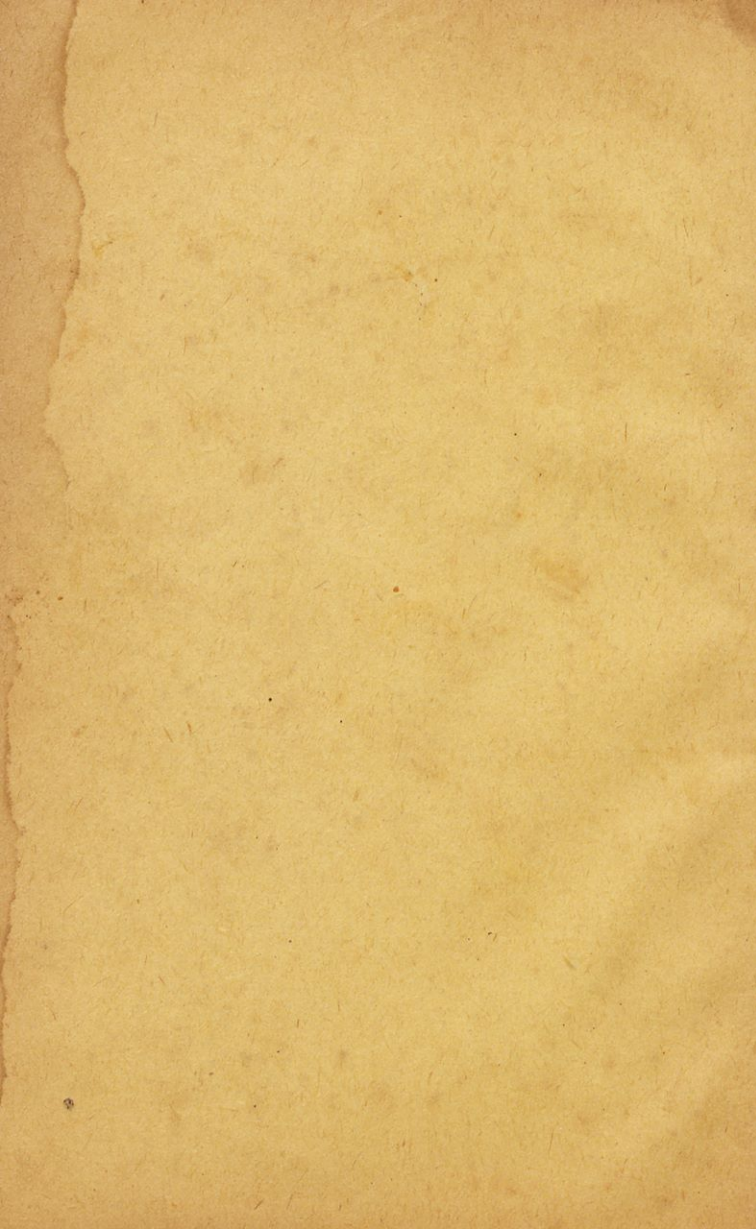


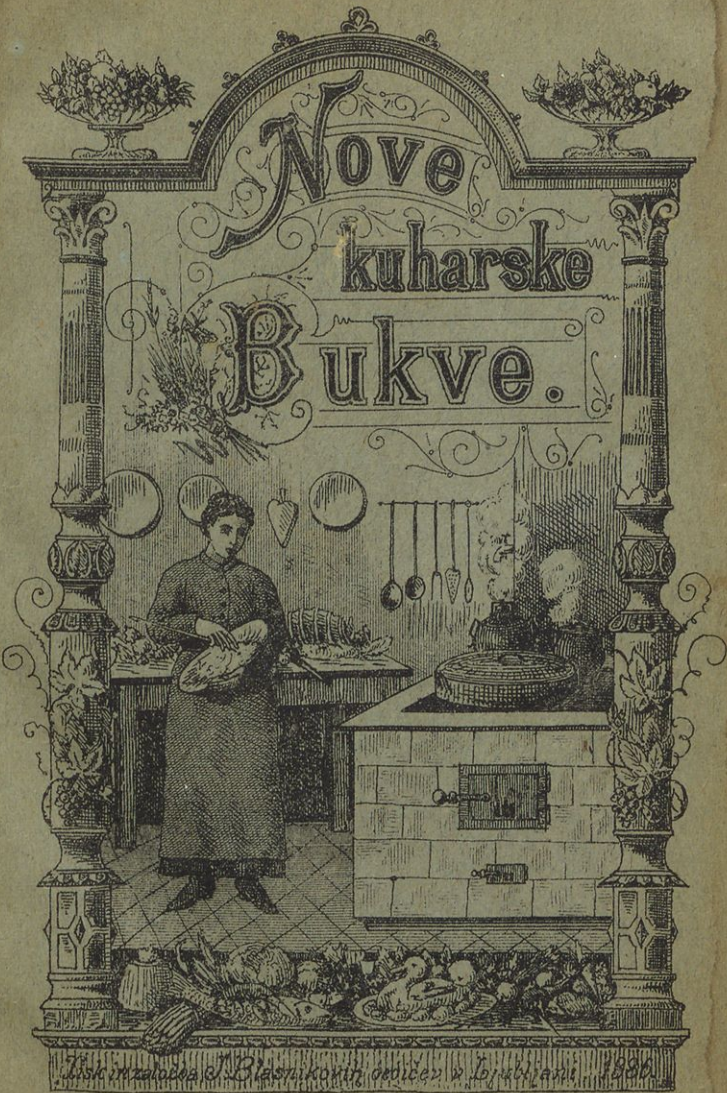




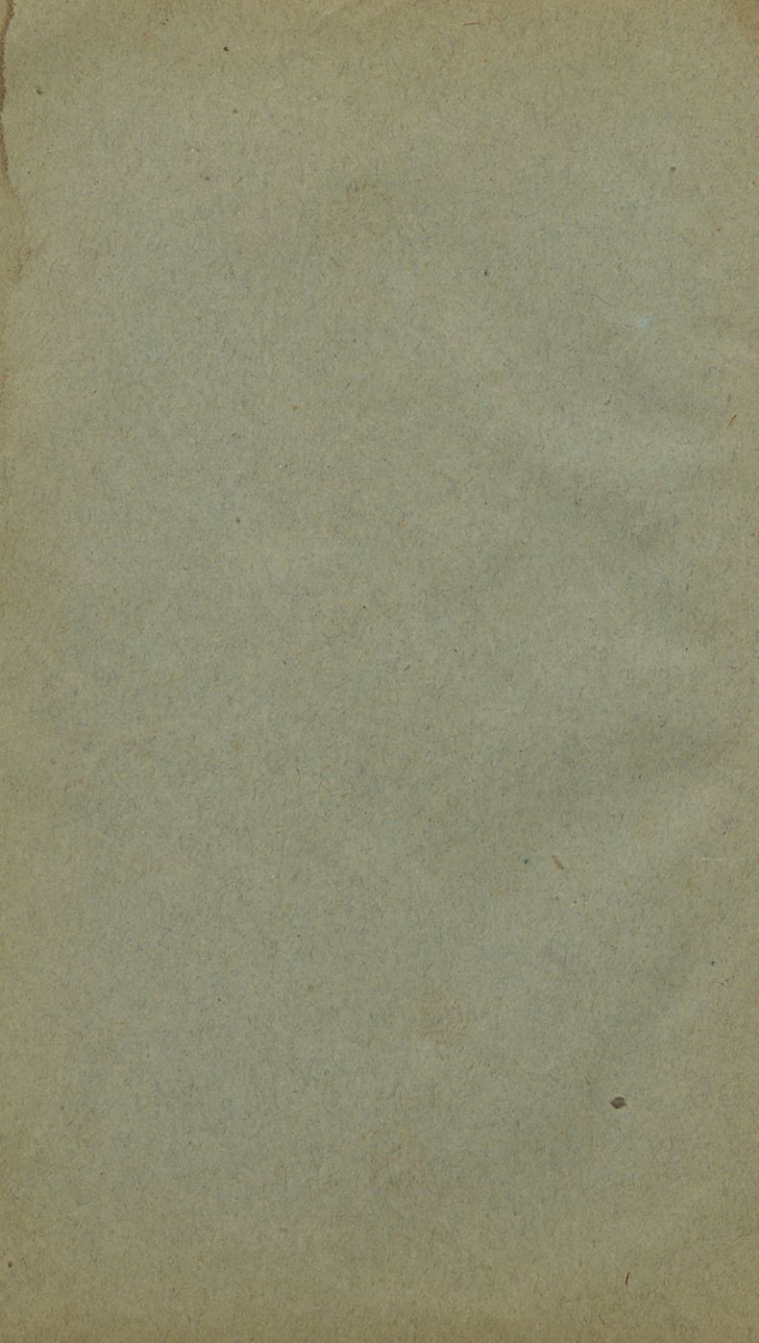
4110







Tisk in založba A. Blaznikovih ovdicev v Ljubljani, 1886.



Nove
KUHARSKE BUKVE

ali

NAUK

najboljša in najimunitniša jedila brez
posebnih stroškov pripravljati.



Z 200 jedilnimi listki.

Šesti natis.



V LJUBLJANI.

Natisnili in založili J. Blasnik-ovi nasledniki.

1900.

556680

UNARSKKE BUKVE

NAOK

3. 11. 2003



N 200315476

Predgovor

k prvemu in drugemu natisu.

Dandanes se vse giblje, vse spreminja. Tudi kuharice vedno nova jedila pripravljajo, in se veselé, če se jim ne skazé, še bolj pa, če se pohvali njih okus pri mizi. Gotovo bi tudi Ve rade nova jedila pripravljale. Pa razun bukvic, ki jih je bil Vodnik spísal, še ni dozdej nobenih družih v slovenskem jeziku pisaníh kuhárskíh bukev na svitem. Prejmite toraj blagovoljno nove kuharske bukve, ktere Vas bodo podučevale v vsem, česar koli Vam je treba vedeti, kako se znana in neznana, neimenitna in imenitna jedila tako dobro pripravljajo, da so vsem prijetna in tečna. Spisale so se po dozdej najbolj znanih in slovečih dunajskih kuharskih bukvah, ktere so se že osemkrat natisnile, v čistem umljivem jeziku. Nadjati se je toraj, da bodo vsaki ženi in vsakemu dekletu, če le kolikaj kuhati zná, prav dobro došle. Pričakovati se tudi sme, da Vam bo posebno všeč dodani nauk,

sadje ukuhovati, kisati in mnogotere polivke in prikuhe pripravljati. S posebnim veseljem boste pa jedilnik sprejele, kateri 200 jedilnih listkov obsega: za spomlad, za poletje, za navadno kosilo in za imenitno obedovanje. Le pridno jih prebirajte; kar Vam bo všeč, obderžite; kar Vam pa ne ugaja, pa po svojem pre naredite, ali kako reč dodajte ali pa opustite ali jo pa z drugo rečjo zamenite, da bodo jedila tistim okusna in tečna, za ktere jih pripravljate. Bog daj srečo bukvam, da bi se kmalo poprodale, pa tudi Vam, da bi se srečno po njih ravnale!

V Paprečah 1849.

A. Z.

Predgovor k tretjemu natisu.

„Kuharske bukve“ so slovenskim kuharicam, gospodinjam, gospém, gospicam in dekletam tako dobro došle, da so se vsi prejšnji natisi razprodali. Pa vkljub temu je popraševanje po njih še vedno tako veliko, da se je založništvu potrebno zdelo, izdati jih v tretjem natisu.

Ta tretji natis je bistveno nespremenjen, razločuje se od prejšnjih dveh le v tem, da se je stari vagi pridala tudi nova, s čemur bo gotovo vsaki kuharici vstreženo.

Naj toraj tudi te „Kuharske bukve“ najdejo pot med naše kuharice tako, kakor prejšnje — v prid ljudem, ki imajo radi dobra, okusna in želodecu tečna ter zdravje pospeševajoča jedila, v prid pa tudi založništvu, ki želi, da bi se ta natis še hitreje poprodal, kakor prva dva.

Želodec zdrav — telo zdravo — duh zdrav?

Založništvo.

Predgovor k četrtemu natisu.

Dobra in zdrava jed je v resnici pol življenja, žalibog, da jo je tako redko najti. Mnogo potratiti in navadno še tisto skaziti, da poštenemu človeku ne diši in ne tekne, no to ni nobena umetnost. Skuha se že, da ima človek le ogenj in kaj v pisker djati, ali kakó, to je drugo vprašanje. Z malimi rečmi kaj dobrega, kaj okusnega narediti, kar se človeku v resnici prileže, in vendar malo velja, to je umetnost, ktere ne razume vsaka gospodinja; da, lahko rečemo, da jih je med stotino komaj tretjina, ki bi s ponosom lahko rekle: Jaz sem kuharica, kakor se spodobi. Marsikaka gospodičina se uči kuhati in recimo, da se tudi izučí. Ker pa dostikrat vseh jedil ne dela, kolikor se jih je naučila, jih sčasoma tudi pozabi, kar ni čuda, kajti kedo le bo vse to v glavi nosil, kar je v knjigi blizo 300 strani obsežni. Vsled tega si je izvestno že ta in ona že lela knjige, kjer bi vse to zapisano in shranjeno našla, kar potrebuje za vsak dan, za v nedeljo in za največje praznike in pojedine.

Tako knjižico, drage Slovenke, podajamo Vam tukaj v 4. natisu s srčno željo, da bi Vam bila zvesta podpornica in tovarišica v kuhinji v vseh okoliščinah življenja. Knjižica je pisana v lahko umevni priprosti slovenščini in Vam navaja v prav domači besedi vsakovrstnih jedil in za vsako mizo sposobnih, kakoršnih si pošteno slovensko srce sploh le želeti zamore. Pridno jo vprašajte za svet ob vseh priložnostih življenja in prepričane bodite, da Vam bode vedno zvesto in rada odgovarjala.

Sedaj pa v imenu božjem na delo!

V Ljubljani meseca maja 1886.

Založništvo.

Predgovor k petemu in šestemu natisu.

Vže naslov pové, kako so se „Nove kuharske bukve“ pri naših vrlih slovenskih kuharicah priljubile, ker je potrebno bilo, novo izdajo prirediti. Kaj pa naredi to knjigo tako priljubljeno, to se s kratkim besedam pové: Izvrstna vsebina, in pa nizka cena; z borim 80 kr. ima mlada kuharica knjigo, iz katere se pouči ceno in ukusno kuhati, in to ni malenkost, zdaj, ko vsaka stvar tako visoko ceno ima.

Naj toraj nova izdaja srečno zopet med slovenski narod ide in naj pomaga v novem stoletju težave tega življenja polajšati.

V to pomozi Bog!

V Ljubljani meseca avgusta 1899.

Založništvo.

Mesne juhe.

Bela juha.

Stolci na drobno kos pečenega telečjega mesa ali eno pišče, 7 dekagramov mandeljnov in eno v mleko namočeno žemljo, vlij na to dobre mesne juhe, in, ko dobro prevrè, precedi skozi sito na opečene žemlje.

Jetrna juha.

Vzemi na 56 dekagramov jeter, ktere se razkosajo, z moko dobro potresejo in na maslu ocvrejo; eno precej veliko, podolgoma zrezano čebulo, nekoliko narezane žemlje in eno jajce, in ocvri to lepo rumeno. Potem stolci vse prav drobno v možnarji, zalij z $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ litri dobre mesne juhe, naj eno uro dobro vrè, precedi skozi sitce na opečene ali ocvrte narezane žemlje in daj na mizo. Če hočeš, tudi nekoliko gosjih ali telečjih jeter na drobno zreži, z moko potresi, na maslu ocvri in na juho deni.

Jetrna juha, drugačna.

Deni 56 dekagramov nadrobno zrezanih jeter in nekoliko podolgoma zrezane čebule in posnete masti v kôzo, da dobro zarumení; potem prideni dve ali tri kuhalnice moke, da tudi zarumeni, vlij na to pol četrti liter mesne juhe in precedi, dobro prevreto, skozi sito na ocvrte ali opečene žemlje.

Precejena juha.

Obloži dno kôze s slanino in z eno podolgoma zrezano čebulo, prideni 56 dekagramov na kosce zre-

zanega govejega mesa, tudi nekoliko telečjih kosti, zelene, petršiljevih koreninic, korenja, repe, ohrovta, zelja — kar se vse na drobno zreže — in eno z dišečimi žbícami natakunjeno čebulo, dobro pokri, da se pari in orujavi. Po tem vlij na to dobre mesne juhe, in dobro zavreto precedi skozi sito in shrani za kakoršno rabo koli hočeš. Ta juha se lahko zmeša s čisto mesno juho, ali se porabi v brodet.

Rumena juha.

Kôzo z mastjo dobro pomaži in jo obloži z narazano slanino; potem jo obloži, na 4 litre in 2 decilitra juhe, z 28 dekagrami govejega mesa, z narezanimi jetri, z eno podolgoma zrezano čebulo, s korenjem, s koreninicami petršiljevimi in zeleninimi; in vse to na žrjavici lepo zarumeni; potem vlij na to čiste mesne juhe, prideni nekoliko limberja, nekaj poprovih zrn, štiri dišeče žbice in nekoliko muškatovega cveta in dobro zavreto precedi skozi sito. Na nji kuhaj kar hočeš, ali jo pa na opečene žemlje deni.

Rajž na rumeni juhi.

Polij rajž z vrelim kropom tri- ali štirikrat, dobro ga operi in postavi ga z dobro čisto mesno juho k ognju, da vré, dokler se ne zmeči; potem precedi čisto juho skozi sitce, deni rajž v skledo in vlij nanj prèd popisane rumene juhe. Ako pa hočeš rajž na čisti juhi na mizo dati, ga čisto operi, in v juho deni, da se mehko skuha, prideni nekoliko rumenjakov in daj na mizo. Če hočeš, tudi surovega masla in nekaj dobre mesne juhe v kôzo deni, da se razbeli; prideni rajža, da se počasi pari. Na zadnje vlij nanj mesne juhe, da se ž njo skuha.

Češka juha.

Zreži tanko in podolgoma korenja, repe, zelene, petršiljevih koreninic, kolerab, zelja; vse to deni s surovim maslom v dobro pokrito kôzo, da se v sopa-

rici meči, pa ne sme celó nič orujaveti; po tem zalij z dobro mesno juho, in dobro prevreto na ocverte žemlje deni. Tudi smeš nekoliko žlic precejene juhe dodati.

Francoska juha.

se napravi kakor poprejšnja, samo korenine, kedar so se v soparici zmečile, z belo moko malo potresi in potem, ko se je nekoliko narastlo, z juho zalij.

Zelišnata juha.

Prav čedno operi kislico, krebulico, krešico, špinačo, zeleno, petršilj in nekoliko zelene čebulje in zreži s krivim nožem na drobno. Potem razbeli kôzo s surovim maslom ali z mastjo posneto na goveji juhi, prideni zeliša, da se malo pari, potresi z dvema kuhalicama moke, in, ko se je malo narastlo, zalij z dobro mesno juho in ne pusti predolgo vreti. Na zadnje razženi na 14 decilitrov juhe štiri rumenjake z mrzlo juho, vlivaj jih vedno mešaje v juho, in to precedi skozi rešeto na opečene žemlje.

Zarumenjena močnata juha.

Naredi iz dveh pesti moke in iz dveh jajc trdo testo, ktero prav drobno na strgalu razstrgaj in v drobljancu surovega masla lepo zarumeni; potem ga deni v vrelo mesno juho, da se kuha deset ali petnajst minut.

Jajčnata ječmenka.

Dobro zmešaj v loncu dve parišči drobno nastroganih žemljinih drobtin s tremi jajci, potem nalij vrele mesne juhe, prideni malo muškatovega cveta, in pusti, naj se malo povrè.

Cesarska ječmenka.

Dobro raztepi šest jajc v 3 $\frac{1}{2}$ decilitrastem piskru in napolni ga potem do vrha z mrzlo juho. Zdaj po-

stavi pisker v krop, da se v soparici kuha, dokler niso jajca trda; potem se to varno iz piskra z žlico zreže, da nje podobo dobi, na kar vlij rumene ali čiste mesne juhe.

Kruh na juhi.

Drobno razreži kos gnjati, nekoliko čebule in zelenega petršilja; deni v dobro, na mesni juhi posneto mast, da se malo opraži, prideni na tanke koleščike zrezanega kruha, ki naj z dobro juho zavrè. Potem ubij na to toliko jajc, kolikor je ljudi pri kosilu, začini jo s poprom in daj jo na mizo. Tudi se ptički nanjo denejo, ki so se s čebulo in žemljinimi drobtinicami lepo rumeni spekli.

Ocvrti kruh na juhi.

Vzemi francoskega kruha in ga zreži na dva prsta široke kose, od katerih potem še blizo tri noževe robe širok košček podolgoma odrežeš. Potlej večji kose izvotli in s pokrovčki vred v mleku namoči; vendar se ne smejo preveč omečiti, ker bi se sicer razlomili. Zdaj pa zreži telečje uho in en prežljic na prav majhne koščike, razbeli v kôzi malo surovega masla, in prideni one reči s sladkim grahom in z drobno zrezanimi kukmaki vred, naj se malo pari, namaži potem v kruh, pokri, pomoči v jajca, potresi s prav drobnimi žemljinimi drobtinicami, ocvri lepo rumeno v maslu, in deni v rumeno precejeno juho.

Razžvrkljani kruh na juhi.

Ta neimenitna in vendar toliko priljubljena juha se iz žemelj napravi, ktere se na tanke koleščike zrežejo, z mrzlo čisto mesno juho k ognju pristavijo in, ko so dobro prevrele, razžvrkljajo. Potem nekoliko rumenjakov prideni, ali pa malo surovega masla z eno žlico moke, nekoliko razbeli, ono prideni in spodaj in zgoraj žrjavice deni, da malo zarumeni.

Telečje na juhi

se napravi kakor juha s kurjo drobnjavo, samo namesto kuretnine vzemi telečjega ušesa ali pa prežljic, kar se, ne premehko, skuha in potem na koščike zreže.

Lovska juha.

Meso kapuna, laške kokoši ali jerebic, pa ne koliko čebule in zelenega petršilja drobno zreži in v surovem maslu ali dobri posneti masti malo zarumeni. Zdaj vzemi črnega kruha in žemljo, zreži oboje na tanke kosce in ocvri lepo v maslu, potem obloži skledo s kruhom, deni zrezane reči nanj, potem žemlje in tako dalje, in na zadnje zalij z dobro govejo juho. Po vrhu deni ptičke in ocvrte drobtine in dobro zavri.

Možganska juha.

Prekuhaj telečje možgane, olupi jih, zreži jih z zelenim petršiljem na drobno in pari jih v surovem maslu. Potem jih deni s 7 dekagrami olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in z nekoliko narezane ocvrte žemlje v 2 litra in 1 deciliter dobre mesne juhe, in dobro zavreto precedi skozi sito na opečene ali ocvrte žemlje.

Možganska juha, drugačna.

Zreži lepe telečje možgane na štiri kose, povaljaj jih v ubitih jajcih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in ocvrì jih z nekoliko narezane žemlje vred v dobrem maslu. Potem oboje prav drobno stolci in naj vrè z dobro mesno juho najmanj pol ure. Juho dobro precedi skozi sito, zavrij jo še enkrat in vlij na opečene ali ocvrte žemlje.

Razsekljanje na juhi.

Razsekljaj drobno 28 dekagramov pečenega telečjega mesa z nekoliko zelenega petršilja in deni ga

v surovo maslo, da se pari. Prideni potem dve kuhalnici moke, prilij čez nekaj časa dobre mesne juhe, in naj dobro prevrè. Potem jo žvrkljaj z dvema rumenjakoma in deni na ocvrte ali opečene žemlje.

Vranična juha.

Drobno zreži eno vranico z zelenim petršiljem, z nekoliko porom in s koščekom mozga vred, deni to v kôzo s surovim maslom in nekterimi žemljnimi koleščeki, in pokrij, da se pari. Kedar začne na dnu rumenèti, potresi z dvema kuhalicema moke, deni z nekterimi v maslu ocvrtimi žemljami vred v možnar in dobro stolci. Na to vlij dobre mesne juhe, in dobro prevreto precedi skozi sito in na opečene ali ocvrte žemlje.

Gres na juhi.

Deni v 7 dekagramov raztopljenega surovega masla pet ali šest žlic gresa, da lepo zarumeni; prideni dobre mesne juhe, malo žefrana in muškatovega cveta, in prekuhana daj na mizo.

Zeleni rezanci na juhi.

Operi čisto dve perišči špinache, stolci jo drobno v možnarji, skozi ruto jo prežmi, in postavi sok v kôzi na žrjavico, dokler se ne zasiri. Potem dobro gnjeti z 28 dekagrami moke štiri jajca in skozi sitce čisto odcenjeni sok, testo prav tanko zvaljaj, naredi drobne rezance, v rumeno juho jih deni, in dobro prevreto daj koj na mizo.

Korenje na juhi.

Oznaži in čisto operi drobno korenje, mehko ga skuhaj in potem ga v kôzi s surovim maslom z gnjatjo pari, dokler se z žlico zmečkati ne dá. Potem ga malo z moko potresi, da zarumeni, nalij dobre mesne juhe, in dobro prevreto precedi skozi sito na

opečene žemlje. Nekaj žlic precejene juhe je veliko prijetnišo stori.

Kukmaki na juhi.

Pari v kôzi s 7 dekagrami surovega masla štiri velike osnažene na priče zrezane kukmake, malo drobno zrezanega zelenega petršilja, eno zelenino in petršiljevo koreninico, tanko in podolgoma zrezano, pa vendar ne premehko, potresi z eno kuhalnico moke in prilij potem, ko se je zopet malo parilo, 14 decilitrov dobre mesne juhe. Dobro prevreto deni na opečeni kruh. Ako tacih gob nimaš, so tudi smrčeki ali pa jurčeki dobri.

Cvetni ohrovt na juhi.

Skuhaj mehko dve lepi glavi cvetnega ohrovta v dobri mesni juhi, zarumeni dve žlici moke v surovem maslu, prideni potem malo zelenega, dobro zrezanega petršilja, zalij z ohrovtovo juho, in dobro prevreto deni na ohrovt in opečene žemlje.

Špargeljnova juha

naredi se ravno tako, le špargeljne, preden se kuhajo, če se radi zlomiti dajo, na kosce zlomi in v slani vodi skuhaj, ktero potem odlij, in namesto nje dobre mesne juhe privzemi.

Repa z racami na juhi.

Dobro prepeci v kôzi očejeno in pripravljeno raco, zalij jo z vrelo mesno juho, da se dobro prekuha. Vzemi potem drobne repice, olupi in zreži jo na tanke košččke, kuhaj jo na vodi, to odcedi, deni v kôzo surovega masla, da se razbeli, prideni repe, da zarumení. Zdaj jo deni v juho k raci, da se še enkrat prekuha, in deni juho na opečene žemlje. Ta juha se tudi s koštrunovim stegnom napravi.

Močnati mlinci.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla, ali pa dobrega masla s šestimi jajci do rahlega; da se še lože naredi, tudi beljake razpeni, primešaj pet žlic moke, osoli, deni v kôzo pomazano s surovim maslom, in lepo ocvri. Malo pohlajeno iztresi in ali z modlom izreži ali pa tudi samo na podolgaste čveterovogelnike zreči, zalij z močno mesno juho in daj na mizo. Takrat, kedar so jajca draga, lahko za vsako jajce dve žlici dobrega 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 juho pokuhajo.

Mlinci iz žemelj.

Dobro vmešaj 14 dekagramov surovega masla in šest jajc, prideni malo drobno zrezanega petršilja in štiri ostrgane, na koščke zrezane in v mleku namočene žemlje (ktere se morajo pa zopet dobro ožeti) in delaj, kakor je bilo rečeno.

Mlinci iz smetane.

Vmešaj eno žlico prav lepe moke s surovo smetano, prideni štiri jajca, dva rumenjaka in na zadnje $3\frac{1}{2}$ decilitra surove smetane. Potem, ko je prav dobro zmešano, deni v kôzo, ki je s surovim maslom pomazana, in glej, da pri slabi žrjavici počasi upada. Potem v skledo deni in s čisto mesno ali postno juho zalij.

Pljučni štruklji.

Na 28 dekagramov moke, eno jajce in en košček surovega masla, vzemi toliko mlačne vode, kolikor jo je potreba, da se testo naredi, ktero mora tako mehko biti, da se dá vleči; dobro zgnjeteno pokri z ogreto posodo. Zreži potem drobno s krivim nožem

eno telečje ali dve jagnjičkovi stegni, mehko kuhani in pohlajeni. Razbeli v kôzi 14 dekagramov surovega masla ali mozga, ocvri v njem nekoliko drobno zrezanega petršilja in čebule kakor tudi drobtinice ene žemlje, prideni zrezanje in pusti še malo časa na ognji. Lahko tudi prideneš drobno zrezanih limoninih olupkov, stolčenega muškatovega cveta in prav malo popra. Potem, ko se je popolnoma pohladilo, vmešaj tri jajca. Potem razgrni prt po mizi, potresi ga z moko, in raztegni testo na njem, potresi zrezanje precej nanj, vendar tako, da okoli 2 decimetra dolg kos na eni strani prazen ostane. Kterega z raztepenim jajcem pomazi. Zdaj pa testo tako zvij, da je z jajcem pomazani kraj zadnji, kar se najlože zgodi, ako se prt na dveh krajih prime in prav naglo vzdigne. Vzemi kuhalnico, odkopavaj ž njo dlan široke koše od testa, odreži jih z nožem, stisni jih malo, da se ne bodo naraščali, na obeh koncéh s prsti in skuhaj jih v dobri mesni juhi. Koj, ko so dobro kuhani, se morajo na mizo dati, ker se sicer zmečé in veliko lepote izgubé.

Jetrni cmoki.

Na 56 dekagramov dobro ostrganih in olupljenih telečjih, ali, če teh nimaš, tudi govejih jeter namoči pet žemelj, katerih skorja se na drobtinice strže, v mleku ali vodi, dobro jih ožmi in drobno zreži z nekoliko čebulo in zelenim petršiljem. Potem dobro vmešaj 14 dekagramov masla s štirimi jajci, prideni vse zrezanje v jetri vred, utrdi malo z žemljinimi drobtinicami, vmešaj soli in nekoliko stolčenih dišečih žbic, in deni vse v vrelo govejo juho.

Jetrni cmoki, drugačni.

Med 56 dekagramov dobro ostrganih in odrtih govejih jeter zreži v vodi namočenih in zopet dobro ožetih žemelj in zmešaj oboje prav dobro v kotliču. Potem razbeli okoli 10 $\frac{1}{2}$ dekagramov masla; prideni razsekljanega petršilja in čebule, da zarumeni, in deni

na jetra, zmešaj prav dobro, deni malo majerona vmes in naredi testo z žemljninimi drobtinicami tako trdo, da se cmoki med kuhanjem ne razvane.

Jetrni mlinci.

Napravi jih kakor cmoke; samo testo deni v kôzo, ki je s surovim maslom dobro pomazana, lepo rumeno ocvri in potem v rumeni ali beli juhi skuhaj.

Cmoki s slanino.

Zreži štiri žemlje na koščeke in namoči jih v $3\frac{1}{2}$ decilitrih mleka, v katero se štiri jajca vžvrkljajo. Potem zreži tudi 21 dekagramov slanine na koščeke, rumeno jih ocvri, prideni nekoliko drobne zrezane čebule in zelenega petršilja in na žemlje vlij. Potem utrdi še testo s tremi kuhalnici moke, in, ko nekoliko časa postoji, ga deni dve kuhalnici v vrelo juho, v sili tudi v slani krop, da se dobro skuha. Skledo, ki jo na mizo daš, olepšaj s suhim mesom ali govejim jezikom.

Cmoki s slanino, drugačni.

Na štiri v mleku namočene žemlje 28 dekagramov na koščeke zrezane slanine lepo rumeno ocvri, precedi jo v kotlič in zmešaj jo dobro s štirimi jajci in dvema rumenjaka. Potem prideni malo drobno zrezane čebule in petršilja, ocvrto slanino, pa štiri kuhalnice moke, in delaj potem, kakor zgorej.

Gresovi cmoki.

Dobro razpeni 14 dekagramov masla, pridevaj počasi štiri jajca in dve žlici mrzle vode, utrdi testo s $4\frac{3}{4}$ decilitri gresa, osoli in deni četrt ure pred obedom v velikosti otročje pesti lepo okroglo narejene cmoke v vrelo juho ali vodo.

Žemljini cmoki.

Dobro razpeni 7 dekagramov surovega masla s tremi jajci in eno žlico vode, potem strgaj dve žemlji prav drobno, prideni jih, osoli in deni v velikosti rumenjaka v vrelo mesno juho. Tudi jih lahko na dobrem maslu ocvreš in v brodet deneš.

Žemljini cmoki, drugačni.

Zreži na koščke štiri žemlje in zmoči jih s $3\frac{1}{2}$ decilitri mleka in s šestimi jajci. Potem razbeli 14 dekagramov surovega masla ali $10\frac{1}{2}$ dekagramov dobrega masla, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, da zarumeni, vlij na žemlje, vzemi štiri kuhavnice moke in testo naredi. Tudi se v velikosti rumenjaka v rumeno ali belo juho, ali tudi z žemljinimi drobtinicami potresene in z razbeljenim surovim maslom polite ob postnih dnevih kuhani leči ali bobu pridenejo.

Poparjeni gresovi cmoki.

Zmešaj med $1\frac{1}{2}$ liter gresa tri na koščke zrezane žemlje; zarumeni potem eno precej veliko čebulo in eno perišče zelenega petršilja, oboje drobno zrezano, v $10\frac{1}{2}$ dekagramih masla, deni na žemlje in zopet dobro zmešaj. Potem jih s 7 decilitri kropa popari in tako pol ure pusti. Ako hočeš videti, če so dosti trdi, deni enega v vrelo juho; kadar je skuhan, čutiti moraš da je zdrobljiv; ko bi pa gres malo preveč popiti utegnil in bi toraj cmoki pretrdi bili, deni še malo kropa v testo.

Poparjeni gresovi cmoki, drugačni.

Zmešaj dve na koščke zrezani žemlji z $4\frac{3}{4}$ decilitri gresa, zreži potem 14 dekagramov slanine na koščke, ocvri ga na ognji, prideni drobno zrezanega petršilja in vse na gres deni. Zmešaj dobro vse, vlij na to eno zajemnico vrele goveje mesne

juhe, dobro premešaj in pusti, da jo gres popije. Na zadnje osoli, vbij tri jajca in iz tega naredi cmoke, kakoršne velikosti hočeš.

Petelinčki.

Pripravi budljo, ravno tako kakor za pljučne štruklje, naredi iz moke, jajc in nekoliko mlačne vode testo, katero se lahko zvaljati dá. Iz tega naredi majhne hlebčke, in ko nekoliko časa počivajo, jih zvaljaj, deni kupčke, za rumenjake velike, enako daleč narazen nanje, pomaži prazen kraj med njimi z jajci, v kar ti pero služi, zavij kraje, izreži jih z okroglim modlom, ali jih pretrgaj s kolesom za krofe in deni jih v vrelo mesno juho.

Mozgova juha.

• Obloži kôzo z zrezanim mozgom, z ravno takošnim korenjem, petršiljevimi koreninami in čebulo, povaljaj eno telečjo nogo v moki in pari vse lepo mehko, vendar tako, da ne orujavi; potem zalij z dobro juho, dobro prekuhaj in precedi skozi sito na pečene žemlje.

Mozgovi cmoki.

Zreži drobno 14 dekagramov mozga, mešaj do rahlega, pridevaj počasi štiri jajca in en rumenjak, prideni tri v mleku namočene in zopet dobro ožete žemlje in toliko žemljinih drobtinic, da se testo dobro utrdi, osoli in prideni na zadnje še malo prav na majhne koščke zrezanega mozga. Deni te cmoke, za oreh velike, v vrelo mesno juho in dobro skuhaj.

Možganska potica.

Skuhaj telečje možgane, čisto jih olup, drobno zreži s tremi v mleku namočenimi in zopet dobro ožetimi žemljami in nekoliko zelenim petršiljem vred. Dobro razpeni 14 dekagramov surovega masla s štiri-

rimo jajci in tremi rumenjaki, pridene zrezanje, osoli, zaveži v prt, ki je pomazan s surovim maslom, pa ne pretrdo, in deni v dobro mesno juho, da se pol-drugo uro kuha. Potem deni v skledo, varno odvij prt, zreži na en prst dolge in dvakrat toliko debele kose in daj v rumeno ali belo juho. Smeš tudi testo v kôzi, ki je pomazana s surovim maslom, peči in potem na kose zrezati, in v juho djati.

Žemljina potica

se ravno tako napravi, samo možgani se opusté.

Mesna potica.

Ravno tako; samo namesto možganov se pečeno in drobno zrezano telečje ali kurje meso pridene. Lahko tudi nekoliko drobno zrezane čebule in limonih olupkov dodaš. To testo se tudi z nekoliko prav drobnimi žemljninimi drobtinicami trdnejši narejeno lahko za majhne cmoke porabi.

Močnati cmočki.

Zmešaj 14 dekagramov surovega masla s tremi žlicami vode, tremi jajci in tremi rumenjaki prav dobro, pridene potem pet žlic moke in malo soli, postrži jih z nožem ali žlico v vrelo juho, da se počasi v nji kuhajo.

Gresovi cmočki.

se ravno tako naredé; samo namesto moke vzemi gresa.

Krompirjevi cmočki.

Ravno tako; samo tri žlice kuhanega in nastrganega krompirja zmešaj s tremi žlicami moke.

Kurja drobnjava na juhi.

Zreži tako imenovano drobnjavo ene gosi ali race, namreč: perutnice, noge, vrat, glavo in želodec na koščke in mehko skuhaj v dobri mesni juhi. Potem zarumeni malo moke v surovem maslu, prideni nekoliko drobno zrazanih kukmakov in zelenega petršilja, zalij z juho od drobnjave, in ko dobro prevrè, jo deni na drobnjavo in opečene žemlje. Smeš tudi pečene žemljine cmoke pridjati ali pa z jetri, z moko potresenimi in v maslu ocvrtimi, obložiti.

Praženi rajž z jagnjičevim stegnom.

Praži jagnjičevo bedro v dobro pokriti kózi s surovim maslom do mehkega, potem ga iz nje vzemi, in deni v sok, kateri v kôzi ostane, 28 dekagramov rajža in ga tudi pari, pa ne premehko. Zdaj tega in jagnjetino v 14 decilitrih mesne juhe dobro skuhaj in na mizo daj.

Vampi na juhi.

Skuhaj čisto oprane in osnažene vampe v slani vodi in zreži jih na rezance. Potem zarumeni v surovem maslu moke, prideni malo drobne zrezane čebulje in zelenega petršilja z vampi vred, ko se malo napijo, vlij nanj dobre mesne juhe, prideni nekoliko muškatovega cveta in popra. Ko dobro zavrè prideni, v surovem maslu ocvrte žemljine drobtinice, in potem naj še enkrat zavrè.

Rakova juha.

Skuhaj trideset rakov čisto opranih v petršiljevi slani vodi, odberi šipavnice in repe in stolci, kar ostane, z lupinami in 14 dekagrami surovega masla vred v možnarji prav drobno, deni potem v kôzi na žrjavico, da se počasi praži, zdaj pa to ožmi skoz čedno ruto, iz česar se naredi tako imenovano rakovo maslo. Ožeto skuhaj v dobri mesni juhi, za-

rumeni potem v surovem maslu dve žlici moke, vendar ne sme orujaveti, deni v juho, vlij skozi sito na opečene žemlje in prideni odbrane šipavnice in repe.

Juha za popotovanje.

Vzemi dve kokoši, $4\frac{1}{2}$ kilogramov govejega mesa, $4\frac{1}{2}$ kilogramov telečjega mesa, operi vse prav čisto, deni z nekaterimi dišečimi žbicami, z muškatovim cvetom, z nekoliko limberjem, korenjem, petršiljevimi koreninami in zéleno, pa vodo, da se meso dobro pokrije, k ognju, kjer naj dobro pokrito počasi vrè, dokler ni juha na pol ukuhana; potem jo precedi v dobro pocinjeno kôzo, mast čisto poberi in potem naj zopet na ne prehudi žrjavici prav počasi vrè, dokler se ne zgosti. Zdaj jo vlij v porcelanaste sklede; kedar se pohladi, jo zreži na čveterovoglate koščke in spravi jo za rabo.

Mesna žolica.

Da toliko ljubljeno žolico napraviš, ktera marsiktera jedila lepša, deni v kôzo nekaj zajemnic znad mesne juhe posnete masti, nekoliko podolgoma zrezane čebulje, 112 dekagramov govejega mesa, nekoliko telečjih kosti, eno kokoš, kos gnjati, tudi (ako imaš) zajčjega, srnjakovega ali jarebičnega mesa, nekoliko korenja, petršiljevih koreninic, vse podolgoma zrezano, in na slabi žrjavici praži, dokler ne začne rumenèti. Potem prideni tri telečje noge, nekoliko dišečih žbic, limberja in muškatovega cveta, vlij na to $2\frac{3}{4}$ litra vode; naj se štiri ure kuha. Potem prideni $3\frac{1}{2}$ decilitre vina in dve jajci, in še enkrat zavreto precedi skoz čedno ruto. Vso mast čisto poberi, in juhe naj po tem takem okoli 2 litra bo; ako jo je več, jo na žrjavici v kôzi na to mero ukubaj. Zdaj pa na noge zvrnjenega stola lepo belo ruto priveži, podstavi veliko posodo, vlij juho nanjo, in, kadar se precedi, — mešati pa se ne sme, — jo v porcelanasto posodo deni; na hladnim naj se strdi.

Rumena močna juha.

Zreži goveje meso na tanke kolešččke, stolci jih, pocinjeno kôzo dobro pomaži s surovim maslom, povaljaj mesne kose po eni strani v pšenični moki in jih s to na dno in okrog na strani trdo pritisni. Prideni malo olupljene in na kolešččke zrezane čebule in korenja, tudi nekoliko kolešččkov surove gnjati prideni. Zdaj kôzo pokrij in pusti, da vse na ne prehudim ognji zarumeni; vendar glej, da se ne prismođi. Kedar je rumeno, prilij vrele dobre goveje juhe, pa ne mešaj, dokler se od kôze vse ne odtrga, in naj nekoliko časa vrè. Potem precedi juho skozi sito in napravi jo s poparjenimi žemljami.

Kurja juha.

Peci debelo kokoš, ktero, kadar je na pol gotova, na košččke stolci, prilij potem 14 decilitrov močne mesne juhe in 14 dekagramov drobno stolčenih mandeljnov, in dobro prevreto precedi skozi debel prtîč. Tudi se košček limonine lupine in košček sladke skorje pridene in kuha.

Zelišna juha z jajci.

Vzemi krebulice, špinače, malega plušča (retlaka), zel'enege petršilja, osnaži in operi čisto in drobno zreži. Zdaj deni košček surovega masla v pisker, da zarumeni, in prideni po primeri nekaj žlic moke, zmes še nekaj časa na ognji mešaj, prideni zeliša in večkrat premešaj. Potem zalij z dobro mesno juho, privrzi tudi malo muškatovega cveta in po primeri soli. Potem naj vrè, dokler niso zeliša gotova; in pripravi med tem časom jajca takole: V veliko kôzo vlij vode dva ali tri prste visoko, pristavi k ognju, in kadar začne vreti, malo s kisom pomoči. Potem vbij jajca, eno za drugim, kolikor jih je treba, v vrelo vodo. Jajca pa se morajo skupaj držati. Kadar se jajca utrjevati začno, jih moraš s penovko odtrgati, ker se rada posode primejo. Kadar je potem beljak okoli

rumenjaka trd, jih iz piskra vzemi in v mrzlo vodo deni. Potem daj opečene žemljine koleščke v skledo, nanje jajce in zalij na zadnje z juho, ki je z enim parom rumenjakov zmešana.

Razsekljanje na juhi, drugačno.

Vzemi lepe moke in rumenjakov, premešaj, zreži z nožem, zarumeni potem v surovem maslu, zalij z dobro močno mesno juho, primešaj surovega masla in malo muškatovega cveta, in naj dobro zavre.

Grahova juha po francosko.

Skuhaj graha z dobro slanino vred, precedi potem grah skozi cedilo, zreži zelene, drobnjaka, korenja, petršiljevih koreninic na tanke koščke in zavri v vodi, potem deni z nekoliko zrezane krebulice in kislice v precejeni grah, da se skupaj dobro skuha ter namoči opečene žemljine kóleščke v čisti mesni juhi, vlij nanje grahove juhe in jo obloži s slanino.

Zmešana juha.

Prekuhaj dva telečja prežljica, nebo in dve telečji ušesi, osnaži in zreži jih na perjiče, tanko, kolikor je mogoče; potem prekuhaj na koščke zrezane špargeljne ali cvetno zelje, deni v kôzo 14 deagramov surovega masla, praži v njem drobne, na perjiče zrezane kukmake z malo zelenim petršiljem, prisuj vse popred imenovano, prideni soli in muškatovega cveta, praži, potresi potem z dvema kuhalnica cvetne moke, praži še enkrat, zalij z govejo juho, deni v pisker, naj dobro vrè, nazadnje prideni malo žefrana in deni na poparjene žemlje.



Postne juhe.

Prežganka.

Dobro zarumeni v 14 dekagramih v kôzi razbeljenega masla tri kuhalnice moke, zalij ga z 14 decilitri kropa in prideni soli, nekoliko kumine in eno čebulo z dišečimi žbicami navlečeno. Naj se kuha dobre pol ure in potem jo vlij na razkosano žemljo, katero popred tudi lahko v maslu ocvreš.

Jajčna juha.

Predenj zgorej popisano juho na mizo daš, vžvrkljaj vanjo tri jajca.

Mlečna juha.

Skuhaj 14 decilitrov mleka, sladke skorje in nekoliko sladkorja, vžvrkljaj pet rumenjakov in deni na opečene žemlje. Če hočeš, tudi 7 dekagramov mandelnov oluši, drobno stolci in v mleku zavri; vendar moraš mleko potem skozi sitce precediti.

Mlečna juha, drugačna.

Zarumeni dve žlici moke v kôzi in prilij potem 7 decilitrov vrelega mleka; vendar se mora prav dobro prežvrkljati, da se juha izčisti. Potem naj se kuha četrt ure, prideni sladkorja, kolikor hočeš in vlij jo na opečena žemljina kolesca. Tudi jo lahko z enim parom rumenjakov prežvrkljaš.

Smetanasta juha.

Vmešaj v 3 $\frac{1}{2}$ decilitre dobre smetane štiri kuhalnice moke, prilij 14 decilitrov kropa, prideni kumine

in soli, dobro prekuhaj na neprehudem ognji in precedi potem skozi sito na žemlje, ki so na košččke zrezane.

Mlečna juha z rajževimi cmoki.

Operi 14 dekagramov riža, deni ga čez noč v vodo; vodo odcedi, riž pa na mleku kuhaj do mehkega in prav gosto, pohladi ga, vmešaj vanj pet jajc, 14 dekagramov surovega masla, stolčene sladke skorje, prav drobno zrezanih limoninih olupkov in dve žlici sladkorja. Iz tega testa pa naredi cmoke za rumenjake debele, zarumeni jih v pohlajeni peči in zalij nanje dobre mlečne juhe.

Sočna juha ob postnih dneh.

Dno kôze dobro pomaži s surovim maslom, deni vanjo podolgasto zrezane španjske čebule, korenja, petršiljevih korenin in zélene na perjiče zrezane, šuko ali nekaj klinov, kateri se na košččke zrežejo, potem nekoliko žabjih beder (pa se tudi lahko pogrešé), in ko vse lepo zarumení, osoli in prav dobro prevreto precedi skozi sito.

Čokoladna juha.

Nastrgaj 28 dekagramov čokolade in zavri jo v 14 decilitrih mleka; potem vžvrkljaj štiri rumenjake, razpeni beljake, pridevaj jih po žlici, potresi s sladkorjem in sladko skorjo in lepo zarumeni z razbeljeno lopatico.

Ponarejena čokoladna juha.

Prav dobro zarumeni dve kubahnici moke v čedni kôzi na žrjavici, zalij jo potem med vednim mešanjem z 14 decilitri mleka, zavri ga s sladko skorjo in sladkorjem vred in deni ga na opečene žemlje. Tudi lahko ti juhi, preden jo na mizo daš, nekoliko rumenjakov prideneš.

Vinska juha.

Dobro zavri 7 decilitrov vina, $3\frac{1}{2}$ decilitre vode, limoninih olupkov, sladke skorje, sladkorja in nekaj dišečih žbic, potem prežvrkljaj sedem rumenjakov in nekoliko mrzle smetane, dodaj vina in deni na opečene žemlje.

Pivova juha

se napravi kakor vinska; samo mesto vina vzemi pivo, in vode ni treba.

Grahova juha z ocvrtjem.

Na 14 decilitrov juhe kuhaj $3\frac{1}{2}$ decilitrov suhega graha tako mehko, da se zmečkati dà; potem ga pretlači skozi sito, da samo lušine ostanejo, zarumeni lepo dve kuhalnici moke v surovem ali dobrem kuhanem maslu, prideni malo nadrobno zrezane čebule, da zarumeni, zalij z grahovo juho, kuhaj jo z nekoliko muškatovim cvetom in dišečimi žbicami dobre pol ure in deni jo na opečene žemlje ali na ocvrti grah. Nato deni na $3\frac{1}{2}$ decilitre vrelega mleka, $3\frac{1}{2}$ decilitre cvetne moke, postavi na žrjavico, da se osuši, in kadar se je pohladilo, vmešaj dobro pet jajc in za rumenjak velik drobljanec surovega masla. Zdaj pritlači to kuhanje skozi penjenico v razbeljeno maslo, ocvri grah, ki se tako naredi, lepo rumeno in vlij juho nanj.

Fižolova juha

se napravi kakor sprednja; samo na 14 decilitrov juhe se vzamejo tri žlice kisa, kateri se mora z juho dobro prekuhati. Dene se samo na opečene žemlje.

Lečnata juha

se ravno tako napravi kakor fižolova juha; vendar lahko, ako hočeš, lečo v juhi pustiš.

Gobe na juhi.

Operi dobro v gorki vodi dve pesti lesičic ali drugih gob, zreži jih, pa ne predrobno, in mehko jih pari z nekolikim zelenim petršiljem v surovem maslu. Potem dobro zarumeni tri kuhalnice moke v surovem maslu, zalij s 14 decilitri vrele vode, prideni gobe, oboje pol ure kuhaj in deni potem na opečene žemlje.

Gobe z ječmenko.

Kuhaj do mehkega $4\frac{3}{4}$ decilitre drobne ječmenke v 14 decilitrih vode; potem drobno zreži deset ali dvanajst velicih kukmakov ali pa jurčikov, pari jih do mehkega z zelenim petršiljem v surovem maslu, deni jih v ječmenko, da še nekoliko s muškatomim cvetom in soljo zavrejo.

Žabe v špargeljnovi juhi.

Pari čisto osnažena žabja bedra s špargeljni na kosce zlomljenimi, potresi jih malo z moko, in ko ta zarumeni, jih zalij s čisto grahovo juho, in dobro zavre to deni na opečene žemlje.

Zelenina juha.

Zreži dve debeli zeleni, dobro osnaženi in oprani na koščke in pari jih do mehkega v surovem maslu; to se mora pa počasi goditi, da svojo posebno belo barvo ohranite; potem blede zarumeni dve kuhalnici moke v kuhanem ali surovem maslu, prideni 14 decilitrov vode in zeleno, osoli jo, naj se pol ure kuha in deni jo na opečene žemlje.

Krompirjeva juha.

Skuhaj pet ali šest debelih krompirjev, olupi jih, zmečkaj in dobro prekuhaj v 14 decilitrih vode z nekoliko lepe prežganke in z eno čebulo, v katero je nekaj dišečih žbic nataknenih. Tako se napravi

neimenitna in vendar prijetna juha, ktera se na opečene žemlje dene. Tudi jo lahko nekoliko okisaš.

Krompirjeva juha, drugačna.

Čisto operi pet ali šest debelih krompirjev, olupí jih, zreži jih na koščke in jih mehko pari z nadrobno zrezano čebulo in zelenim petršiljem v surovem maslu. Potem prisuj dve kuhlnci moke, da zarumeni, prilij potem 14 decilitrov vode ali grahove juhe, osoli in začini jo, in potem naj prav dobro zavre.

Češka juha.

Prav mehko kuhani grah pretlači skozi sito, potem kuhaj na vodi drobno ulmsko ječmenko. Zdaj pa razbeli drobljanec surovega masla; v njem zarumeni malo moke z drobno zrezano čebulo in petršiljem vred, prideni graha, ječmenke, soli in malo popra in napravi, kadar je vse skupaj dobro zavrelo, na opečene žemlje.

Ledvična juha.

Skuhaj v toliko slani vodi, kolikor je kisa, karpove ledvice, vzemi jih potem iz lonca in prilij tej juhi toliko vode, da je bo 14 decilitrov, potem prideni eno z dišečimi žbicami natakknjeno čebulo, nekoliko materne dušice (ali pa šetraja), eno lorberjevo pero, nekaj poprovih zrn, in zalij, kedar vrè, z dobro zarumenjeno prežganko, pusti jo eno uro vreti in precedi to na opečene žemlje in ledvice. Malo dobre smetane to juho še prijetnišo stori.

Ponarejena goveja juha.

Deni v 2 litra z vodo napolnjen lonec dva linja (karpoča), eno korenje, en kos zelene, nekoliko petršilja z korenom in perjem vred, eno drobno čebulo, en par dišečih žbic in nekoliko muškatovega cveta, osoli, in naj kake dve uri vrè. Potem deni juho na ocvrti grah ali skuhaj kako močnato jed na nji.

Ponarejena goveja juha, drugačna.

Ocvri dva kárpoča v maslu, stolci ju na drobno z dvema ocvrtima jajcema in z narezano, pa tudi ocvrto žemljo vred, deni jih z zéleno, petršiljevimi koreninami, korenjem in nekoliko muškatovim cvetom vred v 2 litrški lonec, zalij s čisto grahovo juho, osoli in naj eno dobro uro vrè. Potem juho precedi in prideni, kar hočeš, ali jo pa samo na ocvrte žemlje deni.

Kárpovo mleko.

Ocvri mleko dveh karpov, stolci ga z eno prekuhano zéleno, zalij s 14 decilitri grahove juhe, pretlači dobro zavreto skozi cedilo, prideni drobljanec surovega masla, tri žlice smetane in nekaj dišečih žbic, osoli, in preden na mizo daš, štiri rumenjake vmešaj.

Rakova juha ob postnih dneh

se napravi kakor ob mesnih dnevih; samo namesto mesne juhe vzemi čiste, karpóčeve ali pa grahove juhe.

Cmoki iz ščuk.

Dva velika ščukina kosa čisto otrebi košic in kože in ji z dvema v mleku namočenima in dobro ožetima žemljama, dvema ocvrtima jajcema in zelenim petršiljem vred drobno zreži. Potem 7 dekagramov surovega masla z dvema jajcema in dvema rumenjaka do rahlega mešaj, prideni zrezanje, malo muškatovega cveta, soli in nekaj žlic mleka in naredi iz tega drobne cmoke ko rumenjaki velike. Ocvri jih in skuhaj jih na kakoršni postni juhi koli hočeš.

Juha iz stolčene ščuke.

Ocvri ščukino glavo in jo drobno stolci z enim parom ocvrtih jajc in z narezano žemljo in eno pestjo

mandeljnov, deni v 14 decilitrov grahove juhe ali petršiljeve vode, da dobro zavrè; prideni drobljanec surovega masla in nekoliko muškatovega cveta in precedi skozi sito na ocvrte ali opečene žemlje. Tudi lahko to juho z nekoliko rumene prežganke zgostiš.

Žabe na juhi.

Pari do mehkega dvajset žabjih skokov v surovem maslu, razbeli potem 7 dekagramov surovega masla, zarumeni v njem tri žlice lepe moke, zalij s čisto grahovo juho, osoli, prideni žabe, in naj dobro zavrè. To juho deni na ocvrte ali opečene žemlje.

Mandeljnovi cmoki na mlečni juhi.

Popari 14 dekagramov sladkih mandeljnov in deset grenkih, stolci jih prav drobno z nekolikimi kapljami mleka, prideni štiri jajca, dve žlici nastrgane sladkorja, dve žlici razpuščenega surovega masla in $8\frac{1}{2}$ dekagramov nastrgane žemlje in vse dobro premešaj; iz tega naredi potem cmocke in jih zarumeni v ponvi, ki je pomazana s surovim maslom. Za juho kuhaj mleko z eno trešico sladke skorje in z nekolikim sladkorjem, vmešaj jo z jajci in prideni cmoke malo pred, ko imaš v skledo devati.

Spenjena juha.

Vbij v velik lonec štiri in dvajset jajc, razpeni jih, prilivaj počasi 14 decilitrov vina, vedno žvrkljaj ostrgaj na velikem kosu sladkorja ruméno štirih limon in začini ga z limoninim sokom in eno trešico cele sladke skorje; potem postavi lonec k hudi žrjavici, žvrkljaj vedno z močno žvrkljo, dokler ni vse spenjeno, potem hudo razbeli, in, kadar se naraša, vlij juho precej v skledo da pene ne vpadejo.

Sok.

Vzemi rumenjaki, nekoliko moke, vode, surovega masla in soli, žvrkljaj vse mrzlo, postavi k ognju, da

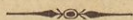
se kuha; potem potresi s sladkorjem in sladko skorjo. Tudi jo lahko tako narediš, da vodo s surovim maslom in soljo pristaviš, rumenjaki z moko žvrkljaš, in vrelo vodo s tim zasukaš, in tudi žemljine koleščke v njem zarumeniš.

Beli sok.

V prstenem loncu žgi moko, dokler ne zarumeni, potem pristavi mleko k ognju, prideni žgano moko, da vrè, tudi privrzi kos sladkorja, in vmešaj en rumenjaki, potem prideni opečene žemlje in potresi s sladkorjem in sladko skorjo.

Zarumenjena gresova juha.

Zarumeni 24 centilitrov gresa v surovem maslu potem vlij nanj čiste grahove juhe, nekoliko muškatovega cveta, žefrana, zelenega petršilja in dobro zavri



Goveje meso.

Goveje meso izpod žrjavice.

Deni kos malo prekuhanega govejega mesa, na perjiče zrezanega korenja, petršiljevih korenin, zelene, nekaj dišečih žbic in nekoliko soli v lonec, ki ima pripraven pokrov, kterega še s kruhom ali močnatim testom prilepi, na živ pepel, deni zgorej žrjavice in tako naj se dve uri v svojem soku pari. Tudi lahko surovega mesa vzameš; samo eno uro dalje se mora kuhati. Tako kuhanje tudi veliko prijetniši stori telečje ali drugo meso, kakor tudi vsakoršno kuretnino; in meso, ker se njegova moč izpariti ne more, je pri takem kuhanju veliko mehkejši in bolj belo, kakor pri vsakem drugem.

