav dobro. Potem ruto v sredi s putram dobro namaži, vse vanjo deni, zaveži in dobro pokrito v vodi tri ure kuhaj. Ko je cmok gotov, deni pertič v skledo, odveži, cmok v globoko skledo zverni in z nevestno župo (šodo) poli.

Pečeni angleški cmok (puding).

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

Goreči angleški cmok (puding).

Štiri lote cukrenih pomarančnih in ravno toliko limonovih olupkov na drobne kočnike (burfelce) zreži in med une reči, ki so zgorej popisane, zmešaj, potem v pertič zaveži in kuhaj tri ali polčetero uro.

Potem cmok iz pertiča v skledo zverni in na en perst debele koleščike zreži. Te lepo ob kraji sklede napravi, jamo z jamajskim rumam napolni, zažgi in urno na mizo daj. Nevestno župo (šodo) pa v posebni skledčici daj.

Podnevni in ponočni angleški cmok (puding).

Eno unčo putra s štirimi jajci do spenjenja mešaj, potem perdeni eno unčo dušenih in prav drobno stolčenih mandelnov, toliko cukra, de bo zadosti sladko, in eno v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, vse dobro zmešaj, star pertič v sredi s putram pomaži, cmok vanj zaveži in v vodi dve uri kuhaj. Eno četertinko ure, preden v skledo deneš, deni pol funta drobno nastergane čokolade v polič srove smetene, pusti dobro zavreti in dobro razžverkljaj. Deni cmok iz pertiča v globoko skledo in nevestno župo (šodo) nanj.

Mandelnov angleški cmok (puding).

Se ravno tako napravi. Ko se skuha, ga zverni v skledo, na žebličke zrezane mandelne vanj vsadi, z nevestno župo (šodo) ga poli, ali pa to župo v posebni skledčici na mizo daj.

Plameči angleški cmok (puding).

Pol funta na drobne kočnike (burfelce) zrezane prav dobre masti, pol funta moke, pol funta od pešk zbranih debelih vinskih jagod (cibeb), drobno zrezano lupino ene limone s pol kozarcam češnjeve vode ali žganja, s štirimi jajci, z nekoliko solijo, s šestimi loti cukra in s pol maselcam mleka dobro zmešaj, v s putram pomazano in z moko potreseno ruto zaveži in v vodi dve ali tri ure kuhaj. Potem ruto odveži, cmok podolgama in tanko zreži, lepo ob kraji sklede napravi, v jamo dobriga ruma daj, zažgi in tako plamečiga na mizo daj. Tudi lahko nevestno župo (šodo) nanj deneš.

Masleno testo (putertajg).

Naredi na dili iz treh unč moke, iz dveh rumešnjakov, iz nekoliko soli in pol maselca srove smetene

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

Maslene ali genuške poštetice.

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

Mehko ali poštetno testo.

V en funt lepe moke tri unče putra zreži in z valjarjem prav dobro zvaljaj. Potem naredi iz testa kolač, vsredej deni dve jajci, dve žlici smetene, dve žlici vina in nekoliko soli, z nožem dobro z moko zmešaj in potem zgnjeti, pa ne z rokami. Ko je ves skupej, ga v velik štirivogelnik zvaljaj, od obeh strani pokri, po dolgim trikrat zloži, spet zvaljaj in tako delaj, dokler mehurčikov ne dobi. Zdej ga s pertičem pokri, vsaj eno uro (toliko bolje, kolikor bolj dolgo) na hlad postavi, in potem, kakor hočeš, ali v poštete ali v drugo pečenje obrni.

Maslena pošteta.

Kos dobro napravljeniga masleniga testa en perst

debelo zvaljaj in okrogel blek z gorkim nožem izreži. Tega deni na s popirjem obložen pleh, okoli kraja z nožem en perst globoko nareži, z ubitimi jajci pomaži in v pohlajeni peči do rumeniga peci. Ko se iz nje vzame, zgornji pokrov varno vzdigni, vzemi srednje mastno testo vun in nadevaj z brodetam (ajmohtam), mešanco (ragu) ali golobi. Tudi lahko to pošteto k spenjenimu mlečnimu ali jabelčnimu in hrusevimu vkuhanju (solznu) oberneš.

Pošteta z ostrigami.

Iz lupin vzete ostrige v kozi hudo razbeli in s popram, solijo in nekoliko muskatovim cvetam potresi. Zvaljaj zdej mehko testo (pošteto testo) do pol debelosti maliga persta, izreži okrogel blek, deni ostrige, limonove kolesčike in nekoliko putra nanj, pokri s pokrovom iz mehkega testa, pomaži z ubitimi jajci in peči v pohlajeni peči. Med tem spravljeno vodo od ostrig z žemljevimimi drobtinami, nekoliko putram in limonovim sokom dobro zavri in potem ali v posebni skledčici perstavi ali pa pokrov s poštete vzdigni, polivko (zos) vanjo deni, spet pokri in na mizo daj.

Pošteta z zajcam.

Predušji (predinstaj) na kose razsekaniga zajca v kisli juhi (kako se ta napravi, poglej pečeniga zajca) in pohladi ga spet. Potem kos telečjiga mesa, špeha, čebule, eno v kisló juho pomočeno in dobro ožeto žemljo, kapar in limonovih olupkov prav drobno zreži; tudi zajčje jetra lahko perdenoš. To razrezanje v drobljancu putra ocvri in potem par žlic smetene perdeni. Zdej zvaljaj mehko (pošteto) testo (masleno testo za to ni dobro) do pol debelosti maliga persta, izreži okrogel blek, za pavc večji kakor je skleda, v katero se bo jed djala, deni med tem ohlajeniga namašenja (farša) nanj, na to pa zajca skupama in obloži ga čedno kakor hribček z ostalim namašenjem. Zdej pokri vse z blekam, ki je malo bolj tanko zvaljan kakor blek na dnu, zakrivi spodnjiga navzgor in naredi okoli in okoli en perst široke gube, ozaljšaj ga na verhu s podolgastimi koščiki ali ga z nožem čedno zareži, pomaži ga z ubitimi jajci in peči ga lepo ru-

meno v peči. Rujava polivka se v posebni skledčici perdene.

Pošteta z volovskim repam.

Volovski rep v kisli juhi do mehkinga duši (din-staj) in potem pošteto napravi, kakor je bilo ravno rečeno.

Španske jabelka.

Obloži obroč z mehkim (poštetnim) testam in zreži potem mošancgarje ali druge dobre jabelka na prav tanke kerhlje, potresi jih dobro s cukram in sladko skorjo in permesaj precej drobnih vinskih jagod (vajn-perlov). Zdej deni eno lego teh jabelk v obroč, potresi jih še z več cukram, perdeni nekoliko koščikov putra in delaj tako dalje, dokler ni obroč poln. Naredi potem iz mehkinga testa pokrov, pokri, de se z obloženim testam sprime in vse v pohlajeni peči počasi peci. Ko je rumenkasto, obroč odloči, jed s cukram potresi in na mizo daj.

Oblečene jabelka.

Od dobro narejeniga, nekoliko bolj kot nožev rob debelo zvaljaniga masleniga testa kot roka velike štirivogelnike odreži, na konceh z ubitimi jajci pomaži, lep majhin mašancgar na vsak blekic deni, štiri konce skupej zavihaj, zgorej z jajci pomaži in počasi peci.

Očalni krafelci.

Zvaljaj masleno testo do debelosti noževiga roba, izreži iz njega štirideset, kakor otročja roka velike blekice, pomaži jih dvajset ob kraji z ubitimi jajci in izreži iz družih z bolj majhnim modlam okroggle blekice, tako, de so kakor koleščiki, položi jih potem na cele blekice in deni jih na s popirjem obložen pleh. Pomaži jih spet zgorej z ubitimi jajci, vunder ne sme nič čez rob teči, ker se sicer precej ne vzdignejo, ter jih deni potem v ne prehudo peč. Ko so se vzdignili (osemkrat visočeji smejo biti kakor so bili, ko so se bili v peč djali), jih iz peči vzemi, z drobnim cukram potresi in potem lepo rumenkasto speci. Ko so se pohladili, deni v

jamico lepo ocukrano češnje ali višnje, ali pa tudi rudečiga grozdica, malinčno ali marelično vkuhanje (solzen).

Prevezani krofi.

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

Prevezani krofi, drugačni.

Eno unčo putra, dvanajst lotov moke, pol unče mandelnov, pol unče cukra, drobno zrezanih limonovih olupkov in dva rumenjaka na dili dobro zmešaj in z nekoliko srovo smeteno zgnjeti. S tem pa delaj kakor z zgornjimi.

Tepežni krof.

Poldrugi funt lepe ogrete moke v kotliček deni. Zdej razžverkljaj štiri cele jajca in pet rumenjakov, en masec mlačne srove smetene in štiri žlice dobro namočenih volovih droži in deni z desetimi loti razpušeniga putra ali z eno unčo masla v moko. Zreži drobno, kolikor le moreš, eno unčo mandelnov, ravno toliko drobnih vinskih jagod (vajnerlov), malo soli in cukra tudi z njo zmešaj. Zdej ga na z moko potreseni dili do širokosti roke in do debelosti persta zvaljaj, les s putram namaži in testo okoli njega ovi. Ko je dobro navito, ga s popirjem, s putram dobro pomazanim, ovi in to z nitjo dobro zaveži. Zdej ga na prav živim oglji ali pa tudi pri prav velikim ognji precej hitro speci. Čez pol ure nit in popir odloči; krof z razpušenim putram s peresam pomaži, dobro potresi z drobno stolčnim cukram in sladko skorjo, potem spet k ognju perstavi in rumeno speci.

Ključni krafelci.

Testo za to jed se ravno tako napravi kakor za

brizgane krofe (poglej to). Deni ga potem z žlico v velikosti majhniga oreha v razbeljeno maslo, de se rumenkasto speče; krafelce potem z drobnim cukram potresi in na mizo daj. Med cvrenjem moraš ponev zmirej tresti, de krafelci poskakajo; v vsak krafelc, ki ga iz masla vzameš, z nožem luknjo naredi in nekoliko malinčniga ali mareličniga vkuhanja (solzna) deni.

Pustni krofi.

En funt lepe moke deni nekoliko ur na gorko, potem jo pa skozi sito v kotliček presej. Zdej dvanajst rumenjakov, en maselec mlačne srove smetene in štiri žlice dobrih volovih droži razžverkljaj in z eno unčo razpušeniga putra, z nekoliko solijo in cukram v moko deni. To testo s kuhavnico tako raztepi, de mehurčike dobi in se sam od žlice odterga. Potem ogreto dilo nekoliko z moko potresi, nekaj testa nanjo deni in za pol persta debelo zvaljaj. Potlej ga z izrezicam, ki ima velikost otročje roke, na okrogle blekice zreži, na vsak za en lešnik velik kupic vkuhanih marelc ali maline daj; potem jih z ravno takšnim blekicam pokri in še enkrat z malo manjšim izrezicam odreži. Kar ostane, spet skupej vzemi in tako delaj, dokler je še kej testa. Zdej ogreto dilo s pertam pogerni, pert pa z moko potresi, nanj krofe deni in na gorak kraj postavi, de shaja. Med tem plitvo kozo ali ponev na žerjavco postavi in v nji maslo, pa ne prehudo razbeli. V to maslo devaj zadosti shajane krofe, pa ne preveč na enkrat, de so na prostoru. Zgornja stran krofov mora doli obrnjena biti. Potem jih s permerjenim pokrovom pokri; kadar so na eni strani rumeni, jih obrni s paličko, in, kadar so tudi na drugi strani rumeni, jih iz masla s pečno žlico vzemi in na sito deni. Če se v maslu sami obernejo, je znamenje, de niso dosti shajali, torej jih še nekoliko shajati pusti. Kolikor bolji so droži in kolikor večji krofi se izrežejo, toliko raji dobe vsredej lepi paščik.

Pustni krofi, drugačni.

Eno unčo putra, eno celo jajce in šest rumenjakov do rahliga zmešaj, perdeni potem en funt pogrete in skozi sitice presejane lepe moke, en maselec

mlačne srove smetene, malo soli in cukra in štiri žlice prav dobro namočenih volovih droži, zmešaj vse, deni na toplo, de se še enkrat toliko vzdigne, deni testo potem na dilo, pokrito s pertam, ki je z moko potresen. Od tod jih precej brez daljniga shajanja na maslu ocri.

Brizgani krofi.

Skuhaj iz eniga maselca lepe moke in mleka prav gosto kuhanje, perdeni kot jajce velik drobljanec putra in prav dobro s sedmimi celimi jajci zmešaj. Zdej v ponvi masla razbeli, brizgalo urno vanj vtakni, potem okoli dve ali tri žlice testa vanjo deni in v razbeljeno maslo kot polžke stlači. Rumenkasto ocverte iz ponve vzemi in tako delaj, dokler je kej testa. Zdej jih v skledo naloži, s cukram dobro potresi in prav vroče na mizo daj.

Brizgani krofi z mlekam.

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

Železni krofi.

Osem lotov masla, ravno toliko putra, tri cele jajca in rumenjakov dobro zmešaj, potem pet žlic volovih droži, en maselc mlačniga mleka in tri unče lepe moke, nekoliko soli in drobno stolčeniga cukra permešaj in postavi vse na gorko, de se še enkrat toliko vzdigne. Derži zdej železo nad hudo žerjavco, pomazi ga, ko se razbeli, s peresam znotraj z maslam ali putram, perdeni eno žlico testa, derži nad žerjavco, obrni ga kmalo, de se na obeh straneh rumenkasto speče. Ko jih iz železa vzameš, jih še vroče na valjar deni, de se na pol okrogli loki (pegni) narede. Napravi jih skupama v skledo in potresi jih z drobnim cukram.

Železni krofi, drugačni.

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

Snežne kepe.

Deni na dilo dve periš lepe moke, perdeni štiri rumenjake, tri žlice vina, dve žlici smetene in nekoliko soli in gnjeti to testo tako dolgo, de mehurčike dobi. Zdej ga podolgama raztegni in naredi petnajst hlebčikov iz njega. Té do debelosti noževiga roba zvaljaj in s tako imenovanim krafelčnim koleščikom vsredaj na en mezinic široke koščike razdeli, vunder morajo kraji celi ostati. Postavi zdej majhno ponev z maslam na ogenj, de se razbeli, daj blekic skozi jermere na konec kuhavnice in pusti ga od tega v razbeljeno maslo valiti. Ko je na eni strani zarumenjen, ga s paličko obrni, na drugi strani tudi zarumeni, s pečno žlico vun vzemi in na sito položi. Ponev mora majhna biti, de se lepo vpodobijo. Tudi ne sme maslo prehudo razbeljeno biti. Ko so vsi tako pečeni, jih skupama v skledo položi in z drobnim cukram potresi.

Šartel.

Mešaj pol funta putra ali prav dobriga masla do rahliga, permešaj sčasama štiri jajca in štiri rumenjake, perdeni en maselec dobriga mleka, štiri žlice droži in toliko moke, de bo precej terdo testo, zmešaj nekoliko soli in, če hočeš, drobnih in debelih vinskih jagod (vajnerlov in cibeb), in deni v s putram dobro pomazan in z žemljevimimi drobtinami potresen model. Postavi za toliko časa na gorko, de se model, ki je bil poprej na pol poln, skorej ves napolne. Zdej ga v ne prehudi peči rumenkasto speci, potem iz modla na sito zverni in pohladi.

Šartel s smeteno.

Mešaj pol funta putra do rahliga, perdeni potem

osem jajc in z vsakim jajcam eno žlico moke; jajca pa le počasi ubivaj in vsaciga dobro zmešaj. Zadnjič perdeni še tri žlice dobro namočenih volovih droži, dva lota stolčeniga cukra, drobno zrezane lupke ene limone, pol maselca smetene in pet žlic moke, deni testo v s putram dobro pomazan in z žemljevimi drobtinami potresen model, postavi na gorko, de se vzdigne in zapeci potem rumenkasto. V ta kakor tudi v vsak drugi šartel razun cesarjeviga šartelna smeš, če hočeš, drobnih in debelih vinskih jagod djati.

Cesarjev šartel.

Mešaj pol funta putra do rahliga in perdeni sčasama štirnajst rumenjakov, tri unče lepe moke, tri žlice droži, nekoliko soli in cukra, kolikor hočeš. Nar bolji je, če z vsakim rumenjacom eno žlico moke v puter deneš, tega nekoliko časa mešaš in potem spet en rumenjak in eno žlico moke perdeneš. Ko so rumenjaki in moka tako zmešani, perdeni droži in šest spenjenih beljakov, napolni s putram pomazan in z moko ali z žemljevimi drobtinami potresen model do polovice, s pertam pokri in pusti, de se še enkrat toliko vzdigne, speci v pohlajeni peči rumenkasto in zverni na sito. V ta šartel ne smeš vinskih jagod (cibeb in vajnerlov) djati, ker je testo pretenko in bi torej shajati ne moglo.

Nadevani bandelci.

Se ravno tako kakor genuške poštetice napravijo, vunder se blekici le tako veliki kot otročja roka izrežejo.

Drožni bandelci.

Napravi testo ravno tako kakor za cesarjev šartel, pomaži male modle (bandelce) s putram, napolni jih na polovico, postavi jih na gorko, de shajajo; počasi jih potem speci, zverni, pohladi in z drobnim cukram potresi.

Pečeni mandelni v maslenim testu.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandel-

nov, pol unče drobno stolčeniga cukra, dva rumenjaka in en drobljanc putra v možnarji zmešaj in v testo stolci. Potem izreži iz do debelosti noževiga roba zvaljaniga masleniga testa majhne štirivoglate blekice, pomaži jih z ubitimi jajci, daj na vsak blekic kupček mandelnoviga mešanja, primi štiri vogle zgorej, in jih skupej pertisni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi v peči. Pečene s cukram potresi in gorke na mizo daj.

Mandelnovе berljuzgnice.

Napravi dobro mandelnovo budlo (poglej jo pri tirolskim štrukli iz drožniga testa), zvaljaj potem dobro masleno testo do debelosti noževiga roba, zreži ga na kot roka velike blekice, pomaži jih z ubitimi jajci, deni na vsak blekic dobre pol žlice mandelnove budle, obe strani vkup deni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi.

Mandelnovе berljuzgnice, drugačne.

Pol funta putra in pol funta moke na dili dobro razdrobi, potem z osmimi rumenjaki, štirimi žlicami vina in z nekoliko solijo v testo zgnjeti, tega z valjarjem raztegni, spet vkup deni in tako štirikrat zvaljaj. Deni ga zdej na hlad za nekoliko časa. Med tim mešaj pol unče cukra, pol unče mandelnov, oboje drobno stolčeno, eno jajce, dva rumenjaka in nekoliko limonovih olupkov tako dolgo, de je prav rahlo. Masleno testo zdej prav tanko zvaljaj, na kot roka velike blekice zreži, te ob kraji nekoliko z jajci pomaži, na vsak blekic eno žlico budle daj, blekice vkup deni, na verhu z jajci pomaži, s cukram potresi in počasi peci.

Masleni kosci (šnite).

Dobro napravljeno masleno testo do debelosti pol persta zvaljaj in z gorkim nožem na en perst dolge in nekoliko širočejji kosce zreži, te z ubitimi jajci pomaži in v precej hudo peč daj. Ko so se vzdignili, jih z drobnim cukram potresi, še enkrat v peč deni in rumenkasto speci.

Masleni kosci (šnite) z mandelni.

Ko so kosci narezani in z ubitimi jajci pomazani, jih na drobno stolčene in z ravno takšnim cukram zmešane mandelne pertisni, pa precej terdo, de se jih več prime, s to stranijo navzgor obrnjene v s popirjem obloženo ponev deni in v peči hitro peči.

Kolači.

Mešaj šest lotov putra z enim celim jajcem in tremi rumenjaki do rahliga, perdeni potem tri žlice mleka, ravno toliko volovih droži, cukra, nekoliko soli in dvajset lotov moke in postavi na gorko, de bo shajalo. Deni testo na z moko potreseno dilo, zvaljaj ga do debelosti pol persta, zreži ga na štirivoglate kot roka velike blekice, pomaži te s čespljevim ali drugim vkuhanjem (solznam) in perpogni štiri konce proti sredi vkup. Potem jih tako čedno narejene z ubitimi jajci pomaži, z na debelo stolčenim cukram potresi in v pohlajeni peči speci. Budlo lahko tudi napraviš iz sira, ki ga z nekoliko putram, cukram in jajci prav dobro premešaš. Tudi lahko drobno stolčenih mandelnov, debelih vinskih jagod (cibeb) in cukra permešaš.

Kolači, drugačni.

Zmešaj dvanajst lotov moke s šestimi loti putra na dili, perdeni štiri rumenjake, dve žlici volovih droži in nekoliko smetene in naredi z nožem testo, zravnaj ga potem dvakrat kot masleno testo, zvaljaj ga do debelosti mezinca, izreži ga s kot roka velikim krafelčnim izrezicam in pusti ga shajati. Zdej mešaj štiri lote drobno stolčeniga cukra, štiri lote ravno taci mandelnov in dva beljaka do rahliga in naredi iz tega krancel na blekice. Vsredej deni, ko so se počasi rumenkasto spekli, s cukram vkuhanih višenj ali rudečiga grozdica.

Drožne potičice.

Deni v lonec pol funta moke, dve jajci, dva lota razpušeniga putra, dve žlici droži in pol maselca mlačniga mleka, eno unčo debelih vinskih jagod (ci-

beb), nekoliko soli in cukra, dobro vmeti in deni na gorko, de se na pol vzdigne. Postavi zdej ponev z maslam na ogenj in deni potičice vanjo. Rumenkasto ocverte iz ponve vzemi, v skledo napravi, s cukram potresi in na mizo daj.

Višnjeva potica.

Mešaj pol funta, štiri cele jajca in pet rumenjakov eno četertinko ure do rahliga, perdeni potem eno unčo prav drobno stolčeniga cukra in štirinajst lotov moke in premešaj, kar je prav. Pomaži zdej obroč dobro s putram, deni polovico testa vanj, obloži ga z višnjami, ki so od recljev otrebljene, deni drugo polovico testa nanje, zopet z višnjami obloži in počasi peci. Ko so pečeni, obroč odloči, in pohlajene s cukram potresi.

Mešana višnjeva potica.

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

Češnjeva potica.

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

Češnjeva potica, drugačna.

Mešaj eno unčo putra in sedem rumenjakov do rahliga; potem pa permešaj eno unčo cukra, ravno toliko mandelnov, oboje drobno stolčeno, tri drobno zribane kifelce, pa clo malo v mleku namočene, drobno zrezaniga limonoviga lupka, nekoliko sladke skorje in dišečih žbic in štiri spenjene beljake. Za to per-

pravljene višnje ali češnje se morajo s cukram in vinam dušiti, sok pa se mora potem ocediti, ker bi same na sebi suhe postale. Pomaži tortni pleh s putram, napolni ga z imenovanimi rečmi in peci, pa ne prepočasi.

Krompirjeva potica.

Mešaj eno unčo masla in osem srednjih kuhanih in drobno zribanih krompirjev do rahliga, perdeni osem jajc, nekoliko muskatoviga cveta, cukra, drobno zrezaniga limonoviga lupka in eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandelnov, napolni s tem testam s putram dobro pomazan in z drobnimi drobtinami potresen model, peci počasi v peči rumenkasto in zverni potem na sito. Tudi v to potico lahko od recljev otrebljene višnje ali češnje deneš, samo, de tedaj testo z eno perišo drobtin nekoliko terdiši narediš, češnje vmešaš in pečeš, kakor je bilo zgoraj rečeno.

Cukrene štravbe.

Dvanajst beljakov razpeni, potem pa z eno unčo cukra, dvema žlicama vina in s toliko moko zmešaj, de bo testo tako gosto, de bo še kapljalo. Razbeli potem v kozi putra, vli nanj testo skozi za to perpravljen lij (trihrtar), tresi kozo dobro in, ko se rumenkasto speče, ga s pečno žlico na s pivnim popirjem obezan valjar deni. Za vsako štravbo okoli tri žlice testa vzemi in derži pred luknjo kvarto, ki se čez puter potegne. Če pa za to nalaš perpravljeniga modla s tremi luknjami nimaš, je tudi vsak navadni lij dober, samo, de ga čez puter naglo navskriž potegneš. Deni jih, ko ni več testa, v skledo skupama in potresi jih z drobnim cukram.

Osnjak.

Napravi drožno testo kakor za tirolski štrukel; potem ga nekoliko tanjši zvaljaj, na tri perste široke in dvakrat toliko dolge štirivoglate blekice zreži in s podolgama zrezanimi mandelni, z debelimi in drobnimi vinskimi jagodami (cibebami in vajnerli) brez pešk potresi. Blekice potem zvi in v s putram po-

mazano in z moko potreseno kozo deni. Vsak blekic, ko ga v kozo denes, okoli in okoli z razpušenim putram pomaži. Ko je koza polna, jo na gorko deni, de shaja. Ko so svalki dosti vzdignjeni, jih v peči rumenkasto speci, potem iz kože vzemi in v take podobne zlomi, ki se nar raji store. Dobro pohlajene s cukram potresi.

Francoski kruh (brioš).

Deni en polič lepe moke na dilo, zreži en funt putra v moko, perdeni devet celih jajc, devet rumenjakov, eno unčo cukra, ob katerim se je ena limona ostergala, pol maselca volovih droži in soli, kar je prav, in gnjeti, de bo prav tanko testo. Potem položi čeden pertič na dilo, potresi jo dobro z moko, deni testo nanjo, postavi na gorko, de shaja. Potem ga spet na dilo daj, naredi iz njega ali hlebec ali štruco, položi na dobro s putram pomazano polo popirja, pomaži po verhu z ubitimi jajci in peci v peči. Ta kruh imajo posebno per kofetu radi.

Rakove žemlje.

Vzemi drobnih žemelj, ostergaj skorjo, izdolbi jih, skuhaj rakov, olupi jih in naredi iz lupin rakovo maslo. Potem sredico v mleku namoči, zmešaj štiri jajca; zreži potem rake, ožete žemlje in vmešanje vkup, nadevaj v zvotljene žemlje, deni tudi nekoliko rakoviga masla vanje, pomaži kozo s putram, položi žemlje vanjo, deni na verh kar je še budle (file), razžverkljaj mleko s tremi rumenjaki, vli na žemlje, deni spodej in zgorej žerjavce, vli še razpušeniga rakoviga masla nanje in daj jih vroče na mizo.

Cesarjevi kifelci.

Vzemi mehkih kifelcov, zreži jih na tri perste široke kose, potem na verhu skorjo odreži, in zvotli jih, potem jih pa ali v vinu ali v mleku namoči, vunder je vino boljši. Potem jih z zmečkanimi suhimi češpljami ali pa s kakim vkuhanjem nadevaj, pokri s skorjo, pomoči jih v ubite jajca, potresi jih dobro z žemljevimimi drobtinami, in zarumeni jih lepo v maslu,

deni jih v skledo, potresi jih s cukram ali s sladko skorjo in daj jih gorke na mizo.

Češpljevi cmoki.

Lepo moko z drobljančkam putra in dvema jajcama zgnjeti in iz tega z vodo ali mlekam testo naredi. Tega do debelosti noževiga roba zvaljaj, na kose zreži in v vsak kos eno češpljo deni in cmoke iz tega naredi. Te pa na vodi skuhaj, z žemljevimimi drobtinami ali siram potresi in z razbeljenim putram poli.

Drožni kifelci.

Vzemi en funt moke, šest lotov putra in štiri lote masla, zdrobi vse skupej, perdeni potem polič mleka, eno žlico volovih droži, eno celo jajce in tri rumenjake, osoli, dobro zgnjeti, zvaljaj do debelosti noževiga roba, zreži na štirivoglate blekice, deni vsredej vkuhanje, zvi kot kifelce, položi jih na dilo in pokri jih, de se vzdignejo, potem jih pomaži z ubitimi jajci, deni jih na pleh in speci jih rumeno. Preden jih na mizo daš, jih ocukraj.

Skoblanje.

Vzemi eno unčo moke, pol unče cukra, eno žlico vina, janeža pa, kolikor hočeš. Vse to na dili dobro premešaj, zvaljaj, dva persta široke blekice iz testa izkolesaj, na maslu ocvri in s cukram potresi.

Pemski kolači.

Vzemi pol maselca mleka, dva rumenjaka, tri žlice volovih droži, ravno toliko cukra, nekoliko soli in naredi iz tega testo za žtrukle, deni ga shajat, vmeti pol funta putra vanj, naredi kolače ali kifelce iz njega, deni jih na pleh, pusti jih spet shajati, pomaži jih z beljaki, deni cukra in stolčenih mandelnov nanje in jih hitro speci.

Štrukel iz vinskih jagod.

Zrele vinske jagode recljev otrebi, zarumeni žemljevim drobtin v nekoliko putru, naredi navadno testo za štrukle, raztegni ga, potresi ga z jagodami, drob-

tinami, cukram in sladko skorjo, zvi ga na rahlo in peci ga kakor jabelčni štrukel.

Pošteta iz gosjih jeter.

Čisto oprane jetra v gorko mleko deni in z nekoliko belim, drobno stolčnim popram potresi; pusti jih tako en ali dva dni, med tem pa vsako drugo uro noviga mleka vanje vli. Iz tako perpravljenih jeter pošteto takole napravi: Odcedi prvo redko juho, naredi pošteto iz tenkiga testa, deni na dno putra, limonovih koleščikov, kos špeha, na pereščike zrezane čebule, zrezanih jajčnic in, če hočeš, tudi ostrig. Zdej vina perli, položi jetra na to, potresi z muskatovim cvetam, pošteti čedno podobo daj ter jo v ne prehudi peči do dobriga speci.

Ribja pošteta.

Napravi navadno mehko in tako imenovano pošteto testo. Za to pošteto zbrane ribe, ali menke, ali šuke, ali karpe, ali posterve po navadi otrebi, zreži in obari. Z menka ni treba kože potegniti; le glavo in rep mu odsekaj in zreži ga na kose; te pa otrebljene z nekoliko solijo dergni in operi; budlo (filo) pa ravno tako napravi kakor za mesno pošteto, le s tem razločkam, de namesti mesa ene koščike od košic zbrane ribe zrežeš. Potem devaj v pošteto eno lego budle, pa eno lego ribe, lepo jo pokri in peci jo v ne prehudi peči.



Pečenje.

Telečje stegno.

Stegno čedno operi, osoli in tako okoli dve uri ležati pusti; potem ga na raženj natakni in per ognji ali v cevi (roru) počasi speci. Še le proti koncu sme ogenj huji biti, ker bi sicer stegno lahko rujavo postalo. Ko se peče, ga pridno z mastno župo in putram polivaj. — Posebno mehko in belo je pa, če se kake dve uri v mlačno mleko položi in potem še le

osoli. Nekterim diši s česnam nataknjeno; tedej pa ojster nož v meso vbodi in košček česna vanj vtakni. Ravno tako se tudi z otrebljenimi in na koščike zrezanimi sardeljami perpravi; tedej se pa zmirej po enim koščiku sardelje in enim koščiku govejiga mozga jemlje in se med pečenjem s smeteno in putram poliva.