Praženo goveje meso.

Podleci meso (ktero se od pleč vzame) s pol prsta debelimi kosci slanine, kateri se v soli, belem popru in stolčenih dišečih žbicah povaljajo; deni potem to in čebule, korenja, lorberjevega perja, dišečih žbic, celega popra, limberja, soli, in ako kos 3 kilograme vaga, $3\frac{1}{2}$ decilitre kisa in ravno toliko vode, v dobro pokrito s kruhovim testom ali papirjem dobro prelepljeno kôzo in deni na slabo žrjavico, da se štiri ali pet ur pari. Potem vzemi pokrov s kôze, položi meso v skledo, mast čisto posnemi z juhe in vlij to nanj ali jo pa v skledičici prideni. Iz te masti in nekoliko moke lahko tudi prežganko narediš; juho, in ako bi te ne bilo zadosti, nekoliko precejene juhe in kisa prideni, zavri in potem na meso vlij. Še prijetniši bo, ako namesto kisa dobrega belega vina vzameš.

Praženo goveje meso, drugačno.

Navleči pustega mesa, kateri 4 kilograme vaga, podolgoma s slanino in gnatjo, ktero oboje je v soli in popru povaljano; drgni ga potem s soljo, poprom in dišečimi žbicami in pusti ga tako eno uro. Zdaj obloži kôzo z dvema glavama španjske čebule, tremi koreni, eno zéleno, dvema petršiljevima koreninama, kar je vse na perjiče zrezano; z materno dušico, baziliko, limoninimi olupki, dvanajstimi poprovimi zrnji, limberjem in 16 suhimi slivami; položi na to meso in vlij nanj 7 decilitrov rudečega vina in $3\frac{1}{2}$ decilitre kisa, prav dobro prilepi pokrov s testom ali papirjem in tako naj se pet ur na slabi žrjavici pari. Potem vzemi pokrov preč, deni meso v kako drugo kôzo, pretlači juho skozi sito nanj in potem naj se še pol ure pari.

Pražena pljučna pečenka.

Olupi 4 kilograme težko pljučno pečenko in lepo jo s slanino navleci. Potem obloži dno kôze ali

s slanino ali lojem, prideni čebule, pora, dišave, kisa in vode, položi pljučno pečenko na to, in naj se prav dobro pokrita počasi pari; koliko časa, se težko pové; ker se mora na mehkost mesa gledati. Potem jo iz kôze vzemi, posnemi mast z juhe, zarumeni v nji v surovem maslu moko, in ako bi je zadosti ne bilo prideni na drobno zrezane čebule, zalij z juho od pečenke in z nekoliko dobre mesne juhe in položi pečenko na njo, da dobro zavrè. Skledo, v katero se pečenka dene, lahko z maslenimi pašteticami ali tudi krompirjem obložiš.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Deni v polovico kisa in polovico vode: korenja, petršiljevih korenin, materne dušice, lorberjevega perja, čebule, dišečih žbic, popra in soli, kar je prav; položi na to lepo pljučno pečenko kože in prevelike masti očejeno in tako naj še tri ali štiri dni namaka. Potem jo lepo s slanino navleci, natakni jo na raženj, in naj se pri ognji počasi do dobrega speče. Med tem jo polivaj z juho in smetano; vendar ne sme od začetka preblizo ognja biti, da še le na zadnje lepo zarumeni, ker bi se sicer preveč osušila. Mast naj v pripravljeno ponev kaplja; potresi jo z moko in prideni smetane. Kadar je pečenka gotova, jo deni v skledo, polij jo s polivko in olepšaj jo z drobnim krompirjem. Ravno tako jo tudi lahko v ponvi za pečenje v pečico deneš.

Pljučna pečenka po angleško.

Naredi v prav mehko in lepo pljučno pečenko z nožem luknje; v ene luknje deni koščke od mesa odrezane masti, v druge limoninih lupin in v največ lukenj deni pa koščke čebule. Potem mora biti pečenka vsaj tri dni v vinskem kisu, prideni pa lorberjevega perja, materne dušice in rožmarina; potem jo pa peci na ražnji ali pa v pečici, ter jo s surovim maslom polivaj. Polivko pa tako-le napravi: Razbeli v kôzi surovega masla, prideni kaki dve žlici moke,

in potem, ko je moka zarumenéla, dobre mesne juhe, nadrobno razrezanih sardelj, kaper, olivk, iz katerih moraš peške pobrati, in popra; to polivko, dobro prekuhano, deni na pečenko.

Moštova pečenka.

Obloži kôzo s slanino na perjiče zrezano, z mastjo govejih obist, s korenjem, s petršiljevimi korenkami in s čebulo; na to položi dobro olupljeno pljučno pečenko; prideni par dišečih žbic in limberja; napolni zdaj kôzo do tretjine z moštom, kisom in vodo; dobro jo pokrij in večkrat jo obrni, dokler se meso v soparici ne omeči. Če je pa še veliko soka ostalo, se mora zelenjava še pariti, dokler ne zarumeni; potem jo potresi s kakima dvema kahalnicama moke, ktera naj tudi zarumeni; nalij mošta in dobre mesne juhe, precedi dobro prevreto skozi cedilo, deni pljučno pečenko vanjo, da dobro zavrè.

Angleška pečenka.

Vzemi lepo in veliko pljučno pečenko odtrgaj od nje hrbtno kost in odreži mast, kar je je preveč. To mast zreži na perjiče, ter jo deni na pečenko, ktero moraš dobro osoliti, zviti in prav trdno z nitjo prevezati. Zdaj jo skozi sredo na raženj natakni, s papirjem obveži in k ognju deni, da se dve ali tri ure počasi peče. Potem papir preč vzemi, in pečenko bližje ognja deni, da se bo počasi lepo rumeno spekla. Potem jo položi v ponev, postavi jo v peč ali v pečico, obrni jo vsake pol ure in bo, če ne pred, vsaj v treh urah do dobrega pečena. V masti, ki se je natekla, ocvri dobrega krompirja in skledo ž njim obloži.

Mrzla govedina.

Lep in debel kos govejega mesa dobro s poprom potresi in navleci s slanino, ktera je za mazinec debelo zrezana. Potem ga pristavi v neprevelikem loncu z vodo in nekoliko soli vred k ognju, in ko se

je penilo, prideni na poldrugi kilogram mesa $3\frac{1}{2}$ decilitre vina, nekoliko celega muškatovega cveta, tri ali štiri dišeče žbice, nekaj poprovih zrn, par lorberjevih peres in limoninih lupin. Naj se kuha, dokler ne belí; potem se iz juhe vzame, v lepo ruto zavije in na hladno postavi. Popolnoma ohlajeno s pomarančnim perjem ozaljšaj in na mizo daj.

Mrzlo telečje meso.

Deni telečje stegno čez noč v vinski jesih in vodo, ali, kar je še bolje, v nemočno vino. Zjutraj se čisto olupí in navleče s slanino, ki je na koščke zrezana, ter v popru in soli povaljana. Zdaj pa deni stegno, štiri na kosce zrezane telečje noge, nekaj lorberjevih peres, nekoliko poprovih zrn, dišečih žbic in soli v lonec, kjer naj se z vodo nekaj časa kuha; potem prilij vina, prideni na kolesca zrezanih limon in pusti, da se do dobrega skuha. Potem vzemi stegno izlonca in vlij juhe na cinast krožnik, da se bo vidlo, če se bo strdila; če ne, se mora juha še dalje kuhati. Potem jo skozi belo ruto precedi in na hlad postavi, da se strdi; kedar je treba, deni stegno ali celo ali na koščke zrezano v skledo in ga ozaljšaj z žolico, ktero ali na podolgate ozke kose zreži, ali če ni zadosti trda, s srebrno žlico izreži. Ako bi na juhi mast utegnila biti, se mora poprej čisto posneti.

Pražole.

Tolci pražole, da se dobro omečé, osoli in peci jih hitro nad veliko žrjavico na rošu ali pa v ponvi nad ognjem, ko so na eni strani zarumenjene, jih hitro obrni; potem jih nekaj v skledo položi, nanje pa košček surovega masla in nekoliko prav na drobno zrezanega zelenega petršilja ali pa sardeljinega masla, potem zopet nekaj pražol in tako dalje do konca. Skleda mora pa dobro ogreta biti in ta jéd se precej na mizo dá.

Pražena govedina.

Deni v kôzo dobro stolčene in osoljene govedine in na podolgasto zrezane čebule, postavi nad žrjavico, dobro pokrij, da se v mehko pari. Potem kôzo odkri, da sok shlapí, kar ga je preveč. Prideni, če hočeš, kisa ali limoninega soka in na jéd, za na mizo pripravljeno, deni na drobno zrezanega limonovega lupka.

Pražole s polivko.

Deni v kôzo pražole, na kolešččke zrezanega korenja, petršiljevih koreninic, čebule, materne dušice, lorberjevega perja in dišečih žbic, prilij po primeri vode in kisa, osoli, pokrij, da se v mehko pari. Potlej mast posnemi, pražole iz kôze vzemi, juho odlij, mast zopet korenom prideni, pokrij, da zarumené. Potem prideni par kuhalnic moke, naj zarumení. polij z juho, precedi dobro zavreto skozi cedilo na pražole, prideni drobnega kuhanega olupljenega krompirja, ter naj še malo povrè.

Nadevane pražole.

Dobro stolci in osoli štiri pražole, en kos pa olupí in na drobno razsekaj kakor tudi tri sardelje, eno dobro žlico kaper, limoninih lupin, čebule, pora in zelenega petršilja, prideni par žlic smetane in eno jajce; s tem pomaži pražole, ki se ali zvijajo in nanje košček lesa dene, ali na druge položé in v kôzi do mehkega pražijo, ktere dno je obloženo s slanino in s čebulo, ki je na podolgasto zrezana. Potem pražole iz kôze vzemi, v kôzi ostalo mast z moko potresi, zarumeni, vina in juhé prilij in na pražole deni.

Ocvrte pražole.

Dobro stolčene, vseh košic očiščene in osoljene pražole povaljaj v vbitih jajcih, dobro jih z žemljnimi drobtinami potresi in hitro v razbeljenem maslu

ocvri. Deni jih v skledo in ozaljšaj jih z zelenim petršiljem.

Govedina po angleško.

Odreži od pljučne pečenke 2 decimetra debele kose, tolci jih prav v mehko in osoli jih dobro, po- maži roš s surovim maslom, položi kose nanjo in zarumeni jih nad hudo žrjavico, kakor hitro se dá; potem jih obrni, da tudi na drugi strani zarumené; to se mora pa prav hitro zgoditi, da se meso ne po- suši. Potem skuhaj drobnega krompirja, olupi, na koščke zreži in razbeli ga v surovem maslu, kakor tudi na drobno razsekanega zelenega petršilja, deni ga v skledo in obloži ga z mesnimi kosi, ki se mo- rajo z neklikim stolčenim belim poprom potresti.

Govedina po angleško, drugačna.

Napravi mesne kose, kakor je bilo ravno rečeno, pomoči jih v razpuščenem surovom maslu, potresi jih z belim poprom in moko ter jih na roši speci. Potem jih deni v kôzo, prilij mesne juhe, in naj se v mehko pari; deni jih potem v skledo, nanje pa juho.

Govedina po ogersko.

Zreži dva kilograma govejega mesa, najbolje je zato pljučna pečenka, na majhne koleščke in deni jih nad žrjavico, kakor tudi 21 dekagramov na koščke zrezane slanine, eno čebulo, eno žlico v cunjo zave- zane kumne in nekaj žlic kisa ter pokrij, da se v mehko pari. Proti koncu pokrov odkri, da shlapi, vendar ne do dobrega, vzemi čebulo in kumino iz kôze in daj s soljo in malo belim poprom na mizo.

Goveje meso v svalkih.

Odreži od kosa govejega mesa, ako jo imaš, od pljučne pečenke, prst debele koščke in jih na mehko stolci, drobno zreži sardelje, por, zelenega petršilja,

pomaži s tem koleščke in jih z nekolikim stolčenim belim poprom potresi. Zreži potem slanino na prst debele in ravno toliko dolge koščke, deni na konec vsacega potresenega koleščka en kos, naredi svalk in ga ali z nitjo zaveži ali s kakima dvema majhnima trskama obloži; deni v kôzo surovega masla in položi svalke vanjo, pokrij, večkrat obrni, da zarumené. Potem jih iz kôze vzemi, deni v mast moke, naj zarumení, prilij mesne juhe, naj vrè, odveži svalke, deni jih v kôzo, da se v mehko pariyo. Tudi limoninih lupkov lahko prideneš.

Volovski rep.

Skuhaj, pa ne premehko, volovski rep, kateri se poprej na tri, prst debele kose razreže, kis in vodo, poprovih zrn, dišečih žbic, košček limberja, materno dušico, kaki dve lorberjevi peresi, korenja, petršiljevih koreninic in čebulo. Potem mast posnemi in dve kuhalnici moke v nji zarumeni, zalij z juho, deni volovski rep vanjo, da se dobro pari. Ta se dobro podâ pri pašteti; ali se pa leča v mehko skuha, precedi in ž njim zavrè.

Volovski jezik v poljski polivki.

Zarumeni moko v surovem maslu, zalij z mesno juho in vinom, prideni debelega in drobnega suhega grozdja, zrezanih mandeljnov, limoninega lupka in sladkorja, naj dobro zavrè, položi mehko skuhan in olupljen jeziček v polivko, ali ga zreži na prst debele kose in deni polivko na nje.

Volovski jezik v sardeljni polivki.

Poberi šestim sardeljam luske in košice ter jih na drobno razsekaj kakor tudi čebulo, limoninega lupka in zelenega petršilja, zarumení moke v surovem maslu, prideni razsekljanje, zalij z dobro mesno juho; v to deni mehko kuhani, olupljeni in na podolgato zrezani jezik, da zavrè.

Suhi jezik.

Skuhaj ga mehko v kropu in potem ga olupi ter dodaj ravno skopanega, nastrganega ali mlečnega hrena v posebni skledčici. Tudi neposušeni volovski jezik se tako pripravi.

Jezik na roši pečen.

Skuhaj neposušeni volovski jezik v dobri mesni juhi, olupi in prereži ga po dolgem, pomaži ga dobro s surovim maslom in deni ga nad živo žrjavico na roš; potresi ga med pečenjem z drobtinami belega kruha, iztisni nanj limoninega soka, in ga s surovim maslom polivaj, ako bi utegnil presuh biti. Kadar je surovo maslo lepo spenjeno, ga deni v skledo in potresi ga z drobno zrezanimi limoninimi olupki.

Nadevani volovski jezik.

Skuhaj do dobrega in olupi lep jezik, odreži goltanec, in prereži jezik po dolgem. Izvotli precej mesa, drobno ga zreži in prideni tri jajca, na drobno zrezanega petršilja in limoninega lupka, kaper in eno perišče žemljinih drobtin. S tem mašenjem jezik napolni, razbeli v ponvi surovega masla, deni jezik vanj in ga večkrat s surovim maslom polivaj, dokler ni lepo rumeno pečen. Daj ga tako na mizo ali ga pa polij s kaperno ali z limonino polivko.

Suho meso.

V malo dneh pripraviš po letu dobro suho meso, če kos dobrega govejega mesa v globoko prsteno skledo deneš, s kropom poliješ, čez eno uro iz sklede vzameš, s soljo in solitarjem dobro odrgneš, šest dni ležati pustiš in potem za dva dni kviško obesiš. Ako pa hočeš več mesa za dolgo časa pripraviti, dobro okadi pomet in dobro posušen sod z brinovimi jagodami in potresi dno s soljo in drobno stolčenim solitarjem. Zdaj vsak kos mesa dobro s soljo in soli-

tarjem drgni in z vso močjo na strani soda pritisni, vse luknjice s koščeki napolni ter vsako lepo zopet s soljo in solitarjem potresi. Sod mora pa ves z mesom natlačen biti. Potem deni nanj pokrov, in obloži ga s težo, ktera mora čez noč meso tako potlačiti, da se dno soda svoji vehi prileže. Potem sod zabij in ga v hramu v kraj postavi, kjer je vsak dan enekrati prevali. Čez nekaj dni je meso dobro. Vendar je tolikanj boljše, kolikor dalje leži; tudi se lahko še le spomladi odpre, če se o božiču nasoli. Tako tudi lahko goveje jezike, mlado ali staro svinjsko meso nasoliš; jeziki se pa ne smejo predolgo v sodu pustiti, ker bi drugače premehki bili in bi se pri kuhanji razvalili.

Kaj se govedini dodá.

Pri večji pojedini se goveje meso že zrezano in z mnogimi rečmi obloženo na mizo dá. Najimenoitniše obloženje je: Droben v surovem maslu ocvrt krompir. — Tako imenovani laški rajž, kateri se nekterikrat s kropom popari; potem ga deni z razbeljenim surovim maslom v kôzo, da se skuha, pa ne premehko. — Parjena zelenjava in korenje skladoma razloženo. Zelenjavo in dva drobna korenja lepo osnaži, dobro operi, in v slani vodi, pa le prav malo pokuhaj, potem pa v kôzi z razbeljenim surovim maslom in zelenim petršiljem pari. — Zeleni rezanci; kako se naredé, glej mesne juhè, stran 6; samo da se v osoljeni vodi skuhajo in v kôzi s surovim maslom zabelijo. — Kukmaki — parjeni ali nadevani. Kako se pripravijo, poglej jedila pod imenom: gobe. — Jurčeki z zelenim petršiljem ali nadevani smrčeki. Poglej ravno tam. — Artičoke kuhane, se s surovim maslom ali dobrim, razbeljenim oljem polijejo, in malo s poprom potresejo. Ta jéd se tudi lahko sama za se kakor prikuha jé. Vse to obloženje se lepo okrog zrezanega mesa dene. Pomniti pa je, da se vselej dodá polivka, večjidel ena mrzla in ena gorka.

Polivke.

Sardeljina polivka.

Štiri dobro oprane, koščic in lusk dobro očiščene sardelje zreži na prav majhne koščeke in jih zmešaj z na drobno zrezano čebulo, zelenim petršiljem in limoninim olupkom. Potem zaruméni v dveh žlicah masti, surovega ali kuhanega masla, eno žlico moke, prideni razsekljanje, potem pa, ko se je malo parilo, prilij eno zajemnico dobre mesne juhe, dobro pomešaj in pokuhaj.

Mrzla sardeljina polivka.

Vzemi od treh kuhanih jajc rumenjake; dobro jih pomešaj z eno žlico kisa, prideni štiri ali šest dobro opranih koščic in lusk očiščenih in na drobno zrezanih sardelj in toliko kisa in vode, da zadosti gostljato ostane. Tudi lahko drobno zrezanih beljakov prideneš.

Kaperna polivka.

Malo dobre prežganke, kateri prideni nekoliko drobno zrezane čebule in limoninega olupka, zavri z dobro mesno juho in eno žlico kisa, prideni štiri žlice zrezanih kaper; naj dobro povrè.

Čebulina polivka.

Zarumeni eno podolgasto in prav ozko zrezano, španjsko čebulo in eno žlico moke v surovem maslu ali masti, zalij z mesno juho in z eno žlico kisa in z nekoliko sladkorjem dobro skuhaj. Ako pa ni lepo rumena, deni vanjo na žrjavici zarumenjenega sladkorja.

Polivka z zeleno čebulo.

V polovici kisa in polovici vode mehko kuhaj mlado, ravno izruvano čebulo, ktera pa ne sme večja biti od lešnika in pri kateri se nekoliko zelenega pusti. potem deni moke v surovo maslo, da zarumeni, prideni polivko, in, kadar se je pokuhala, čebulico. Ta čebulica je tudi brez polivke, samo v vodi in jesiha kuhana, dobra pri govejem in koštrunovem mesu.

Polivka iz rajskih jabelk.

Prav mehko kuhaj deset ali dvanajst rajskih jabelk, malo čebule, pôra in eno lorberjevo pero v 3 $\frac{1}{2}$ decilitrih dobre mesne juhe, pretlači potem skozi sito, deni v nekoliko zarumenjene prežganke, s sladkorjem posladi in dobro zavri.

Kukmakova ali jurčikova polivka.

Pari lepo očiščene in na perjiče zrezane kukmake ali jurčike z nekoliko drobno zrezanim petršiljem v surovem maslu, potresi s kakima dvema žlicama moke, pusti, da zarumeni, zalij potem z dobro mesno juho in pusti, da se dobro skuha. Če to polivko iz jurčikov napraviš, smeš tudi kaki dve žlici smetane dodati.

Kukmakova polivka, drugačna.

Drobno zreži pet velikih kukmakov, malo zelenega petršilja, eno čebulico in nekoliko majhnih oksanih kumar, deni vse to v nekoliko zarumenjene prežganke, da se pari; prideni potem mesne juhe in jesiha, da dobro zavrè.

Polivka iz pôra.

Deni dve žlici zrezanega pôra v zarumenjeno prežganko, da zarumeni, prilij potem mesne juhe in malo kisa, in pusti da se dobro prekuha.

Koprova polivka.

Prekuhaj eno perišče kopra z mesno juho in z nekolikim jesihom, zarumeni potem eno žlico moke v surovem ali kuhanem maslu, pridene ono zelenjavo in juho, dobro premešaj in skuhaj.

Mandeljnov hren.

Mešaj eno žlico moke in $3\frac{1}{2}$ decilitre mleka na ognji, dokler ne vrè, potem pridene 7 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in malo sladkorja. Preden v skledo deneš, dobro vmešaj eno žlico hrena.

Česnov hren.

Kuhaj eno žemljo na tanko perjiče zrezano in dva stroka česna v mastni juhi, dokler se lepo žvrkati ne dá; potem jo z dvema žlicama drobno nastrganega hrena zmešaj in v skledo deni.

Kisli hren.

Dobro strgaj lepo očiščeno hrenovo korenino in jo s kisom, soljo in sladkorjem napravi in prilij malo dobrega olja. Da ne bo hren prehud, ga z vrelo juho polij, ktera se pa, ko malo postoji, zopet odcedi.

Gorki hren z žemljo.

V 2 decilitra goveje juhe deni pol na perjiče zrezane žemlje, da dobro zavrè; potem se dobro razžvrklja. Pridene potem eno žlico smetane in pol žlice drobno nastrganega hrena, in potem naj še enkrat zavrè.

Mrzli hren s žemljo.

Vmešaj med dve žlici drobno nastrganega hrena ravno toliko žemljinih drobtin, polij s tremi žlicami vrele juhe, čez nekaj časa pridene dobrega kisa, dobro posladi in vlij nanj dobrega olja.

Krompirjev hren.

Kuhanega in drobno nastrganega krompirja zmešaj z oljem, polij s polovico kisa in polovice vode, prideni prav drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, kakor tudi soli in sladkorja in daj tako na mizo.

Drobnjakov hren.

Zmečkaj rumenjake od štirih trdo kuhanih jajc, dobro jih zmešaj s kisom in nekolikim oljem, deni potem na okroglo zvitega drobnjaka vanje ter ga malo posladi.

Zeleni hren.

Zreži prav drobno zelene čebule, petršilja in drobnjaka, zarumeni vse v surovem maslu, prideni žemljinih drobtin in malo nastrganega hrena, zavri še malo, prilij dobre mesne juhe, in potem naj se še eno uro kuha.

Kislična polivka.

Zreži na drobno dobro perišče kislice, deni jo v surovo maslo, da zarumeni, potresi jo z eno žlico moke, zalij jo z mesno juho in smetano in jo dobro prekuhaj.

Kislična polivka, drugačna.

Prereži dve perišči dobro zrašene kislice s krivim nožem le nekterikrat, deni jo v razbeljeno surovo maslo, pokrij, da se pari, potem zmečkaj dva rumenjaka in deni jih v kislico, da se ž njo vred kuhata. Preden v skledo deneš, prideni nekaj smetane in po dolgem zrezana trda beljaka, da le enkrat zavreta.

Školjčina polivka.

Tri dobro oprane, kože in koščic očiščene sardelje, čebulo, zelenega petršilja in limoninega olupka prav drobno zreži, v rumeno prežganko deni, malo

zarumeni, z juho in vinom zalij, z vinom dobro oprane školjke (mušeljne) prideni, da dobro zavrejo.

Gomiljična polivka.

Zarumeni nekoliko moke v surovem maslu, prideni dobro zrezane čebule in popred v gorki vodi ali vinu namočene in na perjiče zrezane gomoljike, da se pariyo, tudi lahko nektere kukmake ali pa smrčike prideneš. Zalij potem z dobro juho, da se ž njo kuhajo. Na zadnje prideni soli in limoninega soka in deni v skledo.

Maslena polivka.

Deni dve kuhlanci moke v 7 dekagramih surovega masla, da se nekoliko napne, vendar prav nič ne sme zaruméneti, zalij potem z mesno juho in prideni štiri žlice smetane. Ko je dobro zavreta, razžvrkljaj jo, preden jo v skledo deneš, z nekaj rumešnjaki. Če se ta polivka za špargeljne napravi, zalij jo s špargeljno vodo.

Rumena polivka.

Vzemi lepe rumene prežganke, zalij jo z dobro mesno juho, z nekolikim vinom in kisom, prideni eno čebulo, eno lorberjevo pero, materno dušico in nekaj dišečih žbic, naj se dobre pol ure kuha, potem jo skozi sitce precedi in daj nekaj žlic smetane vanjo.

Kumarična polivka.

Zarumeni moke v surovem maslu, prideni drobno zrezane čebule in limoninega olupka, da se napne, zalij z mesno juho in z nekolikim vinom. Zdaj pa okisane kumarice na perjiče zreži, ter jih v polivko deni, kakor tudi eno žlico smetane; naj dobro zavrejo.

Zelena polivka.

Razreži prav drobno 14 dekagramov kaper, eno limono in eno parišče špinacije, potem surovo maslo hudo razbeli, tri žlice drobno nastrganih žemljinih drobtin v njem malo ocvri, prideni razsekljanje in nekoliko stolčnega muškatovega cveta, zalij s petršiljevo vodo, osoli, naj zavre. Ta polivka je dobra pri ribah ali tudi pri pečenji; tedaj jo pa moraš z dobro mesno juho zaliti.

Čista polivka.

Kuhaj dobro mesno juho, v kateri so se tudi telečja pečenka ali kosti kuhale, malo limoninega soka, muškatovega cveta in belega popra na žerjavici, dokler se vleči ne začne.

Polivka iz šipkovih jagod.

Kuhaj prav mehko 14 dekagramov šipkovih jagod, iz katerih so se peške in kosmato dobro pobrale, v 1 decilitru in 3 centilitri vina in v ravno toliko vodi z nekoliko limoninim olupkom in sladkorjem vred, pretlači potem skozi cedilo in potem pari, dokler ni zadosti gostljato.

Pečenkina polivka.

Poberi mast z juhe telečje pečenke ter jo v kôzo deni, praži v nji drobno zrezano čebulo in pôr, zalij z ono juho in močno mesno juho, naj se kuha z limonovim sokom, z nekolikim vinom ali jesihom in z nekolikimi žlicami žemljinih drobtin.

Slanična polivka.

Slanice dobro v vodi namoči, osnaži, na koščeke zreži, kake ure v vino in jesih položi, razsekljaj in vedno mešaje v razbeljenem surovem maslu ocvri. Potem vina, muškatovega cveta, sladkorja, celih kaper in limoninega olupka prideni, naj zavre in daj k pečenim ali kuhanim ribam.

Sardeljino maslo.

Pet ali šest dobro opranih, vseh koščic očiščenih sardelj tako razsekljaj, da dobe podobo kaše, prideni potem surovega masla in prav dobro zmešaj.

Mrzli hren s mandeljni.

Vzemi 14 dekagramov mandeljnov, oluši in stolci jih drobno, vmešaj tri trde rumenjake, napravi ga potem s kisom in oljem in dobro ga osladi.

Jabelčni hren.

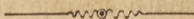
Vzemi dve lepi jabelki, olupi in na drobno ji nastrgaj, prideni eno perišče hrena, napravi ga s kisom in oljem in osladi ga.

Vranična polivka.

Kos lepe vranice operi, lepo ostrgaj, v kôzo deni, kakor tudi surovega masla, čebule in zelenega petršilja, naj se dobro pari, potresi malo z moko, nalij dobre mesne juhe in eno žlico vinskega kisa nanjo, naj dobro zavrè. Tako se tudi jetrna polivka pripravi, jetra morajo pa telečja biti.

Gorka krompirjeva polivka.

Naredi lepo zarumenjeno prežganko, prideni čebule, materne dušice in lorberjevih peres, zalij z mesno juho in eno žlico dobrega vinskega kisa, precedi skozi sitce, prideni prav drobnega kuhanega in olupljenega krompirja, naj še enkrat zavrè. Ako pa prav drobnega krompirja nimaš, zreži debelejega v več koščekov.



Zelnata jedila.

Kuhana rezva.

Salata dobro osnaži in operi, v vodi kuhaj, čisto belo prežganko z zelenim petršiljem napravi, z dobro mesno juho zalij, salato odcedi, v lepi vodi operi in v prežganko deni, da dobro zavrè. Ravno tako jo tudi lahko v masleno polivko deneš.

Salata z zelenim grahom.

Od mlade glavnote salate potrgaj debeleje perje, čisto jo operi, v vodi malo prekuhaj, odcedi in z zelenim sladkim grahom v surovem maslu z nekolikim zelenim petršiljem pari; kadar se omeči, jo z moko potresi in potem z dobro mesno juho zalij.

Slanina salata.

Vzemi 8 salatnih glav, odtrgaj debeleje perje, zreži jih v več kosov, dobro jih operi in jih spet posuši. Zreži zdaj 28 dekagramov slanine na koščke, deni v ponev, da zarumeni, prideni 1 deciliter vina in 3 decilitri kisa, in, kadar to vrè, salato; obrni jo nekterikrat na ognji, deni jo v skledo in daj jo precej na mizo. Namesto slanine lahko tudi surovega masla vzameš.

Namašena salata.

Od glavnote salate srednje velikosti odtrgaj debelejše perje, v vodi jo malo prekuhaj, dobro odcedi, perje vsake glave varno izgni, eno žlico budlje vanjo deni, perje zopet zagni in položi glavo pri glavi v kôzo

s surovim maslom namazano, nalij nanje mesne juhe, dobro pokri in pari počasi eno uro. Zdaj jo lepo v skledo napravi in na mizo daj ali jo pa z masleno polivko malo prekuhaj.

Špinača.

Najlože, ker najmanj drago in največkrat špinačo kuhajo; da 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 zrezanega pôra ali česna délo, zmešajo, z mesno juho zalijejo in z belim poprom dobro prekuhajo.

Špinača s kislico.

Vzemi toliko špinače kolikor kislice, dobro operi, pokrij, z drobljancem surovega masla počasi mehko pari, z belo moko potresi in z mesno juho zalij. Špinača je še bolji, ako kaki dve žlice smetane prideneš.

Praženo kislo zelje.

Obloži dno kôze s slanino, zrezano na koščeke, in s čebulo, na nji pa deni kislega zelja, katero se mora, če je prekislo, popred oprati, naj med večkratnem preobračanjem zarumeni; prideni potem kaki dve žlici moke, naj se še pari, zalij ga s mesno juho in, ako ga posebno dobrega imeti hočeš, z malo ru-dečim vinom.

Praženo opresno zelje.

Vzemi dve zelnati glavi srednje velikosti, izreži štorž iz nji, zelje zreži kakor rezance, pari ga z mastjo, pridaj kumine da zarumeni, potresi ga z dvema kuhalicama moke, naj se še enkrat pari, nalij nanj mesne juhe in malo kisa, naj se eno uro kuha. Kdor okisanega nima rad, lahko kisanje opusti.

Višnjevo zelje.

Se ravno tako napravi.

Prežgano opresno zelje.

Zreži opresno zelje, kakor rezance kuhaj ga z nekoliko kumine v slani vodi, napravi potem z mastjo in moko rumeno prežganko, deni odcejeno zelje vanjo, prilij mesne juhe, da se bolj izčisti in prav dobro prekuhaj.

Zelnata salata.

Zreži plavo ali belo zelje kakor rezance, tako drobno, kar le moreš, razbeli potem surovega masla ali na košččke zrezane slanine, deni zelje nanjo in ga tako dolgo na ognji obračaj, dokler ni vse razbeljeno; prideni potem stolčenega popra, soli in malo kisa, obrni ga še nekterikrat na ognji in daj gorko na mizo.

Zelje z ikrami.

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

Nadevano zelje.

Od lepih debelih zelnatih glav varno perje odtrgaj in ga malo z vodo prekuhaj. Potem drobno zreži 28 dekagramov telečjega mesa, kos slanine, 14 dekagramov kuhane gnjati, zelenega peteršilja, pôra in eno v vodi namočeno in spet dobro ožeto žemljo, osoli, prideni drobno stolčenega belega popra in muškatovega cveta, vmešaj štiri jajca in namaži s to nadevo na dobro odcejena zelnata peresa, slehrnega zvij in položi v kôzo eno blizo družega, da se s surovim maslom in nekoliko mesne juhe počasi pari. Zdaj pa olje ali surovo maslo z moko napni, dobre mesne

juhe prideni, zelje varno vloži, da se skuha, — ali pa smetano s kakima dvema rumenjakoma prežvrkljaj, na zelje deni, z žemljinimi drobtinami potresi, spodej in zgoraj žrjavice deni ali peči v pečici počasi pol ure,

Prevrnjeni ohrovt.

Majhne zelene ohrovtove glavice osnaži, čisto operi, na dvoje prereži in s kropom popari. Potem obloži s surovim maslom namazano kôzo s slanino in na kosce zrezano gnjatjo; na to deni soli, muškatovega cveta in lego ohrovta, potem zopet gnjatne kosce, in delaj tako, dokler ni kôza polna. V sredi prideni košček slanine in eno žlico precejene ali druge dobre mesne juhe ter postavi kôzo v peč ali daj spodaj in zgoraj hude žrjavice. Kedar imaš na mizo dati, povezni kôzo čez skledo, slanino in mast čisto odberi in daj nanj malo čiste polivke.

Praženi ohrovt.

Vzemi zelenega ohrovta, odberi debelo perje in štorže, potem ga zreži na štiri ali šest kosov in ga kuhaj mehko v slani vodi. Potem razbeli surovega masla ali masti, prideni odcejeni ohrovt, da se pari. Potem ga ali precej na mizo daj, ali ga s kakima dvema žlicama moke potresi, da se napne, z dobro mesno juho zalij, pa ne prečisto; naj dobro prevre.

Nadevani ohrovt.

Ne pretrdo, čisto oprano in debelo perje osnaženega ohrovta v slani vodi malo prekuhaj, dobro odcedi, perje pripogni, eno žlico nadeve vanj deni, peresa dobro eno čez drugo pripogni; dalje pa ravnaj kakor z nadevanimi kolerabami.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Peresa od štoržev odberi, čisto operi, v vodi mehko skuhaj, dobro ožmi in razsekljaj. Potem moke

v surovem maslu zarumeni, malo drobno zrezane čebule ali česna in ohrovta, prideni, z mastno mesno juho zalij in dobro zavri. Pol ure preden imaš v skledo djati, prideni pečenega in olušenega kostanja, da se dobro skuha.

Špargasto zelje (brokole).

Mehke odrastlike debelejših peres osnaži, operi, v slani vodi kuhaj in odcedi, potem ali s surovim maslom pari ali malo moke v surovo maslo potresi, z mesno juho zalij, in odrastlike ž njo dobro prekuhaj.

Pražene kolerabe.

Kolerabe, ktere pa ne smejo pretrde biti, na debelo, kakor rezance zreži, s surovim maslom vred v kôzo deni. da se dobro pražijo, večkrat premešaj, z moko potresi, potem naj se še pražijo, in jih poslednjič zalij z dobro mesno juho.

Prežgane kolerabe,

Odberi najtanjša zelena peresa, dobro jih operi in v vodi jih skuhaj, repo pa olup, na tanke peresca zreži, kar se večidel z nalašč za to napravljenim nožem zgodi; in potem v malo osoljeni vodi mehko skuhaj. Zdaj pa surovega masla ali čiste masti razbeli, prideni moke, da malo zarumeni, na kolerabe, ožete in nekterikrat prerezana zelena peresa in malo majerona, prilij toliko mesne juhe ali tiste vode, v kateri so se kolerabe kuhale, da je ravno prav gosto; naj potem dobro zavrè.

Namašene kolerabe.

Mlade kolerabe olup, na vrhu majhen pokrov odreži, z dletom ali z ojestro žličico prst debelo izvotljaj in v slani vodi malo prekuhaj; potem telečjega mesa s kakima dvema jajcema in smetano zmešaj, v kolerabe nadevaj, pokrove nanje deni in jih daj v

kôzo z dobro mesno juho in nekoliko surovem maslom, da se pokrite počasi mehko pražijo. Kedar jih na mizo napravljáš, jih deni v skledo in nanje daj dobre maslene ali pa čiste polivke.

Cvetno zelje s surovim maslom.

Cvetje od perja osnaži, od storžev kožo kolikor se da, poberi, potem v slani vodi počasi mehko kuhaj, lepo v skledo napravi, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim surovim maslom polij.

Cvetno zelje z masleno polivko.

Kakor zgoraj ga napravi, mehko skuhaj in z dobro masleno polivko polij. Ob postnih dneh vzemi namesto mesne juhe, vode, v kateri se je kuhalo.

Višnjevo cvetno zelje (laške brokole).

Se ravno tako, kakor poprejšnje napravi, samo pri napravljanji moraš bolj paziti, ker se njegovo cvetje veliko raji zlomi.

Ocvrto cvetno zelje.

Osnaži cvetno zelje in skuhaj ga v slani vodi, pomaži porcelanasto skledo s surovim maslom, prideni dve žlici smetane, cvetje lepo v nji napravi, polij s smetano, s katero se je bilo nekaj rumenjakov razžvrkljalo, potresi z žemljninimi drobtinami in jih cvri pol ure v pečici ali pri hudi žrjavici. Brokole se ravno tako napravijo.

Cvetno zelje z parmezanskim sirom.

Lepo veliko zelnato cvetje čisto osnaži, operi, in v slani vodi kuhaj, daj potem malo moke v surovo maslo, da se napne, zalij z dobro mesno juho tako, da se prav gosta polivka napravi. To daj v porcelanasto kôzo ali globoko skledo na cvetno zelje, da se skoraj od nje pokrije, in potresi po vrhu na

prst debelo z drobno nastrganim parmazanskim sirom. Potem jo precej v ohlajeno peč deni, da se po vrhu lepo rumeno zapeče. Ta jed se ravno taka na mizo da, ker bi drugači nje lepota zginila.

Špargeljni s surovim maslom.

Špargeljne čisto osnaži, operi, z nitjo zaveži, v slani vodi kuhaj, v skledo položi, odveži, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim surovim maslom polij.

Špargeljni z masleno polivko.

Špargeljne kuhaj, kakor je bilo ravno rečeno, deni malo moke v surovo maslo, da se napne, zalij s špargeljno vodo, prideni dve žlici smetane, naj dobro zavre. Nato deni špargeljne v skledo in vlij polivko nanje. Tudi ji lahko dva rumenjaka prideneš.

Špargeljnov grah.

Zreži špargeljne, dokler se radi lomijo, na prav majhne koščke, jih prekuhaj v slani vodi odcedi in praži s surovim maslom do mehkega. Potem jih ali z moko potresi in s procejeno ali drugo dobro mesno juho zalij ali pa dobre maslene polivke nanje daj. Za to jed so najmanjši špargeljni najbolj pripravi.

Pražena repa.

Repo olupi na koščke, pa ne premajhne, zreži, s surovim maslom ali čisto mastjo do rumenega praži, z moko potresi, ki naj malo zarumeni, in z dobro mesno juho zalij. Tudi lahko jagnjičevo ali koštrunovo meso kuhaš, repo z njegovo juho zaliješ in meso prideneš, da vse skupaj dobro zavre.

Prežgana repa.

Repo na tanke koleščke zreži in ali samo ali s koštrunovim mesom in nekoliko kumine kuhaj;

potem lepo rumeno prežganko napravi in repi prideni, da ž njo zavre.

Praženo korenje.

Korenje ostrgaj, na rezance zreži, v surovem maslu z drobno zrezanim zelenim petršiljem praži, z moko potresi, z mesno juho zalij, in zavri.

Zmešana repa in korenje.

Repo olupi, z dletom majhne kroge izdolbi, deni v surovo maslo, pokrij, da se do mehkega praži. Korenje ostrgaj, na tenka peresa zreži, v lepe podobe izbodi ali na zvezdice izreži in tudi s surovim maslom v mehko praži. Vedeti je treba, da se mora to prav počasi zgoditi, da ne repa, ne korenje, svojih lic ne izgubi. Preden na mizo daš, deni repo vso skupaj v sredo sklede, okoli pa korenja.

Artičoke z zelenim grahom.

Lep zeleni grah do mehkega praži s surovim maslom in malo na drobno razrezanim zelenim petršiljem potem z moko potresi, z dobro mesno juho zalij in prideni dobro osnažene, v slani vodi mehko kuhane, potem zopet z mrzlo vodo ohlajene artičoke, da zavrejo.

Nadevane artičoke.

Dobro osnažene artičoke kuhaj v slani vodi, kosmato iz njih poberi, deni dobrega telečjega mašenja vanje in jih potem v mesni juhi in nekolikem surovem maslu do mehkega praži, ali dobre maslene polivke nanje vlij, da ž njo dobro zavrejo.

Zelen grah.

Štiri litre zelenega graha, 14 dekagramov surovega masla in malo drobno zrezanega petršilja pokrij in do mehkega praži, z dvema kuhalicama moke

potresi, zalij z dobro mesno juho in pridene nekoliko sladkorja in soli.

Sladki grah.

Stročje čisto operi, na koščeke po udu dolge zreži, v vodi prekuhaj in potem s surovim maslom in na drobno zrezanim zelenim petršiljem praži. Kedar je prav mehak, ga z moko potresi, da se napnè, in dobre mesne juhe prilij.

Češki grah.

Kuhaj 19 decilitrov rumenega graha v treh litrih slane vode do mehkega in stročje, ki med vrenjem na vrh pride, pridno pobiraj. Potem vodo odcedi, grah v skledo deni, z žemljnimi drobtinami potresi in polij s prav dobrim maslom, v katerem se je malo zrezane čebule ocvrlo. Ta grah se večidel s suhim mesom na mizo dá.

Grah z rezanci.

Kuhaj grah do mehkega, kakor je bilo zdaj rečeno, deni moke v surovo maslo, da se napne, pridene potem razsekljane čebule in na zadnje grah in njegovo vodo. Kedar je grah dobro zavrel, pridene drobno zrezanih rezancev, da dobro zavrejo. Tudi se rezanci lahko v slani vodi kuhajo in potem, ko se je voda odcedila, grahu pridenejo.

Pretlačeni grah.

Grah in eno čebulo prav mehko skuhaj, skozi sito pretlači, z žemljnimi drobtinami potresi in obloži z ocvrto in na okroglo zrezano čebulo; če hočeš, maslo nanj vlij. Tudi lahko malo moke v surovem maslu zarumeniš in dodaš. Če se tak grah z grahovo vodo, kolikor je treba, zalije, se napravi čista grahova juha, ktera je dobra pri več postnih jedilih.

Praženi zeleni fižol.

Bob ali fižol vseh nit dobro otrebi, na ozke podolgaste koščke zreži ali pa tudi le na koščke zlomi, v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi in s surovim maslom v kôzi praži, dokler se sok, ki izteče, ne usuši; potem ga daj precej na mizo.

Prežgani zeleni fižol.

Skuhaj fižol, kakor je bilo ravno rečeno, v surovem maslu ali drugi masti z nekolikim zelenim peteršiljem in čebulo nad ognjem malo praži in potem precej na mizo daj; — ali ga v malo rumene prežganke, v kateri se je zrezana čebula napela, deni da ž njo dobro zavre. Nekteri to jéd nekoliko okisajo. Tudi ga lahko ohlajenega odcediš in s kisom in oljem nekoliko drobno zrezane čebule in pôrom dobro pomešaš in s trdimi jajci obloženega za solato porabiš.

Ocvrti krompir.

Mehko huhanega, olupljenega in na peresca zrezanega krompirja deni v razbeljeno maslo, v katerem se na ozke, podolgaste koščke zrezana čebula zarumeni, nekterikrat ga obrni, da bo lepo rumen, in zvrni ga v skledo.

Praženi krompir.

Olupi surov krompir, zreži ga na koščke, deni s surovim maslom in drobno zrezanim zelenim petršiljem v kôzo, da se do mehkega praži, z moko potresi, da se malo praži, in ga z mesno juho zalij.

Krompir z majaronom.

Kuhanega, olupljenega in na peresca zrezanega krompirja deni v rumeno prežganko, kateri je goveja juha prilita, in z nekolikim majaronom prekuhaj. Namesto majarona tudi čebulo vzamejo in potem kake dve žlici kisa pridenejo.

Namašeni krompir.

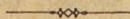
Osem ali deset belih kuhanih krompirjev na strgalu strgaj, 14 dekagramov surovega masla vmešaj, štiri jajca ž njim zmešaj, ter krompir in nekaj soli prideni. Zdaj drobno zreži kos gnjati, čebule in zelnega petršilja, naredi iz krompirjevega testa cmoke, napravi od strani luknje vanje, namaši gnjat notri, zamaši dobro, kolikor se dá, pomoči v vbita jajca, potresi z žemljninimi drobtinami in počasi v maslu zarumeni.

Pretlačeni krompir.

Olupi surov krompir, zreži ga na peresca, z vodo in soljo ga k oknju pristavi in počasi tako dolgo kuhaj, dokler se s kuhalnico zmečkati in prav dobro zmešati ne dá. Preden ga na mizo daš, ga v skledo deni, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim surovim maslom polij, v katerem se tudi na koleščke zrezana čebula zarumeni.

Cvetno zelje s parmazanskim sirom, drugačno.

Nekaj cvetja osnaži in v slani vodi skuhaj. Ako je cvetje preveliko, zreži ga na dva ali več platišč, položi ga potem v skledo, surovega masla razbeli, nanj vlij, z nastrganim parmazanskim sirom dobro potresi in prav vroče, kar je posebno potrebno, na mizo daj.



Jajčnata jedila.

V mehko kuhana jajca.

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

Jajca na maslu.

Dvanajst jajc dobro z nekoliko soli razžverkljaj, postavi v ponvi 7 dekagramov masla nad hudo žrjavico, kadar je razbeljeno, deni jajca vanj in pusti, da se od spodaj zarumené, vendar ne, da bi od zgorej pretrda bila; deni jih potem v skledo in daj jih precej na mizo. Tako jih daš lahko z zrezanim zelenim petršiljem, sardeljami, gnatjo, špargeljni ali krompirjem. Sardelje razsekljaj, špargeljne ali gnjat na majhne koščke in krompir na ozke, podolgaste koščke zreži in prideni, kedar se jajca v surovo maslo zlijejo. To se tako vé, da mora vse to popred kuhano biti.

Ocvrta jajca.

Razbeli v ponvi masla, vbij jajca vanj, pene, ki jih delajo, kolikor moreš, zatiraj; obrni jih in daj jih, kedar so rumene, v skledo, ali ob postnih dneh na zelnato jed.

Nadevana jajca.

Osem lepih jajc trdo skuhaj v vodi, kedar se pohladé, jih olupí, potem jih podolgim prereži, rumenjake poberi in z nekolikim zelenim petršiljem prav drobno razsekaj. Zdaj razpeni za eno jajce velik kos surovega ali kuhanega masla z dvema jajcema, prideni zrezane rumenjake, eno žlico smetane in malo zrezanega zelenega petršilja, osoli in nadevaj jih skupoma v beljakove platišča. Potem dobro pomaži skledo ali kôzo s surovim maslom, prideni dve žlici smetane, položi jajce za jajcem vanjo, po vrhu pa spet smetane, zdaj potresi z žemljnimi drobtinami in jih hitro v peči peci ali od zgor in spod žrjavice daj. Ta jed se zboljša, če se gomoljike, gnjat, sardelje ali kukmaki med mašenje denejo.

Usedena jajca.

Pomaži posodo za vdolke s surovim maslom in deni v vsako jamico žličico smetane, postavi nad hudo žrjavico, da se razbeli, deni vanje jajc, kolikor jih je treba, obrni jih in daj jih varno na mizo.

Jajčno cvrtje.

Vmešaj pet jajc z dvema kuhalicama moke, osoli, in vlij jih v vrečico, deni v vrelo vodo, da se strdi, vzemi potem testo iz njega, zreži ga na ozke, prst dolge košččke, ocvri jih v maslu, deni jih v skledo in s sladkorjem potresi.

Narlaščena jajca.

Žvrkljaj $\frac{1}{3}$ litra surove smetane ali prav dobrega mleka eno četrt uro s petimi jajci in prideni potem sladkorja, sladke skorje in drobno zrezano limonino lupino. Zdaj pomaži kôzo s surovim maslom, prilij mleka in deni v ohlajeno peč ali pa od zgor in spod žrjavice daj. Ko se je narastlo, daj precej s kôzo vred na mizo.

Jajčna potica.

Zmešaj pet ali šest jajc s $\frac{1}{4}$ litra dobre surove smetane in z dvema žlicama moke, deni potem surovega masla v ponvi nad ogenj, in daj, kadar je razbeljeno, razžvrkljanje vanj, ko je po eni strani zarumenelo, zvrni v skledo, zopet surovega masla razbeli in daj zopet potico varno v ponev. Kadar tudi na drugi strani zarumení, daj v skledo in precej na mizo.

Jajčni blekci.

Se ravno tako napravijo: vendar se vselej le ena žlica testa v ponev dene, katero se mora pa razlesti; potem se obrne in zopet zarumeni, v skledo dene in z ukuhanim sadjem obloži.

Vmešana jajca.

Osem ali deset vbitih in osoljenih jajc deni v kôzo, v kateri se je 12 dekagramov surovega masla razbelilo, in nad hudo žrjavico vedno mešaj, dokler se dosti ne strdijo; vendar se mora še mešati, kedar gre na mizo. To jed lahko potreseš z drobnjakom ali drobno zrezanim zelenim petršiljem.

Jajca v surovem maslu.

Deni surovega masla v ponev da zarumeni; vbij potem toliko jajc, kolikor je treba vanj, naj se ocvrejo, prideni dve žlici kisa, vzemi jajca in jih v skledo položi, vlij surovo maslo nanje in jih precej na mizo daj.

Jajca v kislični polivki.

Napravi dobro kislično polivko, zavri jo v porcelanasti kôzi ali skledi, vbij potem vanjo jajce zraven jajca, da dve ali tri minute ž njo vrejo; rumenjaki se pa ne smejo strditi.

Jajca z gorčico.

V trdo kuhana jajca olupi in do srede prereži. Potem razbeli surovega masla, prideni dve žlici gorčice, prilij kozarec vina, naj s sladkorjem zavre, deni na v skledo napravljena jajca.

Mešana jajca s špargeljni.

Zreži špargeljne na koščke, z vodo skuhaj, potem jim pa, kadar so se v cedilu čisto odcedili, dvanajest do petnajst jajc prižvrkljaj. Potem v kôzi surovega masla razbeli, prideni špargeljnove in jajce in mešaj, dokler ni dobro. Tudi lahko špargeljne popred malo v surovem maslu ocvreš.



Brodet (mesnina v soku).

Navadni telečji brodet.

Razbeli v kôzi surovega masla, deni vanjo na kose razsekano telečje meso z malo drobno zrezanim zelenim petršiljem, dobro pokrij, da se mehko praži; ko bi sok utegnul preveč izhlapeti, prilivaj počasi malo mastne mesne juhe, potresi potem s kakima dvema žlicama moke in naj se napne; prilij močne juhe in naj dobro zavre. Lahko prideneš na pereščike zrezane kukmake ali pa drobne cmoke iz žemelj.

Zeleni grah v telečjem brodetu.

Se ravno tako napravi: samo na 56 dekagramov telečjega mesa mehko praži v surovem maslu zelenega graha in ga v brodet deni, da ž njim zavré.

Telečja glava v soku.

Kuhaj štiri lepa bela telečja ušesa v slani vodi, prav čisto osnaži in v gorko mesno juho položi. Potem razbeli surovega masla, prideni eno kuhalnico moke, štiri drobno razsekane sardelje, zelenega petršilja in pôra, prilij $\frac{1}{2}$ litra smetane in malo mesne juhe, pusti zavreti, iztisni sok ene limone v polivko in daj jo na v skledo položene telečje ušesa. Tudi jo smeš še pred z nekolikimi rumenjaki prežvrkljati; pa potem ne sme več vreti.

Telečji drob v beli polivki.

Čisto opran telečji drob s soljo in moko potresi, dobro drgni in še enkrat prav čisto operi.

Potem z mesno juho, nekolikim kisom, čebulo in limoninim olupkom mehko kuhaj, moko v surovo maslo vsuj, z juho zalij in dobro prekuhaj. Drob na koščke zreži, odvzemi, kar je preveč masti, v juho deni in z nekolikim poprom in muškatovim cvetom še nekoliko zavri.

Telečje meso v limonini polivki.

Od telečjega bedra tanke koščke odreži, osoli, nekoliko s prav drobno zrezano slanino prevleci, z moko potresi, v vbitih jajcih obrni, z žemljnimi drobtinami potresi in jih v maslu dobro zarumeni. Potem pomaži kôzo s surovim maslom, položi nanj koščke, prideni limoninega olupka, muškatovega cveta, drobno razsekanih sardelj, smetane in limoninega soka, in potlej naj dobro zavré.

Telečje meso z rajžem.

Šest in petdeset dekagramov prav čisto opranega telečjega mesa, če je mogoče od prsnine, z dobro mesno juho malo zavri, potem v kôzo košček surovega masla ali z mesne juhe posneto mast, 21 dekagramov čisto zbranega in opranega rajža, 1 liter juhe in telečje meso deni, dobro pokrij in mehko praži, kar le okoli ene ure sme trajati; potem meso iz nje vzemi, v skledo položi in rajž nanj deni.

Narezano telečje meso v soku.

Od telečjega bedra dva prsta dolge in ravno toliko široke koščke odreži z noževim robom, prav dobro stolci, malo osoli in položi v kôzo obloženo s slanino in na podolgaste in tanke koščke zrezano čebulo, da se mehko pražijo. Potem praži, kar je odpadlo, por, kos gnjati, slanina, tri kukmake z nekolikim surovim maslom, razsekljaj z eno v vodi namočeno in zopet dobro ožeto žemljo vred, zmešaj z dvema jajcema, pomaži med tem ohlajene koščke z beljakom, obloži jih prst na debelo z razsekljanjem

in jih zopet v kôzi, namazani s surovim maslom, prav rumeno praži. Potlej jih iz nje vzemi, daj malo surovega masla vanjo in potresi z eno kuhalnico moke, ktera se mora zarumeniti, in zalij z dobro mesno ali precejeno juho, prideni v prvi kôzi ostalo juho in sok ene limone, precedi polivko na koščke, in, ko malo zavrejo, jih daj na mizo.

Pražene telečje prsa.

Osoli kos čisto opranih telečjih prs, posebno tako imenovanega prsnika. Zdaj obloži kôzo s slaninimi in gnjatnimi koščeki, španjskimi čebulicami, korenjem, petršiljevimi koreninami in zêleno, prideni celega popra, košček limberja in nekoliko muškatovega cveta, položi na to prsnik in na žrjavici dobro pokritega lepo rumeno praži. Potem zelenjavo z moko potresi, in ko se je nekoliko ž njo pražilo, zalij z eno zajemnico mesne, precejene juhe, če jo imaš, in z eno skledčico pehtranovega kisa, in naj vre četrť ure. Ko za na mizo napravljaš, meso v skledo položi in polivko skozi cedilo nanj deni. Prideni kar hočeš: mušeljne, ostrige, oliveke all kukmake; vendar se mora juha potem takem četrť ure, preden se na mizo dá, precediti in z eno imenovanih reči zavreti.

Podlečni telečji kosci.

Od telečjega bedra prst debele okrogle kose odreži, do mehkega stolci in prav lepo s slanino poduleci; potem jih deni v kôzo, ki je pomazana s surovim maslom in obložena s čebulo. na koleščke zrezano, osoli, deni od zgoraj in od spodaj žrjavice, da se okoli ene ure pražijo. Kadar je sok rumen, se kosci ž njimi pomažejo, in se tako dalje dela, dokler slanina lepo ne zarumeni; potem jih v skledo napravi, in kar je še soka, ga nanje vlij. Če je treba, malo sladkorja zarumeni in kosce, ko so za na mizo napravljajo, ž njim pomaži.

Nadevano telečje meso.

Obéli bele tečje prežljice, odpravi potem goltanec in žile, zreži jih na lepe koščke in praži jih v kôzi s surovim maslom, limoninim sokom in nekoliko prav drobno zrezanim pôrom do mehkega, potem jih iz nje vzemi, potresi malo moke v sok, prilij dobre mesne juhe, deni prežljice zopet vanjo, iztisni sok ene limone nanje, naj tako zavrejo, in deni v polivko, preden se na mizo dá, nekoliko rumenjakov.

Jagnjičevi prežljici s smrčiki.

Tri jagnjičeve prežljice za nekoliko časa v mrzlo vodo položi in v dobro s slanino obloženi kôzi z eno na rezance zrezano čebulo, eno na koleščke zrezano petršiljevo koreninico, zêleno, enim koreninom in drobljancem surovega masla vred dobro pokrito, do mehkega praži. Potem drobljanec surovega masla razbeli, prideni nekoliko drobno zrezanega petršilja in prav čisto oprane smrčike, in kadar se zmečè, tri žlice moke, s katero se morajo še pražiti. Zdaj prilij sok od prežljicov, stlači sok ene limone, prideni tudi prežljice, da dobro zavrejo.

Jagnjičevo bedro s kumarami.

Obloži kôzo s slanino, čebulo, korenjem, petršiljevimi koreninami, zêleno — kar je vse na rezance zrezano — materno dušico, lorberjevim perjem, dišečimi žbicami in koščekom limberja, deni vanjo eno ali dve lepi jagnjičevi bedri in vlij na to v enaki meri toliko kisa in vode, da se meso s tem pokrije. Ko se je do mehkega parilo, se iz nje vzame; polivko od zelenjave ocedi, naj zarumení, potem je potresi z dvema žlicama moke in zalij jo s polivko. Zdaj olupí kumare, zreži jih na pol prsta dolge in ravno toliko široke koščke, čisto operi peške, pari jih v surovem maslu do mehkega, deni polivko nanje, položi bedro vanje, da dobro ž njimi zavrè.

Praženo koštrunovo meso.

Koštrunovo bedro do mehkega praži s korenjem, petršiljevimi koreninicami, zeleno, materno dušico, čebulo, lorberjevim perjem, nekterimi dišečimi žbicami in celim poprom, vodo in kisom, potem ga iz soparice vzemi, polivko odcedi in mast zopet na korenine daj, ktere se ž njo lepo zarumenijo, z moko potresejo in zopet s polivko zalijejo; to potem skozi cedilo precedi, bedro vanjo položi in dobro ž njo zavri. V polivko na zadnje deni olupljenih krompirčikov.

Koštrunovo bedro v polivki.

Obloži kôzo s slanino, na koleščeke zrezano čebulo, materno dušico, z dvema lorberjevima persoma, daj na to bedro mladega koštruna, polij ga s kisom in vodo in glej, da se na mehko pari. Ko se sok skoraj usuši, prideni štiri in dvajset do trideset lepih rajskih jabelk in glej, da se vse dobito pokrito prav zmeči. Ko je meso mehko, se iz kôze vzame, kake dve kuhalnici moke na sok potresete in zarumenite; potem z dobro mesno juho zalij, skozi cedilo na bedro precedi in še enkrat dobro zavri.

Koštrunovo bedro, kakor srnjakovo stegno.

Pripravi dobro kislo juho, kakor je pri zajcu popisana, polij ž njo lepo s slanino prevlečeno koštrunovo bedro, ktero se je poprej z mozgom in nekolikim česnom navleklo in ga najmanj pet dni v nji pusti. Potem ga s koreninami deni v kôzo pomazano s surovim maslom, malo juhe nanj vlij in med večkratnim mešanjem eno uro praži, potem na raženj natakni, s smetano in kislo juho polivaj in lepo počasi do rumenega peci. V mast, ki odkaplja, deni kuhane in olupljene krompirčke in obloži skledo ž njimi, ko na mizo napravljaš.

Volovski možgani z ostrigami.

Volovske možgane, dobro v vodi namočene, v ruto zaveži in v slani vodi eno četrt ure kuhaj, potem obeli in z nitjo en prst debele kosce odreži. Zdaj naredi sardeljino maslo iz nekoliko sardelj, po- maži srebrno ali porcelanasto skledo ž njim, v katero se je malo moke djalo, iztisni limoninega soka nanj, vloží potem eno lego možganov, malo sardeljinega masla, eno lego iz lupin vzetih očiščenih ostrig, zopet nekoliko limoninega soka in masla in potem zopet eno lego možganov. Tako dalje ravnaj, dokler kaj imaš, potem na žrjavico postavi in pokrito le tako dolgo kuhaj, dokler ostrige niso več rudeče.

Bela mesna mešanica.

Da popolno mešanico napraviš, je treba petelinovih grebenov, telečjih prežljicev, nebésa, telečjih obist, kukmakov, sladkega graha, rakov, gomoljik in tako dalje. Vendar jo lahko tudi z enim teh delov napraviš, kakor: s telečjo glavo in s prežljici. Ne preveč mehko kuhane na koščke zreži; petelinove grebene s kropom popari, da se zunanja kožica olupí, kar se s pridnim drgnenjem s prstmi zgodi, in jih potem v mesni juho z nekaj limoninim sokom eno do poldruge ure kuhaj; nebo pa v slani vodi prav mehko kuhaj, potem osnaži in v podolgaste, ozke in tanke koščike zreži. Obisti v dobri mesni juhi le kake dve minuti prekuhaj. Kadar je vse pripravljeno, postavi kôzo s surovim maslom na žrjavico; kadar je razbeljeno, deni vso mešanico vanjo, katero malo praži, z lepo môko potresi in s prav dobro mesno juho zalij. Kukmake potem na peresca zreži, v surovem maslu praži, v mešanico deni in ž njo zavri. Če zelenega graha prideneš, ga v surovem maslu z nekolikim drobno zrezanim in zelenim petršiljem mehko praži in potem prideni. Ako rakov prideneš, jih v slani vodi s petršiljem vred kuhaj, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostalega rakovo maslo, porabi ga za mešanico in prideni na zadnje odbrane vratove in šipavnice.

Mešanica 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 mrzli vodi spere. Ko je mrzlo, se še enkrat osnaži. Ušesa potem kakor rezance zreži, jezik ali samo čez sredo prereži ali na koleščke zreži, ravno tako gobec, samo na bolj tanke koleščke. Tudi lahko, kar je še boljšega ostale glave, kakor: čeljust, osnažiš in dobro zrezano privzameš. Zdaj malo moke v čisti masti zarumeni, drobno zrezano čebulo in zrezane reči prideni in zalij, ko se je nekoliko pražilo, s prav dobro mesno juho. Ko na mizo napravljaš, iztisni nekoliko limoninega soka. Tudi lahko z vinom ali kisom okisaš, grozdjiča, dišečih žbic in lorberjevega perja dodaš in tako zavreš. Namesto moke tudi lahko v surovem maslu ocvrtih žemljinih drobtin vzameš.

Jurji v mešanici iz telečjega mesa.

Telečje meso v dobri mesni juhi na pol mehko skuhaj, na majhne koščke zreži, v kôzi z drobno zrezanim petršiljem in na peresca zrezanimi jurji, s surovim maslom mehko praži, potem z lepo moko potresi, juhe, v kateri se je meso kuhalo, prilij, da dobro zavre.

Mešanica iz divjaščine.

Velikrat se primeri, da imaš, kar odrežeš, ali kar ostane od zajcev, srnjakovega stegna ali hrbta; to na tanke koleščike zreži, v surovem maslu malo praži, potem z moko potresi, zarumeni, dobre mesne juhe prilij, sok limone ožmi in z dvema žlicama smetane dobro zavri. Ko je napravljena, se večidel z majhnimi maslenimi pasteticami obloži. Tudi iz telečjega mesa je ta mešanica prav dobra.

Mešanica iz kapunov in pečenih piščet.

Poberi, kolikor moreš kosti, razsekaj potem meso na majhne koščke, deni v kôzo s surovim maslom ali pečenino polivko, s kaparami, nekolikimi limoninimi koleščeki in malo drobno zrezane čebule in praži, prideni na zadnje eno perišče žemljinih drobtin, prilij, ako je pregosto, malo močne mesne juhe in naj prav dobro zavre.

Mešanica iz pečenih golobov.

Čebulo, zelen petršilj in sardelje prav drobno razsekaj in z nekoliko moke v surovem maslu zarumeni, potem ocvri nekoliko prav tanko narezane gnjati v surovem maslu, zreži jo na čveterovoglate koščke in jih tudi onim rečem prideni; zalij vse z dobro mesno juho in vinom, prideni pečene in po dolgem prerezane golobe z nekterimi limoninimi koleščeki, in naj dobro zavre.

Mešanica iz gosje ali račje drobnjave.

Vrat, perutnice, noge, jetra in želodec gosji ali račji, prav drobno razsekaj, deni v kôzo, ki je pomazana s surovim maslom, v mehko praži z drobno zrezano čebulo in limoninimi olupki, kisom in mesno juho vred, potem z moko potresi in z mesno juho zalij.

Piščeta s smrčeki.

Lepo očiščena in oprana piščeta v štiri kose razdeli, s surovim maslom v mehko praži, z moko potresi in s prav dobro mesno juho zalij. Potlej neposušene ali posušene smrčke čisto operi, s surovim maslom in drobno zrezanim zelenim petršiljem do mehkega praži ter jih s smetano piščetom prideni in dobro zavri. Tudi lahko eno perišče, žemljinih drobtin v surovem maslu ocvreš in vanje deneš.

Zrezana piščeta v soku.

Lepo očiščena in oprana piščeta na štiri kose razreži, osoji ter s surovim maslom, polovico petršiljeve korenine, zéleno, korenjem in muškatovim cvetom praži. Kedar so kosovi mehki, eno kuhalnico moke nanje potresi, naj se še nekoliko pražijo, zalij jih z dobro mesno juho, da zavró. Zdaj deni v kozô štiri rumenjake, zmešaj jih z eno žlico moke in koščekom surovega masla in prideni sok ene ali dveh limon. Preden za na mizo napraviš, prideni precejeno polivko, ki jo od piščet dobiš, vse dobro zmešaj postavi na žrjavico, vedno mešaj, dokler se ne zgosti; vreti pa več ne sme. Napravi zdaj piščeta v skledo in deni polivko nanje.

Piščeta s rajžem.

Se ravno tako napravijo, kakor telečje meso z rajžem. Ako jih hočeš boljše narediti, prideni par drobno zrezanih kukmakov.

Hitro skuhana piščeta.

Čisto oprana in lepo pripravljena piščeta s korenjem, petršiljevimi koreninami, zéleno, čebulo, lorberjevim peresom in dišavo v kisu, vinu, vodi in soli hitro skuhaj, v skledo deni, malo juhe prilij, z zelenim petršiljem ozaljšaj in precej na mizo daj.

Hitro skuhana piščeta z mešanico.

Tako, kakor je bilo ravno rečeno, skuhana piščeta iz juhe vzemi. Potem prekuhani prežljic v mehko kuhano nebo podolgasto zreži, smrčeke čisto operi in nekterikrat s kropom popari, skuhaj drobnih rakov, zberi šipavnice in vratove, in te štiri reči v surovem maslu v mehko praži, potresi potem z moko ter zalij z juho, v kateri so se piščeta kuhala. Zdaj deni piščeta v kôzo, daj mešanico in nekaj žlic smetane nanje, in naj malo povró.

Jerebice v žolici.

Trem lepo osnaženim in opranim jerebicam odsekaj perutnice in glave, potem jih ozaljšaj, s slanino preveži in do rumenega praži v kôzi z dobro mastno mesno juho. Zdaj skuhaj 2 litra črnega vina s sladko skorjo, dišečimi žbicami, celim poprom in limoninimi olupki, prideni 7 dekagramov v nekoliko gorki vodi razpušenega vizjega mehurja (namesti vizjega mehurja se sme tudi telečja noga skupaj kuhati), in precedi skozi ruto, ki se na zvrnjen stol priveže. Nalij potem pol modla s to žolico, pusti, da se strdi, obloži jo z olivkami, in če se dobé, z ostrigami in gomoljikami, deni na to jerebice, vlij ostalo žolico nanje in pusti jih tako čez noč, če se lahko zgodi, da se prav dobro nažolicajo. Preden se za namizo pripravi, naj se model v krop dne, hitro posuši in žolica varno v skledo zvrne. Še lepša je žolica videti, če ji belega vina prideneš in če jo s krmesovim sokom orudečiš. Ozaljšaj jed, ko jo na mizo daš, s pomarančnim perjem.

Petelinovi grebeni v soku.

Pristavi lepe velike petelinove grebene z mrzlo vodo k ognju, ktera naj tako vré, da se prva koža olupi. Potem jih še enkrat s kropom popari, da se tudi druga koža olupi, k čemur mencanje s prsti veliko pomaga; potlej jih pa na mesni juhi z nekoliko limoninim sokom kuhaj. Zdaj surovega masla razbeli, prideni eno kahalnico moke, da se napne, in zalij z juho, v kateri so se grebeni kuhali. Položi v skledo, juho pa s kakima dvema rumenjakoma prežvrkljaj in jo na grebene vlij.

Kopun z ostrigami.

Dva lepo pripravljena kopuna v soku peci, ali pa, kar je še bolji, s surovim maslom in mesno juho polivaj, v kôzi do rumenega praži, surovega masla razbeli in praži v njem iz lupin vzetih petdeset

ostrig, katerih voda se pa spravi; prideni smetane, limoninega soka in olupka, drobno nastrganega belega kruha in vodo onih ostrig; in v tem naj kopuna dobro zavreta.

Kopun v žolici.

Poldrugi kilogram sočnatega mesa, kilogram telečjih kosti, tri telečje noge in eno kokoš z mesno juho ali vodo na pol ukuhaj, prideni potem 1 deciliter hudega kisa in dve jajci z lupinami vred, in ko zavre, deni kake tri kaplje na porcelanast krožnik, da vidiš, če se bodo strdile. Ako se ne strdijo, mora še dalje vreti. Ko je žolica dosti gosta, priveži ruto na zvrnjen stol in jo precedi; če prvič ni čista, se mora tolikrat ponoviti, dokler ni popolnoma čista; med tem pa praži kopuna s slanino, korenjem, zeleno in gomoljikami v vinu do mehkega, in zreži ga potem lepo, da se debeleje kosti odpravijo. Napolni zdaj četrti del modla z žolico; ko se strdi, deni nanjo nekoliko kopuna z gomoljikami na kolešččke zrezanimi, potem spet žolice in tako dalje, dokler ni model poln. Ko se je dobro strdilo, se model v krop dene, dobro posuši, hitro v skledo zvrne in na mizo dá.

Kopun s školjkami.

Naredi iz surovega masla in moke lepo rumeno prežganko, v nji malo ocvri žemljinih drobtinic, deni vanjo drobno zrezanega zelenega petršilja, limoninih olupkov, sardelj in čebule, vlij na to dobre mesne juhe in vina, prideni lepo rumeno pečenega kopuna, naj vse skupaj dobro zavre; školjke (mušeljne) čisto operi, od ene strani lupine odberi in potem jih tudi prideni. Ko na mizo napravljaš, deni polivko na kopuna; ako pa ni lep videti, ga moraš lepo zrezati in v skledo napraviti.

Kopun kakor divjaščina pripravljen.

Ko kopuna zakolješ, prestrezi kri v posodo in jo s črnim vinom zmešaj, potem ga suhega varno

oskubi, otrebi, odpri in sezi prav varno pod kožo; da se ne pretrga. Zdaj prav drobno zreži jetra, kos telečjega mesa, celo čebulo, dve dobro oprani ter kože in koščic očiščeni sardelji in nekoliko materne dušice, zmešaj s tremi prav drobno stolčenimi brinovimi jagodami, poprom, muškatomim orehom in soljo, prideni kri in košček surovega masla, postavi na ogenj, da se med vednim mešanjem malo napne; namaši potlej s tem kopuna z brizglo, zaveži ga dobro in podleci ga lepo s podolgasto in drobno narezano slanino. Zavri zdaj nekoliko črnega vina, toliko kisa in toliko vode, vlij na kopuna, prideni čebule, lorberjevega perja, materne dušice, dišečih žbic in popra, pusti ga v ti juhi en ali dva dni, potem ga pripravi, na raženj natakni in naj se v soku do dobrega speče; večkrat ga pa moraš s smetano, surovim maslom, kisló juho politi. V podstavljeno ponev deni tanko narezanih žemljinih koleščekov, pretlači jih z juho vred, ki je v ponvi, počasi skozi cedilo in jih daj na kopuna, ki se v skledo dene.

Kopun v leči.

Čisto oskubljenega, otrebljenega, iztrebušenega in opranega kopuna osoli, z moko potresi, v kôzo deni, ki je z drobno zrezano slanino obložena, kôzo z železnim pokrovom pokrij, spodaj in zgoraj žrjavice deni, da se kopun počasi do rumenega praži. Potem zalij z dobro mesno juho, prideni mehko kuhane in precejene leče, naj prav dobro zavre. Bažani ali jarebi se ravno tako pripravijo; vendar se sme tudi malo kisa priliti in ž njim dobro zavreti.

Kopun v sardeljini polivki.

Razreži čisto opranega kopuna na osem kosov skuhaj ga z vinom in dobro mesno juho do mehkega zarumeni nekoliko moke v surovem maslu, zalij z juho, deni kopuna vanjo, naj dobro zavre. Eno četrt ure pred, ko se ta jed na mizo dá, vmešaj kos surovega masla do rahlega, prideni dobro opranih, kože

in košic očiščenih, razrezljanih sardelj, drobnega limoninega lupka in zelenega petršilja, iztisni v to sok dveh limon, vmešaj prav dobro s smetano, deni v polivko, vendar glej, da več ne vre, dobro zmešaj in daj na mizo. Tudi piščeta se tako pripravijo. Čisto oprane čedno napravi ali pa na četrti razdeli.

Škrjanci na roši pečeni.

Škrjance čisto oskubi, glave jim posekaj, čreva varno iz njih poberi, da se mast z njimi vred ne vzame; deni jih potem četrt ure v mrzlo vodo, natakni jih na raženj za tiče, osoli jih, polivaj jih s surovim maslom in peci jih z žemljninimi drobtinami potresene na roši. Ravno tako se tudi lahko v ponvi pečejo.

Praženi golobje.

Golobe čedno s slanino podvleci, v kôzi s slanino, čebulo in korenjem do mehkega praži in potem iz kôze vzemi; to pa z moko potresi, ktera naj zarumeni, z dobro mesno juho in kisom zalij, precedi, golobe in kake dve žlici smetane in kaper vanjo deni, da prav dobro zavre. Večidel se surovo maslo ali mehko testo okolo njih dene.

Golobje v krvi.

Prestrezi kri mladih golobov, ko jih kolješ v posodo in zmešaj jo s kisom. Oskubljene, iztrebljene in čedno oprane lepo s slanino podvleci. Naj se pražijo v kôzi z maslom, čebulo, dišečimi žbicami, materno dušico, enim parom lorberjevih peres, kisom, vodo in limoninim olupkom; potem jih iz kôze vzemi, to z moko potresi, ktera naj zarumeni, prilij mesne juhe, ktera naj z enim kosom sladkorja zavre, precedi juho skozi sitce, deni golobe vanjo, dodaj jim, kojih za na mizo napravljaš, spravljeno kri.

V soparici zmečeni golobje.

Slanine, limoninega olupka, kaper, lorberjevega perja, zelenega petršilja in čebule prav drobno zreži, pomaži kôzo s surovim maslom, deni sklad razrezanih reči vanjo, na te pa dobro očejene, oprane in čedno pripravljene golobe, nanje pa spet zrezanih reči, dobro pokrij, da se počasi do mehkega praži. Ako bi se sok, ki od njih teče, utegnil preveč usušiti, zalij z dobro mesno juho. 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 kisa se lahko še dodá.

Praženo jelenovo meso.

Meso, katero je najboljši pri repu ali pri stegnu, ali celo ostane ali se pa na dva prsta velike kosce razreže. Obakrat ga deni v kôzo, pomazano s čisto mastjo, prideni par lorberjevih peres, dve glavi čebule, nekoliko pôra, soli in popra, postavi na hudo žrjavico, dobro pokrij in praži, dokler čebula ne zarumeni. Vzemi zdaj meso iz kôze, čebulo še bolj zarumeni, z moko potresi, čez nekoliko časa z vodo zalij in s kisom in vinom okisaj. Naj se kuha dobre pol ure; pretlači skozi sito na meso, prideni razsekljanih limoninih olupkov in naj se kuha, dokler ni dosti mehko. Mast moraš pobrati, meso v skledo položiti in juho nanj djati. Tudi lahko skledo z drobnim v surovem maslu zarumenjenim krompirjem obložiš.

Kako se meso divjega prešiča kuha.

Dobro namočeno meso v slani vodi kuhaj, pa ne celo do mehkega, vzemi ga potem iz juhe in deni ga v kôzo, da se prav mehko skuha z vinom, celim poprom, dišečimi žbicami, muškatomim cvetom, limoninimi koleščeki, lorberjevim perjem in z neko-

liko juhe, v kateri se je poprej kuhalo, s ktere se mora pa vsa mast čisto pobrati. Deni ga v skledo in vlij nekoliko mesne juhe nanj. Ukuhane šipkove jagode se večidel k tej divjaščini v posebni skledici na mizo dajo.

Divjega prešiča meso v brinjevi polivki.

Na kose razsekano meso v slani vodi mehko skuhaj; surovega masla ali čiste masti razbeli, moke v nji zarumeni, čebule in dobre mesne juhe prideni, naj se kuha z drobno stolčenim brinjem, soljo, vinskim kisom, sladkorjem in dišečimi žbicami. Na zadnje še meso prideni, da se tudi ž njim prekuha.

Kako se glava divjega prešiča pripravi.

Lepo očejeno glavo položi čez noč v prav mrzlo vodo, katero moraš pa zvečer nekaterikrat odliti in druge priliti. Drugi dan ji vtakni soli v rivec, v oči in ušesa, materne dušice, rožmarina in lorberjevega perja, in jo v velikem kotlu s čebulo, materno dušico, lorberjevim perjem, rožmarnom, obilno soljo in vodo do mehkega kuhaj. Ako se voda ukuha, se mora vedno prilivati, da je glava dobro ž njo pokrita. Preden je popolnoma mehka, prilij dva litra vina, s katerim naj še pol ure vrè. Pomniti je, da mora juha vedno zelo slana biti. Ko je glava dovolj mehka, jo iz juhe vzemi, ohlajeno v skledo položi in s pomarančnim perjem čedno ozaljšaj. V rivec lahko tudi limono deneš. Kis in olje se večidel s poprom začini in v posebni skledčici na mizo dá.

Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni.

Jagnjičevo meso na kose razsekaj, dobro namoči in očedi, ter s prav malo vrelim kropom, koščekom surovega masla in s soljo k ognju pristavi. Vode pa le toliko prilij, kolikor se usuši, poberi pene, in naj vrè. Špinačo na vodi enkrat zavri, precedi, čisto ožmi, nekolikrat presekljaj in jagnjičevemu

mesu prideni. Od špargeljnov ta mehko odtrgaj, na drobno zreži, enkrat zavri in s špinačo vred mesu prideni, s kosom surovega masla v moki povaljaj in z muškatovim cvetom še nekoliko prevri; na zadnje par rumenjakov s smetano zmešaj.

Svinjina v svalkih.

V to vzemi puste svinjine pri stegnu, odreži tanke koščke, potolci jih dobro z nožem; napravi potem dobro surovo budljo iz svinjine, razrezane materne dušice, petršilja, čebule, nastrgane žemlje in nekaj jajc ter jo prav osoli. Pomaži nekoliko te budlje na vsaki košček in ga zavij. Razpusti potem v kôzi surovega masla, deni svalke vanjo enega k drugemu, naj po obeh straneh zarumené, zalij z dobro mesno juho, naj vrejo do gotovega, posnemi mast, prideni eno žlico moke, ter jih s kaparami in moko nekoliko prevrete za na mizo napravi. Če hočeš, smeš tudi eno žlico vinskega kisa dodati.

Namašena piščeta.

Dobro zmešaj nastrgano žemljo, soli, muškato-vega cveta, zrezanega petršilja in, ako hočeš, nekoliko pôre in prideni potem par jajc in žlico smetane. Potem odloči s prstom kožo od prs in deni zmešane reči vanje. Luknjo na vratu zašij in vse dobro poravnaj. Trebuh z ravno popisano budljo nadevaj ali pa jetra, želodec, slanine, nastrgano žemljo, soli, čebule in jajc skupaj razsekljaj, piščeta s tem nabudljaj in jih kuhaj v juhi.

Vmésna jedila.

Narezane žemlje.

Zreži žemlje v podolgaste, pol prsta debele koščke in te še enkrat podolgoma prereži, pomoči jih potem v surovo smetano ali mleko ter pusti, da se malo zmečé. Zdaj nekoliko jajc vbij, koščke v njih povaljaj in jih ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v dobrem maslu lepo rumeno ocvri.

Možgani na narezanih žemljah.

Zreži žemlje podolgoma in na pol prsta debelo in potem spet čez sredo po čez, ter jih v mleko pomoči; potlej razsekljaj telečje možgane; kuhane in vseh košic očiščene razsekljaj z nekolikim zelenim petršiljem v surovem maslu ocvri, osoli in z drobno stolčenim belim poprom zmešaj, na ploščo namaži za dva noževa roba na debelo, z drugo ploščo pokrij, v vbitih jajcah povaljaj in ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v razbeljenem maslu ocvri.

Ocvrti telečji možgani.

Deni telečje možgane za več ur v mrzlo vodo, zreži jih potem na prst dolge in ravno toliko debele koščke, potresi jih z drobno soljo in moko, povaljaj jih v vbitih jajcih potresi jih z žemljinimi drobtinami in ocvri jih v razbeljenem maslu.

Nadevane narezane žemlje.

Kos telečje pečenke z obistmi, nekoliko zelenim petršiljem in čebulo vred prav drobno razsekljaj,

v posodo deni, z žemljinimi drobtinami zmešaj, par jajc in toliko smetane prideni, da se natanko žemljine koleščke dà namazati, te pa v jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi in v razbeljenem maslu ocvri.

Telečja reberca na roši pečena.

Tolci jih do mehkega, odloči kožo od koščic, potresi jih s drobno soljo, pomoči jih v razpuščeno surovo maslo, potresi jih z žemljinimi drobtinami, in speci jih lepo rumeno na roši, ki je pomazan s surovim maslom, na prav hudi žrjavci najprvo na eni potlej pa obrnjene na drugi strani.

Ravno tiste v limoninem soku.

Ravno tako jih napravi in z žemljimi drobtinami potresi, potem pa železno kôzo ali plitvo ponev na hudo žrjavico postavi, razbeli surovega masla v nji, deni reberca vanjo in ocvri jih lepo rumeno na obeh straneh; kadar so skoraj gotova, iztisni limoninega soka nanje in s tem malo zavreta in z dobrimi kaparami in drobno razsekljanim limoninim lupkom potresena na mizo daj. Namesto limoninega soka, lahko tudi par žlic kisa vzameš.

Telečja reberca s smetano in sardeljami.

Kakor je bilo zgorej rečeno, pečeno v ponvi ali kôzi iz nje vzemi; v surovo maslo, ki je v kôzi, deni nekoliko žlic smetane, malo sočnate ali druge dobre mesne juhé in po primeri dobro razsekljanih sardelj, malo zavreto ali na rebrca vzlij, ali pa rebrca še enkrat vanj deni, in ko zavre, za na mizo napravi.

Telečja reberca v papirji.

Dobro oprana in tolčena s soljo potresi in pusti nekoliko časa ležati. Med tem drobno razseklaj kos slanine, dobre masti, čebule, zelenega petršilja, pôra,

v mleku namočeno žemljo in par rumenjakov. Zdaj zreži iz belega papirja srca, pomaži jih s surovim maslom, deni vanje po obeh straneh z budljo obložena rebrca, zavihaj kraje in speci jih hitro do do-brega na roši nad hudo žrjavico. Tudi jih lahko v pečici ali v peči pečeš.

Kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.

Prepečeno telečje meso, tri žlice kapar, štiri velike sardelje, eno čebulo, zelenega petršilja, materne dušice, limoninega lupka in pol v vodi namočene in dobro ožete žemlje drobno razsekljaj, malo surovega masla s tremi jajci zmešaj in razsekljanje vanj deni. Potresi zdaj desko z žemljinimi drobtinami in naredi na nje iz budlje rebrcam enake kupčike, namesto kosti lahko podolgast košček petršiljeve korenine vanje vtakneš, postavi ponev s surovim maslom na hudo žrjavico, deni koščeke vanjo, obrni jih, ko so na eni strani rumeni, da tudi na drugi strani zarumené, potem jih daj na za to pripravljeno zelnato jed. Tudi jih lahko z rumeno polivko in smetano poliješ in tako zavrete same na mizo daš.

Narezano telečje meso.

Kos telečje pečenke na tanke koleščeke zreži, moke v surovem maslu zarumeni, drobno razsekljana zelenega petršilja vanj deni, z dobro mesno juho, kisom in vinom zalij, mesa prideni, juho z žemljinimi drobtinami zgosti, in naj vsaj pol ure prav dobro vre.

Sosekano telečje.

Do mehkega tolčeno telečje meso osoli, z žemljinimi drobtinami potresi in v plitvi ponvi s surovim maslom na obeh straneh lepo rumeno speci. Tudi lahko limoninega soka ali kisa nanj deneš in ko na mizo daš, z limoninim lupkom in kaparami potreseš.

Praženo telečje.

Osemdeset dekagramov telečjega kosca v dva enaka dela razdeli in enega na eni strani s slanino čedno navleči. Zdaj telečjega mesa, mozga in slanine, zelenega petršilja in kos v mleku namočene in spet dobro ožete žemlje razsekljaj, na kosec, ki ni s slanino navlečen, deni in nanj položi s slanino navlečeni kosec. Potem pa obloži kôzo s slanino na kolešččke zrezanim korenjem in nekoliko španjske čebule, na to položi kosec, z dobro primerjenim pokrovom pokrij in z žrjavico zgoraj in spodaj do mehkega praži. Ako sok prehitro izhlapi, goveje juhe prilij. Preden na mizo daš, okisaj malo z limoninim sokom.

Praženi telečji možgani.

Telečje možgane dobro namoči, potem, kolikor se dá, kožo od njih odloči, na košččke zmččkaj, surovega masla v kôzi razbeli, možgane in zelenega petršilja vanj deni s soljo in poprom začini, počasi praži 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 vbita jajca ali v sili tudi v vodo pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi in hitro v maslu rumeno ocvri. Na vsako zelnato jed, posebno pa na zelene primesne jedi se lahko dajo.

Ocvrti telečji hrustanec.

V čedne košččke zrezanega in dobro opranega s surovim maslom do mehkega praži, pohladi, v vbite jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi in v maslu ocvri.

Narezano koštrunovo meso

se ravno tako napravi, kakor zrezano telečje meso; samo namesto pôra se nekoliko česna pridene.

Koštrunova reberca na roši pečena

se ravno tako pripravijo, kakor telečja reberca, samo, da se večidel le zelnata jed ž njimi obloži.

Podvlečena koštrunova reberca.

Teh reberc meso mora debeleji biti mimo onih, ki se na roši pekó, tolci jih do mehkega z nožem, pa varno, da se ne prerežejo, potem jih čedno navleci s tanko slanino, deni jih s surovim maslom in s podolgoma zrezano čebulo v kôzo, pokrij, ter naj se pražijo, dokler od njih tekoči sok rumeneti ne začne, potem pokrov ž nje vzemi, in reberca naj se po obeh straneh rumeno spekó.

Pečene jagnjičeve glave.

Glave čez sredo razkolji, dobro očedi, operi, z nitmi spet zaveži, v mesni juhi kuhaj, ohladi, niti odberi, možgane poberi, s soljo, poprom in razsek-ljanim zelenim petršiljem zmešaj, spet nazaj napolni in žemljin kolešček spredaj deni. Potem razbeli masla v plitvi ponvi, deni glave vanjo, obrni jih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in speci jih lepo rumeno.

Ocvrte jagnjičeve glave.

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

Ocvrto jagnjičevo meso.

Na kose razsekano dobro operi, osoli, v moki povaljaj, v vbita jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in v maslu hitro lepo rumeno

ocvri. Slednjič deni perišče zelenega petršilja v maslo, in ko je trd, ga daj na čedno v skledi napravljeno jagnjičevo meso.

Ledvična pečenka.

Zarumeni v kôzi moke v maslu, deni razsek-ljanje zelenega petršilja, strok česna in malo čebule vanjo, prilij juhe in kisa in naj z limoninim lupkom, soljo in dišečimi žbicami dobro zavré. Zreži zdaj pe-čenko z obistjo podolgoma, daj jo v polivko; le malo naj zavre, da ne bo pretrda.

Pražole s smetano in sardeljami.

Čedno oprane pražole dobro stolci, s soljo po-tresi, s surovim maslom v plitvi kôzi hitro speci in iz nje vzemi, v soku naj se prav malo moke napne, prideni razsekljanih sardelj in dobre smetane, pra-žole potem spet vanjo položi in zavrete precej na mizo daj.

Hitro meso.

Od telečjega stegna prst dolge in nožev rob debele koščeke odreži, stolci jih dobro z noževim robom, potresi jih s soljo in poprom, in z vinom pomočene v prsteni skledi enega na družega naloži. Pomaži potem kôzo s surovim maslom, povaljaj ko-ščeke v moki, deni jih v kôzo, prideni sok iz sklede, eno žlico vina, ravno toliko mesne juhe in podol-goma zrezanih limoninih lupkov, pokrij z dobro pri-merjenim pokrovom, naj se na žrjavici počasi praži. Ko je mehko, napravi mesne koščeke v skledo in nanj deni sok, ki je v kôzi.

Ocvrte svinjske obisti.

Pomaži kôzo v debelosti noževega roba s su-rovim maslom, deni vanjo podolgoma zrezane če-bule, da se napne, in na pereščke zrezane obisti,

vendar jih ne smeš predolgo cvreti in daj osoljene na mizo.

Svinjske obisti v polivki.

Čebulo, pôr in malo zelenega petršilja drobno zreži in s surovim maslom nekoliko praži, prideni obisti, soli in popra, da se še praži, potresi z eno žlico moke, zalij z dobro mesno juho in nekoliko kisom in naj dobro zavre. Potresi jih z drobno in podolgoma zrezanim limoninim lupkom.

Svinjska reberca.

Do mehkega tolčena in osoljena speci na roši, pomazanim s surovim maslom ali v plitvi ponvi s surovim maslom ali z mastjo hitro do dobrega.

Kuhana prešičeva glava.

Skuhaj lepo prešičevo glavo v slani vodi in kisu, pa ne premehko, odberi potem meso od kosti, zreži ga na čedne kose, napravi v skledo, zalij z nekoliko juhe in daj s hrenom potresenega na mizo. Ravno tako se tudi drugo mlado svinjsko meso pripravi.

Kuhani prasec.

Čedno oprano prase na kose zreži, še enkrat operi in skuhaj z vodo, kisom, soljo, dišečimi žbicami in eno čebulo. Ko je mehko, daj z zelenim petršiljem ozaljšano na mizo.

Pražena gosja jetra.

Razbeli surovega masla ali gosje masti, prideni podolgoma zrezane čebule, in ko ta rumenêti začne, na pereščeke zrezana jetra, ko malo zavrejo, jih nekoliko z majaronom potresi, in jih spet cvri, potem jih osoli in daj na mizo.

Podvlečena gosja jetra.

Gosja jetra, ki so čez noč v mleku ležala, z drobno slanino čedno navleci in v kôzi z nekoliko soljo in surovim maslom pari, dokler niso mehka, in deni jih na zelnato jed, ali pa same na mizo daj z nekoliko čisto polivko polita in malo ž njo zavreta.

Ocvrta gosja jetra.

Jetra na za pol prsta debele koleščke zreži, z moko in soljo potresi, v vbita jajca pomoči z žemljinimi drobtinami potresi in v hudo razbeljenem maslu ocvri.

Gosja jetra v žolici.

Lepe gomoljike na drobne podolgaste koščke zreži, potem luknje v jetra vbodi in gobe vanjo vtakni, kôzo s surovim maslom pomaži, jetra vanjo deni in z 1 decilitrom belega vina polite pol ure praži. Potem jih ali na koščke zreži ali cele v model deni, z mesno žolico polij in na hlad postavi, da se strdi.

Kako se ptički pekó.

Obloži dno železne kôze s slanino zrezano na pereščke in z eno podolgoma zrezano čebulo, položi na to lepo očejene in oprane ptiče brez glav, potresi jih s soljo in žemljinimi drobtinami, daj spodaj in zgoraj žrjavice; naj se hitro pekó. Napravi jih potem čedno na krožnik ali jih pa nž. kisló zelje daj.

Pečene brinovke.

Oskubljenim, otrebljenim, opranim in osoljenim perutnice in noge privihaj in raženj skozi rebra enega ptiča počez vtakni, potem skozi kolešček slanine, eno žemljino kolesce, zopet kolešček slanine, potem pa

spet enega ptiča itd. Potem jih na hudem ognji peci in s surovim maslom polivaj.

Pečeni kljunači.

Oskubljene, otrebljene in oprane kljunače na raženj natakni in zdaj s surovim maslom, zdaj s smetano polivaje peci. V podstavljeno ponev žemljinih koleščikov deni, da se ocvrejo. Ko so kljunači pečeni, deni žemljine koleščeke v skledo, nanje pa kljunače in vlij nanje polivko, ki je v ponvi. Če hočeš, ti tudi ni treba kljunačev iztrebiti; tudi jih smeš samo s surovim maslom polivati.

Kljunačjek.

Drob (želodec ni za rabo) z nekoliko pôrom drobno razreži, razbeli košček surovega masla, ocviri v njem pol žlice žemljinih drobtin, prideni razsek-ljanje, da se malo praži, in pomaži na ocvrte žemlje.

Pljučna mešta.

Telečja ali jagnjičeva pljuča na slani vodi ali mesni juhi mehko skuhaj in potem kakor rezance drobno zreži. Zdaj nekoliko moke v surovem maslu zarumeni, prideni drobno zrezanega zelenega petršilja, limoninega lupka in pôra, in ko se malo napne, zalij z dobro mesno juho in malo kisom, prideni pljuča, in naj dobro zavrejo. Preden na mizo daš, jih čedno z limoninimi koleščiki obloži.

Pljučna mešta, drugačna.

Mehko kuhana pljuča s krivim nožem drobno zreži, v kôzi masla razbeli, drobno zrezanega zele-nega petršilja in čebule in malo pozneje eno perišče žemljinih drobtin prideni; ko so se nekoliko cvrle, pljuča prideni ter z dobro mesno juho in kisom zalij; vendar morajo dosti goste biti. Zadnjič dodaj še drobno zrezanega limonineda lupka, in naj vse

dobro zavre. Ko za na mizo napravljaš, jih lahko z limoninimi koleščiki obložiš, na te pa kaper deneš.

Pavljanske klobase.

Dve ščuki ali dva karpa kože in koščic očedi in s poldrugo v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, nekaj pôrom, 3 dekagrami surovega masla in z limoninim lupkom sosekljaj; soli, popra, majerona in dve jajci prideni in prav zmešaj, iz tega pa na deski z nekoliko moke drobne, za prst dolge klobase naredi, z žemljinimi drobtinami potresi in v razbeljenem surovem maslu koj ocvri.

Mesene klobasice brez črev.

Osem in dvajset dekagramov svinjskega mesa in za jajce velik kos slanine razsekljaj, v posodo deni in z 2 decilitri vode, drobno zrezano čebulo, poprom, limberjem, majeronom in soljo zmešaj. Potresi zdaj desko z moko, deni nanjo sekljanje po žlici in naredi iz njega drobne klobasice ter jih v razbeljenem maslu ocvri.

Pre tlačena mesnina.

Kos telečjega mesa, kos gnjati, koren, petršiljevo koreninico, dva ali tri kukmake na drobne koščke zreži, deni v surovo maslo, da se napne, prideni dve žlici moke in 7 decilitrov dobrega mleka, in naj vre, dokler ni, kakor gosta kaša. Zdaj zalij z eno zajemnico dobre mesne juhe in spet nad žrjavico vedno mešaj; dokler se ne ukuha. Ko se ukuha tako, da je gosto, kakor poprej, pretlači skozi ruto in obrni za kar koli hočeš.



G ó b e.

Praženi kukmaki.

Kukmake očedi, odreži jim štoré, pa na prekratko (tudi jih lahko na pereščeke zrežeš), operi jih čisto, deni jih na rešeto, da voda odteče, potem pa jih deni v kôzo, pokrij in postavi jih na ne prehudo žrjavico; vodo, ki jo izpuhté, odcedi. Zdaj prideni drobljanec surovega masla, sol in drobno zrezanega petršilja; naj se do mehkega pražijo, potem pa jih ali z moko potresi in z dobro govejo juho zavri, ali pa samo smetane prideni in ž njo zavri.

Namašeni kukmaki.

Očedi lepe, velike in popolnoma zaprte kukmake, poreži spodej na štoréh, kar je kosmatega, in, operi jih prav čedno. Izdolbi potem znotranje meso in razsekljaj ga z zelenim petršiljem, razbeli drobljanček surovega masla, prideni žemljinih drobtin, sekljanja, soli in drobno stolčenega muškatovega cveta, naj se malo ocvre in nadevaj s tem kukmake. Razbeli potem v kôzi surovega masla, deni gobe vanjo tako, da so stebila po koncu, in pokrij, da se mehko pražijo. Takošne obrni za obloženje mešanic ali pa drugih brodetov, ali pa gobe iz kôze vzemi, moke v sok deni, da se napne, mehko praženega graha v njem zavri in potem v skledo deni in gobe nanj napravi.

Kukmaki v limonini polivki.

Očedi osemnajst lepih kukmakóv in odreži štorove, pa ne prekratko. Zdaj pa razpusti drobljanec

surovega masla v kôzi, deni gobe vanjo, pretlači sok ene limone; naj se prav počasi pražijo, da se bele ohranijo. Ko so mehke, razžvrkljaj 2 decilitra prav močne juhe, s štirimi rumenjaki, prideni soli, drobno stolčenega muškatovega cveta, sok kukmakov, vlij v skledo in deni gobe vanjo. Postavi zdaj skledo dobro pokrito v posodo s kropom, dokler se sok ne strdi, potem pa daj precej na mizo.

Jurji s smetano.

Lepo očejene jurčike na pereščeke zreži, razpusti drobljanec surovega masla v kôzi, deni jurčike vanjo, naj se predolgo ne pražijo. Ko imajo mehki biti, prideni smetane in soli, in jih zavri. Pri teh gobah je pri čejenji marljivosti treba, ker so velikrat črvive.

Jurji z zelenim petršiljem.

Jurčike na pereščeke zreži, v surovem maslu z razsekljanim petršiljem do mehkega praži, z moko potresi in z dobro mesno juho zalij.

Surovojedke.

Te gobe so že samo na roši pečene in v skledo napravljene prav dobra jed, vendar ne smejo predolgo na žrjavici biti, ker bi bile sicer suhe.

Surovojedke z zelenim petršiljem.

Lepe surovojedke na pereščeke zreži, postavi kôzo z maslom na žrjavico, ko se razbeli, prideni razsekljanega zelenega petršilja, da se napne, in gobe, ktere naj se pražijo, dokler se ne vlečejo; potem jih osóli in precej na mizo daj.

Surovojedke s smetano.

Se ravno tako napravijo, kakor surovojedke s petršiljem, samo, da se, ko se vleči začno, nekaj žlic smetane pridene, in da z njo zavrejo.

Gobice z zelenim petršiljem.

Razbeli v kôzi surovega masla, prideni drobno razrezanega petršilja in čedno oprane gobe, dobro pokrij, da se do mehkega pražijo. Če so velike gobe med njimi, jih moraš na kosce zrezati. Ko so do mehkega pražene, jih z moko potresi in prilij malo goveje juhe, če imajo premalo soka.

Kako se gomoljike pripravijo.

Ako jih hočeš za sladki brodet pripraviti, jih olup, na pereščeke zreži in s surovim maslom mehko praži. Če se pa za kisel brodet pripravljajo, jih tudi na pereščeke zreži, pa ene ure prej v dobro vino namoči.

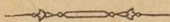
Smrčeki.

Slabe odberi, pešenino od štorov poreži, operi jih nekterikrat z mlačno vodo in jih na vodi mehko skuhaj. Vodo potem odcedi in gobe spet nekterikrati z mrzlo vodo operi, dokler niso prav čiste. Zreži jih potem drobno in deni jih s surovim maslom, drobno zrezano zeleno čebulo in nekoliko dobre mesne juhe v kôzo, da se pražijo. Tudi lahko drobno stolčenega muškatovega cveta prideneš. Ko jih imaš v skledo djati, zmešaj nekoliko rumenjakov z njimi in daj jih precej na mizo.

Nadevani smrčeki.

Čedno operi lepe velike smrčeke, poreži pešeno od štorov in osoli jih, da se vleči začno. Kuhaj potem rake v slani vodi, odberi lupine in naredi rakovo maslo. Razbeli drobljanec tega masla in tri razžvrkljane jajca prideni. Ko so trde, jih drobno zreži z odbranimi ščipalnicami in vratovi rakovimi, zelenim petršiljem in s pol v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, deni v kotliček in dobro zmešaj z dvema žlicama smetane, enim jajcom, soljo in muškatovim cvetom. Smrčeke zdaj, pa vendar ne popolnoma, na-

razen prereži in to budljo vanje deni. Pomaži zdaj plitvo kôzo s surovim maslom, prideni smetane, položi smrčkeke nanjo, na smrčkeke pa spet smetane, žemljinih drobtin in rakovega masla. Zdaj pa ali v peči ali s hudo žrjavico od spodaj in zgoraj peci.



Močnata jedila.

Zabeljeni rezanci.

Naredi iz moke, jajc in vode trdo testo, iz testa pa majhne hlebčke, zvaljaj jih dobro do debelosti noževega roba, zreži jih na rezance in zavri jih v slani vodi. Razbeli potem masla v kôzi, prideni gresa ali žemljinih drobtinic, da se napnejo, med tem pa deni odcejene in z mrzlo vodo oprane rezance v kôzo, obrni jih nekaterikrat in daj jih precej na mizo.

Praženi rezanci.

Zreži rezance, kakor je bilo rečeno, kôzo dobro pomaži s surovim maslom, zavrij v nji dobrega mleka, prideni rezance, kateri naj se pražijo, dokler mleko ne izhlapi, potem jih s sladkorjem potresi in v skledo deni.

Prepečeni rezanci.

Štirinajst dekagramov surovega masla do rahlega zmešaj, štiri cele jajca in štiri rumenjake vanj vbij in zopet vsako posebej prav dobro pomešaj. Prideni potem dve žlici dobro pomočenih droža, tri žlice mlačne surove smetane, sladke skorje, sladkorja in 7 dekagramov drobno stolčenih prepečenčnih (biškotnih) drobtin in 10 dekagramov lepe moke ter testo naredi. Taisto dobro zgnjeteno deni na desko,

dobro z moko potreseno, zvaljaj ga z valjarjem do debelosti enega prsta ter ga izreži z okroglim ali podolgastim modlom, pomaži tortno plošo s surovim maslom, deni rezance nanjo, da se vzdignejo. Dosti vzdignjene v ohlajeni peči ali pečici počasi peci in s sladkorjem in sladko skorjo potresene na mizo daj.

Krompirjevi rezanci.

Debelega, pa močnatega krompirja skuhaj, olupi in nastrgaj. Potem ga na deski z ravno toliko moke in nekoliko soli prav dobro v testo zgnjeti, potem na rezance za mali prst debele in dolge zreži in na slani vodi skubaj. Razbeli potem v kôzi masla, prideni gresa, in, ko ta rumeneti začne, dobro ocejene rezance, kateri pri hudi žrjavici kmalu lepo skorjico dobé.

Krompirjevi rezanci, drugačni.

Štirinajst dekagramov masla do rahlega mešaj, pet jajc ž njim zmešaj in prideni ravno toliko kuhane in nastrganega krompirja in moke (dvakrat toliko krompirja kolikor moke), da bo testo tako trdo, kakor navadni močnati cmočki. Naredi potem na deski, z moko potreseni, za mali prst dolge in debele rezance vanjo, da se rumenkasto ocvrejo. Ko so vsi ocvrti, jih v vrelo mleko ali surovo smetano deni, da se pražijo, dokler mleko ne izhlapi in daj jih na mizo s sladkorjem potresene.

Sirovi rezanci.

Poldrugi liter dobro posušenega sira z drobljancem surovega masla do rahlega mešaj, tri cele jajca in tri rumenjake in malo soli prideni, in iz moke naredi, močnatim cmočkom enako testo; potem desko z moko potresi, iz testa za prst dolge in debele rezance naredi, te v kôzi na maslu rumeno ocvri, v vrelo mleko deni in oslajene dobro zavri.

Vzdignjeni surovi rezanci.

Štirinajst dekagramov surovega masla dobro zmešaj z enim litrom sira, tremi jajci in petimi rumenjaki, prideni potem 4 žlice drožá, moke 70 dekagramov, nekoliko soli in dvanajst pol jajčnih lupin mleka, gnjeti dobro to testo, naredi iz njega podolgate rezance, ktere v kôzo, dobro pomazano s surovim maslom, deni in na toplo postavi, da se lepo vzdignejo. Ko so dovelj vzdignjeni, prilij za debelost enega prsta vrelega mleka ali surove smetane, daj zgoraj in spodaj žrjavice in rumenkasto jih ocvri.

Rezanci z otročjega kuhanja.

Naredi iz dveh jajc in moke trdo testo za rezance, valjaj ga prav tanko in odreži bleke za dlan velike. Potem pa napravi iz treh kihalnic moke in mleka na žrjavici vedno mešaje precej gosto kuhanje (koh) in ohlajeno s 7 dekagrami surovega masla, dvema jajcema in dvema rumenjakoma prav rahlo zmešaj, prideni potem eno parišče olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pomaži s tem pol prsta debelo že pripravljene blekce in zvij jih. Potem kôzo dobro pomaži s surovim maslom, deni zvite blekce vanjo, razžvrkljaj mleka 2 decilitra s tremi rumenjaki, vlij v kôzo, daj spodaj in zgoraj žrjavice in ocvrij jih počasi. Ko so rumenkasti, jih zreži, skupoma v skledo deni in z drobnim sladkorjem dobro potresene na mizo daj.

Rezančne klobasice.

Dve parišči drobnih rezancev na mleku z malo sladkorjem mehko skuhaj, zmešaj potem prav dobro 7 dekagramov surovega masla z dvema rumenjakoma, prideni med tem ohlajene rezance, dobro zmešaj, naredi z žlico majhne klobasice, ktere v vbitih jajcih obrni, z žemljnimi drobtinami dobro potresi in na razbeljenem maslu rumenkasto ocvri. potem skledo čedno pripravi in z drobnim sladkorjem potresi.

Rezančne klobasice, drugačne.

Rezance prav drobno zreži, precej gosto v mleku skuhaj, drobljanec surovega masla in nekoliko rumenjakov prideni, in tako dolgo na ognji pusti, da se prav zgosté. Potem jih v plitvo skledo zvrni in ohladi. Popolnoma hladne podolgoma in tanko zreži, v vbitih jajcih povaljaj, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in na močno razbeljenem maslu ocvri. Potresi jih z drobno stolčnim sladkorjem in prav vroče na mizo daj.

Makaroni z gnatjo.

Deni makarone v vrelo slano vodo, da se mehko skuhajo, odcejene z mrzlo vodo operi in na rešeto deni. Potem gnjat drobno zreži, ocvri malo v surovem maslu, prideni makarone, da se nekoliko pražijo, prilij dobre smetane in jih dobro zavrij. Potem jih od ognja odstavi, in ko se dobro pohladé, prideni na drobne košččke zrezanega mozga, nastrganega parmezanskega sira in muškatovega cveta; vse pa deni v dobro s surovim maslom pomazan in z žemljinimi drobtinami potresen obod (obroč) in v pečici ali ohlajeni peči počasi peci.

Makaroni s parmezanskim sirom.

Tako, kakor je bilo ravno rečeno, skuhane in odcejene makarone s surovim maslom zabeli, z drobno nastrganim parmezanskim sirom dobro potresi in na mizo daj. Tudi lahko kake dve žlici smetane z dvema ali tremi jajci razžvrkljaš in v zabeljene makarone deneš. Nekoliko s tem pražene v skledo deni in z nastrganim sirom na debelo potresi ali ga pa posebej na mizo daj.

Bavarski drožni rezanci.

Deni v mlačni krop 56 dekagramov bele moke, 14 dekagramov razpuščenega surovega masla, 2 decilitra mlačnega svežega mleka, štiri žlice dobro na-

močenih olovnih drožà. devet rumenjakov, soli in sladkorja, in to testo s kuhalnico tako dolgo tepi, dokler mehurčkov ne dela. Potem ga na desko z moko potreseno deni. do debelosti enega prsta zvaljaj in zreži ga z obodcem, ki ima velikost otročje dlani. Te blekke v dobro s surovim maslom pomazano kôzo položi, z mlačnim mlekom pol prsta visoko polij in jih na toplo deni vzhajat. Potem jih v ohlajeni peči počasi peci, s plitvo žlico ali lopatico iz kôze varno v skledo vzdigni, s sladkorjem potresi in na mizo daj. Gorkega mleka in sladkorja pa posebej na mizo daj.

Zlati rezanci.

Se ravno tako napravijo, samo, da se še 4 decilitre surove smetane in nekoliko rumenjakov pridene, in da so manjši, kakor poprejšnji.

Zabeljeni cvečki.

Za to močnato jed testo nekoliko debeleje zvaljaj, kakor za zabeljene rezance, potem ga na majhne čveterovoglate koščekè zreži, kakor rezance v slani vodi skuhaj in z maslom in gresom vred zabeli.

Cvečki s smetano.

Cvečke na slani vodi skuhaj in na rešeto zlij; potem v kôzi masla razbeli, cvečke vanjo deni, jih nekterikrat v nji preobrni, smetano s tremi ali štirimi jajci razžvrkljaj in jo malo prej, preden v skledo deneš, na cvečke daj, in ko se nekoliko napijejo, precej za na mizo napravi.

Smetanasti štrukelj.

Naredi dobro mehko testo za štrukelj (poglej pljučni štrukelj) ter ga z gorkim kotličkom pokrij; mešaj 14 dekagramov masla s šestimi jajci do rahlega, pridene, če hočeš, debelega in drobnega suhega grozdja in sladkorja, zmešaj s tremi decilitri kisle

smetane in z nekolikimi žlicami žemljinih drobtin. Testo, ki je vsaj pol ure počivalo na prtu z moko potresenim, izleci in budljo precej nanj pomaži; testo, kjer ni z budljo pokrito, odreži in potem štrukelj rahlo zavij. Potlej pa štrukelj po polževo zavij, kôzo s surovim maslom dobro pomaži, štrukelj vanjo deni, žrjavice pa zgoraj in spodaj daj, da se na pol speče, potem dobre 4 decilitre vrelega mleka nanj vlij, spet druge žrjavice spodaj in zgoraj daj, da se do dobrega speče, ali pa v kôzo, ki je pomazana s surovim maslom, člen visoko mleka deni, in ko to vre, štrukelj vanjo položi, zgoraj in spodaj pa druge žrjavice. Ko na mizo napravljaš, vzemi štrukelj iz kôze, deni ga v skledo in potresi ga z drobnim sladkorjem. S sladkorjem oslajeno mleko posebej daj.

Kuhani gresovi štruklji.

Naredi testo, kakor je bilo zgoraj rečeno, mešaj 14 dekagramov masla s petimi jajci do rahlega, prideni 6 decilitrov smetane, soli in zadnjič toliko gresa, da se precej zgosti; zdaj testo izleci, debele konce odtrgaj, budljo precej nanj pomaži, zavij in na štiri prste široke kose razreži. Te v slano vodo deni in skuhaj (vode mora pa dovolj biti, ker se sicer štruklji razvalé), potem v skledo vzdigni, žemljinih drobtin v maslu porumeni in štruklje ž njimi potresi. Lahko tudi rumene polivke s smetano, kislim zeljem ali lečo prideneš.

Pečeni gresov štrukelj.

Se ravno tako napravi, kakor kuhani gresovi štruklji, samo, da se nekoliko manj gresa za budljo vzame. Štrukelj po polževo zavij, v kôzo s surovim maslom dobro pomazano deni, z železnim, z žrjavico potresenim pokrovom pokrij, na hudo žrjavico postavi in pol ure peči. Potem pokrov s kôze vzemi, vli 8 decilitrov mleka vanjo, pokrij jo zopet in speci ga do dobrega. Ko na mizo napravljaš, ga v skledo vzdigni, s sladkorjem potresi in mleka dodaj.

Krompirjevi štruklji.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla s petimi jajci do rahlega, prideni 4 decilitre smetane, soli in nekoliko mehko kuhanega, olupljenega in nastrganega krompirja in vse to prav dobro zmešaj. Potem dobro zležano testo za štruklje zleci, budljo precej nanj deni, na kar ga po polževo zavij in v kôzo, z maslom dobro pomazano, položi, z železnim pokrovom pokrij, žrjavice zgoraj in spodaj daj, da se rumenkasto speče. Ta štrukelj se težko iz kôze vzdigne, ter tako veliko svoje lepote zgubi.

Rajžev štrukelj.

Rajža na mleku s kosom sladkorja prav mehko skuhaj in potem na hlad deni; s tem pa potlej 14 dekagramov surovega masla in šest rumenjakov do rahlega zmešaj, pomaži s to budljo dobro zležano in potem tanko zlečeno testo za štrukelj, zavij ga po polževo in deni ga v kôzi, ki je s surovim maslom dobro pomazana, na hudo žrjavico. pokrij ga dobro, daj tudi zgoraj žrjavice, da se na pol speče. Ko rumeneti začne, prilij 8 decilitrov dobrega mleka, in ko se do dobrega speče, ga s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Špinačni štrukelj.

Štiri ali pet perišč špinače čisto zberi, operi, na vodi mehko skuhaj, odcedi, z mrzlo vodo polij, dobro ožmi in prav dobro zreži. Razbeli potem masla, zarumeni v njem polno pest žemljinih drobtin, prideni špinačo, naj se tudi ocvre, potem jo ohladi in zmešaj 2 decilitra smetane in štiri ali pet jajc ž njo. To budljo pa po zlečenem testu za štrukelj primerno razdeli, testo po polževo zavij in v kôzo v vrelo osoljeno vodo deni. Skuhanega prav varno v skledo vzdigni, z žemljnimi drobtinami potresi in z zelo razbeljenim surovim maslom zabeli. — Ako hočeš ta štrukelj, kakor kuhane gresove štruklje na kose zrezati, ga s kupalnico, v vbite jajca pomočeno,

na štiri prste široke kose razreži, potem v slani vodi kuhaj, in, kakor je bilo zgoraj rečeno, s surovim maslom in žemljnimi drobtinami zabeli.

Špinačne klobasice.

Naredi redko testo iz moke, mleka in jajc, razbeli potem v prav plitvi ponvi za oreh velik drobljanec masla, prilij par žlic testa, urno obrni ponev od ene strani na drugo, da testo prav tanko vsak-sebi steče, hitro obrni blekec, ko je na eni strani pečen, da tudi na drugi strani zarumení, potem ga iz ponve vzemi, deni spet drobljanec masla in par žlic testa vanjo, in tako delaj dalje, dokler ga je še kaj. Naredi zdaj budljo, kakor za špinačni štrukelj, pomaži ž njo blekce in zvij jih, dobro pomaži potem kôzo s surovim maslom, prideni eno žlico smetane, položi klobasice nanjo, polij jih spet s smetano, potresi jih z žemljnimi drobtinami, in naj se ali v pečico ali z žrjavico spodaj in zgoraj rumenkasto spekó.

Ohrovtov štrukelj.

Se ravno tako napravi, kakor špinačni štrukelj, samo, da se namesto špinače ohrovt vzame in da smetane ni treba.

Rakov štrukelj.

Skuhaj pet in dvajset do trideset rakov v slani, petršiljevi vodi, odberi potlej ščipalnice in vratove, naredi iz ostalega 28 dekagramov rakovega masla, mešaj ga s šestimi jajci do rahlega, prideni razsek-ljane vratove in ščipalnice ter dve v mleku namo-čeni in spet dobro ožeti žemlji in 4 decilitre smetane prav dobro zmešaj ter vse prav po primeri razdeljeno na vlečeno testo za štrukelj daj; zavij ga po polževo, deni ga v kôzo, ki je dobro pomazana s surovim maslom, vlij vrelega mleka nanj, pokrij jo z železnimi in z žrjavico potresenim pokrovom, postavi jo na hudo žrjavico. Ako mleko izhlapi,

da je štrukelj presuh, prilij vrelega mleka in rako-vega masla.