Telečja obistna pečenka (nirenbraten).

Dobro oprane in nasoljene na raženj natakni in med pečenjem s putram in mesno župo polivaj. Peci jih pa pol manj časa kakor stegno. Ko jih v skledo deneš, jih z nekoliko putram, ki se v pečno ponev nateče, poli.

Pečeni jagnjičev herbet (zajic).

Oba stegna dobro operi, razstegni, na raženj natakni in s terskami podpri, potem osoli, z mastno župo poli in per plamečim ognji speci. Ko ga v skledo deneš, nekoliko juhe nanj vli.

Pečene jagnjičeve persi.

Namoči eno žemljo v mleku, ocri nekoliko zeleniga peteršilja na putru, deni ga na dobro ožeto žemljo, dobro premešaj, perdeni žofrana, dve celi jajci in en rumenjaki in nadevaj v dobro podsežene persi, luknjo dobro s tersicami zatakni, počasi peci in z dobro mesno župo pogosto polivaj. Ko so gotove, tersice iz njih izleci in z nekoliko juho poli.

Pečeno koštrunovo stegno.

Oderi ga, kolikor se da, natakni ga s špeham, polivaj ga na različni s smeteno, dokler ni gotovo. Vender glej, de se ne bo posušilo, ampak lepo soknato ostalo. Smeteno, ki se v pečno ponev nateče, lahko v rujavo polivko (zos) deneš, de se žnjo nekoliko pokuha, potem jo pa ali na pečenje zli ali pa v posebni skledčici perdaj.

Pečeni svinjski herbet.

Večidel se v cevi (roru) peče, ker koža per plamečim ognji lahko rujava postane. Torej ga dobro operi, osoli in v pečno ponev z nekoliko vodo položi.

Pusti ga v peči tako dolgo, de koža kerhka prihaja, zareži jo potem navskriž do debelosti mezinca štiri-voglato, večkrat ga oberni in speci ga do dobriga. Ako hočeš, de je lep, se mora koža kerhka in losasta viditi.

Pečeni prasc.

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

Pečeni golobje.

Golobe oskubi in prav tako perpravi kakor pišeta; navleci jih čedno z na rezance (nudelne) zrezanim špeham, natakni jih na raženj, z nitmi jih poveži, polivaj jih s smeteno, putram in dobro župo in speci jih hitro per plamečim ognji.

Namašeni golobje.

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

Pečene pišeta.

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

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

Ocverte pišeta.

Pišeta, kakor je bilo ravno rečeno, iztrebi, operi, na štiri kose zreži, žolč od jeter odloči, želodec odpri in čisto očedi. Potem jih nasoli, z moko potresi, v ubite jajca, v beljake ali vodo pomoči, z žemljevimimi drobtinami potresi, in hitro na razbeljenim maslu rumeno ocri. Jetra in želodec na zadnje v ponev deni ter jih pokri, ker so zelo vlažne in torej, ko se crejo, hudo škropejo. Na zadnje daj eno periše zeleniga petersilja v maslo, de se ocre in deni ga potem na v skledo čedno djane pišeta.

Namašene pišeta.

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

Pečeni kopun.

De se ta perutnina zmeči, mora vsaj tri ali štiri dni ležati potem, ko je bila zaklana. Kopuna potem čedno opuli, čeva iz njega poberi, zadej per vratu luknjo naredi ter krof in goltanc iz njega vzemi, persno kost zlomi in spodnje noge odsekaj. Zdej ga čisto operi, nasoli in ali z drobno zrezanimi sardeljami dobro dergni ali pa zeleniga petersilja vanj vtakni, kopuna per vratu in per nogah z nitmi za-

veži in od začetka per majhnim, potem pa per večjim ognji s putram polivaje peci. Perutnici ali odsekaj ali nazaj perpogni. Ko v skledo devaš, les iz njega potegni, niti odveži, in ozaljšaj ga z nekoliko zelenim petersiljem, ki ga lahko tudi nekoliko na putru ali maslu ocreš.

Kopun z ostrigami.

Pet in dvajset iz lupin vzetih ostrig, štiri žlice žemljevih drobtin in prav malo drobno zrezaniga zeleniga petersilja v treh lotih putra zlo majhno časa cri, potem muskatoviga cveta in soli perdeni, dobro perpravljeniga kopuna s tem nadevaj ter ga rumenkasto speci. Potem naredi nekoliko rumene prežganke iz putra in moke, perdeni eno žlico precejene župe, sok ene limone, juho, ki se od kopuna odteče, in zopet pet in dvajset ostrig in njih vodo, pusti dobro zavreti in deni na v skledo položeniga kopuna ali pa v posebni skledčici perdaj.

Pečena raca.

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

Pečena potopivka (raca).

Opuli, popari in navleci jo kot pečene golobe; natakni jo potem na raženj in peci jo v soku; med pečenjem se sme samo z mastno mesno župo ali pa tudi s srovim maslam polivati.

Pečena gos.

Čedno perpravljenno drobnjavo, to je, perutnici, nogi, glavo in vrat, odsekaj, dobro operi, nasoli, z majeronam odergni, na raženj natakni, z nitmi poveži in pogosto z juho ali s putram polivaje rumenkasto speci. Tudi lahko popra in španske čebule, kostanja ali krompirja vanjo deneš in jo tako spečes.

Pečeni puran.

Mladiga purana popari, odpri, nasoli, na raženj

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

Namašeni puran.

Drobljanc do rahliga umeteniga putra s tremi jajci dobro zmešaj, potem dve v mleku namočeni in zopet dobro ožeti žemlji, eno unčo debelih in ravno toliko drobnih vinskih jagod (cibeb in vajnerlov) in podolgama zrezanih mandelnov perdeni, dobro premešaj in puranov krof s tem nadevaj, z nitmi dobro zaveži in peci ga potem še nekoliko bolj počasi kakor nenadevaniga. Namesti debelih vinskih jagod se tudi drobnih, mandelnov in pečeniga kostanja vzame, tedaj se mora pa šest lotov na drobne kočnike (burfelce) zrezaniga mozga perdjati, ker bi sicer budla presuha bila.

Pečene jerebice.

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

Pečeni kljunaci (šnefi).

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

Pečene lešterke.

Lešterke oskubi, dobro operi, persno kožo z njih potegni in kolešček špeha za njo deni, potem jih navleci in pridno s putram polivaje speci. Zdej nekoliko ostrig, limonoviga soka, muskatoviga cveta, limonovih olupkov in jajčnic v kozi z drobljancam putra pari, položi pečene lešterke v skledo in poli jih s polivko (zosam).

Pečene lešterke s smeteno.

S špeham nataknjene poli z namako, ki se ravno

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

Pečene liske.

Z lisk kožo potegni, deni jih za eno uro v vodo in vsaj za en dan v kislo juho (poglej jo per zajcu), peci jih potem pogosto polivaje s smeteno, srovim maslam in juho, deni jih v skledo in vli polivko (zos) nanje.

Pečeni rušovci.

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

Pečeni divji petelin.

Če je zlo mlad, ga samo prav lepo s špeham natakni ali ga pa žnjim ovi in kot bažana peci. Če je pa bolj star, ga kot zajca s kislo juho poli, v kateri se dva ali tri, tudi, ko bi utegnil žilav biti, osem dni ležati pusti, in potem kot zajca peci.

Pečena snežnica (beli jereb).

Se ravno tako perpravi kakor rušovci, samo pred pečenjem se nekoliko v juhi pari (dinsta).

Pečene prepelice.

Prepelice oskubi, iztrebi in operi, potem naj en dan v kisli juhi, ki se iz vina, jesiha, cele sladke skorje in dišečih žbic napravi, leže, in speci jih potem hitro per prav plamečim ognji.

Pečene divje race.

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

Pečeni zajic.

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

maslam pridno polivaj. Mladi zajci so za takšno perpravo boljši kot stari, ker so ti radi žilasti. Večjidel se rumena polivka (zos) s smeteno in kapari v posebni skledčici perdene.

Pečeni zajic s smeteno.

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

Pečeni bažan.

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

Pečeno sernovo stegno.

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

Pečeni sernov herbt.

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

Pečeno stegno divje koze.

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

kor ene, toliko druge reči) napraviš, perdeni čebule, matrne dišice (timijana), lorberjeviga perja in pusti ga štiri ali pet dni v nji. Potem ga peči kakor ser-novo stegno.

Pečeni jelenov kos per repu.

Se ravno tako perpravi kakor zajic s smeteno, samo, de se mora delj peči; tudi se v posebni skled-čici kaparjeva polivka (zos) perda. — Vse to pečenje se sme brez razločka v pečno ponev djati, v vročo cev (ror) postaviti, večkrat politi in obrniti in tako speči, ker ni tako ne samo nič slaběji ampak je še perjetniši in se še bolj zmeči.

Jagnjičeve persi z rakovimi vratovi namašene.

Lepe jagnjičeve persi čedno operi in po verhu kožo z njih potegni. Potem skuhaj dvanajst rakov, ktere olupi in iz kterih lupin rakovo maslo napravi, namoči dve ostergani žemlji v mleku, vmeti potem rakovo maslo, ali dve jajci vanj in perdeni ožeti žemlji, na koščike zrezane rakove vratove in neko-liko zeleniga peteršilja, nadevaj persi s temi rečmi, dobro jih zatakni in speci polivaje s putram rumen-kasto. Tako lahko tudi telečje persi pripravis.

Koštrunovo bedro po angleško.

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

Pečeni svinjski herbt, drugačen.

Lep kos odertiga svinjskiga herbta dobro operi, s solijo in kimelnam potresi, v kozo položi in en par žlic mesne župe in ravno toliko dobriga vinskiga je-siha perdeni, potem ga pari (dinstaj), dokler ni meh-ak, potem tudi na pokrov žerjavce perdeni, de se

lepo zarumeni. Ko je gotov, ga v skledo položi, mast posnemi in sok nanj vli.



Sladka in kislá solata.

Glavna solata.

Dobro jo očedi; potem jo na dvoje ali, če so glavice večji, na več kosov zreži, čisto operi, vodo spet dobro iztlači, in potem jo z bertramskim, malinčnim ali navadnim jesiham in dobrim oljem napravi. Zmešaj namreč toliko olja kolikor jesiha v zamašeni steklenici prav dobro, perdeni soli, kar je prav, zli potem na solato in to potem mešaj, de se tudi terši perje napije. Deni jo potem čedno v skledo in obloži jo, kar se večidel zgodi, s terdo kuhanimi in v osem koščikov zrezanimi jajci.

Bendiba ali vezna solata.

Se ravno tako perpravi.

Kodrasta solata, cikorija, kreša.

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

Kumare.

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

Zeleni fižol.

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

Koreninčna solata.

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

Cvetni ohrovt (kavliflor).

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

Špargelnova solata.

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

Slanična (arenkova) solata.

Tri velike mošancgarje olupi, na drobne kočnike (burfelce) zreži, tako tudi eno debelo špansko čebulo, potem očedi dve veliki slanici (arenka), poberi iz njih košice, zreži jih na majhne podolgaste kosčike, perdeni jih unim rečem in napravi vse z jesiham, oljem, nekoliko popram in solijo.

Sardeljina solata.

Potem ko so sardelje eno uro v hladni vodi ležale, košice iz njih poberi in napravi jih čedno na taljar. Potem iz lepih olivk peške poberi, deni té pa kapare med sardelje in vli vinskiga jesiha pa dobriga olja nanje. Tudi lahko nekoliko sardelj zviješ ter vse s školjkami (mišelni) in limonovimi kolesčiki obložiš. Namesti sardelj lahko tudi slanico (arenka) vzameš, ki je en dan v vodi ležala.

Polževa solata.

Kuhane polže iz lupin vzemi, v hladni vodi umi in lepo očedi, z vodo pa solijo še enkrat zavri in spet v hladno vodo položi. Ko jih v skledo devaš, jih dobro ožmi, z jesiham poli in na mizo daj.

Laška solata.

Nekoliko kuhaniga krompirja, eno jeguljo, eno lepo očejeno slanico (arenka), nekoliko piškurjev, kodraste solate in cikorije zreži, z jesiham, oljem in nekoliko solijo napravi in nekaj terdo kuhanih in drobno zrezanih jaje permešaj.

Žolcasta laška solata.

Kuhaj vina, vode in jesiha, vunder se mora jesih nar bolj čutiti, z dišavo, limonovimi olupki, lorberjevim perjem, materno dišico (timijanam) in solijo precej dolgo, perdeni na polič juhe en lot razpuščeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze), in poskusi na cinastim talarji, če se sterdi. Če se to ne zgodi, pa še kuhaj, ali pa še nekoliko vizenoviga mehurja perdeni. Če se sterdi, je pol v model vli in deni na hladno, de se žolca naredi. Na žolco pa deni na tanke koleščike zrezanih jegulj, slanic (arenkov), piškurjev, sardelj, olivk, iz katerih so se peške pobrale, kapar in tankih limonovih koleščikov. Ako bi se juha, ki je ostala, med tem tudi sterditi utegnila, se mora razpustiti in pohlajena na une reči djati. Zdej zopet vse na hladno deni, in, ko se sterdi, model v skledo zverni, za nekoliko časa s pertam, ki se v krop pomoči, pokri, in potem vzdigni. To se ima pa še le zgoditi, ki se žolca na mizo da. Skledo ozaljšaj z zelenim pomarančnim perjem.

Namašene jabelka.

Lepe enako debele mošancgarje olupi, potem na verhu plošo odreži in višnje vanje deni. Plošo zopet nazaj deni, jabelka dobro z beljaki pomaži in z drobnimi žemljevim drobtinami potresi, potem pa rumenkasto na dobrim maslu cvri.

Ocvrti jabelčni kerhlji.

Lepe debele jabelka olupi, in na pol persta debele kerhlje zreži, v testo iz vina, cukra in moke pomoči, (tudi lahko drobno stolčene sladke skorje vmes denes), potem na hudo razbeljenim maslu hitro rumeno ocvri, in, ko v skledo devaš, dobro s cukram potresi.

Mošancgarji v žolci.

Mošancgarje olupi, z vinam, vodo, eno teršico sladke skorje, limonovimi olupki in cukram do meh-kiga pari (dinstaj), potem iz posode vzemi, vtakni vanje podolgasto zrezanih mandelnov, sok pa in precej cukra še eno dobro četert ure kuhaj, precedi ga potem skozi gosto sitice na jabelka, ktere na hladno deni, de se žolca naredi.

Jabelka v žolci, drugačne.

Pari (dinstaj) štiri in dvajset olupljenih jabelk, en polič vina, en masec vode, eno teršico sladke skorje, limonovih lupkov in cukra in deni jih potem v pripravno skledčico. Zdej deni v sok en lot v pol masecu vode razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze) in cukra, pusti ga še eno četertino ure kuhati, perdeni potem toliko alkermezoviga soka, kolikor je treba, de lepo barvo dobi, precedi skozi gosto sitice na jabelka, ktere na hladno postavi, de se žolca naredi. Preden jih na mizo daš, jih z drobno zrezanimi pistacijami potresi.

Hruševa solata.

Hruške olupi, z moko potresi, na putru rumenkasto ocvri, potem z vinam, cukram in sladko skorjo do meh-kiga kuhaj, na taljar napravi, in sok, ki se še nekoliko vsuši, nanje zli.

Kutnjina solata.

Zlo zrele kutnje olupi, na kerhlje zreži in z vinam, vodo in veliko cukram prav mehko skuhaj, kar bi dve ali poltretjo uro potrebovati utegnulo.

Srove slive.

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

Suhe slive.

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

mandelne vanje deni, položi jih čedno na taljar in vli dobre vaniljine rozolije vanje.

Dušene (dinstane) slive.

Zrele slive čez sredo prelomi, peške iz njih poberi, in duši (dinstaj) jih z nekoliko vinam do meh-kiga. Zdej žemlje, kolikor jih je treba, na dobrim maslu ocvri, s slivami vred zavri, potem pa vse ocukraj.

Ocverte slive.

Suhe slive na vodi mehko skuhaj, potem peško iz njih poberi in namesti njih sladke olušene mandelne vanje deni. Zdej iz vina, cukra in lepe moke testo naredi, pa ne prereditko, slive v njim povaljaj in na razbeljenim maslu prav hitro ocri. Rumenkaste morajo biti, in se zlo vroče in s cukram potresene na mizo dajo.

Dušeni (dinstani) bezeg.

Dva poliča recljev čisto otrebljeniga bezga v kozi mehko pari (dinstaj), potem pol maselca dobriga mleka z eno kuhavnico moke premešaj in bezga perdeni kakor tudi pol žemlje na drobne kočnike (burfelce) zrezane in na maslu ocverte, de se skupej kuha. Vse ocukrano in dobro zavreto daj ali merzlo ali gorko na mizo, kakor hočeš.

Pomarančna solata.

Zreži srednje pomaranče na kolesca, položi jih čedno v skledo, deni na vsako kolesce pol žličice vkuhaniga rudečiga grozdica ali eno višnjo, dobro jih ocukraj in vli dobriga vina nanje.

Georginčna solata.

Perje georginčnih cvetlic se ravno tako kakor navadna solata z jesiham in oljem napravi in je prav perjetna, hladivna in zdrava jed.

Zelnata solata.

Vzemi zeli kolikor jih dobiš, kakor, kerbeljna, kreše, rapunculja, kislice in drugih, operi, zreži in napravi jih z vinskim jesiham in dobrim oljem.

Krompirjeva solata.

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

Zêlenova solata.

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



Ribe.

Ocverti karp.

Nar boljši karpi so, kateri čez tri funte tehtajo. Taki ribi luske čisto ostergaj; potem jo istrebi, operi, na tri perste široke kose zreži, v kotliček deni in osoli. Čez pol ure toliko žemljevih drobtin kolikor moke zmešaj in zrezano ribo prav dobro z njimi potresi. Potem v ponvi masla razbeli, nekaj kosov vanj deni in hitro rumeno ocri. Te potem s pečno žlico iz masla vzemi in družih vanj deni. Zadnjič zeleniga peteršilja v maslo daj, ko se sterdi, pa na ribo, ki se v skledo napravi.

Obarjeni karp.

Tri funte težkimu karpu luske ostergaj; potem ga iztrebi, operi, razplati, na tri perste široke kose zreži in v kozo deni kakor tudi eno korenje, eno peteršiljevo korenino, en kos zêlene, en koščik ingberja,

materne dišice (timijana), lorberjeviga perja, nekoliko dišečih žbic, mlade dišave, celiga popra, eno čebulo, limonovih olupkov in soli, na to pa en maselec hudiga vinskiga jesiha in ravno toliko kropa vli; potem dobro pokri, de se na hudi žerjavci eno ali pol drugo uro duši (dinsta); gotoviga karpa v skledo deni, z zelenim petersiljem potresi in na mizo daj.

Karp po pemsko.

Karpu luske ostergaj, potem ga razplati, operi, na tri perste široke kose zreži in v kozo deni; perdeni pa štiri poliče vola, dve glavi čebule, korenja, petersiljevih korenin, zelene, česna, materne dišice (timijana), lorberjeviga perja, muskatoviga orehka in muskatoviga cveta, dišečih žbic, mlade dišave, sladke skorje, limonovih olupkov, popra in soli; naj se eno do poldruge ure kuha. Potem ribo iz nje vzemi in v porceljanasto kozo ali v globoko skledo deni. Potlej pa tri žlice moke v putru zarumeni, v juho deni, katero potem, ko jo z medam posladiš, se eno uro kuhaj, skozi gosto sitice precedi in na karpa vli. Tudi lahko karpovo kri s kakima dvema žlicama jesiha razžverkljaš in na polivko, ko v skledo devaš, deneš.

Karp v šolci.

Karpu luske ostergaj, potem ga iztrebi, operi, na tri perste široke kose zreži in ne premehko skuhaj; perdeni mu pa en polič jesiha, en maselec vina, dva poliča vode, dva korenja, dve petersiljeve korenine, en kos zelene, štiri lorberjeve peresa, materne dišice (timijana), dve glavi čebule, dišečih žbic, celiga popra in mlade dišave; potem ga iz juhe vzemi, v to pa dve jajci z lupino vred in dva lota vizenoviga mehurja (havzenblaze) deni, de se s temi rečmi do pol vkuha. Zdej pertič čez zvernjen stol perveži, juho nanj vli, in, če ni dosti čista, to tolikrat ponovi, de bo zelo čista in prezretna. Zdej jo pa ali v kozo do pol nadevaj, de se sterdi, obloži jo z olivkami in s pomarančnim perjem, ako jih imaš, deni ribo na to in zali z ostalo juho, deni na hladno, de se sterdi, pomoči, ko v skledo devaš, kozo v krop in posušeno zverni hitro v skledo; — ali pa položi ribo v s

pomarančnim perjem obloženo skledo, razsekljaj žolco, ko se je sterdila, na drobno in daj jo na ribo. Posebno lepa je ta žolca, če se polovica precejene žolce z alkermezovim sokom rudečkasto pofarba, z razsekljano belo premeša, in na ribo da.

Karpa v črni polivki (zosu).

Zabodi karpa pod glavo, in kri naj v posodo teče, v kateri je en par žlic jesiha. Potem mu luske ostergaj, ter ga iztrebi, razplati in na tri ali štiri perste široke kose zreži. Potem v kozi tri žlice moke v putru zarumeni, perdeni drobno srezane čebule in česna, de se napne, kakor tudi drobtin črniga kruha, lorberjeviga perja, materne dišice (timijana), limonovih olupkov, vode, jesiha in ribo, de se eno uro kuha. Gotovo ribo v skledo položi, polivko še eno četertino ure s cukram vkuhaj, potem skozi sito precedi, kri perdeni in na ribo daj.

Višnjev karp.

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

Okisani karp.

Ocvertiga karpa obloži s šalotno in navadno čebulo, z materno dišico (timijanam) in lorberjevim perjem, z vrelim vinskim jesiham popari in na hladnim spravi. Kolikor delj v ti juhi, ki se čez nekaj časa skoraj sterdi, ostane, toliko boljši je; še več mescov se lahko na zlo hladnim spravi, in vunder zmiram prijetin ostane.

Ocverti kapci.

Te ribice se ne odpró, ampak čisto operejo, osolé, v moki in žemljevih drobtinah, ki so se po enaki primeri zmešale, povaljajo in prav hitro na razbeljenim maslu rumenkasto ocró. To pa ne sme čez

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

Ocverta šuka.

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

Pečena šuka.

Pečno ponev s putram pomaži, z na kolesce zrezano čebulo obloži in šuko nanjo položi, ki ji luske ostergaš, jo iztrebiš, operesh, osoliš in s sardeljami natakneš. Zdej sardelje drobno razsekaj, s putram zmešaj, na ribo deni, v cev (ror) postavi in počasi peči. Perdevaj sčasama sardeljniga masla. Gotovo šuko varno v skledo vzdigni, s podolgama zrezanimi limonovimi olupki ozaljšaj in s čisto sardeljino polivko na mizo daj. — Tudi jo smeš varno na raženj natakiniti, jo z drobnimi klinčki, ki se od obeh strani perdenejo in z nitjo zvežejo, podpreti in per plamečim ognji peči. Med tem jo pogostama s putram polivaj.

Dušena (dinstana) šuka.

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

Obarjena šuka.

Se ravno tako kuha kakor karp, samo, de je popred gotova. Gotova je, če se vilice, ki jih v ribo

vtakneš, zopet lahko iz nje potegnemo. Potem jo od ognja odstavi, v skledo napravi in z zelenim peteršiljem ozaljšaj.

Šuka nad rošem pečena.

Šuki luske ostergaj, potem jo iztrebi, operi, osoli in tako eno uro ležati pusti. Potlej roš s putram pomaži, nad hudo žerjavco postavi, šuko nanj položi, katero, ko se na eni plati zarumeni, obrni in s putram polivaj. Ko je skorej gotova, jo z njega vzemi, v podolgasto ponev, v kateri je srovo maslo razbeljeno, deni, z žemljevim drobtinami potresi in do dobriega speci. Potem pa en polič vina in pol maselca jesiha v ponev zli in z nekoliko dišečimi žbicami in muskatovim cvetom pol ure kuhaj. Ako se med tem časom polivka (zos) zadosti gosto ne vkuha, ribo iz nje vzemi, hujj zakuri, de se sok v enih minutah vkuha; potem ga pa zopet na ribo zli.

Okisana šuka.

V to jed ali ocverto ali pa nad rošem pečeno šuko vzemi in potem z njo kot z okisanim karpam ravnaj.

Višnjeva šuka.

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

Šuka s srovim maslam in peteršiljem.

Šuki luske ostergaj, potem jo iztrebi, na slani vodi z nekoliko dišečimi žbicami, mlado dišavo in lorberjevim perjem do dobriega skuhaj, varno v skledo položi, s terdo kuhanimi in drobno zrezanimi jajci in ravno takšnim peteršiljem potresi in z razbeljenim putram poli.

Šuka s sardeljami in limonami.

Šuki luske ostergaj, potem drob in košice iz nje poberi, meso na en mezinc debelo in podolgama zreži, glavo pa celo pusti. Zdej putra v kozi nad žerjavco

razbeli, perdeni oprane, košic in lusk očišene in drobno zrezane sardelje, šuko, nekoliko drobno stolčeni-ga muskatoviga cveta in sok pol limone ter dobro pokri, de se počasi duši (dinsta). Čez nekoliko časa pokrov odkri, ribo oberni, zopet limonoviga soka n-njo iztlačí, zopet pokri in do dobriga skuhaj. Ko v skledo devaš, postavi glavo vsredi sklede, drugo meso okrog nje deni in čedno z limonovimi koleščiki in olupki obloži.

Nadevana šuka.

Šuki luske ostergaj, potem jo na herbtu razreži in poberi vse meso in košice iz nje, vunder se pa mora rep in glava herbtanca deržati in koža cela ostati. Zdej košice iz mesa poberi, ter jih kakor tudi čebulo, zeleniga petersilja, nekoliko kože in košic otrebljenih sardelj in limonovih olupkov drobno razsekljaj, perdeni pa eno v mleku namočeno in zopet dobro ožeto žemljo, en drobljanc putra, štiri jajca, nekaj muskatoviga cveta, popra in soli in vse zmešaj. To zmešanje nadevaj v ribino kožo, in jo potem na herbtu zaši. Zdej podolgasto ponev s srovim maslam pomaži, šuko po obeh plateh s klinčki obloži, ktere z nitjo povežeš, deni jo v ponev in speci jo počasi v cevi (roru) ter jo z malo smeteno in putram polivaj. Lepo pečeno varno v skledo vzigni, nit odveži, klinčke z ribe poberi, ktero potem s sokam, ki je v ponvi, poli in s podolgama zrezanimi limonovimi lupki potresi. — Tudi karpa lahko tako perpraviš, samo, de per njem smetene in limonovih olupkov ni treba in de se med pečenjem le z razpušenim putram poliva.

Pečeni viz.

Viza razplati, nasoli in nekej časa tako ležati pusti; potem ga posuši, s putram pomaži in na roši nad hudo žerjavco počasi peci. Daj ga na mizo z žemljevim drobtincami potreseniga, z razbeljenim putram politiga in s pol limonami obloženiga.

Obarjeni viz.

Deni čebule, lorberjeviga perja in soli v vodo in

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

Pečeni som.

Soma iztrebi, na dva persta široke kose zreži, (oprati se pa ne sme), osoli, pol ure tako ležati pusti, potem dobro posuši, s putram pomaži, na roš položi, ki se je poprej tudi s putram pomazal, in nad zerjavco peci. Med pečenjem ga z nekoliko žemljevimimi drobtinami potresi in s putram poli. Gotoviga z limonovimi olupki obloži in na mizo daj.

Pečene mreene v polivki (zosu).

Mrenam luske ostergaj, potem jih iztrebi in operi, zarezhi jih po čez po obeh plateh; osoljene in v razpušenim putru povaljane nad rošem peci. Zdej drobljanc putra v kozi razbeli, perdeni moke, in, ko se ta zarumeni, dve drobno zrezani sardelji, ravno tacih limonovih olupkov in čebule, popra in muskatoviga oreha. Ko se malo napne, perli eno zajemnico vode in nekoliko vinskiga jesiha, pusti zavreti, deni ribe v skledo in zli polivko nanje.

Obarjeni ostrež.

Tej ribi luske na stergalu ostergaj, potem z ostrim klinčkam ali pa, kar je še bolji, z natikavno iglo spod plavute čeve izleci, kterih se tudi želč derži; če pa tega dela navajena nisi, jo lahko kakor druge ribe iztrebiš, vunder morajo ikre v nji ostati. Potem jo operi ter z vodo, solijo in jesiham višnjevo skuhaj.

Ocverti ostrež.

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

Obarjeni šilj.

Iztrebljeniga skuhaj na slani vodi ter ga oderi. Potem eno unčo putra v kozi razbeli, perdeni malo drobno zrezaniga zeleniga petersilja in nekej tudi razsekljanih sardelj in, ko se je nekoliko dušilo (dinstalo), na v skledo djano ribo deni.

Pečena jegulja.

Jegulji glavo in rep odsekaj, potem jo oderi, odpri, iztrebi, na štiri perste dolge kose zreži, dobro operi, osoli in nekaj časa ležati pusti. Potem jo na raženj natakni, s putram poli, z limonovim sokom pokropi in per plamečim ognji urno speci. Tudi jo lahko med tem nekolikrat z drobtinami potreseš. Deni jo potem čedno v skledo in sok iz podolgaste ponve nanjo zli. Perdeni ali limon ali zelene polivke (poglej jo).

Višnjeva jegulja.

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

Piškurji v rudečim vinu.

Odreži jim glavo, pusti kri v nekoliko jesiha teči in dergni jih potem s solijo v gorki vodi, dokler se vse žlezasto ne odpravi. Potlej jih pa z rudečim vinom, nekoliko putram, lorberjevim perjem, limonovimi olupki in z eno z dišečimi žbicami nataknjeno čebulo eno četertino ure hudo vreti pusti. Tudi lahko moke v putru zarumeniš, v juho deneš, katero, ko v skledo devaš, s kervjo zmešaj in na v skledo djane ribe vli.

Zlatoka.

Zlatoko na koleščike zreži; te pa v studenčno vodo položi, in, ko se zvijejo, jih deni v kozo, kakor tudi vina, vode in jesiha — vsaciga enako veliko —

en drobljanc putra, nekoliko čebule, lorberjeviga perja, rožmarina, ingberja, celiga popra, dišečih žbic in muskatoviga cveta, malo osoli in zavri. Ko začne vreti, jo nad prav slabo žerjavco postavi. Gotovo v skledo položi, z limonovim sokom ali hudim jesiham pokropi in z zelenim peteršiljem ozaljšano na mizo daj. Tudi lahko pol limon perdenoš. — Tako perpravljena zlatoka je nar bolj prijetna, ker perpečenji ali v polivki (zosu) veliko posebniga neprijetniga okusa zgubi.

Okisana zlatoka.

Zlatoko na koleščike zreži, dobro namočeno osoli, s putram poli in nad rošem speci. Potem jo pa kakor karpa ali šuko okisaj.

Višnjeve postervi.