Mandeljnov štrukelj.

Naredi iz moke, jajc, drobljanca surovega masla in mlačnega kropa mehko testo, mešaj potem 7 dekagramov drobno stolčenega in presejanega sladkorja, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pet rumenjakov in tri spenjene beljake dobre pol ure in prideni potem drobno zrezanih limoninih olupkov. Zdaj prt z moko potresi, med tem zležano testó za štrukelj zleci, precej ga z budljo pomaži, zvij ga v kôzo, pomazano s surovim maslom, ga položi, pokrij, tudi pokrov z žrjavico potresi in počasi peči.

Sirov štrukelj.

Zmešaj prav dobro 14 dekagramov masla in ravno toliko sira, potem s petimi jajci, prideni dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti zemlji, nekoliko žlic smetane, soli, sladkorja, debelega in drobnega suhega grozdja; sicer ga pa prav tako naredi kakor smetanasti štrukelj. Vendar lahko ta štrukelj tudi brez mleka pečeš.

Jabelčni štrukelj.

Za ta štrukelj moraš testo trji narediti, tako, da se težko vleči da; zato si raji z valjanjem pomagaj, da lukenj ne dobi. Zleci ga povsod enakomerno z jabelki, zrezanimi v prav drobne košččke, s stolčenim sladkorjem, sladko skorjo, drobnim suhim grozdem in drobno zrezanimi limoninimi olupki. Zadnjič celo malo razpuščenega surovega masla nanj vlij; testo zavij po polževo, v dobro, s surovim maslom pomazano kôzo položi in s perescem tudi po vrhu z razpuščenim surovim maslom pomaži. Zdaj ga ali v pečici speci ali pa z železnim, z žrjavico potresenim pokrovom pokrij, na hudo žrjavico postavi in rumenkasto speci. Zvrni ga potem v skledo, potresi ga z drobno stolčenim sladkorjem in sladko skorjo in daj ga gorkega na mizo.

Tirolski štrukelj.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahlega; prideni potem šest žlic surove smetane, tri žlice dobro namočenih olovnih drožá, soli, sladkorja in toliko lepe moke, da se testo naredi, ki se dá dobro vleči. Potem ga na deski, z moko potreseni, do debelosti malega prsta zvaljaj, z ukuhanjem pomaži, zvij, v plitvi ponvi z vbitimi jajci pomaži in s stolčnim sladkorjem potresi in na toplo postavi, da vzhaja. Na pol vzhajavši štrukelj v peči počasi rumenkasto speci, potem ohladi, na dva prsta široke košček zreži in s sladkorjem potresi.

Tirolski štrukelj z mandeljni namašen.

Zmešaj 14 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov z 14 dekagrami drobno stolčenega sladkorja in šestimi jajci, speni štiri beljake in mešaj une reči tudi s temi pol ure. Potem, kakor je bilo zgoraj rečeno, napravljeno in zvaljano testo iz olovnih drožá s surovim maslom pomaži in budljo precej nanj daj, potem ga zvij in speci, kakor je bilo spredaj opomnjeno.

Makov štrukelj.

Zavrij 6 decilitrov maka z dobrim mlekom in sladkorjem ter malo drobno stolčene sladke skorje prideni. Naredi zdaj iz olovnih drožá testo, kakor za tirolski štrukelj in prideni namesto ukuhanja makovo budljo. Ko se je štrukelj lepo vzdignil, ga počasi peci, ohladi na prst široke koščke, zreži in s sladkorjem potresi.

Tirolski štrukelj iz maslenega testa.

Naredi masleno testo, dobro ga zvaljaj do debelosti noževega roba, in zreži ga z gorkim nožom blizo osem prstov široke in pol metra dolge bleke, ktere na robu z vbitimi jajci pomaži; vendar glej,

da nič čez rob ne teče, ker bi testo vshajati ne moglo. Potem ga z mareličnim ali češpljevim ukuhanjem pomaži, ali pa z drobnim in debelim suhim grozrdjem in podolgoma zrezanimi mandeljni potresi; bleke zvij, na kraji, to je, po dolgem jih z gorkim nožem pol prsta široko zareži, zgoraj z vhitimi jajci pomaži in na plošči, obloženi s papirjem, v peč deni. Na pol pečene iz nje vzemi, z drobnim sladkorjem potresi in spet v peč deni, kjer se sladkor staja in zarumeni in pečenje posebno lepo naredi.

Močnati cmočki na mleku.

Mešaj 14 dekagramov masla s petimi jajci do rahlega, potem vmešaj šest kuhalic moke in nekoliko soli. Postavi zdaj kôzo z mlekom ali surovo smetano in enim koščekom sladkorja na žrjavico; ko vré, deni z žlico iz testa narejene cmočke vanjo, pokrij zgoraj z železnim, z žrjavico potresenim pokrovom in pusti, da z žrjavico od spodaj počasi izhlapi.

Gresovi cmočki na mleku.

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

Praženi žganci.

Zmešaj okoli 28 dekagramov moke s 4 decilitri mleka ali surove smetane in petimi jajci in prideni soli in sladkorja. Razbeli potem v kôzi dobrega masla, vlij testo vanj, da se med vednim mešanjem praži. Ko je trdo, ga z lopatico na koščeke razsekaj. Da bolje diši, lahko tudi nekaj testa v maslo vliješ in ga, ko je na eni strani rumeno, obrneš, z lopatico prebodeš, v drugo kôzo deneš in z ostalim testom ravno tako storiš. Poslednjič ga prav vročega in skupoma v skledo deni, s sladkorjem potresi in precej na mizo daj.

Praženi žganci iz žemelj.

Štiri žemlje na tanke košččke zreži, šest jajc z 4 decilitri surove smetane razžvrkljaj, na žemlje zlij in eno uro tako pusti. Ko so žemlje mehke, razbeli v kôzi masla, deni jih vanjo in med večkratnim mešanjem rumenkasto zapeci. Ko jih v skledo deneš, jih z drobnim sladkorjem potresi ali drobnega suhega grozdja prideni.

Praženi žganci iz gresa.

Deni v vrelo mleko toliko gresa, da se prav zgosti. To popolnoma ohladi, v razbeljeno maslo deni; sladkorja in soli prideni, potem na drobno razreži in peci, da rumenkasto skorjo dobi. Pri tem, kakor pri vsakem praženju je pomniti, da ni prijetno, ako se prav vroče ne jé.

Prašeni žganci iz gresa, drugačni.

Dve lepi žemlji na prav drobne koščike zreži, z 9 decilitri gresa zmešaj, šest jajc in 8 decilitrov mleka ali surove smetane razžvrkljaj, ž njimi one reči polij, dobro zmoči, v razbeljeno maslo daj, osoli in kakor z vsakim drugim praženjem stori.

Ajdovi žganci.

Deni 29 dekagramov ajdove moke v lonec, kterege moraš, če rahlo vanj devaš, skoraj napolniti, zalij s kropom in vbodi s kuhavnice luknjo do dna. Potem, ko se je testo pol ure počasi kuhalo, ga iz lonca vzemi in z rezavnikom drobno zreži; masla v plitvi kôzi razbeli, testo vanjo daj in ocvri.

Krompirjevi žganci.

Mehko kuhanega krompirja ohladi, olup, na strgalu nastrgaj, osoli in v obilnem maslu, kakor je bilo zgoraj rečeno, žgi. Tudi lahko močnato testo,

kakor poprejšnje pripraviš, skuhaš, zrežeš, z ravno toliko nastrganim krompirjem zmešaš, osoliš in kakor močnate žgance v razbeljenem maslu ocvreš.

Gnjatni blekci.

Naredi iz 42 dekagramov moke, treh jajc in nekoliko vode prav trdo testo za rezance, ktere ga zvaljaj, pa ne pretanko, in ko se je malo posušilo, ga na blekce za noht velike zreži; te pa na slani vodi skuhaj, v rešeto deni in nekolikokrat z mrzlo vodo polij. Zdaj speni 14 dekagramov dobrega masla s petimi jajci, prideni 56 dekagramov mehko kuhane, potem ohlajene in dobro zrezane gnjati, in 4 decilitre dobre smetane, zmešaj s tem ohlajene blekce, dobro jih osoli, deni jih v kôzo, z maslom dobro pomazano, zarumeni in zvrni jih v skledo.

Gnjatni blekci, drugačni.

Skuhaj iz trdega testa za rezance prav tako, kakor je bilo zgoraj rečeno, narejene blekce, potem pa 56 dekagramov mehko kuhane gnjati z 14 dekagramov mozga drobno zreži. Vbij potem štiri jajca v 4 decilitre smetane, osoli jih in zmešaj z njimi zrezano gnjat. Potem pomaži kôzo z maslom, potresi jo z žemljninimi drobtinami (ali jo pa z mehkim testom zadelaj), obloži dno z kuhanimi blekci, nanje pa deni s smetano zmešane gnjati v debelosti noževega roba in delaj tako, dokler je še kaj. Če se kôza z mehkim testom zadela, se zgoraj iz njega pokrov naredi, se z vbitimi jajci pomaže in v neprehudo peč dene. •

Krompir z gnjatjo.

Se ravno tako napravi, samo da se namesto blekcev kuhanega olupljenega in na prav tanke koščeka zrezanega krompirja vzame. Krompir mora pa močnat biti, ker bi sicer jed premastna bila.

Rajž na mleku.

Zavri v kôzi 1½ litra mleka ali surove smetane z drobljancem surovega masla, deni 28 dekagramov čisto zbranega in opranega rajža vanj, da se s sladkorjem počasi praži, in ako mleko preveč izhlapi, vedno novega prilivaj, da je jed čista in da zrna cela ostanejo. Ko ga v skledo deneš, ga s sladkorjem in s sladko skorjo ali z vanilijo, ali pa tudi z rudečim sladkornim snegom obloži.

Praženi rajž.

se ravno tako napravi, kakor praženi rezanci.

Gnjatni rajž.

Rajža na vodi mehko skuhaj, potem dobro zmešaj 14 dekagramov masla s šestimi jajci, malo osoli, z 56 dekagrami drobno zrezane gnjati in z rajžem dobro zmešaj, v kôzo z maslom pomazano deni in kakor gnjatne blekce speci.

Pisani rajž.

Dvainštirideset dekagramov rajža na dobrem mleku s sladkorjem in nekoliko vanilije skuhaj, pa ne premehko, in obloži ž njim kraj nepreplitve sklede okroglo in štiri prste visoko. Potem ga zdaj z mareličnim, zdaj maličnim ukuhanjem polivaj v podobi obroča, da bo turški kapi podobno. V sredo sklede se pa dene nevestna juha. To se pa že tako vé, da mora to delo urno spod rok iti, da vse gorko na mizo pride.

Rajževo kuhanje

Osemindvajset dekagramov rajža prav mehko v poldrugem litru mleka ali surove smetane skuhaj, potem mešaj 14 dekagramov surovega masla do rahlega, zmešaj šest jajc ž njim, prideni rajža in osoli, kar je prav. Zdaj kôzo s surovim maslom

dobro pomaži in z žemljinimi drobtinami potresi, potem na pol z rajžem napolni, z mlinci obloži, na katere rudečega grozdjiča ali češnjevega ukuhanja deni, tega pa zopet z mlinci obloži, in ostali rajž nanj daj. Najbolje je, če se dene v ohlajeno peč za poldrugo uro, potem v skledo, s sladkorjem potrese in precej na mizo dá.

Rajževo kuhanje z mešanico.

Napravi rajževo kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, kôzo s surovim maslom dobro pomaži in potresi jo z žemljinimi drobtinami. Potem jo z rajžem podleci, deni bele mešanice vanjo, nanjo pa ostali rajž in zgotovi ga, kakor prejšnjega.

Rakovo kuhanje.

Kuhaj trideset rakov v petršiljevi vodi, odberi vratove in ščipavnice, naredi iz ostalih 28 dekagramov rakovega masla. (kako se to naredi, glej pri rakovi juhi), ohlajenega s štirimi jajci in šestimi rumenjaki do rahlega mešaj, prideni pet nastrganih, v mleku namočenih in spet dobro ožetih žemelj, ki so se poprej drobno zrezale, zreži zbrane vratove in ščipavnice na dróbné košččke in jih tudi prideni. Pomaži zdaj plitvo kôzo ali model z rakovim maslom. podleci jo s testom, prideni bele mešanice z zelenim graham ali špargeljni, nanjo pa testo in deni v pečico. Najboljši je, če se v pečico dene, ko se za mizo vsedejo, da se, ko iz peči pride, precej more na mizo dati.

Mlečni gres.

Zasukaj gres v vrelo mleko ali surovo smetano, sicer pa stori, kakor pri rajžu na mleku.

Otročje kuhanje.

Štirinajst dekagramov moke v kôzi prav dobro zmešaj z enim počasi prilivanem dobrem pollitrom

mleka ali surove smetane, osladi, na žrjavico postavi in vedno mešaje zavri, če je pregosto, pa mleka prilij. Vendar mora prav dobro vreti, da moka preveč ne diši.

Otročje kuhanje s škrniceljni.

Napravi kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, postavi prav plitvo ponev na žrjavico, razbeli prav malo masla in prideni kaki dve žlici kuhanja. Obračaj ta čas ponev od ene strani na drugo, da kuhanje vsaksebi gre; ko to od spodaj skorjo dobi, ga precej obrni, da se tudi na drugi strani posuši; potem pa hlebček precej na štiri dele zreži in v majhne škrniceljne zavij. Tako delaj, da okoli petine kuhanja porabiš. Ko na mizo napravljaš, deni kuhanje v skledo, čedno vanj škrniceljne vtakni, s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Vinsko kuhanje.

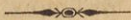
Zarumeni prav drobnih zemljinih drobtin v surovem maslu, prideni toliko vina, kolikor kropa, dobro osladi, naj vre, dokler se precej ne zgosti, in deni potlej na hlad. Mešaj zdaj 10 dekagramov surovega masla do rahlega, zmešaj ž njim deset rumenjakov, prideni pohlajenega kuhanja in pet penjenih beljakov ter mešaj pol ure. Potem kôzo s surovim maslom pomaži, kuhanje vanjo deni in počasi speci.

Spenjeno marelično kuhanje.

Mešaj 14 dekagramov mareličnega ukuhanja z 14 dekagrami drobno stolčenega sladkorja do rahlega, potem speci dvanajst beljakov, jih unim rečem prideni in eno uro prav dobro mešaj. Potem obroč s surovim maslom pomaži, kuhanje vanj deni in počasi peni.

Malinovo kuhanje

se ravno tako iz maličnega ukuhanja naredi.



Kuhanja.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Devet decilitrov rudečih jagod čisto zberi, skozi sito pretlači, 14 dekagrami sladkorja dobro zmešaj in na žrvjavi kuhaj, dokler se ne zgosti. Speni sedaj šest beljakov, deni jih s sokom ene limone vred k jagodam ter jih eno uro dobro mešaj, da se spenijo. Potem prideni drobno zrezano lupino ene limone, pomaži obroč s surovim maslom, deni vse vanj, peci počasi, odloči potem obroč; kuhanje pa s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Jabelčno kuhanje.

Obloži tortno ponev ali kôzo z drobnim, za nožev rob debelo zvaljanim maslenim testom, deni na dno na koleščeke zrezanih jabelk, in jih precej debelo z drobnimi žemljiniimi drobtinami potresi in s tankimi koleščeki surovega masla obloži in daj debelo stolčenega sladkorja nanje, kolikor hočeš. Potem pa zopet z jabelki začni in delaj tako dalje, da je vse polno, vendar mora na vrhu kruh, sladkor in surovo maslo biti. Konečno potresi zgoraj s sladkorjem in sladko skorjo in peci vse, pa ne prehitro.

Sirovo kuhanje.

V 14 decilitrov mleka šest jajc vbij in na ognji z nekoliko limoninim sokom mešaj, da se sir naredi. Ko upade, ga skozi sito precedi in pohladi. Zdaj 14 dekagramov surovega masla s tremi jajci in štirimi rumenjaki, do rahlega mešaj, potem pa dve

drobno nastrgani žemlji, sladkor, drobno zrezanega limoninega lupka in poslednjič sira prideni. Zdaj se v kôzo, ki je namazana s surovim maslom, dene in v ohlajeni peči speče.

Mandeljnovo kuhanje.

Speni tri beljake, mešaj ž njimi 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja eno uro in prideni 14 dekagramov olušenih in tudi drobno stolčenih mandeljnov in malo drobno zrezanega limoninega lupka. Pomaži zdaj ploščo in obroč s surovim maslom, deni testo vanj in peči prav počasi.

Mozgovo kuhanje.

Štirinajst dekagramov dobro namočenega in razpuščenega mozga do rahlega mešaj, potem eno jajce in dva rumenjaka vanj vbij in s 3 decilitri ohlajenega otročjega kuhanja dobro zmešaj. Osladi zdaj, kar je prav, prideni na drobne košččke zrezanega limoninega lupka v modlu, ki je pomazan s surovim maslom, počasi peči.

Mozgovo kuhanje, drugačno.

Štirinajst dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov s 14 dekagrami sladkorja in šestimi jajci eno uro mešaj, potem 7 dekagramov drobno zrezanega mozga in na drobne košččke zrezanega limoninega lupka primešaj, vse v model, ki je pomazan s surovim maslom, deni, počasi rumenkasto zapeci, potem zvrni, z drobno stolčenim sladkorjem dobro potresi in na mizo daj.

Naraščena pretlačena mesnina z malinovcem.

Razpusti 14 dekagramov surovega masla v kôzi, prideni mu toliko lepe moke da bo testu podobno, katero pa ne sme orujaveti; daj, ko se moka peni,

nekoliko svežega mleka ali smetane vanjo (vendar mora testo prav gosto biti), in naj na žrjavici dobro izhlapi. Potem ga pohladi, s 14 dekagrami surovega masla prav do rahlega vmeti, osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake primešaj ter vse osladi, kolikor hočeš. Zdaj model s surovim maslom dobro pomaži, s testom napolni in ali v soparici kuhaj ali v peči rumenkasto speci. — Malinovec se tako napravi: 28 dekagramov ravno natrganih in čisto zbranih malin z žlico dobro zmečkaj, potem s 14 dekagrami sladkorja in nekoliko žlicami dobrega močnega vina kuhaj; skozi sito preženi in spet ukuhaj, da se trdi. Ko maline ne rastejo, kuhaj malinovo ukuhanje z nekoliko vinom, kar je ravno tako dobro. Preden na mizo daš, zvrni model v skledo (ako ne gre rado iz njega, ga za nekoliko časa v vodo deni), ko ga pa spet vzdigneš, maline nanj vlij in precej na mizo daj.

Naraščeno otročje kuhanje.

Naredi iz štirih kahalnic moke in mleka precej gosto otročje kuhanje, prideni, preden se pohladi. 10 dekagramov surovega masla in šest rumenjakov ter mešaj do rahlega, potem prideni toliko sladkorja, da bo prav sladko, in šest spenjenih beljakov in deni v kôzo, ki je pomazana s surovim maslom. Počasi peci v ohlajeni peči ali pa z žrjavico spodaj in zgoraj, potresi s sladkorjem in daj na mizo. Pri tem, kakor pri vsakem naraščeni je pomniti da se mora pri pečenju natanko na čas gledati, kdaj se na mizo dá, zakaj, če je predolgo že pečeno, ni več tako lepo videti.

Limonino naraščanje.

Naredi in zmešaj kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, ostrgaj dve limoni s sladkorjem in tega tudi ž njim zmešaj. Potem obroč s surovim maslom ali mehkim testom obloži, kuhanje vanj deni, nanj pa olupljeni in po dolgem zrezani limoni čedno daj.

Peci v ohlajeni peči ali v tortni ponvi, obroč odloči, ko v skledo devaš, kuhanje s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Pomarančno naraščanje.

Se ravno tako napravi, samo da se namesto dveh limon ena pomaranča vzame.

Narasi gres.

Se ravno tako napravi, kakor z moko, samo da se namesto moke, gres v mleku zavre.

Kuhanje iz rogličkov.

Štiri ali pet rogličkov na koščeke sreži v mleku namoči, potem 17 dekagramov surovega masla s šestimi rumenjaki do rahlega mešaj, beljake razpeni ter jih z dobro ožetimi roglički vred v mešanje deni, vse dobro osladi in peci v kôzi, ki je s surovim maslom dobro pomazana.

Naraslo surovo maslo.

Osemindvajset dekagramov surovega masla v kotliču pol ure do rahlega mešaj, potem petnajst rumenjakov, enega za drugim dodajaj in tako dolgo mešaj, da se prav zgosti, kar se pač tudi spet pol ure dela; na to limono na sladkorji ostrgaj in njo in še toliko drobno stolčenega sladkorja prideni, da bo zadosti sladko. Potem tortni obod s surovim maslom pomaži, kuhanje vanj deni in prav počasi peci. Ko na mizo napravljaš, obroč odloči, kuhanje z drobnim sladkorjem potresi in na mizo daj.

Naraslo krompirjevo kuhanje.

Štirinajst dekagramov surovega masla in osem rumenjakov do rahlega mešaj, potem dve perišči kuhanega in prav drobno nastrganega krompirja pri-

deni, 10 dekagramov drobno stolčenega sladkorja in razpenjene beljake varno primešaj, kôzo s surovim maslom pomaži, s kuhanjem napolni in počasi peči.

Naraslo čokoladno kuhanje.

Mešaj štiri kahalnice moke na žrjavici s toliko mlekom, da bo precej gosto kuhanje, dokler vreti ne začne; prideni potem 14 dekagramov drobno nastrgane čokolado in 14 dekagramov surovega masla, prav dobro osladi in povri. Zdaj deni v kotlič, primešaj šest rumenjakov v rahlo, razpeni beljake ter jih tudi prideni, pomaži potem obroč ali model s surovim maslom, deni kuhanje vanj in počasi peči v pohlajeni peči. Ko na mizo napravljaš, obroč odloči, ali pa, če je v modlu, v skledo zverni, osladi in na mizo daj.

Čokoladno kuhanje, drugačno.

Štirinajst dekagramov olušenih in dobro stolčenih mandeljnov in 10 dekagramov presejanega sladkorja s tremi jajci in sedmimi rumenjaki eno uro dobro mešaj. Zdaj 7 dekagramov nastrgane čokolade in nekoliko drobno stolčene sladke skorje primešaj, deni vse v obroč, ki je pomazan s surovim maslom, in peči počasi v pohlajeni peči. Ko se speče, obroč odloči, kuhanje s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Angleški cmok iz žemelj.

Štiri dobro ostrgane žemlje na koščeke sreži in v mleku namoči. Potem 14 dekagramov razpuščenega mozga do rahlega mešaj, šest jajc in štiri rumenjake počasi van vbij. Zdaj prideni dobro ožete žemlje, 21 dekagramov na koščeke zrezanega mozga, 14 dekagramov čisto zbranega in opranega drobnega in ravno toliko debelega suhega grozdja, od obojih peške čisto zberi, in ravno toliko olušenih in podolgoma in tanko zreranih mandeljnov in zmešaj vse prav dobro. Potem ruto v sredi s surovim maslom dobro namaži, vse

vanjo deni, zaveži in dobro pokrito v vodi tri ure kuhaj. Ko je cmok gotov, deni prtič v skledo, odveži, cmok v globoko skledo zvrni in z nevestno juho polij.

Pečeni angleški cmok.

Se ravno tako napravi; kôza se dobro s surovim maslom pomaže, cmok vanjo dene in počasi rumenkasto zapeče. Preden se na mizo dá, se v skledo zvrne in tudi z nevestno juho polije.

Goreči angleški cmok.

Sedem dekagramov oslajenih pomarančnih in ravno toliko limoninih olupkov na koščke zreži in med one reči, ki so zgoraj popisane, zmešaj, potem v prtič zaveži in kuhaj tri ali polčetrto uro. Potem cmok iz prtiča v skledo zvrni in na en perst debele koleščike zreži. Te lepo ob kraji sklede napravi, jamo z jamajskim rumom napolni, zažgi in urno na mizo daj. Nevestno juho pa v posebni skledčici daj.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Štirinajst dekagramov surovega masla s štirimi jajci speni, potem prideni 14 dekagramov dušenih in prav drobno stolčenih mandeljnov, toliko sladkorja da bo zadosti sladko, in eno v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, vse dobro zmešaj, star prtič v sredi s surovim maslom pomaži, cmok vanj zaveži in v vodi dve uri kuhaj. Eno čertinko ure, preden v skledo deneš, deni 28 dekagramov drobno nastrogane čokolade v 9 decilitrov surove smetane, dobro zavrij in dobro razžvrkljaj. Deni cmok iz prtiča v globoko skledo in nevestno juho nanj.

Mandeljnov angleški cmok.

Se ravno tako napravi. Ko se skuha, ga zvrni v skledo, na žebličke zrezane mandeljne vanj vsadi, z nevestno juho ga polij, ali pa to juho v posebni skledčici na mizo daj.

Plameči angleški grah.

Osemindvajset dekagramov na koščeke zrezane prav dobre masti, 28 dekagramov moke, 28 dekagramov od pešk zbranega debelega suhega grozdja, drobno srezano lupino ene limone s pol kozarcem češnjeve vode ali žganja, s stirimi jajci z nekoliko soljo, z 10 dekagramov sladkorja in z 2 decilitri mleka dobro zmešaj, v ruto s surovem maslom pomazano in z moko potreseno zaveži in v vodi dve ali tri ure kuhaj. Potem ruto odveži, cmok podol-goma in tanko sreži, lepo ob kraji sglede napravi, v jamo dobrega rume dai, zažgi in tako plamečega na mizo dai. Tudi lahko nevestne juhe nanj deneš.

Masleno testo.

Naredi na deski iz 42 dekagramov moke, iz dveh rumenjakov, iz nekoliko soli in 2 decilitrov surove smetane ali vode testo, ktereга prav tanko zgnjeti, z ruto pokrij in tanko počivati pusti. Zdaj 56 dekagramov surovega masla z 14 dekagrami moke zmešaj, potem testó na okroglo zvaljaj, po vsih krajih prav dobro surovo maslo ž njim zadelaj, z ruto pokrij in na hlad postavi. Čez malo časa testó varno na velik čveterovogelnik zvaljaj, tega potem od dveh plati skupaj deni, in od spodaj doli in tako narobe od zdolaj zgori pripogni, da bo trojnato. To se pravi testó sravnati. Potem ga spet pokrij i na hlad deni. Čev nekaj časa to ponovi, dokler ni petkrat zravnano. Zdaj je po novem počivanji gotovo in se lahko v paštete ali pa v drobno pečenje obrne. Moka mora nar lepša biti in taka, da ni bila ravnokar iz mlina prinešena, ker bi sicer testo ne dalo zravnati.

Maslene ali genovanske pašteticе.

Izreži z majhnim modlom za nožev rob debelo zvaljano masleno testo, pomaži ga na robu z jajci deni potem kupček budlje, (kako se naredi, poglej pašteto z jajcem), nanj, pokrij z ravno toliko testom,

zareži ga na konceh pol prsta globoko z gorkim nožem, pomaži z raztepenimi jajci in v peči urno speci. V vsako pašteto lahko tudi pečenega ptiča deneš, tega spet z budljo pokriješ in potem še le kos maslenega testa po vrhu deneš. Pridenejo se sladkemu ali kislemu brodetu.

Mehko ali paštetno testó.

V 56 dekahgramih lepe moke 42 dekahgramov surovega masla zreži in z valjarjem prav dobro zvaljaj. Potem naredi iz testa kolač, v sredo deni dve jajci, dve žlici smetane, dve žlica vina in nekoliko soli, z nožem dobro z moko mešaj in potem zgnjeti, pa ne z rokami. Ko je več skupaj, ga v velik čveterovogelnik zvaljaj, od obeh strani pokrij, po dolgem trikrat zloži, spet zvaljaj in tako delaj, dokler mehurčekov ne dobi. Zdaj ga s prtičem pokrij, vsaj za eno uro na hlad postavi, in potem, kakor hočeš, ali v paštete ali v drugo pečenje obrni.

Maslena pašteta.

Kos dobro napravljenega maslenega testa prst debelo zvaljaj in okrogel blek z gorkim nožem izreži. Tdga deni na ploščo s papirjem obloženo, okoli kraja z nožem prst globoko nareži, z vbitimi jajci pomaži in v pohlajeni peči do rumenega peci. Ko se iz nje vzame, zgornji pokrov varno vzdigni, vzemi srednje mastno testó ven in nadevaj s brodetom, mešanico ali golobi. Tudi lahko to pašteto za spenjeno mlečno ali jabelčno in hruševo ukuhanje porabiš.

Pašteta z ostrigami.

Iz lupin vzete ostrige v kôzi hudo razbeli in s poprom, soljo in nekolikim muškatovim cvetom potresi. Zvaljaj zdaj mehko testo (paštetno testó) do pol debelosti malega prsta, izreži okrogel blek, deni ostrige, limonine koleščke in nekoliko surovega masla nanj, pokrij s pokrovom iz mehkega testa, pomaži

z vbitimi jajci in peči v ohlajeni peči. Med tem spravljeno vodo od ostrig z žemljinimi drobtinami, nekolikim surovim maslom in limoninim sokom dobro zavij in potem ali v posebni skledčici pristavi ali pa pokrov s paštete vzdigni, polivko vanjo deni, spet pokrij in na mizo daj.

Pašteta s zajcom.

Prepraži na kose razsekanoga zajca v kisli juhi (kako se ta napravi, poglej pečenega zajca) in ohladi ga spet. Potem kos telečjega mesa, slanine, čebule, eno v kisló juho pomočeno in dobro ožeto žemljo, kapar in limoninih olupkov prav drobno zreži; tudi zajčjih jeter lahko prideneš. To razrezanje v drobljancu surovega masla ocrvi in poten par žlic smetane prideni. Zdaj svaljaj mehko (paštetno) testó (masleno testó za to ni dobro) do pol debelosti malega prsta, izreži okrogel blek, za palec večji kakor je skleda, v katero se bo jed djala, deni med tem ohlajenega budljanja nanj, na to pa zajca skupoma in obloži ga čedno, kakor hribček z ostalim budljanjem. Zdaj pokrij vse z blekom, ki je malo bolj tanko zvaljan, kakor blek na dnu, zakrivi spodnjega navzgor in naredi okoli in okoli po prstu široke gube, ozaljšaj ga na verhu s podolgastimi koščeki ali ga z nožem čedno zareži, pomaži ga z vbitimi jajci in peči ga lepo rumeno v peči. Rumena polivka se v posebni skledčici pridene.

Pašteta z volovskim repom.

Volovski rep v kisli juhi do mehkega praži in potem pašteto napravi, kakor je bilo ravno rečeno.

Spanjska jabelka.

Obloži obroč z mehkim (paštetnim) testom in zreži potem mošancigarje ali druga dobra jabelka na prav tanjke kerhlje, potresi jih dobro s sladkorjem in sladko skorjo in primešaj precej drobnega suhega.

grozdja. Zdaj deni eno lego teh jabelk v obroč, potresi jih še bolj s sladkorjem, prideni nekoliko koščkov surovega masla in delaj tako dalje, dokler ni obroč poln. Naredi potem iz mehkega testa pokrov, pokrij, da se z obloženim testom sprime in vse v pohlajeni peči počasi peči. Ko je rumenkasto, obroč odloči, jed s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Oblečena jabelka.

Od dobro narejenega, nekoliko bolj, kakor nožev rob debelo zvaljanega maslenega testa dlan velike čveterovogelnike odreži, na konceh z vbitimi jajci pomaži lep majhen mošancigar na vsak blekec deni, štiri konce skupaj zahivaj, zgoraj z jajci pomaži in počasi peči.

Krafelci z očnicami.

Zvaljaj masleno testó do debelosti noževega roba, izreži iz njega štirideset, za otročji dlan velikih blekcev, pomaži jih dvajset ob kraji z vbitimi jajci in izreži iz družih z bolj majhnim modlom okrogle blekce, tako, da so kakor koleščeki, položi jih putem na cele blekce in deni jih na pleščo, ki je s papirjem obložena. Pomaži jih spet zgoraj z vbitimi jajci, vendar ne sme nič čez rob teči, ker se sicer precej ne vzdignejo, ter jih deni potem v neprehudo peč. Ko so vzhajali (osemkrat visočeji smjelo biti, kakor so bili, ko so se bili v peč djali), jih iz peči vzemi, z drobnim sladkorjem potresi in potem lepo rumenkasto speci. Ko so se pohladili, deni v jamico lepo oslajeno češnjo ali višnjo, ali pa tudi rudečega grozdjiča, malinovo ali marelično ukuhanje.

Prevezani krofi.

Petintrideset dekagramov moke z 28 dekagrami surovega masla na deski z valjarjem dobro zvaljaj in potem z enim jajcem, dvema rumenjaka in tremi žlicami smetane testó naredi. Tega zdaj do debelosti noževega roba zvaljaj, na čveterovoglate

blekce zreži, v model deni, z nitjo zaveži in na dobrem maslu rumenkasto ocvri. Potem nit odveži, model odloči in krofe s sladkorjem in sladko skorjo dobro potresi.

Prevezani krofi, drugačni.

Štirinajst dekagramov surovega masla, 21 dekagramov moke, 7 dekagramov mandeljnov, 7 dekagramov sladkorja, drobno zrezanih limoninih olupkov in dva rumenjaka na deski dobro zmešaj in z nekoliko surovo smetano zgnjeti. S tem pa delaj, kakor z zgornjimi.

Krof z meželjnom.

Štiriinosemdeset dekagramov lepe ogrete moke v kotliček deni. Zdaj razžvrkljaj štiri jajca in pet rumenjakov, 4 decilitre mlačne surove smetane in štiri žlice dobro namočenih olovnihi droži in deni z 14 dekagrami masla v moko. Zreži drobno, kolikor le moreš, 14 dekagramov mandeljnov, ravno toliko drobneda suhega grozdja, malo soli in sladkorja tudi ž njo zmešaj. Zdaj ga na deski ki je z moko potresena, do širokosti dlani in debelosti prsta zvaljaj, meželj s surovim maslom namaži in testó okoli njega ovij. Ko je dobro navito, ga s papirjem, s surovim maslom dobro pomazanim, ovij in to z nitjo dobro zaveži. Zdaj ga na prav živem oglji ali pa tudi pri prav velikem ognji precej hitro speci. Čez pol ure nit in papir odloči; krof z razpuščenim surovim maslom s peresom pomaži, dobro potresi z drobno stolčenim sladkorjem in sladko skorjo, potem spet k ognju pristavi in rumeno speci.

Ključni krafelci.

Testó za to jed se ravno tako napravi, kakor za brizgane krofe. Deni ga potem z žlico v velikosti majhnega oreha v razbeljeno maslo, da se rumenkasto speče; krafelce potem z drobnim sladkorjem potresi in na mizo daj. Med cvrenjem moraš ponev

zmiraj tresti, da krafelci poskakujejo; v vsak krafelc, ki ga iz masla vzameš, z nožem luknjo naredi in nekoliko malinovega ali mareličnega ukuhanja deni.

Pustni krofi.

Šest in petdeset dekagramov lepe moke deni nekoliko ur na gorko, potem jo pa skozi sito v kotliček presej. Zdaj dvanajst rumenjakov, 4 decilitre mlačne surove smetane in štiri žlice dobrih olovnih droža razžvrkljaj in z 14 dekagrami razpužčenega surovega masla, z nekoliko soljo in sladkorjem v moko deni. To testó s kuhalnico tako raztepi, da mehurčke dobi in se sam od žlice odtrga. Potem ogreto desko nekoliko z moko potresi, nekaj testa nanjo deni in za pol prsta debelo zvaljaj. Potlej ga z izrezalnikom, ki ima velikost otročje dlani, na okrogle blekce izreži, na vsakega za lešnik velik kupec ukuhanih marelic ali malin daj; potem jih z ravno takšnim blekcom pokrij in še enkrat z malo manjšim izrezalnikom odreži. Kar ostane, spet skupaj vzemi in tako delaj, dokler je še kaj testa. Zdaj ogreto desko s prtom pogrni, prt pa z moko potresi, nanj krofe deni in na gorak kraj postavi, da vzhajajo. Med tem plitvo kôzo ali ponev na žrjavico postavi in v nji maslo razbeli, pa ne prehudo. V to maslo devaj zadosti vzišle krofe, pa ne preveč na enkrat, da so na prostoru Zgornja stran krofov mora doli obrnjena biti. Potem jih s primernim pokrovom pokrij; kedar so na eni strani rumeni, jih obrni s palčico, in, ko so tudi na drugi strani rumeni, jih iz masla vzemi in na sito deni. Če se v maslu sami obrnejo, je znamnje, da niso dosti vzhajali, toraj jih še nekoliko vzhajati pusti. Kolikor bolji so drožé in kolikor večji krofi se izrežeje, toliko raji dobé v sredi lep pas.

Pustni krofi, drugačni.

Štirinajst dekagramov surovega masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahlega zmešaj, prideni potem.

56 dekagramov pogrete in skozi sitce presejane lepe moke, 4 decilitre mlačne surove smetane, malo soli in sladkorja, in štiri žlice prav dobro namočenih olovnih drožá, zmešaj vse, deni na toplo, da se še enkrat toliko vzdigne, deni testó potem na desko, pokrito s prtom, ki je z moko potresen. Od tod jih precej brez dalnjega vzhajanja na maslu ocvrij.

Brizgani krofi.

Skuhaj iz 5 decilitrov lepe moke in mleka prav gosto kuhanje, prideni za jajce velik drobljanec surovega masla in prav dobro s sedmimi jajci zmešaj. Zdaj v ponvi masla razbeli, brizgalo urno vanj vtakni, potem okoli dve ali tri žlice testa vanj deni in ga v razbeljeno maslo, kakor polžke stlači. Rumenkasto ocvrte iz ponve vzemi in tako delaj, dokler je kaj testa. Zdaj jih v skledo naloži, s sladkorjem dobro potresi in prav vroče na mizo daj.

Brizgani krofi z mlekom.

Napravi testó, kakor zgoraj, zavrij potem v kôzi mleka ali surove smetane, stlači testo skozi brizgalo kakor polzke vanjo, s sladkorjem dobro potresi in z žrjavico spodaj in zgoraj počasi peci. Prav za prav se mora ta jed v porceljanasti kôzi na mizo dati, ker se lepo v skledo napraviti ne dá.

Železni krofi.

Štirinajst dekagramov masla, ravno toliko surovega masla, tri jajca in rumenjakov dobro zmešaj, potem pet žlic olovnih drožá, 4 decilitre mlačnega mleka in 42 dekagramov lepe moke, nekoliko soli in drobno stolčenega sladkorja primešaj in postavi vse na gorko, da še enkrat toliko vzhaja. Drži zdaj železo nad hudo žrjavico, pomaži ga, ko se razbeli, s peresom znotraj z maslom, prideni žlico testa, drži nad žrjavico, obrni ga kmalo, da se na obeh straneh

rumenkasto speče. Ko jih iz železa vzameš, jih še vroče na valjar deni, da se na pol okrogli loki naredé. Napravi jih skupoma v skledo in potresi jih z drobnim sladkorjem.

Železni krofi, drugačni.

Zdrobi v lonec 14 dekagramov cvetne moke in 7 dekagramov dobrega masla, prideni potem 13 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, tri žlice dobre smetane, štiri jajca, nekoliko stolčenih mandeljnov, sladke skorje in eno žlico vina in vse dobro zmešaj, Peci pa tako, kakor zgoraj.

Snežne kepe.

Deni na desko dve perišči lepe moke, prideni štiri rumenjake, tri žlice vina, dve žlici smetane in nekoliko soli in gnjeti to testó, dokler mehurčekov ne dobi. Zdaj ga podolgoma raztegni in naredi petnajst hlebčekov iz njega. Té do debelosti noževega roba izvaljaj in s táko imenovanim krafelčnim koleščekom v sredi na mazinec široke koščke razdeli, vendar morajo kraji celi ostati. Postavi zdaj majhno ponev z maslom na ogenj, da se razbeli, daj blekec skozi jermene na konec kuhalnice, da se razbeljeno maslo zvali. Ko je na eni strani zarumenjen, ga s palčico obrni, na drugi strani tudi zarumeni, ven vzemi in na sito položi. Ponev mora majhna biti, da se lepo vpodobijo. Tudi ne sme maslo prehudo razbeljeno biti. Ko so vsi tako pečeni, jih skupoma v skledo položi in z drobnim sladkorjem potresi.

Šartelj.

Mešaj 28 dekagramov masla do rahlega, pri-mešaj sčasoma štiri jajca in štiri rumenjake, prideni 4 decilitre dobrega mleka, štiri žlice drožá in toliko moke, da bo precej trdo testó, zmešaj nekoliko soli, in če hočeš, drobnega in debelega suhega grozdja,

in deni v model, ki je s surovim maslom dobro pomazan in z žemljninimi drobtinami potresen. Postavi za toliko časa na gorko, da se model, ki je bil poprej na pol poln, skoraj ves napolni. Zdaj ga v neprehudi peči rumenkasto speci, potem iz modla na sito zvrni in pohladi.

Šartelj s smetano.

Mešaj 28 dekagramov surovega masla do rahlega, prideni potem 8 jajc in z vsakim jajcem eno žlico moke; jajca pa le počasi vbijaj in vsako dobro zmešaj. Zadnjič prideni še 3 žlice dobro namočenih olovnih drožá, 3 dekagrame stolčenega sladkorja, drobno zrezane olupke ene limone, 2 decilitra smetane in pet žlic moke, deni testo v model, ki je s surovim maslom dobro pomazan in z žemljninimi drobtinami potresen, postavi na gorko, da vzhaja, in zapeci ga potem rumenkasto. V ta, kakor tudi v vsak drugi šartelj razun cesarskega šarteljna smeš, če hočeš, drobnega in debelega suhega grozdja djati.

Cesarski šartelj.

Mešaj 28 dekagramov surovega masla do rahlega in prideni sčasoma štirinajst rumenjakov, 42 dekagramov lepe moke, tri žlice drožá, nekoliko soli in sladkorja, kolikor hočeš. Najboljši je, če vsakim rumenjacom eno žlico moke v surovo maslo denes, tega nekoliko časa mešaš in potem spet en rumenjaki in eno žlico moke prideneš. Ko so rumenjaki in moka tako zmešani, prideni droži in šest spenjenih beljakov, napolni s surovim maslom pomazan in z moko ali z žemljninimi drobtinami potresen model do polovice, s prtom pokrij in pusti, da še enkrat toliko vzhaja, speci v pohlajeni peči rumenkasto in zvrni na sito. V ta šartelj ne smeš vinskih jagod djati, ker je testo pretanko in bi torej vzhajati ne moglo.

Nadevani bandelci.

se ravno tako, kakor genovanske paštete napravijo, vendar se blekci le za otročjo dlan veliki izrežejo.

Drožni bandelci.

Napravi testo ravno tako, kakor za cesarski šartelj, pomaži male modle (bandelce) s surovim maslom, napolni jih na polovico, postavi jih na gorko, da vzhajajo; počasi jih potem speci, zvrni, pohladi in z drobnim sladkorjem potresi.

Počeni mandeljni v maslenem testu.

Štirinajst dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, 7 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, dva rumenjaka in drobljanec surovega masla v možnarji zmešaj in v testo stolci. Potem izreži iz maslenega testa do debelosti noževega roba zvaljanega, majhne četverovoglate blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, daj na vsak blekcec kupček mandeljnovega mešanja, primi štiri vogle zgoraj in jih skupaj pritisni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi v peči. Pečene s sladkorjem potresi in gorke na mizo daj.

Mandeljnovе brljuzge.

Napravi dobro mandeljnovu budljo (poglej jo pri tirolskem štruklji iz drožnega testa), zvaljaj potem dobro masleno testo do debelosti noževega roba, zreži ga na dlan velike blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, deni na vsak blekcec dobre pol žlice mandeljnovе budlje, obe strani vkup deni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi.

Mandeljnovе brljuzge, drugačne.

Osem in dvajset dekagramov surovega masla in 28 dekagramov moke na deski dobro razdróbi, potem z osmimi rumenjaki, štirimi žlicami vina in

z nekoliko soljo v testo zgnjeti, tega z valjarjem raztegni, spet vkup deni in tako štirikrat zvaljaj. Deni ga zdaj na hlad za nekoliko časa. Med tem mešaj 7 dekagramov sladkorja, 7 dekagramov mandeljnov, oboje drobno stolčeno, eno jajce, dva rumenjaka in nekoliko limoninih olupkov, dokler ni prav rahlo. Masleno testo zdaj prav tanko zvaljaj, na dlan velike blekce zreži, te ob kraji nekoliko z jajci pomaži, na vsak blekec eno žlico budlje daj, blekce vkup deni, na vrhu z jajci pomaži, s sladkorjem potresi in počasi peci.

Masleni kosci.

Dobro napravljeno masleno testo do debelosti pol prsta zvaljaj in z gorkim nožem na prst dolge in nekoliko siročejji kosce zreži, te z vbitimi jajci pomaži in v precej hudo peč daj. Ko so vzhajali, jih z drobnim sladkorjem potresi, še enkrat v peč deni in rumenkasto speci.

Masleni kosci z mandeljni.

Ko so kosci narezani in z vbitimi jajci pomazani, jih na drobno stolčene in z ravno takošnem sladkorjem zmešane mandeljne pritisni, pa precej trdo, da se jih več prime, s to stranijo navzgor obrnjene v ponev, s papirjem obloženo deni in v peči hitro peci.

Kolači.

Mešaj 10 dekagramov surovega masla z enim jajcem in tremi rumenjaki do rahlega, prideni potem tri žlice mleka, ravno toliko olovnih drožá, sladkorja, nekoliko soli in 35 dekagramov moke in postavi na gorko, da bo vzhajalo. Deni testo na desko z moko potreseno, zvaljaj ga do debelosti pol prsta, zreži ga na četverovoglate, dlan velike blekce, pomaži te s češpljevim ali drugim ukuhanjem in pripogni štiri konce proti sredi vkup. Potem jih tako

čedne narejene z vbitim jajci pomaži, z debelo stolčenim sladkorjem potresi in v pohlajeni peči speci. Budlju lahko tudi napraviš iz sira, ki ga z nekoliko surovim maslom, sladkorjem in jajci prav dobro primešaš. Tudi lahko drobno stolčenih mandeljnov, debelega suhega grozdja in sladkorja primešaš.

Kolači drugačni.

Zmešaj 21 dekagramov moke z 10 dekagrami surovega masla na deski, prideni štiri rumenjake, dve žlici olovnih drožá in nekoliko smetane in naredi z nožem testó, zravnaj ga potem dvakrat, kakor masleno testó, zvaljaj ga do debelosti mazinca, izreži ga z dlan velikim krafelčnim ivrezalnikom, in naj vzhaja. Zdaj mešaj 7 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, 7 dekagramov ravno tacih mandeljnov in dva beljaka do rahlega in naredi iz tega vence na blekce. V sredo deni, ko so se počasi rumenkasto spekli, s sladkorjem ukuhanih višenj ali rudečega grozdjica.

Drožne potičice.

Deni v lonec 28 dekagramov moke, dve jajci, 3 dekagrame razpuščenega surovega masla, dve žlici drožá in 2 decilitra mlačnega mleka, 14 dekagramov debelega suhega grozdja, nekoliko soli in sladkorja, dobro vmeti in deni ga na gorko, da se na pol vzdigne. Postavi zdaj ponev z maslom na ogenj in deni potičice vanjo. Rumenkasto ocvrto iz ponve vzemi, v skledo napravi, s sladkorjem potresi in na mizo daj.

Višnjeva potica.

Mešaj 28 dekagramov surovega masla, štiri jajca in pet rumenjakov četrť ure do rahlega, prideni potem 14 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja in 24 dekagramov moke in premešaj, kar je prav. Zdaj obroč dobro pomaži s surovim maslom,

deni polovico testa vanj, obloži ga s višnjami, ki so od recljev otreljene, deni drugo polovico testa nanj, zopet s višnjami obloži in počasi peči. Ko so pečeni, obroč odloči, in pohlajene s sladkorjem potresi.

Mešana višnjeva potica.

Mešaj 14 dekagramov sladkorja, osem rumenjakov in štiri spenjene beljake eno ure do rahlega, potem pa prideni 7 dekagramov drobno nastrganih in presejanih žemljinih drobtin in eno perišče recljev otreljenih višenj. Zdaj šarteljnov model ali kôzo s surovim maslom dobro pomaži, s testom napolni in počasi v pohlajeni peči peči. Ta potica se mora koj po pečenji jesti, ker je suha, ako čez noč stoji.

Češnjeva potica.

Mešaj 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, dvanajst rumenjakov in osem spenjenih beljakor eno uro; potem pa primešaj 21 dekagramov moke, drobno zrezane olupke ene limone in dve perišči češenj. Zdaj tortno ploščo s surovim maslom pomaži, testo vanj deni in počasi peči v pohlajeni peči.

Češnjeva potica, drugačna.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla in sedem rumenjakov do rahlega; potem pa primešaj 14 dekagramov sladkorja, ravno toliko mandeljnov, oboje drobno stolčeno, tri drobno nastrgane rogljičke, pa celo malo v mleku namočene, drobno zrezanega limoninega lupka, nekoliko sladke skorje in dišečih žbic in štiri spenjene beljake. Za to pripravljene višnje ali češnje se morajo s sladkorjem in vinom pariti, sok pa se mora potem ocediti, ker bi se same na sebi usušile. Pomaži tortno ploščo s surovim maslom, napolni jo z imenovanimi rečmi in peči, pa ne prepočasi.

Krompirjeva potica.

Mešaj 14 dekagramov masla in osem srednjih kuhanih in drobno nastrganih krompirjev do rahlega, prideni osem jajc, nekoliko muškatovega cveta, sladkorja, drobno zrezanega limoninega lupka in 14 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, napolni s tem testom s surovim maslom dobro pomazan in z drobtinami potresen model, peci počasi v peči rumenkasto in zvrni potem na sito. Tudi v to potico lahko rečjev otreblijene višnje ali češnje deneš, samo da tedaj testo z enim periščem drobtin nekoliko trši narediš, češnje vmešaš in pečeš, kakor je bilo zgorej rečeno.

Sladkorne štravbe.

Dvanajst beljakov razpeni, potem pa z 14 dekagrami sladkorja, dvema žlicama vina in s toliko moke zmešaj, da bo testo tako gosto, da bo še kapljalo. Razbeli potem v kôzi masla, vlij nanj testo skozi za to pripravljen lijak, kôzo dobro tresi, in ko se rumenkasto speče, ga deni na valjar, ki je s pivnim papirjem obvezan. Za vsako štravbo okoli tri žlice testa vzemi in drži pred luknjo kvarto, ki se čez surovo maslo potegne. Če pa za to nalašč pripravljenega modla s tremi luknjami nimaš, je tudi vsak navadni lijak dober, samo da ga čez surovo maslo naglo navskriž potegneš. Deni jih, ko ni več testa, v skledo skupoma in potresi jih z drobnim sladkorjem.

Osnjak.

Napravi drožno testo, kakor za tirolski štrukelj; potem ga nekoliko tanše zvaljaj, na tri prste široke in dvakrat toliko dolge čveterovoglete blekce zreži in s podolgoma zrezanimi mandeljni, z debelim in drobnim suhim grozdjem brez pešek potresi. Blekce, potem zvij in deni v kôzo, ki je s surovim maslom

pomazana in z moko potresena. Vsak blekec, ko ga v kôzo deneš, okoli in okoli z razpuščenim surovim maslom pomaži. Ko je kôza polna, jo na gorko deni, da vzhaja. Ko so svalki dosti vzhajali, jih v peči rumenkasto speci, potem iz kôze vzemi in v take podobe zlomi, v kakoršne se najrajši lomijo. Dobro pohlajene s sladkorjem potresi.

Francoski kruh.

Deni 10 decilitrov lepe moke na desko, zreži 56 dekagramov surovega masla v moko, prideni 9 jajc, devet rumenjakov, 14 dekagramov sladkorja, ob katerem se je ena limona ostrgala, 2 dekagrama drožá in soli, kar je prav, in gnjeti, da bo prav tanko testo. Potem položi čeden prtič na desko, potresi ga dobro z moko, deni testo nanj, postavi na gorko, da vzhaja. Potem ga spet na desko daj, naredi iz njega ali hlebec ali štruco, položi na dobro s surovim maslom pomazano polo papirja, pomaži po vrhu z vbitimi jajci in peci v peči. Ta kruh imajo posebno pri kavi radi.

Rakove žemlje.

Vzemi drobnih žemelj, ostrgaj 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 rakovega masla vanje, pomaži kôzo s surovim maslom, položi žemlje vanjo, deni na vrh, kar je še budlje, razžvrkljaj mleko s tremi rumenjaki, vlij na žemlje, deni spodaj in zgoraj žrjavice, vlij še razpuščenega rakovega masla nanje in daj jih vroče na mizo.

Cesarski roglički.

Vzemi mehkih rogličkov, zreži jih na tri prste široke kose, potem na vrhu skorje odreži, in zvotli

jih, potem jih pa v vinu ali v mleku namoči, vendar je vino boljši. Potem jih z zmečkanimi suhimi češpljami ali pa s kakim ukuhanjem nadevaj, pokrij s skorjo, pomoči jih v vbita jajca, potresi jih dobro z žemljinimi drobtinami, in zarumeni jih lepo v maslu, deni jih v skledo, potresi jih s sladkorjem ali s sladko skorjo in daj jih gorke na mizo.

Češpljevi cmoki.

Lepo moko z drobljancem surovega masla in dvema jajcema zgnjeti in iz tega z vodo ali mlekom testo naredi. Tega do debelosti noževega roba zvaljaj, na kose zreži in v vsak kos po eno češpljo deni in cmoke iz tega naredi. Te pa na vodi skuhaj, z žemljinimi drobtinami ali s sirom potresi in z razbeljenim maslom polij.

Droženi roglički.

Vzemi 56 dekagramov moke, 10 dekagramov surovega masla, 7 dekagramov kuhanega masla, zdrobi vse skupaj, prideni potem 10 decilitrov mleka, 2 dekagrama drožá, eno jajce in tri rumenjake, osoli, dobro zgnjeti, zvaljaj do debelosti noževega roba, zreži na čveterovoglate blekce, deni v sredo ukuhanje, zvij kakor rogličke, položi jih na desko in pokrij jih, da vzhajajo, potem jih pomaži z vbitimi jajci, deni jih na ploščo in speci rumeno. Preden jih na mizo daš, jih osladi.

Oblanice.

Vzemi 14 dekagramov moke, 7 dekagramov sladkorja, eno žlico vina, janeža pa, kolikor hočeš. Vse to na deski dobro pomešaj, zvaljaj, dva prsta široke blekce iz testa izkolesaj, na maslu ocvrij in s sladkorjem potresi.

Češki kolači.

Vzemi 2 decilitra mleka, dva rumenjaka, tri žlice olovnih drožá ravno toliko sladkorja, nekoliko soli in naredi iz tega testo za štruklje; deni ga vzhajat, vmeti 28 dekagramov surovega masla vanj, naredi kolače ali rogličke iz njega, deni jih na ploščo, naj spet vzhajajo, pomaži jih z beljaki, deni sladkorja in stolčenih mandeljnov nanje in jih hitro speci.

Strukelj iz vinskih jagod.

Zrele vinske jagode recljev otrebi, zarumeni žemljinih drobtin v surovem maslu, naredi navadno testo za štruklje, raztegni ga, potresi ga z jagodami, drobtinami, sladkorjem in sladko skorjo, zvij ga na rahlo in peci ga, kakor jabelčni štrukelj.

Pašteta iz gosjih jeter.

Čisto oprana jetra v gorko mleko deni in z nekoliko belim drobno stolčenim poprom potresi; pusti jih tako en ali dva dni, med tem pa vsako drugo uro novega mleka nanje vlij. Iz tako pripravljenih jeter pašteto tako-le napravi. Odcedi prvo redko juho, naredi pašteto iz tankega testa. deni na dno surovega masla, limoninih koleščekov, kos slanine, na pereščeke zrezane čebule, zrezanih gomoljik in če hočeš, tudi ostrig. Zdaj vina prilij, položi jetra na to, potresi z muškatovim cvetom, pašteti čedno podobo daj ter jo v neprehrudi peči do dobrega speci.

Ribja pašteta.

Napravi navadno mehko in tako imenovano paštetno testo. Za to pašteto zbrane ribe, ali menke, ali ščuke, ali karpe, ali postrve 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 soljo drgni in operi; budljo pa ravno

tako napravi; kakor za mesno pašteto, le s tem razločkom, da namesti mesa nekaj koščekov košic otrebljene ribe zrežeš. Potem devaj v pašteto eno lego budlje, pa eno lego ribe, lepo jo pokrij in peči jo v neprehudi peči.

Pečenje.

Telečje stegno.

Stegno čedno operi, osoli in tako okoli dve uri ležati pusti; potem ga na raženj natakni in pri ognji ali v pečici počasi speci. Še le proti koncu sme ogenj huji biti, ker bi sicer stegno lahko orujavelo. Ko se peče, ga pridno z mastno juho in surovim maslom polivaj. — Posebno mehko in belo je pa, če se kaki dve uri v mlačno mleko položi in potem še le osoli. Nekterim diši s česnom nataknjeno; tedaj pa ojster nož v meso vbodi in košček česna vanj vtakni. Ravno tako se tudi z otrebljenimi in na koščeke zrezanimi sardeljami pripravi; tedaj se pa zmiraj po enem koščeku sardelj in enem koščeku govejega mozga jemlje in se med pečenjem s smetano in s surovim maslom poliva.

Telečja obistna pečenka.

Dobro oprano nasoljeno na raženj natakni in med pečenjem s surovim maslom in mesno juho polivaj. Peči jo pa pol manj časa, kakor stegno. Ko jo v skledo deneš, jo polij z nekolikim surovim maslom, ki se v pečno ponev nateče.

Pečeni jagnjičev hrbet (zajic).

Obe stegni dobro operi, raztegni, na raženj natakni in s trskami podpri, potem osoli, z mastno juho polij in pri plamečem ognji speci. Ko ga v skledo deneš, nekoliko juhe nanj vlij.

Pečene jagnjičeve prsi.

Namoči eno žemljo v mleku, ocvri nekoliko zelenega petršilja na surovem maslu, deni ga na dobro ožeto žemljo, dobro premešaj, pridene žefrana, dve jajci in en rumenjaki in nadevaj dobro podsežene prsi, luknjo dobro s tršinami zatakni, počasi peci in z dobro mesno juho pogosto polivaj. Ko so gotove, tršice iz njih izleci in nekoliko z juho polij.

Pečeno koštrunovo stegno.

Operi ga, kolikor se dá, natakni ga s slanino, polivaj ga na različni s smetano, dokler ni gotovo, Vendar glej, da se ne bo posušilo, ampak lepo sočnato ostalo. Smetano, ki se v ponev za pečenje nateče, lahko v rumeno polivko deneš, da se ž njo nekoliko pokuha, potem jo pa ali na pečenje zlij ali pa v posebni skledčici dodaj.

Pečeni svinjski hrbet.

Večidel se v pečici peče, ker koža pri plamtečem ognju lahko orujavi. Toraj ga dobro operi, osoli in v ponev za pečenje z nekoliko vode položi. Pusti ga v peči tako dolgo, da koža krhka prihaja, zareži jo potem navskriž do debelosti mazinca, čveterovoglato, večkrat ga obrni in speci ga do dobrega. Ako hočeš, da je lep, se mora koža krhka in svetla videti.

Pečeni prasec.

Čisto strebljenega prasca dobro operi in nasoli in s papirjem, s kakima dvema žemljama ali pa tudi s kuhanim in olupljenim krompirjem nadevaj, stégni široko razpri, skozi sklepno kost les vtakni, zadnje noge od zunaj zveži, sprednje vkup deni in z nitjo trdno zveži, da zadej ležé in navadno lego dobe. Ovij ga zdaj s papirjem, ki je s surovim maslom pomazan, in peci ga počasi. Pol ure pred, ko na mizo napravljáš, papir odloči, prasca pridno s slanino pomaži, še

zakuri, in speci ga rumenkasto do dobrega. Raženj se mora vedno vrtiti, ogenj ne sme preblizo priti, prasec se mora pridno s kosom slanine mazati, ker bi sicer lahko mehurčke dobil, kar bi ne bilo lepo viditi.

Pečeni golobje.

Golobe oskubi in prav tako pripravi, kakor pišeta; čedno jih navleci s slanino, ki je na rezance zrezana, natakni jih na raženj, z nitmi jih poveži, polivaj jih s smetano, surovim maslom in dobro juho in speci jih hitro pri plamtečem ognju.

Namašeni golobje.

Se ravno tako pripravijo, krkor namašena pišeta; s surovim maslom se polivajo in pečejo; vender je opomniti, da naj se preveč ne namašé, ker bi sicer pri ognju koža lahko počila. Jetra in želodec niso za nič.

Pečena pišeta.

Vzemi šest do deset tednov starih pišet, popari jih, ko kri do čistega odteče, s kropom, oskubi in položi jih v hladno vodo. Potem jih pri zadnjici odpri, čreva, jetra in želodec iz njih poberi; golžun in goltanec pa pri vratu iz njih poberi; pišeta potem še enkrat v hladni vodi, dobro operi, osoli in z nekoliko zelenim petršiljem nadevaj. Zdaj jih na raženj natakni, nožice, ki so se pod kolenčnimi členki odsekale, priveži in pri bedričkih s klinčkom zatakni; deni jih potem k ognju, polivaj jih s surovim maslom ter jih speci.

Ocvrta pišeta.

Pišeta, kakor je bilo ravno rečeno, iztrebi, operi, na štiri kose zreži, žolc od jeter odloči, želodec odpri in čisto očedi. Potem jih nasoli, z moko potresi, v

vbite jajca, v beljake ali vodo pomoči, v žemljinih drobtinah povaljaj in hitro na razbeljenem maslu ocvrij. Jetra in želodec na zadnje v ponev deni ter jih pokrij, ker so zeló mokrotne in torej, ko se cvrejo, hudo škropijo. Na zadnje daj eno perišče zelenega petršilja v maslo, da se ocvre in deni ga potem na pišeta, ki so se čedno déle v skledo.

Namašena pišeta.

V mleko namočeno in spet dobro ožeto žemljo s surovim maslom, v katerem se je nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja napelo, polij, kaki dve jajci nanje vbij, s soljo in žefranom začini in z brizgljo v pišeta pri vratu dobro podžežene nadevaj, te potem zaveži in tako napravi, kakor pečene (vendar se zataktniti ne smejo), natakni jih na raženj in peci jih s surovim maslom polivaje. Perutnice pri ti, kakor pri vsaki drugi perjadi, izpogni ter jetra in želodec med nje vtakni. Zato se vzamejo prav mlada šest do osem tednov stara pišeta, če so pa stareja, se morajo vsaj pred ta dan zaklati in suhe oskubiti, ker bi se sicer dosti ne zmečile.

Pečeni kopun.

Da se ta kuretnina zmeči, mora vsaj tri ali štiri dni ležati potem, ko je bila zaklana. Kopuna potem čedno opuli, čreva iz njega vzemi, zadej pri vratu luknjo naredi ter golžun in goltanec iz njega vzemi, prsno kost zlomi in spodnje noge odsekaj. Zdaj ga čisto operi, nasoli in ali z drobno zrezanimi sardeljami dobro odrgni ali pa zelenega petršilja va-nj vtakni, kopuna pri vratu in pri nogah z nitmi zaveži in od začetka pri majhnem, potem pa pri večjem ognji s surovim maslom polivaje peci. Perutnice ali odsekaj ali nazaj pripogni. Ko v skledo devaš, les iz njega potegni, niti odveži, in ozaljšaj ga z nekoliko zelenim petršiljem, ki ga lahko tudi na maslu ocvreš.

Kopun z ostrigami.

Pet in dvajset, iz lupin vzetih ostrig, štiri žlice zemljinih drobtin in prav malo drobno zrezanega zelenega petršilja v 5 dekagramih surovega masla malo časa cvri, potem muškatovega cveta in soli prideni, dobro pripravljene kopuna s tem nadevaj ter ga rumenkasto speci. Potem naredi nekoliko rumene prežganke iz surovega masla in moke, prideni eno žlico precejene juhe, sok ene limone, juho, ki se od kapuna odteče, in zopet pet in dvajset ostrig in njih vodo, dobro zavri in deni na kopuna v skledo položenega ali pa v posebni skledčici dodaj.

Pečena raca.

Se ravno tako pripravi, kakor gos; samo pol manj časa se peče, ker je na pol manji. Ko jo na mizo daš, deni nekoliko juhe, ki se je pri pečenju od nje natekla, in ene šopke zelenega petršilja na njo.

Pečeni belič (pisana divja raca).

Opuli, popari in navleci ga, kakor pečene goble; natakni ga potem na raženj in peci ga v soku; med pečenjem se sme samo z mastno mesno juho ali pa tudi s surovim maslom polivati.

Pečena gos.

Čedno pripravljeno drobnjavo, to je, perutnice, noge, glavo in vrat, odsekaj, dobro operi, nasoli, z majaronom odrgni, na raženj natakni, z nitmi poveži in pogosto z juho ali surovim maslom polivaje rumenkasto speci. Tudi lahko popra in španske čebule, kostanja ali krompirja va-njo deneš in jo tako spečeš.

Pečeni puran.

Mladega purana popari, odpri, nasoli, na raženj natakni in med pečenjem s surovim maslom polivaj.

Vendar pa od začetka hudega ognja ne potrebuje, ker je večidel na pol večji od kopuna in toraj veliko pozneje gotov. Tudi ga lahko oviješ s papirjem, ki ga s surovim maslom pomažeš; tedaj pa papir pol ure pred, ko v skledo devaš, ž njega vzemi in bolj zakuri, da se rumenkasto zapeče.

Namašeni puran.

Drobljanec rahlo umetenega surovega masla s tremi jajci dobro zmešaj, potem dve v mleku namočeni in zopet dobro ožeti žemlji, 14 dekagramov debelega in ravno toliko drobnega suhega grozdja in podolgoma zrezanih mandeljnov prideni, dobro premešaj in puranov golžun s tem nadevaj, z nitmi dobro zaveži in peci ga potem še nekoliko bolj počasi, kakor nenadevanega. Namesto debelih vinskih jagod se tudi drobnih mandeljnov in pečenega koštanja vzame; tedaj se mora pa 10 dekagramov na koščke zrezanega mozga dodati, ker bi sicer budlja presuha bila.

Pečene jerebice.

Oskubljene, iztrebljene in dobro oprane s tanko slanino čedno natakni in potem ž njimi ravnaj, kakor s pečenimi piščeti.

Pečeni kljunači.

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

Pečene lešterke.

Lešterke oskubi, dobro operi, prsno kožo ž njih potegni in kolešček slanine za njo deni, potem jih navleci in pridno s surovim maslom polivaje peci. Zdaj nekoliko ostrig, limoninega soka, muškatovega cveta, limoninih olupkov in gomolk v kôzi z drob-

ljancem surovega masla pari, položi pečene lešterke v skledo in polij jih s polivko.

Pečene lešterke s smetano.

S slanino natakunjene polij z namako, ki se ravno tako kakor za zajce pripravi, in pusti jih v nji eden ali dva dni ležati. Potem jih polivaj s smetano in pa s surovim maslom in tako pečene v skledo položi in juho, ki je v ponvi, na-nje zlij.

Pečene liske.

Z lisk kožo potegni, deni jih za eno uro v vodo in vsaj za en dan v kislo juho, peci jih potem pogosto polivaje s smetano, surovim maslom in juho, deni jih v skledo in vlij polivko na-nje.

Pečene rušovci.

Rušovce opuli, izreži, operi, s tanko slanino natakni, z juho, ki se za stegno divje kože vzame, polij in potem ji ravno tako pripravi, kakor imenovano stegno.

Pečeni divji petelin.

Če je zeló mlad, ga samo prav lepo s slanino natakni ali ga pa ž njo ovij in kot bažana peci. Če je pa bolj star, ga kakor zajca s kislo juho polij, v kateri ga dva ali tri, tudi ko bi utegnili kitasti biti, osem dni ležati pusti, in potem kakor zajca peci.

Pečena snežnica (beli jereb).

Se ravno tako pripravi, kakor rušovci, samo pred pečenjem se nekoliko v juhi pari.

Pečene prepelice.

Prepelice oskubi, iztrebi in operi, potem naj ležijo en dan v kisli juhi, ki se iz vina, kisa, cele sladke skorje in dišečih žbic napravi, in speci jih potem hitro pri prav plamečem ognji.

Pečene divje race.

Se ravno tako, kakor ruševci pripravijo, samo, preden se pečejo, jih nekoliko popari.

Pečeni zajec.

Dobro odrtega in s slanino nataknenega zajca na različni pri plamečem ognji peci in samo s surovim maslom pridno polivaj. Mladi zajci so za takošno pripravo boljši, kakor stari, ker so ti radi žilasti. Večjidel se rumena polivka s smetano in kaparami v posebni skledčici pridene.

Pečeni zajec s smetano.

Odrašenega, pa, da je mehak, ne prestarega zajca dobro oderi in operi, čedno s slanino natakni, potem z vrelin kisom in kropom polij, korenja, petršiljevih koreninic, čebule in zelene na koleščeke zrezane, lorberjevega perja, materne dušice, košček limberja, par dišečih žbic, celega popra in limoninih olupkov prideni, zajca ene dni v ti namaki pusti in med tem časom večkrat obrni. Ko ga potrebuješ, ga na raženj natakni, noge navzgor priveži, peci in s surovim maslom, kislo juho in smetano premenjema polivaj. Ko je gotov, ga v skledo deni, z limoninimi olupki, na ktere se nekoliko kapar dá ozaljšaj, in juho, ki se v ponev nateče, v posebni skledčici prideni.

Pečeni bažán.

Bažana ali s tanko slanino natakni ali pa prsi s tankim kosom slanine obveži in ravnaj ž njim,

kakor s pečenimi pišanci, samo, da se mora zavoljo mesnatih prsi nekoliko bolj dolgo peči, in da se mora tudi, če so prsi s slanino obvezane, nekoliko bliže k ognju djati.

Pečeno srnjakovo stegno.

Se ravno tako pripravi, kakor zajec s smetano samo, da se vsaj dve uri peče, ker je pa srednji zajec v treh četrtinah ure pečen.

Pečeni srnjakov hrbet.

Se ravno tako pripravi, samo, da je treba zavoljo njegove mehkote bolj skrbeti, ker ne sme premehak biti.

Pečeno stegno divje koze,

Čisto odrto in s slanino nataknjeno polij z vrelo kislom juho, ki jo iz kisa, vina in vode (kolikor ene, toliko druge reči) napraviš, prideni čebule, materne dušice, lorberjevega perja in pusti ga štiri ali pet dni v nji. Potem ga peči kakor srnjakovo stegno.

Pečeni jelenov kosec pri repu.

Se ravno tako pripravi, kakor zajec s smetano, samo da se mora delj peči; tudi se v posebni skledčici kaparjeva polivka dodá. — Vse to pečenje se sme brez razločka v ponev za pečenje djati, v vročo pečico postaviti, večkrat politi in obrniti in speči, ker ni tako ne samo nič slaběji, ampak je še prijetniši in se še bolj zmeči.

Jagnjičeve prsi z rakovimi vratovi namašene.

Lepe jagnjičeve prsi čedno operi in po vrhu kožo ž njih potegni. Potem skuhaj dvanajst rakov, ktere olupiš in iz kterih lupin rakovo maslo napravi,

namoči dve ostrgani žemlji v mleko, vmeti potem rakovo maslo, ali dve jajci vanj in prideni ožeti žemlji, na koščke zrezane rakove vratove in nekoliko zelenega petršilja, nadevaj prsi s temi rečmi, dobro jih zatakni in peci polivaje s surovim maslom. Tako lahko tudi telečje prsi pripraviš.

Koštrunovo bedro po angleško.

Vzemi zadnjo četrt koštrunovo, odsekaj velik in čeden kos ledvičnega mesa, da se ga še nekoliko bedra drži in peci ga na ražnji. Meso, kar ga na bedru še ostane, zreži na tanke koleščke, zarumeni v kôzi nekoliko surovega masla, deni koleščke vanj, da se pariyo. Potem malo z moko potresi, prideni dišave in popra in mesne juhe; ko se malo pokuha, deni med pečenje.

Pečeni svinjski hrbet, drugačen.

Lep kos odrtega svinjskega hrpta dobro operi, s soljo in kumino potresi, v kozo položi in nekaj žlic mesne juhe in ravno toliko dobrega vinskega kisa prideni, potem ga pari, dokler ni mehak, potem tudi na pokrov žrjavice dodeni, da lepo zarumeni. Ko je gotov, ga v skledo položi, mast posnemi in sok nanj vlij.



Sladka in kislá salata.

Glavna salata.

Dobro jo očedi; potem jo na dvoje ali, če so glavice večje, na več kosov zreži, čisto operi, vodo spet dobro iztlači, in potem jo s pehtranovim, maliničnim ali navadnim kisom in dobrim oljem napravi.

Zmešaj namreč toliko olja, kolikor kisa v zamešani steklenici prav dobro, pridene soli, kar je prav, zlij potem na salato in to potem mešaj, da se tudi trši perje napije. Deni jo potem čedno v skledo in obloži jo, kar se večidel zgodi, s trdo kuhanimi in v osem koščekov zrezanimi jajci.

Rezva.

Se ravno tako pripravi.

Kodrasta salata, plavi regrat, greša.

Se vse ravno tako pripravijo in potem se nekoliko drobno stolčenega sladkorja pridene. Kreša se pa še le takrat napravi, ko se salata na mizó da.

Kumare.

Kumaro olupi, na tanke koščke zrežij, osoli, pet minut v soli pusti, potem vodo odcedi, kumare s kisom in oljem polij in s poprom potresi. Narbolj prijetne so pa, če se tako napravijo, akoravno ni navada, da se hitro zrežejo, koj s kisom in oljem polijejo, osolé in precej na mizo dajo.

Zeleni fižol.

Mehko kuhani, osoljeni, odcejeni in pohlajeni fižol s pehtranovim, maliničnim ali navadnim kisom in dobrim oljem dobro premešaj in potem s trdo kuhanimi in na šest koščekov zrezanimi jajci obloži.

Koreninična salata.

Kuhane koščke zelene, plavega regrata, kačjega korena, krompirja in kos gnjati na tanke pereščke zreži, čedno na krožnik napravi, s čebulo prav drobno

in v kisu kuhano, s sardeljami in s plošnato zrezanimi trdimi jajci obloži, s kisom in dobrim oljem polij, s soljo in poprom potresi in na mizo daj.

Cvetni ohrovt.

Cvetenje celo v slani vodi skuhaj, v hladno vodo položi, in ko se pohladi, kisa in olja na-nj deni.

Špargeljnova salata.

Lepe špargeljne očedi, v slani vodi skuhaj, v skledo položi in pohlajene s kisom in oljem polij.

Slanična salata.

Tri velike mošancigarje olupi, na drobne koščke zreži, tako tudi eno debelo španjsko čebulo, potem očedi dve slanici, poberi iz njih koščice, zreži jih na majne podolgaste koščke, prideni jih unim rečem in napravi vse s kisom, oljem, nekoliko poprom in solijo.

Sardeljina salata.

Potem, ko so sardelje eno uro v hladni vodi ležale, koščice iz njih poberi in napravi jih čedno na krožnik. Na to iz lepih olivk peške poberi, deni te in kapare med sardelje in vlij vinskega kisa pa dobrega olja na-nje. Tudi lahko nekoliko sardelj zviješ ter vse s školjkami limoninimi koleščeki obložiš. Namesto sardelj lahko tudi slanico vzameš, ki je en dan v vodi ležala.

Salata iz polžev.

Kuhane polže iz lupin vzemi, v hladni vodi umij in lepo očedi, z vodo pa soljo še enkrat zavri in spet v hladno vodo položi. Ko jih v skledo devaš, jih dobro ožmi, s kisom polij in na mizo daj.

Laška salata.

Nekoliko kuhanega krompirja, eno jeguljo, eno lepo očejeno slanico, nekoliko piškurjev, kodraste salate in plavega regrata zreži, s kisom, oljem in nekoliko soljo napravi in nekaj trdo kuhanih in drobno zrezanih jajc primešaj.

Laška salata z žolico.

Kuhaj vina, vode in kisa, vendar se mora kis najbolj čutiti, z dišavo, limoninimi olupki, lorberjevim perjem, materno dušico in soljo precej dolgo, prideni na 7 decilitrov juhe poldrug dekagram razpuščenega vizjega mehurja, in poskusi na cinastem krožniku, če se strdi. Če se to ne zgodi, pa še kuhaj ali pa še nekoliko vizjega mehurja prideni. Če se strdi, je pol v model vlij in deni na hladno, da se žolica naredi. Na žolico pa deni na tanke kolešččke zrezanih jegulj, slanice, piškurjev, sardelj, olivk, iz katerih so se peške pobrale, kapar in tankih limoninih koleščekov. Ako bi se juha, ki je ostala, med tem tudi strditi utegnila, se mora razpustiti in pohlajena na une reči viliti. Zdaj zopet vse na hladno deni, in ko se strdi, model v skledo zvrni, za nekoliko časa s prtom, ki se v krop pomoči, pokrij, in potem vzdigni. To se ima pa še le zgoditi, ko se žolica na mizo dá. Skledo ozaljšaj z zelenim pomarančnim perjem.

Namašena jabelka.

Lepe, enako debele mošancigarje olupi, potem na vrhu ploščo odreži in višnje vanje deni. Ploščo zopet nazaj deni, jabelka dobro z beljaki pomaži in z drobnimi žemljninimi drobtinami potresi, potem pa rumenkasto na dobrem maslu ocvri.

Ocvrti jabelčni krhliji.

Lepa debela jabelka olupi in na pol prsta debele krhlije zreži, v testo iz vina, sladkorja in moke

pomoči (tudi lahko drobno stolčene sladke skorje vmes deneš), potem na hudo razbeljenem maslu hitro rumeno ocvri, in ko v skledo devaš, dobro s sladkorjem potresi.

Mošancigarji v žolici.

Mošancigarje olupi, z vinom, vodo, eno trščico sladke skorje, limoninimi olupki in sladkorjem do mehkega pari, potem iz posode vzemi, vtakni vanje podolgasto zrezanih mandeljnov, sok pa in precej sladkorja še ene dobro četrto ure kuhaj, precedi ga potem skozi gosto sitce na jabelka, ktera na hladno deni, da se žolica naredi.

Jabelka v žolici, drugačna.

Pari štiri in dvajset olupljenih jabelk, 7 decilitrov vina, $3\frac{1}{2}$ decilitra vode, eno trščico sladke skorje, limoninih olupkov in sladkorja in deni jih potem v pripravno skledčico. Zdaj deni v sok poldrugi dekagram v $1\frac{3}{4}$ decilitra vode razpuščenega vizjega mehurja in sladkorja, kuhaj ga še eno četrto ure, prideni potem toliko krmesovega soka, kolikor je treba, da lepo barvo dobi, precedi skozi gosto sitce na jabelka, ktere na hladno postavi, da se žolica naredi. Preden jih na mizo daš, jih z drobno zrezanimi trpentinkami potresi.

Hruševa salatā.

Hruške olupi, z moko potresi, v surovem maslu rumenkasto ocvri, potem z vinom, sladkorjem in sladko skorjo do mehkega kuhaj, na krožnik napravi, in sok, ki se še nekoliko usuši, nanje zlij.

Salata iz kutin.

Zeló zrele kutine olupi in na krehlje zreži in z vinom, vodo in veliko sladkorjem prav mehko skuhaj, kar bi dve ali poltretjo uro potrebovati utegnilo.

Surove slive.

Zrele slive olupi, z vinom, sladkorjem in sladko skorjo nekoliko pokuhaj in pohlajene na mizo daj. Ako se nerade lupijo, jih s kropom popari, potem krop odcedi, in se bodo rade lupile.

Suhe slive.

Kuhaj suhe slive z vinom, sladkorjem, sladko skorjo in limoninimi olupki, poberi potem peške iz njih in mandeljne vanje deni, položi jih čedno na krožnik in vlij dobre vanilijine rozolije vanje.

Pražene slive.

Zrele slive čez sredo prelomi, peške iz njih poberi in praži jih z nekoliko vinom do mehkega. Zdaj žemlje, kolikor jih je treba, na dobrem maslu ocvrij, s slivami vred zavri, potem pa vse osladi.

Ocvrte slive.

Suhe slive na vodi mehko skuhaj, potem peške iz njih poberi in namesto njih sladke olušene mandeljne vanje deni. Zdaj iz vina, sladkorja in lepe moke testo naredi, pa ne prerediti, slive v njem povaljaj in na razbeljenem maslu prav hitro ocvri. Rumenkaste morajo biti in dajo se zelo vroče in s sladkorjem potresene na mizo.

Praženi bezek.

Štirinajst decilitrov rečjev čisto otrebljenega bezga v kôzi mehko pari, potem $1\frac{3}{4}$ decilitra dobrega mleka z eno kuhavnico moke premešaj in bezga prideni, kakor tudi pol žemlje na koščke zre-

zane in na maslu ocvrte, da se skupaj kuha. Vse oslajeno in dobro zavreto daj ali mrzlo ali gorko na mizo, kakor hočeš.

Pomarančna salata.

Zreži srednje pomaranče na kolesca, položi jih čedno v skledo, deni na vsako kolesce pol žličice ukuhanega rdečega grozdjiča ali eno višnjo, dobro jih osladi in vlij dobrega vina nanjo.

Motovilec.

Se ravno tako, kakor navadna salata s kisom in oljem napravi in je prav prijetna, bladivna in zdrava jed.

Zeliščna salata.

Vzemi zelša kolikor jih dobiš, kakor krebulice, kreše, motovica, kislice in drugih, operi, zreži in napravi jih z vinskim jesihom in dobrim oljem.

Krompirjeva salata.

Drobnega krompirja skuhaj, olup, na tanke krlje zreži, osoli in z malo kisom, veliko oljem in drobno zrezano čebulo napravi. Tudi imajo navado nekaj žlic dobre gorčice nanje djati, kar je zelo prijetno. Brez te priklade se ta salata tudi pod kodrasto ali zeleno salato dene, dostikrat se tudi z zeleno zmeša.

Zelénina salata.

Najdebeleji zeleno na slani vodi mehko skuhaj, potem na tanke košččke zreži, čedno v skledo napravi in s kisom in oljem polij. — Tako se tudi iz surove zelene napravi, ki se čedno opere, nesnage

osnaži in na prav tanke kološčeke zreže. Ta salata se večidel z zeleno salato in trdo kuhanimi jajci obloži; pogostoma se tudi s krompirjevo salato zmeša.

R i b e.

Ocvrti karp.

Najboljši karpji so, kateri češ poldrugi kilogram tehtajo. Taki ribi luske čisto ostrži; potem jo iztrebi, operi, na tri prste široke kose zreži, v kotliček deni in osoli. Čez pol ure toliko žemljinih drobtin, kolikor moke zmešaj in zrezano ribo prav dobro z njimi potresi. Potem v ponvi masla razbeli, nekaj kosov vanj deni in hitro ocvri. Te potem iz masla vzemi in družih vanj deni. Poslednjič zelenega petršilja v maslo daj, ko se strdi, pa na ribo, ki se v skledo napravi.

Oparjeni karp.

Poldrugi kilogram težkemu karpju luske ostrži; potem ga iztrebi, operi, razplati, na tri prste široke kose sreži in v kôzo deni, kakor tudi en koren, eno petršiljevo korenino, en kos zelene, en košček limberja, materne dušice, lorberjevega perja, nekoliko dišečih žbič, mlade dišave, celega popra, eno čebulo, limoninih olupkov in soli, na to pa $3\frac{1}{2}$ decilitre hudega vinskega kisa in ravno toliko kropa vlij; potem dobro pokrij, da se na hudi žrjavici eno ali poldrugo uro pari, gotovega karpa v skledo deni, z zelenim petršiljem potresi in daj na mizo.

Karp po česki.

Karpju luske ostrži, potem ga razplati, operi, na tri prste široke kose zreži in v kôzo deni, pri-

deni pa 28 decilitrov olja, dve glavi čebule, korenja, petršiljevih korenin, zelene, česna, materne dušice, lorberjevega perja, muškatovega orehka, muškatovega cveta, dišečih žbic, mlade dišave, sladke skorje, limoninih olupkov, popra in soli; naj se eno do pol-druge ure kuha. Potem ribo iz nje vzemi in v porcelanasto kôzo ali v globoko skledo deni. Potlej pa tri žlice moke v maslu zarumeni, v juho deni, katero potem, ko jo z medom posladiš, še eno uro kuhaj, skozi gosto sitce precedi in na karpa vlij. Tudi lahko karpovo kri s kakima dvema žlicama kisa, razžvrkljaš in deneš na polivko, ko v skledo devaš.

Karp v žolici.

Karpu luske ostrži, potem ga iztrebi, operi, na tri prste široke kose zreži in nepremehko skuhaj; prideni mu pa 7 decilitrov kisa, $3\frac{1}{2}$ decilitra vina, 7 decilitrov vode dva korena, dve petršiljevi korenini, en kos zelene, štiri lorberjeva peresa, materne dušice, dve glavi čebule, dišečih žbic, celega popra in mlade dišave; potem ga iz juhe vzemi, v to pa dve jajci z lupino vred in 3 dekagrame vizjega mehurja deni, da se s temi rečmi do pol ukuha. Zdaj prtič čez zvrnjen stol priveži, juho nanj vlij, če ni dosti čista, to tolikrat ponovi, da po zeló čista in prezretna. Zdaj jo pa ali v kôzo do pol nadevaj, da se strdi, obloži jo z olivkami in pomarančnim perjem, ako jih imaš, deni ribo na to in zalij z ostalo juho, deni na hladno, da se strdi, pomoči, ko v skledo devaš, kôzo v krop in posušeno zvrni hitro v skledo; — ali pa položi ribo v skledo s pomarančnim perjem obloženo, razsekljaj žolico, ko se je strdila, na drobno in daj jo na ribo. Posebno lepa je ta žolica, če se polovica precejene žolice s krmeševim sokom rudečkasto pobarva, z razsekljano belc premeša in na ribo dá.

Karp v črni polivki.

Zabodi karpa pod glavo in kri naj v posodo teče, v kateri je nekaj žlic kisa. Potem mu luske

ostrži, ter ga iztrebi, razplati in na tri ali štiri prste široke kose zreži. Potem v kôzo tri žlice moke v surovem maslu zarumeni, prideni drobno zrezane čebule in česna, da se napne, kakor tudi drobtin črnega kruha, lorberjevega perja, materne dušice, limoninih olupkov, vode, kisa in ribo, da se eno uro kuha. Gotovo ribo v skledo položi, polovki še eno četrt ure s sladkorjem kuhaj, potem skozi sito precedi, kri prideni in na ribo daj.

Višnjev karp.

Karpa iztrebi, razplati, na tri prste široke kose zreži, v kôzo položi in z 7 decilitri vrelega kisa polij, da bo lepo višnjev. Potem napravi juho, ko za obrnjenega karpa, iz korenin in dišave in položi karpa vanjo, da se v nji skuha, pa ne premehko, potem ga s papirjem pokrij, ohlajenega v skledo položi in z zelenim petršiljevim perjem ozaljšaj.

Okisani karp,

Ocvrtega karpa obloži s póram in navadno čebulo, z materno dušico in lorberjevim perjem, z vrelim vinskim kisom popari in na hladnem spravi. Kolikor dalj ostane v ti juhi, ki se čez nekaj časa skorej strdi, toliko boljši je; še več mesecev se lahko na zeló hladnem hrani, in vendar zmirom prijeten ostane.

Ocvrti kapči.

Te ribice se ne odpró, ampak čisto operejo, osolé, v moki in žemljinih drobtinah, ki so se po enaki primeri zmešale, povaljalo in prav hitro na razbeljenem maslu rumenkasto ocvró. To pa ne sme čez dve minuti trpeti, ker bi bile presuhe. Ako bi pa te ribice bolj velike biti utegnile, jih na trebuhu prereži, drob iz njih poberi, sicer pa, kakor je bilo rečeno, ž njimi ravnaj.

Ocvrta ščuka.

Ščuki luske ostrži, potem jo odpri, operi, pa je ne razplati; zreži jo na štiri prste široke kose, položi jo v kotliček in osoli jo. Potem toliko žemljinih drobtin, kolikor moke dobro premešaj, ribo ž njimi dobro potresi in na razbeljenim maslu ocvri. Potem zelenega petršilja v maslo vrzi in na ribo deni, ki jo skupoma v skledo napraviš.

Pečena ščuka.

Ponev za pečenje s surovim maslom pomaži, z na kolesce zrezano čebulo obloži in ščuko na njo položi, ko ji luske ostržeš, jo iztrebiš, opereš, osoliš in s sardeljami natakneš. Zdaj sardelje drobno razsekljaj s surovim maslom zmešaj, na ribo deni, v pečico postavi in počasi peči. Pridevaj sčasoma sardeljinega masla. Gotovo ščuko varna v skledo vzdigni, s podolgoma zrezanimi limoninimi 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 pridenejo in z nitjo zvežejo, podpreti in pri plamečem ognju peči. Med tem jo pogostoma s surovim maslom polivaj.

Pražena ščuka.

Poldrugi kilogram težki ščuki luske ostrži, potem jo na štiri prste široke kose zreži in osoli. Zdaj 14 dekagramov surovega masla v kôzi razbeli, drobno zrezanih sardelj, čebule, zelenega petršilja in limoninih olupkov prideni, ribo na to položi, nekoliko žlic smetane prilij, dobro pokrij, da se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkrij, ščuko obrni, spet pokrij, da se do dobrega duši, potem jo v skledo deni, s polivko polij in na mizo daj.

Obarjena ščuka.

Se ravno tako kuha, kakor karp, samo da je poprej 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 petršiljem ozaljšaj.

Ščuka na roši pečena.

Ščuke luske ostrži, potem jo iztrebi, operi, osoli in tako eno uro ležati pusti. Potlej roš s surovim maslom pomaži, nad hudo žrjavico postavi ščuko nanj položi, katero, ko na eni plati zarumeni, obrni in s surovim maslom polivaj. Ko je skoraj gotova, jo ž njega vzemi, v podolgasto ponev, v kateri je surovo maslo razbeljeno, deni, z žemljninimi drobtinami potresi in do dobrega speci. Potem pa 14 decilitrov vina in 1½ decilitra kisa v ponev zlij in z nekoliko dišečimi žbicami in muškatovim cvetom pol ure kuhaj. Ako se med tem časom polivka zadosti gosto ne ukuha, ribo iz nje vzemi, huji zakuri, da se sok v malih minutah ukuha; potem ga pa zopet na ribo zlij.

Okisana ščuka.

Za to jed ali ocvrto ali pa na roši pečeno ščuko vzemi in potem ž njo kot z okisanim karpom ravnaj.

Višnjeva ščuka.

Ko je, kakor višnjev karp pripravljena, jo, preden je gotova, z mrzlo vodo pokropi in do dobrega skuhaj. Potem jo urno v skledo deni, s pripravno skledo in potem še s prtičem pokrij in na mizo daj.

Ščuka s surovim maslom in petršiljem.

Ščuki luske ostrži, potem jo iztrebi, na slani vodi z nekoliko dišečimi žbicami, mlado dišavo in lorberjevim perjem do dobrega skuhaj, varno v

skledo položi, s trdo kuhanimi in drobno zrezanimi jajci in ravno takošnim petršiljem potresi in z razbeljenim maslom pokrij.

Ščuka s sardeljami in limonami.

Ščuki luske ostrži, potem drob in koščice iz nje poberi, meso na en mazinec debelo in podolgoma zreži, glavo pa celo pusti. Zdaj surovega masla v kôzi nad žrjavico razbeli, prideni oprane, košic in lusk očiščene in dobro zrezane sardelje, ščuko, nekoliko drobno stolčenega muškatovega cveta in sok pol limone ter dobro pokrij, da se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkrij, ribo obrni, zopet limoninega soka na njo iztlači, zopet pokrij in do dobrega skuhaj. Ko v skledo devaš, postavi glavo v sredo sklede, drugo meso okrog nje deni in čedno z limoninimi koleščiki in olupki obloži.

Nadevana ščuka.

Ščuki luske ostrži, potem jo na hrbtu razreži in poberi vse meso in košice iz nje, vendar se pa mora rep in glava hrbtanca držati in koža cela ostati. Zdaj košice iz mesa poberi, ter jih, kakor tudi čebulo, zelenega petršilja, nekoliko kože in košic otrebjenih sardelj in limoninih olupkov drobno razsekljaj, prideni pa eno v mleku namočeno in zopet dobro ožeto žemijo, drobljanec masla, štiri jajca, nekaj muškatovega cveta, popra in soli in vse zmešaj. Te zmešanje nadevaj v ribino kožo, in jo potem na hrbtu zašij. Zdaj podolgasto ponev z surovim maslom pomaži, šuko po obeh plateh s klinčki obloži, ktere z nitjo povežeš, deni jo v ponev in peci jo počasi v pečici ter jo z malo smetane in maslom polivaj. Lepo pečeno varno v skledo vzdigni, nit odveži, klinčike z ribe poberi, ktero potem s sokom, ki je v ponvi, polij in s podolgoma zrezanimi limoninimi lupki potresi. — Tudi karpa lahko tako pripraviš, samo, da pri njem smetane in limoninih olupkov ni treba in da se med pečenjem le z razpuščenim maslom poliva.

Pečeni viz.

Viza razplati, nasoli in nekaj časa tako ležati pusti, potem ga posuši, s surovim maslom pomaži in na roši nad hudo žrjavico počasi peči. Daj ga na mizo z žemljinimi drobtincami potresenega, z razbeljenim maslom politega in s pol limonami obloženega.

Obarjeni viz.

Deni čebule, lorbarjevega perja in soli v vodo in zavri, potem pa na kose zrezanega viza vanjo položi, dobro pokrij in naj vre. Ko je dosti mehak, malo jesiha dodaj. Položi ga v skledo in prideni nastrganega hrena ali pa drobno zrezanega zelenega petršilja z kisom in limonovim sokom. Ker je rad mehak, glej, da se ne bo predolgo kuhal.

Pečeni som.

Soma iztrebi, na dva prsta široke kose zreži (oprati se pa ne sme), osoli, pol ure tako ležati pusti, potem dobro posuši, s surovim maslom pomaži, na roš položi, ki se je poprej tudi s surovim maslom pomazal, in nad žrjavico peči. Med pečenjem ga z nekoliko žemljinimi drobtinami potresi in surovim maslom polij. Gotovega z limoninimi olupki obloži in na mizo daj.

Pečene mreene v polivki.

Mrenam luske ostrži, potem jih iztrebi in operi, zarezni jih po čez po obeh plateh, osoljene in v razpuščenem maslu povaljane na roši peči. Zdaj drobljanec masla v kozi razbeli, prideni moke, in ko ta zarumeni, dve drobno zrezani sardelji, ravno tacih limoninih olupkov in čebule, popra in muškatovega oreha. Ko se malo napne, prilij eno zajemnico vode in nekoliko vinskega kisa, naj zavre, deni ribe v skledo in zlij polivko nanje.

Obarjeni ostrež.

Tej ribi luske na strgalu ostrži, potem z ojstrim klinčekom ali pa, kar je še bolje, z natikavno iglo spod plavute čreva izleci, katerih se tudi žolč drži; če pa tega dela navajena nisi, jo lahko, kakor druge ribe iztrebiš, vender morajo ikre v nji ostati. Potem jo operi ter z vodo, soljo in kisom višnjevo skuhaj.

Ocvrti ostrež.

Tako, kakor je bilo zgoraj rečeno, pripravljenim po obeh plateh meso po čez zarezhi, potem ga osoli, v moki, ki jo z drobtinami zmešaš, povaljaj, na dobrem maslu zelo rujavkasto ocvri, in z limonovo polivko ali z limonami na dvoje zrezanim, na mizo daj.

Obarjeni šilj.

Iztrebljenega skuhaj na slani vodi ter ga oderi. Potem 14 dekagramov surovega masla v kôzi razbeli, prideni malo drobno zrezanega zelenega petršilja in nekaj tudi razsekljanih sardelj in, ko se je nekoliko parilo, deni na ribo v skledi.

Pečena jegulja.

Jegulji glavo in rep odsekaj, potem jo oderi, odpri, iztrebi, na štiri prste dolge kose zreži, dobro operi, osoli in nekaj časa ležati pusti. Potem jo na raženj potakni, s surovim maslom polij, z limoninim sokom pokropi in pri plamtečem ognju urno speci. Tudi jo lahko med tem nekolikokrat z drobtinami potreseš. Deni jo potem čedno v skledo in sok iz podolgate ponve nanjo zlij. Prideni ali limon ali zelene polivke.

Višnjeva jegulja.

Jeguljo odpri in drob iz nje poberi, potem jo na kose razsekaj in ravno tako, kakor ščuko pri-

pravi. Ko je gotova, jo s papirjem pokrij, pohladi, kožo nekoliko z mesa potegni, in z vij, kosove v skledo deni, z lorberjevim perjem in rožmarinom obloži in z razpolovičenimi limonami na mizo daj.

Piškurji v črnem vinu.

Odreži jim glavo, prestrezi kri z nekoliko kisa in drgni jih potem s soljo v gorki vodi, dokler se vse žlezasto ne odpravi. Potlej jih pa s črnim vinom, surovim maslom, lorberjevim perjem, limoninimi olupki in z eno z dišečimi žbicami natakajeno čebulo četrt ure kuhaj. Tudi lahko moke v surovem maslu zaru- meniš, v juho deneš, katero, ko v skledo devaš, s krvjo zmešaj in vlij na ribe v skledo djane.

Zlatoka.

Zlatoko na koleščeke zreži; te pa v studenčnico položi, in ko se zvijejo, jih deni v kôzo, kakor tudi vina, vode in kisa — vsacega enako veliko — drob- ljanec surovega masla, nekoliko čebule, lorberjevega perja, rožmarina, limberje, celega popra, dišečih žbic in muškatovega cveta, malo soli in zavri. Ko začne vreti, jo nad prav slabo žrjavico postavi. Gotovo, v skledo položi, z limoninim sokom ali hudim kisom pokropi in z zelenim petršiljem ozaljšano na mizo daj. Tudi lahko pol limone prideneš. — Tako pri- pravljena zlatoka je narbolj prijetna, ker pri pečenji ali v polivki veliko posebnega, neprijetnega okusa zgubi.

Okisana zlatoka.

Zlatoko na koleščeke zreži, dobro namočeno osoli, s surovim maslom polij in na roši speci. Potem jo pa, kakor karpa ali ščuko okisaj.

Višnjeve postrvi.

Se ravno tako, kakor višnjeva ščuka pripravijo, samo, da se sok prav dobro osoli. Daj jih z zelenim petršiljem ozaljšane, s kisom in oljem na mizo.

Pečeni postrvi.

V iztrebljene in čisto oprane postrvi po dolgem križe zareži, potem jih s poprom in soljo potresi in nekaj časa ležati pusti. Potlej jih posuši, s surovim maslom pomaži, in počasi na roši peči. Potem jih lahko okisaš ali v kaprovi polivki z limoninimi olupki zavreš.

Slanice v papirji pečene.

Slanicam glavo in nekoliko repa odsekaj, potem za vsako ribo pol pole papirja prav debelo s surovim maslom pomaži, slanico nanj položi, papir zgoraj in zdolej zavihaj in ribo dobro vanj zavij. Pomaži ga tudi od zunej s surovim maslom in položi ga nad žrjavico na roš. Čez nekaj časa jih obrni in do dobrega speci.

Vsoljena polenovka.

Dobro namočeno z mrzlo vodo k ognju postavi in počasi kuhaj, potem pokrij in tako kaki dve uri v kropu pusti. Zdaj drobljanec surovega masla, nekoliko moke ali drobtin, soli, popra, muškatovega cveta, drobno zrezane čebule in zelenega petršilja z nekaj žlicami grahove juhe ali mleka v ponvi nad žrjavico zavri, potem osoljeno polenovko prideni, da se nekaj časa v nji kuha, in premešaj juho nekolikrat.

Kako se poljenovka namoči in pripravi.

Glej, da prav belo ribo kupiš; potem jo potolci in čez noč v mehko, če je mogoče, v tekočo vodo položi. Naredi zdaj iz čistega pepela in vode hud lug, kterege, ko se sčisti, na polenovko zlij, ter jo v njem štiri in dvajset ur ležati pusti. Ako bi pa lug zelo hud biti utegnil, bi smela le nekaj ur v njem ležati. Potem jo zopet ravno tako dolgo v vodo položi, ktera se mora nekolikrat z novo premeniti. Tudi sme še

delj v vodi ležati, da se lug toliko bolj iz nje izleče. Tako namočeno na kose zreži, ktere tako zvi, da koža zunaj pride. Zdaj jo k ognju deni, pa ne k prehudemu in naj se kake dve uri počasi kuha, da bele pene dela, vendar mora h koncu vreti. Zdaj jo na cedilo položi, da voda čisto odteče; potem drobljanec surovega masla razbeli, polenovko, iz ktere košice pobereš, vanj položi, malo osoli, in ko se voda, ki se nad ogujem iztekla, odcedi, s kislim zeljem, drobno repo, suhim ali zelenim grahom v skledo napravi.

Pečena ostriga.

Deni ostrige v njih spodnji lupini na roš nad hudo žrjavico, začini jih z nekoliko poprom, muškatovim cvetom, drobno zrezanim petršiljem in limoninim sokom, prideni malo surovega masla in potresi jih z drobtinicami. Med pečenjem glej, da se ostrige lupine ne primejo, ker sicer kviško skočijo. Ravno tako se tudi na plošči v peči pekó.

Nadevane ostrige.

Deni iz lupin izlečene in očiščene ostrige v surovo maslo, da se malo napnejo; prideni potem drobno zrezanega jagnjičevega prežljica, mozga, sardelj, zelenega petršilja, čebule in sok onih ostrig in pustí, da se nekoliko pari. Med tem lupine prav čisto očedi, deni mašenje, v katero sta se kaka dva rumenjaka vmešala, vanje, položi jih na roši nad hudo žrjavico ali pa eno pri drugi na ploščo ter jih v pečici speci.

Kuhani raki.

Dobro oprane rake s hladno vodo, soljo, kumino in zelenim petršiljem v pokrit lonec deni in v njem okoli deset minut kuhaj. Deni jih potem skupoma v skledo, ter jih, če hočeš, s čednim prtčjem pokrij in s šopki iz zelenega petršilja ozaljšaj.

Raki na vinu kuhani.

Na dvajset srednjih rakov 7 decilitrov vina vzemi, prideni soli in čebule, dobro pokrij in tudi deset minut kuhaj.

Raki v smetani.

Deni v kôzo 7 decilitrov smetane, drobljanec surovega masla, nekaj kumine, soli in nekoliko žlic vina. Ko vreti začne, prideni petindvajset do trideset srednjih rakov, dobro pokrij in četrť ure pari. Potem jih lepo v skledo deni in sok nanje zlij.

Pečeni raki v smetani.

Trideset lepih rakov skuhaj v petršiljevi slani vodi, potem jih olup, iz lupin pa in iz 28 dekagramov surovega masla dobro rakovo maslo napravi. Polovico tega razbeli in drobtine v njem zarumeni, potem pa 21 decilitrov svežega mleka nad ognjem dobro ž njim zmešaj. Zdaj prideni osem rumenjakov in 14 dekagramov sladkorja, ob katerim eno limono ostržeš, pa razsekljane vratove in šipavnice; beljake speni, in vse dobro zmešaj. Potem se mora precej peči. Četrť ure pred, ko v skledo devaš, nadevaj srebrno kôzo ali skledo in deni v neprehudo peč, da se speče.

Želve z zelenim grahom.

Odsekaj jim glavo, rep in noge, ko jim kri do čistega odteče, jih prav dobro operi ter jih z vodo, soljo in enim periščem suhega graha kuhaj. Potem jih iz čepin vzemi, na štiri kose razdeli, in varno odberi želč. Zdaj deni v kôzo surovega masla, va-nj pa moke, da se napne, prideni zelenega petršilja in v surovem maslu praženega zelenega graha, zalij z mesno ali grahovo juho, prideni želve, da še enkrat dobro zavrejo. Tudi jih lahko brez zelenega graha, v brodetovi polivki ali pa z limoninim sokom okisane na mizo daš.

Kuhani polži.

Deni polže zvečer v vodo, ko iz lupin izlezejo, lupine dobro omij, polže očedi in zopet v lupine deni. Zdaj surovega masla raztopi, zarumeni v njem drobtinic, prideni nekoliko stolčenega muškatovega oreha in popra, pa eno noževo ojstrino majerona, in s tem zamaži lupine. Da bo testo bolj trdno, lahko vanj tudi eno jajce vmešaš. Zdaj jih v plitvo kôzo tako postavi, da bo luknja zgorej; zalij jih z dobro grahovo ali mesno juho in kuhaj jih.

Nadevani polži.

V slani vodi kuhane polže iz lupin potegni; te pa s soljo odrgni in v čisti vodi pomij, da se vse žlezasto iz njih spravi. Polže pa otrebi, razsekljaj in v surovem maslu ocvrij. Potem prideni razsekljanih sardelj, drobtin in eno žlico smetane, da bo prav gosta budlja. To zdaj s soljo, dobro stolčenim poprom in muškatovim cvetom 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 žrjavico zgoraj in spodaj pečejo.

Ocvrte žabe.

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

Žabe v soku.

Dobro očejene in oprane žabe v surovem maslu z nekoliko drobno zrezanim zelenim petršiljem pari. Ko sok, ki od njih odteče, izhlapi, jih z belo moko potresi in čez nekoliko časa z dobro mesno ali grahovo juho zalij ter jo dobro zavri. Tudi lahko v surovem maslu praženih kukmakov ali jurjev prideneš ali sok pol limone ž njim zmešaš.

Pečene ribe.

Velikim klinom luske ostrgaj, potem drob in obisti iz njih poberi, zarezži jih na strani trikrat ali štirikrat, pa ne pregloboko, osoli jih in dobro jih z moko potresi. Potem v podolgasti ponvi surovega masla razbeli, ribe vanj položi in rumenkasto spečene v skledo deni in pohladi. Potem pa prideni pora, navadne čebule, kapar in na pereščke zrezanega korenja, kakor tudi angleške dišave, dišečih zbic in popra, prilij hudega vinskega kisa in olja in daj potem na mizo.

Postrvi v žolici.

Kuhaj kaki dve telečji nogi z vizjim mehurjem, dokler ni tako gosto, da se žolica napravi. Potem precedi, mast s papirjem poberi, z nekoliko kisom, limoninim sokom in sladkorjem zavri, potem tri beljake speni, ter jih, ko narbolj vré, prideni, pa dobro mešaj, dokler vse pene ne zginejo. Zlij potem to skozi dva prtiča na postrvi v skledo djane in postavi na hlad, da se strdi.

Kapči v masleni juhi.

Ko so kapči kuhani, postavi v posodi precej velik kos surovega masla nad ogenj, prideni drobtin muškatovega cveta, drobno zrezanega petršilja in vode in naj vre, dokler se ne zgosti. Potem deni kapče v skledo, to pa na žrjavico postavi; vlij potem juho nanje, da se je dobro napijo.

Nadevane slanice.

Tri ali štiri dni v mleku, namakane slanice potem, ko mleko odliješ, zreži, pa dva rumenjaka in malo petršilja, limberja, muškatovega cveta in nekoliko nastrganega kruha prideni, naredi iz tega budljo, nadevaj jo v slanice ter jih v podolgasti ponvi v surovem maslu zarumeni.

Ocvrti raki.

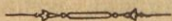
Skuhaj rake v slani vodi, potem jih iztrebi, pa tako, da celi ostanejo; potem vratove, koše in noge olup, pa tako, da ščipavnice in raki celi ostanejo. Na to jih v moki povaljaj, v katero se je nekoliko stolčenega limberja vmešalo, ocvri jih v očiščenem surovem maslu ter jih z zrezanim petršiljem v skledo deni.

Pečene suhe slanice.

Položi slanice za dva ali tri dni v mlačno vodo, potem jih dobro očedi in na kose zreži, v ponvi surovega masla razbeli, slanice z moko in malo zelenim petršiljem potresi in v ponev deni, da se spečejo. Tako pripravljene suhe slanice imajo večidel radi pri ikrah na zelji.

Suhe slanice s rumom pečene.

Dobro namočene in očejene slanice v porcelanasto skledo deni, vlij pravega ruma na nje, kterega pa zažgi, da do čistega izhlapi. Ko rum zgori, daj jed na mizo.

**T o r t e.***Mandeljnova torta.*

Osem in dvajset dekagramov prav drobno stolčenega in presejanega sladkorja in 28 dekagramov ravno tacih mandeljnov z žlico dobro zmešaj, potem pa počasi šestnajst rumenjakov prideni in dobro premešaj. Ko se je četrt ure neprenehoma pridno mešalo, prideni osem razpenjenih beljakov in zopet tri

četrty ure mešaj. Med tem obod z razpuščenim maslom pomaži in prebrni, da mast, kar je je preveč, odteče. Potem ga z zelo drobno stolčenim sladkorjem potresi, omeso vanj deni in v pohlajeni peči počasi peci. Čez euo uro je gotova; tedaj jo iz peči vzemi, obod od nje odloči, ter jo s sladkornim snegom, belim ali rumenim, ozaljšaj. Za to potrebo štiri žlice prav drobno stolčenega sladkorja z enim razpenjenim beljakom in s kakima dvema kapljama limoninega soka pol ure mešaj in skoz škarnicelj na torto v lepih podobah deni. Rudeči sneg se naredi s kerme-sovim sokom, zéleni s špinačnim sirom (kako se pripravi, glej pri zelenih rezancih), črni s čokolado, rumeni pa, če se nestolčeni sladkor na pomarančah ostrže. Zdaj deni torto v pohlajeno peč, da se pol ure suši. Lepša je videti, če se v modlu speče, ker se potem iz njega zvrne in ker svetlo skorjo po vrhu dobi.

Limonina pa mandeljnova torta.

Mešaj osemnajst rumenjakov z 42 dekagrami sladkorja eno uro do rahlega, potem tri ali štiri limone ob sladkorju ostrži in tega, kakor tudi 7 dekagramov lepe moke in 55 dekagramov izlušenih, na drobno stolčenih mandeljnov primešaj. Zdaj dvanajst beljakov raztepi, da se spenijo ter jih na rahlo primešaj; vso omeso pa v model s surovim maslom pomazan deni in počasi peci.

Čokoladna torta.

Štirinajst dekagramov mandeljnov s prtičem dobro odrgni ter jih s krivim nožem na drobno zreži. Potem jih v kotliček deni, zmešaj jih z 14 dekagrami drobno stolčenega sladkorja, prideni sedem rumenjakov in tri razpenjene beljake ter tri četrty ure do rahlega mešaj. Na to prideni drobno zrezanega limoninega olupka, zmešaj vse dobro, nadevaj v tortno ploščo, ki je pomazana s surovim maslom ter počasi peci.

Linska torta.

Naredi testo iz 28 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja, iz ravno toliko lepe moke, iz 14 dekagramov surovega masla, iz osem trdo kuhanih rumenjakov in iz 14 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov; postavi to potem na hlad, da vsaj pol ure počiva. Potlej ga na desko deoi in do debelosti enega prsta zvaljaj, izreži iz njega okrogel blek, ktereга z ukuhanjem na pol prsta debelo obloži. Iz ostalega testa naredi mazinec debele cveke, prepleti ž njimi ukuhanje, obdaj vse z obodom, pomaži z vbitimi jajci, potresi s stolčenim sladkorjem, deni okoli kos papirja ter ga z nitjo zveži; potem pa v pohlajeni peči počasi rumenkasto peci.

Měšana linska torta.

Zmešaj 28 dekagramov do rahlega vmetenega surovega masla s štirimi rumenjaki, in prideni 14 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, 28 dekagramov ravno tacega sladkorja, drobno zrezanega limoninega lupka in na zadnje 28 dekagramov dobro presejane moke. To testo na desko deni in pol prsta debelo zvaljaj, potem okrogel blek iz njega izreži, z ukuhanjom pomaži, z ostalim testom, iz ktereга se količki naredé, prepleti, z vbitimi jajci pomaži, na plošči s papirnatim obročem preveži in v pohlajeni peči počasi peci. Ko jo iz nje vzameš, odloči papirnati obroč od nje, deni jo v skledo ter jo z drobnim sladkorjem potresi.

Prepečenčna torta.

V 14 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja sčasoma šest rumenjakov vbij ter eno uro mešaj; potem spenjene beljake varno prideni in primešaj 10 dekagramov moke tudi na lahko. Med tem model z razpužčenim maslom dobro pomaži in pre-

brni, da nepotrebno odteče; potem ga z drobnim sladkorjem dobro potresi, testo vanj deni in v pohlajeni peči počasi peči; potem model v skledo zvrni, torto s sladkornim snegom ozaljšaj ali pa pohlajeno osladi.

Krušna torta.

Osemindvajset dekagramov prav drobno stolčnega sladkorja in dvanajst rumenjakov, ki jih sčasoma prideneš, pol ure do rahlega mešaj. Potem osem razpenjenih beljakov varno primešaj; pa prideni 21 dekagramov neolušenih, drobno zrezanih mandeljnov, dve ploščici drobno nastrgane čokolade, drobno zrezanega limoninega lupka, ravno tacega osladjenega limoninega in pomarančnega lupka in eno perišče prav drobno nastrganega črnega kruha; ko je vse dobro premešano, pripravi model, kakor pri mandeljnovi torti, deni omeso vanj ter v pohlajeni peči počasi peči. Ako hočeš zvedeti, kdaj je ta, kakor tudi vsaka druga mešana torta pečena, vtakni iglo vanjo; če je ta, ko jo iz nje potegneš, soha, tako, da se je nič testenega ne drži, je gotova, tedaj se mora precej iz peči vzeti in na sito zvrnjena pohladiti.

Krušna torta, drugačna.

Zmešaj 28 dekagramov olušenih in dobro stolčenih mandeljnov s 28 dekagrami drobno stolčenega sladkorja, prideni pa sčasoma deset jajc in enajst rumenjakov ter vse eno uro do rahlega mešaj. Zdaj prideni 21 dekagramov drobno nastrganega, in z dobrim, močnim vinom namočenega kruha, drobno zrezanega lupka pol pomaranče in pol limone, 4 dekagrame ravno tacega oslajenega limoninega lupka eno ploščico nastrgane čokolade, malo stolčenih dišečih žbic in sladke skorje ter vse dobro premešaj. Omeso deni v ploščevino, ki je pomazana s surovim maslom, peči počasi in potem s sladkornim snegom olepšaj.

Krušna torta še drugačna.

Zmešaj 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja s 7 dekagrami tudi drobno stolčenih mandeljnov, prideni sčasoma osem rumenjakov in štiri razpenjene beljaké ter eno uro prav dobro mešaj. Potem prideni 7 dekagramov drobno zrezanih, neolušenih mandeljnov, eno perišče nastrganega kruha, eno ploščico čokolade, 8 dekagramov drobno zrezanega oslajenega limoninega in pomarančnega lupka in nekoliko drobno stolčene sladke skorje iz dišečih žbic, dene testo v ploščo, ki je pomazana s surovim maslom ter počasi peci.

Drožnata torta.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla do rahlega, potem šest rumenjakov, dve žlici namočenih olovnih drožá in nekoliko mlačnega mleka dobro razžvrkljaj ter počasi v surovo maslo olivaj. Primešaj še potem 28 dekagramov lepe moke, nekoliko soli in sladkorja. Polovico tega testa zdaj na deski na okroglo in mazinec debelo zvaljaj in z valjarjem na ploščo položi, pomaži z ukuhanim sadjem, iz ostalega testa pa količke in iz teh omrežje nanj naredi. Zdaj s surovim maslom pomazani obod daj, postavi na hladno. da se še enkrat tako visoko vzdigno, pomaži potem z vbitimi jajci, potresi s sladkorjem in počasi peci.

Karmelitarska torta.

Šest rumenjakov in tri razpenjene beljake v loncu četrť ure mešaj, prideni pa 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja in mešaj še eno uro. Zdaj pa prideni 10 dekagramov škroba (štirke), nekoliko drobno stolčenega limoninega lupka in 5 dekagramov napetih, olušenih in podolgoma na drobno zrezanih mandeljnov, pomaži model dobro s surovim maslom ter testo vanj deni. Povrhu tudi deni 4 de-

dekagrame podolgoma, pa tanko zrezanih mandeljnov in peci torto počasi. Večidel se na to torto dobro stolčenega sladkorja dá, sladkornoga snega pa ne.

Višnjeva torta.

Obloži ploščo z dobro narejenim in do debelosti noževega roba zvaljanim maslenim testom, dno pa s španjskimi višnjami, razžvrkljaj, potem 2 decilitra smetane s štirimi rumenjaki in 7 dekagrami sladkorja in zlij na višnje. Povrhu pa deni blek iz maslenega testa, pomaži ga z jajci, potresi ga dobro s sladkorjem in speci ga počasi.

Drobljiva torta.

Mešaj 14 dekagramov surovega masla do rahlega, prideni potem dve jajci in dva rumenjaka, vsako posebej dobro zmešano, 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, ravno toliko olušenih in stolčenih mandeljnov, limoninih olupkov in 28 dekagramov lepe moke. Zdaj položi to, na ploščo, deni ukuhanega groždjica ali kacega družega ukuhanja na vrh, iz ostalega testa pa količke na-nj naredi. Tudi lahko celega testa, in ko je torta pečena, dobro premešanega sladkornoga snega in terpentink po vrhu deneš.