Se ravno tako kakor višnjeva šuka perpravijo, samo, de se sok prav dobro osoli. Daj jih z zelenim peteršiljem ozaljšane, z jesiham in oljem na mizo.

Pečene postervi.

V iztrebljene in čisto oprane postervi po dolgim križe zarezaj, potem jih s popram in solijo potresi in nekej časa ležati pusti. Potlej jih posuši, s putram pomaži in počasi nad rošem peci. Potem jih lahko okisaš ali v kaprovi polivki z limonovimi olupki zavreš.

Slanice (arenki) v popirji pečene.

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

Laberdan (nasoljeni kabeljar).

Dobro namočeniga z merzlo vodo k ognju postavi in počasi kuhaj, potem pokri in tako kaki dve uri v kropu pusti. Zdej en drobljanc sroviga masla, nekoliko moke ali drobtin, soli, popra, muskatoviga cveta, drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja

z nekaj žlicami grahove župe ali mleka v ponvi nad žerjavco zavri, potem laberdana perdeni, de se nekej časa v nji kuha, in premešaj juho nekolikrat.

Kako se polenovka (stokfiš) namoči in pravi.

Glej, de prav belo ribo kupiš; potem jo potolci in čez noč v mehko, če je mogoče, v potočno vodo položi. Naredi zdej iz čistiga pepela in vode hud lug, kteriga, ki se scisti, na polenovko zli, ter jo v njim štiri in dvajset ur ležati pusti. Ako bi pa lug zlo hud biti utegnili, bi smela le ene ure v njem ležati. Potem jo zopet ravno tako dolgo v vodo položi, ktera se mora nekolikrat z novo premeniti. Tudi sme še dalj v vodi ležati, de se lug toliko bolj iz nje izleče. Tako namočeno na kose zreži, ktere tako zvi, de koža zunaj pride, obveži vsak kos z nitjo in postavi v loncu s čisto vodo bliz ognja, kjer kaki dve uri ostane; vunder mora na zadnje vreti, tako, de voda spredej, kjer per ognji stoji, bele pene naredi. Zdej jo na cedilo položi, de voda čisto odteče; potem en drobljanc putra razbeli, polenovko, iz ktere košice pobereš, vanj položi, malo osoli, in, ko se voda, ki se je nad ognjem iztekla, odcedi, s kislim zeljem, drobno repo, suhim ali zelenim graham v skledo napravi.

Pečena ostriga.

Deni ostrige v njih spodnji lupini na roši nad hudo žerjavco, začini jih z nekoliko popram, muskatovim cvetam, drobno zrezanim petersiljem in limonovim sokam, perdeni malo sroviga masla in potresi jih z drobtincami. Med pečenjem glej, de se ostrige lupine ne primejo, ker sicer kviško skočijo. Ravno tako se tudi na ploši v peči pekó.

Nadevane ostrige.

Deni iz lupin izlečenih in očišenih ostrig v srovo maslo, de se malo napnejo; perdeni potem drobno zrezaniga jagnjičeviga preželca, mozga, sardelj, zeleniga petersilja, čebule in sok unih ostrig in pusti, de se nekoliko pari (dinsta). Med tim lupine prav

čisto očedi, deni mašenje, v katero sta se kaka dva rumenjaka vmešala, vanje, položi jih na roši nad hudo žerjavco ali pa eno per drugi na plošo ter jih v cevi (roru) speci.

Kuhani raki.

Dobro oprane rake s hladno vodo, solijo, kimelnam in zelenim petersiljem v pokrit lonc deni in v njim okoli deset minut kuhaj. Deni jih potem skupama v skledo, ter jih, če hočeš, s čednim pertičem pokri in s šopki iz zeleniga petersilja ozaljšaj.

Raki na vinu kuhani.

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

Raki v smeteni.

Deni v kozo en polič smetene, en drobljanc srovi-ga masla, nekaj kimelna, soli in nekoliko žlic vina. Ko vreti začne, perdeni pet in dvajset do trideset srednjih rakov, dobro pokri in eno četertino ure duši (dinstaj). Potem jih lepo v skledo deni in sok nanje zli.

Pečeni raki v smeteni.

Trideset lepih rakov skuhaj v petersiljevi slani vodi, potem jih olup, iz lupin pa in iz pol funta putra dobro rakovo maslo napravi. Polovico tega razbeli in drobtine v njem zarumeni, potem pa tri poliče sroviga mleka nad ognjem dobro z njim zmešaj. Zdej perdeni osem rumenjakov in eno unčo cukra, ob katerim eno limono ostergaš, pa razsekljane vratove in šipavnice; beljake speni, in vse dobro zmešaj. Potem se mora precej peči. Eno četertino ure pred, ko v skledo devaš, nadevaj v sreberno kozo ali skledo in deni v ne prehudo peč, de se speče.

Želve (šildkrote) z zelenim graham.

Odsekaj jim glavo, rep in noge; ko jim kri do čistiga odteče, jih prav dobro operi ter jih z vodo, solijo in eno perišo suhiga graha kuhaj. Potem jih

iz čepin vzemi, na štiri kose razdeli, in varno odberi želč. Zdej deni v kozo sroviga masla, vanj pa moke, de se napne, perdeni zeleniga petersilja in v srovim maslu dušeniga (dinstaniga) zeleniga graha, zali z mesno ali grahovo župo, in perdeni želve, de še enkrat dobro zavrejo. Tudi jih lahko brez zeleniga graha v brodetovi polivki (ajmohtovim zosu) ali pa z limonovim sokam okisane na mizo daš.

Kuhani polži.

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

Nadevani polži.

V slani vodi kuhane polže iz lupin potegni; te pa s solijo odergni in v čisti vodi pomi, de se vse žlezasto iz njih spravi. Polže pa otrebi, razsekljaj in v srovim maslu ocri. Potem perdeni razsekljanih sardelj, drobtin in eno žlico smetene, de bo prav gosta budla. To zdej s solijo, drobno stolčenim popram in muskatovim cvetam zmešaj in v lupine nadevaj, te pa z luknjo navzgor obrnjene v plitvo ponev položi; potem naj se pa ali v peči ali pa z žerjavco zgorej in spodej pečejo.

Ocverte žabe.

Dobro očejene in oprane osoli, v moki povaljaj, v ubite jajca pomoči, z drobtinami potresi in na maslu rumenkasto ocri.

Žabe v soku.

Dobro očejene in oprane žabe v srovim maslu z nekoliko drobno zrezanim zelenim petersiljem pari (dinstaj). Ko sok, ki od njih odteče, izhlapi, jih

z belo moko potresi in čez nekoliko časa z dobro mesno ali grahovo župo zali ter pusti dobro vreti. Tudi lahko v srovim maslu dušenih kukmakoy ali jurjev prideneš ali sok pol limone z njimi zmešaš.

Pečene ribe.

Velikim klinam luske ostergaj, potem drob in obisti (bajšalc) iz njih poberi, zarezži jih na strani trikrat ali štiriktat pa ne pregloboko, osoli jih in dobro jih z moko potresi. Potem v podolgasti ponvi sroviga masla razbeli, ribe vanj položi in rumenkasto spečene v skledo deni in pohladi. Potem pa perdeni šalotne čebule, navadne čebule, kapar in na pereščike zrezaniga korenja kakor tudi angleške dišave, dišečih žbic in popra, perli hudiga vinskiga jesiha in olja in daj potem na mizo.

Postervi v žolci.

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

Kapči v masleni župi.

Ko so kapči kuhani, postavi v posodi precej velik kos sroviga masla nad ogenj, perdeni drobtin, muskatoviga cveta, drobno zrezaniga peteršilja in vode in pusti vreti, dokler se ne zgosti. Potem deni kapče v skledo, to pa na žerjavco postavi; vli potem župo nanje, de se je dobro napijo.

Nadevane slanice (arenki).

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

Ocvrti raki.

Skuhaj rake v slani vodi, potem jih iztrebi, pa tako, de celi ostanejo, potem vratove, koše in noge olupí, pa tako, de šipavnice in raki celi ostanejo. Potem jih v moki povaljaj, v katero se je nekoliko stolčeniga ingberja vmešalo, ocri jih v očišenim sro-
vim maslu ter jih z zrezanim petersiljem v skledo deni.

Pečene suhe slanice (arenki).

Položi slanice za dva ali tri dni v mlačno vodo, potem jih dobro očedi in na kose zreži, v ponvi sro-
viga masla razbeli, slanice z moko in malo zelenim petersiljem potresi in v ponev deni, de se spečejo. Tako perpravljene suhe slanice imajo večidel radi per ikrah na zelji.

Suhe slanice z rumam pečene.

Dobro namočene in očejene slanice v porceljana-
sto skledo deni, vli praviga ruma nanje, kteriga pa zažgi in do čistiga izhlapeti pusti. Ko rum zgori, daj jed na mizo.



Torte.

Mandelnova torta.

Pol funta prav drobno stolčeniga in presejaniga
cukra in pol funta ravno tacih mandelnov z žlizo dobro zmešaj, potem pa počasi šestnajst rumenjakov perdeni in dobro premešaj. Ko se je eno četertino ure neprenehama pridno mešalo, perdeni osem raz-
penjenih beljakov in zopet tri četertine ure mešaj. Med tem obod z razpušenim maslam pomaži in pre-
berni, de mast, kar je je preveč, odteče. Potem ga z zlo drobno stolčenim cukram potresj, oméso vanj deni in v pohlajeni peči počasi peci. Čez eno uro je gotova; tedej jo iz peči vzemi, obod od nje odloči, ter jo s cukrenim snegam, belim ali rumenim, ozalj-

šaj. Za to potrebo štiri žlice prav drobno stolčeniga cukra z enim v pene raztepenim beljakom in s kakima dvema kapljama limonoviga soka pol ure mešaj in skoz škernicel na torto v lepih popobah deni. Rudeči sneg se naredi z alkermezjim sokom, zeleni s špinačnim siram, (kako se perpravi, glej per zelenih rezancih (nudelnih), črni s čokolado, rumeni pa, če se še ne stolčeni cukrer na pomarančah osterga. Zdej deni torto v pohlajeno peč, de se pol ure suši. Lepši je viditi, če se v modlu speče, ker se potem iz njega izverne in ker svitlo skorjo po verhu dobi.

Limonova pa mandelnova torta.

Mešaj osemnajst rumenjakov s tremi unčami cukra eno uro do rahliga, potem tri ali štiri limone ob cukru ostergaj in tega kakor tudi štiri lote lepe moke in en funt izlušenih na drobno stolčenih mandelnov permešaj. Zdej dvanajst beljakov raztepi, de se spenijo, ter jih na rahlo permešaj; vso omeso pa v s putram pomazan model deni in počasi peci.

Cokoladna torta.

Eno unčo mandelnov s pertičem dobro odergni ter jih s krivim nožem na drobno zreži. Potem jih v kotliček deni, zmešaj jih z eno unčo drobno stolčeniga cukra, perdeni sedem rumenjakov in tri v pene raztepane beljake ter tri četertine ure do rahliga mešaj. Zadnjič perdeni dve drobno zribani tablici čokolade, stolčene sladke skorje in drobno zrezaniga limonoviga lupka, zmešaj vse dobro, nadevaj v s putram pomazan tortni pleh ter počasi peci.

Linska torta.

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

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

Mešana linska torta.

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

Prepečena (biškotna) torta.

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

Kruhova torta.

Pol funta prav drobno stolčeniga cukra in dvanajst rumenjakov, ki jih sčasama perdeneš, pol ure do rahliga mešaj. Potem osem razpenjenih beljakov varno permešaj; pa perdeni dvanajst lotov neolušenih drobno zrezanih mandelnov, dve tablici drobno nastergane čokolade, drobno zrezaniga limonoviga lupka, ravno taciga cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka in eno periše prav drobno zribaniga črniga kruha; ko je vse dobro premešano, perpravi model kakor pri mandelnovi torti, deni omeso vanj ter v pohlajeni peči počasi peci. Ako hočeš zvediti, kdaj je ta ka-

kor tudi vsaka druga mešana torta pečena, vtakni iglo vanjo; če je ta, ko jo iz nje potegneš, suha, tako, da se je nič testniga ne derži, je gotova, tedej se mora precej iz peči vzeti in na sito zvernjena pohladiti.

Kruhova torta, drugačna.

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

Kruhova torta, še drugačna.

Zmešaj eno unčo drobno stolčeniga cukra s pol unčo tudi drobno stolčenih mandelnov, perdeni sčasoma osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake ter eno uro prav dobro mešaj. Potem perdeni pol unče drobno zrezanih, neolušenih mandelnov, eno perišo zribaniga kruha, eno tablico zribane čokolade, štiri lote drobno zrezaniga cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka in nekoliko drobno stolčene sladke skorje in dišečih žbic, deni testo v s putram pomazan pleh ter počasi peči.

Drožna torta.

Mešaj eno unčo sroviga masla do rahliga, potem šest rumenjakov, dve žlici namočenih volovih droži in pol frakla mlačniga mleka dobro razžverkljaj ter počasi v srovo maslo deni. Permešaj še potem pol funta lepe moke, nekoliko soli in cukra. Polovico tiga testa zdej na dili na okroglo in en mezinc debelo zvaljaj in z valjarjem na pleh položi, pomaži z vkuhanim sadjem, iz ostaliga testa pa količke in iz teh omrežje nanj naredi. Zdej s putram pomazani obod

okoli daj, postavi na hladno, de se še enkrat tako visoko vzdigne, pomaži potem z ubitimi jajci, potresi s cukram in počasi peči.

Karmelitorska torta.

Šest rumenjakov in tri razpenjene beljake v loncu eno četertino ure mešaj, perdeni pa eno unčo drobno stolčeniga cukra in mešaj še eno uro. Zdej pa perdeni šest lotov šterke, nekoliko drobno stolčeniga limonoviga lupka, in tri lote napetih, olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandelnov, pomaži model dobro s putram ter testo vanj deni. Poverhu tudi deni dva lota podolgama pa tanko zrezanih mandelnov in peči torto počasi. Večidel se na to torto dobro stolčeniga cukra da, cukreniga snega pa ne.

Višnjeva torta.

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

Drobljiva torta.

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

Peskasta torta.

Mešaj v kotličku eno unčo posebno dobriga masla pol ure do rahliga, vbi vanj scasama dve celi jajci in dva rumenjaka, perdeni pa pol unče olušenih in drobno stolčenih mandelnov in ravno toliko cukra in

drobno zrezaniga limonoviga lupka. Na zadnje še devet lotov presejane moke permešaj. Polovico tega testa deni precej na pleh, pomazi ga potem z vkuhanjem ter ga z ostalim testam pokri. Poverhu ga z jajci pomazi, z drobno stolčnim cukram potresi, z obodam obdaj in v pohlajeni peči počasi peči. Med tem razpeni tri ali štiri žlice prav drobno stolčnega cukra in en beljak; ko se torta iz peči vzame, naredi iz tega majhne kupčike nanjo, v te pa na tanke cveke zrezane pistacije vtakni ter v peči počasi posuši.

Otrobna torta.

Osem beljakov prav dobro razpeni, potem pa pol funta cukra in osemnajst rumenjakov z njimi mešaj, dokler ni prav rahlo in gosto, perdeni pa potlej pol funta neolušenih stolčnih mandelnov, malo sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno zrezaniga limonoviga in pomarančnega lupka, deni testo na s putram pomazan pleh ter počasi peči.

Torta iz cukreniga kruha (marcipana).

Naredi testo kakor per cukrenim kruhu (marcipanu — poglej ga); ko se pohladi, ga na s cukram potreseni dili (zavolj varčnosti se sme tudi lepe moke med cukrer pervzeti) z valjarjem zvaljaj; polovico tega testa na pleh položi, z vkuhanim sadjem obloži, z ostalim testam pokri in peči. Potem torto z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaj in še enkrat v peč deni, de se posuši.

Zelena torta.

Stolci drobno pol funta olušenih mandelnov, pomoči jih med stolčenjem z limonovim sokom, zmešaj jih potem dobro s pol funtam stolčnega in presejanega cukra in s siram iz treh periš špinače (poglej ga per zelenih rezancih). Zdej šest celih jajc in osem rumenjakov dobro vmešaj, perdeni sčasoma stolčene reči ter eno uro mešaj. Ko je testo prav rahlo, perdeni en lot žemljevih drobtin, drobno zrezaniga limonoviga lupka in drobno stolčene sladke skorje, obloži s putram pomazani pleh z oblati, deni v obod, pa ne prepolno, ter počasi peči.

Maslena torta.

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

Španska torta.

Stolci ravno toliko cukra, kolikor osem jaje tehta, in presej ga skozi gosto sito. Raztepi osem beljakov na pene. Deni jih potem v kotliček, vmešaj sčasama cukrer po žlici ali ga z lahko kuhavnico zmešaj. To omeso v enako velike okrogle plehe na popir deni in v prav pohlajeni peči počasi peci, tako, de so od zunej rudečorumeni, od znotrej pa vunder popolnoma suhi. Na te plehe razun eniga vkuhanje deni, eniga verh družiga položi, in ne pomazaniga, ki mora na verhu biti, z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaj. Debeleji blek lahko tudi od spod izvotliš in s spenjenim mlekam napolneš.

Pomarančna torta.

Štiri rumenjake sčasama v štiri lote do rahliga vmeteniga srovinga masla vmešaj, perdeni pa pol funta olušenih in drobno stolčenih mandelnov, mešaj zopet eno četertino ure in stori potem ravno tako z eno unčo stolčeniga cukra. Zdej ostergaj lupine dveh debelih pomaranč na stergalu do beliga in jih v možnarji s šestimi rumenjaki tolci, de bo kašnato, kar kakor tudi dva lota lepe moke v vmešanje deni in dobro zmešaj. Razmaži dve tretjini tiga testa na s putram pomazanim plehu na okroglo, deni vkuhanih marelc, grozdica ali malinc nanj in naredi iz ostaliga testa količke čežnj. Po verhu to torto z ubitimi jajci pomaži in z debelo stolčnim cukram potresi, potem kos popirja okoli nje deni ter jo v pohlajeni peči počasi peci.

Cesarjeva torta.

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

Krompirjeva torta.

Skuhaj moknatiga krompirja, pa vari, de ne bo razpokan; potem ga dobro odcedi; ko se posuši, ga olup in na ribežnu zribaj. Zdej deni štiri cele jajca v kotliček in jih dobro raztepi, perdeni pa pol funta prav drobno stolčeniga cukra, in, ko je ta premešan, pol funta zribaniga krompirja ter vse tri četertine ure prav močno mešaj. Zdej lupino ene limone ob cukru odergni, in tega potem perdeni, pomaži pa pleh ali model dobro s srovim maslam, potresi ga z žemljevimimi drobtinami in deni testo vanj. Deni torto precej v peč, de se počasi rumenkasto speče.

Štulasta torta.

Vmeti en drobljanc putra, perdeni potem tri ali štiri cele jajca, en funt drobno zribaniga cukra in tri unče lepe moke, premešaj vse, zgnjeti na mizi v testo, ktero na trivoglate bleke zreži, vunder morajo na enim voglu dalji biti kakor na obeh drugih, obloži pa kraje trivogelnika z ravno tim testam ter dobro speci; potem bleke z vkuhanjem pomaži in vse štiri na kviško postavi, de so kot piramida viditi.

Francoska torta.

Stolci tri unče pistacij drobno, permešaj šest ali osem rumenjakov, dva ali tri suhare (cvibak), eno unčo cukra, stolčene sladke skorje, razsekljaniga limonoviga lupka in drobno zrezaniga cukreniga limonoviga lupka, mešaj to s poličem sladke smetene na ognji, de gostljato postane; položi potem v tortno ponev en podplat iz testa, deni merzlo omeso nanj,

obloži s podolgasto in tanko zrezanim testam, ozalj-
šaj kraje, potresi jih s cukram in daj na mizo.

Žolce.

Bela žolca (blang-manžé).

Pol funta mandelnov oluši, stolci (med tolčenjem jih z vodo večkrat pomoči, de mastni ne postanejo), in s tremi maselcami kropa popari. Dobro razžverkljano naj eno uro stoji, potem skozi ruto v kozo pretlači, cukra in na koščike zrezan konček vanilije perdeni ter pol ure na slabi žerjavci kuhaj. Potlej perdeni dva lota čistiga v nekoliko vodi razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze), odstavi od ognja, vzemi vanilijo iz kože, in mešaj, dokler se ne pohladi. Zdej v za to perpravljeni model deni in na hladno postavi, de se sterdi. Ko imaš v skledo djati, odloči žolco nekoliko na straneh, potresi model od ene plati na drugo in zverni jo v skledo. Ako bi pa iz njega iti ne hotla, pokri z v krop pomočeno in zopet dobro ovito ruto en trenutek in vzemi gotovo odločeni model preč.

Bela žolca, drugačna.

Skuhaj telečjo nogo v enim poliči vode prav mehko, potem župo odcedi in pohladi. Stolci zdej pol funta mandelnov tako drobno, de so dobro pomočeni kot testo. S tim župo telečje noge dobro premešaj in skozi ruto pretlači. Potlej kos cukra z vanilijo prav drobno stolci, stajaj ga v nekoliko žolci in zopet skozi ruto v ostalo žolco precedi. Če še ni dovolj sladka, pa še cukra perdeni. Potem jo ali v model ali pa v plitvo skledo deni, in na hladno postavi, de se sterdi.

Bela žolca z mlekam.

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

Bela žolca s čokolado.

Perpravi belo žolco z mlekom ali vodo, ali jo v plitvo štirivoglato skledo in na hladno ali, kar je še bolje, na led postavi. Ko se sterdi, kočnike (burfelce) iz nje izreži. Te pa potem razpusti, z dvema tablicama drobno zribane čokolade zavri in popolnoma pohlajeno v luknjice bele žolce vli. De je tukej posebne varnosti treba, de se jed ne skazi, se že tako vé.

Bela žolca s kofetovim duham.

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

Mleko v čašah.

Na osem čaš (kozarcov) tri masele dobre srove smetene z enim končkam vanilije in petimi loti cukra zavri, potem pa pohladi, osem rumenjakov peržverkljaj in precedi skozi sitice v za to perpravljene čaše. Postavi jih pa varno v kozo s kropam, zakri s pokrovom in deni žerjavce nanj. Ko se mleko sterdi, daj čaše precej na mizo. Tudi lahko pomarančniga ali limonoviga lupka, vijoličniga čaja (té), zlo močniga kofeta ali čokolade namesti vanilije vzameš.

Višnjeva žolca.

Zrele, od recljev odbrane in čisto oprane višnje ali amarellice v kamnitnim možnarji stolci, perdeni na en polič soka en polič vina in kuhaj pol ure v mesingastim kotliču. Zdej jih skozi čedno ruto pretlači, perdeni pol funta cukra in dva lota čistiga, razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze) in precedi skozi pertič, ki ga na preobernjen stol pervežeš. Ako

ni prvič dosti čista, jo moraš še enkrat precediti. Deni jo zdej v model ali v kozarce, in postavi na led, de se sterdi.

Malinčna žolca.

Prevlači malince skozi sito, deni nekoliko soka in toliko cukra, kolikor ga je treba, de bo žolca zadosti sladka, v mesingast kotlič in pusti kuhati, dokler težko ne kane. Na en polič soka razpusti dva lota vizenoviga mehurja (havzenblaze) na vodi, deni njega in, kar je še soka, v cuker, de malo povre. Precedi ga zdej skozi na preobernjen stol pervezan pertič (to se mora ponoviti, dokler ni celo čist), nadevaj ga v model ali stekleno skledo in postavi na led, de se pohladi.

Limonova žolca.

Zavri en dober maselec vina, pol maselea vode, limonovih olupkov, cele sladke skorje, par dišečih žbic in cukra. Potem pa na en polič žolce dva lota vizenoviga mehurja razpusti, sok lepih limon permešaj, malo zavri in vse skozi na preobernjen stol pervezani pertič precedi. Ako pa žolca ni zadosti čista, jo v kotlič deni, raztepi dva beljaka ne pene, zavri jo z njima ter jo še enkrat precedi. Pohlajeno deni v kozarce ali modle, postavi na led, de se sterdi.

Mošancgarjeva žolca.

Olupi lepe mošancgarje in položi jih v hladno vodo. Deni pa v kozo pol persta visoko vode in vina, toliko cukra, de bo prav sladko, celiga limonoviga lupka in eno troho sladke skorje. Ko vreti začne, perdeni jabelka, prav mehko skuhane skozi ruto prevlači, na en polič soka dva lota razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze) perdeni in še enkrat skozi na preobernjen stol pervezani pertič precedi in potem na led postavi, de se sterdi.

Vinska žolca.

Skuhaj nekaj zofranoviga cvetja, en koščik ingberja, sladke skorje in dišečih žbic v enim poliči dobriga vina; razpusti potem v njim en lot vizenoviga

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

Tokajska žolca.

Pol funta lepiga cukra v pol maselcu vode stajaj, deni ga nad slabo žerjavco, de nekoliko zavre, perdeni sok petih limon, dva lota razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze) in en dober maslec tokajski-ga vina, precedi skozi na preobrnjen stol pervezan pertič, deni v model in postavi na led, de se sterdi.

Punševa žolca.

En kozarc skozi ruto pretlačeniga limonoviga soka, en funt stolčeniga cukra, pol kozarca ruma in štiri kozarce rajževe vode ali ne močniga holanškiga čaja (tè) v loncu mešaj, dokler se cuker popolnoma ne raztopi. Potem pa perdeni polčterti lot z vinam razpušeniga vizenoviga mehurja (havzenblaze) in precedi vse skozi debel pertič. Deni jo potem na model in postavi jo na led. Posebno jo je lepo viditi, če polovico z alkermeževim sokam rudečkasto narediš, model en pavc visoko z njo napolneš in, ko se sterdi, bele perliješ, spet na led postaviš in tako ponoviš, dokler ni model poln.

Čokoladna žolca.

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

Kofetova žolca.

Se ravno tako kakor čokoladna napravi, samo, de se nekoliko več vizenoviga mehurja privzame in, to se ve, namesti čokolade močniga in čistiga černiga kofeta.

Vinska žolca z rumam.

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

Bela žolca (blang-manžé) z jabelki.

Deni v kotlič tri unče olušenih in drobno stolčeni mandelnov, razžverkaj v loncu osem rumenjakov s tremi žlicami merzle vode in pusti; potem zavri dva poliča srove smetene z enim kventelcam vanilije, de se njeniga duha navzame, in vli', pa ne prevroče, k rumenjaka, lyse pa stresi k mandelnam, dobro premešaj, perdeni poltretji lot razpušeniga vizenoviga mehurja, pretlači skozi ruto, ocukraj, kakor se ti zdi, deni v modle in potem na hlad postavi. Ko je žolca terda, deni dva modla eniga na družiga, derži ji nekoliko v gorki vodi, pa ne predolgo, potem deni iz tiga narejene jabelčke na taljar, vtakni v vsaciga trošico sladke skorje namesti reclja, namaljay vsacimu z alkermežjim sokam, kterimu nekej vode perdeneš, rudeče lice, ozaljšaj kraje s pomarančnim perjem ter jih tako na mizo daj.

Svinjska žolca.

Skuhaj svinjsko glavo in noge v posodi, kjer je dvakrat toliko vode kolikor jesiha, in pa dve glavi čebule, dva lorberjeva peresa, eno korenje, eno peteršiljevo korenino, nekej celiga popra, dva peresa muskatoviga cveta, dva žofranova cveta in nekej soli. Ko so noge in glava dosti mehke, jih dobro očedi, poberi nar veči kosti iz njih in zreži jih na kose, kakoršne hočeš, deni jih pa v skledo ali model in pusti jih, de se ohlade; potem juho skozi čedno ruto v kotlič precedi in ohladi, vbi v lonc tri cele jajca, perdeni žolco in jo eno uro vreti pusti. Ko nekej časa postoji, jo še enkrat precedi, vli jo potlej v skledo ali model, kjer je meso, in postavi na hlad, de se sterdi.

Pekarija.

Cukreno testo.

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

Prepečenki (biškoti).

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

Prepečeni (biškotni) bandelci.

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

Prepečeni loki (biškotni pegni).

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

Čokoladni prepečenki (biškoti).

Raztepi tri beljake, de se spenijo, perdeni pol funta prav drobno stolčeniga cukra in mešaj tri čertine ure; potem permesaj pol funta drobno stolčenih mandelnov in eno unčo zribane čokolade, namaži kakor prepečenke (biškote) na oblate in počasi speci.

Ocverti mandelni.

En funt olušenih in stolčenih mandelnov, pol unče cukra, eno jajce in dva rumenjaka dobro zmešaj, v model deni, katerikoli se ti bolj perpraven zdi, ter v razbeljenim srovim maslu ocri.

Ocverti mandelni, drugačni.

Napravi iz moke, treh rumenjakov, sladke skorje in muskatoviga cveta precej terdo testo, isreži ga z modlam za mandelne, s katerim šest mandelnov na enkrat izrezati zamoreš in tako izrezane mandelne v dobrim maslu rumenkasto ocri.

Mandelnovi kolači.

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

Mandelnovi bandelci.

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

Mandelnovi oblati.

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

Zdej oblate v podobe, ki ti dopadejo, zreži, s testam namaži in v pohlajeno peč deni. Ko jih iz nje vzameš, jih urno na valjar deni.

Mandelnovi kupčiki.

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

Marelčni prepečenki (biškoti).

En funt olupljenih marelc s peškami vred med vednim mešanjem do mehkega pari (dinstaj). Med tim mešaj pol funta cukra in dve jajci eno uro, pertlači potem pohlajene marelc skozi sitice, napravi iz te omese prepečenke (biškote) na oblate, ter jih počasi speci.

Mandelnovi loki (pegni).

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

Snežni mandelnovi loki.

Zmešaj drobno stolčeniga cukra in štiri razpejnjene beljake, de bo ko debel sneg; perdeni pa potem toliko olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandelnov, de bo težko teklo. To testo namaži na pleh, ki je s putram ali maslam nekoliko pomazan, do debelosti noževiga roba in delaj v drugim žnjim,

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

Mehki loki (pegni).

Zreži med en funt moke tri unče sroviga masla, razdrobi ga z valjarjem, perdeni potem štiri rumenjake in dva razpenjena beljaka kakor tudi tri unče prav drobno stolčeniga cukra in drobno zrezaniga limonoviga lupka, to testo dobro zgnjeti in potem naj pol ure počiva. Zdej ga do debelosti noževiga roba zvaljaj, zreži ga na dva persta široke in trikrat toliko dolge blekice, pomaži jih z ubitimi jajci, obloži jih s podolgama zrezanimi mandelni, deni jih na pleh ter jih rumeno zapeci. Ko jih iz peči vzameš, jih urno na okrogel les deni in tako dolgo pusti, de se shlade in sterdijo.

Ocverti loki.

Zmešaj eno unčo olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandelnov, ravno toliko drobno stolčeniga cukra in drobno zrezano lupino pol pomaranče in cele limone, obeh sok pertlači, vse naj pa pol ure stoji. Zdej drobljanček sroviga masla v mesingastim kotličku razbeli, tri žlice omese perdeni, de med vednim mešanjem rujava postane, deni potem po žlici na z vodo pomočeni valjar, razmaži z nožem, potresi z drobno zrezanimi pistacijami in pohladi. Vunder jih z valjarja vzemi, preden se sterdijo. Ravno tako delaj s testam, ki ga še imaš.

Janeževe prestice.

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

Janežev kruh.

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

Škofov kruh.

Zmešaj testo kakor per suharji (cvibaku), perdeni pa potem poldrugo unčo debelih in ravno toliko drobnih vinskih jagod (cibeb in vajnperlov), pol funta olušenih in podolgama zrezanih mandelnov in delaj sicer kakor je per suharji rečeno.

Limonovo ocvrtje.

Štiri lote olušenih in drobno stolčenih mandelnov s šestimi beljaki dobro zmešaj, potem pa s tremi unčami drobno stolčeniga cukra, ob katerim se je limona odergnila, nad ognjem dobro premešaj, in, ko se ohladi, z izrezci izreži ali skozi brizgalo pretlači in na putru ali dobrim maslu ocri.

Sladki (cimetov) kruh.

Pol funta drobno stolčeniga cukra pa šest rumenjakov in dvanajst celih jajc poldrugo uro mešaj, potem en lot prav drobno stolčene sladke skorje, eno unčo cvetne moke in eno unčo šterke perdeni in dobro premešaj. Zdej za to perpravljeni model s putram ali maslam pomaži, testo vanj deni in počasi peci. Potem ga iz njega zverni, po čez na tanke koščike zreži in te na roši opeci.

Cmokov kruh.

Stolci toliko cukra, kolikor šest jajc tehta, pa ga zmešaj s šestimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki. Potem drobno zrezanih in vkuhanih višenj, orehov, cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka, drobno stolčene sladke skorje, dišečih žbic, nekej rajskiga zerna (kardamomen) in drobno zrezano lupino ene limone z njim zmešaj in toliko cvetne moke perdeni,

de se iz testa na dili podolgasti hlebčiki narediti dajo. Te zdej na z moko potresenim plehu počasi peci. Merzle na kose zreži in na mizo daj.

Moskovitarski kruh.

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

Kmečki krofi.

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

Kmečki krafelci.

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

Cevni krofi.

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

Limonovi krafelci.

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

kočnike (burfelce) zrezano lupino ene limone. To testo zdej na okrogle oblate namaži, s cukram in podolgama zrezanimi mandelni ali pistacijami potresi, na pleh položi in počasi peči.

Masleni krafelci.

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

Dišavni oblati.

Drobno stolci trinajst lotov sladkih in tri lote grenkih mandelnov, pol funta cukra, sladke skorje, dišečih žbic in rajskiga zerna (kardamomen). Zmešaj to s štirimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki, perdeni pol funta nar lepši moke in drobno zrezaniga limonoviga lupka in namaži to testo na štirivoglato zrezane oblate. Ob kraji jih pa z olušenimi in podolgama pa tanko zrezanimi mandelni obloži.

Cukreni kruh (marcipan).

Pol funta olušenih, z rožno vodo pomočenih in drobno stolčenih mandelnov s pol funtam drobno stolčeniga cukra, s sladko skorjo, z dišečimi žbicami, z muskatovim cvetam in rajskim zernam (kardamomen), (vsako posebej stolci), v ponvi nad slabo žerjavco tako dolgo mešaj, de se odloči, potem pa, ko se spet pohladi, na s cukram potreseni dili zvaljaj; na podobe, ki ti dopadejo, zreži in speci. Potem jih z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaj, in še enkrat v peč deni, de se posuši. Namesti mandelnov lahko tudi pinij ali pistacij vzameš.

Cukernina.

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

Suhar (cvibak).

Stolci pol funta cukra, mešaj ga potem v loncu s šestimi celimi jajci in s šestimi rumenjaki poldrugo uro do rahliga in perdeni potlej en funt lepe moke in drobno zrezaniga limonoviga lupka. Pomaži dobro model, deni mešanje vanj in speci. Ko je gotovo, ga zverni in na končke v debelosti pol mezinca zreži.

Cukreni venci.

Mešaj prav drobno stolčeniga cukra s tremi razpenjenimi beljaki pol ure. Potem pol funta olušenih mandelnov podolgama zreži in zarumeni. Te pa in sok ene limone v cukrer permešaj in iz te omese vence na oblato napravi, in jih merzle peci, ker morajo bele biti.

Španski vetrovi.

Perpravi omeso kakor za špansko torto, potem pa pleh z oblato obloži, nanje pa z žlico omeso v velikosti eniga jajca deni in v hladni peči prav počasi peci, tako, da se zunej le bledorumeni, znotraj pa vunder celo suhi. Ko se pohlade, jih ali od zdol izvotli in z razpenjenim mlekom, zmerzolino ali smetanico (kremam) nadevaj ali pa samo na mizo daj.

Sladki hlebčiki.

Napravi testo iz ene unče drobno stolčenih mandelnov, iz ravno toliko drobno stolčeniga cukra in iz dveh razpenjenih beljakov, perdeni pa potem drobno zrezaniga limonoviga lupka, naredi na s putram pomazanem plehu kupčike ter jih počasu rumeno speci.

Grenki hlebčiki.

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

Lubje (holipen).

Šest lotov lepe moke, štiri lote razpuščeniga putra, štiri lote drobno stolčeniga cukra, drobno zre-

zано lupino pol limone, drobno stolčene dišeče žbice in sladko skorjo in nastergani muskatov oreh v kotliču dobro zmešaj in potem s tremi celimi jajci eno četrtno ure mešaj. Zdej za to napravljeno železo razbeli, z razpušenim putram pomaži, pol žlice testa vanj deni in hitro rumeno speci. Zdej blekic urno iz železa vzemi, okoli klinčka ovi in, ko se pohladi, varno z njega vzemi. Pri tim opravilu je dveh treba, de se blekici ne sterdiyo in zato oviti ne dajo. Tako dalje delaj, dokler je kaj testa.

Cukreno janeževo zernje.

Dobro posušeno janeževo zernje v situ obravnava, dokler je kaj prahu. Kuhaj potem cukrer z nekoliko namočenim arabiškim kecmečam (gumi), dokler se kot nit ne vleče, perdeni potem janež ter ga nad slabo žerjavco tako dolgo tresi, dokler se ga ves cukrer ne prime in zernje suho ni. Nekolikrat še kuhaniga cukra perdeni, pa brez kecmeč, de zernje dovelj debelo skorjo dobi.

Dišavni blekici.

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

Prepečeni suhar (biškotni cvibak).

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

Domáci suhar.

K temu vzemi eno unčo moke, eno unčo cukra, eno unčo nenamočenih debelo zrezanih mandelnov, eno tablico čokolade, drobno zrezaniga limonoviga lupka, dišečih žbic, sladke skorje in angleške dišave, kolikor se ti zdi. To z dvema ali tremi jajci zmešaj, štrucice napravi, z beljaki pomaži in počasi peči. Potem jih na podolgaste koščike zreži, preden se še pohlade, ker bi se sicer lomile.

Tirolski krafelci.

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

Janeževi klobučki.

Tri rumenjake s toliko cukram, kolikor tri cele jajca tehtajo, pol ure mešaj, beljake razpeni in per-mešaj, kakor tudi toliko moke, kolikor dve jajci tehtate, in nekoliko drobno zrezaniga limonoviga lupka. Napravi potem na z voskam pomazani dili z žlico blekice, ktere z janežem potresi, speci in še gorke na kuhavnico zakrivi.

Milanski krofi.

Napravi navadno testo za kruhovo torto (glej str. 140.) in naredi iz njega en pavc visoke krofe, tako velike kakor so pustni krofi. Po verhu jih poli s cukrenim snegam, dobro jih posuši, deni nanje vkuhanje, ki ti dopade, poli jih potem še enkrat s cukrenim snegam in jih še enkrat posuši. Na vsak blek pa še položi en ravno toliko visok blek kruhove torte, poli vsak krof s čokolado in posušene z belim cukrenim snegam podolgama ozaljšaj.

Nunski krafelci.

Eno celo jajce, tri rumenjake in štiri lote cukra

z dvema žlicama vina dobro vmeti, de se testo kot za prepečenke (biškote) napravi. Potem perdeni deset lotov lepe moke in zgnjeti testo žnjo ter ga zvaljaj, pa ne pretenko. Potlej pa pol funta olušenih sladkih mandelnov prav drobno zreži in presej jih. Zdaj zavri pol funta cukra s pol maselcam vode, dokler se vleči ne da, perdeni potem mandelne, de tudi skupaj vrejo, odvzemi od ognja, perdeni limonoviga lupka, malo nastergane medenine (lecta) in dišave, nadevaj v testo, naredi krafelce iz njega in speci jih v tortni ponvi.

Cukreno grozdice.

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

Cukreni kostanj.

Lepiga debeliga kostanja speci in olupi. Potem pa zavri cukra z nekej vodo nad slabim ognjem, dokler se ne vleče. Vari, de cuker rujav ne postane. Kostanj pa na igle natakni, nekolikrat v vroči cukrer pomoči in potem posuši.

Cukrene kvarte.

Vzemi pol funta moke, ravno toliko presejaniga cukra, eno jajce, dva lota sroviga masla, drobno zrezano lupino ene limone, napravi iz tiga testo in zreži na majhne štirivoglate blekice. V sredej deni pol namočeniga mandelna ter lepo speci.

Suho testo.

Vzemi pol funta mandelnov in ravno toliko cukra, tudi malo limonoviga soka, premešaj nad žerjavco, napravi iz tega z nekoliko raztepenimi beljaki testo, naredi podobe, ki ti dopadejo, na oblate, in posuši na tortni povi. Potem ga pomaži z debelim cukrenim snegam in presejanim pisanim cukram in še enkrat posuši.

Mandelnovi kušljeji.

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

Medenina.

Mešaj v majhnim loncu dva ali tri beljake z eno unčo cukra eno uro, de bo kašnato, potem pa premešaj eno unčo drobno stolčenih mandelnov in drobno zrezaniga cukreniga limonoviga lupka, de se gosto testo napravi, de se namazati zamore, zreži oblate na en perst dolge in dva persta široke končike, namaži testo pol persta debelo nanje in jih počasi peci.

Cesarjevi krafelci.

Deni v mesingast kotliček pol funta drobno stolčenih mandelnov, poldrugo unčo presejaniga cukra, štiri razpenjene beljake, drobno zrezano lupino ene limone, rumeni vse nad žerjavco, dokler gostljato ne postane, potem naredi okrogle krafelce na oblate, speci jih rumeno in deni malo cukreniga snega nanje.

Muskacončki.

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

**Spenjene jedila (krem).***Nevestna župa (šodo).*

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

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

Spenjeno mleko.

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

Spenjeno mleko s kofetovim duham.

Deset lotov kofeta počasi žgi, potem pol maselca kropo nanj vli in pusti, de se do čistiga shladi. Zdej vodo odcedi, toliko drobno stolčeniga cukra vajo deni, kolikor se ga v nji stajati zamore, vmešaj ga pa potem med ravno popisano spenjeno mleko in na hlad, ali pa, kar je še bolje, na led postavi.

Sladka smetena.

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

Vaniljina smetena.

Zavri v treh maselcih prav dobre srove smetene pol lota na koščike zrezane vanilije in perdeni cukra, kar je prav; potem razžverkaj en maselec merzle srove smetene s šestnajstimi rumenjaki, perdeni zavreto in precejeno smeteno in nad žerjavco vedno mešaj, de se zgosti. Potem v skledo deni in pohladi.

Čokoladna smetena.

Zavri v enim maselcu dobre srove smetene pet

tablic drobnost nastergane čokolade in dva lota vizenoviga mehurja; ko se ta razpusti, razžverčaj šest rumenjakov z enim poličem srove smetene, perdeni cukra, kolikor ga je treba, deni v čokolado in precedi skozi sitice. Zdej jo mešaj nad slabo žerjavco, dokler se ne zgosti in daj jo v zato perpravljenih časih ali s cukrenimi kupčiki ozaljšano hladno ali gorko, kakor hočeš, na mizo.

Jagodova smetena.

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

Čajeva smetena (té-krem).

En polič vaniljine smetene (poglej jo) z enim dobrim kozarcem prav močniga holanškiga čaja (té) zmešaj, skozi sito pretlači in v zato perpravljenem posodo deni. To pa v kozo s kropam postavi, s pokrovom, ki je z živim pepelom potresen, pokri, na žerjavco deni in nad njo pusti, dokler se ne zgosti. Vari pa, de se preveč ne vzdigne, ker potimtakim jed ni tako lepa viditi.

Kofetova smetena.

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

Koriandrova smetena.

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

Limonova smetena.

Lupine štirih limon v enim maselcu dobriega beliga vina skuhaj in skozi sito pretlači. Potem vbi v lonc dvanajst rumenjakov, pertlači sok olupljenih štirih limon, razžverčaj s pol funtam drobnost stolčeniga cu-

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

Žgana smetena (krem brilé).

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

Spenjeni vinski cmočki.

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

Spenjeni mlečni cmočki.

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

Mandelnov sir.

Razpusti nad slabim ognjem v vodi tri lote čistiga vizenoviga mehurja in pretlači ga skozi sito. Potem pa zavri poldrugi maselec prav dobre srove smetene,

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



Zmerzline.

Cukrena zmerzlina.

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

Mlečna zmerzlina.

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

Maslena zmerzlina.

En polič dobre srove smetene s štirimi loti na limonah ali pomarančah osterganiga cukra osladi, zavri, s šestimi ali osmimi rumenjaki razžverkaj in per slabi žerjavci pridno mešaj ali žverkaj, de se zgosti; potem pa skozi sito pretlači, v zmerzlinico deni in v led postavi. Zmerzlinico pa vedno verti, dokler ne zmerzne. Ko imaš na mizo dati, jo v krop vtakni in v skledčico ali na taljar zverni.

Kofetova zmerzlina.

Zavri en masec dobre srove smetene z nekoliko vanilijo in perli toliko prav močniga črniga kofeta, kolikor se ga navadno potrebuje. Potem pa eno pičlo periše svitlo-rujavo žganih mandelnov prav drobno razreži in z njim vred zavri. Vse to pa skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na ledu tako dolgo verti, in na straneh z leseno žlico odločaj (ker kmalo zdrobljivo postane), dokler ni zmerznjeno. Če to ali kako drugo zmerzlino v model dati hočeš, mora popred do dobrega zmerznjena biti in tudi model se mora popred v led postaviti. Potem jo z žlico vanj deni in zopet na led postavi.

Čokoladna zmerzlina.

Štiri rumenjake, eno unčo drobno nastergane čokolade, pol funta cukra in nekaj vanilije z enim dobrim maselcam vrele srove smetene dobro razžverkaj in nekoliko časa per ognji pusti, dokler se gostiti ne začne, potem skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na ledu pridno verti in mešaj, dokler ne zmerzne.

Limonova zmerzlina.

En masec srove smetene skuhaj, pohladi, z osmimi rumenjaki razžverkaj, lupino ene limone na cukru ostergaj, pa eno trošico sladke skorje in eno unčo očišeniga cukra perdeni in na slabi žerjavci tako dolgo mešaj, dokler se gostiti ne začne. Potem pa pohladi, skozi sito pretlači in v zmerzlinico deni. To pa, dokler ne zmerzne, pridno verti in zmerzlino z lopatico mešaj.

Cešminjeva zmerzlina.

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

Češnjeva zmerzlina.

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

Marelčna zmerzlina.

Eno unčo prav lepih marelc z žlico zmečkaj, v en masele vode deni, dve uri stati pusti in potem skozi sito dobro pretlači. V ta sok perdeni cukra, de se staja; oboje pa dobro zmešano postavi v zmerzlinici na led. Ko zmerzne, še dobro premešaj in spet na led postavi. Tudi lahko to zmerzolino v modle deniš. Ko jo imaš na mizo dati, jo urno v krop vtakni in na taljar zverni.

Malinčna zmerzlina.

Malince z žlico dobro zmečkaj, sok skozi sito pretlači in s cukram osladi, potem pa v zmerzlinico deni in z lopatico večkrat pomešaj, dokler do dobriega ne zmerzne.

Jagodova zmerzlina.

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

Pomarančna zmerzlina.

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

Višnjeva zmerzlina.

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

Ananaževa zmerzlina.

Zavri v mesingastim kotliču en polič vode, pa en funt cukra, perdeni potem en razpenjen beljak in pusti vreti, dokler ni cukar čist; precedi ga potem skozi ruto in perdeni, ko se ohladi, en ananas, ki se je bil v možnarji stolkil in skozi sito pretlačil, deni v zmerzlinico in v tej na led.



Nauk,

sadje vkuhati, kisati in hraniti in mnogotere sokove pripraviti.

Vkuhani bezeg.

Lepe bezgove jagode v lesenim možnarji stolci, skozi čedno ruto pretlači, sok v kozici med pridnim mešanjem tako dolgo na slabi žerjavci kuhaj, dokler kapljice na popir djane tiga nič več ne premočijo. To vkuhanje vedno mešaj, dokler se ne pohladi, potem ga deni v steklene posode, zaveži ga s prebode-nim popirjem in shrani ga; dobro bo tako za več let.

Vkuhane marelce.

En funt marelce zmečkaj, skozi sito pretlači, en funt drobno stolčeniga cukra perdeni in v mesingastim kotliču nad žerjavco postavi, de se med pridnim mešanjem vkuha, kar je prav. Pene pa med tem pridno s sreberno žlico posnemaj. Zadosti goste so, ko težke kaplje delajo; tedaj jih od ognja odstavi, med mešanjem nekoliko pohladi in še gorke v steklene posode deni, ker koža, ki se poverhu napravi, veliko pripomore, de so dolgo časa dobre. Zaveži jihpo-tem s prebode-nim popirjem in shrani jih za rabo.

Vkuhanò grozdíèe (ribezel).

En funt lepiga debeliga grozdíèa od recljev odberi in z vodo èisto operi. Potem pa tri unèe cukra v mesingastim kotlíèi zavri, grozdíèe perdeni in tako dolgo kuhaj, de se, ako ga proti luèi deneš, skozi njega vidi. Ako se to zgodi, ga s peèno žlico iz posode vzemi in sok do gostiga vkuhaj; proti koncu grozdíèe zopet perdeni, še malo zavri, nekoliko ohladi in v steklene posode deni.

Vkuhanè malince.

Lepe malince zmeèkaj in skozi sito pretlaèi. Na en funt tega vkuhanja vzemi en funt stolèeniga cukra in potem z njim tako ravnaj kakor z vkuhanimi marlcamí.

Vkuhanè èešplje.

En funt olupljenih in od pešak odbranih èešpelj z eno unèo stolèeniga cukra in enim košèikam vanilije na slabi žerjavci med vednim mešanjem prav gòsto vkuhaj, potem pa skozi sito pretlaèi, še enkrat zavri in, ko se malo ohladi, v steklene posode deni.

Vkuhanè kutnje.

Kutnje èisto olupí, vse pešeno iz njih poberi, in na štiri kose zrezane za eno uro v hladno vodo deni in potem s èisto vodo nad slabo žerjavco do mehkinga kuhaj. Zdej jih pa na cedilo deni, in jih, ko se odteèejo in ohlade, vagaj. Ravno toliko cukra zdej v vodo pomoèi, na slabi žerjavci poèasu kuhaj in pridno pene posnemaj, potem pa kutnje s sreberno žlico vanj daj in pol ure z njim kuhaj. Potem jih pohladi, v stekleno posodo deni, nanje pa cukér.

Vkuhanè višnjèe.

En funt v vodo pomoèeniga cukra v mesingastim kotlíèi nad slabo žerjavco nekoliko zavri, potem pa en funt od recljev odbranih višenj perdeni in eno èertino ure z njim kuhaj. Potem pa te iz cukra vzemi, in vanj pol lota dišèèih žbic deni ter tako dolgo kuhaj, dokler teško ne kaplja. Višnje pa ohladi, v

stekleno posodo deni in sok skozi gosto sito ali ruto nanje precedi, pa se mora popred pohladiti. Dobro zavezane se na hladnim več let ohranijo.

Vkuhane ostrožence (agras).

Ne zlo zrele zelene ostrožence očedi, z iglo dobro prebodi in v čisti vodi tako dolgo kuhaj, dokler se kviško ne vzdignejo. V ti vodi jih pusti čez noč, potem pa vodo odcedi in druge perli, kar se dva dni ponavlja. Na en funt ostroženc ravno toliko cukra s pol maselcam vode kuhaj, dokler težko kapljati ne začne; potem ostrožence vanj deni in na slabi žerjavci brez vrenja tako dolgo pusti, dokler niso mehke, potem jih pa ohladi in v steklene posode nadevaj.

Limonovi lupki v cukru hranjeni.

Lepe limone na kerhlje zreži in meso iz njih čisto poberi (vunder pa belo na lupinah ostane); potem jih v hladno, nekoliko slano vodo deni, v kateri en dan ostanejo. Zdej pa vodo odcedi in nove perli, kar se devet ali deset dni ponavlja; sol se pa samo perve tri dni perdene. Ko se tako namočijo, zavri v mesingastim kotliču vode, perdeni kerhlje, de se kuhajo, dokler z vilc, ki se vanje vtaknejo, lahko ne padejo, kar lahko pol četertine ure znese. Tedaj jih iz kotliča vzemi, v merzlo vodo deni, katero čez eno četertino ure odcedi, in nove perli. Ko to nekolikrat ponoviš, jih na čedno ruto deni, ravno tako pokri in pusti, de se posuše. Zdej pa zavri en funt cukra s pol maselcam vode, de se gostiti začne, potem ga ohladi in na olupke deni. Drugi dan ga odcedi, kos cukra perdeni, nekoliko gosteje kot pervikrat skuhaj in zopet na olupke zli. To štiri ali pet dni ponavljaj, potem vse v steklene posode nadevaj, dobro zaveži in na hladnim spravi.

Muškateljce v cukru hranjene.

En funt cukra na enim maselcu vode gostljato vkuhaj, potem en funt olupljenih hrušk perdeni in do mehki ga kuhaj in potem za dva ali tri dni v stekleno ali porceljanasto posodo deni. Zdej cukrer odcedi in

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

Kumare hranjene.

Prav drobne kumare operi, z iglo nekoliko prebodi in na vodi v medeni (kufreni) kozi zavri. Zdej pa na pol funta kumar en funt cukra z enim maselcam vode skuhaj, ko se pohladi, kumare perdeni in nekoliko na slabi žerjavci kuhaj. Potem deni vse v porceljanasto posodo in čez noč v nji pusti. Drugi dan cukar odcedi, gosteje vkuhaj, spet nanje deni in čez noč na njih pusti. Tretji dan zloži kumare v stekleno posodo in še gosteje vkuhani cukar nanje deni.

Korenje hranjeno.

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

Zelen fižol hranjen.

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

Kukmaki okisani.

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

Zdej slano vodo zavri, kukmake vanjo deni in čez nekoliko minut jih zopet iz nje vzemi in na cedilo zloži, de se dobro odtečejo. Med tem zavri vinskiga jesiha s celim muskatovim cvetam, dišečimi žbicami, popram in lorberjevim perjem, perdeni kukmake, de se enkrat zavrejo in pohlajene nadevaj z jesiham in dišavo v steklene posode. Čez nekoliko dni razpušeno mast nanje deni in postavi jih na hlad. Ko jih rabiti hočeš, varno z njih mast poberi.

Pesa okisana.

Peso mehko skuhaj, olupi in na nekoliko bolj kot nožev rob debele koleščike zreži. Potem pa na drobne koščike (burfelce) zrezane redkve in kimelna v kamnitin ali persten lonc deni, na to pa eno lego pese položi, nanjo pa zopet kimelna in redkve potresi in tako delaj, dokler ni lonc poln. Zdej dobriga jesiha zavri, pohladi in v lonc zli. Ako je prehud, ga z vodo zmešaj. Zdej peso dobro pokri in na hlad postavi. Čez nekoliko dni je že dobra.

Sadje spravljeno.

Češnje od recljev odberi, v dobro znane steklene posode deni, dobro potresi (nar bolje storiš, če jih z večkrat prepognjeno ruto obežeš in na mizo tolčeš) in s čedno pertneno cunjjo in čez to z dobro namočenim mehurjem zavežeš. Zdej posodice s senam, slamo ali rutami obeži, v kotel postavi, kteriga z vodo napolni, ktera pa posodic pokriti ne sme, dobro pokri in zavri. Vsaj pol ure se morajo kuhati, potem kotel od ognja odstavi, posodice pa v njim pusti, dokler se do dobriga ne pohlade; potem jih iz njega vzemi in na hladan, suh kraj spravi. Višnje, ostrožence (agras) in paradižnike ravno tako perpravi. Marelice, breskve in češplje olupi, perve na dvoje zreži, in peške iz njih poberi. Tako kuhano sadje je več let dobro. Za na mizo se ravno tako kakor srovo sadje perpravi.

Češnje okisane.

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

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

Kumare okisane.

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

Kutnarski sir.

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

Solata iz razniga sadja.

V cukru shranjene češplje, orehe, muškateljce, kratko reči, toliko sadja, kolikor ga imaš, (kako se v cukru ohrani, zgorej poglej), čedno v skledo napravi in z očišenim cukram poli.

Gorčica (ženof).

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

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

Korenjev sok.

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

Malinčni sok.

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

Višnjev sok.

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

Grozdičev sok.

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

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

Punšev sok.

Ostergaj limone in pomaranče na treh unčah cukra, potem pa iz obeh sok dobro iztlači in deni obojiga pol maselea s cukram v mesingast kotlič, v katerim naj nekolikrat zavre. Ko se pohladi, ga z rumam ali arakam zali, v steklenice nadevaj in za potrebo z vrelim holanskim čajam (té) zmešaj.

Vijolčni sok.

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

Murbni sok.

Zlo zrele černe murbe zmečkaj in potem skozi ruto pretlači. En polič tiga soka z enim funtam lepiga cukra vkuhaj, de se zgosti, kar je prav, potem ga od ognja odstavi in sok ene limone vanj vtlači, in pa pohladi. Ko je prav merzel, ga v steklenice deni in na hladnim spravi.

Mošancgarjev sok.

Iz olupljenih mošancgarjev peškiše poberi, potem jih pa na stergalu stergaj, sok pa skozi čedno ruto pretlači in še enkrat skozi pertič precedi. Dva poliča tiga soka s poldrugim funtam stolčeniga beliga kandelcukra, iz kteriga so se niti pobrale, v mesingastim kotliču nad slabo žerjavco tako dolgo kuhaj, de teško kaniti začne. Potem ga pa tako vročiga, kolikor je le mogoče, v steklenice deni in s prebodenim popirjem zaveži.

Sok breskevniga cvetja.

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

pokri in en dan tako pusti. Zdej ga skozi čedno ruto precedi in z enim funtam cukra kuhaj, dokler se kaplja, ki jo na taljar deneš, ne sterdi; potem ga ohladi in v steklenice deni.

Jagodov sok.

Jagode morajo zelo zrele in navadne biti, ki se na polji dobe, ker velike vertne jagode ti potrebi clo ne služijo. Zmečkane v perstni posodi čez noč v klet postavi in potem skozi ruto pretlači. Dva poliča tiga soka pa z enim funtam cukra in s sokam dveh limon v kotlički nad slabo žerjavco pol ure kuhaj, med tim pene pridno posnemaj, pohladi in v steklenice deni.

Zelnica.

Vzemi požilke, melise, materne dišice (timijana), pimpinelje, sladkiga bera, zelene, peteršilja, krebulice, dilja, zeleniga luka in bertrama, ostergaj lupino ene limone in ene pomaranče na cukru, kuhaj tiga, pa prav drobno sosekane zeliša, sok ene limone in nekoliko jesiha pol ure, pretlači potem sok prav dobro skozi ruto ter ga v majhne steklenice deni in z mehurjem zaveži. Ta sok je posebno dober za polivke (zose), če se ga ena ali dve žlici v kisel brodet (ajmoht) denete.

Malinčni, višnjev in bertramski jesih.

Dva poliča lepih debelih malinc dobro očedi, v steklenico deni in s štirimi poliči hudiga vinskiga jesiha zali; steklenica pa ne sme do zamaška polna biti, ker bi sicer počiti utegnila. To pa tri ali štiri tedne vsak dan na solnce postavi; potem pa jesih od malinc odcedi, v steklenice deni in eno žlico prav dobriga olja nanj vli. Tako se za več let za potrebo spravi. Višnjev jesih se ravno tako napravi. Za bertramov jesih perje od steblov odtergaj, vunder tiga perja ne sme preveč biti; sicer se ravno tako napravi.

Višnje v jesihu.

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

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

Kumare po ogersko okisane.

Kumare čedno operi, poreži jih na obeh koncih, deni jih za en dan v vodo, perdeni cele glave drobne rudeče čebule, šalotne čebule, drobniga korenja, cele zelene paprike, prav drobne, na pol zrele, še prav zelene bučice, tudi nezrelo drobno turšico, ki ne sme več kakor pol persta dolga biti, zeleniga fižoloviga stročja, cele angleške dišave, popra in dišečih žbic, naloži vse po legi v steklenico, zali z vinskim jesiham, osoli, zaveži z mehurjem in postavi na hlad za nekoliko tednov.



Klobase.

Mesene klobasice.

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

Kervave klobase.

Vmešaj en polič dobre smetene sroviga mleka v ravno toliko svinjske kervi, ktera se mora, če se

precej ne rabi, pogostama premešati, ker se sicer sterdi. Zdej pa eno unčo špeha in koščik žemlje na drobne koščike (burfelce) zreži, deni v kri, kakor tudi nekoliko majerona, popra, muskatoviga cveta in matrne dišice (timijana), osoli vse in nadevaj v čeve. Te morajo pa rahlo natlačene biti, ker se čeve, ko se kuhajo, skercijo, budla pa naraste. Klobase potem v slani vodi kuhaj. Ko so skuhane in v ravno tej vodi pohlajene, jih spravi, ker so v mrazu cele tedne dobre. Za potrebo razbeli v kozi putra ali masla, deni klobase vanjo in jih po obeh straneh rujavkasto speci. Ko jih na mizo daš, jih lahko z nasterganim hrenam potreseš.

Jeterne klobase.

Vranco, serce in obisti ravno zaklaniga prešiča v slani vodi do mehkega skuhaj, pa z jetri, s kakima dvema strokama na maslu ocverte čebule, z nekaj materno dišico (timijanam) in majeronam drobno sosekaj. Te sosekane reči pa osoli, s popram začini, z nekoliko mastno župo zmešaj in v čeve nadevaj. Klobase eno ped dolge naredi, v juho, v kateri so se jetra kuhale, deni in nekolikrat zavri, potem jih pohladi in za potrebo spravi. Speci jih v s putram ali mastjo pomazani kozi po obeh straneh rujavkasto. Te in vsaktere klobase lahko ali k vsaki primesni jedi kakor tudi s hrenam precej za župo na mizo daš.

Ribje klobase.