Krhka torta.

Mešaj v kotličku 14 dekagramov posebno dobrega masla pol ure do rahlega, vbij vanj sčasoma dva cela jajca in dva rumenjaka, prideni pa 7 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in ravno toliko sladkorja in drobno zrezanega limoninega lupka. Nazadnje še 17 dekagramov presejane moke primešaj. Polovico tega testa deni precej na pleh: pomaži ga potem z ukuhanjem ter ga z ostalim testom pokrij. Po vrhu ga z jajci pomaži, z drobno stolčenim sladkorjem potresi, z obodom obdaj in v

pohlajeni peči počasi peči. Med tem razpeni tri ali štiri žlice prav drobno stolčenega sladkorja in en beljak; ko se torta iz peči vzame, naredi iz tega majhne kupčke na njo, v te pa na tanke cvete zrezane trpentinke vtakni ter v peči počasi peči.

Otrobna torta.

Osem beljakov prav dobro razpeni, potem pa 28 dekagramov sladkorja in 18 rumenjakov ž njimi mešaj, dokler ni prav rahlo in gosto, prideni pa potlej 28 dekagramov neolušenih stolčenih mandeljnov, malo sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno zrezanega limoninega in pomarančnega lupka, deni testo na ploščo, ki je pomazana s surovim maslom ter počasi peči.

Torta iz malega kruha.

Naredi testo kakor pri malem kruhu; ko se pohlapi, ga na deski, ki je s sladkorjem potresena (zavolj varčnosti se ne sme tudi lepe moke med sladkor privzeti) z valjarjem zvaljaj; polovico tega testa na ploščo položi, z ukuhanim sadjem obloži, z ostalim testom pokrij in peči. Potem torto z belim ali pisanim sladkornim snegom ozaljšaj in še enkrat v peči deni, da se posuši.

Zelena torta.

Stolci drobno 28 dekagramov olušenih mandeljnov, pomoči jih med tolčenjem z limoninim sokom, zmešaj jih potem dobro z 28 dekagrami stolčenega in presejanega sladkorja in s sirom iz treh pariš špinače. Zdaj šest jajc in osem rumenjakov dobro vmešaj, prideni sčasoma stolčene reči ter eno uro mešaj. Ko je testo prav rahlo, prideni 2 dekagrama žemljinih drobtin, drobno zrezanega limoni-

nega lupka in drobno stolčene sladke skorje, obloži s surovim maslom pomazano ploščo z oblati, deni v obod, pa ne prepolno, ter počasi peci.

Maslena torta.

Vzemi 28 dekagramov moke, 28 dekagramov surovega masla, 14 dekagramov stolčenega sladkorja in drobno zrezanega limoninega lupka; vbij na to dve jajci, mešaj dobro in naredi testo. To testo potem zgnjeti in njega večji polovico na blek zvaljaj, deni nanj ukuhanega sadja in ali z ostalim testom pokrij ali iz njega omrežje nanj naredi, potem z vbitimi jajci pomaži, z debelo stolčenim sladkorjem potresi in rumenkasto peci.

Španjska torta.

Stolci ravno toliko sladkorja kolikor osem jajc tehta, in precedi ga skozi gosto sito. Razpeni osem beljakov. Deni jih potem v kotliček, vmešaj sčasoma sladkorja po žlici ali ga z lahko kuhavnico zmešaj. To omeso v enako velike okrogle ploščevine na papir deni in v prav pohlajeni peči počasi peci, tako da so od zunaj rudečerumeni, od znotraj pa vendar popolnoma suhi. Na te ploščevine razun enega ukuhanja deni, enega vrh družega položi, in nepomazanega, ki mora na vrhu biti, z belim ali pisanim sladkornim snegom ozalšaj. Debeleji blek lahko tudi od spod izvotliš in spenjenim mlekom napolniš.

Pomarančna torta,

Štiri rumenjake sčasoma v 7 dekagramov do rahlega vmetenega surovega masla vmešaj, prideni pa 28 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, mešaj zopet četrt nre in stori potem ravno tako z 14 dekagrami stolčenega sladkorja. Zdaj ostrži lupine dveh debelih pomaranč na strgalu do belega in jih v možnarji s šestimi rumenjaki tolci,

da bo kašnato, na kar, kakor tudi 4 dekagrame lepe moke v mešanje deni in dobro zmešaj. Razmaši na plošči, ki je pomazana s surovim maslom, dve tretjini tega testa na okroglo, deni ukuhanih marelic, groždica ali malin nanj in naredi iz ostalega testa količke čeznj. Po vrhu to torto z vbitimi jajci pomaži in z debelo stolčenim sladkorjem potresi, potem kos papirja okoli nji deni ter jo v pohlajeni peči počasi peči.

Cesarska torta.

Stolci prav drobno 14 dekagramov sladkorja in ravno toliko olušenih mandeljnov, zmešaj potem v možnarji osem trdo kuhanih rumenjakov z 14 dekagrami surovega masla, deni vse v kotliček in mešaj nekaj časa prav dobro, prideni potem dve žlici lepe moke in drobno zrezani lupek ene limone in zopet četrť ure mešaj. Zdaj ploščo s surovim maslom pomaži, deni testo vanjo in peči torto počasi.

Krompirjeva torta.

Skuhaj močnatega krompirja, pa varuj, da ne bo razpokan; potem ga dobro odcedi; ko se posuši, ga olupi in na strgalu ostrži. Zdaj deni štiri jajca v kotliček in jih dobro raztepi, prideni pa 28 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja, in, ko je ta premešan, 28 dekagramov nastrganega krompirja te vse — tri četrť ure prav močno mešaj. Zdaj lupino ene limone ob sladkorju odrgni, in tega potem prideni, pomaži pa model dobro s surovim maslom, potresi ga z žemljnimi drobtinami in deni testo vanj. Deni trto precej v peč, da se počasi rumenkasto speče.

Štulasta torta.

Vmeti drobljanec surovega masla, prideni potem tri ali štiri jajca, 56 dekagramov drobno nastrganega sladkorja in 42 dekagramov lepe moke, premešaj

vse, zgnjeti na mizi v testo, katero na trivoglate bleke zreži, vendar morajo na enem voglu dalji biti, kakor na obeh drugih, obloži pa kraje trivogelnika z ravno tem testom ter dobro speci; potem bleke z ukuhanjem pomaži in vse štiri na kviško postavi, da so kot piramide videti.

Francoska torta.

Stolci 42 dekagramov trpentink drobno, pri-mešaj šest ali osem rumenjakov, dva ali tri suharje, 14 dekagramov sladkorja, stolčene sladke skorje, razsekljanega limoninega lupka in drobno zrezanega oslajenega limoninega lupka, mešaj to s 7 decilitri sladke smetane na ognji, da se zgosti; položi potem v tortno ponev podplat iz testa, dene mrzlo omeso nanj, obloži s podolgasto in tanko zrezanem testom, ozaljšaj kraje, potresi jih s sladkorjem in daj na mizo.

Z o l i c e.

Bela žolica.

Osemindvajset dekagramov mandeljnov oluši, stolci (med tolčenjem jih z vodo večkrat pomoči, da mastni ne bodo). in z 1 litrom kropa popari. Dobro razžvrkljano naj eno uro stoji, potem skozi ruto v kôzo pretlači, sladkorja in na košččke zrezan konček vanilije prideni ter pol ure na slabi žrjavici kuhaj. Potlej prideni 4 dekagrame čistega v nekoliko vodi razpuščenega vizjega mehurja, odstavi od ognja, vzemi vanilijo iz kôze, in mešaj, dokler se ne ohladi. Zdaj v zato pripravljeni model deni in na hladno postavi, da se strdi. Ko imaš v skledo djati, odloči žolico nekoliko na stranéh, potresi model od ene plati na drugo in zvrni jo v skledo. Ako bi pa

iz njega iti ne hotla, pokrij z ruto v krop pomočeno in zopet dobro ovito en trenutek in vzemi gotovo odločeni model preč.

Bela žolica, drugačna.

Skuhaj telečjo nogo v 7 decilitrih vode prav mehko, potem juho odcedi in pohladi. Stolci zdaj 28 dekagramov mandeljnov tako drobno, da so dobro pomočeni ko testo. S tem juho telečje noge dobro premešaj in skozi ruto pretlači. Potlej kos sladkorja z vanilijo prav drobno stolci, stajaj ga v nekoliko žolici in zopet skozi ruto v ostalo žolico precedi. Če še ni dovolj sladka, pa še sladkorja prideni. Potem jo ali v model ali pa v plitvo skledo deni in na hladno postavi, da se strdi.

Bela žolica z mlekom.

Se ravno tako pripravi, samo, da se za pomanjkanje mandeljnov med tolčenje, kakor tudi za zalivanje, surova smetana vzame.

Bela žolica s čokolado.

Pripravi belo žolico z mlekom ali vodo, ali jo v plitvo čveterovoglato skledo in na hladno ali, kar je še bolje, na led postavi. Ko se strdi, koščke iz nje izreži. Te pa potem razpusti, z dvema ploščicama drobno nastrgane čokolade zavri in popolnoma pohlajeno v ljuknjice bele žolice vlij. Da je tukaj posebne varnosti treba, da se jed ne skazi, se že tako vé.

Bela žolica s kavinim duhom.

Žgi 7 dekagramov kave, dokler se potiti ne začne, potlej jo v lonec deni, zalij jo s 7 decilitri vrele surove smetane, dobro pokrij ter naj tako eno uro stoji. To zdaj skozi presedi, osladi, z desetimi rumenjaki razžvrkljaj, v globoko porcelanasto skledo,

in to v kôzo se kropom deni. Pokrij ga z pokrovom, in deni žrjavice nanj, ker bi ga drugače voda prijete utegnila, kar bi je jed celo skazilo. Ko se zadosti zgosti, deni na hlad ali na led, da se strdi.

Mleko v čašah.

Na osem čas 1 liter dobre surove smetane z enim končekom vanilije in 9 dekagramov sladkorja zavri, potem ga pohladi, osem rumenjakov prižvrkljaj in precedi skozi sitce v na te pripravljene čaše. Postavi jih pa varno v kôzo s kropom, zakrij s pokrovom in deni žrjavice nanj. Ko se mleko strdi, daj čaše precej na mizo. Tudi lahko pomarančnega ali limoninega lupka, vijoličnega čaja, zelo močne kave ali čokolade namesto vanilije vzamež.

Višnjeva žolica.

Zrele, od recljev odbrane in čisto oprane višnje v kamnitnem možnarji stolci, prideni na 7 decilitrov soka, 7 decilitrov vina in kuhaj pol ure v mesingastem kotliču. Zdaj jih skozi čedno ruto pretlači, prideni 28 dekagramov sladkorja in 4 dekagrame čistega razpuščenega vizjega mehurja in precedi skozi pertič, ki ga na preobrnjen stol privežeš. Ako prvič ni dosti čista, jo moraš še enkrat precditi. Deni jo zdaj v model ali v kozarce in postavi na led, da se strdi.

Malinova žolica

Pretlači maline skozi sito, deni nekoliko soka in toliko sladkorja, kolikor ga je treba, da bo žolica zadosti sladka, v mesingast kotlič in naj se kuha, dokler težko ne kane. Na 7 decilitrov soka razpusti 4 dekagrame vizjega mehurja na vodi, deni ga, in kar je še soka, v sladkor, da malo povre. Precedi ga zdaj skozi pertič, ki je na preobrnjen stol privezan (to se mora ponavljati, dokler ni celo čist), nadevaj ga v model ali stekleno skledo in postavi na led, da se pohladi.

Limonina žolica.

Zavri $3\frac{1}{2}$ decilitre vina, 2 decilitra vode, limoninih olupkov, cele sladke skorje, par dišečih žbic in sladkorja. Potem pa na 7 decilitrov žolice, 4 dekagrame vizjega mehurja razpusti, soku lepih limon primešaj, malo zavri in precedi vse skozi prtič, ki je na preobrnjen stol privezan. Ako pa žolica ni zadosti čista, jo v kotlič deni, razpeni dva beljaka, zavri jo ž njima ter jo še enkrat precedi. Pohlajeno deni v kozarce ali modle, in postavi na led, da se strdi.

Mošancigarjeva žolica.

Olupi lepe mošancigarje in položi jih v hladno vodo. Deni pa v kôzo pol prsta visoko vode in vina, toliko sladkorja, da bo prav sladko, celega limoninega lupka in eno troho sladke skorje. Ko vreti začne, prideni jabelka, prav mehko skuhane skozi ruto pretlači, na 7 decilitrov soka, 4 dekagrame razpuščenega vizjega mehurja prideni in še enkrat precedi skozi prtič, ki je na preobrnjen stol privezan in potem na led postavi, da se strdi.

Vinska žolica.

Skuhaj nekaj žefranovega cvetja, en košček limberja, sladke skorje in dišečih žbic v 7 decilitrih dobrega vina; razpusti potem v njem 2 dekagrama vizjega mehurja med vednim mešanjem in prideni 42 dekagramov sladkorja in sok štirih limon. Priveži zdaj prtič na preobrnjen stol, in na sredi nog drugi prtič, vlij žolico v gornji prtič, da od tod v družega in še le potem v postavljeno posodo teče. Tudi jo lahko na pol ali pa celó s krmesovim sokom rudečo narediš. Potem jo v za to pripravljene modle ali kozarce deni in na led postavi.

Tokajska žolica.

Osem in dvajset dekagramov lepega sladkorja v 2 decilitrih vode stajaj, deni ga nad slabo žrja-

vico, da nekoliko zavré, prideni sok petih limon, 4 dekagrame razpuščenega vizjega mehurja in 3½ decilitra tokajskega vina, precedi skozi prtič, ki je na preobrnjen stol privezan, deni v model in postavi na led, da se strdi.

Punčeva žolica.

Kozarec skozi ruto pretlačenega limoninega soka, 56 dekagramov stolčenega sladkorja, pol kozarca ruma in štiri kozarce rajževe vode ali nemočnega holandskega čaja v loncu mešaj, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi. Potem pa prideni 6 dekagramov z vinom razpuščenega vizjega mehurja in precedi vse skozi debel prtič. Deni jo potem v model in postavi jo na led. Posebno jo je lepo videti, če polovico s krmesovim sokom rudečkasto narediš, model palec visoko ž njo napolniš, in, ko se strdi, bele priliješ, spet na led postaviš in tako ponavljaš, dokler ni model poln.

Čokoladna žolica.

Napravi 7 decilitrov dobre vodne čokolade, potem pa 2 dekagrama zrezanega vizjega mehurja dobro zavri, precedi, med čokolado deni, v skledo ali v kakošen model zlij in postavi na hlad, da se strdi.

Kavina žolica.

Se ravno tako, kakor čokoladna napravi, samo da se nekoliko več vizjega mehurja prevzame in to se ve, namesto čokolade, močne in čisto črne kave.

Vinska žolica z rumom.

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

Bela žolica z jabelki.

Deni v kotlič 42 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, razžvrkljaj v loncu osem rumenjakov s tremi žlicami mrzle vode in pusti stati; potem zavri $1\frac{1}{2}$ litra surove smetane z 4 dekagrami vanilije, da se njenega duha navzame, in vlij, pa ne prevroče, k rumenjaku, vse pa stresi k mandeljnom, dobro premešaj, prideni 4 dekagrame razpuščenega vizjega mehurja, pretlači skozi ruto, osladi, kakor se ti zdi, deni v modle in potem na hlad postavi. Ko je žolica trda, deni dva modla enega na drugega, drži jih nekoliko v gorki vodi, pa ne predolgo, potem deni iz tega narejene jabolčke na krožnik, vtakni v vsacega trošico sladke skorje namesto reclja, naslikaj vsacemu s krmesovim sokom, kteremu nekaj vode prideneš, rudeče lice in ozaljšaj kraje s pomarančnim perjem ter jih tako na mizo daj.

Svinjska žolica.

Skuhaj svinjsko glavo in noge v posodi, kjer je dvakrat toliko vode, kolikor kisa, in pa dve glavi čebule, dve lorberjevi peresi, en koren, eno petršiljevo korenino, nekaj celega popra, dve peresi muškatovega cveta, dva žefranova cveta in nekaj soli. Ko so noge in glava dosti mehke, jih dobra očedi, poberi največi kosti ž njih, meso pa zreži na kose, kakoršne hočeš, deni jih pa v skledo ali model in pusti jih, da se ohladé; potem juho skozi čedno ruto v kotlič precedi in ohladi, vbij v lonec tri jajca, prideni žolico in naj vse eno uro vre. Ko nekaj časa postoji, jo še enkrat precedi, vlij jo potlej v skledo ali model, kjer je meso, in postavi na hlad, da se strdi.

Pekarije.

Sladkorno testo.

Šestinpetdeset dekagramov lepe moke in ravno toliko stolčenega in skozi sito presejanega sladkorja dobro zmešaj, tri rumenjake, tri razpenjene beljake in drobno zrezanega limoninega lupka prideni, napravi testo in gnjeti ga. Potem ga pa do debelosti noževnega roba zvaljaj in ali v modle deni ali v kolačke ali končeka iz njega naredi, z jajci pomaži in z debelo stolčenem sladkorjem potresi in v pohlajeni peči počasi peci.

Prepečenci.

Mešaj 56 dekagramov drobno stolčenega sladkorja s dvanajstimi rumenjaki in ravno toliko razpenjenimi beljaki eno uro, prideni potem 56 dekagramov cvetne moke in vlij v žlico za štravbe prepečence na papir. Zapeci jih potem rumenkasto v pohlajeni peči ter jih še gorke z nožkom od papirja odloči. Ko oméso na papir vlivaš, ti je urnosti treba, da se ne razteče in tako svoje posebne podobe ne izgubi.

Prepečenčevi bandeljci.

Mešaj 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja s dvema jajcema in štirimi rumenjaki eno uro, prideni 7 dekagramov cvetne moke in drobno zrezani lupek ene limone, pomaži potem modle s surovim maslom, nadevaj jih s testom in peci jih počasi v hladni peči. Ko jih zvrneš, jih lahko tudi z belim ali pisanim sladkornim snegom olepšaš.

Prepečenčevi zabočenci.

Dobro zmešaj 7 dekagramov drobno stolčenega sladkorja s enim jajcem in štirimi rumenjaki, prideni potem 7 dekagramov podolgoma zrezanih mandeljnov in 5 dekagramov moke in vse dobro zmešaj. Zreži zdaj oblate na tri prste široke kose, namaži jih s testom, deni jih na obode in speci jih počasi.

Čokoladni prepečenci.

Raztepi tri beljake, da se spenijo, prideni 28 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja in drobno stolčenih mandeljnov in 14 dekagramov nastrgane čokolade, namaži, kakor prepečence, na oblate in počasi peci.

Ocvrti mandeljni.

Šestinpdeset dekagramov olušenih in stolčenih mandeljnov, 7 dekagramov sladkorja, eno jajce in dva rumenjaka dobro zmešaj, v model deni, katerikoli se ti bolj pripraven zdi, ter v razbeljenem surovem maslu ocvri.

Ocvrti mandeljni, drugačni.

Napravi iz moke, treh rumenjakov, sladke skorje iz muškatovega cveta precej trdo testo, razreži ga z modlom za mandeljne, s katerim šest mandeljnov na enkrat izrezati zamoreš, in tako izrezane mandeljne v dobrem maslu rumenkasto ocvri.

Mandeljni kolači.

Mešaj 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja in dva ali tri beljake eno uro, da bo prav rahlo; prideni 28 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnev in drobno zrezani lupek ene limone in zopet eno uro mešaj. Namaži zdaj to testo na oblate in prav urno peci.

Mandeljnovi bandelci.

Mešaj 14 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, 14 dekagramov presejanega sladkorja in šest rumenjakov dobre pol ure do rahlega, prideni pa potem tri spenjene beljake in drobno zrezani lupek ene limone, nadevaj v modle s surovim maslom pomazane in z žemljninimi drobtinami potresene, ter peci v pohlajeni peci.

Mandeljnovi oblati.

Dobro zmešaj dva spenjena beljaka, 14 dekagramov drobno stolčenih sladkih mandeljnov, 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja in drobno zrezani lupek ene limone. Zdaj oblate v podobe, ki so ti všeč, zreži, s testom namaži in v pohlajeno peč deni. Ko jih iz nje vzameš, jih urno na valjar deni.

Mandeljnovi kupčeki.

Štirinajst dekagramov mandeljnov z ruto prav drobno odrgni in potem drobno zreži. Zdaj pa 14 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja in dva spenjena beljaka pol ure mešaj, mandeljne, lupino pol limone in nekaj sladke skorje prideni, na nekoliko z maslom pomazani plošči kupčkeke napravi, te pa v pohlajeni peči počasi peci.

Marelični prepečenci.

Šestinpetdeset dekagramov olupljenih marelic s peškami vred med vednim mešanjem do mehkega pari. Med tem mešaj 28 dekagramov sladkorja in dve jajci eno uro, pretlači potem pohlajene marelice skozi sitce, napravi iz te omese prepečence na oblate ter jih počasi peci.

Mandeljnovi zabočenci.

Zmešaj 42 dekagramov olušenih in podolgoma zrezanih mandeljnov, 28 dekagramov drobno stolče-

nega sladkorja in 14 dekagramov moke s toliko jajci, da se težko tekoče testo napravi. Zdaj nekoliko ploščevino z drobnim maslom pomaži, nanjo pa testo na pol mazinca debelo namaži, z drobnim sladkorjem potresi in v hladni peči peci. Ko rumeneti začne, ga na dva prsta široke in dvakrat toliko dolge blekce zreži in potem do dobrega peci. Zgor in spod morajo lepo rumeni biti. Zdaj ploščo iz peči vzemi, blekce s tankim nožem varno odloči in urno na valjar deni. Pri tej pekariji morata dva človeka biti, da se blekci prehitro ne shladé in strdijo, preden se na valjar denejo.

Snežni mandeljnovi zabočenci.

Zmešaj drobno stolčenega in sladkorja in štiri razpenjene beljake, da bo ko debel sneg; prideni pa potem toliko olušenih in podolgoma, pa tanko rezanih mandeljnov, da bo težko teklo. To testo namaži na ploščo, ki je z maslom nekoliko pomazana, do debelosti noževega roba in delaj sicer ž njim, kakor je spredaj rečeno, samo da je tukaj še večji urnosti treba, ker je brez moke napravljeno in se torej še pred shladi in strdi. Te in sprednje zabočence lahko z belim ali pisanim snegom ozaljšaš, kar jih še lepše stori. Kako se ta napravi, je pri mandeljnovi torti popisano.

Mehki zabočenci.

Zreži med 56 dekagramov moke 42 dekagramov surovega masla, razdrobi ga z valjarjem, prideni potem štiri rumenjake in dva razpenjena beljaka, kakor tudi 42 dekagramov prav drobno stolčenega sladkorja in drobno zrezanega limoninega lupka, to testo dobro zgnjeti in potem naj pol ure počiva. Zdaj ga do debelosti noževega roba zvaljaj, zreži ga na dva prsta široke in trikrat toliko dolge blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, obloži jih s podolgoma zrezanimi mandeljni, deni jih na ploščo ter jih rumeno zapeci. Ko jih iz peci vzameš, jih urno na okrogel les deni in tako dolgo pusti, da se shladé in strdijo.

Ocvrti zabočenci.

Zmešaj 14 dekagramov olušenih in podolgoma, pa tanko zrezanih mandeljnov, ravno toliko drobno stolčenega sladkorja in drobno zrezano lupino pol pomaranče in cele limone, obeh sok pretlači, vse naj pa pol ure stoji. Zdaj drobljanček surovega masla v mesingastem kotličku razbeli, tri žlice omese prideni, da med vednim mešanjem orjavé, deni potem po žlici na valjar, ki je z vodo pomočen, razmaži z nožem, potresi z drobno zrezanimi trpentinkami in pohladi. Vendar jih z valjarja vzemi, preden se strdijo. Ravno tako delaj s testom, ki ga še imaš.

Janeževe prestice.

Štirinajst dekagramov surovega masla pa 28 dekagramov lepe moke z valjarjem dobro zmešaj, potem drobno zrezano lupino ene limone, 14 dekagramov sladkorja in eno žlico janeža prideni in z dvema jajcama testo napravi. Iz tega prestice naredi, na ploščo položi, z jajci pomaži, z debelo stolčnim sladkorjem potresi in v pohlajeni peči počasi peči.

Janežev kruh.

Šest jajc v loncu pol ure mešaj, potem 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja prideni, še pol ure mešaj in potem 2 dekagrema janeža in 42 dekagramov moke prideni. Iz tega hlebec napravi in speci. Hlebec pa, kakor suhor podolgoma pa tanko zreži in te koščke tudi po obeh platéh rumenkasto zapeci.

Škofov kruh.

Zmešaj testo kakor pri suharji, prideni pa potem 21 dekagramov debelih in ravno toliko drobnih suhih vinskih jagod, 28 dekagramov olušenih in podolgoma zrezanih mandeljnov in delaj sicer, kakor je pri suharji rečeno.

Limonine cvrtje.

Sedem dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov s šestimi beljaki dobro zmešaj, potem pa z 42 dekagrami drobno stolčenega sladkorja, ob katerem se je limona odrgnila, nad ognjem dobro premešaj, in ko se pohladi, z izrezalniki izreži ali skozi brizgljo pretlači in na maslu ocvri.

Sladki (cimetov) kruh.

Osemindvajset dekagramov drobno stolčenega sladkorja pa šest rumenjakov in dvanajst jajc pol-drugo uro mešaj, potem 2 dekagrama prav drobno stolčene sladke skorje, 14 dekagramov cvetne moke in 14 dekagramov škroba prideni in dobro premešaj. Zdaj za to pripravljeni model z maslom pomaži, testo vanj deni in počasi peci. Potem ga iz njega zvrni, počez na tanke koščke zreži in te na roši opeci.

Čmokov kruh.

Stolci toliko sladkorja, kolikor šest jajc vaga, pa ga zmešaj s šestimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki. Potem drobno zrezanih in ukuhanih višenj, orehov, oslajenega limoninega in pomarančnega lupka, drobno stolčene sladke skorje, dišečih žbic, nekaj rajskega zrnja (kardamomskega semena) in drobno zrezano lupino ene limone ž njim zmešaj in toliko cvetne moke prideni, da se iz testa na deski podolgasti hlebčki narediti dajo. Te zdaj na plošči z moko potreseni počasi peci. Mrzle na kose zreži in na mizo daj.

Moskovski kruh.

Napravi testo iz 56 dekagramov lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčenega sladkorja in iz devetih ali desetih jajc, prideni pa 10 dekagramov drobno zrezanega limoninega olupka, 2 dekagrama sladke skorje in 2 dekagrama stolčenih dišečih žbic, premešaj sve dobro in na čveterovoglato zrezane

oblata mazinec debelo namaži. Potem jih pa s podolgama zrezanimi mandeljni obloži in počasi peči. Tudi jih lahko s belim ali pisanim oslajenim snegom ozalšaš.

Kmečki krofi.

Osem in dvajset dekagramov drobno stolčenega sladkorja pa štiri jajca v kotlički prav dobro raztepi, potem pa sčasoma 28 dekagramov lepe moke in en nastrgan muškator oreh prideni. Iz tega pa hlebčke napravi in na plehu speci, ki je z voskom pomazan in z oblato obložen.

Kmečki krafelci.

Dobro zmešaj 14 dekagramov presejanega sladkorja in nekoliko traganta z razpenjenimi beljaki, prideni pa 28 dekagramov zrezanih mandeljnov in napravi iz tega krafelce na oblata. V hladni peči počasi peči, spečene z oslajenim snegom ozaljšaj.

Cevni krofi.

Napravi testo iz 28 dekagramov lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčenega sladkorja in 28 dekagramov olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, iz 2 dekagramov sladke skorje in iz nekoliko dišečih žbic. z dvema ali trema jajci iz tega testa pa zvaljaj na deski blekoe, ktere na cev naveži in lepo rumeno zapeci.

Limonini Krafelci.

Zmešaj 14 dekagramov drobno stolčenega sladkorja z 14 dekagrami olušenih stolčenih in s sokom ene limone pomočenih mandeljnov in mešaj z dvema razpenjenima beljakoma eno uro. Prideni jim potem na drobne koščke zrezano lupino ene limone. To testo zdaj na okrogle oblata namaži, s sladkorjem in podolgoma zrezanimi mandeljni ali trpentinkami potresi, na ploščo položi in počasi peči.

Masleni krafelci.

Deset dekagramov surovega masla sreži med 7 dekagramov lepe moke in z valjarjem dobro zmešaj prideni pa 9 dekagramov sladkorja ter z enim rumenjacom in nekoliko vinom testo napravi; to pa tanko zvaljaj in na podobe, ki so ti vseč, zreži, z jajci pomaži, s sladkorjem in janežem potresi in počasi rumenkasto zapeci.

Dišavni oblati.

Drobno stolci 23 dekagramov sladkih in 5 dekagramov grenkih mandeljnov, 28 dekagramov sladkorja, sladke skorje, dišečih žbic in rajskega zrnja. Zmešaj to s štirimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki, prideni 28 dekagramov najlepše moke in drobno zrezanega limoninega lupka in namaži to testo na čvetero voglato zrezane oblato. Ob kraji jih pa z olušenimi in podolgoma pa tanko zrezanimi mandeljni obloži.

Mali kruhek.

Osemindvajset dekagramov olušenih, z rožno vodo pomočenih in drobno stolčenih mandeljnov s 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, s sladko skorjo, z dišečimi žbicami, z muškatomim cvetom in rajskim zrnjem (vsako posebej stolci), v ponvi nad slabo žrjavico tako dolgo mešaj, da se odloči, potem pa, ko se spet pohladi, na deski s sladkorjem potreseni svaljaj, na podobe, ki so ti vseč, zreži in speci. Potem jih z belim ali pisanim sladkornim snegom ozaljšaj in še enkrat v peč deni, da se posuše. Namesto mandeljnov lahko tudi pinol ali trpentink vzameš.

Sladkornina.

Raztepi dva beljaka do rahlega, prideni potem toliko presejanega sladkorja, da se trdo testo napravi. To pa na mizi dobro zgnjeti, potem napravi iz njega podobe, ki so ti vseč, in peci počasi na plošči.

Suhar.

Stolci 28 dekagramov sladkorja, mešaj pa potem v loncu s šestimi jajci in s šestimi rumenjaki poldrugo uro do rahlega in prideni potlej 56 dekagramov lepe moke in drobno zrezanega limoninega lupka. Pomaži dobro model, deni mešanje vanj in speci. Ko je gotovo, ga zvrni in na koščke v debelosti pol mezinca zreži.

Sladkorni venci.

Mešaj prav drobno stolčenega sladkorja s tremi razpenjenimi beljaki pol ure. Potem 28 dekagramov olušenih mandeljnov podolgoma zreži in zarumeni. Te pa in sok ene limone v sladkor primešaj in iz te omese vence na oblate napravi in jih mrzle peci, ker morajo beli biti.

Španjski vetrovi.

Pripravi omeso, kakor za španjsko torto, potem pa ploščo s oblato obloži, nanje pa z žlico omesi, v velikosti enega jajca deni in v hladni peči prav počasi peci, tako, da so zunaj bledorumeni, znotraj pa vendar celó suhi. Ko se pobladé, jih ali od zdolaj izvotli in z razpenjenim mlekom, zmrzolino ali smetanico nadevaj, ali pa same na mizo daj.

Sladki hlebčeki.

Napravi testo iz 14 dekagramov drobno stolčenih mandeljnov, iz ravno toliko drobno stolčenega sladkorja in iz dveh razpenjenih beljakov, prideni pa potem drobno zrezanega limoninega lupka, naredi na plehu, ki je pomazan s surovim maslom, kupčke ter jih počasi rumeno peci.

Grenki hlebčeki.

Štirinajst dekagramov olušenih in drobno stolčenih grenkih mandeljnov z 28 dekagramov sladkorja in s tremi razpenjenimi beljaki dobro zmešaj, sicer pa, kakor pri sladkih hlebčkih delaj.

Lubje.

Deset dekagramov lepe moke, 7 dekagramov razpuščenega surovega masla, 7 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, drobno zrezano lupino pol limone, drobno stolčene dišeče žbice, sladko skorjo in nastrgani muškato v oreh v kotlički dobro zmešaj in potem s tremi jajci četrť ure mešaj. Zdaj za to napravljeno železo razbeli, z razpuščenim surovim maslom pomaži, pol žlice testa vanj deni in hitro rumeno speci. Zdaj blekec urno iz železa vzemi, okoli klinčeka ovij, in ko se pohladi, varno ž njega vzemi. Pri tem opraviľu je dveh treba, da se blekci ne strdijo in zato oviti ne dajo. Tako dalje delaj, dokler je kaj testa.

Sladkorni janež.

Dobro posušeno janeževo zrnje v situ obravnavaj, dokler je kaj prahu. Kuhaj potem sladkor z nekoliko namočenim arabskim klejem, dokler se nit ne vleče, prideni potem janeža ter ga nad slabo žrjavico tako dolgo tresi, dokler se ga ves sladkor ne prime in zrnje suho ni. Nekolikrat še kuhanega sladkorja prideni, pa brez kleja, da zrnje dovolj debelo skorjo dobi.

Dišavni blekci.

Štirinajst dekagramov drobno stolčenega sladkorja z enim jajcem in enim rumenjacom tako dolgo mešaj, dokler se ne zgosti; potem pa 1 dekagram sladke skorje stolci, pol muškatovega orehka nastrži, 5 dekagramov sladkornega limoninega lupka in lupino ene limone na drobne košččke zreži in z 14 dekagramov lepe moke dobro zmešaj, iz mešanja testo napravi, do debelosti noževega roba zvaljaj, na podolgaste blékece zreži, z beljaki pomaži, s sladkorjem potresi, na ploščo, ki je z voskom pomazana, deni in zapeci, pa ne prehudo.

Prepečenčevi suhar.

Osemindvajset dekagramov drobno stolčenega sladkorja s šestnajstimi rumenjaki v loncu pol ure mešaj, raztepi sedem beljakov, da se spenijo, prideni lupino ene limone, nekoliko janeža in 25 dekagramov moke, deni v prepečenčev bandelc in počasi peci. Ko se pohladi, ga na mazinec debele podolgaste koščke zreži in še nekoliko zapeci.

Domači suhar.

K tem vzemi 14 dekagramov moke, 14 dekagramov sladkorja, 14 dekagramov namočenih, debelo zrezanih mandeljnov, eno ploščico čokolade, drobno zrezanega limoninega lupka, dišečih žbic, sladke skorje in angleške dišave, kakor se ti zdi. To z dvema ali tremi jajci smešaj, štrucice napravi, z beljaki pomaži in počasi peci. Potem jih na podolgaste koščke zreži, preden se še pohladi, ker bi se sicer lomile.

Tirolski krafelci

Osemindvajset dekagramov surovega masla dabro vmeti, pa lupino pol limone, 7 dekagramov sladkorja, štiri trdo kuhane rumenjake in 35 dekagramov moke prideni. To testo zvaljaj, s kozarčekom izreži in po dva in dva skupaj deni, v sredo pa nekoliko ukuhanja daj. Krafelce potem z jajci, mandeljni in sladkorjem pomaži in na plošči speci, pa ne prehitro. Testo, ki se ne nadeva, mora debelejši biti.

Janeževi klobučki.

Tri rumenjake s toliko sladkorjem, kolikor tri cela jajca tehtajo, pol ure mešaj, beljake razpeni in premešaj, kakor tudi toliko moke, kolikor dve jajci tehtate, in nekoliko drobno zrezanega limonine galupka. Napravi potem na deski, ki je s voskom namazana, z žlico blekce, ktere z janežem potresi, speci in še gorke na kuhalnici zakrivi.

Milanski krofi.

Napravi navadno testo za krušno torto in naredi iz njega palec visoke krofe, tolike, kolikoršni so pustni krofi. Po vrhu jih polij s sladkornim snegom, dobro jih posuši, deni nanje ukuhanje, ki ti je všeč, polij jih potem še enkrat s sladkornim snegom in jih še enkrat posuši. Na vsak blek pa še položi ravno toliko visok blek krušne torte, polij vsak krof s čokolado in posušene s belim sladkornim snegom podolgoma ozaljšaj.

Nunski krafelci.

Eno celo jajce, tri rumenjake in 7 dekagramov sladkorja z dvema žlicama vina dobro vmeti, da se testo, kakor za prepečence napravi. Potem prideni 16 dekagramov lepe moke in zgnjeti testo ž njo ter ga zvaljaj, pa ne pretanko. Potlej pa 28 dekagramov olušenih sladkih mandeljnov prav drobno zreži in presej. Zdaj zavrij 28 dekagramov sladkorja, 2 decilitra vode, dokler se vleči ne dá, prideni potem mandeljnov, da tudi skupaj vrejo, odmakni od ognja, prideni limoninega lupka, maslo nastrgane medenine in dišave, nadevaj v testo, naredi krafelce iz njega in speci jih v tortni ponvi.

Sladkorno grozdjiče.

Zrelo grozdjiče pri recljih dobro omij in posuši; potem pa v beljake pomoči, v dobro presejanem sladkorji povaljaj, na papir položi, v senco deni, nekoli-krat obrni, dobro posuši, napravi čedno v zelenem perji na krožniku in daj na mizo.

Oslajeni kostanj.

Lepega debelega kostanja speci in olup. Potem pa zavri sladkorja z nekaj vode nad slabim ognjem, dokler se ne vleče. Varuj da sladkor ne orujavi. Kostanj pa na igle natakni, nekoli-krat v vroči sladkor pomoči in potem posuši.

Sladkorne kvarte.

Vzemi 28 dekagramov moke, ravno toliko presejanega sladkorja, eno jajce, 4 dekagrame surovega masla, drobno zrezano lupino ene limone, napravi iz tega testo in zreži na majhne čveterovoglate blekce. V zredi deni pol namočenega mandeljna ter lepo speci.

Suho testo.

Vzemi 28 dekagramov mandeljnov in ravno toliko sladkorja, tudi malo limoninega soka, primešaj nad žrjavico, napravi iz tega z nekoliko raztepenimi beljaki testo, naredi podobe, ki so ti všeč, na oblate in posuši na tortni ponvi. Potem ga pomaži z debelim sladkornim snegom in presejanim pisanim sladkorjem in še enkrat posuši.

Mandeljni poljubci.

Vzemi 7 dekagramov mandeljnov, stolci jih drobno, pomoči jih s pomarančno vodo, pritolci tudi sčasoma 28 dekagramov sladkorja, prideni beljakov, napravi drobne okrogle krafelce iz testa, deni jih vanjo in speci jih rumenkasto z žrjavico spodej in zgorej.

Medina.

Mešaj v majhnem loncu dva ali tri beljake z 14 dekagrami sladkorja eno uro, da bo kašnato, potem pa primešaj 14 dekagramov drobno stolčenih mandeljnov in drobno zrezanega sladkornega limoninega lupka, da se gosto testo napravi, da se namazati zamore, zreži oblate na prst dolge in dva prsta široke končke, namaži testo pol prsta debelo nanje in njih počasi peci.

Cesarski krafelci.

Deni v mesingast kotliček 28 dekagramov drobno stolčenih mandeljnov, 21 dekagramov presejanega

sladkorja, štiri razpenjene beljake, drobno zrezano lupino ene limone, zarumeni vse nad žrjavico, dokler ni gostljato, potem naredi okrogle krafelce na oblate, speci jih rumeno in deni malo sladkornega snega nanje.

Muškatončki.

Zmešaj v kotlički 28 dekagramov presejanega sladkorja, tri beljake, 28 dekagramov nenamočenih, drobno stolčenih mandeljnov, dišečih žbic, sladke skorje, muškator oreh in cvet, nazadnje pa 5 dekagramov cvetne moke. Izreži testo z modlom, potresi ga s sladkorjem in zapeci ga rumenkasto.

Spenjena jedila.

Nevestna juha (šodo).

Dvanajst rumenjakov dobro razžvrkljaj z $3\frac{1}{2}$ decilitri vina in s toliko sladkorjem, da bo zelo sladko, postavi v loncu, ki vsaj liter drži, nad hudo žrjavico in vedno žvrklaj, da se zgosti. Ko začne vreti, z ognja vzemi in ali z loncem vred v mrzlo vodo postavi ali pa, kar je še bolje, precej na mizo daj.

Spenjeno mleko.

Štirinajst decilitrov prav dobre, s sladkorjem poslajene surove smetane prav naglo razpeni, pene, ki se po vrhu napravijo, posnemi in na sito deni. Ko se tako vsa smetana razpeni, jo v skledo, ki je s prepečenci obložena, ali pa v čaše deni, s pisanim sladkorjem potresi in na hlad postavi. Da se smetana hitrije razpeni, deni dva razpenjena beljaka med smetano.

Spenjeno mleko s kavinim duhom.

Petnajst dekagramov kave počasi žgi, potem 2 decilitra kropa nanjo vlij in pusti, da se do čistega shladi. Zdaj vodo odcedi, toliko drobno stolčenega sladkorja vanjo deni, kolikor se ga v nji stajati zamore, vmešaj ga pa potem med ravno popisano spenjeno mleko in ga na hlad, ali pa, kar je še bolje, na led postavi.

Sladka smetana.

Zavri 7 decilitrov sladke smetane, 7 decilitrov dobrega mleka, 28 dekagramov sladkorja, limoninega lupka in tršico sladke skorje, primešaj potem 14 dekagramov sladkih, olušenih, drobno stolčenih mandeljnov in pa šest ali osem grenkih in skozi sitice precedi. Zdaj vlij v globoko skledo, postavi nad živ pepel, deni na pokrov nekoliko žrjavice, in, ko se smetana strdi in pohladi, jo daj na mizo.

Vanilijina smetana.

Zavri 1 liter prav dobre surove smetane, 1 dekagram na koščke zrezane vanilije in prideni sladkorja, kar je prav; potem razžvrkljaj $3\frac{1}{2}$ decilitre mrzle surove smetane s šestnajstimi rumenjaki, prideni zavreto in precejeno smetano in nad žrjavici vedno mešaj, da se zgosti. Potem v skledo deni in pohladi.

Čokoladna smetana.

Zavri v $3\frac{1}{2}$ decilitrih dobro surove smetane, pet ploščic drobno nastrgane čokolade in 4 dekagrame vizjega mehurja; ko se ta razpusti, razžvrkljaj šest rumenjakov v 7 decilitrov surove smetane, prideni sladkorja, kolikor ga je treba, deni v čokolado in precedi skozi sitice. Zdaj jo mešaj nad slabo žrjavico, dokler se ne zgosti in daj jo v zato pripravljenih čašah ali s sladkornimi kupčki ozaljšano hladno ali gorko, kakor hočeš, na mizo.

Jagodna smetana.

Šestinpedeset dekagramov rudečih jagod skozi sito pretlači in s krmesovim sokom rudečkasto po-barvaj. Zdaj razžvrkljaj 7 decilitrov sladke smetane z osmimi rumenjaki, prideni 3 dekagrame razpuščenega vizjega mehurja, dobro osladi in nad žrjavico mešaj, dokler se ne zgosti. Potem pa od ognja od-stavi, do dobrega pohladi, z jagodami zmešaj, v model deni in na leđ postavi.

Čajeva smetana.

Sedem decilitrov vanilijene smetane z dobrim kozarcem prav močnega holandskega čaja zmešaj, skozi sito precedi in v zato pripravljeno posodo deni. To pa v kôzo s kropom postavi, s pokrovom ki je z živim pepelom potresen, pokrij, na žrjavico deni in nad njo pusti, dokler se ne zgosti. Varuj pa, da se preveč ne vdigne, ker potem takem jed ni tako lepa videti.

Kavina smetana

se ravno tako pripravi, samo da se močna kava privzame.

Korjandrova smetana.

Deni korjandra v vrelo smetano in pripravi jo sicer, kakor vanilijino smetano.

Limonina smetana.

Lupine štirih limon v $3\frac{1}{2}$ decilitrih dobrega belega vina skuhaj in skozi sito precedi. Potem vbij v lonec dvanajst rumenjakov, ožmi sok olupljenih štirih limon, razžvrkljaj z 28 dekagrami drobno stolčenega sladkorja, prilij vrelega vina ter nad slabo žrjavico vedno mešaj, dokler se ne zgosti.

Žgana smetana.

Dobro razžvrkljaj 14 rumenjakov, $3\frac{1}{2}$ decilitre vina in 14 dekagramov sladkorja. pristavi k ognju ter vedno žvrkljaj ali mešaj, dokler se ne zgosti. Potem v skledo deni, pohladi, dobro s sladkorjem potresi, razbeljeno lopatico nad njo drži (ta se mora pa sladkorju tako približati, da se lučica prikaže) in jo tako povsod enako rujavkasto žgi. Zdaj jo precej na mizo daj, da sladkor mehak ne bo. Tudi vanilijino smetano lahko tako napraviš.

Spenjeni vinski cmočki.

Sedem dekagramov sladkorja ob dveh limonah dobro odrgni, drobno stolci in vmešaj med dvanajst razpenjenih beljakov. Postavi pa zdaj 1 liter dobro oslajenega vina nad hudo žrjavico, pusti vreti in prideni z žlico iz beljakov narejene smočke. Ko se skuhajo, jih vzdigni in na sito deni. Vino pa, kar ga je ostalo, pohladi, s štirinajstimi rumenjaki razžvrkljaj in pri ognju vedno mešaj, da se zgosti. Deni pa to jajčnato vino na čedno v globoko skledo djane cmočke, potresi s prav drobno stolčenim sladkorjem, žgi z razbeljeno lopato in daj gorko na mizo.

Spenjeni mlečni cmočki.

Zavri v kôzi 14 decilitrov prav dobre surove smetane z nekoliko vanilijo in sladkorjem, prideni iz razpenjenih beljakov narejene cmočke z žlico, obrni jih in skuhane na sito deni. Potem pa deni v precejeno in do dobrega pohlajeno smetano štirinajst rumenjakov in pri ognju vedno mešaj, da se spusti. To tako dolgo delaj, dokler ni jed prav mrzla. Zdaj cmočke v skledo deni, smetano nanje vlij in na led postavi

Mandeljnov sir.

Razpusti nad slabim ognjem v vodi 5 dekagramov čistega vizjega mehurja in ga precedi skozi

sito. Potem pa zavri 5 decilitrov prav dobre surove smetane, prideni 28 dekagramov olušenih mandeljnov in toliko sladkorja, da bo prav sladko, in pusti dobro povreti. Med tem pa moraš vedno mešati, ker se mandeljni radi primejo. Zadnjič pa vizjega mehurja prideni, vse dobro premešaj in v model deni, kterega na hlad postavi. Ko na mizo napravljaš, ga v krop vtakni, posuši, v skledo zvrni in vzdigni. Tudi lahko vina ali smetane s sladkorjem vred prideneš,



Z m r z l i n e.

Sladkorna zmrzlina.

Štirinajst dekagramov sladkorja nad žrjavico tako dolgo kuhaj, da rujavi, potem ga pa na ploščo stresi, ktera je z oljem pomazana. Zdaj pa 7 decilitrov surove smetane s štirimi rumenjaki dobro razžvrkljaj in nad žrjavico mešaj, dokler ne vre. Potem pa od ognja odstavi in prideni žganega sladkorja, kolikor hočeš, pa precej, ker bi se sicer stajal. Mešaj tudi tako dolgo, da se popolnoma shladi. Nazadnje belega sladkorja prideni, skozi sito precedi, v mrzlenico deni in nad ledom pridno mešaj, da zmrzne.

Mlečna zmrzlina.

Štirinajst decilitrov mleka s sladkorjem, sladko skorjo, vanilijo ali nekoliko limoninim lupkom zavrij, s kakima dvema rumenjaka zmešaj in pohladi. Zdaj ga pa v cinasto zmrzlinico zlij in na leđ postavi, ki je na drobno stolčen in s soljo ali solitarjem zmešan. Varuj pa, da nič ledu v mrzlinicu ne pride, ker bi potem takem zmrlnica prijetna ne bila. Tudi moraš mleko z nalašč za to narejeno leseno žlico

pridno mešati, posebno z dna in strani, da se ne prime. Ko je zmrznjeno, naj še eno uro postoji, potem ga pa, kakor ledene čaše, na mizo daj ali ga pa v zato pripravljene modle deni.

Maslena zmrzlina.

Sedem decilitrov dobre surove smetane s 7 dekagrami na limonah ali pomarančah ostrganega sladkorja osladi, zavri, in s šestimi ali osmimi rumenjaki razžvrkljaj in pri slabi žrjavici pridno mešaj ali žvrkljaj, da se zgosti; potem pa skozi sito precedi, v zmrzlinico deni in na led postavi. Zmrzlinico pa vedno vrti, dokler ne zmrzne. Ko imaš na mizo dati, jo v krop vtakni in v skledčico ali na krožnik zvrni.

Kavina zmrzlina.

Zavri $3\frac{1}{2}$ decilitre dobre surove smetane z nekoliko vanilije in prilij toliko prav močne črne kave, kolikor se je navadno potrebuje. Potem pa eno pičlo perišče svetlo-rujavo žganih mandeljnov prav drobno razreži in ž njo vred zavri. Vse to pa skozi sito precedi, v zmrzlinico deni in na ledu tako dolgo vrti, in na straneh z leseno žlico odločuj (ker se kmalo drobi), dokler ni zmrzneno. Če to ali kako drugo zmrzlino v model dati hočeš, mora popred do dobrega zmrznena biti in tudi model se mora popred v led postaviti. Potem jo z žlico vanj deni in zopet na led postavi.

Čokoladna zmrzlina.

Štiri rumenjake, 14 dekagramov drobno nastrgane čokolade, 28 dekagramov sladkorja in nekaj vanilije z $3\frac{1}{2}$ decilitri vrele surove smetane dobro razžvrkljaj in nekoliko časa pri ognji pusti, dokler se gostiti ne začne, potem skozi sito precedi, v zmrzlenico deni in na ledu pridno vrti in mešaj, dokler ne zmrzne.

Limonina zmrzlina.

Polčetrti deciliter surove smetane skuhaj, pohladi, z osmimi rumenjaki razžvrkljaj, lupino ene limone na sladkorji ostrži, pa eno trošico sladke skorje in 14 dekagramov očiščenega sladkorja prideni in na slabi žrjavici tako dolgo mešaj, dokler se gostiti ne začne. Potem pa pohladi, skozi sito precedi in v mrzlinico deni. To pa, dokler ne zmrzne, pridno vrti in zmrzlino z lopatico mešaj.

Češminova zmrzlina.

Deni $3\frac{1}{2}$ decilitrov gorke vode, dve pariščici zrelih jagod in 56 dekagramov sladkorja pusti okoli pet minut vreti, odstavi potem od ognja in pusti tako dolgo stati, dokler se sok jagodovega okusa in barve ne navzame. Zdaj ga skozi sito precedi, v zmrzlinico deni in na led postavi.

Češnjeva zmrzlina.

Stolci češnje v kamnitem ali lesenem možnarju tako, da se tudi peške starejo; prilij potem nekoliko vode, in jih četrta ure kuhaj. Zdaj jih pa skozi sito precedi, prideni sladkorja in vina, še enkrat zavri, potem jih pohladi, v zmrzlinico deni in na led postavi.

Marelična zmrzlina.

Štirinajst dekagramov prav lepih marelic z žlico zmečkaj, v $3\frac{1}{2}$ decilitre vode deni, dve uri stati pusti in potem skozi sito dobro precedi. V ta sok prideni sladkorja, da se staja; oboje pa dobro zmešano postavi v mrzlinico in na led postavi. Ko zmrzne, še dobro premešaj in spet na led postavi. Tudi lahko to zmrzlino v modle deneš. Ko jo imaš na mizo dati, jo urno v krop vtakni in na krožnik zvrni.

Malinična zmrzlina.

Maline z žlico dobro zmečkaj, sok skozi sito precedi in s sladkorjem osladi, potem pa v zmrzlinico deni in z lopatico večkrat premešaj, dokler do dobrega ne zmrzne.

Jagodna zmrzlina.

Se ravno tako pripravi, kakor tudi iz rudečega groždjica in murb.

Pomarančna zmrzlina.

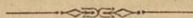
Šest pomaranč in štiri limone na 56 dekagramov sladkorja ostrši, dva kozarca vina in kozarec kropa prilij, sladkor, kar ga je še, očisti ter vse v zmrzlinici v led postavi.

Višnjina zmrzlina.

Stolci višnje s peškami vred, potem jih pa pokrij in na hlad postavi; sicer pa ravnaj ž njimi kakor s češnjevo zmrzlino.

Zmrzlina iz kraljevskih jabelk.

Zavri v mesingastem kotliču 7 decilitrov vode, pa 56 dekagramov sladkorja, pridenei potem razpenjeni beljak in pusti vreti, dokler ni sladkor čist; precedi ga potem skozi ruto in pridenei, ko se ohladi, eno kraljevsko jabelko, ki se je bilo v možnarji stolкло in skozi sito pretlačilo, deni v zmrzlenico in v tej na led.



Nauk,

sadje ukuhavati, kisati in hraniti in mnogotere sokove pripravljati.

Ukuhani bezeg.

Lepe bezgove jagode v lesenem možnarji stolci, skozi čedno ruto precedi, sok v kozici med pridnim mešanjem tako dolgo na slabi žrjavici kuhaj, dokler kapljice papirja nič več ne premočijo. To ukuhanje vedno mešaj, dokler se ne pohladi, potem ga deni v steklene posode, zaveži ga s prebodenim papirjem in shrani ga; dobro bo tako za več let.

Ukuhane marelice.

Šestinpetdeset dekagramov marelic zmečkaj, skozi sito precedi, 56 dekagramov drobno stolčenega sladkorja prideni in v mesingastem kotliču nad žrjavico postavi, da se med pridnim mešanjem ukuha, kar je prav. Pene pa med tem pridno s srebrno žlico posnemaj. Zadošti 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 po vrhu napravi, veliko pripomore, da so dolgo časa dobre. Zaveži jih potem s prebodenim papirjem in shrani jih za rabo.

Ukuhano grozdjiče.

Šestinpetdeset dekagramov lepega debelega grozdjiča od rečlev odberi in z vodo čisto operi. Potem pa 42 dekagramov sladkorja v mesingastem kotliču zavri, grozdjiča prideni in tako dolgo kuhaj, da se,

ako ga proti luči deneš. skozi vidi. Ako se to zgodi, ga iz posode vzemi in sok do gostega ukuhaj; proti koncu grozdjiča zopet prideni, še malo zavri, nekoliko ohladi in v steklene posode deni.

Ukuhane maline.

Lepe maline zmečkaj in skozi sito precedi. Na 56 dekagramov tega ukuhanja vzemi 56 dekagramov stolčenega sladkorja in potem ž njim tako ravnaj, kakor z ukuhanimi marelicami.

Ukuhane češplje.

Šestinpetdeset dekagramov olupljenih in od pešek odbranih češpelj z 14 dekagrami stolčenega sladkorja in enem koščekom vanilije na slabi žrjavici med vednim mešanjem prav gosto ukuhaj, potem pa skozi sito precedi, še enkrat zavri in, ko se nekoliko ohladi, v steklene posode deni.

Ukuhane kutine.

Kutine čisto olup. vse peščeno iz njih poberi, in na štiri kose zrezane za eno uro v hladno vodo deni in potem s čisto vodo nad slabo žrjavico do mehkega kuhaj. Zdaj jih pa na cedilo deni, in jih, ko se odtečejo in ohladé, vagaj. Ravno toliko sladkorja zdaj v vodo pomoči, na slabi žrjavici počasi kuhaj in pridno pene posnemaj, potem pa kutine s srebrno žlico vanj daj in pol ure ž njim kuhaj. Potem jih pohladi, v stekleno posodo deni, nanje pa sladkorja.

Ukuhane višnje.

Šestinpetdeset dekagramov v vodo pomočenega sladkorja v mesingastem kotliču nad slabo žrjavico nekoliko zavri, potem 56 dekagramov od recljev odbranih višenj prideni in četrt ure v njem kuhaj. Potem pa te iz sladkorja vzemi, in vanj 1 dekagram dišečih žbic deni ter tako dolgo kuhaj, dokler težko

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 hladnem več let ohranijo.

Ukuhano bodeče grozdjiče.

Ne zelo zrele zelene jagode 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 prilij, kar se dva dni ponavlja. Na 56 dekagramov grozdjiča, ravno toliko sladkorja s 4 decilitri vode kuhaj, dokler težko kapljati ne začne; potem jagode vanj deni in na slabi žrjavici brez vrenja tako dolgo pusti, dokler niso mehke, potem jih pa ohladi in v steklene posode nadevaj.

Limonini lupki v sladkorji hranjeni.

Lepe limone na krhle zreži in mesce iz njih čisto poberi (vendar pa naj belo na lupinah ostane); potem jih v hladno, nekoliko slano vodo deni, v kateri en dan ostanejo. Zdaj pa vodo odcedi in nove prilij, kar se devet ali deset dni ponavlja; sol se pa samo prve tri dni prideva. Ko se tako namočijo, zavri v mesingastem kotliču vode, prideni krhle, da se kuhajo, dokler z vilic, ki se vanje vtaknejo, lahko ne padejo, kar lahko pol četrti ure znese. Tedaj jih iz kotliča vzemi, v mrzlo vodo deni, katero čez četrte ure odcedi in nove prilij. Ko to nekolikrat ponoviš, jih na čedno ruto deni, ravno tako pokrij in pusti, da se posuše. Zdaj pa zavrij 56 dekagramov sladkorja s 2 decilitri vode, da se gostiti začne, potem ga ohladi in na olupke deni. Drugi dan ga odcedi, kos sladkorja prideni, nekoliko gosteje, kakor prvokrat skuhaj in zopet na olupke zlij. To štiri ali pet dni ponavljaj, potem vse v steklene posode nadevaj, dobro zaveži in na hladno spravi.

Muškateljice v sladkorji hranjene.

Šestinpetdeset dekagramov sladkorja na $3\frac{1}{2}$ decilitrih vode gostljato ukuhaj, potem 56 dekagramov olupljenih hrušk prideni in do mehkega kuhaj in potem za dva ali tri dni v stekleno ali porcelanasto posodo deni. Zdaj sladkor odcedi in gosteje ukuhaj, hruške pa v stekleno posodo nadevaj in sladkor, ko se pohladi, na-nje deni. Ako je pa sladkor še preredit, ga čez nekoliko dni spet odcedi in ukuhaj, da bo zadosti gost.

Kumare hranjene.

Prav drobne kumare operi, z iglo nekoliko prebodi in na vodi v medeni (kufreni) kôzi zavrij. Zdaj pa na 28 dekagramov kumar 56 dekagramov sladkorja z $3\frac{1}{2}$ decilitra vode skuha, ko se pohlade, kumare prideni in nekoliko na slabi žrjavici kuhaj. Potem deni vse v porcelanasto posodo in čez noč v nji pusti. Drugi dan sladkor odcedi, gosteje ukuhaj, spet nanje deni in čez noč na njih pusti. Tretji dan zloži kumare v stekleno posodo in še gosteje ukuhani sladkor na-nje deni.