Nekoliko karpa z nekež česnam drobno zreži in popra, muskatoviga cveta in soli perdeni, potem pa eno žemljo na kot grah velike koščike (burfelce) zreži in na dobrim maslu ali putru ocri. Če je riba mlečnarica, mleko v slani vodi skuhaj in tudi na drobne koščike zreži. Zdej mešaj drobljanc putra do rahliga, permešaj dva ali tri rumenjake, perdeni vse sosekanje in majerona in nadevaj v čeve, kakoršne se za mesene klobase vzamejo. Tudi se ravno tako pečejo.



Nekoliko besedi od cukra.

Kako se cuker čisti.

Stolci en funt cukra na drobne koščike ter ga z enim maselcam vode v mesingasti ponvi zavri. Ko začne cuker vreti in kviško se poganjati, ga od ognja odstavi, pene poberi, de se vse smetno odpravi, in zopet ga k ognju perstavi; potem pa en beljak razpeni, vmešaj eno žlico vode in cukra perdeni. To per kuhanji vse nečedno na verh cukra v penah žene, ktere pobiraj, in sicer tako dolgo, dokler tudi beljaka, kateri se v belih penah pokaže, ne pobereš in dokler cuker ni prav čist. Potem zmoči žakele za precejanje ali pa tanko belo ruto in cuker precedi. — Cuker se mora nad žerjavco in hitro kuhati. Posoda iz mesinga ali dobra pocinjeniga kufra ne sme prešibka biti. Ako hoče cuker, ko vre, skipeti, verzi kot en grah velik drobljane putra vanj, kateri velike mehurje zmečka in tako skipenje ubrani. Če se cuker, kar se rado zgodi, kraja posode prime, se tako ožge, in svit zgubi, ga moraš zmiram z mokro gobo obrisati.

Kako se cuker kuha.

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

v merzlo vodo pomoči, in se potem od reclja odpravljeneji cukrer med persti zdrobi in se zob prime; — sedma stopinja, veliki lom, je takrat, kadar cukrer, ko se zlomi, nekoliko zahrupi in se tako zgrizniti da, de se zob ne prime. Osma stopinja, rujavljenje, se spozna na vstajočim, lahkim duham, in na tim, de cukrer nekoliko rujavi. Zadnjih dveh stopinj te bukvice nič ne pomnijo; večkrat se pa govori od kratke in dolge niti. Če se vreli cukrer s sreberno žlico večkrat premeša in če se, ko se žlica vzdigne, nit napravi, ki se komej pozna, je to kratka nit; dolga pa, če se precej dolgo vleče, pa se vunder ne preterga.

Na kaj je per vkuhanji gledati treba.

Steklenice za vkuhanje se morajo dobro pomiti in s čedno ruto dobro obrisati, de bodo suhe; per takim vkuhanji, kteriga v steklenice gorkiga denes, te popred pogrej in nikar jih na kakšin kamen ne postavi, ker bi sicer počiti utegnile. Nektero vkuhanje in sok se pa potem, ko se pohladi, v posode nadeva. Dosti jih je, ki imajo navado, en kos v žganje pomočeniga in zrezaniga popirja na vkuhanje devati, preden ga na verhu s popirjem zavežejo, kar pa ni potreba. Popir, s kterim se zaveže, se večkrat z iglo prebode, vse pa se na hladnim spravi. Tudi devajo vkuhanje, ktero se merzlo v steklenice napolne, čez noč v mesingast kotlič, kar pa ni prav, ker kiselc v kotliču zeleniga volka napravi, kteri je zdravji zlo škodljiv; tudi zgubi sok svojo farbo.



Vkuhanja (solzni).

Vkuhanje iz višnjeviga grozdja.

Na štiri funte opuljenih višnjevih jagod vzemi en funt stolčeniga cukra, devaj v mesingast kotlič eno lego jagod in eno lego cukra, dokler je še obojiga kaj, pusti počasu nad žerjavco vreti, pobiraj pridno,

ko vre, s penjenco pene, de se peške odpravijo; vre naj pa tako dolgo, dokler se kaplja tiga vkuhanja na porceljanastim taljarji precej ne sterdi; ko se do dobrega pohladi, ga v steklenice nadevaj. Če hočeš, lahko tudi limonoviga lupka perdeneš, de z njim vre.

Vkuhanje iz kutinj.

Skuhaj kutnje v cukreni vodi do mehkega, pretlači jih skozi gosto sito v očišen cuker; na pol funta pretlačenih kutenj vzemi en funt cukra; ko se je pol ure kuhalo, pohiadi in v steklenice nadevaj vkuhanje.

Vkuhanje iz zlatorumenih kosmačev.

Skuhaj kosmače v vodi počasu, pa vunder tako, de ne razpadejo, potem jih v merzli vodi pohladi, pretlači jih skozi sito, kuhaj jih v mesingastim kotliču nad žerjavco in jih vedno mešaj, dokler gostljati ne postanejo. Na zadnje jabelka z očišenim cukram dobro zmešaj in kuhaj pol ure. Na eno unčo vkuhanja se vzame en funt cukra. Ko je dobro pohlajeno, ga v steklenice nadevaj.

Vkuhanje iz goževih hrušic (hečepeč).

Prereži debele, od slane osmojene goževe hrušice, dobro jih očedi in peške jim poberi, postavi jih na gorko, de se bodo lepo zmečile in pretlači jih potem skozi sito. Na en funt pretlačeniga vkuhanja deni tri unče cukra v kotlič, zali ga s pol maselcam vode, pusti ga vreti, dokler niti ne dela, devaj vkuhanje po žlici v cuker, ki vedno vre, in suši tako dolgo na žerjavci, dokler ni vkuhanje prav gosto in bolj tamno viditi.

Vkuhanje iz goževih hrušic, drugačno.

Deni tri funte pretlačeniga goževja v dobro pocinjeni kotlič, stolci poltretjo unčo cukra prav drobno, perdeni ga goževju in s prav čedno žlico dobro zmešaj; postavi kotlič na gorko za en teden in premešaj vsak dan štirikrat ali petkrat; tudi lahko nekoliko drobno zrezaniga limonoviga lupka perdeneš. Vkuhanje nadevaj v steklenice, zaveži ga s prebodenim popirjem in postavi ga na hlad.

Češpljevo vkuhanje.

Olupi štiri funte češpelj, poberi peške iz njih, pretlači jih skozi sito, stolci in presej en funt cukra, deni v kotlič eno lego češpelj in eno lego cukra i. t. d.; če hočeš, skuhaj z njimi tudi limonoviga lupka in sladke skorje; vkuhaj jih pa prav gosto, in spravi pohlajene v steklenicah.

Češpljevo vkuhanje, drugačno.

Dobro zrele češplje pusti dva ali tri dni ležati; potem jih olup, poberi peške iz njih, vzemi na štiri funte olupljenih češpelj en funt stolčeniga cukra, naloži v kotlič eno lego češpelj in eno lego stolčeniga cukra, ter pusti počasi vreti. Ko začno vreti, jih večkrat z žlico premešaj, in, ko so že zadosti žolcaste, jih pohladi in v veliko steklenico nadevaj. Potem dva ali tri lote cukra z malo vodo precej gosto vkuhaj, pohladi in na vkuhanje stresi; potem steklen pokrov vzemi, ki v steklenico gre, in obloži vkuhanje z njimi. Tako je vkuhanje dolgo dobro.

Vkuhanje kutnje.

Iztlači sok iz kutenj, perdeni cukra, kolikor hočeš, ter v mesingastim kotlič skupej kuhaj, de gostljato postane; potem jih pa v steklenice nadevaj. To vkuhanje je prav rudečkasto in zdravo.

Vkuhanje iz pomarančniga soka.

Stergaj pomaranče, izreži peškino kožo, mehko skuhaj lupine in jih drobno sosekaj; kuhaj potem tri funte cukra z enim maseleam vode, poberi pene in perdeni en funt lupin; pusti vreti, de prav gosto postane, mešaj pa vedno; potem perli en maselec pomarančniga soka in ravno toliko jabelčniga soka, in pusti skupej počasi vreti, dokler tako gosto ne postane, kakor je zolca, za kar se okoli pol ure potrebuje; potem pa vkuhanje v steklenice nadevaj.

Limonovo vkuhanje.

Se ravno tako napravi, samo, de se več cukra potrebuje.

Breskevno vkuhanje.

Breskve v vodi zavri, olupí, poberi peške iz njih, vzemi na pol funta breskev en funt očišeniga cukra, pretlači breskve skozi sito v cukrer ter jih tako dolgo vreti pusti, dokler kaplje, ki se na taljar denejo, nič več ne tečejo, ampak ostanejo.

Vkuhanje iz renklodiških sliv.

Zareži vsako slivo, potem jih pa s prav malo vodo vred tako dolgo pari (dinstaj), de se do- briga zmečé; potem jih skozi sito pretlači, zavri na en funt pretlačenih sliv tri unče cukra s pol maselcam vode, de žolcast postane, deni slive vanj, de pol ure počasi vrejo, večkrat jih premešaj in pohlajene v steklenice nadevaj.

Vkuhanje iz pomarančniga cvetka.

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

Jagodovo vkuhanje.

Pretlači zrele, dobro zbrane rudeče jagode skozi sito, vzemi na en funt jagod en funt cukra, kuhaj cukrer s pol maselcam vode tako dolgo, dokler niti ne dela, perdeni potem pretlačene jagode ter jih vedno mešaj, dokler nekolikrat ne povrejo. Dalje se pa ne smejo kuhati, ker bi sicer tako lepe ne bile in bi neprijetni okus dobile. Ko se dobro pohlade, jih v steklenice deni.

Marelčno vkuhanje.

Za en funt marelc kuhaj en funt cukra z enim kozarcam vode, dokler niti ne dela; potem pa lepe marelc olupí, skozi sito pretlači, per majhni gorkoti pol ure kuhaj, pohladi in v steklenice nadevaj.

Marelčno vkuhanje, drugačno.

Lepim marelcam peške poberi, olupljene skozi sito pretlači; kuhaj na dva funta marelc pol funta cukra v kozici s pičlim maselcam vode tako dolgo, de gostljat postane, potem permešaj pretlačene marelc po žlici, deni kaki dve kapljici tiga vkuhanja na cinast taljar; če se kaplje sterdijo in več ne tečejo, je gotovo; če ne, se mora pa še dalje kuhati, pohlajeno nadevaj v steklenice.

Češnjero vkuhanje.

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

Mirabelčno vkuhanje.

Poberi peške, vkuhaj toliko cukra, kolikor češnje tehtajo; in ravnaj sicer kakor zgorej.

Nešpljarčno vkuhanje.

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

Vkuhanje iz pomarančniga lupka.

Kuhaj pomarančne lupine, deni jih, ko se začno mečiti, v merzlo vodo, odcedi jih, stolci jih v možnarji in stlači jih skozi sito. Na en funt pretlačeniga limonoviga lupka vzemi poldrugi funt cukra, očisti in vri ga do maliga letenja in vkuhaj lupine med vednim mešanjem.

Vkuhanje iz limonoviga lupka.

Se ravno tako perpravi.

Višnjjevo vkuhanje.

Poberi peške iz eniga funta višenj, očisti tri unče cukra, kuhaj višnje v njim, vedno mešaj, de se zmeče in zgoste; potem jih v steklenice nadevaj.

Malinčno vkuhanje.

Zberi ravno natergane malince, pretlači jih skozi sito ter jih med pridnim mešanjem precej gosto vkuhaj. Na en funt malinc vzemi pol funta stolčeniga cukra. Spravi to vkuhanje, kakor kakšino drugo, v steklenicah ali porceljanastih loncih.

Hruševo vkuhanje.

Dobre, soknate hruške olupí, na četerti zreži, v vodi mehko skuhaj in skozi sito pretlači. Potem pa kuhaj na en funt pretlačenih hrušk pol funta cukra z vodo ter ga očisti, perdeni hruške, pa nekolik^o ostergane limonove lupine, vse med vednim mešanjem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplje, na taljar vlite, ne sterdijo; vkuhanje pa nadevaj, ko se pohladi, v steklenice.

Češpljevo vkuhanje, drugačno.

Češplje, iz katerih so se peške pobrale, deni v nov, pocinjen lonec, na kteriga pokrov, ki dobro zapre, perveži. Ta lonec pa postavi v kotel s kropam, ter ga eno dobro uro v njem pusti; vari pa, de krop vanj ne pride; pretlači potem češplje skozi sito, perdeni toliko očišeniga cukra, kolikor vkuhanje tehta; sicer pa delaj, kakor s kakšnim drugim.

Češminjevo vkuhanje.

Naberi v jeseni lepíh, zrelih jagod, ki jih je bila že slana ožgala, dobro jih zberi, deni jih en poln majhen taljar s šestimi žlicami vode v mesingast kottiček, de se nekoliko nad hudo žerjavco pariyo, ter jih potem počasi skozi čedno, gosto ruto precedi. Na en masec tih jagod vzemi tri unče dobro stolčeniga beliga cukra, zmešaj dobro skupej, vli v steklenice ter na hlad postavi. Čez nekoliko dni goša na dno pade, drugo pa lepo rudeče postane.

Jabelčno vkuhanje.

Lepe mošangarje olupi, na štiri kerhlje zreži, v vodi mehko skuhaj in potem skozi cedilo pretlači. Za en funt pretlačenih jabelk očisti tri unče cukra, perdeni jabelka, pa ostergano limonovo lupino, kuhaj vedno mešaje tako dolgo, dokler kaplja, na taljar vlita, več ne teče, in nadevaj pohlajeno vkuhanje v steklenice in čaše.

Jabelčno vkuhanje, drugačno.

Zreži dvanajst neolupljenih tofljev na štiri kerhlje, kuhaj jih s poličem vode tako dolgo, de se voda na pol vkuha, potem pa vse skozi tanko ruto pretlači. Za en maselec soka stajaj en funt cukra v nekoliko žlicañ vode ter ga potem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplja cukra, na noževi osti v merzlo vodo vtaknjena, ne sterdi. Vari pa, de cuker na eni plati bolj ne vre, kot na drugi, ker bi se tako zarumenil in bi za to potrebo nič več ne veljal. Ko je cuker tako skuhan, kakor je bilo rečeno, devaj sok podolgama vanj, in, ko je vse skuhan in posneto, nadevaj vkuhanje v majhne steklenice, pokri ga z okroglim, v hudo žganje pomočenim popirjem ter ga na hlad postavi, kjer se kmalo samo sterdi.

Bezgovno vkuhanje.

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

V cukru kuhano sadje.

Češnj^ve in višnj^e.

Vkuhane višnj^e.

Kuhaj en funt cukra s pol maseleam vode, dokler v težkih kapljah z žlice ne pade; potem deni vanj en funt otrebljenih višenj; če hočeš, peške s peresno cevko iz njih stlači. Višnj^e naj tako dolgo s cukram vrejo, de gerbaste postanejo, potem jih iz njega vzemi, cuk^r pa še gosteje vreti pusti, de žolcast postane, deni višnj^e zopet vanj, de še nekoliko vrejo, ter jih, ko se pohladijo, v steklenice nadevaj. Če hočeš višnj^e še poletu porabiti, lahko na en funt višenj tudi le tri unč^e cukra vzameš; pa dolgo bi se ne mogle hraniti.

Vkuhane češnj^e in višnj^e.

Poberi z ojstrim klinčkam peške iz štirih funtov češenj in iz dveh funtov višenj, kuhaj té z enim funtam cukra v kozi nad slabo žerjavco tako dolgo, de prav malo soka ostane. Potem perdeni, kolikor hočeš, cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka, dobro zrezaniga, pusti še skupej malo povreti, nadevaj vkuhanje dobro pohlajeno v steklenice ali kamnitne lonce, in bo za več let dobro spravljeno.

Vkuhane cele španske višnj^e.

Zberi nar lepši in nar veči višnj^e, reclje na pol odtergaj; kuhaj potem en funt cukra z enim kozarcam vode, dokler niti ne dela, pene zmirej pobiraj, dokler ni prav čist, pusti ga tako dolgo vreti, de težke kaplje dela, in perdeni potem pet unč^e višenj, vunder jih ne smeš z žlico mešati, temuč le kotliček večkrat potresi, de se cuk^r s sadjem dobro zmeša; naj tako pol ure počasi vre; potem višnj^e s penjenco iz kotliča vzemi in pusti sok še pol ure kuhati; potem ga od ognja odstavi, deni višnj^e vanj, in, ko se pohlade, delaj z njimi kakor z drugim vkuhanjem.

Vkuhane češnje.

Deni novo kozo v vodo ter jo dobro zavri; potem pa deni vanjo štiri funte lepih, černih, soknatih češenj, pari jih nad slabo žerjavco med vednim mešanjem do mehkega, odstavi jih potem od ognja ter jih skozi redko rešeto pretlači, de samo peške v njem ostanejo. Potem kuhaj en funt cukra z enim kozarcem vode v kotliču, pobiraj pene, dokler ni prav čist, deni češnje vanj, kuhaj jih še dalje počasi, dokler se kaplja na taljarji več ne razteče, ampak ostane, nadevaj jih v steklenice in prebodi popir z iglo.

Vkuhane višnje, drugači.

Vzemi en taljar zrelih višenj brez recljev, poberi iz njih peške z ojstrim klinčkam; stajaj na en funt višenj tri unče cukra v nekoliko žlicah vode ter ga tako dolgo kuhaj, de kaplja v merzlo vodo djana kot biser na dno gre in se ne razteče. Potem deni višnje s sokam vred, ki se je napravil, v cuker, ter jih varno dalje kuhaj, dokler vse pene ne zginejo. Nadevaj vkuhanje, ko se pohladi, v piskerce ali steklenice, zaveži jih z mehurjem in spravi jih na suhim.

Vkuhane višnje, drugači.

Vzemi en funt stolčeniga cukra in en funt višenj, kuhaj cuker v mesingastim kotliču z vodo, de se staja, odtergaj višnjam reclje, perdeni jih cukru, de eno četertino ure z njim vrejo, deni jih potem na taljar, de se pohlade; potem pa v sok pol lota dišečih žbic deni, de z njim vrejo, dokler težkih kapelj ne dela, deni višnje v steklenico, precedi sok skozi ruto, vzemi dišavo iz njega, postavi ga s kotličem v vodo, de se izhladi, vli ga na višnje ter steklenico zaveži.

S l i v e.

Vkuhane zelene češplje.

Zavri še ne prav zrele češplje z reclji vred v nekoliko vodi kot mehko jajce ter jih v ti vodi štiri in dvajset ur pusti; kuhaj na en funt češpelj en pičel funt cukra z enim maselcam vode, dokler ni ne dela;

potem češplje odcedi, olupi, počasi v cukru kuhaj, dokler se skozi njih lepo ne vidi; potem jih iz cukra vzemi, tiga pa še gosteje vkuhaj. Ko se češplje ohladi, deni merzel cukr nanje. Ako cukr čez nekoliko časa redkejši postane, ga odcedi, nekolikrat zavri in potem spet merzliga na češplje deni.

Olupljene češplje.

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

Vkuhane češplje.

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

Vkuhane češplje, drugači.

Vzemi češplje, ki ravno višnjele postajajo, prebodi jih per reclji večkrat z debelo iglo, deni jih v posodo z veliko vodo, v kateri se je veliko soli stajalo, ter jo na slab ogenj postavi in vedno mešaj. Ko se nekatere češplje kviško vzdigujejo, jih od ognja odstavi, pokri, eno četrmino ure tako pusti, po verhu plavajoče v merzlo vodo deni, druge pa zopet k ognju perstavi, dokler niso vse izlečene. Tako jih dva dni v vodi pusti, perstavi jih potem z redkim, merzlim cukram v mesingastim kotliču k ognju, de se počasi vkuhajo; le na to glej, de se predolgo ne kuhajo, in de je cukr, če so mehke, po primeri gosteji, kakor, če so terde.

Renklodiške slive.

Se ravno tako, kakor češplje perpravijo.

Vkuhane slive, drugači.

Vzemi okoli pet sto lepih, zrelih sliv, poberi iz njih peške; potem jih kuhaj v pečni ponvi v cevi ter jih pridno mešaj, dokler se ves sok ne vkuha, perdeni potem pol funta stolčeniga cukra, pol lota

stolčenih dišečih žbic, ravno toliko stolčene sladke skorje, malo drobno zrezaniga limonoviga lupka in pusti še eno četertino ure vreti. Ko se slive pohlade, jih v kamnitne lonce nadevaj, in, ko se do dobriga izhlade, s prebodenim popirjem zaveži; tako se več let ohranijo.

Vkuhane slive, drugači.

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

Slive po angleško vkuhane.

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

Marelce.

Marelčni kerhlji.

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

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

Vkuhane marelice.

Lepe marelice, kolikor moreš, tanko olupiš, zreži jih na dvoje in jih v skledo tako naloži, de je votla stran gor obrnjena; vzemi potem toliko cukra, kolikor marelice tehtajo, stresi ga na marelice, ter jih tako dvanajst urпусти. Iz pešk jedra poberi, oluši in kuhaj jih z marelicami, cukram in sokam tako dolgo, de se skoz nje vidi. Potem kerhlje po samim izposode jemlji, v majhne, niske, pocinjene lonce devaj, sok in jedra nanje vli in lonce s popirjem, ki je v žganje pomočen bil, zaveži. Če se pene perkažejo, jih precej poberi.

Vkuhane marelice, drugači.

Debele, prav zrele marelice olupiš, skozi sito pretlači, stolci na en funt marele en funt cukra na debelo, deni cukrer in marelice v mesingast kotlič, kuhaj urno pol ure na žerjavci, poberi varno vse pene s sreberno žlico in nadevaj potem kolikor le moreš vroče v steklenice. To vkuhanje je prav prijetno in je posebno perpravno za budlo per tortah ali kakim drugim pečenji.

Zelene marelice.

Kuhaj zelene marelice v lugu tako dolgo, dokler se kosmata lupina ne sname, deni jih potem v merzlo vodo, zabodi jih na štirih krajih, pari jih v kozici, de se dajo pretlačiti, in sicer ravnaj, kakor je bilo spredej rečeno.

Vkuhane marelice, drugači.

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

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

Marelčni sir.

Vzemi olupljenih marelc in cukra enake teže, cukrer z vodo dobro povri, perdeni marelce, stolci peške in tudi olušene jedra perdeni. Okoli pol ure je gotovo. Napolni s tim majhne lonce ali skledčice na pol.

Vkuhane marelce, drugači.

Prereži jih čez sredo, peške pa v njih pusti, bodi jih s peresnim nožem, deni jih v krop ter jih pokri. Če še niso vse na verhu, jih še nekoliko k ognju perstavi; potem jih za en dan v vodo deni. Potem pa cukrer do maliga letenja kuhaj, pusti marelce prav počasi vreti, pene vedno pobiraj, potem jih presuj in jih tako spet en dan pusti; drugi dan pa še nekoliko cukra odlitimu soku perdeni, gosto ga vkuhaj in zavri nekolikrat z njim marelce. Potem jih deni v zato perpravljene posode.

Grozdiče (ribezel), ostrožence (agras) in drenulje.

Vkuhano grozdiče.

Vzemi zrelega, debeliga grozdiča, zavri na en funt grozdiča tri unče cukra s pol maselcam vode, de se zgosti, perdeni grozdiče, pusti ga tako dolgo vreti, de prav žolcast postane, deni ga potem v lonček, sok pa še nekoliko časa vreti pusti ter ga na grozdiče zli, ko se pohladi, ga s popirjem terdno zaveži, popir pa z iglo dobro prebodi; spravi vkuhane na hladnim.

Vkuhane drenulje.

Deni pet unč cukra s pol maselcam vode v mesingasto ponev, de se gosto vkuha, perdeni potem en funt prav rudečih, mehkih drenulj, ktere pol čertine ure počasi s cukram vreti pusti, stresi potem vse v dobro pocinjeno posodo, v kateri naj čez noč

ostane; odcedi drugi dan sok in vkuhaj ga še gosteje. Nadevaj potem drenulje v steklenice, deni nanje vkuhani sok in zaveži jih s popirjem.

Vkuhane ostrožence.

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

Vkuhane ostrožence, drugači.

Naberi debelih, še ne dobro zrelih ostroženc, otrebi jih in prebodi jih nekolikrat z majhno iglo; potem zavri vode v mesingastim kotlič, deni jagode vanjo in jih k večimu dvakrat zavri, potem vodo skozi sito precedi, deni en funt cukra v kotlič in ga z enim maselcam vode tako dolgo vreti pusti, dokler niti ne dela; deni ostrožence vanj in postavi kotlič na majhen ogenj, de cukrer vroč ostane brez vrenja; pusti ga tako, dokler se jagode ne zmeče, potem jih iz njega vzemi, vkuhaj cukrer še gosteje, nadevaj ostrožence v steklenico in deni pohlajeni sok nanje. Ako je sok pregost, ga še s kakima dvema lotama cukra zavri in pohlajeniga na jagode deni.

Močnik iz ostroženc.

Natergaj v suhim vremenu dvanajst funtov rudečih, kosmatih, do dobriga zrelih ostroženc, zmešaj jih z enim maselcam grozdničniga soka, kuhaj jih prav močno, ter jih vedno z žlico mešaj. Ko začno pokati, permešaj šest funtov cukra ter jih počasi razkuhati pusti; to mora pa precej dolgo terpeti, de se

bodo jagode delj hranile. Ako se čez nekoliko dni jagode od soka ločijo, moraš vse še enkrat kuhati.

Vkuhane drenulje, drugači.

Še ne mehke, pa rudečkaste drenulje čedno operi, vri potem na en funt drenulj en funt cukra, dokler debelih kapelj ne dela, perdeni drenulje, pusti jih počasi vreti, dokler nekoliko žolcaste ne postanejo, in jih z žlico za cukrer v gorke steklenice deni. Sok naj pa tako dolgo vre, de bo prav terd, deni ga mlačniga na drenulje in zaveži steklenice s prebode-nim popirjem.

Vkuhano grozdice, drugači.

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

Vkuhano grozdice, drugači.

Vzemi na pol funta cukra en funt grozdica, sku-haj cukrer do letenja, deni grozdice vanj, kuhaj ga s cukram, dokler se ne sterdi in hrani ga v lončkih

Pomaranče in limone.

Vkuhane drobne zelene pomaranče.

Pomaranče nekolikrat z debelimi iglami prebodi, čez noč v hladno vodo položi, drugi dan tako dolgo kuhaj, de voda rumeni, to odcedi, druge perli in jo tako dolgo spreminjaj, de per vrenji več ne rumeni; potem pa pomaranče se za nekoliko ur v vodo deni, de nehajo grenke biti ter jih še zavri, de se lepo zmeče. Potem vzemi na en funt pomaranč pet unč cukra, sku-haj ga polovico z nekoliko vodo, pohladi ga, zloži pomaranče v steklenico, deni vkuhani cukrer vanje, pusti jih tako čez noč, odli cukrer drugi dan in vkuhaj ga gosto, to tolikrat stori, dokler ni cukrer prav gost. Cukrer se mora pa vselej merzel na po-marčanče djati.

Vkuhane limonove in pomarančne lupine.

Z lupin vse belo skerbno poreži, namakaj jih nekolikokrat, de grenkoto zgube, popari jih s kropam, položi jih v hladno vodo, posuši jih med dvema rutama, očisti cukra kolikor ga hočeš, pa ne pregosto, pohladi ga, zloži lupine v steklenico in vli cukernanje.

Vkuhani limonovi olupki.

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

Vkuhane limone.

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

Vkuhane pomaranče.

Prereži jih na dvoje, olupi jih, kuhaj jih z veliko vodo, deni jih potem v redki cukr, zavri drugi dan cukr, perdeni nekoliko več cukra, ponavljaj to delo štiri dni, skuhaj zadnjikrat cukr do kratke niti in tudi pomaranče z njim dobro skuhaj.

Drobne zelene pomaranče.

Vbodi jih štirikrat in deni jih čez noč v vodo, v kateri je neliko galuna; kuhaj jih drugi dan, namakaj jih potem dva dni, poli jih potem z redkim cukram,

tribarte z merzlim, zadnjič z vročim, de se ga v kozi napijo.

Vkuhane pomaranče, drugači.

Prebodi pomaranče nekolikrat z debelo iglo, deni jih čez noč v vodo ter jih drugi dan z vodo prav dobro kuhaj; ko je voda rumena, druge perli in to štiri ali petkrat ponovi, de se kožasto odpravi. Potem jih čez noč v hladno vodo deni, drugi dan jih zopet kuhaj, dokler se ne zmeče in dokler voda ni več rumena, ampak zelenkasta. Na en funt pomaranč zavri poltretjo unčo cukra s pol maselcam vode, zloži, ko se skuha in pohladi, pomaranče v steklenico, vli ga merzliga nanje, pusti tako čez noč, drugi dan sok odcedi, perdeni spet poltretjo unčo cukra, vkuhaj ga goste in ponavljaj to, dokler se pomaranče dobro ne napijo in sok zadosti gost ni.

Vkuhane limone.

Lepe limone na štiri perste široke kerhlje zreži, poberi vse kisló, deni kerhlje v nov lonc ter jih s hladno, nekoliko slano vodo zali. Tako jih namakaj devet ali deset dni, to je, vsak dan jih zjutraj in zvečer z drugo vodo zali, ktera se mora pa perve tri dni vselej osoliti. Potem zavri vodo v mesingasti ponvi, perdeni kerhlje ter jih eno četertino ure kuhaj, poskusi jih, to je, zabodi vilice v en kerhelj; če z njih pade, je dober; deni jih potem v drug lonc, zali jih z merzlo vodo, ter jih tako eno četertino ure pusti, odcedi potem spet vodo in druge perli, ktera se potem spet odlije. Potem položi čedno ruto dvakrat zganjeno na mizo, zloži kerhlje nanjo, pokri jih spet z ruto, de se posuše. Potem postavi cukrer z dosti vodo v mesingastim kotliču nad živo oglje, pusti ga počasi vreti, de se srednje zgosti, de se lupin prijete zamore, precedi ga skozi ruto in deni ga tako pohlajeniga na suhe kerhlje, de čez gre; drugi dan sok spet odcedi, deni ga v kotlič, zavri ga s še enim kosam cukra, de se bolj zgosti kot pervikrat in vsuj ga merzliga na kerhlje. To ponovi tri- ali štirikrat, odcedi sok vsakrat drugi dan in vkuhaj ga zopet še gosteje. Zadnjič jih v steklenico položi, deni kre-

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

Breskve.

Vkuhane breskve.

Olupljene breskve čez sredo prereži, kuhaj na en funt breskev en funt cukra z enim maselcam vode v kotlički, dokler niti ne dela, deni potem breskve vanj, pusti jih vreti, dokler nekoliko mehke in žolcaste ne postanejo, vzemi jih iz cukra, vkuhaj cukrer še gosteje in vli ga potem pohlajeniga na v steklenico napravljene breskvine kerhlje.

Vkuhane breskve, drugači.

Zlo debele, dobre, še zelene breskve v kotlički kuhaj, dokler se kožica iz njih potegniti ne da, položi jih potem v hladno vodo, odergni kufreno ponev dobro s solijo in jesiham, deni breskve vanjo, zadelaj jih z ruto, deni jih na živo oglje, de vrejo; ko so zlo vroče, jih za dva dni v hram deni. Potem očisti cukra, kolikor ga hočeš, deni pretlačene breskve vanj, deni jih v ponev, de se v nji počasi kuhajo in tudi pohlade, zadnjič jih v lonček nadevaj.

Vkuhane breskve, drugači.

Ravno tako z njimi ravnaj kakor z marelcami.

Vkuhane breskve, drugači.

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

Kutnje.

Vkuhani kutnjini kerhlji.

Lepe, olupljene kutnje na kerhlje zreži, v vodi kuhaj, pa ne premehko, in odcedi; deni potem na en funt kerhljev tri unče cukra v kotlič, vli nanj pol maselca tiste vode, v kateri so se kutnje kuhale, ter ga vreti pusti, dokler ni lepo čist, deni kerhlje v kotliček, vli vroči cukor nanje, pokri jih ter jih tako dva dni pusti, potem cukor odcedi, zopet zavri, kerhlje vanj deni, de pol četertine ure počasi vrejo, vzemi jih potem iz njega, pohladi jih in nadevaj jih v steklenice. Ako cukor zadosti gost ni, ga še bolj vkuhaj, pohlajeniga na kutnje deni in steklenice zaveži.

Vkuhane kutnarce, drugači.

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

Vkuhane kutnarce, drugači.

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

Kutnjini kerhlji, drugači.

Deni en polič vode, en maselec dobriga vinskiga jesiha in pet unč cukra v mesingasto ponev; oluplji dva funta dobrih, zrelih kutenj, zreži jih na štiri ali

pa, če so debele, na šest kosov, deni v vsak kerhlej nekoliko sladke skorje in preklanih dišečih žbic, deni jih v ponev in jih tako dolgo vreti pusti, dokler se ne zmeče, potem jih iz nje vzemi in sok tako dolgo vkuhaj, de bo v steklenici ravno čez sadje šel; zloži kerhlje v steklenico, deni sok nanje in jih spravi.

Vkuhane kutnje, drugači.

Olupi lepe, zrele kutnje, poberi peške iz njih in jih na okrogle, pol persta debele kose zreži; kuhaj potem en funt cukra z enim maselcam vode, dokler se ne zgosti, deni dva funta kutenj vanj in jih tako dolgo vreti pusti, de bodo lepe viditi, potem jih s sreberno žlico iz cukra vzemi, pohladi jih, zloži jih v steklenice, pa vselej kaka dva kerhlja cukreniga limonoviga lupka vmes deni, sok še gosteje vkuhaj, deni ga, ko se pohladi, na kerhlje, zaveži steklenice s popirjem, prebodi ga z iglo, in jih postavi na hlad.

Vkuhane kutnje, drugači.

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

Vkuhane kutnje, drugači.

Lepe, zrele, olupljene kutnje po njih debelosti ali na štiri ali na osem kerhljev zreži, v vodi mehko skuhaj, varno iz nje vzemi in v rešeto deni, de se pohlade. Potem na en funt kutenj poldrugi funt cukra očisti, deni vanj kutnje, zrezaniga limonoviga lupka, stolčene sladke skorje in nekoliko dišečih žbic, pusti jih počasi vreti, vzemi jih varno iz njega, zloži jih v steklenico, cukrer še gosteje vkuhaj in vli ga pohlajeniga na kutnje.

Kako se sadje hrani.

Kutnje.

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

Španske višnje.

Zavri na en funt višenj en funt cukra z enim maselcam vode v mesingasti ponvi, odreži reclje na pol, in jih v cukr položi, v katerim jih tako dolgo vreti pusti, dokler se skozi nje ne vidi; potem jih z zajemnico iz cukra vzemi, sok še gosteje vkuhaj, dokler se ne sterdi, deni višnje še enkrat vanj, zavri jih še nekolikrat in nadevaj jih, ko se pohlade, v steklenice.

Okisane višnje.

Dno velike steklenice s stolčenim cukram debelo potresi, zloži nanj višnje, katerim so se popred reclji na pol porezali, gosto, de se z njimi dno pokrije, potem zopet nanje cukra na debelo natresi, nanj pa spet višnje deni in tako dalje ravnaj, dokler ni steklenica precej polna. Pomniti je tudi, de se mora per vsaki legi cukra in višenj nekoliko jesiha perliti. Potem steklenico dobro zadelaj in tri mesce na solnce postavljaj. Tako ostanejo lepe, kakor bi se bile ravno z drevesa vzele.

Jagode v vinu hranjene.

Napolni steklenico z debelimi jagodami, deni tri velike žlice cukra nanje in zali jih do verha z dobrim, rudečim vinam.

Višnje hranjene.

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

Jagode hranjene, drugači.

Vzemi toliko zlo drobno stolčeniga cukra, kolikor jagode tehtajo, položi jagode v skledo, stresi pol cukra nanje, skledo zavrti, drugi dan drugo polovico cukra namesti vode z enim maselcam rudečiga grozdličeviga soka gosto vkuhaj kot sirop, vselej en maselc soka na en funt jagod; kuhaj jih, dokler vkuhanje ne postanejo.

Jagode hranjene, drugači.

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

Češnje in višnje hranjene.

Vzemi dva funta višenj in štiri funte češenj, poberi peške iz njih, kuhaj jih z enim funtam cukra na slabim živim oglji tako dolgo, de le malo soka ostane; potem perdeni drobno zrezaniga pomarančniga ali limonoviga lupka, kolikor ga hočeš, de še nekoliko časa skupej vre, deni jih potem v kamnitne verče in se bodo dolgo ohranile.

Višnje v medu hranjene.

Lepim, debelim višnjam reclje poberi, operi jih v čedni vodi in posuši jih; potem dobriga medu počasi razpusti in nekoliko kuhaj, pene dobro pober,

ter ga pohladi. Na sodčik za dva poliča vzemi skupej en lot dišečih žbic in sladke skorje; tretjino tiga stresni na dno sodčika, na to deni eno lego višenj, malo medu in dišave in tako dalje ravnaj, dokler ni sodčik poln, pa tako, de na verh med pride; čez noč naj bo sodčik odpert, de se še napolniti zamore, ako bi se med vsesti utegnil, potem ga dobro zabi, postavi ga na hlad; perve dni ga vsak dan potresi in potem kaka dva mesca per miru pusti, preden ga odpreš. Tako se višnje več let dobro ohranijo.

Dinja.

Dinje olupi ter jih prebodi, če cele ostanejo, z debelo iglo, kar pa ni treba, če se na dva ali štiri dele zrežejo. Zrezanim peške poberi, potem jih dobro nasoli in dva ali tri tedne tako pusti, potem pa v veliko vodi kuhaj, dokler niso mehke. Vse drugo je kakor per ostrožencah.

Češminje.

Češminje čedno operi, odcedi in posuši, kuhaj na en funt tiga sadja en funt stolčeniga cukra s pol maselcam vode v mesingasti ponvi, dokler niti ne dela, pene dobro poberi, deni grozdiče vanj, de se tako dolgo kuha, dokler žolcast ne postane, in deni ga, ko se dobro pohladi, s sadjem vred v steklenico.

Murbe.

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

Ostrožence (agras).

V suhim vremenu natergaj zrašenih, še ne dobro zrelih ostroženc, odreži jim varno reclje in muhe,

zloži jih v steklenice širokih vratov, zamaši jih na lahko z novimi žametovimi zamaški in jih v peč postavi, iz ktere se je kruh vzel bil in jih tako dolgo v nji pusti, de se jagode pol usuše; potem jih iz nje vzemi, dobro jih zamaši, zamaške poreži in dobro zakapi, in jih na suhim spravi. Kosmate ostrožence se nar bolj hranijo.

Češplje.

Češplje prereži, poberi jim košice, pomaži velik kotel s špehovo kožo prav dobro, de se češplje ne primejo ali persmode, vsuj potem češplje vanj in jih s posebnim drogām vedno mešaje skuhaj. Per mešanji se jih mora več verstiti, de se vse z enako močjo vedno meša. Ko so vse češplje skuhane, jih z lopatico skozi sito, ki na paličkah stoji, v kad ali leseno korito devaj in z veliko, leseno kuhavnico ali posebno lopatico pretlači, de sok v posodo teče, lušine pa v situ ostanejo. Ko je vse pretlačeno, močnik spet v kotel stres; med tem pa v lončkih ingber kuhaj, drobno zreži in z limonovimi lupinami vred češpljam perdeni. Tudi imajo navado zelene orehove lupine perdjati, de so češplje še bolj černe; močnik pa vedno mešaje kuhaj, dokler ni clo gost in čern, potem ga v kamnitne verče deni, potresi jih in spravi jih na zadnje v hramu ali na drugim suhim kraji. Če so prav dobro in gosto kuhane, dobe po verhu debelo kožo, ktera zrak odvrāča, in tako so več let dobre.



Sokovi.

Murbni sok.

Murbe stolci, sok skozi ruto pretlači, deni na en polič soka en funt stolčeniga cukra v mesingasti kotlič, kuhaj ga z nekoliko vodo, de se zgosti, perdeni čisti sok in ga s cukram dobro vreti pusti, potem ga od ognja odstavi, pohladi, v steklenice deni, ktere

naj en ali dva dni odperete stoje, vli potem nanj malo razpušeniga beliga voska, in jih dobro zaveži.

Hrušev sok.

Stolci prav dobre hruške in pusti sok tako dolgo stati, de se sčisti, potem ga v pocinjeno kozo precedi in ga počasi vreti pusti, de gost kot vkuhanje postane. Čez nekoliko dni se še le prav zgosti. Od začetka pene vedno čisto pobiraj, in, ko se dobro zgosti, ga skozi sito precedi in v steklenice nadevaj; ta sok lahko v pečenje ali pa na moknate jedi deñeš.

Murbni sok z jesiham.

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

Grozdičev sok.

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

Jabelčni sok.

Dobre mošancgarje na stergalu stergaj, sok dobro iztlači, pokri ga ter ga tako šest ur pusti, potem ga odcedi, deni ga s tremi funti cukra na dva poliča soka v pocinjeno kozo, de počasi vre, pene pobiraj, perdeni sok pol limone in nadevaj ga, ko se je še nekoliko časa kahal in ko je gostljat in lepo čist, v steklenice.

Višnjev sok.

Višnje stolci, sok iztlači, pusti ga tako, dokler lepo čist ne postane, stolci na njega dva poliča dva funta cukra drobno, deni ga v porceljanasto skled-

čico, vli sok nanj in ga tako čez noč pusti, dobro ga zmešaj, de se cukrer ves staja, perdeni dva lota debelo stolčenih dišečih žbic in en lot sladke skorje, nadevaj ga v steklenice, té dobro zaveži s platnam in mehurjem, postavljalj jih tri tedne na solnce in jih potem na hladnim spravi.

Pomarančni sok.

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

Višnjev sok z jesiham.

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

Jagodov sok.

Dobre, zrele rudeče jagode zmečkaj, v dobro pocinjenim kotličiči čez noč v klet postavi, precedi drugi dan sok skozi ruto, perdeni na dva poliča soka sok dveh limon in ostergano lupino ene limone, pusti sok z enim funtam stolčeniga cukra v mesingastim kotličiči tako dolgo vreti, de se zgosti, in nič več pen ne dela, potem ga pohladi, še enkrat skozi ruto precedi in v steklenice nadevaj.

Vinskih jagod sok.

Še nekoliko mehke vinske jagode v lesenim možnarji stolci, skozi debelo ruto pretlači, čez noč v pocinjenim loncu pusti, de se goša na dno vsede, precedi potem sok skozi volnat žakelj, deni ga v mesingast kotličič ter ga na žerjavco postavi; ostergaj na stergalu lupino ene precej debele limone, deni ostergano lupino v sok in jo tako kuhati pusti, dokler ni tako mehka, de jo lahko zmaneš, precedi potem sok

spet skozi čedno ruto v pocinjeno posodo, pusti ga v nji čez noč; kuhaj potlej sok z enim funtam lepiga cukra v kotliču, dokler se ne zgosti; preden ga od ognja odstaviš, zreži limonovo lupino vanj in ga še pet ali šestkrat zavreti pusti.

Češnjev sok.

Deni otrebljene sladke češnje v kotlič, pusti jih tako dolgo vreti, da se sam sok iz njih napravi, kteriga skozi ruto precedi; deni en funt soka pa dva funta stolčeniga cukra v lonc, perdeni sladke skorje in dišočih žbic; vse skupej naj tako dolgo vre, dokler ni sok gost in žolcast; deni ga pohlajeniga in precejniga v steklenice.

Češnjev sok, drugačin.

Stolci dobre zrele černe češnje s peškami vred v kamnitnim možnarji in jih za en dan v porceljanasti posodi v klet dni; potem sok skozi ruto precedi, pa vari, da nič goše zraven ne pride, nadevaj ga v steklenice in ga tako štirnajst dni pusti, da se goša izvreti zamore; potem sok čisto odli, perdeni na vsaka dva poliča soka pol funta drobno stolčeniga cukra in in zreži nekoliko dišočih žbic, pa nekej stolčeniga cukra v žakliček. Ko se cukrer v soku staja, sok spet v steklenice zli, deni dišavo vanj, zaveži jih z mehurjem, kteriga z iglo prebodi; skozi štirnajst dni naj stoje na solncu in potem jih na pesk v hram postavi. — Z belim vinam mešan je ta sok posebno dobra pijača.

Malinčni sok z jesiham.

Zrele malince zmečkaj, vli toliko vinskiga jesiha nanje, da so vse od njega pokrite, pokri jih in jih tako dva dni na hladnim pusti. Potem sok skozi ruto pretlači, kuhaj dva poliča soka z dvema funtama cukra, da se zgosti, pene dobro poberi in nadevaj pohlajeni sok v majhne steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži.

Malinčni sok brez jesiha.

Lepe malince operi in v porceljanasto posodo deni;

pretlači sok skozi ruto, pusti ga tako štiri in dvajset ur, odli čisto in to še z lijem skozi piven popir pretoči. Na en polič čistiga soka vzemi en funt cukra, kuhaj ga z enim maselcam vode, pene dobro poberi, kuhaj ga tako dolgo, dokler niti in per vrenji mehurjev ne dela, perdeni potem sok in ga na žerjavci eno dobro četert ure vreti pusti. Za poskušnjo nekaj kapelj na taljar deni; če več ne tečejo, je sok dosti kuhan. Ko bi se predolgo kuhal, bi ne bil ne lep ne dober; ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj in na hladnim spravi.

Mešani sok.

Se napravi ravno tako iz maline in grozdica v enakih delih; poletu je z vodo zmešan dobra, hladna pijača.

Borovnični sok.

Pretlači njih sok skozi ruto, vzemi še enkrat toliko soka, kolikor cukrer tehta, deni ga v očišeni cukrer, pene pobiraj, vkuhaj ga do polovice, pohladi in spravi ga v steklenice. — Z njim se žolce farbajo.

Limonov sok.

Iztlači sok več limon, odergni lupine na eni unči cukra, deni osterganje, drugi cukrer in pol maselca iztlačeniga limonoviga soka skupej v kotlič, zavri le enkrat, precedi skozi ruto, pohladi ta sok in merzliga v steklenice nadevaj. Ena dobra žlica tiga soka na en kozarc vode je prav dobra pijača.

Bezgov sok.

Lepe, zrele, černe bezgove jagode v dobro pocinjeno posodo deni, pokri, v klet postavi in jih v nji tako dolgo pusti, dokler soka ne dobe in nekoliko kisati se ne začno; potem jih skozi ruto pretlači, vzemi na pol funta soka en funt stolčeniga cukra in skupej vreti pusti, de nekoliko gosto in žolcasto postane; ko vre, soku pogostama pene pobiraj in ga s sreberno žlico premešaj. Potem ga pohladi, nadevaj ga v maselčne steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži. — Ta sok je zdrava pijača per prehlajenji.

Grozdičev sok po francosko.

Natergaj en funt dobrih, zrelih grozdičevih jagod, postavi jih v čedni posodi na živ pepel, pokri jih in jih tako dolgo na njim pusti, de se sok iz njih izleče, precedi ga potem skozi sito in ga čez noč tako pusti. Drugi dan odcedi čisti sok v mesingasto ponev, perdeni tri unče na drobne koščike stolčeniga cukra in pusti pol ure počasi vreti. Ko se sok ohladi, ga v steklenice deni, vli nanj eno žlico mandelnoviga olja in zaveži steklenice nad zamaškam še z mehurjem.

Kutnjini sok.

Deset ali dvanajst kutenj zreži na kerhlje, kateri pa neotrebjeni ostanejo, skuhaj jih s štirimi poliči vode, s trošico sladke skorje in z lupino ene limone prav mehko, potem vodo odcedi, pretlači jih skozi ruto, vkuhaj vodo in sok z enim funtam očišeniga cukra do polovice, pohladi ga nekoliko in še tekoči sok v steklenice nadevaj. — Posebno dobro služi ta sok bolnikom.

Limonov sok brez cukra.

Iztlači sok v porceljanasto posodo, precedi ga skozi ruto v majhne, suhe steklenice, le toliko prostora pusti, de se še ena žlica olja perdjati zamore, potem jih zamaši in na hlad postavi. Kadar se ena steklenica odpre, se mora sok kmalo porabiti; ovi pa, ko steklenico odpreš, koščik lesa s čedno pavoljo, pomoči to v olje, ki se soka derži; tako vse olje odpraviš in sok je dober, kakor ko bi bil ravno zdej napravljen.



Sadje v žganji po francosko.

Renklodiške slive v žganji.

Sto in petdeset le na pol zrelih renklodiških sliv z ruto obriši in skozi in skozi z iglo nabodi; potem jih tri ali štiri ure v dvakrat toliko hladni vodi, kolikor je dobriga, beliga vinskiga jesiha, namakaj, kuhaj dva funta cukra s tremi maselci vode, pene pridno pobiraj; ko se do dobriga očisti, deni sadje v porceljanasto skledo, cukrer pohladi, na sadje zli, pusti ga tako štiri in dvajset ur, de se cukra dobro napije, potem cukrer ocedi in tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti; med tem slive v steklenico nadevaj in deni pohlajeni cukrer nanje. Na zgori imenovano število sliv vzemi dva poliča žganja, steklenice s prebode-nim popirjem zaveži in na hladnim spravi.

Marelce v žganji.

Še nekoliko terde marelce, če so drobne, trikrat, če so debele, le enkrat z iglo prebodi; položi jih v hladno vodo ter jih do igline poskušnje kuhaj; položi jih potem še vroče v merzlo vodo. Pervič vli redki cukrer, ko je še vroč, nanje, drugič marelce z njim nekoliko pokuhaj, tretjič tudi, četerti dan kuhaj cukrer do kratke niti, deni marelce vanj, kuhaj potem cukrer do dolge niti, deni marelce na sito, de cukrer odteče, potem jih v steklenice nadevaj, kuhaj družiga cukra do letenja in francoskiga žganja perli, de so vse v njim. Spravi jih na hladnim.

Slive, renklodiške slive v žganji.

Češnjje in višnjje v žganji.

Ravnaj z njimi kakor z marelcami in spravi jih na hladnim.

Breskve v žganji.

Vzemi štirideset prelepih zrelih, pa še precej terdih breskev ter jih z debelo iglo večkrat prebodi. Med tem kuhaj pet funtov beliga cukra s pol funtam mehke vode v ponvi, dokler cukrer peresne poskušnje ne pre-
stane; to je, dokler, če ga nekaj z žlico kviško za-
ženeš, peresu podoben ne postane. Zdej ponev od
ognja odstavi, deni čez pol minute breskve z leseno
žlico vanjo, premešaj jih, deni jih zopet na srednji
ogenj, dokler se vedno mešane enako ne zgrejejo,
položi jih v sito, deni jih zopet v od njega odstav-
ljeni cukrer in perdeni tudi, kar je skozi sito steklo.
Potem naj to štiri in dvajset ur merzlo stoji, ponovi
poprejšnje delo, potem naj ponev osem in štirideset
ur merzla stoji, potlej pa še enkrat vse zavri; ko se
pa pohladi, deni breskve v sito, vli tri funte močni-
ga vinskiga cveta na cukrer, dobro precedi in deni
precejeno v perpravno posodo, deni breskve po sami
vanj, dobro jo zamaši, postavi jo na hlad in jo na
vsake tri dni potresi, dokler vse breskve na dno ne
pridejo. Čez dva mesca perdeni še en funt vinskiga
duha. Tako perpravljene breskve so dolgo lepe in
prijetne. Tudi debelo

Grozdje,

iz kteriga se pa peške pobero, se da tako spraviti;
vunder ni tako dobro.



Cukreno sadje.

Za to je posebno perpravno drobno sadje, ka-
kor: muškateljce, mandelni, orehi, grozdje. Perve
otergaj, ko so sicer že do dobriga zrastle, pa še niso
dobro zrele in so še terde čutiti. Zavri jih nekoli-
krat v kropu, kteriga potem odcedi; zali jih pa z
merzlo vodo. Pohlajene olupi in v redki cukrer po-
loži; potem jih deni v kositarnico, tako, de je cukrer

nad sadjem, postavi na ogenj in tako dolgo kuhaj, dokler se hruške z iglino butičico prebosti ne dajo; potlej vse v pocinjen lonec vli in pokrito pusti. Drugi dan spet cukrer v kositarnico odcedi, perdeni toliko očiščeniga cukra, kolikor so ga hruške popile, ga zopet zavri in na hruške zli. Tretji dan to delo ponovi, hruške pa v vrelin cukru zavri, pene pridno pobiraj, in jih spet v lonec deni. Četrti dan ponovi to ravnanje, hrušk pa ne zavri, pusti cukrer med vednim mešanjem tako dolgo vreti, dokler se, ko žlico vzdigneš, ne pokaže, de cukrer v debelih kapljah ne odteče; tedej je dober in ima prvo stopinjo, stopinjo debeliga kapljanja. Peti dan kuhaj cukrer, s kteriga pogostama pene pobiraš, do kratke niti, vli ga na hruške, pusti jih osem ur v sušivni peči, vzemi hruške, ko se pohlade iz posode, postavi jih na mrežice in posuši jih v sušivni peči. Med tem pa toliko cukra kakor zgorej do veliciga letenja skuhaj, deni hruške v dva persta globoke, cinaste modle, vli cukrer nanje in jih za deset ur v mlačno sušivno peč postavi; med tim se bo cukrer sterdil. Zdey na enim koncu skorjo odpri, de tekoč cukrer odteče in že cukrene hruške iz modla vzemi; pervikrat so pa večidel predrobne, zato jih vnovič v modle deni, malo očiščeniga cukra perdeni, kuhaj ga do dolge niti, vedno pene pobiraj in zli pohlajeniga na hruške; potem jih zopet v sušivno peč postavi, vzemi jih čez deset ur zopet iz modlov, pomoči vsako hruško v gorko vodo in jih v sušivno peč deni, de se posuše.

Cukreni limonovi in pomarančni olupki.

Na velike kerhlje zrezane lupine tako dolgo z nekoliko cukram v vodi kuhaj, de jih z iglino butičico prebosti zamoreš, kuhaj potem očiščen cukrer ne clo do debeliga kapljanja, deni lupine vanj, zavri jih še enkrat ter jih v pocinjen lonec deni. Drugi dan cukrer odcedi, perdaj mu nekoliko čistiga cukra, kuhaj ga spet do debeliga kapljanja ter ga na lupine zli; tretji dan ga zopet odli, perdaj mu toliko cukra, kolikor so ga lupine popile, kuhaj ga pol stopinje huji

kakor do debeliga kapljanja, ter ga zopet na lupine zli. Četrti dan vkuhaj cukrer do kratke niti in peti dan tudi lupine z njim kuhaj; šesti dan vzemi lupine iz cukra, ko odtečejo, jih na mrežicah v sušivno peč deni, de se posuše; potem noviga očišeniga cukra do dolge niti vkuhaj in ga na v cinaste modle zverstene lupine vli, deni jih še za deset ur v sušivno peč, potem odcedi cukrer, kar ga je preveč, vzemi cukrene lupine iz modlov ter jih na mrežicah v sušivni peči posuši. — Pervič niso cukrene lupine nikoli prav lepe; zato to ravnanje še ponovi, to je: perdaj ostalimu cukru noviga očišeniga ter ga do kratke niti vkuhaj, vli ga na vnovič v modle postavljene lupine ter jih v sušivno peč deni; čez osem ur jih iz cukra vzemi, v gorko vodo pomoči, de bodo čisteji, deni jih zopet na mrežice ter jih posuši. — Nar bolje se cukreno sadje v s popirjem obloženi škatelji spravi, če se še vmes popir dene, in, kar se tako ve, na suhim.

Cukreni mandelni.

Zelene mandelne v modle deni, vli nanje do dolge niti vkuhaniga cukra, odcedi ga spet, ko so bili osem ali deset ur v sušivni peči, iztresi mandelne iz modlov, ktere zverni in na kamnitno plošo potolci, posuši jih nad mrežicami v peči, zversti jih v modle ter jih vnovič z drugim očišenim cukram poli. Drugibart cukrer le do kratke niti vkuhaj, ker so potem mandelni bolj čisti.

Cukreni orehi.

Vzemi orehe iz cukra in posuši jih v peči; potem cukrer do niti vkuhaj, vli ga na v modlih zverstene orehe, deni jih za deset ur v sušivno peč, odcedi potem tekoči cukrer, zverni modle na kamnitni ploši, deni potem orehe vnovič vanje, vli do dolge niti vkuhani cukrer nanje, posuši jih pa popred na mrežicah v peči; potem jih zopet deset ur v peči pusti, vzemi jih iz modlov, pomoči jih v gorko vodo in posuši jih.

Cukreno grozdje.

Je posebno lepo viditi, ker se živo rudeče pod cukram sveti.

Cukrene pistacije.

So posebno lepe viditi, ker so zelenkaste. Oboje se napravi kakor drugo sadje.



Jedilnik.

Za spomlad.

1.

Moknati cmočki.
Govedina s kislično polivko.
Špinača z mesenimi klobasicami.
Namašene pišeta z glavno solato.

2.

Zelišnata župa.
Meso s sardeljino polivko.
Višnjev cvetni ohrovt z ocvertimi gosjimi jetri.
Telečja obistna pečenka.
Kreša z jesiham in oljem.

3.

Pljučni štrukli.
Goveje meso spod žerjavce.
Špargelni z masleno polivko.
Ocverte pišeta.
Solata.

4.

Kruhova župa z jajci.
Goveje meso s čebulovo polivko.
Kuhana vezna solata z možgani na narezanih žemljah.
Pečene jagnjičeve persi.
Solata.

5.

Jeterni cmoki.
Meso z mandelnovim hrenom.
Zelen grah s cesarjevim mesam.
Pečena gos.
Solata.

6.

Perutninna drobnjava na župi.
Govedina s kumarami.
Špinača s kislico in ocvertimi telečjimi nogami.
Mozgovo kuhanje.

7.

Špehovi cmoki.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Pošteta z volovskim repam.

8.

Zelišnata župa.
Meso z gorkim žemljevim hrenom.
Zelen fižol s svinjskim rebricami.
Pečeni jagnjičev herbet.
Solata.

9.

Župa z moknato jedjo.

Meso s kislično polivko.
Špargelni z masleno polivko.

Telečja obistna pečenka.
Solata.

10.

Moknati mlinci.

Govedina s polivko iz šalotne čebule.

Solata z zelenim graham in kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.

Plameči angleški cmok.

11.

Kukmaki na župi.

Meso s kumarami.

Kolerabe z mesenimi klobasicami.

Pečene pišeta.

Špargelnova solata.

12.

Gresovi cmočki.

Meso z jesihovim hrenom.

Zelen grah z ocvertim jagnjičevim mesam.

Čokoladno kuhanje.

13.

Žemljevi mlinci.

Meso s kislično polivko.

Dušena solata z jeternimi klobasami.

Pečene jerebice z zavretimi češnjami.

14.

Korenje na župi.

Meso s kumarami.

Kislo zelje s ptički.

Pečene jagnjičeve persi.

Solata.

15.

Zelišnata župa.

Meso s kumarčno polivko.

Kuhana bendiba z ocvertimi narezanimi žemljami.

Pečeni prasc.

Solata.

16.

Gresovi mlinci.

Meso s čebulovo polivko.

Špargelni z masleno polivko.

Ocverte pišeta.

Solata.

17.

Pljučni štrukli.

Meso spod žerjavce.

Špargelni s srovim maslam.

Telečja obistna pečenka.

18.

Jeterna župa.

Meso z rujavo polivko.

Zelen grah z mesenimi klobasicami.

Gnjatni blekici.

19.

Špargelnova župa.

Meso s peso.

Zelen fižol s svinjino.

Kuhane pišeta.

20.

Cesarjev ješprenj.

Meso s kislično polivko.

Kolerabe s telečjimi rebričami.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

21.

Žemljevi cmočki.

Meso z drobnjakovim hrenom.

Nadevane artičoke.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Solata iz razniga sadja.

22.

Rajž na rumeni župi.
Meso s kumarčno solato.
Špinača z ocvertim jagnjičevim mesam.
Golobje v kervi.

23.

Rakova župa.
Pljučna pečenka po angleško.
Zelen grah z mesenimi klobasicami brez čev.
Tirolski štrukel.

24.

Vrančna župa.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Ohrovt s koštrunovimi rebricami.
Ocverte pišeta.
Solata.

Za poletje.

28.

Jeterna župa.
Meso z jesihovim hrenam.
Dušene kolerabe s telečjimi rebricami.
Pečena raca.
Vezna solata.

29.

Telečje na župi.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Cvetni ohrovt s srovim maslam.
Namašeni golobje.
Solata.

30.

Zarumenjena moknata župa.
Meso s česnovim hrenam.
Ohrovt z ocvertim telečjim hrustancam.
Pečena gos.
Solata.

25.

Gresovi cmočki.
Meso z jesihovim hrenam.
Zelje s cesarjevim mesam.
Pečene pišeta.

26.

Grahova župa.
Meso s kukmakovo polivko.
Dušene kolerabe s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.
Kuhane pišeta.

27.

Župa z moknato jedjo.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Jagnjičeve persi z raki namašene.

31.

Žemljevi cmoki na rumeni župi.
Meso s sardeljino polivko.
Zelje z mesenimi klobasicami.
Telečja obistna pečenka.
Solata.

32.

Blekici na župi.
Meso s kukmakovo polivko.
Ohrovt z ocvertimi telečjimi nogami.
Rajževo kuhanje.

33.

Gresovi cmoki.
Meso s krompirjevim hrenam.
Opresno zelje s svinjskimi rebricami.
Pečeni kopun.
Solata.

34.

Kruhova župa z jajci.

Meso z merzlo sardeljino polivko.

Višnjev cvetni ohrovt.

Pečeno telečje stegno.

Solata.

35.

Vrančna župa.

Meso z žemljevim hrenom.

Dušene kolerabe s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.

Narašena pretlačena mesnina z malinčnim vinam.

36.

Mozgova župa.

Meso z drobnjakovim hrenom.

Ohrovt s srovim maslam.

Dušeni kopun z rajžem.

37.

Pemska župa.

Meso s kumarami.

Narezano telečje meso.

Pečena raca.

Solata.