Korenje hranjeno.

Zreži korenje tanko in podolgoma, skuha ga v čisti vodi do mehkega, odcedi in daj ga na čedno ruto, da se posuši. Če hočeš, tudi lupino dveh limon podolgoma zreži in z njim skuha. Na 27 dekagramov korenja ravno toliko sladkorja na vodi skuha, da se vleče, prideni korenja in sok ene limone in tako dolgo kuhaj, da se skozi vidi. Potem ga pohladi, v steklene posode nadevaj in na hladno spravi.

Zeleni fižol hranjen.

Fižol potem, ko niti odbereš, podolgoma in tanko zreži in v slani vodi do mehkega skuha, to pa odcedi, pohlajeni in na ruti posušeni fižol v steklene

posode deni, s kolikor vode, s toliko kisom zalij, z mehurjem zaveži in na hladnem shrani. — Ali ga pa podolgoma zreži, v steklene posode nadevaj, s platnom in mehurjem zaveži, in sicer ž njim ravno tako ravnaj, kakor s sadjem, samo, da se mora vsaj eno uro kuhati. Ko se pohladi, ga iz vode vzemi in shrani. Kedar ga hočeš na mizo dati, pa z drobno zrezano čebulo, kisom in oljem na salato napravi.

Kukmaki okisani.

Kukmake otrebi, večji na več kosov zreži, manjši, še zaprte, pa cele pusti in v hladni vodi čedno operi. Zdaj slano vodo zavrij, kukmake vanjo deni in čez nekoliko minut jih zopet iz nje vzemi in na cedilo zloži, da se dobro odtečejo. Med tem zavrij vinskega kisa s celim muškatovim cvetom, dišečimi žbicami, poprom in lorberjevim perjem. prideni kukmake, da še enkrat zavreje, in pohlajene nadevaj z kisom in dišavo v steklene posode. Čez nekoliko dni razpuščeno mast na nje deni in postavi jih na hlad. Ko jih rabiti hočeš, varno ž njih mast poberi.

Pesa okisana.

Peso mehko skuhaj, olupi in na nekoliko bolj kot nožev rob debele koleščke zreži. Potem pa na drobne koščke zrezane redkve in kumine v kamniten ali prsten lonec deni, na to eno lego pese položi, nanjo pa zopet kumine in redkve potresi in tako delaj, dokler ni lonec poln. Zdaj dobrega kisa zavrij, pohladi in v lonec zlij. Ako je prehud, ga z vodo zmešaj. Na to peso dobro pokrij in na hladno postavi. Čez nekoliko dni je že dobra.

Sadje spravljeno.

Češnje od recljev odberi, v dobro snažne steklene posode deni, dobro potresi (najbolje storiš, če jih z večkrat prepognjeno ruto obvežeš in na mizo tolčeš) in s čedno prteno cunjo in čez to z dobro

namočenim mehurjem zavežeš. Zdaj posodice s senom, slamo ali rutami obveži, v kotel postavi, kterega z vodo napolni, ktera pa posodic pokriti ne sme, dobro pokrij in zavrij. Vsaj pol ure se morajo kuhati, potem kotel od ognja odstavi, posodice pa v njem pusti, dokler se do dobrega ne pohlade, potem jih iz njega vzemi in na hladen, suh kraj spravi. Višnje, bodeče grozdjiče in rajska jabelka ravno tako pripravi. Marelice, breskve in češplje olupi, prve na dvoje zreži in peške iz njih poberi. Tako kuhano sadje je več let dobro. Za na mizo se ravno tako, kaker surovo sadje pripravi.

Češnje okisane.

Debele lepe češnje ali višnje od recljev odberi in toliko hudega vinskega kisa nanje vlij, da prst visoko nad njimi stoji. Čez štiriindvajset ur kis odcedi, na 7 decilitrov kisa 14 dekagramov sladkorja vzemi in z njim zavrij. Češnje pa na ruti posušene v steklene posode deni, z mlačnim kisom zalij, in, ko se do dobrega pohladi, dobro zaveži in na hladno spravi.

Kumare okisane.

Kumare z ruto dobro obriši, potem v steklene posode deni, prideni pa bera, višnjinega perja, soli, dišečih žbic in popra in zalij z dobrim kisom, ki je bil zavrel in se je bil zopet pohladi; če je prehud, pa tretji del vode prideni. Kis mora nad kumarami stati, ker se sicer naraščajo. Posodice pa z mehurji zaveži ali pa čiste masti po vrhu deni in na hladnem, suhem kraji spravi. Ko eno posodico odvežeš, je najbolje, jih kmalu porabiti, ker se sicer rade zmeče.

Kutin sir.

Zrele kutine olupi, na četrt kosce razdeli, na vodi prav mehko skuhaj in skozi sito pretlači. Potem pa na 56 dekagramov kuhanih kutin, 42 dekagramov sladkorja z osmimi ali devetimi žlicami vode nad

slabo žrjavico tako dolgo kuhaj, da težko kaplja, prideni kutine, stolčene sladke skorje, dišečih žbic in drobno zrezanega limoninega in pomarančnega lupka in tako dolgo kuhaj, da se strdijo. Med tem jih pridno s srebrno žlico mešaj. Ko so dosti goste, jih v posode, kjer jih imeti hočeš, nadevaj.

Salata iz raznega sadja.

V sladkorji shranjene češplje, orehe, muškatteljice, sploh toliko sadja, kolikor ga imaš (kako se v sladkorji ohrani, zgorej poglej), čedno v skledo napravi in z očiščenim sladkorjem polij.

Gorčica.

Tri litre mošta do dveh tretjin ukuhaj, med vrenjem pene pobiraj in čez 28 dekagramov sladke in grenke gorične moke žgi in 1 dekagram stolčene sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno sesekano lupino ene limone in 14 dekagramov sladkorja prideni. Na prvo le nekaj mošta v moko vlij in dobro zmešaj, da se ne bo drobila. Potem naj kake dve uri počiva in nadevaj jo potlej v steklenice.

Korenjevec.

Dobelo korenje olupi, na strgalu ostrži, sok skozi čedno ruto ožmi in na slabi žrjavici tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti, in da se le vleče, potem ga ohladi, v steklene posode ali kamnitne vrče nadevaj in za potrebo spravi. Posebno se prileže tistim, kateri so slabih prs.

Malinovec.

Štirinajst decilitrov čednih lepih malin z žlico zmešaj, potem pa $3\frac{1}{2}$ decilitra prav dobrega vinskega kisa prilij, dobro pokrij in čez noč v klet postavi. Drugi dan sok skozi ruto dobro prežmi, na 14 decilitrov soka pa 70 dekagramov sladkorja prideni in

pičlo četrť ure kuhaj. Med tem moraš smetí prav čisto posneti. Ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj, z mehurji zaveži in na hladnem spravi.

Višnjevce.

Višnjam reclje odberi, v kamnitnem možnarji tolci, dokler peške prav suhe ne postanejo, in potem v prsteni posodi za en dan na hlad postavi. Zdaj jih pa skozi čedne rute ožmi in sok še enkrat skozi prtič precedi. Na 14 decilitrov soka, 28 dekagramov sladkorja stolci in oboje v steklenico deni. 1 dekagram sladke skorje in ravno toliko dišečih žbic v prteno vrečico zašij in tudi v steklenico, ktera pa ne sme prepolna biti, deni, to dobro z mehurjem zaveži in štirinajst dni ali tri tedne na solnce postavi. Zdaj sok v manjši steklenice deni, dobro zaveži in za potrebo spravi.

Grozdjičevce.

Zrelo grozdjice stolci, skozi ruto ožmi in $3\frac{1}{2}$ decilitra tega soka z 42 dekagrami sladkorja, večkrat pene posnemaje tako dolgo kuhaj, dokler težko ne kane. Zdaj ga pohladi, v steklenico nadevaj, z mehurjem dobro zaveži in na hladnem spravi. Z vodo zalit je ta sok zeló hladivna pijača.

Punčevce.

Ostrži limone in pomaranče na 42 dekagramih sladkorja, potem pa iz obeh sok dobro izžmi in deni obojega 2 decilitra s sladkorjem v mesingast kotlič, v katerem naj nekolikrat zavre. Ko se ohladi, ga z rumom ali rajževcem zalij, v steklenice nadevaj in za potrebo z vrelim holandskim čajem zmešaj.

Vijoličevce.

Vijolicam višnjevo perje oberi in na 28 dekagramov 8 decilitrov kropa nanj vlij ter čez noč tako pusti. Potem pa $3\frac{1}{2}$ decilitre skozi ruto precejnega

soka z 56 dekagrami lepega sladkorja v cinasti posodi zavrij, potem skozi čedno prteno ruto precedi in mrzlega v steklenice nadevaj.

Murbovec.

Zelo zrele črne murbe zmečkaj in potem skozi ruto precedi, 7 decilitrov tega soka z 56 dekagrami lepega sladkorja ukuhaj, da se zgosti, kar je prav, potem ga od ognja odstavi in sok ene limone vanj pomešaj in pa ohladi. Ko je prav mrzel, ga v steklenice deni in na hladno spravi.

Mošancigarjevec.

Iz olupljenih mošancigarjev peškice poberi, potem jih pa na strgalu strži, sok pa skozi čedno ruto pretlači in še enkrat skozi prtič precedi. 14 decilitrov tega soka s 28 dekagrami stolčenega belega uledenjenega sladkorja, iz kterega so se niti pobrale, v mesingastem kotliču nad slabo žrjavico tako dolgo kuhaj, da težko kapati začne. Potem ga pa tako vročega, kolikor je le mogoče, v steklenice deni in s prebodenim papirjem zaveži.

Breskovec.

Dvanajst dekagramov lepega odtrganega, rdečega breskovega cvetja v kamnitnem možnarji stolci v cinasto posodo deni, s $3\frac{1}{2}$ decilitri kropa zalij, dobro pokrij in en dan tako pusti. Zdaj ga skozi čedno ruto precedi in s 14 dekagrami sladkorja kuhaj, dokler se kaplja, ki jo na krožnih deneš, ne strdi; potem ga ohladi in v steklenice deni.

Jagodovec.

Jagode morajo zelo zrele in navadne biti, ki se na polji dobé, ker velike vrtné jagode niso za to. Zmečkane v prsteni posodi čez noč v klet postavi in potem skozi ruto pretlači. 14 decilitrov tega soka

pa z 56 dekagrami sladkorja in s sokom dveh limon v kotlički nad slabo žrjavico pol ure kuhaj, med tem pene pridno posnemaj, pohladi in v steklenice deni.

Rastlinski sok.

Vzemi bazilike, melise, materne dušice, sladkega janeža, zelene, petršilja, krebulice, kopra, zelenega luka in pehtrana, ostrži lupino ene limone in ene pomaranče na sladkorji, kuhaj ž njim prav drobno sesekana zelišča, sok ene limone in nekoliko kisa pol ure, precedi potem sok prav dobro skozi ruto ter ga v majhne steklenice deni in v mehurjem zaveži. Ta sok je posebno dober za polivke, če se ga ena ali dve žlici v kisli brodet dene.

Malinov, višnjev in pehtranov sok.

Štirinajst decilitrov lepih debelih malin dobro očedi, v steklenico deni in s 28 decilitri hudega vinskega kisa zalij; 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 kis od malin odcedi, v steklenice deni in eno žlico prav dobrega olja nanj vlij. Tako se za več let za potrebo spravi. Višnjev kis se ravno tako napravi. Za pehtranov kis perje od stebel potrgaj, vendar perja ne sme preveč biti; sicer se ravno tako napravi.

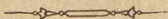
Višnje v kisu.

Lepim španjskim višnjam reclje potrgaj in zalij jih z dobrim vinskim kisom, da se pokrijejo. Na pol kozarca vzemi 14 dekagramov celih dišečih žbic in ravno toliko sladke skorje, stolci uledenjenega sladkorja in ga toliko prideni, kolikor se ga v kisu stajati zamore. Potem z mehurjem zaveži in na solnce postavi. Čez nekoliko dni, ko se je uledenji sladkor do čistega stajal, steklenico odveži in vnovič uledenjenega sladkorja vanjo deni. To moraš ponavljati, dokler ni sok tako gost, da se sladkor več stajati

ne more; po tem takem pa steklenico še štirinajst dni na solncu pusti; višnje se tako več let ohranijo.

Kumarice po ogersko okisane.

Kumare čedno operi. poreži jih na obeh konceh, deni jih za en dan v vodo, prideni cele glave drobne rdeče čebule, pôra, drobnega korenja, cele zelene paprike, prav drobne, na pol zrelo, še prav zelene bučice, tudi nezrele drobne turščice, ki ne sme več, kakor pol prsta dolga biti, zelenega fižolovega stročja, cele angleške dišave, popra in dišečih žbic, naloži vse po legi v steklenico, zalij z vinskim kisom, osoli, zaveži s mehurjom in postavi na hlad za nekoliko tednov.



Klobase.

Mesene klobasice.

Poldrugi kilogram svinjskega mesa in 1 kilogram čiste svinjske masti sesekaj, med sekljanjem s 7 decilitri vode pomakaj, popra, soli, majerona in lorberjevega perja prideni in v prst debela, za to pripravljena čeva z brizglo nadevaj. Tudi lahko namočeno žemljo prideneš; vendar niso potem klobasice tako prijetne in se tudi ne dajo dolgo hraniti. Tako narejene klobasice ali cele peci ali pa na drobne, peč dolge koščke zvaljaj. Pečejo se pa v ponvi z mastjo pomazani ali na srednjo žrjavico na čednem, dobro namazanem roši.

Krvave klobase.

Vmešaj 7 decilitrov dobre surove smetane v ravno toliko svinjske krvi, ktera se mora, če se precej ne rabi, pogostoma premešati, ker se sicer strdi. Zdaj pa 14 dekagramov slanine in košček

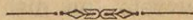
žemlje na drobne koščke zreži, deni v kri, kakor tudi nekoliko majerona, popra, muškatovega cveta in materne dušice, osoli vse in nadevaj v čeva. Te morajo pa rahlo natlačena biti, ker se čeva, ko se kuhajo, skrčijo, budlja pa naraste. Klobase potem v slani vodi kuhaj. Ko so skuhane in v ravno tej vodi ohlajene, jih spravi, ker so v mrazu cele tedne dobre. Za potrebo razbeli v kôzi masla, deni klobase vanjo in jih po obeh straneh rujavkasto speci. Ko jih na mizo daš, jih lahko s nastrganim hrenom potreseš.

Jetrne klobase.

Vranico, srce in obisti ravno zaklanega prešiča v slani vodi do mehkega skuhaj, pa z jetri, s kakima dvema strokoma na maslu ocvrte čebule, z nekaj materno dušico in majeronom drobno sesekaj. Te sesekani reči pa osoli, s poprom začini, z nekoliko mastno juho smešaj in v čeva nadevaj. Klobase eno ped dolge naredi, v juho, v kateri so se jetra kuhala, deni in nekolikrat zavrij. Speci jih v kôzi, ki je pomazana s maslom, po obeh straneh rujavkasto. Te in vsaktere klobase lahko k vsaki primesni jedi, ali pa s hrenom precej za juho na mizo daš.

Ribje klobase.

Nekoliko karpa z nekaj česnom drobno zreži in popra, muškatovega cveta in soli prideni, potem pa eno žemljo na grah velike koščke zreži in na dobrem maslu ocvrij. Če ima riba mleko, ga v slani vodi skuhaj in tudi na drobne koščke zreži. Zdaj mešaj drobljanec surovega masla do rahlega, primešaj dva ali tri rumenjake, prideni vse sesekanje in majerona in nadevaj v čeva, kakoršna se za mesene jemljo. Tudi se ravno tako pečejo.



Nekoliko besedi o sladkorji.

Kako se sladkor čisti.

Stolci 56 dekagramov sladkorja na drobne koščke ter ga z $3\frac{1}{2}$ decilitri vode v mesingasti ponvi zavrij. Ko začne sladkor vreti in kviško se poganjati, ga od ognja odstavi, pene poberi, da se vse smetno odpravi in zopet ga k ognju pristavi; potem pa en beljak razpeni, vmešaj eno žlico vode in sladkorja prideni. To pri kuhanji vse nečedno na vrh sladkorja v penah žene, ktere pobiraj, in sicer tako dolgo, dokler tudi beljaka, kateri se v belih penah pokaže, ne pobereš in dokler sladkor ni prav čist. Potem zmoči vrečico za precejanje ali pa tanko belo ruto in sladkor precedi. — Sladkor se mora nad žrjavico in hitro kuhati. Posodo iz medi ali dobro pocinjenega bakra ne sme prešibka biti. Ako hoče sladkor, ko vre, skipeti, vrzi za grah velik drobljanec surovega masla vanj, kateri velike mehurje zmečka in tako skipenje ubrani. Če se sladkor, kar se rado zgodi, kraja posode prime, se tako ožge in svet zgubi, ga moraš zmirom z mokro gobo obrisovati.

Kako se sladkor kuha.

To se večidel po osmih stopinjah zgodi. Ko se očiščeni sladkor na ognji pridno meša in ko, če penjenico nad kotleom vzdigneš, v širokih kapljah odteče, je to prva stopinja, tako imenovani široki tek; druga stopinja, mali biser, je, če se že močnejše kuhani sladkor na vzdignjeni penjenici, kakor 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, pri vzdignjeni penjenici mehurčki v luknjicah pokažejo in odtrgajo; če že večji mehurji na penjenico pridejo in deleč leté, je peta stopinja, veliko letenje. Šesta stopinja, mali lom, je, če se recelj kuhavnice najpred v mrzlo vodo, potem v sladkor in na to zopet v mrzlo vodo pomoči, in se potem od reclja odpravljeni sladkor med prsti zdrobi in se zob prime; sedma stopinja, veliki lom, je takrat, kadar sladkor, ko se zlomi, nekoliko zahrupi in se tako zgriziti dá, da se zob ne prime. Osmo stopinja rujavenje, se spozna na vstajočem lahkem duhu, in na tem, da sladkor nekoliko rujavi. Zadnjih dveh stopinj te bukvice nič ne pomnijo; večkrat se pa govori od kratke in dolge niti. Če se vreli sladkor s srebrno žlico večkrat premeša in če se, ko se žlica vzdigne, nit napravi, ki se komaj pozna, je to kratka nit; dolga pa, če se precej dolgo vleče, pa se vendar ne pretrga.

Na kaj je pri ukuhanji gledati treba.

Steklenice za ukuhanje se morajo dobro pomiti in s čedno ruto dobro obrisati, da so suhe; pri takem ukuhanji, ktereга v steklenice gorkega deneš, te popred pogrej in nikar jih na kakšen kamen ne postavljalj, ker bi sicer počiti utegnile. Nektero ukuhanje in sok se pa potem, ko se pohladi, v posode nadeva. Veliko jih je, ki imajo navado, en kos v žganje pomočenega in zrezanega papirja na ukuhanje devati, preden ga na vrhu s papirjem zavežejo, kar pa ni potreba. Papir, s katerim se zaveže, se večkrat z iglo prebode, vsa pa se na hladno spravi. Tudi devajo ukuhanje, ktero se mrzlo v steklenice napolni, čez noč v meden kotlič, kar pa ni prav, ker kislic v kotliču zelenega volka napravi, kateri je zdravji zelo škodljiv; tudi zgubi sok svojo barvo.



Omake (sôlzni).

Omaka iz črnine.

Na dva kilograma opuljenih črnih jagod vzemi 56 dekagramov stolčenega sladkorja, devaj v mesingast kotlič eno lego jagod in eno lego sladkorja, dokler je še obojega kaj, pusti počasi nad žrjavico vreti, pobiraj pridno, ko vre, s penjenico pene, da se peške odpravijo; vre naj pa tako dolgo, dokler se kaplja te omake na porcelanastem krožniku precej ne strdi; ko se do dobrega pohladi, ga v steklenico nadevaj. Če hočeš, lahko tudi limoninega lupka prideneš, da ž njim vre.

Omaka iz kutin.

Skuhaj kutine v sladkorni vodi do mehkega, precedi jih skozi gosto sito v očiščen sladkor; na 28 dekagramov precejenih kutin vzemi 56 dekagramov sladkorja, ko se je pol ure kuhalo, pohladi in v steklenice nadevaj.

Omaka iz zlatorumenih kosmačev.

Skuhaj kosmače v vodi počasi, pa vendar tako, da ne razpadejo, potem jih v mrzli vodi pohladi, pretlači jih skozi sito, kuhaj jih v mesingastem kotlič nad žrjavico in jih vedno mešaj, dokler niso gostljati. Nazadnje jabelka z očiščenim sladkorjem dobro zmešaj in kuhaj pol ure. Na 14 dekagramov jabelčnika se vzame 56 dekagramov sladkorja. Ko je dobro pohlajeno, v steklenice nadevaj.

Omaka iz šipkovich jagod.

Prereži debele, od slane osmojene šipkove jagode, dobro jih očedi in peške jim poberi, postavi jih na gorko, da se bodo lepo zmečile in precedi jih potem skozi sito. Na 56 dekagramov precejenih jagod deni 42 dekagramov sladkorja v kotlič, zalij ga s $1\frac{1}{2}$ decilitrom vode, naj vre, dokler niti ne dela, devaj pretlačene jagode po žlici v sladkor, ki vedno vre, in pusti tako dolgo na žrjavici, dokler ni omaka prav gosta in bolj temna viditi.

Omaka iz šipkovich jagod, drugačna.

Deni $3\frac{1}{2}$ dekagrame pretlačenih jagod v dobro pocinjen kotlič, stolci 36 dekagramov sladkorja prav drobno, pridene ga jagodam in s prav čedno žlico dobro zmešaj; postavi kotlič za en teden na gorko in premešaj jagode vsak dan štirikrat ali petkrat, tudi lahko nekoliko drobno zrezanega limoninega lupka prideneš. Omako devaj v steklenice, zaveži jo s prebodenim papirjem in postavi jo na hlad.

Češpljeva omaka.

Olupi $2\frac{1}{2}$ kilograma češpelj, poberi peške iz njih, pretlači jih skozi sito, stolci in presej 56 dekagramov sladkorja, deni v kotlič eno lego češpelj in eno lego sladkorja itd.; če hočeš, skuhaj ž njimi tudi limoninega lupka in sladke skorje; ukuhaj jih pa prav gosto, in spravi pohlajene v steklenicah.

Češpljeva omaka, drugačna.

Dobro zrele češplje pusti dva ali tri dni ležati; potem jih olup, poberi peške iz njih, vzemi na $2\frac{1}{2}$ kilograma olupljenih češpelj 56 dekagramov stolčnega sladkorja, naloži v kotlič eno lego češpelj in eno lego stolčnega sladkorja, ter naj počasi vre. Ko začne vreti, jih večkrat z žlico premešaj, in, ko so že zadosti žoličaste, jih pohladi in v veliko steklenico nadévaj. Potem 2 do 5 dekagramov slad-

korja z malo vode precej gosto ukuhaj, pohladi in na omako stresi; potem steklen pokrov vzemi, ki v steklenico gre, in obloži omako ž njim. Tako je omaka dolgo dobra.

Kutnina omaka.

Iztlači sok iz kutin, prideni sladkorja, kolikor hočeš, ter v mesingastem kotliču skupaj kuhaj, da je gostljato; potem pa v steklenico nadevaj. Ta omaka je prav rudečkasta in zdrava.

Omaka iz pomarančnega soka.

Strži pomaranče, izreži peškino kožo, mehko skuhaj lupine in jih drobno sesekaj; kuhaj potem 3 $\frac{1}{2}$ dekagramov sladkorja z 3 decilitri vode, poberi pene in prideni 56 dekagramov lupin; naj vre, da se prav zgosti, mešaj pa vedno; potem prilij 3 decilitre pomarančnega in ravno toliko jabelčnega soka, in naj skupaj počasi vre, dokler se tako ne zgosti, kakor je žolica, za kar se okoli pol ure potrebuje; potem pa omako v steklenice nadevaj.

Limonina omaka.

Se ravno tako napravi, samo, da se več sladkorja potrebuje.

Breskvina omaka.

Breskve v vodi zavrij, olup, poberi peške iz njih, vzemi na 28 dekagramov breskev, 56 dekagramov očiščenega sladkorja, precedi breskve skozi sito v sladkor ter jih tako dolgo vreti pusti, dokler kaplje, ki se na krožnik denejo, nič več ne odtekajo, ampak ostanejo.

Omaka iz kraljic.

Zareži vsako slivo, potem jih pa s prav malo vodo vred tako dolgo pari, da se do dobrega zmečé;

potem jih skozi sito precedi, zavrij na 56 dekagramov pretlačenih sliv 32 dekagramov sladkorja z 1 decilitrom vode, da je žoličast, deni slive vanj, da pol ure počasi vrejo, večkrat jih premešaj in pohlajene v steklenice nadevaj.

Omaka iz pomarančnega cvetka.

Čedno otrgane pomarančne cvetke v posodo deni, popari, pokrij, in, ko se zmečé, v čisti vodi operi. Potem pa gost sirup napravi in za en dan na pomarančno cvetje deni; potlej ga pa zopet odcedi, kos sladkorja prideni in ga, kakor prvič, mrzlega na cvetje zlij; ponovi to, kolikorkrat je treba; zadnjič pa na juho nekoliko limoninega soka izžmi.

Jagodina omaka.

Precedi zrele, dobro zbrane rdeče jagode skozi sito, vzemi 56 dekagramov sladkorja, kuhaj sladkor s 1 decilitrom vode tako dolgo, dokler niti ne dela, prideni potem precejene jagode ter jih vedno mešaj, dokler nekolikrat ne povrejo. Dalje se pa ne smejo kuhati, ker bi sicer tako lepe ne bile in bi neprijeten okus dobile. Ko se dobro pohlade, jih v steklenice deni.

Marelična omaka.

Za 56 dekagramov marelic kuhaj 56 dekagramov sladkorja z enim kozarcem vode, dokler niti ne dela; potem pa lepe marelice olupi, skozi sito pretlači, pri majhni gorkoti pol ure kuhaj, pohladi in v steklenice nadevaj.

Marelična omaka, drugačna.

Lepim marelicam peške poberi, olupljene skozi sito pretlači; kuhaj na 112 dekagramov marelic 28 dekagramov sladkorja v kozici s pičlimi 3 decilitri vode, dokler se ne zgosti, potem primešaj pretlačene marelice po žlici, deni kake dve kapljici na cinast

krožnik; če se kaplje strdijo in več ne tečejo, je gotovo; če ne, se mora pa še dalje kuhati, pohlajeno nadevaj v steklenice.

Češnjeva omaka.

Zberi v to lepih, zrelih češenj, poberi jim reclje in peške, vzemi na 56 dekagramov češenj, 28 dekagramov očiščenega sladkorja; ukuhaj ga do letenja, prideni potem češnje, dobro jih premešaj, da se povsod sladkorja navzamejo, pene pobiraj, naj eno uro vrejo in še gorke v steklenice deni.

Omaka iz francoskih cibar.

Poberi peške, ukuhaj toliko sladkorja, kolikor cibare tehtajo; in ravnaj, sicer, kakor zgoraj.

Omaka iz nešpelj.

Nešplje morajo prav mehke biti. Otrebi jih, pretlači jih z nekoliko hruševim sokom skozi sito tako, da lupine in peške na situ ostanejo; kuhaj pretlačene s sladkorjem, da se zadosti zgosté, in dodeni nekoliko poprej, preden jih od ognja odstaviš, nekaj drobno zrezanega limoninega lupka in sladke skorje.

Omaka iz pomarančnega lupka.

Kuhaj pomarančne lupine, deni jih, ko se začno mečiti v mrzlo vodo, odcedi jih, stolci jih v možnarji in stlači jih skozi sito. Na 56 dekagramov pretlačenega limoninega lupka vzemi 84 dekagramov sladkorja, očisti in vri ga do malega letenja in ukuhaj lupine med vednim mešanjem.

Omaka iz limoninega lupka.

Se gavno tako napravi.

Višnjina omaka.

Poberi peške iz 56 dekagramov višenj, očisti 42 dekagramov sladkorja, kuhaj višnje v njem, vedno mešaj, da se zmečé in zgosté; potem jih v steklenice nadevaj.

Malinčna omaka.

Zberi ravno natrgane maline, precedi jih skozi sito ter jih med pridnim mešanjem precej gosto ukuhaj. Na 56 dekagramov malin vzemi 28 dekagramov stolčenega sladkorja. Spravi to omako, kakor kakošno drugo, v steklenicah ali porcelanastih loncih.

Hruševa omaka.

Dobre, sočnate hruške olup, na četrt koščke zreži, v vodi mehko skuhaj in skozi sito precedi. Potem pa kuhaj na 56 dekagramov preceđenih hrušek 28 dekagramov sladkorja z vodo ter ga očisti, pridni hruške, pa nekoliko ostrgane limonine lupine, vse med vednim mešanjem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplje, na krožnik vlite, ne strdijo; omaka pa nadevaj, ko se pohladi, v steklenice.

Češpljeva omaka, drugačna.

Češplje, iz katerih so se peške pobrale, deni v nov, pocinjen lonec, na kterege pokrov, ki se dobro zapre, priveži. Ta lonec pa postavi v kotel s kropom ter ga eno dobro uro v njem pusti; varuj pa, da krop vanj ne pride; precedi potem češplje skozi sito, pridni toliko očiščenega sladkorja, kolikor precejene češplje tehtajo; sicer pa delaj, kakor s kakošno drugo omako.

Češminova omaka.

Naberi jeseni lepih zrelih jagod, ki jih je bila že slana ožgala, dobro jih zberi, deni jih poln majhen krožnik s šestimi žlicami vode v mesingast kotliček,

da se nekoliko nad hudo žrjavico pariyo, ter jih potem počasi skozi čedno, gosto ruto precedi. Na 3 decilitre jagod, vzemi 42 dekagramov dobro stolčnega belega sladkorja, zmešaj dobro skupaj, vlij v steklenico ter na hlad postavi. Čez nekoliko dni goša na dno pade, drugo je pa lepo rudeče.

Jabolčna omaka.

Lepe mošancigarje olupi, na štiri krhle zreži, v vodi mehko skuhaj in potem skozi cedilo precedi. Za 56 dekagramov precejenih jabolk, očisti 42 dekagramov sladkorja, prideni jabolka, pa ostrgano limonino lupino, kuhaj vedno mešaje tako dolgo, dokler kaplja, na krožnik vlita, več ne teče in nadevaj pohlajeno omako v steklenice in čaše.

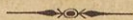
Jabolčna omaka, drugačna.

Zreži dvanajst neoljupljenih gosposkih jabolk na štiri krhle, kuhaj jih s 7 decilitri vode tako dolgo, da se voda na pol ukuha, potem pa vse skozi tanko ruto precedi. Za en maslic soka stajaj 56 dekagramov sladkorja v nekoliko žlicah vode ter ga potem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplja sladkorja na noževi osti, v mrzlo vodo vtaknjena, ne strdi. Varuj pa, da sladkor na eni strani bolj ne vre, kakor na drugi, ker bi tako zarumenel in bi za to potrebo, ne bil več rabljiv. Ko je sladkor tako skuhan, kakor je bilo rečeno, devaj sok podolgoma vanj, in, ko je vse skuhan in posneto, nadevaj omako v majhne steklenice, pokrij jo z okroglim, v hudo žganje pomočenim papirjem ter jo na hlad postavi, kjer se kmalo sama strdi.

Bezgova omaka.

Vzemi okoli 7 do 8 litrov dobrih zrelih, otrebljenih jagod, vsuj jih v dobro pocinjeno kozo, pokrij jih, in ko so dobro vrele, potem pa se pohladile, precedi sok skozi sito, kterege pa spet v kozo deni, da se do gostosti otročjega kuhanja ukuha, vmešaj

potem vanj 28 dekagramov stolčenega sladkorja, na kar naj se vse še pol ure počasi kuha; nadevaj pa pohlajeno omako v steklenice, ktere se prebodenim papirjem zaveži in na hladno spravi.



V sladkorji kuhano sadje.

Češnje in višnje.

Ukuhane višnje.

Kuhaj 56 dekagramov sladkorja v 2 decilitrih vode, dokler v težkih kapljah z žlice ne pade; potem deni vanj 56 dekagramov otrebljenih višenj; če hočeš, peške s peresno cevko iz njih poberi. Višnje naj tako dolgo s sladkorjem vrejo, da se zgrbančijo, potem jih iz njega poberi, sladkor naj pa še gosteje vre, dokler ni žoličast; deni višnje zopet vanj, da še nekoliko vrejo, ter jih, ko se pohladijo, v steklenice nadevaj. Če hočeš višnje še poleti porabiti, lahko na 56 dekagramov višenj tudi le 42 dekagramov sladkorja vzameš; pa dolgo bi se ne mogle hraniti.

Ukuhane češnje in višnje.

Poberi z ojstrim klinčkom peške iz 2 kilogramov češenj in iz 1 kilograma višenj, kuhaj té z 56 dekagrami sladkorja v kozi nad slabo žrjavico tako dolgo, da prav malo soka ostane. Potem prideni, kolikor hočeš, dobro zrezanega sladkornega, limoninega in pomarančnega lupka, naj še skupaj malo povre, nadevaj ukuhanje dobro pohlajeno v steklenice ali porcelanaste lonce, in bo za več let dobro spravljeno.

Ukuhane cele španjske višnje.

Zberi nar lepših in nar večjih višenj, katerim reclje na pol poreži; kuhaj potem 56 dekagramov

sladkorja z enim kozarcem vode, dokler niti ne dela, pene zmiraj pobiraj, dokler ni prav čist, naj tako dolgo vre, da težke kaplje dela, in prideni potem 70 dekagramov višenj, vendar jih ne smeš z zlico mešati, ampak le kotliček večkrat potresi, da se sladkor s sadjem dobro zmeša; naj tako pol ure počasi vre; potem višnje s penjenico iz kotliča poberi in sok še pol ure kuhaj; potem ga od ognja odstavi, deni višnje vanj, in, ko se pohlade, delaj ž njimi, kakor z drugim ukuhanjem.

Ukuhane češnje.

Deni v novo kôzo vodo, ktero dobro zavri; potem pa deni vanjo 2 kilograma lepih, črnih, sočnatih češenj, pari jih nad slabo žrjavico med vednim mešanjem do mehkega, odstavi jih potem od ognja ter jih skozi redko rešeto precedi, da samo peške na njih ostanejo. Potem kuhaj 56 dekagramov sladkorja z enim kozarcem vode v kotliču, pobiraj pene, dokler ni prav čist, deni češnje vanj, kuhaj jih še dalje počasi, dokler se kaplja na krožniku več ne razteče, ampak ostane, nadevaj jih v steklenice in prebodi papir z iglo.

Ukuhane višnje, drugačne.

Vzem krožnik zrelih višenj brez recljev, poberi iz njih peške z ojstrim klinčkom; stajaj na 56 dekagramov višenj 42 dekagramov sladkorja v nekoliko žlicah vode ter ga tako dolgo kuhaj, da kaplja v mrzlo vodo djana, kakor biser na dno gre in se ne razteče. Potem deni višnje s sokom vred, ki se je napravil, v sladkor, ter jih varno dalje kuhaj, dokler vse pene ne zginejo. Nadevaj ukuhanje, ko se pohladi, v piškerce ali steklenice, zaveži jih z mehurjem in spravi jih na suhem.

Ukuhane višnje, še drugačne.

Vzemi 56 dekagramov stolčenega sladkorja in 56 dekagramov višenj kuhaj sladkorja v mesingastem kotliču z vodo, da se staja, otrgaj višnjam reclje,

prideni jih sladkorju, da četrto ure ž njim vrejo, deni jih potem na krožnik, da se pohladé; potem pa v sok 8 gramov dišečih žbic deni, da ž njim vrejo, dokler težkih kapelj ne dela, deni višnje v steklenico, precedi sok skozi ruto, vzemi dišavo iz njega, postavi ga kotličem v vodo, da se izhladi, vlij ga na višnje ter steklenico zaveži.

Slive.

Ukuhane zelene češplje.

Zavrij še ne prav zrelih češpelj z reclji vred v nekoliko vodi, tako dolgo, kakor za mehko jajce, ter jih v ti vodi štiriindvajset ur pusti; kuhaj na 56 dekagramov češpelj, 56 dekagramov sladkorja z $3\frac{1}{2}$ decilitri vode, dokler niti ne dela; potem češplje odcedi, olup, počasi v sladkorji kuhaj, dokler se skozi nje lepo ne vidi; potem jih iz sladkorja vzemi, tega pa še gosteje ukuhaj. Ko se češplje pohladé, deni mrzlega sladkorja nanje. Ako je sladkor čez nekoliko časa redkejši, ga odcedi, nekolikrat zavrij in potem spet mrzlega na češplje deni.

Olupljene češplje.

Olupi zrelih češpelj; kuhaj sladkorja do letenja, naloži češplje v kôzo, vlij gorkega sladkorja nanje, zavrij jih nad ognjem ter to nekolikrat ponovi.

Ukuhane češplje.

Prereži lepe češplje, poberi iz njih češplje, kuhaj jih, neolupljene v mesingastem kotliču, pretlači jih, ukuhaj jih še enkrat z 14 dekagrami sladkorja na 56 dekagramov češpelj, prideni nekoliko vanilije, in nadevaj jih v steklenice.

Ukuhane češplje, drugačne.

Vzemi češplje, ki ravno višnjeve postajajo, nabodi jih pri reclji večkrat z debelo iglo, deni jih v

posodo z veliko vode, 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, pokrij, četrť ure tako pusti, po vrhu plavajoče v mrzlo vodo deni, druge pa zopet k ognju pristavi, dokler nisu vse izlečene. Tako jih dva dni v vodi pusti, pristavi jih potem z redkim, mrzlim sladkorjem v mesingastem kotliču k ognju, da se počasi ukuhajo, le na to glej, da se predolgo ne kuhajo, in da je sladkor, če so mehke, po primeru gosteji, kakor, če so trde.

Kraljice (slive).

Se ravno tako, kakor češplje pripravijo.

Ukuhane slive, drugačne.

Vzemi okoli 500 lepih, zrelih sliv, poberi iz njih peške; potem jih kuhaj v pečici ter jih pridno mešaj, dokler se ves sok ne ukuha, prideni potem 28 dekagramov stolčenega sladkorja, 8 dekagramov stolčenih dišečih žbic, ravno toliko stolčene sladke skorje, malo drobno zrezanega limoninega lupka in naj še četrť ure vre. Ko se slive pohladé, jih v kamnite lonce nadevaj, in, ko se do dobrega izhlade, s prebodenem papirjem zaveži, tako se več let ohranijo.

Ukuhane slive še drugačne.

Lepe, zrele, pa še trde slive po vsih straneh z debelo iglo nabodi, v hladno vodo deni in k ognju pristavi: ko začno vreti, jih z spenjenico varno iz posode vzemi in na rešeto položi; ko se do dobrega pohladé, jih v skledo deni, prilij mrzlega, očiščenega sladkorja, pokrij jih s papirjem, ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan sladkor zopet odcedi, še gosteje ga ukuhaj ter mrzlega na slive zlij. Tretji dan sladkor do letenja ukuhaj, zavrij nekolikrat slive v njem, in deni njih, ko se pohladé, v neprevisoko posodo, da se ne stlačijo.

Slive po angleško ukuhane.

Kuhaj ali peci slive v porcelanastem loncu, nekoliko soka odcedi in prideni za vsakih 56 dekagramov sliv, 28 dekagramov sladkorja, tedaj naj se pa tako dolgo kuhajo, da se sušiti začno, potem peške iz njih poberi, prisuj sladkorja, dobro primešaj, kuhaj od začetka dve uri počasi, potem pa pol ure hitro, dokler se posode sladkor ne prime; potem pa to čežano v lonce spravi. — Če jih hočes olupljene imeti, pa ne smeš soka odcediti, ampak pretlači slive, preden sladkor prideneš, skozi redko sito stolci peške, kuhaj mandeljne ž njimi, sicer pa delaj, kako zgoraj.

Marelice.

Marelični krehlji.

Lepe, ne preveč mehke marelice olupi in peške iz njih poberi, če so marelice debele, jih na štiri, če so drobne, na dva krehlja zreži; vzemi na 56 dekagramov marelic, 42 dekagramov sladkorja, kuhaj ga v mesingastem kotliču s 2 decilitri vode, dokler niti ne dela, deni marelice vanj, ter jih počasi ž njim kuhaj, da ne razpadejo. Ko so krehlji mehki in žolčasti, jih v steklenico naloži, sladkor še gosteje uuhaj in ga na nje zlij. Ako je sok čez nekoliko časa spet redkejši, ga odcedi, še enkrat zavrij in pohlajenega na marelice deni.

Ukuhane marelice.

Lepe marelice, kolikor moreš, tanko olupi, zreži jih na dvoje in jih v skledo tako naloži, da je votla stran gori obrnjena, vzemi potem toliko sladkorja, kakor marelice vagajo, stresi ga na marelice, ter jih tako dvanajst urпусти. Iz pešk jedra poberi, oluši in kuhaj jih z marelicami, sladkorjem in sokom tako dolgo, da se skozi nje vidi. Potem kerhlje po samem iz posode pobiraj, v majhne, nizke, pocinjene lonce

devaj, sok in jedra nanje vlij, in zaveži lonce s papirjem, ki je bil v žganje pomočen. Če se pene prikažejo, jih precej poberi.

Ukuhane marelice. drugačne.

Debele, prav zrele marelice olupi, skozi sito pretlači, stolci, na 56 dekagramov marelic, 56 dekagramov sladkorja na debelo, deni sladkor in marelice v mesingast kotlič, kuhaj urno pol ure na žrjavici, poberi varno vse pene s srebrno žlico in nadevej potem, kolikor le moreš vroče v steklenico. To ukuhanje je prav prijetno in je posebno pripravno za nadevo pri tortah ali kakim drugim pečenji.

Zelene marelice.

Kuhaj zelene marelice v lugu tako dolgo, dokler se kosmata lupina ne sname, deni jih potem v mrzlo vodo, nabodi jih na štirih krajih, pari jih v kozici, da se dajo pretlačiti, sicer pa ravnaj, kakor je bilo spredaj rečeno.

Ukuhane marelice drugačne.

Zreži marelice na dvoje, poberi peške iz njih, zloži jih skladoma v skledo, pa tako, da se ne tiše; vzemi potem za vsakih 56 dekagramov marelic, 56 dekagramov sladkorja, očisti ga in vročega na marelice deni; pokrij jih s polo papirja ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan jih varno v cedilo stresi, da se sladkor odteče, ukuhaj ga, da niti dela, deni marelice vanj, da enkrat polagoma zavrejo, in jih v steklenice nadevaj.

Marelični sir.

Vzemi olupljenih marelic in sladkorja enake teže, sladkor z vodo dobro povrij, prideni marelic, stolci peške, in tudi olušene jedra prideni. Okoli pol ure je gotovo. Napolni s tem majhne lonce ali skledčice na pol.

Ukuhane marelice, drugačne

Prereži jih čez sredo, peške pa v njih pusti, bōdi jih s peresnim nožem, deni jih v krop ter jih pokrij. Če še niso vse na vrhu, jih še nekoliko k ognju pristavi, potem jih za en dan v vodo deni. Potem pa sladkor do malega letenja kuhaj, naj marelice prav počasi vrejo, pene vedno pobiraj, potem jih presuj in jih tako spet en dan pusti; drugi dan pa še nekoliko sladkorja odlitemu soku prideni, gosto ga ukuhaj in zavrij nekolikrat ž njim marelice. Potem jih deni v zato pripravljene posode.

Grozdjiče in drenulje.

Ukuhano grozdjiče,

Vzemi zrelega, debelega grozdjiča, zavrij na 56 dekagramov grozdjiča, 42 dekagramov sladkorja z 1 decilitrom vode, da se zgosti, prideni grozdjiča, naj vre, dokler ni prav žoličasto, deni ga potem v lonček, sok naj pa še nekoliko časa vre ter ga na grozdjice zlij. Ko se pohladi, ga s papirjem trdno zaveži, papir pa z iglo dobro prebodi; spravi ukuhanje na hladno.

Ukuhane drenulje.

Deni 70 dekagramov sladkorja z 2 decilitri vode v mesingasto ponev, da se gosto ukuha; prideni potem 56 dekagramov prav rudečih, mehkih drenulj, ktere naj pol četrt ure počasi s sladkorjem vrejo, stresi potem vse v dobro pocinjeno posodo, v kateri naj čez noč ostane; odcedi drugi dan sok in ukuhaj ga še gosteje. Nadevaj potem drenulje v steklenice, deni nanje ukuhani sok in zaveži jih s papirjem.

Ukuhano bodeče grozdjiče.

Iz najbolj zelenih jagod peške poberi, potem jih v slano vode deni, to zavrij, deni, ko vreti začne, vanjo in jih pokrij. Če po vrhu plavajo, so dobre, če

ne, jih pa še enkrat k ognju pristavi, dokler vse na vrh ne pridejo. Potem jih dva dni namakaj, v redki sladkor deni in v njem čez noč pusti. Potem sladkor zopet zavrij, deni ga, ko se pohladi, na jagode, ponovi to delo večkrat, zadnjikrat pa vroči sladkor nanje vlij in jih čez noč v njem pusti; ukuhaj drugi dan sladkor prav gosto, jagode prav dobro potresi, jih kuhaj nekoliko s sladkorjem ter jih pohladi. Ako pa sladkor, če se ga ravno vselej kaj pridene, še dosti gost ni, pa jagode poprej še enkrat skuhaj.

Ukuhano bodeče grozdjice.

Naberi debelih, še ne dobro zrelih jagod, otrebi jih in nabodi jih nekolikokrat z majhno iglo; potem zavrij vode v mesingastem kotliču, deni jagode vanj in jih k večjemu dvakrat zavrij, potem vodo skozi sito precedi, deni 56 dekagramov sladkorja v kotlič in ga s tremi decilitri vode tako dolgo kuhaj, dokler niti ne dela; deni jagode vanj in postavi kotlič na majhen ogenj, da sladkor vroč ostane brez vrenja; pusti pa tako, dokler se jagode ne zmečé, potem jih iz njega vzemi, ukuhaj sladkor še gosteje, nadevaj jagode v steklenico in deni pohlajeni sok nanje. Ako je sok pregost, ga še s kakimi 3 dekagrami sladkorja zavrij in ohlajenega na jagode deni.

Čežana iz bodečega grozdjiča.

Natrgaj v suhem vremenu 6 kilogramov rdečih, kosmatih, do dobrega zrelih jagod, zmešaj jih z 3 $\frac{1}{2}$ decilitri grozdjičnega soka, kuhaj jih prav močno ter jih vedno z žlico mešaj. Ko začno pokati, pri-mešaj 3 kilograme sladkorja ter jih počasi razkuhaj; to mora pa precej dolgo trajati, da se bodo jagode delj hranile. Ako se čez nekoliko dni jagode od soka ločijo, moraš vse še enkrat kuhati.

Ukuhane drenulje, drugačne.

Še ne mehke, pa rudečkaste drenulje čedno operi, vlij potem na 56 dekagramov drenulj, 56 deka-

gramov sladkorja, dokler debelih kapelj ne dela, prideni drenulje, da počasi vrejo, dokler niso nekoliko žoličaste, in jih z žlico za sladkor v gorke steklenice deni. Sok naj pa tako dolgo vre, da bo prav trd, deni ga mlačnega na drenulje in zaveži steklenice z nabodenim papirjem.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Zveži po deset grozdov v šopke, deni jih v porcelanasto skledo, vlij vrelega sladkorja nanje, pokrij jih in pusti jih tako čez noč; drugi dan jih v lonček deni, sladkor zopet zavrij, pohladi ga in ga potem zopet na groždjiče zlij.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Vzemi na 28 dekagramov sladkorja, 56 dekagramov grozdjiča, skuhaj sladkor do letenja, deni grozdjiče vanj, kuhaj ga s sladkorjem, dokler se ne strdi in hrani ga v lončkih.

Pomaranče in limone.

Ukuhane drobne, zelene pomaranče.

Pomaranče nekolikrat z debelimi iglami prebodi, čez noč v hladno vodo položi, drugi dan tako dolge kuhaj, da voda rumeni, to odcedi druge prilij in jo tako dolgo spreminjaj, da pri vrenji več ne rumeni; potem pa pomaranče še nekoliko ur v vodo deni, da nehajo grenke biti ter jih še zavrij, da se lepo zmeče. Sedaj vzemi na 56 dekagramov pomaranč, 70 dekagramov sladkorja, skuhaj ga polovico z nekoliko vode, pohladi ga, zloži pomaranče v steklenico, deni ukuhani sladkor nanje, pusti jih tako čez noč, odlij sladkor drugi dan in ukuhaj ga gosto, to tolikrat stori, dokler ni sladkor prav gost. Sladkor se mora pa vselej mrzel na pomaranče djati.

Ukuhane limone in pomarančne lupine.

Z lupin vse belo skrbno poreži, namakaj jih nekolikrat, da grenkoto zgubé, popari jih s kropom, položi jih v hladno vodo, posuši jih med dvema rutama, očisti sladkorja, kolikor ga hočeš, pa ne pre-gosto, pohladi ga, zloži lupine v steklenico in vlij sladkor nanje.

Ukuhani limonini olupki.

Olupi limone na okroglo kakor jabelka, da bodo lupki dolgi, oveži jih trikrat ali štirikrat z nitjo, da ne razpadejo, polagaj jih pet ali šest dni, dvakrat na dan, v hladno vodo, čedno jih operi, odcedi mrzlo vodo, popari jih s kropom, vzemi na vsakih 56 dekagramov limon, 84 dekagramov sladkorja, deni ga, polovico z 3 decilitri vode v mesingasto ponev, zavri ga, deni ga, ko se pohladi na lupke, pokrij jih in pusti jih tako čez noč, drugi dan sok zopet v ponev odcedi, zavrij ga nekolikrat z drugo polovico sladkorja, deni vse pohlajeno v steklenico in spravi na hladnem.

Ukuhane limone.

Nabodi jih štirikrat z debelo iglo, kuhaj jih z veliko vode, namakaj jih potem dva dni, skuhaj najprvo sladkor do kratke niti, vlij ga vročega na limone, ponovi to delo nekolikrat in vselej nekoliko sladkorja prideni, zadnjič tudi limone ž njim kuhaj in jih v škatlice deni.

Ukuhane pomaranče.

Prereži jih na dvoje, olupi jih, kuhaj jih z veliko vode, deni jih potem v redek sladkor, zavrij drugi dan sladkor, prideni nekoliko več sladkorja, ponavljaj to delo štiri dni, skuhaj zadnjikrat sladkor do kratke niti in tudi pomaranče ž njim dobro skuhaj.

Drobne zelene pomaranče.

Vbodi jih štirikrat in deni jih čez noč v vodo, v kateri je nekoliko galuna; kuhaj jih drugi dan, namakaj jih potem dva dni, polij jih z redkim sladkorjem, trikrat z mrzlim, zadnjič z vročim, da se ga v kôzi napijó.

Ukuhane pomaranče, drugačne.

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 prilij in to štiri ali petkrat ponovi, da se kožasto odpravi. Potem jih čez noč v hladno vodo deni, drugi dan jih zopet kuhaj, dokler se ne zmečé in dokler voda ni več rumena, ampak zelenkasta. Na 56 dekagramov pomaranč, zavrij 35 dekagramov sladkorja s $1\frac{1}{2}$ decilitrom vode, zloži, ko se skuha in pohladi, pomaranče v steklenico, vlij ga mrzlega nanje, pusti tako čez noč, drugi dan sok odcedi, prideni spet 35 dekagramov sladkorja, ukuhaj ga gosto in ponavljaj to, dokler se pomaranče dobro ne napijó in sok zadosti gost ni.

Ukuhane limone.

Lepe limone na štiri prste široke krlje zreži, poberi vse kisló, deni krlje v nov lonec ter jih s hladno, nekoliko slano vodo zalij. Tako jih namakaj devet ali deset dni, to je, vsak dan jih zjutraj in zvečer z drugo vodo zalij, ktera se mora pa prve tri dni vselej osoliti. Potem zavrij vodo v mesingasti ponvi, prideni krlje ter jih četrť ure kuhaj, poskusi jih, to je, zabodi vilice v en krljelj; če z njih pade, je dober; deni jih potem v drug lonec, zalij jih z mrzlo vodo, ter jih tako četrť ure pusti, odcedi potem spet vodo in druge prilij, ktera se potem spet odlije. Na to položi čedno ruto dvakrat zganjeno na mizo, zloži krlje nanjo, pokrij jih spet z ruto, da se posušé. Potem postavi sladkor z mnogo vode v mesingastem kotliču nad živo oglje, naj počasi vre,

da se srednje zgosti in se lupin prijeti zamore, precedi ga skozi ruto in deni ga tako pohlajenega na suhe krlje, da čez gre; drugi dan sok spet odcedi, deni ga v kotlič, zavrij ga s še enim kosom sladkorja, da se bolj zgosti, kakor prvokrat in vsuj ga mrzlega na krlje. To ponovi tri ali štirikrat, odcedi sok vsak drugi dan in ukuhaj ga zopet še gosteje. Zadnjič jih v steklenico položi, deni kremen nanje, zaveži jih s prebodenim papirjem in spravi jih na hladno.

Breskve.

Ukuhane breskve.

Olupljene breskve čez sredo prereži, kuhaj na 56 dekagramov breskev, 56 dekagramov sladkorja s 3 decilitri vode v kotliču, dokler niti ne dela, deni potem breskve vanj, naj vrejo, dokler niso nekoliko mehke in žoličaste, vzemi jih iz sladkorja, ukuhaj sladkor še gosteje in vlij ga potem pohlajenega na breskvine krlje v steklenico napravljene.

Ukuhane breskve, drugačne.

Zeló debele, dobre, še zelene breskve v kotliču kuhaj, dokler se kožica iz njih potegniti ne dá, položi jih potem v hladno vodo, odrgni bakreno (kufreno) ponev dobro s soljo in kisom, deni breskve vanjo, zadelaj jih z ruto, deni jih na živo oglje, da vrejo; ko so zeló vroče, jih za dva dni v hram deni. Potem očisti sladkorja, kolikor ga hočeš, deni pretlačene breskve vanj, deni jih v ponev, da se v njih počasi kuhajo in tudi pohladé, zadnjič jih v lonček nadevaj.

Ukuhane breskve, drugačne.

Ravno tako ž njimi ravnaj, kakor z marelicami.



Ukuhane breskve še drugačne.

Breskve, iz katerih se peške ne poberó, na pol prereži, vbodi jih večkrat s peresnim nožem, deni jih v krop in pokrij jih. Ako čez nekoliko časa vse po vrhu ne plavajo, jih še malo k ognju pristavi, da vse na vrh pridejo in deni jih potem za en dan v vodo. Potlej kuhaj sladkorja do letenja, deni breskve vanj, zavrij jih počasi, da vedno pene delajo, precedi jih in pusti jih tako en dan, ukuhaj drugi dan sladkor gosto, deni breskve vanj ter jih nekolikrat zavrij, potem jih v steklenice ali lonččke nadevaj.

Kutne.

Ukuhani kutnini krhliji.

Lepe, olupljene kutne na krhlje zreži, v vodi kuhaj, pa ne premehko, in jih odcedi, deni potem na 56 dekagramov krhļev, 42 dekagramov sladkorja v kotlič, vlij nanj 2 decilitra tiste vode, v kateri so se kutne kuhale, naj vrè, dokler ni lepo čist, deni krhļje v kotliček, vlij vroči sladkor nanje, pokrij jih ter jih tako dva dni pusti, potem sladkor odcedi, zopet zavrij, krhļje vanj deni, da pol četrti ure počasi vrejo, vzemi jih potem iz njega, pohladi jih in nadevaj jih v steklenice. Ako sladkor ni zadosti gost, ga še bolj ukuhaj, pohlajenega na kutne deni in steklenice zaveži.

Ukuhane kutnarice.

O olupljene kutnarica na krhļje zreži, drobno zmečkaj in enkrat ali dvakrat skozi debelo ruto pretlači, da bo sok lepo čist; na to stolci drobno 28 dekagramov sladkorja, mešaj ga z 21 dekagrami pretlačenih kutnaric, postavi jih k ognju, in naj tako dolgo vrejo, da se strdijo in se žlice nič več ne primejo, potem jih od ognja odstavi, prideni sok ene cele debele limone, potresi za to pripravljeni model s sladkorjem, deni kutnarice vanj, stresi jih potem na lep papir in posuši jih v pohlajeni peči.

Ukuhane kutnarice, drugačne.

Olupljene kutnarice na štiri kose zreži, očisti potem sladkor tako-le: zavri ga z nekoliko vode, pridene razpenjenih beljakov, poberi pene, položi kutnarice v vreli sladkor, da v njem zavrejo, vendar ne smejo premehke biti; potem jih iz njega vzemi in druge vanj deni in ukuhaj sladkor tako, da težke kaplje dela, vbodi v kutnarice zrezano sladko skorjo in dišeče žbice, zloži jih v steklenice in vlij sok nanje.

Kutini krhliji, drugačni.

Olupi lepe, zrele kutne, poberi peške iz njih in jih na okrogle, pol prsta debele lase zreži; kuhaj potem 56 dekagramov sladkorja z $3\frac{1}{2}$ deciltri vode, dokler se ne zgosti, deni 1 kilogram kuten vanj in naj tako dolgo vrejo, da bodo lepe videti, potem jih s srebrno žlico iz sladkorja vzemi, pohladi jih, zloži jih v steklenice, pa vselej kaka dva krhlija sladkornega limoninega lupka vmes deni, sok še gosteje ukuhaj, deni ga, ko se pohladi, na krhlije, zaveži steklenice s papirjem, prebodi ga z iglo in jih postavi na hlad.

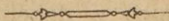
Ukuhane kutne, drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne po njih debelosti ali na štiri ali osem krhljev zreži, v vodi mehko skuhaj, varno iz nje vzemi in na rešeto deni, da se pohladi. Potem na 56 dekagramov kuten, 84 dekagramov sladkorja deni, pridene zrezanega limoninega lupka, stolčene sladke skorje in nekoliko dišečih žbic, in naj počasi vrejo, vzemi jih varno iz posode, zloži jih v steklenico, sladkor še gosteje ukuhaj in vlij ga pohlajenega na kutne.

Ukuhane kutne, še drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne na štiri kose zreži, vzemi toliko sladkorja, kolikor kutne tehtajo, vode

pa $1\frac{1}{2}$ litra na 2 kilograma sladkorja, kuhaj in pene pobiraj; kutne pa tako-le precej mehko skuhaj: Položi jih v porcelanast lonec, potresi nekoliko sladkorja vmes, lonec pokrij in na hlad postavi, da se kutne v njem zmeče in rudečijo. Potem druge kutne v lonec deni, kuhaj jih, pomoči ruto v krop, ovij jo, pretlači kutne skozi njo, kuhaj zmečene kutne, $1\frac{1}{2}$ liter soka in redki sladkor skuhaj, da se čezana napravi.