38.

Moknati mlinci.

Meso z zelenim hrenom.

Telečja glava v soku.

Namašene pišeta.

V cukru kuhane češnje.

39.

Telečje na župi.

Meso s kumarčno polivko.

Nadevano zelje.

Pečeni kopunciki.

Solata.

40.

Rumena župa z zavezano potico.

Meso s krompirjevo polivko.

Dušeni ohrovt z jeternimi klobasami.

Divjiga prešiča meso v goževi polivki.

41.

Mozgovi cmoki.

Meso s paradižnikovo polivko.

Nadevane artičoke.

Dušeno koštrunovo bedro.

42.

Francoska župa.

Meso s sardeljino polivko.

Goveje meso v svalkih.

Vinsko kuhanje.

43.

Mozgovi cmoki.

Meso s kumarami.

Dušene telečje persi.

Rakov štrukel.

44.

Možganova župa.

Meso z mandelnovim hrenom.

Ohrovt s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.

Pečeni zajic.

Solata iz razniga sadja.

45.

Ocverti kruh na župi.

Meso z zelenim hrenom.

Špargelnov ohrovt z možgani na narezanih žemljah.

Pečena raca.

Solata.

46.

Rujava močna župa s cmočki.

Meso s česnovim hrenom.

Dušen ohrovt s svinjskimi rebricami.

Rajževo kuhanje z mešanco.

47.

Jeterni cmočki.

Meso s krompirjevim hrenam.
Višnjevo zelje z jesiham.
Lešterke v žolci.

48.

Zarumenjena močnata župa.
Meso s sardeljino polivko.
Špargelnov grah z ocvertimi
telečjimi možgani.

Pečena gos.

Solata.

49.

Zelišnata župa.
Meso s kumarčno polivko.
Namašene kolerabe.
Telečja pečenka.

Solata.

50.

Bela župa.
Meso z mandelnovim hrenam.
Opresno zelje z ocvertim te-
lečjim hrustancam.
Pečeni kljunači.
Solata iz razniga sadja.

Za jesen.

55.

Rumena župa z rezenci.
Goveje meso z merzlo sar-
deljino polivko.
Prežgano opresno zelje z
jagnjičevimi rebričami.

Pečeni svinjski herbt.

Solata.

56.

Gres na župi.
Meso s krompirjevo solato.
Repa s koštrunovimi rebri-
čami.

Pečeni kopun.

Solata.

57.

Francoska župa.

51.

Kalafuki.

Meso z žemljevim hrenam.
Solata s svinjskimi rebri-
čami.

Čokoladno kuhanje.

52.

Možganova župa.

Meso s kaparno polivko.

Jezik nad rošem pečen.

Višnjevo kuhanje.

53.

Pemska župa.

Meso s kumarami.

Namašeni golobje.

Snežne kepe.

54.

Gresovi cmočki.

Dušeno goveje meso.

Špinača z mesenimi kloba-
sicami.

Pečeno telečje stegno.

Meso s peso.

Kislo zelje s cesarjevim
mesam.

Pečene lešterke.

Solata iz razniga sadja.

58.

Kalafuki.

Meso s kaparno polivko.

Kisla repa s suhim jezikam.

Sirovo kuhanje.

59.

Jeterni cmočki.

Meso s česnovim hrenam.

Korenje z mesenimi kloba-
sicami.

Pečeni divji golobje.

Solata iz razniga sadja.

60.

Župa z rezanci.
Meso s kumarami.
Govedina po angleško.
Pečeno koštrunovo stegno.
Solata iz razniga sadja.

61.

Rakova župa.
Meso z jesihovim hrenam.
Pljučna mešta.
Mandelnov cmok.

62.

Žemljeva zavezana potica.
Meso s paradižnikovo polivko.
Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni kljunači.

63.

Rajž z jagnjičevim bedram.
Meso s polivko iz šalotne čebule.

Pražole s polivko.
Španske jabelka.

64.

Ješprenj s telečjim hrustancam.

Meso s slanično polivko.
Pljučna pečenka.
Solata iz razniga sadja.
Cukrene štravbe.

65.

Ocverti kruh na župi.
Meso z rujavo polivko.
Namašene pišeta.
Pečeni angleški cmok z nevestno župo.

66.

Bela župa.
Meso s školjčjo polivko.
Ohrovt s siram.
Pečeni zajic.
Solata iz razniga sadja.

67.

Špehovi cmoki.
Meso s čebulovo polivko.
Kolerabe s pavljanskimi klobasicami.
Pečene jerebice.

68.

Jeterni cmoki.
Meso s kukmakovo polivko.
Telečje rebrica s smeteno in sardeljami.
Brizgani krofi z mlekam.

69.

Lovska župa.
Meso s krompirjevo solato.
Govedina po ogersko.
Pomarančno narašenje.

70.

Rajž na rumeni župi.
Meso z merzlo sardeljino polivko.

Korenje z mesenimi klobasicami.

Lešterke v žolci.

71.

Moknati mlinci.
Meso z jesihovim hrenam.
Zmešana repa in korenje.
Svinjska pečenka.

72.

Perutninna drobnjava na župi.
Govedina po angleško.
Raki na vinu kuhani.
Pečeni prasc.

73.

Rajž na župi.
Meso s kaparno polivko.
Sernino stegno.
Solata iz razniga sadja.

74.

Rezanci na župi.
Meso z jesihovim hrenam.

Poljski jezik.

Prepečenčni rezanci.

75.

Kruhova župa z jajci.

Meso z žemljevim hrenam.

Ohrovt s srovim maslam.

Pošteta z golobi.

76.

Perutninna drobnjava na župi.

Meso s školjčno polivko.

Špinača z mesenimi klobasicami.

Pečeni puran.

Solata.

77.

Telečje na župi.

Meso s paradiznikovo polivko.

Telečje rebriča v popirji.

Spenjeno marelično kuhanje.

78.

Žemljevi cmoki.

82.

Ohrovtova župa.

Meso z mandelnovim hrenam.

Gnjatni blekici.

Bažanzdušenim kislim zeljem.

83.

Lovska župa.

Meso s čebulovo polivko.

Golobje v leči.

Pečeni svinjski herbt.

Solata.

84.

Možganova župa z ocverto zemljo.

Meso s kukmakovo polivko.

Svinjske obisti s polivko.

Spenjeno malinčno kuhanje.

85.

Mozgovci cmoki.

Meso s krompirjevo solato.

Kislo zelje s kervavimi klobasami.

Namašeni golobje.

Solata.

79.

Gresovi cmoki.

Meso z gorčico.

Dušeni krompir s podlečnimi gosjimi jetri.

Telečji kosc.

80.

Kruhova župa z jajci.

Meso s peso.

Kislo zelje s ptički.

Rajževo kuhanje.

81.

Moknati mlinci.

Govedina po angleško.

Raki s smeteno.

Pečeni divji golobje.

Za zimo.

Meso s fižolam.

Špargelnov ohrovt s suhim volovskim jezikam.

Jelenovo meso v rujavi polivki.

86.

Žemljeva zavezana potica.

Meso s polivko.

Krompirjevi cmoki v mleku.

Pečen puran.

87.

Krompirjevi cmoki.

Meso z mandelnovim hrenam.

Jurčki v mešanci iz telečjiga mesa.

Škerjanci nad rošem pečeni.

88.

Zarumenjena močnata župa.

Meso s sardeljino polivko.

- Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni jagnjičev herbt.
Solata.
89.
Žemljevi cmoki.
Meso s kaparno polivko.
Dušena solata z ocvertim telečjim hrustancam.
Pečeno koštrunovo stegno.
90.
Moknata jed.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Repa s svinjskimi rebricami.
Narašeno krompirjevo kuhanje.
91.
Kukmakova župa.
Meso z žemljevim hrenam.
Telečji kosc.
Snežne kepe.
92.
Kruhova župa s ptički.
Meso s školjično polivko.
Kisla repa s suhim jezikam.
Pečeno telečje stegno.
93.
Jeterni cmoki.
Meso s fižolam.
Pečeni gresov štrukel.
Podlečeni telečji kosc.
94.
Špehovi cmoki.
Meso s kukmakovo polivko.
Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni svinjski herbt.
Solata.
95.
Jeterni cmoki.
Meso z gorčico.
Kislo zelje s cesarjevim mesam.
- Pečeni kopun.
Solata.
96.
Blekici na župi.
Meso s krompirjevim hrenam.
Korenje z mesenimi klobasicami.
Ocverte jagnjičeve glave.
97.
Jeterna župa.
Meso s polivko iz šalotne čebule.
Laški rezanci z gnjatjo.
Telečja obistna pečenka.
Solata.
98.
Moknati cmoki.
Meso s peso.
Krompirjev štrukel.
Bažan s kislim zeljem.
99.
Moknata jed.
Meso s čebulovo polivko.
Kisla repa s suhim jezikam.
Narašeno srovo maslo.
100.
Kukmakova župa.
Meso s kaparno polivko.
Repa z ocvertimi gosjimi jetri.
Jelenov kosc per repu.
Solata iz razniga sadja.
101.
Mesna zavezana potica.
Meso z jesihovim hrenam.
Narezano telečje meso.
Mandelnov cmok.
102.
Gresovi cmoki.
Meso s peso.
Volovski jezik v leči.
Pečeni golobje.

103.

Pemska župa.
Meso z gorčico.
Mešanca iz jelenoviga mesa.
Narašeni gres.

104.

Precejena župa z mozgo-
vimi emoki.

Meso z rujavo polivko.
Korenje z ocvrtimi telečjimi
nogami.

Telečje stegno.

105.

Jeterna župa.
Meso s paradižnikovo po-
livko.
Ocvrt ohrovt.
Pečeni zajic.
Solata iz razniga sadja.

106.

Lovska župa.
Meso s polivko iz šalotne
čebule.
Volovski možgani z ostri-
gami.
Pečeni jagnjičev herbt.
Solata.

107.

Rajž na župi.
Meso s kumarami.
Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni kopun.
Solata.

108.

Korenje na župi.
Meso z gorčico.
Nadevani ohrovt.
Pošteta z zajcam.

Za postne dni.

109.

Smetenova župa.
Dušeni rezanci.
Špinača z ocvrtim kru-
ham.
Pečena šuka s sardeljami.

110.

Rakova župa.
Smetenov štrukel.
Špargelni s srovim maslam.
Pečeni karp.

111.

Stolčena šukna župa.
Drožni rezanci.
Pretlačeni grah z ocvrtimi
jajci.

Pečeni viz.

112.

Gobe na župi.
Kuhani gresovi štrukli.

Špargelnov grah s šuknimi
klobasicami.

Postervi.

113.

Ponarejena goveja župa z
moknatimi cmočki.

Zabeljeni rezanci.

Ikre na zelji.

Dušena šuka.

114.

Rakova župa.

Jabelčin štrukel.

Jajca v kislični polivki.

Pečena mrena.

115.

Vinska župa.

Rezanci iz otročjiga kuhanja.

Zelen grah s pavljanskim klo-
basicami.

Obarjen šilj z zeleno polivko.

116.

Krompirjeva župa.
Sirov štrukel.
Jajčni blekici.
Karp v črni polivki.

117.

Karpovo mleko.
Gresovo praženje.
Kislo zelje s polenovko.
Ocverti kapči.

118.

Mlečna župa z rajževimi
cmoki.
Krompirjevi rezanci.
Raki v smeteni.
Ocverta šuka.

119.

Čokoladna župa.
Rajžev štrukel.
Bezeg.
Zlatoka.

120.

Zelenova župa.
Žemljevo praženje.
Špinača s kislico in ocverti-
timi žabami.
Karp v žolci.

121.

Soknata župa z mognato jedjo.
Osnjak.
Usedene jajca.
Želve z zelenim graham.

122.

Špargelna župa z žabami.
Zlati rezanci.
Ocverte češplje.
Slanice v popirji pečene.

123.

Ponarejena goveja župa.
Cesarjev šartel.
Pemski grah.
Nadevane ostrige.

124.

Gobe na župi.
Moknato praženje.
Nadevane jajca.
Šuka s sardeljami.

125.

Mlečna župa.
Špinačev štrukel.
Ohrovt s srovim maslam.
Obarjeni viz.

126.

Lečnata župa.
Tirolski štrukel.
Pretlačene češplje.
Nadevane slanice.

127.

Pemska župa.
Zabeljeni cvečiki.
Ocverti jabelčni kerhlji.
Karp po pemsko.

128.

Smetenova župa.
Pečeni gresovi štrukli.
Vkuhane hruške.
Obarjena šuka.

129.

Fižolova župa.
Pajerski drožni rezanci.
Špargelni z masleno polivko.
Raki na vinu kuhani.

130.

Prežgana župa.
Vzdignjeni sirovi rezanci.
Jajčna potica.
Okisani karp.

131.

Grahova župa z ocvertim
graham.
Gresovo praženje.
Nadevani polži.
Angleški cmok z nevestno
župo.

132.
Ledična župa.
Špinačeve klobasice.
Grah s suho zlatenko.
Pečena jegulja.
133.
Cotasta župa.
Krompirjeva potica.
Žabe v soku.
Cukrene štravbe.
134.
Stolčena šukja župa.
Rezančne klobasice.
Bezeg.
Pečene potopivko.
135.
Rakova župa.
Mandelnov štrukel.
Dušene jabelka.
Ocverti karp.
136.
Volova župa.
Španske jabelka.
Špinača z jajčnim cvrtjem.
Brizgani krofi.
137.
Krompirjeva župa.
Jabelka oblečene.
Polenovka z zelenim graham.
Raki v smeteni.
138.
Karpovo mleko.
Ohrovtov štrukel.
Jajca z gorčico.
Pečena mrena s polivko.
139.
Ponarejena čokoladna župa.
Sirov štrukel.
Vkuhane marelice.
Kapči v srovim maslu.
140.
Zelenova župa.
- Moknati cmočki na mleku.
Leča z cverto žemljo.
Nadevana šuka.
141.
Soknata župa.
Narašeni kifelci.
Nadevane jajca.
Višnjev karp.
142.
Gobe na župi.
Drožne potičice.
Kuhani raki.
Okisana zlatoka.
143.
Lečnata župa.
Šartel.
Vkuhane češnje.
Pečeni som.
144.
Mlečna župa.
Rakov štrukel.
Fižol z cvertimi kapči.
Mandelnovi bandelci.
145.
Gobe na župi.
Smetenov štrukel.
Polži s hrenam.
Ocverta šuka.
146.
Špargelnova župa.
Dušen rajž.
Solata s pavljanskimi klobasicami.
Kosci v rujavi polivki.
147.
Grahova župa.
Otročje kuhanje s količki.
Špinača s kislico.
Pečene postervi.
148.
Ledična župa.
Gresovi cmočki na mleku.

Dušene češplje.
Mandelnovе berljuzgnice.
149.

Cotasta župa.
Kolači.
Polenovka z repico.
Krofi.
150.

Ponarejena goveja župa.
Cesarjev šartel.
V mehko kuhane jajca.
Želve z žabami.
151.

Pemska župa.
Laški rezanci s siram.
Pretlačeni grah z ocvertimi
žabami.
Okisana župa.
152

Prežgana župa.
Višnjeva potica.
Mlečni gres.
Šilj nad rošem pečen.
153.

Ponarejena goveja župa z
ocvertim graham.
Zabeljeni rezanci s smeteno.

Za nedelje in praznike.

159.
Rajž na rumeni župi.
Meso z jesihovim hrenam in
kukmakovo polivko.
Solata z zelenim graham in
možganovimi klobasicami.
Pečeni podlečeni golobje.
Mandelnov angleški cmok.
Pečena gos s solato.
Očalni krafelci.
160.

Precejena župa z možganovo
zavezano potico.

Nadevane ostrige.
Višnjev karp.
154.

Mlečna župa z rajževimi
cmoki.
Žganci.
Višnjev cvetni ohrovt.
Pečeni som.
155.

Ohrovtova župa.
Moknato praženje.
Zmešana repa in korenje.
156.

Gobe na župi.
Dušena moknata jed.
Zelen grah z žabami.
Špenjeno marelčno kuhanje.
157.

Čokoladna župa.
Šartel s smeteno.
Ocverti ohrovt.
Šuka s sardeljami.
158.

Župa s šukjimi cmoki.
Jabelčni štrukel.
Vmešane jajca.
Obarjeni viz.

Dušeno goveje meso.
Špinača z ocvertimi gosjimi
jetri in nadevanimi nare-
zanimi žemljami.
Kuhana zlatoka z zeleno po-
livko.
Mandelново kuhanje.
Pečeno sernovo stegno.
Vkuhanо sadje.
Otrobna torta.
Škofov kruh.
161.

Zeleni rezanci na župi.

Meso s sardeljino polivko
in peso.

Namašene kolerabe.

Pošteta z zajcam.

Perutninna drobnjava na župi.

Pečeno telečje stegno s solato.

Drobljiva torta.

Cukernina.

162.

Rumena župa z mozgovimi
cmoki.

Meso z gorčico in kukma-
kovo polivko.

Zelen fižol z ocvertim te-
lečjim hrustancam in su-
him jezikam.

Pečene divje race.

Plameč angleški cmok.

Pečen kopun s solato.

Torta iz cukreniga kruha.

Mandelnovi loki.

163.

Telečje na župi.

Meso s paradižnikovo polivko
in jesihovim hrenam.

Kislo zelje z mesenimi klo-
basicami in cesarjevim me-
sam.

Pečeno koštrunovo stegno.

Narašeno srovo maslo.

Limonova mandelnova torta.

164.

Rezanci na rumeni župi.

Meso s kaparno in kumarčno
polivko.

Zelen grah z jagnjičevimi
rebricami in cesarjevim
mesam.

Lešterke v žolci.

Rakovo kuhanje.

Telečja obistna pečenka s
solato.

Maslena torta.

Cevni krofi.

165.

Možganova župa z ocvertimi
žemljami.

Angleška pečenka.

Namašena solata.

Glava divjiga prešiča.

Pomarančno narašenje.

Pečen kopun s solato.

Mandelnova torta.

Cukreni venci.

166.

Perutninna drobnjava na župi.

Meso z mandelnovim hrenam
in kumarcami.

Bažan s kislim zeljem.

Podnevni in ponočni angleški
cmok.

Pečen jagnjičev herbet s
solato.

Prepečenčna torta.

Masleni kosc.

167.

Rakova župa.

Meso z žemljevim hrenam
in šalotno polivko.

Kolerabe z ocvertimi teleč-
jimi nogami in suhim je-
zikam.

Obarjena šuka z zeleno po-
livko.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Pečen sernov herbet.

Kruhova torta.

Kmečki krofi.

168.

Cvetni ohrovt na župi.

Meso z zelenim fižolam in
kukmakovo polivko.

Špargelni s srovim maslam.
Hitro skuhane pišeta z me-
šanco.

Narašena pretlačena mesnina
z malinčnim vinam.

Pečen zajec.

Vkuhanu sadje.

Mešana linska torta.

Železni krofi.

169.

Rajž s perutninno drobnjavo.

Meso z merzlo sardeljino in
čebulovo polivko.

Špinača s podlečenimi gos-
jimi jetri in možgani na
narezanih žemljah.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Limonovo narašenje.

Kopun z ostrigami in solato.

Pomarančna torta.

Škofov kruh.

170.

Rumena župa z moknatimi
cmočki.

Meso z zelenim hrenam in
gorko sardeljino polivko.

Cvetni ohrovt s srovim ma-
slam.

Pečene prepelice.

Rajževo kuhanje z mešanco.

Pečen puran s solato.

Španska torta.

Mehki loki.

171.

Mozgova župa.

Dušeno goveje meso.

Višnjev ohrovt s kostanjem
in mesenimi klobasicami
brez čev.

Dušeni golobje.

Mandelnov angleški emok.

Telečja pečenka s solato.

Linska torta.

Limonovi venci.

172.

Rumena župa s špehovimi
cmoki.

Meso s kislično polivko in
peso.

Namašene kolerabe.

Pečene jerebice.

Goreči angleški emok.

Pečena gos s solato.

Drobljiva torta.

Prepečenčni bandelci.

173.

Špargelnova solata.

Meso z rujavo polivko in ku-
marcami.

Zvernjeni ohrovt.

Koštrunovo bedro kakor ser-
nino bedro.

Višnjeva potica.

Pečen prase s solato.

Jabelčna torta.

Janeževe preste.

174.

Žemljeva zavezana potica.

Meso s kaparno polivko in
drobnjakovim hrenam.

Višnjev cvetni ohrovt s sro-
vim maslam.

Kopun kot divjašina.

Čokoladno kuhanje.

Pečen jagnjičev herbet s
solato.

Otrobna torta.

Masleni krafelci.

175.

Rumena župa z moknatimi
mlinci.

Meso s kumarčno polivko
in krompirjevim hrenam.

Špargelnov grah z ocver-

tími možgani in kupčiki iz
ocvertiga telečjiga mesa.
Višnjeva šuka.

Mešanca iz jelenovih ušes
in jezika.

Kopun s solato.

Kruhova torta.

Janežev kruh.

176.

Župa z rezanci in perutninno
drobnjavo.

Meso s školjčno polivk. in peso.

Kislo zelje s ptički.

Jelenov kosc per repu.

Vkuhano sadje.

Narašeno otročje kuhanje.

Nadevane pečene pišeta s
solato.

Linska torta.

Mandelnove berljuzgnice.

177.

Rajž na precejeni župi.

Meso s kukmakovo polivko
in kumarami.

Špinača s suhim jezikam in
dušenimi gosjimi jetri.

Ocverte pišeta.

Maslena pošteta z mešanco.

Sernovo stegno.

Vkuhano sadje.

Pomarančna torta.

Masleni kosci z mandelni.

178.

Kukmakova župa.

Angleška pečenka.

Zmešana repa in korenje z
brinovkami.

Pečeni divji golobje.

Mozgovo kuhanje.

Pečeni svinjski herbet s solato.

Torta iz cukreniga kruha.

Očalni krafelci.

179.

Rumena župa z ocvertimi
žemljevimimi cmoki.

Meso s kumarami in para-
dižnikovo polivko.

Solata z zelenim graham in
suhim svinjskim jezikam.

Podlečeni telečji kosc.

Žemljev angleški cmok.

Pečen sernov herbet.

Vkuhano sadje.

Peskasta torta.

Mandelnovi bandelci.

180.

Župa s kalafuki.

Meso s čebulovo polivko in
zelenim hrenam.

Nadevani ohrovt.

Pečene lešterke.

Tirolski štrukel z mandel-
novo budlo.

Nadevan puran s solato.

Jabelčna torta.

Mandelnovi loki.

181.

Župa z ocvertimi žemljami.

Meso s sardeljino polivko in
krompirjevim hrenam.

Zelen fižol s pavljanskimi
klobasami in možgani na
narezanih žemljah.

Postervi.

Narašen gres.

Pečeni zajic brez smetene.

Vkuhano sadje.

Limonova pa mandelnova
torta.

Španski vetrovi.

182.

Rumena župa z zelenimi re-
zanci.

Meso s kumarčno polivko
in gorčico.

Kislo zelje z jerebicami.

Pečen jagnjičev herbet s
solato.

Mešana linska torta.

Masleni krafelci.

183.

Rumena župa z moknatimi
cmočki.

Meso z jurčkovo polivko in
peso.

Dušeno zelje z mesenimi klo-
basicami in ocvrtim te-
lečjim hrustancam.

Dušeno zelenovo meso.

Sirovo kuhanje.

Pečeni kopunčki s solato.

Otrobna torta.

Sladki kruh.

184.

Gresovi cmočki na prece-
jeni župi.

Meso s kaparno polivko in
kumarami.

Nadevane artičoke.

Škerjanci nad rošem pečeni.

Krompirjevo narašanje.

Pečeni prase s solato.

Mandelnova torta.

Mandelnovi kolači.

185.

Blekici na župi z ocverto
žemljo.

Dušeno goveje meso s krom-
pirjem.

Ohrovt s telečjimi rebricami.

Za velike pojedine.

189.

Župa z rajžem in perutninno
drobnjavo.

Pečene divje race.

Maslene poštetice.

Telečja obistna pečenka s
solato.

Prepečenčna torta.

Lubje.

186.

Rajž s telečjimi kostmi.

Meso z mandelnovim hrenam
in zeleno polivko.

Jerebice v leči.

Malinčno kuhanje.

Pečene telečje persi s solato.

Kruhova torta.

Cukreni venci.

187.

Rumena župa s suhim je-
zikam.

Gosje jetra v žolci z ostri-
gami.

Podnevni in ponočni angleš-
ki cmok.

Ocverte pišeta s solato.

Linska torta.

Sladki hlebčiki.

188.

Možganova župa z ocvrtimi
jeternimi cmoki.

Meso skisljučno polivko in peso.

Višnjev ohrovt s svinjskimi
rebricami.

Kopun v žolci.

Mandelново kuhanje.

Pečene divje race.

Vkuhanu sadje.

Španska torta.

Mandelnovi loki.

Rumena župa z mozgovimi
cmoki.

Govedina z merzlo sardeljino polivko.

Suh jezik z mandelnovim hrenom.

Kislo zelje s cesarjevim mesam.

Namašena solata.

Hitro skuhane pišeta z mešančo.

Dušeni golobje z maslenimi poštetnicami.

Pečene divje race.

Vkuhano sadje.

Goreči angleški cmok.

Pečeno telečje stegno s solato.

Kruhova torta.

Štiri skledčice s cukernino.

190.

Rumena župa z rezanci.

Župa z ocvrtimi jeternimi cmoki.

Angleška pečenka z drobnim ocvrtim krompirjem.

Špinača z možganovimi klobasami.

Špargelni s srovim maslam.

Petelinovi grebeni v soku.

Želve z zelenim graham.

Pečeno sernino stegno.

Vkuhano sadje.

Spenjeno marelično kuhanje.

Pečene goske s solato.

Štiri skledčice s cukernino.

191.

Precejena župa z možganovo zavezano potico.

Kukmakova župa.

Goveje meso spod žerjavce z jesihovim hrenom.

Volovski jezik z gorško sardeljino polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem in mesenimi klobasicami brez čev.

Nadevane kolerabe.

Pečeni raki v smeteni.

Mešanca iz jelenovih ušes in jezika.

Glava divjiga prešica z goževo polivko.

Pečena šuka s sardeljami.

Narašeno srovo maslo z vanilijo.

Ocvrte pišeta.

Kopuni.

Sladka in kisla solata.

Linska torta.

Tepežni krofi.

Dve skledčici s cukernino.

192.

Rumena župa z moknatimi mlinci.

Možganova župa z ocvrto zemljo.

Govedina s peso.

Dušeno goveje meso.

Zelen grah z nadevanimi narezanimi žemljami.

Zmešana repa in korenje z ocvrtimi gosjimi jetri.

Nadevane ostrige.

Golobje v kervi.

Pečen sernov herbet.

Vkuhano sadje.

Mandelnov angleški cmok z nevestno župo.

Pečen prasec s solato.

Peskasta torta.

Štiri skledčice s cukernino.

193.

Telečje na župi.

Rumena župa z zelenimi rezanci.

Meso z žemljevim hrenam.
 Govedina po angleško.
 Zelen fižol s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.
 Nadevane artičoke.
 Pošteta z zajcam.
 Bažan.
 Jerebice.
 Vkuhano sadje.
 Mandelnovo kuhanje.
 Telečja pečenka s solato.
 Mandelnova torta.
 Štiri skledčice s cukernino.

194.

Špargelnova župa.
 Rumena župa s špehovimi cmoki.
 Meso z gorke sardeljino polivko.
 Nadevane pražole.
 Ohrovt z ocvertim jagnječevim.
 Cvetni ohrovt s srovim maslam.
 Bela mešanca z zelenim graham in raki.
 Dušene telečje persi.
 Obarjena zlatoka z zeleno polivko.
 Mozgovo kuhanje.
 Pečen sernov herbet.
 Pomarančna solata.
 Vkuhano sadje.
 Prepečenčna indrobljiva torta.
 Dve skledčici s cukernino.

Za velike večerje.

197.

Precejena župa v skledčicah.
 Bela mešanca z nadevanimi bandelci.
 Kopun v žolci.

195.

Župa z ocverto žemljo.
 Govedina s paradižnikovo polivko.
 Nadevani ohrovt.
 Dušeni golobje.
 Telečji prezele.
 Pečeni zajic s smeteno.
 Vkuhano sadje.
 Čokoladno kuhanje.
 Pečene race s solato.
 Limonova pa mandelnova torta.
 Prepečeni bandelci.
 Dve skledčici s cukernino.

196.

Rakova župa.
 Rumena župa z žemljevim cmoki.
 Goveje meso spod žerjavce z mandelnovim hrenam.
 Jezik nad rošem pečen.
 Višnjevo zelje s cesarjevim mesam.
 Špargelnov grah z jagnječevimi rebričami.
 Nadevane ostrige.
 Dušeno jelenovo meso.
 Pečene lešterke.
 Vkuhano sadje.
 Podnevni in ponočni angleški cmok.
 Pečeno telečje stegno s solato.
 Torta iz cukreniga kruha.
 Štiri skledčice s cukernino.

Sernovo stegno.

Vkuhano sadje.

Obarjena šuka z zeleno polivko.

Pečene goske.

Laška in vezna solata.
 Spenjeni vinski cmočki.
 Višnjeva žolca.
 Maslena in kruhova torta.
 Štiri skledčice s cukernino.
 198.

Rezanci na rumeni župi.
 Pišeta s smerčiki.
 Glava divjiga prešiča z brinovo polivko.
 Bažan.
 Jerebice.
 Vkuhano sadje, dvoje.
 Spenjeno malinčno kuhanje.
 Goreći angleški cmok.
 Pečeno telečje stegno.
 Solata dvoja.
 Bela žolca.
 Jabelčna in mandelnova torta.
 Štiri skledčice s cukernino.
 199.

Rajž na rumeni župi.
 Mešanca iz telečjiga mesa z jurčiki.
 Lešterke v žolci.
 Pečeni sernov herbet.
 Vkuhano sadje.

Mandelnov angleški cmok z nevestno župo.
 Pečeni kopuni.
 Ocverte pišeta.
 Solata.
 Čokoladna žolca.
 Spenjeni mlečni cmočki.
 Mešana linska in španska torta s cukrenim snegam.
 Štiri skledčice s cukernino.
 200.

Rumena župa v skledčicah.
 Hitro skuhane pišeta z mešančo.
 Pečeni viz s slanično polivko.
 Pečeni jelenov kosc per repu.
 Vkuhano sadje.
 Narašena pretlačena mesnina z malinčnim vinam.
 Telečja pečenka.
 Solata iz razniga sadja in glavna solata.
 Španski vetrovi s spenjenim mlekam.
 Limonova žolca.
 Pomarančna in linska torta.
 Štiri skledčice s cukernino.



O b s e g.

	Stran.		Stran.
<i>Mesne šupe.</i>		Moknati mlinci (fancel)	7
Bela župa	1	Gresovi mlinci	7
Jeterna župa	1	Žemljevi mlinci	7
Jeterna župa, drugačna	1	Smetenovi mlinci	8
Precejena župa (ži)	1	Pljučni štrukli	8
Rumena župa	2	Jeterni cmoki	8
Rajž na rumeni župi	2	Jeterni cmoki, drugačni	9
Pemska župa	2	Jeterni mlinci	9
Francoska župa	3	Špehovi cmoki	9
Zelišnata župa	3	Špehovi cmoki, drugačni	9
Zarumenjena močnata		Gresovi cmoki	10
župa	3	Žemljevi cmoki	10
Jajčin ješprenj	3	Žemljevi cmoki, drugačni	10
Cesarjev ješprenj	3	Poparjeni gresovi cmoki	10
Kruhova župa	3	Poparjeni gresovi cmoki,	
Ocvert kruh na župi	4	drugačni	10
Razžverkljani kruh na		Kalafuki (šlikrofi)	11
župi (panad)	4	Mozgova župa	11
Telečje na župi (ragu)	4	Mozgovi cmoki	11
Lovska župa	4	Možganova zavezana po-	
Možganova župa	5	tica (ajnbund)	11
Možganova župa, dru-		Žemljeva zavezana po-	
gačna	5	tica	12
Razsekljanje na župi	5	Mesna zavezana potica	12
Vranična župa	5	Moknati cmočki (noken)	12
Gres na župi	6	Gresovi cmočki	12
Zeleni rezanci na župi	6	Krompirjevi cmočki	12
Korenje na župi	6	Perutninna drobnjava na	
Kukmaki na župi	6	župi	12
Cvetni ohrovt na župi	6	Dušeni rajž z jagnjič-	
Špargelnova župa	7	vim stegnam	13
Repua župa z racami	7	Vampi na župi	13
		Rakova župa	13

	Stran.
Župa za popotovanje	13
Mesna žolca (aspik)	14
Rujava močna župa	14
Kurja župa	15
Zelišna župa z zgubljenimi jajci	15
Razsekljanje na župi, drugačno	15
Grahova župa po francosko	15
Zmešana župa	16

Postne šupe.

Prežgana župa	16
Cotasta župa	16
Mlečna župa	16
Mlečna župa, drugačna	17
Smetenova župa	17
Mlečna župa z rajževimi cmoki	17
Soknata župa ob postnih dnevih	17
Čokoladna župa	17
Ponarejena čokoladna župa	18
Vinska župa	18
Volova župa	18
Grahova župa z ocvertim graham	18
Bobova (fižolova) župa	18
Lečnata župa	19
Gobe na župi	19
Gobe v ješprenji	19
Žabe v špargelnovi župi	19
Zelenova župa	19
Krompirjeva župa, drugačna	20
Pemska župa	20
Ledična župa	20
Ponarejena goveja župa	20
Ponarejena goveja župa, drugačna	20
Karпово mleko	21

	Stran.
Bakova župa	21
Šukji cmoki	21
Stolčena šukja župa	21
Žabe na župi	21
Mandelnovi cmoki na mlečni župi	22
Spjenjena župa	22
Župa iz slabe moke	22
Župa iz lepe moke	22
Marumenjena gresova župa	23

Goveje meso.

Goveje meso spod žerjavce (a la brez)	23
Dušeno (dinstano) goveje meso (bef a la mod)	23
Dušeno goveje meso drugačno	24
Dušena pljučna pečenka (prata)	24
Pljučna pečenka po dunajsko	24
Pljučna pečenka po angleško	25
Moštova pečenka	25
Angleška pečenka	25
Merzla govedina	26
Merzlo telečje meso	26
Pražole (rostbraten)	27
Dušene (dinstane) pražole	27
Pražole s polivko (zosam)	27
Nadevane pražole	27
Ocverte pražole	28
Govedina po angleško (befstek)	28
Govedina po angleško, drugači	28
Govedina po ogersko (gulaš)	28

	Stran.
Goveje meso v svalkih (ruljeten)	29
Volovski rep	29
Volovski jezik v polski polivki (zosu)	29
Volovski jezik v sardeljini polivki,	29
Suh jezik	30
Jezik na roši pečen	30
Nadevani volovski jezik	30
Suho meso	30
Kaj se govedini perda	31

Polivke (zosi).

Sardeljina polivka	32
Merzla sardeljina polivka	32
Kaparna polivka	32
Čebulova polivka	32
Polivka z zeleno čebulo	32
Paradižnikova polivka	33
Kukmakova ali jurčkova polivka	33
Kukmakova polivka, drugačna	33
Polivka iz šalotne čebule	33
Koprova (dilj) polivka	33
Mandelnov hren	33
Česnov hren	34
Jesihov hren	34
Gorak žemljev hren	34
Merzel žemljev hren	34
Krompirjev hren	34
Drobnjakov hren	34
Zelen hren	34
Kislična polivka	35
Kislična polivka, drugačna	35
Školjčna (mišel) polivka	35
Jajčničeva (trifel) polivka	35
Maslena polivka	35
Rujava polivka	36
Kumarčna polivka	36

	Stran.
Zelena polivka	36
Čista polivka (konsomé)	36
Goževa (hečepeč) polivka per divjašini	36
Pečenčna polivka	36
Slanična (arenkova) polivka	37
Sardeljino maslo	37
Merzel mandelnov hren	37
Jabelčen hren	37
Vrančna polivka	37
Gorka krompirjeva polivka	37

Zelnate jedila.

Kuhana bendiba	38
Solata z zelenim graham	38
Špehova solata	38
Namašena solata	38
Špinača	39
Špinača s kislico	39
Dušeno (dinstano) kislo zelje	39
Dušeno opresno zelje	39
Višnjevo zelje	39
Prežgano opresno zelje	39
Zelnata solata	40
Ikreno zelje	40
Nadevano zelje	40
Zvernjeni ohrovt	40
Dušen ohrovt	41
Nadevan ohrovt	41
Višnjev ohrovt s kostanjem	41
Špargelnov ohrovt (sprosenkol)	41
Dušene kolerabe	41
Prežgane kolerabe	42
Namašene kolerabe	42
Cvetni ohrovt (karviol) s srovim maslam	42
Cvetni ohrovt z masleno polivko	42

	Stran.
Višnjev cvetni ohrovt (laške brokole) . . .	42
Ocvert cvetni ohrovt . . .	43
Cvetni ohrovt s parmezanskim siram . . .	43
Špargelni s srovim maslam	43
Špargelni z masleno polivko	43
Špargelnov grah . . .	43
Dušena repa	44
Prežgana repa	44
Dušeno korenje	44
Zmešana repa in korenje	44
Artičoke z zelenim graham	44
Nadevane artičoke . . .	45
Zelen grah	45
Cukren grah	45
Pemski grah	45
Grah z rezanci (nudelni)	45
Pretlačen grah (biré) . .	46
Dušen zelen fižol	46
Prežgan zelen fižol . . .	46
Suh fižol	46
Ocvert krompir (šmorn)	46
Dušen krompir	47
Krompir z majeronam . .	47
Namašen krompir	47
Pretlačen krompir (biré)	47
Cvetni ohrovt s parmezanskim siram, drugačin	47

Jajčne jedila.

Vmeko kuhane jajca . . .	48
Jajca v maslu	48
Ocverte jajca	48
Nadevane jajca	48
Usedene jajca	49
Jajčno cvertje	49
Narašene jajca	49
Jajčna potica (omelet)	49
Jajčni blekici	50

	Stran.
Vmešane jajca	50
Jajca v rujavim srovim maslu	50
Jajca v kislični polivki	50
Jajca z gorčico (ženofam)	50
Mešane jajca s špargelni	50

Brodet (mesnina v soku, ajmoht).

Navadni telečji brodet	51
Zelen grah v telečjim brodetu	51
Telečja glava v soku . . .	51
Telečji drob v beli polivki	51
Telečje meso v limonovi polivki	52
Telečje meso z rajžem	52
Narezano telečje meso v soku	52
Dušene (dinstane) telečje persi	52
Podlečeni telečji kosci (frikando)	53
Nadevano telečje meso	53
Jagnjičevi preželci s smerčiki (mavrohi) . . .	53
Jagnjičevo bedro s kumarami	54
Dušeno (dinstano) koštrunovo bedro	54
Koštrunovo bedro v paradižnikovi polivki	54
Koštrunovo bedro kakor sernovo bedro	55
Volovski možgani z ostrigami	55
Bela mesna mešanca (ragu)	55
Mešanca (ragu) iz jelenovih ušes in jezika	56

	Stran.		Stran.
Jurji v mešanici iz te- lečjiga mesa	56	Kako se glava divjiga prešiča perpravi	64
Mešanca iz divjašine	57	Jagnjičevo meso s špi- načo in špargelni	64
Mešanca iz kopunov ali pečenih pišet	57	Svinjina v svalkih (ru- ljeten)	64
Mešanca iz pečenih go- lobov	57	Namašene pišeta	65
Mešanca iz gosje ali račje drobnjave	57	<i>Vmesne jedila.</i>	
Pišeta s smerčiki (mav- rohi)	58	Narezane žemlje	65
Zrezane pišeta v soku (frikasirane)	58	Možgani na narezanih žemljah	65
Pišeta z rajžem	58	Ocverti telečji možgani	66
Hitro skuhane pišeta	58	Nadevane narezane žemlje	66
Hitro skuhane pišeta z mešanco (ragu)	58	Telečje rebrica nad ro- šem pečene (kotleten)	66
Lešterke (hostne jere- bice) v žolci	59	Ravno tiste v limono- vim soku	66
Petelinovi grebeni v soku	59	Telečje rebrica s sme- teno in sardeljami	66
Kopuni z ostrigami	60	Telečje rebrica v popirji	67
Kopun v žolci	60	Kupčiki iz ocvertiga te- lečjiga mesa (frikan- deljen)	67
Kopun s školjkami (mi- šelni)	60	Narezano telečje meso	67
Kopun kot divjašina per- pravljjen	61	Telečji kos (šnicel)	67
Kopun v leči	61	Dušen (dinstan) telečji kos	68
Kopun v sardeljini po- livki	61	Praženi telečji možgani	68
Škerjanci nad rošem pe- čeni	62	Ocverte telečje noge	68
Dušeni (dinstani) golobje	62	Ocvert telečji hrustanec	68
Golobje v kervi	62	Narezano koštrunovo meso	68
V soparci zmečeni (tem- fani) golobje	62	Koštrunove rebrica nad rošem pečene	69
Golobje v leči	63	Podlečene koštrunove rebrica	69
Dušeno (dinstano) jele- novno meso	63	Pečene jagnjičeve glave	69
Kako se meso divjiga prešiča kuha	63	Ocverte jagnjičeve glave	69
Divjiga prešiča meso v brinovi polivki	63	Ocverta jagnjičevo meso	69
		Ledjina pečenka (prata)	69

	Stran.
Pražole (rostbraten) s smeteno in sardeljami	70
Hitro meso	70
Ocverte svinjske obisti (ledice)	70
Svinjske obisti v polivki	70
Svinjske rebrica	70
Kuhana prešičeva glava	71
Kuhan prase	71
Pražene gosje jetra	71
Podlečene gosje jetra	71
Ocverte gosje jetra	71
Gosje jetra v žolci	71
Kako se ptički peko	72
Pečene brinovke	72
Pečeni kljunači (šnefi)	72
Kljunačjek	72
Pljučna mešta	72
Pljučna mešta, drugačna	73
Pavljanske klobase	73
Mesene klobasice brez čev	73
Pretlačena mesnina (bešamel)	73

Gobe.

Dušeni (dinstani) kukmaki	74
Namašeni kukmaki	74
Kukmaki v limonovi polivki	74
Jurji s smeteno	75
Jurji z zelenim peteršiljem	75
Srovojedke	75
Srovojedke z zelenim peteršiljem	75
Srovojedke s smeteno	75
Golobice z zelenim peteršiljem	75
Jajčnice (trifel)	76
Smerčiki (mavrohi)	76
Nadevani smerčiki	76

Moknate jedila.

	Stran.
Zabeljeni rezanci (nudelni)	77
Dušeni rezanci	77
Prepečenčni rezanci (biškotni nudelni)	77
Krompirjevi rezanci, drugačni	78
Sirovi rezanci	78
Vzdignjeni sirovi rezanci	78
Rezanci iz otročjiga kuhanja	78
Rezančne klobasice	79
Rezančne klobasice, drugačne	79
Makaroni z gnjatjo	79
Makaroni s parmezanskim siram	80
Pajerski drožni rezanci (nudelni)	80
Zlati rezanci (nudelni)	80
Zabeljeni cvečiki	80
Cvečiki s smeteno	80
Smetenov štrukel	81
Kuhani gresovi štrukli	81
Pečeni gresov štrukel	82
Krompirjevi štrukli	82
Rajžev štrukel	82
Špinačev štrukel	82
Špinačeve klobasice	83
Ohrovtov štrukel	83
Rakov štrukel	83
Mandelnov štrukel	84
Sirov štrukel	84
Jabelčni štrukel	84
Tirolski štrukel	85
Tirolski štrukel z mandelni namašen	85
Makov štrukel	85
Tirolski štrukel iz malsleniga testa	85

	Stran.		Stran.
Moknati cmočki na mleku	86	Kifelčno kuhanje . . .	94
Gresovi cmočki na mleku	86	Narašeno srovo maslo .	94
Moknato praženje (šmorn)	86	Narašeno krompirjevo	
Žemljevo praženje . . .	86	kuhanje	94
Gresovo praženje . . .	87	Narašeno čokoladno ku-	
Gresovo praženje, dru-		hanje	94
gačno	87	Čokoladno kuhanje, dru-	
Žganci	87	gačno	95
Krompirjevi žganci . . .	87	Žemljev angleški cmok	
Gnjatni blekici	87	(puding)	95
Gnjatni blekici, drugačni	88	Pečeni angleški cmok .	95
Krompir z gnjatjo . . .	88	Goreči angleški cmok .	95
Rajž na mleku	88	Podnevni in ponočni an-	
Dušen (dinstan) rajž .	88	gleški cmok	96
Gnjatni rajž	89	Mandelnov angleški	
Pisan rajž	89	cmok	96
Rajževo kuhanje (me-		Plameči angleški cmok .	96
ridon)	89	Masleno testo	96
Rajževo kuhanje z me-		Maslene ali genueške po-	
šanco (ragu)	89	štetice	97
Rakovo kuhanje	89	Mehko ali poštetno testo	97
Mlečni gres	90	Maslena pošteta	97
Otročje kuhanje (koh)	90	Pošteta z ostrigami . . .	98
Otročje kuhanje s količ-		Pošteta z zajcam	98
ki (šmangerlkoh) . . .	90	Pošteta z volovskim re-	
Vinsko kuhanje	90	pam	99
Spenjeno marelično ku-		Španske jabelka	99
hanje	91	Oblečene jabelka	99
Malinčno kuhanje	91	Očalni krafelci	99
Kuhanje iz rudečih jagod	91	Prevezani krofi	100
Jabelčno kuhanje	91	Prevezani krofi, dru-	
Sirovo kuhanje	92	gačni	100
Mandelnovo kuhanje . . .	92	Tepežni krof	100
Mozgovo kuhanje	92	Ključni krafelci	100
Mozgovo kuhanje, dru-		Pustni krofi	101
gačno	92	Pustni krofi, drugačni	101
Narašena pretlačena mes-		Brizgani krofi	102
nina (bešamelj-avflavf)		Brizgani krofi z mlekam	102
z malinčnim vinam . . .	92	Železni krofi	102
Narašeno otročje kuhanje	93	Železni krofi, drugačni	103
Limonovo narašenje . . .	93	Šnežne kepe	103
Pomarančno narašenje .	94	Šartel	103
Narašen gres	94	Šartel s smeteno . . .	103

	Stran.
Cesarjev šartel . . .	104
Nadevani bandelci . . .	104
Drožni bandelci . . .	104
Pečeni mandelni v ma- slenim testu . . .	104
Mandelnovе berljuz- gnice	105
Mandelnovе berljuzg- nice, drugačne	105
Masleni kosci (šnite) . . .	105
Masleni kosci z man- delni	106
Kolači	106
Kolači, drugačni	106
Drožne potičice	106
Višnjeva potica	107
Mešana višnjeva potica . . .	107
Češnjeva potica	107
Češnjeva potica, dru- gačna	107
Krompirjeva potica	108
Cukrene štravbe	108
Osnjak	108
Francoski kruh (brioš)	109
Rakove žemlje	109
Cesarjevi kifelci	109
Češpljevi emoki	110
Drožni kifelci	110
Skoblanje	110
Pemski kolači	110
Štrukel iz vinskih jagod . . .	110
Pošteta iz gosjih jeter . . .	111
Ribja pošteta	111

Pečenje.

Telečje stegno	111
Telečja obistna pečenka	112
Pečeni jagnjičev herbt (zajic)	112
Pečene jagnjičeve persi	112
Pečeno koštrunovo ste- gno	112
Pečeni svinjski herbt	112

	Stran.
Pečeni prase	113
Pečeni golobje	113
Namašeni golobje	113
Pečene pišeta	113
Ocvrte pišeta	114
Namašene pišeta	114
Pečeni kopun	114
Kopun z ostrigami	115
Pečena raca	115
Pečena potopivka	115
Pečena gos	115
Pečeni puran	115
Namašeni puran	116
Pečene jerebice	116
Pečeni kljunači	116
Pečene lešterke	116
Pečene lešterke s sme- teno	116
Pečene liske	117
Pečeni rušovci	117
Pečeni divji petelin	117
Pečena snežnica (beli jereb)	117
Pečene prepelice	117
Pečene divje race	117
Pečeni zajic	117
Pečeni zajic s smeteno	118
Pečeni bažan	118
Pečeno sernovo stegno	118
Pečeni sernov herbt	118
Pečeno stegno divje koze	118
Pečeni jelenov kosc per repu	119
Jagnjičeve persi z ra- kovimi vratovi nama- šene	119
Koštrunovo bedro po an- gleško	119
Pečeni svinjski herbt, drugačin	119
<i>Sladka in kislа solata.</i>	
Glavna solata	120

	Stran.		Stran.
Bendiba ali vezna solata	120	Pečena šuka	128
Kodrasta solata, cikori- ja, kreša	120	Dušena (dinstana) šuka	128
Kumare	120	Obarjena šuka	128
Zelen fižol	120	Šuka nad rošem pečena	129
Koreninčna solata	121	Okisana šuka	129
Cvetni ohrovt (kavli fior)	121	Višnjeva šuka	129
Špargelnova solata	121	Šuka s srovim maslam in peteršiljem	129
Slanična (arenkova) so- lata	121	Šuka s sardeljami in li- monami	129
Sardeljina solata	121	Nadevana šuka	130
Polževa solata	121	Pečeni viz	130
Laška solata	122	Obarjeni viz	130
Laška solata v žolci	122	Pečeni som	131
Namašene jabelka	122	Pečene mreže v poliv- ki (zosu)	131
Ocverti jabelčni kerhlji	122	Obarjeni ostrež	131
Mošancgarji v žolci	123	Ocverti ostrež	131
Jabelka v žolci, dru- gacne	123	Obarjeni šilj	132
Hruševa solata	123	Pečena jegulja	132
Kutnjina solata	123	Višnjeva jegulja	132
Srove slive	123	Piškurji v rudečim vinu	132
Suhe slive	123	Zlatoka	132
Dušene (dinstane) slive	124	Okisana zlatoka	133
Ocverte slive	124	Višnjeve postervi	133
Dušeni (dinstani) bezeg	124	Pečene postervi	133
Pomarančna solata	124	Slanice v popirji peče- ne (arenki)	133
Georginčna solata	124	Laberdan (nasoljeni ka- beljar)	133
Zelnata solata	124	Kako se polenovka (stok- fiš) namoči in perpravi	134
Krompirjeva solata	125	Pečene ostrige	134
Zelenova solata	125	Nadevane ostrige	134
		Kuhani raki	135
		Raki na vinu kuhani	135
		Raki v smeteni	135
		Pečeni raki v smeteni (krem)	135
		Želve (šildkrote) z ze- lenim graham	135
		Kuhani polži	136
		Nadevani polži	136

Ribe.

Ocverti karp	125
Obarjeni karp	125
Karp po pemsko	126
Karp v žolci	126
Karp v černi polivki (zesu)	127
Višnjev karp	127
Okisani karp	127
Ocverti kapči	127
Ocverta šuka	128

	Stran.
Ocverte žabe	136
Žabe v soku	136
Pečene ribe	137
Postervi v žolci	137
Kapči v masleni župi	137
Nadevane slanice (aren- ki)	137
Ocverti raki	138
Pečene suhe slanice	138
Suhe slanice z rumam pečene	138

Torte.

Mandelnova torta	138
Limonova p mandelnova torta	139
Čokoladna torta	139
Linska torta	139
Mešana linska torta	140
Prepečenčna (biškotna) torta	140
Kruhova torta	140
Kruhova torta, drugačna	141
Kruhova torta, drugačna	141
Drožna torta	141
Karmelitarska torta	142
Višnjeva torta	142
Drobljiva torta	142
Peskasta torta	142
Otrobna torta	143
Torta iz cukreniga kru- ha (marcipana)	143
Zelena torta	143
Maslena torta	144
Španska torta	144
Pomarančna torta	144
Cesarjeva torta	145
Krompirjeva torta	145
Štulasta torta	145
Francoska torta	145

Žolce.

Bela žolca (blang-manžé)	146
------------------------------------	-----

	Stran.
Bela žolca, drugačna	146
Bela žolca z mlekam	146
Bela žolca s čokolado	147
Bela žolca s kofetovim duham	147
Mleko v čašah	147
Višnjeva žolca	147
Malinčna žolca	148
Limonova žolca	148
Mošanečarjeva žolca	148
Vinska žolca	148
Tokajska žolca	149
Punševa žolca	149
Čokoladna žolca	149
Kofetova žolca	149
Vinska žolca z rumam	150
Bela žolca z jabelki	150
Svinjska žolca	150

Pekarija.

Cukreno testo	151
Prepečenki (biškoti)	151
Prepečeni bandelci	151
Prepečeni loki (pegni)	151
Čokoladni prepečenki	152
Ocverti mandelni	152
Ocverti mandelni, dru- gačni	152
Mandelnovi kolači	152
Mandelnovi bandelci	152
Mandelnovi oblatti	152
Mandelnovi kupčiki	153
Marelčni prepečenki (biškoti)	153
Mandelnov loki (pegni)	153
Snežni mandelnovi loki	153
Mehki loki	154
Ocverti loki	154
Janeževe prestice	154
Janežev kruh	155
Škofov kruh	155
Limonovo ocvertje	155
Sladki (cimetov) kruh	155

	Stran.		Stran.
Cmokov kruh	155	Kofetova smetena	164
Moskovitarski kruh	156	Koriandrova smetena	164
Kmečki krofi	156	Limonova smetena	164
Kmečki krafelci	156	Žgana smetena	165
Cevni krofi	156	Spenjeni vinski cmočki	165
Limonovi krafelci	156	Spenjeni mlečni cmočki	165
Masleni krafelci	157	Mandelnov sir	165
Dišavni oblati	157		
Cukreni kruh (marcipan)	157	<i>Zmerzline.</i>	
Cukernina	157	Cukrena zmerzlina	166
Suhar (evibak)	158	Mlečna zmerzlina	166
Cukreni venci	158	Maslena zmerzlina	167
Španski vetrovi	158	Kofetova zmerzlina	167
Sladki hlebčiki	158	Čokoladna zmerzlina	167
Grenki hlebčiki	158	Limonova zmerzlina	167
Lubje (holipen)	158	Češminjeva zmerzlina	168
Cukreno janeževo zernje	159	Češnjeva zmerzlina	168
Dišavni blekici	159	Marelična zmerzlina	168
Prepečeni suhar	159	Malinčna zmerzlina	168
Domači suhar	160	Jagodova zmerzlina	168
Tirolski krafelci	160	Pomarančna zmerzlina	168
Janeževi klobučki	160	Višnjeva zmerzlina	169
Milanski krofi	160	Ananaževa zmerzlina	169
Nunski krafelci	160		
Cukreno grozdčiče	161	<i>Nauk, sadje vkuhati, ki-</i>	
Cukreni kostanj	161	<i>sati in hraniti in mno-</i>	
Cukrene kvarte	161	<i>gotere sokove perpraviti.</i>	
Suho testo	161	Vkuchani bezeg	169
Mandelnovi kušljeji	162	Vkuchane marelce	169
Medenina	162	Vkuchano grozdčiče (ri-	
Cesarjevi krafelci	162	bezel)	170
Muskacončiki	162	Vkuchane malince	170
		Vkuchane češplje	170
<i>Spenjene jedila (krem).</i>		Vkuchane kutnje	170
Nevestna župa (šodó)	162	Vkuchane višnje	170
Spenjeno mleko	163	Vkuchane ostrožence (a-	
Spenjeno mleko s kofe-		gras)	171
tovim duham	163	Limonovi olupki v cu-	
Sladka smetena	163	kru hranjeni	171
Vaniljina smetena	163	Muškatelce v cukru hra-	
Čokoladna smetena	163	njene	171
Jagodova smetena	164	Kumare hranjene	172
Čajeva smetena	164	Korenje hranjeno	172

	Stran.
Zelen fižol hranjen . . .	172
Kukmaki okisani . . .	172
Pesa okisana . . .	173
Šadje spravljeno . . .	173
Češnje okisane . . .	173
Kumare okisane . . .	174
Kutnarski sir . . .	174
Solata iz razniga sadja	174
Gorčica (ženof) . . .	174
Korenjev sok . . .	175
Malinčni sok . . .	175
Višnjev sok . . .	175
Grozdičev sok . . .	175
Punšev sok . . .	176
Vijolčni sok . . .	176
Murbni sok . . .	176
Mošancgarjev sok . . .	176
Sok breskevniga cvetja	176
Jagodov sok . . .	177
Zelnica . . .	177
Malinčni, višnjev in ber-	
tramski jesih . . .	177
Višnje v jesihu . . .	177
Kumarce po ogersko o-	
kisane . . .	178

Klobase.

Mesene klobasice . . .	178
Kervave klobase . . .	178
Jeterne klobase . . .	179
Ribje klobase . . .	179

Nekoliko besedi od cukra.

Kako se cuker čisti . . .	180
Kako se cuker kuha . . .	180
Na kaj je per vkuhanji gledati treba . . .	181

Vkuhanja (solzni).

Vkuhanje iz višnjeviga grozdja . . .	181
Vkuhanje iz kutinj . . .	182

	Stran.
Vkuhanje iz zlatorume- nih kosmačev . . .	182
Vkuhanje iz goževih hru- šic (hečepeč) . . .	182
Vkuhanje iz goževih hru- šic, drugačno . . .	182
Češpljevo vkuhanje . . .	183
Češpljevo vkuhanje dru- gačno	183
Vkuhane kutnje . . .	183
Vkuhanje iz pomaranč- niga soka	183
Limonovo vkuhanje . . .	183
Breskevno vkuhanje . . .	184
Vkuhanje iz renklodiš- kih sliv	184
Vkuhanje iz pomaranč- niga cvetka	184
Jagodovo vkuhanje . . .	184
Marelčno vkuhanje . . .	184
Marelčno vkuhanje, dru- gačno	185
Češnjevo vkuhanje . . .	185
Nešpljarčno vkuhanje . . .	185
Vkuhanje iz pomaranč- niga lupka	185
Vkuhanje iz limonoviga lupka	185
Višnjevo vkuhanje . . .	186
Malinčno vkuhanje . . .	186
Hruševo vkuhanje . . .	186
Češpljevo vkuhanje, dru- gačno	186
Češnjevo vkuhanje . . .	187
Jabelčno vkuhanje . . .	187
Jabelčno vkuhanje, dru- gačno	187
Bezgovo vkuhanje . . .	187

V cukru kuhano sadje.

Češnje in višnje . . .	188
Vkuhane višnje . . .	188

	Stran.
Vkuhane češnje in višnje	188
Vkuhane cele španske višnje	188
Vkuhane češnje	189
Vkuhane višnje, drugači	189
Vkuhane višnje, drugači	189

Slive.

Vkuhane zelene češplje	189
Olupljene češplje	190
Vkuhane češplje	190
Vkuhane češplje, drugači	190
Renklodiške slive	190
Vkuhane slive, drugači	190
Vkuhane slive, drugači	191
Slive po angleško vkuhane	190

Marelce.

Marelčni kerhlji	191
Vkuhane marelce	192
Vkuhane marelce, drugači	192
Zelene marelce	192
Vkuhane marelce, drugači	192
Marelčni sir	193
Vkuhane marelce, drugači	193

Grozdiče, ostrožence (agras) in drenulje.

Vkuhano grozdiče	193
Vkuhane drenulje	193
Vkuhane ostrožence	194
Vkuhane ostrožence, drugači	194
Močnik iz ostrožence	194
Vkuhane drenulje, drugači	195
Vkuhano grozdiče, drugači	195

Stran. Pomaranče in limone.

Vkuhane drobne zelene pomaranče	195
Vkuhane limonove in pomarančne lupine	196
Vkuhani limonovi olupki	196
Vkuhane limone	196
Vkuhane pomaranče	196
Drobne zelene pomaranče	196
Vkuhane pomaranče, drugači	197
Vkuhane limone	197

Breskve.

Vkuhane breskve	198
Vkuhane breskve, drugači	198
Vkuhane breskve, drugači	198

Kutnje.

Vkuhani kutnjini kerhlji	199
Vkuhane kutnarce, drugači	199
Vkuhane kutnarce, drugači	199
Kutnjini kerhlji, drugači	199
Vkuhane kutnje, drugači	200
Vkuhane kutnje, drugači	200
Vkuhane kutnje, drugači	200

Kako se sadje hrani.

Kutnje	201
Španske višnje	201
Okisane višnje	201
Jagode v vinu hranjene	201
Višnje hranjene	202
Jagode hranjene, drugači	202
Češnje in višnje, hranjene	202
Višnje v medu hranjene	202

	Stran.
Dinje	203
Češminje	203
Murbe	203
Ostrožence (agras)	203
Češplje	204

Sokovi.

Murbni sok	204
Hrušev sok	205
Murbni sok z jesiham	205
Grozdičev sok	205
Jabelčni sok	205
Višnjev sok	205
Pomarančni sok	206
Višnjev sok z jesiham	206
Jagodov sok	206
Vinskih jagod sok	207
Češnjev sok, drugačni	207
Malinčni sok z jesiham	207
Malinčni sok brez jesiha	207
Mešani sok	208
Borovnični sok	208
Limonov sok	208
Bezgov sok	208
Grozdičev sok po fran- cosko	209
Kutnjini sok	209
Limonov sok brez cukra	209

Stran.

Sadje v žganji po fran- cosko.

Renklodiške slive v žga- nji	210
Marelice v žganji	210
Slive, renklodiške slive v žganji	210
Češnje in višnje v žganji	210
Breskve v žganji	211
Grozdje	211

Cukreno sadje.

Cukreni limonovi in po- marančni olupki	212
Cukreni mandelni	213
Cukreni orehi	213
Cukreno grozdje	214
Cukrene pistacije	214

Jedilnik.

Za spomlad	215
Za poletje	217
Za jesen	219
Za zimo	221
Za postne dni	223
Za nedelje in praznike	226
Za velike pojedine	230
Za velike večerje	232