Kako se sadje hrani.

Kutne.

Z drevesa natrgane kutne olupi, poberi peškece iz njih, pa tako, da pri muhi cele ostanejo, položi jih potem v mesingast kotlič in toliko čiste vode na-nje vlij, da jih vse pokriva, odstavi jih, ko enkrat zavrejo, urno od ognja in pohladi jih. Potem jih v porcelanast lonec tako zloži, da muha na vrh pride, vlij vodo, v kateri so se kuhale, nanje, da dva prsta visoko čez nje stoji in obteži jih. Če se imajo kuhati, jih z vinom in sladkorjem pari in jih v skledi s sladko skorjo in sladkorjem potresi.

Španjske višnje.

Zavrij na 56 dekagramov višenj, 56 dekagramov sladkorja s $3\frac{1}{2}$ decilitrih vode v mesingasti ponvi, odreži reclje na pol in jih v sladkor položi, v katerem jih tako dolgo kuhaj, dokler se skozi nje ne vidi; potem jih z zajemnico s sladkorja vzemi, sok še gosteje ukuhaj, dokler se ne strdi, deni višnje še enkrat vanj, zavrij jih še nekolikrat in nadevaj jih, ko se pohlade, v steklenice.

Okisane višnje.

Dno velike steklenice s stolčenim sladkorjem debelo potresi, zloži nanj višnje, katerim so se po-

prej reclji na pol porezali, gosto, da se ž njimi dno pokrije, potem zopet sladkorja na nje deni in tako dalje ravnaj, dokler ni steklenica precej polna. Pomni je tudi, da se mora pri vsaki legi sladkorjâ in višenj nekolika kisa priliti. Potem steklenico dobro zadelay in tri mesece na solnce postavljaj. Tako ostanejo lepe, kakor bi se bile ravno z dreveza vzele.

Jagode v vinu hranjene.

Napolni steklenico z debelimi jagodami, deni tri velike žlice sladkorja nanje in zalij jih do vrha z dobrim, črnim vinom.

Višnje hranjene.

Vzemi 4 kilograme lepih višenj in odreži reclje na pol; potem vzemi sodček iz hrastovega lesa, ki ima toliko veho, da z roko lahko vanj sežeš, stolci dobro $1\frac{1}{2}$ kilograma sladkorja, potresi ž njim dno sodčeka, deni potem eno lego višenj nanj, na te pa sladkorja, in tako dalje ravnaj, dokler ni sodček poln, deni na vrh še nekoliko sladke skorje in dišečih žbic, sodček dobro zabij, obesi ga v klet in obrni ga vsak dan na drugo stran. Čez šest ali sedem tednov lahko sodček odpreš, in kolikor potrebuješ, iz njega vzameš; kar pa pri mizi ostane, ne smeš nazaj v sodček djati.

Jagode hranjene.

Vzemi toliko zelo drobno stolčenega sladkorja, kolikor jagode tehtaj, položi jagode v skledo, stresi pol sladkorja nanjo, skledo zavrti, drugi dan drugo polovico sladkorja namesto vode z $3\frac{1}{2}$ decilitri rudečega grozdjičevega soka gosto ukuhaj kakor sirup, vselej $3\frac{1}{2}$ decilitre soka na 56 dekagramov jagod; kuhaj jih, dokler niso ukuhanu.

Jagode hranjene, drugačne.

Vzemi jagode, ki so sicer zrele, pa so precej trde; dobro jih zberi, ukuhaj na 56 dekagramov jagod

56 dekagramov sladkorja do letenja, jagode nekoli-
krat v njem zavrij in potem v steklenice deni.

Češnje in višnje hranjene.

Vzemi 1 kilogram višenj in 2 kilograma češenj, poberi peške iz njih, kuhaj jih s $\frac{1}{2}$ kilogramom sladkorja na slabi žrjavici tako dolgo, da le malo soka ostane; potem prideni drobno zrezanega pomarančnega ali limoninega lupka, kolikor ga hočeš, da še nekoliko časa skupej vrè, deni jih potem v porcelanaste vrče in se bodo dolgo ohranile.

Višnje v medu hranjene.

Lepim, debelim višnjam reclje poberi, operi jih v čedni vodi in posuši jih; potem dobrega medú počasi razpusti in nekoliko kuhaj, pene dobro poberi, ter ga pohladi. Na sodček za $1\frac{1}{2}$ litra vzemi skupej 17 gramov dišečih žbic in sladke skorje; tretjino te dišave stresi na dno sodčeka, na to deni eno lego višenj, malo medu in dišave in tako dalje ravnaj, dokler ni sodček poln, pa tako, da na vrh méd pride; čez noč naj bo sodček odprt, da se še napolniti zamore, ako bi se méd usesti utegnil; potem ga dobro zabij, postavi ga na hlad; prve dni ga vsak dan potresi in potem kaka dva meseca pri miru pusti, preden ga odpreš. Tako se višnje več let dobro ohranijo.

Dinje.

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 mnogi vodi kuhaj, dokler niso mehke. Vse drugo je, kakor pri bodečem grozdjiči.

Češminje.

Češminje čedno operi, odcedi in posuši, kuhaj na 56 dekagramov tega sadja 56 dekagramov stol-

čenega sladkorja z 2 decilitri vode v mesingasti ponvi, dokler niti ne dela, pene dobro poberi; deni grozdjiče vanj, da se tako dolgo kuha, dokler ni žolčast, in deni ga, ko se dobro pohladi, s sadjem vred v steklenico.

Murbe.

Šestinpetdeset dekagramov sladkorja in 2 decilitra vode v kotlički malo časa vrij, deni 112 dekagramov murb vanj in jih pri slabem ognji tako dolgo kuhaj, dokler se dobro ne zmeče; potem murbe iz njega vzemi, v steklenico deni, sok gosto ukuhaj s kakima dvema limoninami lupinama in pohlajenega na murbe deni, čez dva ali tri dni sok spet odcedi, zavrij ga nekolikrat z $3\frac{1}{2}$ dekagrami sladkorja in vsuj pohlajenega na murbe, zaveži steklenice s papirjem, ki ga z iglo prebodi, ter jih na hlad postavi.

Bodeče grozdjiče.

V suhem vremenu natrgaj zraščenih, še ne dobro zrelih jagod, 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 in jih tako dolgo v nji pusti, da se jagode pol usuše; potem jih iz nji vzemi, dobro jih zamaši, zamaške poreži in dobro zakapi in jih na suho spravi. Kosmate jagode se najbolje hranijo.

Češplje.

Češplje prereži, poberi jim koščice, pomaži velik kotel s špehovo kožo prav dobro, da se češplje ne primejo ali prismodé, vsuj potem češplje vanj in jih s posebnim drogom vedno mešaje kuhaj. Pri mešanji se jih mora več vrstiti, da se vse z enako močjo vedno meša. Ko so vse češplje skuhane, jih z lopatico skozi sito, ki na paličicah stoji, v kad ali leseno korito devaj in z veliko, leseno kuhalnico ali posebno lopatico pretlači, da sok v posodo teče, lušino pa v situ ostanejo. Ko je vse pretlačeno, čežano spet.

v kotel stresi; med tem pa v lončikih limber kuhaj, drobno zreži in z limoninimi lupinami vred češpljam prideni. Tudi imajo navado, zelene orehove lupine dodati, da so češplje še bolj črne; čežano pa vedno mešaje kuhaj, dokler ni celo gosta in črna, potem jo v porcelanaste vrče deni, potresi jih in spravi jih nazadnje v hramu ali na drugem suhem kraji. Če so prav dobro in gosto kuhane, dobé po vrhu debelo kožo, ktera zrak odvrča, in tako so več let dobre.

S o k o v i.

Murbovec.

Murbe stolci, sok skozi ruto pretlači, deni na 7 decilitrov soka 56 kilogramov stolčenega sladkorja v mesingasti kotlič, kuhaj ga v nekoliko vode, da se zgosti, prideni čisti sok, naj s sladkorjem dobro vré, potem ga od ognja odstavi, pohladi, v steklenice deni ktere naj en ali dva dni odprte stojé, vlij potem nanj malo razpuščenega belega voska in jih dobro zaveži.

Hrušovec.

Stolci prav dobre hruške in pusti sok tako dolgo stati, da se sčisti, potem ga v pocinjeno kôzo precedi in naj počasi vré, da se zgosti kakor ukuhanje. 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 pečenja ali ali pa na močnate jedi deneš.

Murbovec s kisom.

Sok stolčenih murb skozi ruto pretlači, kuhaj na 7 decilitrov soka, 65 dekagramov stolčenega sladkorja in 3 decilitre vinskega kisa v mesingastem kotlič, da se zgosti, prideni potem čisti sok, naj s

sladkorjem dobro vré, potem ga od ognja odstavi in pohlajenega v steklenice nadevaj, te pa še le čez nekoliko dni zaveži.

Grozdjičevac.

Grozdjiču reclje poberi, potem ga skozi ruto pretlači, deni sok v porcelanaste posode in ga na solnce postavi. Čez osem dni ga varno precedi, da nič gošče zraven ne pride, deni potem v vsako posodo eno žlico žganja, zamaši jih, zaveži s prebodenim papirjem in jih spravi na hladno.

Jabolčnik.

Dobre mošancigarje na strgalu strži, sok dobro iztlači, pokrij ga ter ga tako šest ur pusti, potem ga odcedi, deni ga z $1\frac{1}{2}$ kilogramom sladkorja na 7 decilitrov soka v pocinjeno kôzo, da počasi vré, pene pobiraj, prideni soku pol limone in nadevaj ga, ko se je še nekoliko časa kahal in ko je gostljat in lepo čist, v steklenice.

Višnjevca.

Višnje stolci, sok iztlači in pusti ga, dokler se lepo ne sčisti; ako ga je $1\frac{1}{2}$ litra, 112 dekagramov sladkorja drobno stolci, deni ga v porcelanasto skledčico, vlij sok nanj in ga tako čez noč pusti; dobro ga zmešaj, da se sladkor ves staja, prideni $3\frac{1}{2}$ dekagrama debelo stolčenih dišečih šbic in 2 dekagrama sladke skorje, nadevaj ga v steklenice, te dobro zaveži s platnom in mehurjem, postavljalj jih tri tedne na solnce in jih potem na hladnem spravi.

Pomarančni sok.

Očisti 66 dekagramov sladkorja z vodo, kuhaj ga, dokler se ne zgosti, prideni iztlačeni sok dvanajstih pomaranč in ostrgano lupino treh pomaranč, naj eno četrto ure skupaj vré, precedi sok, ko se pohladi, skozi ruto v steklenico in spravi ga dobro zamašenega na hladno.

Višnjevec s kisom.

Prevlači sok zbranih in stolčenih višenj skozi rute, prideni na 14 decilitre višenj 6 decilitrov vinskega kisa in sladkorja, kolikor ga hočeš, naj nekoliko časa skupaj vré, dokler se peniti ne neha, nadevaj potem sok v steklenice, dobro jih zamaši; ta sok se potrebuje pri vodnem ulivu.

Jagodovec.

Dobre, zrele rdeče jagode zmečkaj, v dobro pocinjenem kotliču, čez noč v klet postavi, precedi drugi dan sok skozi ruto, prideni na pol drug liter soka, sok dveh limon in ostrgano lupino ene limone, naj sok z 56 dekagrami stolčenega sladkorja v mesingastem kotliču tako dolgo vrè, da se zgosti in nič več pen ne dela; potem ga pohladi, še enkrat skozi ruto precedi in v steklenice nadevaj.

Vinskih jagod sok.

Nekoliko mehkih vinskih jagod v lesenem možnarji stolci, skozi debelo ruto pretlači, čez noč v pocinjenem loncu pusti, da se gošča na dno vsede, precedi potem sok skozi volnato vrečo, deni ga v mesingast kotlič ter ga na žrjavico postavi; ostrži na strgalu lupino ene precej debele limone, deni ostrgano lupino v sok in jo tako kuhaj, dokler ni tako mehka, da jo lahko zmaneš, precedi potem sok spet skozi čedno ruto v pocinjeno posodo, pusti ga v nje čez noč, kuhaj potlej sok z 56 dekagrami lepega sladkorja v kotliču, dokler se ne zgosti; preden ga od ognja odstaviš, zreži limonino lupino vanj in ga še pet ali šestkrat zavrij.

Češnjevec.

Deni otrebljene sladke češnje v kotlič, naj tako dolgo vrejo, da se sam sok iz njih napravi, ktereга skozi ruto precedi; deni 56 dekagramov soka pa 112 dekagramov stolčenega sladkorja v lonec prideni

sladke skorje in dišečih žbic; vse skupaj naj tako dolgo vrè, dokler ni sok gost in žoličast; deni ga pohlajenega in precejenega v steklenice.

Češnjevce, drugačni.

Stolci dobre zrele črnice s peškami vred v kamnitnem možnarji in jih za en dan v porcelanasti posodi v klet deni; potem sok skozi ruto precedi, pa varuj, da nič gošče zraven ne pride, nadevaj ga, v steklenice in ga štirinajst dni pusti, da se gošča izvreti zamore; potem sok čisto odlij, prideni na vsakih 14 decilitrov soka, 28 dekagramov drobno stolčenega sladkorja, zreži nekoliko dišečih žbic in deni nekaj stolčenega sladkorja v vrečico. Ko se sladkor v soku staja, spet v steklenice zlij, deni dišavo vanj, zaveži jih s mehurjem, kterege z iglo prebodi; skozi štirinajst dni naj stojé na solncu in potem jih na pesek v hram postavi. — Z belim vinom mešan je ta sok posebno dobra pijača.

Malinovec z kisom.

Zrele maline zmečkaj, vlij toliko vinskega kisa nanje, da jih vse pokrija, pokrij jih in tako dva dni na hladnem pusti. Potem sok skozi ruto pretlači, kuhaj 14 decilitrov soka z 112 dekagrami sladkorja, da se zgosti, pene dobro poberi in nadevaj pohlajeni sok v majhne steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži.

Malinovec brez kisa.

Lepe maline operi in v porcelanasto posodo deni; pretlači sok skozi ruto, pusti ga tako štiriindvajset ur, odlij čisto in to še z lijem skozi pivni papir pretoči. Na 7 decilitrov čistega soka vzemi 56 dekagramov sladkorja, kuhaj ga z $3\frac{1}{2}$ decilitri vode, pene dobro poberi, kuhaj ga tako dolgo, dokler niti in pri vrenji mehurjev ne dela, prideni potem sok, in naj na žrvavici dobro četrt ure vrè. Za poškušnjo nekaj kapelj na krožnik deni; če več ne te-

čejo, 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 hladno spravi.

Sok iz malin in grozdjiča

se napravi ravno tako iz malin in grozdjiča v enakih delih; poletu je z vodo zmešan dobra, hladna pijača.

Borovničevac.

Prevlači njih sok skozi ruto, vzemi še enkrat toliko soka, kolikor sladkor tehta, deni ga v očiščeni sladkor, pene pobiraj, ukuhaj ga do polovice, pohladi in spravi ga v steklenice. — Z njim se žolice barvajo.

Limonovec.

Iztlači sok več limon, odrgni lupine na 14 dekagramih sladkorja, deni ostrganje, drugi sladkor in 2 decilitra iztlačenega limoninega soka skupaj v kotlič, zavrij le enkrat, precedi skozi ruto, pohladi tak sok in mrzlega v steklenice nadevaj. Ena dobra žlica tega soka na en kozarec vode je prav dobra pijača.

Bezgovac.

Lepe, zrele, črne bezgove jagode v dobro pocinjeno posodo deni, pokrij, v klet postavi in jih v nji tako dolgo pusti, dokler soka ne dobé in nekoliko kisati se ne začno; potem jih skozi ruto ožmi, vzemi na 28 dekagramov soka, 56 dekagramov stolčnega sladkorja in naj skupaj vrè, da je nekoliko gosto in žoličasto; ko vrè, soku pogosto pene pobiraj in ga s srebrno žlico premešaj. Potem ga pohladi, nadevaj ga v male steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži. — Ta sok je zdrava pijača pri prehlajenji.

Grozdjičevac po francosko.

Natrgaj 56 dekagramov dobrih, zrelih grozdjičevih jagod, postavi jih v čedni posodi na živ pepel,

pokrij jih in jih tako dolgo na njem pusti, da sok iz njih izteče, precedi ga potem skozi sito in ga čez noč tako pusti. Drugi dan odcedi čisti sok v mesingasto ponev, prideni 42 dekagramov na drobne koščke stolčenega sladkorja in naj pol ure počasi vrè. Ko se sok pohladi, ga v steklenice deni, vlij vanj eno žlico mandeljnovega olja in zaveži steklenice nad zamaškom še z mehurjem.

Kutnovec.

Deset ali dvanajst kuten zreži na krhje, kateri pa neotrebljeni ostanejo, skuhaj jih s 3 litri vode, s trošico sladke skorje in z lupino ene limone prav mehko, potem vodo odcedi, jih ožmi skozi ruto, ukuhaj, vodo in sok z 56 dekagrami očiščenega sladkorja do polovice, pohladi ga nekoliko in še tekoči sok v steklenice nadevaj. — Posebno dobro služi ta sok bolnikom.

Limonovec brez sladkorja.

Ožmi sok v porcelanasto posodo, precedi ga skozi ruto v majhne, suhe steklenice, le toliko prostora pusti, da se še ena žlica olja dodati zamore, potem jih zamaši in na hlad postavi. Kadar se ena steklenica odpre, se mora sok kmalo porabiti; ovij pa, ko steklenico odpreš, košček lesa s čednim bombažem, pomoči to v olje, ki se soka drži; tako vse olje odpraviš in sok je dober, kakor ko bi bil ravno zdaj napravljen.

Sadje v žganji po francosko.

Slive v žganji.

Stoinpetdeset le na pol zrelih sliv z ruto obriši in skozi in skozi z iglo nabodi; potem jih tri ali štiri ure v dvakrat toliko hladni vodi, kolikor je dobrega, be-

lega vinskega kisa, namakaj, kuhaj 112 dekagramov sladkorja z 1 litrom vode pene pridno pobiraj; ko se do dobrega očisti, deni sadje v porcelanasto skledo, sladkor pohladi, na sadje zlij, pusti ga tako štiriindvajset ur, da se sladkorja dobro napije, potem sladkor odcedi in tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti; med tem slive v steklenice nadevaj in deni pohlajeni sladkor nanje. Na zgorej imenovano število sliv vzemi $1\frac{1}{2}$ litra žganja, steklenice s prebodenim papirjem zaveži in na hladnem spravi.

Marelice v žganji.

Še nekoliko trde marelice, 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 mrzlo vodo. Prvič vlij redki sladkor, ko je še vroč, nanje, drugič marelice ž njim nekoliko pokuhaj, tretjič tudi; četrti dan kuhaj sladkor do dolge niti, deni marelice na sito, da sladkor odteče, potem jih v steklenice nadevaj, kuhaj družega sladkorja do letenja, in žganja prilij, da so vse v njem. Spravi jih na hladnem.

Češnje in višnje v žganji.

Ravnaj ž njimi kakor z marelicami in spravi jih na hladnem.

Breskve v žganji.

Vzemi štirideset prav lepih, zrelih, pa še precej trdih breskev ter jih z debelo iglo večkrat prebodi. Med tem kuhaj 280 dekagramov belega sladkorja z 28 dekagrami mehke vode v ponvi, dokler sladkor peresne poskušnje ne prestane; to je, dokler, če ga nekaj z žlico kviško zaženeš, ni peresu podoben. Zdaj 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 sladkor in prideni tudi, kar je skozi sito steklo.

Potem naj to štiriindvajset ur mrzlo stoji, ponovi poprejšnje delo, potem naj ponev osemindvajset ur mrzla stoji, potlej pa še enkrat vse zavri; ko se pa pohladi, deni breskve v sito, vlij 168 dekagramov močnega vinskega cveta na sladkor, dobro precedi in deni precejeno v pripravno posodo, deni breskve po samim vanj, dobro jo zamaši, postavi jo na hlad in jo na vsake tri dni potresi, dokler vse breskve na dno ne pridejo. Čez dva meseca prideni še 56 dekagramov vinskega žganja. Tako pripravljene breskve so dolgo lepe in prijetne. Tudi debelo

grozdje,

iz kterega se pa peške poberó, se dá tako spraviti; vendar ni tako dobro. •

Oslajeno sadje.

Za to je posebno pripravno drobno sadje, kakor muškateljice, mandeljni, orehi, grozdje. Prve odtrgaj ko so sicer že do dobrega zrastle, pa še niso dobro zrele in so še trde čutiti. Zavrij jih nekolikrat v kropu, kterega potem odcedi; zalij jih pa z mrzlo vodo. Pohlajene olupí in v redki sladkor položi; potem jih deni v kositarnico, tako, da je sladkor nad sadjem, postavi na ogenj in tako dolgo pusti, dokler se hruške z iglino bunčico prebosti ne dajo; potlej vse v pocinjen lonec vlij in pokrito pusti. Drugi dan spet sladkor v kositarnico odcedi, prideni toliko očiščenega sladkorja, kolikor so ga hruške popile, ga zopet zavrij in na hruške zlij. Tretji dan to delo ponovi, hruške pa v vrelem sladkorji zavrij, pene pridno pobiraj, in jih spet v lonec deni. Četrty dan ponovi to ravnanje, hrušek pa ne zavri, sladkor naj med vednim mešanjem tako dolgo vrè, dokler se,

ko žlico vzdigneš, ne pokaže, da sladkor v debelih kapljah ne odteče; tedaj je dober in ima prvo stopinjo, stopinjo debelega kapljanja. Peti dan kuhaj sladkor, s kterega pogostoma pene pobiraš, do kratke niti, vlij ga na hruške, pusti jih osem ur v sušivni peči, vzemi hruške, ko se pohladé, iz posode, postavi jih na mrežice in posuši jih v sušivni peči. Med tem pa toliko sladkorja kakor zgoraj do velicega letenja skuhaj, deni hruške v dva prsta globoke, cinaste modle, vlij sladkor nanje in jih za deset ur v mlačno sušivno peč postavi; med tem se bo sladkor strdil. Zdaj na enem koncu skorjo odpri, da tekoči sladkor odteče in že oslajene hruške iz modla vzemi; prvokrat so pa večidel predrobne, zato jih vnovič v modle deni, malo očiščenega sladkorja prideni, kuhaj ga do dolge niti, vedno pene pobiraj in zlij pohlajenega 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, da se posušé.

Oslajeni limonini in pomarančni olupki.

Na velike krlje zrezane lupine tako dolgo z nekoliko sladkorja v vodi kuhaj, da jih z iglino bunčico prebosti zamoreš, kuhaj potem očiščeni sladkor, pa ne celó do debelega kapljanja ter ga na lupine zlij; tretji dan ga zopet odlij, dodaj mu toliko sladkorja, kolikor so ga lupine popile, kuhaj ga pol stopinje huje, kakor do debelega kapljanja, ter ga zopet na lupine zlij. Četrty dan ukuhaj sladkor do kratke niti in peti dan tudi lupine ž njim kuhaj; šesti dan vzemi lupine iz sladkorja, ko odtečejo, jih na mrežicah v sušivno peč deni, da se posušé; potem novega očiščenega sladkorja do dolge niti ukuhaj in vlij na lupine v cinastih modlih zvrstene, deni jih še za deset ur v sušivno peč, potem odcedi sladkor, kar ga je preveč, vzemi oslajene lupine iz modlov ter jih na mrežicah v sušivni peči posuši. Prvič niso oslajene lupine nikoli prav lepe; zato to ravnanje še ponovi, to je: dodaj ostalemu sladkorju novega

očiščenega ter ga do kratke niti ukuhaj, vlij ga na lupine novič v modle postavljene ter jih v sušivno peč deni; čez osem ur jih iz sladkorja vzemi, v gorko vodo pomoči, da bodo čisteje, deni jih zopet na mrežice ter jih posuši. — Najbolje se spravi oslajeno sadje v škatli s papirjem obloženi, če se vmes papir dene, in, kar se tako vé, na suhem.

Oslajeni mandeljni.

Zelene mandeljne v modle deni, vlij nanje do dolge niti ukuhanega sladkorja, odcedi ga spet, ko so bili osem ali deset ur v sušivni peči, iztresi mandeljne iz modlov, ktere zvrni in na kamnito ploščo potolci, posuši jih nad mrežicami v peči, zvrsti jih v modle ter jih vnovič z drugim očiščenim sladkorjem polij. Drugič sladkor le do kratke niti ukuhaj, ker so potem mandeljni bolj čisti.

Oslajeni orehi.

Vzemi orehe iz sladkorja in posuši jih v peči; potem sladkor do niti ukuhaj, vlij ga na orehe v modlih zvrstene, deni jih za deset ur v sušivno peč, odcedi potem tekoči sladkor, zvrni modle na kamnitni plošči, deni potem orehe vnovič vanje, vlij do dolge niti ukuhani sladkor 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.

Oslajeno grozdje.

Je posebno lepo videti, ker se živo rdeče pod sladkorjem sveti.

Oslajene terpentinke.

So posebno lepe viditi, ker so zelenkaste. Oboje se napravi, kakor drugo sadje.



Jedilnik.

Za spomlad.

1.

Močnati cmočki.
Govedina s kislično polivki.
Špinača z mesenimi klobasicami.
Namašena piščeta z glavno salata.

2.

Zelišnata juha.
Meso s sardeljino polivko.
Višnjev cvetni ohrovt z ocvrtimi gosjimi jetri.
Telečja obistna pečenka.
Kreša s kisom in oljem.

3.

Pljučni štruklji.
Goveje meso izpod žrjavice.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocvrta piščete.
Salata.

4.

Kruh na juhi z jajci.
Goveje meso s čibulino polivko.
Kuhana rezva z možgani na narezanih žemljah.
Pečene jagnjičeve prsi.
Salata.

5.

Jetrni cmoki.
Meso z mandeljnovim hrenom.
Zeleni grah s cesarskim mesom.
Pečena gos.
Salata.

6.

Kurja drobnjava na juhi.
Govedina s kumarami.
Špinača s kislico in ocvrtimi telečjimi nogami.
Mozgovo huhanje.

7.

Špehovi cmoki.
Meso s kaparno polivko.
Namešana salata.
Paštete z volovskim repom.

8.

Zelišnata juha.
Meso z gorkim hrenom.
Zeleni fižol s svinjskimi rebrci.
Pečeni jagnjičev hrbet.
Salata.

9.

Juha z močnato jedjo.
Meso s kislično polivko.
Špargeljni z masleno polivko.

Telečja obistna pečenka.
Salata.

10.

Močnati mlinci.
Govedina s čebulino polivko.
Salata z zelenim grahom in
kupčiki iz ocvrtega teleč-
jega mesa.

Plameči angleški cmok.

11.

Kukmaki na juhi,
Meso s kumarami.
Kolarabe z mesenimi klo-
basicami.

Pečena piščeta.

Špargeljnova salata.

12.

Gresovi cmočki.
Meso s kislim hrenom.
Zeleni grah z ocvrtim jagnji-
čevim mesom.

Čokoladno kuhanje.

13.

Mlinci iz žemelj.
Meso s kislično polivko.
Pražena salata z jetrnimi klo-
basami.

Pečene jerebice z kuhanimi
češnjami.

14.

Korenje na juhi.
Meso s kumarami.
Kislo zelje s ptički.
Pečene jagnjičeve prsi.
Salata.

15.

Zelišnata juha.
Meso s kumarično polivko.
Kuhana rezva z ocvrtimi na-
rezanimi žemljami.

Pečeni prasec.
Salata.

16.

Gresovi mlinci.
Meso s čebulino polivko.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocvrta piščeta.
Salata.

17.

Pljučni štruklji.
Meso izpod žrjavice.
Špargeljni s surovim maslom.
Telečja obistna pečenka.

18.

Jetrna juha.
Meso z rumeno polivko.
Zeleni grah z mesenimi klo-
basicami.
Gnjatni blekci.

19.

Špargeljnova juha.
Meso s peso.
Zeleni fižol s svinjino.
Kuhana piščeta.

20.

Cesarska ječmenka.
Meso s kislično polivko.
Kolarabe s telečjimi rebrci.
Podnevni in ponočni angleški
cmok.

21.

Žemljini cmoki.
Meso z drobnjakovim hrenom.
Nadevane artičoke.
Pljučna pečenka po dunajsko.
Salata iz raznega sadja.

22.

Rajž na rumeni juhi.
Meso s kumarično salato.

Špinača z ocvrtim jagnjičevim mesom.

Golobje v krvi.

23.

Rakova juha.

Pljučna pečenka po angleško.

Zeleni grah z mesenimi klobasicami brez čev.

Tirolski štrukelj.

24.

Vranična juha.

Meso z drobnjakovim hrenom.

Ohrovt s koštrunovimi rebrei.

Ocvrta piščeta.

Salata.

28.

Jetrna juha.

Meso s kislim hrenom.

Pražene kolerabe s telečjimi rebrei.

Pečena raca.

Rezva.

29.

Telečje na juhi.

Meso z drobnjakovim hrenom.

Cvetni ohrovt s surovim maslom.

Namašeni golobje.

Salata.

30.

Zarumenjena močnata juha.

Meso s česnovim hrenom.

Ohrovt z ocvrtim telečjim hrustancem.

Pečena gos.

Salata.

25.

Gresovi cmoki.

Meso s kislim hrenom.

Zelje s cesarskim mesom.

Pečena piščeta.

26.

Grahova juha.

Meso s kukmakovo polivko.

Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.

Kuhane piščeta.

27.

Juha z močnato jedjo.

Meso s kaparno polivko.

Namašena salata.

Jagnjičeve prsi z raki namašena.

Za poletje.

31.

Žemljini cmoki na rumeni juhi.

Meso s sardeljino polivko.

Zelje z mesenimi klobasicami.

Telečja obistna pečenka.

Salata.

32.

Bleki na juhi.

Meso s kukmakovo polivko.

Ohrovt z ocvrtimi telečjimi nogami.

Rajževo kuhanje.

33.

Gresovi cmoki.

Meso s krompirjevim hrenom.

Opresno zelje s svinjskimi rebrei.

Pečeni kopun.

Salata.

34.

Kruh na juhi z jajci.

- Meso z mrzlo sardeljino polivko.
Višnjev cvetni ohrovt.
Pečeno telečje stegno.
Salata.
35.
- Vranična juha.
Meso s hrenom.
Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.
Naraščena pretlačena mesnina z malinčnim vinom.
36.
- Mozgova juha.
Meso z drobnjakovim hrenom.
Ohrovt s surovim maslom.
Praženi kopun z rajžem.
37.
- Češka juha.
Meso s kumarami.
Narezano telečje meso.
Pečena raca.
Salata.
38.
- Močnati mlinci.
Meso z zelenim hrenom.
Telečja glava v soku.
Namašena piščeta.
V sladkorji kuhane češnje.
39.
- Telečje na juhi.
Meso s kumarično polivko.
Nadevano zelje.
Pečeni kopunčki.
Salata.
40.
- Rumena juha s potico.
Meso s krompirjevo polivko.
Praženi ohrovt z jetrnimi klobasami.
- Divjega prešiča meso v polivki iz šipkovih jagod.
41.
- Mozgovi cmoki.
Meso s polivko iz rajskih jabelk.
Nadevane artičoke.
Dušeno koštrunovo bedro.
42.
- Francoska juha.
Meso s sardeljino polivko.
Goveje meso v svalkih.
Vinsko kuhanje.
43.
- Mozgovi cmoki.
Meso s kumarami.
Pražene telečje prsi.
Rakov štrukelj.
44.
- Možganska juha.
Meso z mandeljnovim hrenom.
Ohrovt s kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.
Pečeni zajec.
Salata iz raznega sadja.
45.
- Ocvrti kruh na juhi.
Meso z zelenim hrenom.
Špargeljnov ohrovt z možgani na narezanih žemljah.
Pečena raca.
Salata.
46.
- Rumena močna juha s cmočki.
Meso s česnovim hrenom.
Praženi ohrovt s svinjskimi rebrci.
Rajževo kuhanje z mešanico.
47.
- Jetrni cmočki,
Meso s krompirjevim hrenom.

- Višnjevo zelje s kisom.
Leštrke v žolici.
48.
Zarumenjena močnata juha.
Meso s sardeljino polivko.
Špargeljnov grah z ocvrtimi
telečjimi možgani.
Pečena gos.
Salata.
49.
Zeliščnata juha.
Meso s kumarično polivko.
Namašene kolerabe.
Telečja pečenka.
Salata.
50.
Bela juha.
Meso z mandeljnovim hrenom.
Opresno zelje z ocvrtim] te-
lečjim hrustancem.
Pečeni kljunači.
Salata iz raznega sadja.

Za jesen.

55.
Rumena juha z rezanci.
Goveje meso z mrzlo sarde-
ljino polivko.
Prežgano opresno zelje z jagnji-
čevimi rebrci.
Pečeni svinjski hrbet.
Salata.
56.
Gres na juho.
Meso s krompirjevo salato.
Repa s koštrunovimi rebrci.
Pečeni kopun.
Salata.
57.
Francoska juha.

51.
Petelinčki.
Meso s hrenom.
Salata s svinjskimi rebrci.
Čokoladno kuhanje.
52.
Možganska juha.
Meso s kaparno polivko.
Jezik na roši pečen.
Višnjevo kuhanje.
53.
Češka juha.
Meso s kumarami.
Namašeni golobje.
Snežne kepe.
54.
Gresovi cmočki.
Praženo goveje meso.
Špinača z mesenimi klobasi-
cami.
Pečeno telečje stegno.

- Meso s peso.
Kislo zelje s cesarskim mesom.
Pečene leštrke.
Salata iz raznega sadja.
58.
Petelinčki.
Meso s kaparno polivko.
Kisla repa s suhim jezikom.
Sirovo kuhanje.
59.
Jetrni cmočki.
Meso s česnovim hrenom.
Korenje z mesenimi klobasi-
cami.
Pečeni divji golobje.
Salata iz raznega sadja.

60.

Juha z rezanci.
 Meso s kumarami.
 Govedina po angleško.
 Pečeno koštrunovo stegno.
 Salata iz raznega sadja.

61.

Rakova juha.
 Meso s kislim hrenom.
 Pljučna mešta.
 Mandeljnov cmok.

62.

Žemljina potica.
 Meso s polivko iz rajskih
 jabelk.
 Višnjev ohrovt s kostanjem.
 Pečeni kljunači.

63.

Rajž z jagnjičevim bedrom.
 Meso s čebulino polivko.
 Pražole s polivko.
 Španjska jabelka.

64.

Ječmenka s telečjim hrustan-
 cem.
 Meso s slanično polivko.
 Pljučna pečenka.
 Salata iz raznega sadja.
 Sladkorne štravbe.

65.

Ocvrti kruh na juhi.
 Meso z rumeno polivko.
 Namašena piščeta.
 Pečeni angleški cmok z ne-
 vestno juho.

66.

Bela juha.
 Meso s školjčino polivko.
 Ohrovt s sirom.
 Pečeni zajec.
 Salata iz raznega sadja.

67.

Špehovi cmoki.
 Meso s čebulino polivko.
 Kolerabe s pavljanskimi klo-
 basicami.
 Pečene jerebice.

68.

Jetrni cmočki.
 Meso s kukmakovo polivko.
 Telečja rebrea s smetano in
 sardeljami.
 Brizgani krofi z mlekom.

69.

Lovska juha.
 Meso s krompirjevo salato.
 Govedina po ogersko.
 Pomarančno naraščanje.

70.

Rajž na rumeni juhi.
 Meso z mrzlo sardeljino po-
 livko.
 Korenje z mesenimi kloba-
 sicami.

Lestrike v žolici.

71.

Močnati mlinci.
 Meso s kislim hrenom.
 Zmešana repa in korenje.
 Svinjska pečenka.

72.

Kurja drobnjava na juhi.
 Govedina po angleško.
 Raki na vinu kuhani.
 Pečeni prasec.

73.

Rajž na juhi.
 Meso s kaparno polivko.
 Srnjakovo stegno.
 Salata iz raznega sadja.

74.

Rezanci na juhi.

Meso s kislim hrenom.

Poljski jezik.

Prepečenčni rezanci.

75.

Kruh na juhi z jajci.

Meso s hrenom.

Ohrovt s surovim maslom.

Paštete z golobi.

76.

Kurja drobnjava na juhi.

Meso s školjčino polivko.

Špinača z mesenimi klobasami.

Pečeni puran.

Salata.

77.

Telečje na juhi.

Meso s polivko iz rajskih jabelk.

Telečja rebra v papirji.

Spenjeno marelično kuhanje.

82.

Ohrovtova juha.

Meso z mandeljnovim hrenom.

Gnjatni blekci.

Bažant s parjenim kislim zeljem.

83.

Lovska juha.

Meso s čebulino polivko.

Golobje v leči.

Pečeni svinjski hrbet.

Salata.

84.

Možganska juha z ocvrto žemljo.

78.

Žemljini emoki.

Meso s krompirjevo salato.

Kislo zelje s krvavimi klobasami.

Namašeni golobje.

Salata.

79.

Gresovi emočki.

Meso z gorčico.

Praženi krompir s podvlečnimi gosjimi jetri.

Sosekano telečje.

80.

Kruh na juhi z jajci.

Meso s peso.

Kislo zelje s ptički.

Rajžvevo kuhanje.

81.

Močnati mlinci.

Govedina po angleško.

Raki s smetano.

Pečeni divji golobje.

Za zimo.

Meso s kukmakovo polivko.

Svinjske obisti s polivko.

Spenjeno malinino kuhanje.

85.

Mozgovi emoki.

Meso s fižolom.

Špargeljnov ohrovt s suhim volovskim jezikom.

Jelenovo meso v rumeni polivki.

86.

Žemljina potica.

Meso s polivko.

Krompirjevi emočki v mleku.

Pečeni puran.

87.

Krompirjevi cmočki.

Meso z mandeljnovim hrenom.

Jurčiki v mešanici iz teleč-

jega mesa.

Škrjanci na roši pečeni.

88.

Zarumenjena močnata juha.

Meso s sardeljno polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Pečeni jagnjičev hrbet.

Salata.

89.

Žemljini cmoki.

Meso s kaparno polivko.

Pražena salata z ocvrtim telečjim hrustancem.

Pečeno koštrunovo stegno.

90.

Močnata jed.

Meso z drobnjakovim hrenom.

Repa s svinjskimi rebrci.

Naraščeno krompirjevo kuhanje.

91.

Kukmakova juha.

Meso s hrenom.

Sosekano telečje.

Snežne kepe.

92.

Kruh na juhi s ptički.

Meso s skoljčino polivko.

Kisla repa s suhim jezikom.

Pečeno telečje stegno.

93.

Jetrni cmoki.

Meso s fižolom.

Pečeni gresov štrukelj.

Podvlečeni telečji kosec.

94.

Špehovi cmoki.

Meso s kukmakovo polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Pečeni svinjski hrbet.

Salata.

95.

Jetrni cmoki.

Meso z gorčico.

Kislo zelje s cesarskim mesom.

Pečeni kopun.

Salata.

96.

Bleki na juhi.

Meso s krompirjevim hrenom.

Korenje z mesenimi klobasicami.

Ocvrte jagnjičeve glave.

97.

Jetrna juha.

Meso s čebulovo polivko.

Laški rezanci z gnjatjo.

Telečja obistna pečenka.

Salata.

98.

Močnati cmoki.

Meso s peso.

Krompirjev štrukelj.

Bažant s kislim zeljem.

99.

Močnata jed.

Meso s čebulovo polivko.

Kisla repa s suhim jezikom.

Naraščeno surovo maslo.

100.

Kukmakova juha.

Meso s kaparno polivko.

Repa z ocvrtimi gosjimi jetri.

Jelenov kosec pri repu.

Salata iz raznega sadja.

101.

Mesna potica.

Meso s kislim hrenom.

- Narezano telečje meso.
Mandeljnov cmok.
102.
Gresovi cmoki.
Meso s peso.
Volovski jezik v leči.
Pečeni golobje.
103.
Češka juha.
Meso z gorčico.
Mešanica iz jelenovega mesa.
Naraščeni gres.
104.
Precejena juha z mozgovim
cmoki.
Meso z rumeno polivko.
Korenje z ocvrtimi telečjimi
nogami.
105.
Jetrna juha.
Meso s polivko iz rajskih jabelk.

- Ocvrti ohrovt.
Pečeni zajec.
Salata iz raznega sadja.
106.
Lovska juha.
Meso s čebulovo polivko.
Volovski možgani z ostri-
gami.
Pečeni jagnjičev hrbet.
Salata.
107.
Rajž na juhi.
Meso s kumarami.
Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni kopun.
Salata.
108.
Korenje na juhi.
Meso z gorčico.
Nadevani ohrovt.
Pašteta z zajcem.

Za postne dni.

109.
Smetanasta juha.
Praženi rezanci.
Špinača z ocvrtim kruhom.
Pečena ščuka s sardeljami.
110.
Rakova juha.
Smetanasti štrukelj.
Špargelj s surovim maslom.
Pečeni karp.
111.
Juha iz stolčene ščuke.
Drožni rezanci.
Pretlačeni grah z ocvrtimi jajci.
Pečeni viz.
112.
Gobe na juhi.

- Kuhani gresovi štruklji.
Špargeljnov grah s klobasi-
cami iz ščuk.
Postrvi.
113.
Ponarejena goveja juha z moč-
natimi emočki.
Zabeljeni rezanci.
Ikre na zelji.
Pražena ščuka.
114.
Rakova juha.
Jabelčni štrukelj.
Jajca v kislični polivki.
Pečena mrena.
115.
Vinska juha.

- Rezanci iz otročjega kuhanja. 123.
 Zeleni grah s pavljanskimi klo.
 basicami.
 Obarjeni šilj z zeleno polivko. 116.
 Krompirjeva juha.
 Sirov štrukelj.
 Jajčni blekci.
 Karp v črni polivki. 117.
 Karpovo mleko.
 Praženi žganci iz gresa.
 Kislo zelje s polenovko.
 Ocvrti kapči. 118.
 Mlečna juha z rajževimi cmoki.
 Krompirjevi rezanci.
 Raki v smetani.
 Ocvrta ščuka. 119.
 Čokoladna juha.
 Rajžev štrukelj.
 Bezeg.
 Zlatooka. 120.
 Zelênova juha.
 Praženi žganci iz žemelj.
 Špinača s kislico in ocvr-
 timi žabami.
 Karp v žolici. 121.
 Sočnata juha z močnato jedjo.
 Osnjak.
 Usedena jajca.
 Želve z zelenim grahom. 122.
 Špargeljnova juha s žabami.
 Zlati rezanci.
 Ocvrte češplje.
 Slanice v papirji pečene.
- Ponarejena goveja juha.
 Cesarski šartelj.
 Češki grah.
 Nadevane ostrige. 124.
 Gobe na juhi.
 Ajdovi žganci.
 Nadevana jajca.
 Ščuka s sardeljami. 125.
 Mlečna juha.
 Špinačen štrukelj.
 Ohrovt s surovim maslom.
 Obarjeni viz. 126.
 Lečnata juha.
 Tirolski štrukelj.
 Pretlačene češplje.
 Nadevane slanice. 127.
 Češka juha.
 Zabeljeni evečki.
 Ocvrti jabelčni krhlji.
 Karp po češko. 128.
 Smetanasta juha.
 Pečeni gresovi štruklji.
 Okuhane hruške.
 Obarjena ščuka. 129.
 Fižolova juha.
 Bavarski drožni rezanci.
 Špargeljni z masleno polivko.
 Raki na vinu kuhani. 130.
 Prežganka.
 Vzdignjeni sirasti rezanci.
 Jajčnata potica.
 Okisani karp.

131.
Grahova juha z ocvrtim grahom
Praženi žganci iz gresa.
Nadevani polži.
Angleški cmok z nevestno juho.
132.
Ledvična juha.
Špinačeve klobasice.
Grah s suho slatenko.
Pečena jegulja.
133.
Cotasta juha.
Krompirjeva potica.
Žabe v soku.
Cukrene štravbe.
134.
Juha iz stolčene ščuke.
Klobasice iz rezancev.
Bezeg.
Pečene ribe.
135.
Rakova juha.
Mandeljnov štrukelj.
Pražena jabelka.
Ocvrti kap.
136.
Olova juha.
Španjska jabelka.
Špinača z jajčjim cvrtjem.
Brizgani krofi.
137.
Krompirjeva juha.
Jabelka oblečena.
Polenovka z zelenim grahom.
Raki v smetani.
138.
Karpovo mleko.
Ohrovtov štrukelj.
- Jajca z gorčico.
Pečena mrena s polivko.
139.
Ponarejena čokoladna juha.
Sirov štrukelj.
Ukuhane marelice.
Kapči v surovem maslu.
140.
Zelênova juha.
Močnati cmočki na mleku.
Leča s ocvrto žemljo.
Nadevana ščuka.
141.
Sočnata juha.
Naraščeni rogliči.
Nadevane jajca.
Višnjev karp.
142.
Gobe na juhi.
Drožne potičice.
Kuhani raki.
Okisana zlatoka.
143.
Mlečna juha.
Šartelj.
Ukuhane češnje.
Pečeni som.
144.
Mlečna juha.
Rakov štrukelj.
Fižol s ocvrtimi kapči.
Mandeljni bandeljci.
145.
Gobe na juhi.
Smetanasti štrukelj.
Polži s hrenom.
Ocvrta ščuka.
146.
Špargeljnova juha.
Praženi rajž.

Salata s pavljanskimi klobasicami.

Kosci v rumeni polivki.

147.

Grahova juha.

Otročje kuhanje s količki.

Špinača s kislico.

Pečene postrvi.

148.

Ledvična juha.

Gresovi emočki na mleku.

Pražene češplje.

Mandeljnovе brluzge.

149.

Cotasta juha.

Kolači.

Polenovka s repico.

Krofi.

150.

Ponarejena goveja juha.

Cesarski šartelj.

V mehko kuhana jajca.

Želve z grahamom:

151.

Češka juha.

Laški rezanci s sirom.

Pretlačeni grah z ocvrtimi žabami.

Okisana juha.

152.

Prežganka.

Višnjeva potica.

Mlečni gres.

Šilj na roši pečen.

153.

Ponarejena goveja juha z ocvrtim grahamom.

Zabeijeni rezanci s smetano.

Nadevane ostrige.

Višnjevi karp.

154.

Mlečna juha s rajževimi emoki.

Žganci.

Višnjevi cvetni ohrovt.

Pečeni som.

155.

Ohrotova juha.

Žganci.

Zmešana repa in korenje.

Obarjena ščuka.

156.

Gobe na juhi.

Močnata jed.

Zeleni grah z žabami.

Spenjeno marelično kuhanje.

157.

Čokoladna juha.

Šartelj s smetano.

Ocvrti ohrovt.

Ščuka s sardeljami.

158.

Juha s ribjimi emoki.

Jabelčni štrukelj.

Vmešana jajca.

Obarjeni viz.

Za nedelje in praznike.

159.

Rajž na rumeni juhi.

Meso s kislim hrenom in ku kmakovo polivko.

Salata z zelenim grahamom in možganskimi klobasicami.

Pečeni podvlečeni golobje.

Mandeljnov angleški emok.

Pečena gos s salato.
Krafelei z očnicami.
160.

Precejana juha z možgansko potico.

Praženo govejo meso.
Špinača z ocvrtimi gosjimi jetri in nadevanimi narezanimi žemljami.

Kuhana zlatoka z zeleno polivko.

Mandeljnova kuhanje.
Pečeno srnjakovo stegno.
Ukuhano sadje.
Otrobna torta.
Škofov kruh.
161.

Zeleni rezanci na juhi.
Meso s sardeljino polivko in peso.

Namašene kolerabe.
Pašteta z zajcom.
Kurja drobnjava na juhi.
Pečeno telečje stegno s salato.
Drobljiva torta.
Sladkarija.
162

Rumena juha z mozgovimi cmoki.

Meso z gorčico in kukmakovo polivko.

Zeleni fižol z ocvrtim telečjim hrustancem in suhim jezikom.

Pečene divje race.
Plameči angleški cmok.
Pečeni kopun s salato.
Torta iz malega kruha.
Mandeljnovi obodi.
163.

Telečje na juhi.

Meso s polivko iz rajskih jabek in kislim hrenom.

Kislo zelje z mesenimi klobasicami in cesarskim mesom.

Pečeno konstrunovo stegno.
Naraščeno surovo maslo.
Limonina pa mandeljnova torta.
164

Rezanci na rumeni juhi.

Meso s kaparno in kumarično polivko.

Zeleni grah z jagnjičevimi rebri in cesarskim mesom.

Leštrke v žolici.
Rakovo kuhanje.
Telečja obistna pečenka s salato.

Maslena torta.
Cevni krofi.
165.

Možganska juha z ocvrtimi žemljami.

Angleška pečenka.
Namašena salata.
Glava divjega prešiča.
Pomarančno naraščanje.
Pečeni kopun s salato.
Mandeljnova torta.
Cukreni venci.
166.

Kurja drobnjava na juhi.

Meso s mandeljnovim hrenom in kumaricami.

Bažant s kislim zeljem.
Podnevni in ponočni angleški cmok.

Pečeni jagnjičev hrbet s salato.
Prepečenčna torta.
Masleni krafeljci
167.

Rakova juha.

- Meso s hrenom in čebulovo polivko.
 Kolerabe s ocvrtimi telečjimi nogami in suhim jezikom.
 Obarjena ščuka z zeleno polivko.
 Kuhanje iz rdečih jagod.
 Pečeni srnjakov hrbet.
 Krušna torta.
 Kmečki krofi
 168.
- Cvetni ohrovt na juhi.
 Meso z zelenim fižolom in kukmakovo polivko.
 Špargeljni s surovim maslom.
 Hitro skuhana piščeta z mešanico.
 Naraščena pretlačena mesnina z malinčnim vinom.
 Pečeni zajec
 Ukuhano sadje.
 Mešana linška torta.
 Železni krofi.
 169.
- Rajž s kurjo drobnjavo.
 Meso z mrzlo sardeljino in čebulino polivko.
 Špinača s podvlečenimi gosjimi jetri in možgani na narezanih žemljah.
 Pljučna pečenka po dunajsko.
 Limonino naraščanje.
 Kopun s ostrigami in salato.
 Pomarančna torta.
 Škofov kruh.
 170.
- Rumena juha z močnatimi cmočki.
 Meso z zelenim hrenom in gorko sardeljino polivko.
 Cvetni ohrovt s surovim maslom.
- Pečene prepelice.
 Rajževo kuhanje z mešanico.
 Pečeni puran s salato.
 Španjska torta.
 Mehki obodi.
 171.
- Mozgova juha.
 Praženo goveje meso.
 Višnjev ohrovt s kostanjem in mesenimi klobasicami brez čev.
 Praženi golobje.
 Mandeljnov angleški cmok.
 Telečja pečenka s salato.
 Linška torta.
 Limonini venci.
 172.
- Rumena juha s špehovimi cmoki.
 Meso s kislično polivko in peso.
 Namašene kolerabe.
 Pečene jerebice
 Goreči angleški cmok.
 Pečena gos s salato.
 Drobljiva torta.
 Prepečenčni bandelci.
 173.
- Špargeljnova salata.
 Meso z rumeno polivko in kumaricami.
 Zvrnjeni ohrovt.
 Koštrunovo bedro, kakor srnjakovo bedro
 Višnjina potica.
 Pečeni prasec z salato.
 Jabelčna torta.
 Janeževe preste.
 174.
- Žemljina potica.

Meso s kaparno polivko in drobnjakovim hrenom.

Višnjev cvetni ohrovt s surovim maslom.

Kopun kakor divjačina.

Čokoladno kuhanje.

Pečeni jagnjičev hrbet s salato.

Otrobna torta.

Masleni krafelei.

175.

Rumena juha z močnatimi mlinci.

Meso s kumarično polivko in krompirjevim hrenom.

Špargeljnov grah s ocvrtimi možgami in kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.

Višnjeva ščuka.

Mešanica iz jelenovih ušes in jezika.

Kopun s salato.

Krušna torta.

Janežev kruh.

176

Juha z rezanci in kurje drobnjavo.

Meso s skotlično polivko in peso.

Kislo zelje s ptički.

Jelenov kosec pri repu.

Ukuhano sadje.

Naraščeno otročje kuhanje.

Nadevana pečena piščeta s salato.

Linška torta.

Mandeljnovе brluzge.

177.

Rajž na precejeni juhi.

Meso s kukmakovo polivko in kumarami,

Špinača s suhim jezikom in praženimi gosjimi jetri.

Ocvrta piščeta.

Maslena pašteta z mešanico.

Srnjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Pomarančna torta.

Masleni kosci s mandelini.

178.

Kukmakova juha.

Angleška pečenka.

Zmešana repa in korenje z brinovkami.

Pečeni divji golobje.

Mozgovo kuhanje.

Pečeni svinjski hrbet s salato.

Torta iz sladkornega kruha.

Krafelei z očnicami.

179.

Rumena juha s ocvrtimi zemljinimi emoki

Meso s kumarami in s polivko rajskih jabelk.

Salata z zelenim grahom in suhim svinjskim jezikom.

Podvlečeni telečji kosec.

Zemljini angleški emok.

Pečeni srnjakov hrbet.

Ukuhano sadje.

Krhka torta.

Mandeljnovi bandeljci.

180.

Juha s petelinčki

Meso s čebulino polivko in zelenim hrenom.

Nadevani ohrovt.

Pečene laštrke.

Tirolski štrukelj z mandeljnovo nadevo.

Nadevani puran s salato.

Jabelčna torta.

Mandeljnovi obodi.

181.

Juha z ocvrtimi žemljami.

Meso s sardeljino polivko in krompirjevim hrenom.

Zeleni fižol s pavljanskimi klobasicami in možgani na narezanih žemljah.

Postrvi.

Naraščeni gres.

Pečeni zajec brez smetane.

Ukuhano sadje.

Limonina pa mandeljnova torta.

Španjski vetrovi.

282.

Rumena juha z zelenimi rezanci.

Meso s kumarično polivko in gorčico.

Kislo zelje s jerebicami.

Pečeni jagnjičev hrbet s salato.

Mešana linška torta.

Masleni krafelci.

183.

Rumena juha s močnatimi cmoki.

Meso z jurčikovo polivko in peso.

Praženo zelje z mesenimi klobasicami in ocvrtim telečjim hrustancem.

Praženo jelenovo meso.

Sirovo kuhanje.

Pečeni kopunčiki s salato.

Otrobna torta.

Sladki kruh.

184.

Gresovi cmočki na precejeni juhi.

Meso s kaparno polivko in kumarami.

Nadevane artičoke.

Škrjanci na roši pečeni.

Krompirjevo naraščanje.

Pečeni prasec s salato.

Mandeljnova torta.

Mandeljnovi kolači.

185.

Bleki na juhi z ocvrto žemljo.

Praženo goveje meso s krompirjem.

Ohrovt s telečjimi rebrci.

Pečene divje race.

Maslene paštetice.

Telečja obistna pečenka s salato.

Prepečenčna torta.

Lubje.

186.

Rajž s telečjimi kostmi.

Meso s mandeljnovim hrenom in zeleno polivko.

Jerebice v leči.

Malinčno kuhanje.

Pečene telečje prsi s salato.

Krušna torta.

Sladkorni venci.

187.

Rumena juha s surovim jezikom.

Gozje jetra v žolici z ostrigami.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Ocvrta piščeta s salato.

Linška torta.

Sladki hlebčiki.

188.

Možganska juha z ocvrtimi jetrnimi cmoki.

Meso s kislično polivko in peso.

Višnjev ohrovt s svinjskimi rebrci.

Kopun v žolici.

Mandeljnovo kuhanje.

Pečene divje race.

Ukuhano sadje.

Španjska torta.

Mandeljnovi obodi.

Za velike pojedine.

189.

Juha z rajžem in kurjo drob-
njavo.

Rumena juha z mozgovimi
cmoki.

Govedina z mrzlo sardeljino
polivko.

Suhi jezik z mandeljnovim
hrenom.

Kislo zelje s cesarskim mesom.

Namašena salata.

Hitro skuhana piščeta z me-
šanico.

Praženi golobje z maslenimi
pašteticami.

Pečene divje race.

Ukuhano sadje.

Goreči angleški cmok.

Pečeno telečje stegno s salato.

Krušna torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

190.

Rumena juha z rezanci.

Juha z ocvrtimi jetrnimi cmoki.

Angleška pečenka z drobnim
ocvrtim krompirjem.

Špinača z možganskimi klo-
basami.

Špargeljni s surovim maslom.

Petelinovi grebeni v soku.

Želve z zelenim grahom.

Pečeno srnjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Spenjeno marelično kuhanje.

Pečene goske s salato.

Štiri skledčice s sladkarijo.

191.

Precejena juha z možgansko
potico.

Kukmakova juha.

Goveje meso izpod žrjavice s
kislim hrenom.

Volovski jezik z gorko sar-
deljino polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem
in mesenimi klobasicami
brež črev.

Nadevane kolerabe.

Pečeni raki v smetani.

Mešanica iz jelenovih ušes in
jezika.

Glava divjega prešiča s po-
livko iz šipkovih jagod.

Pečena ščuka s sardeljami.

Naraščeno surovo maslo z va-
nilijo.

Ocvrta piščeta.

Kopuni.

Sladka in kislja salata.

Linška torta.

Krofi z meželjnom.

Dve skledčice s sladkarijo.

192.

Rumena juha z močnatimi
mliuci.

Možganska juha z ocvrto žemljo.

Govedina s peso.
 Praženo goveje meso.
 Zeleni grah z nadevanimi na-
 rezanimi žemljami.
 Zmešana repa in korenje z
 ocvrtimi gosjimi jetri.
 Nadevane ostrige.
 Golobje v krvi.
 Pečeni srnjakov hrbet.
 Ukuhano sadje.
 Mandeljnov angleški cmok z
 nevestno juho.
 Pečeni prasec s salato.
 Krhka torta.
 Štiri skledčice s sladkarijo.
 193.
 Telečje na juhi.
 Rumena juha z zelenimi re-
 zanci.
 Meso s hrenom.
 Govedina po angleško.
 Zeleni fižol s kupčiki iz ocvr-
 tega telečjega mesa.
 Nadevane artičoke.
 Pašteta z zajcem.
 Bažant.
 Jerebice.
 Ukuhano sadje.
 Mandeljnovno kuhanje.
 Telečja pečenka s salato.
 Mandeljnova torta.
 Štiri skledčice s sladkarijo.
 194.
 Špargeljnova juha.
 Rumena juha s špehovimi
 cmoki.
 Meso z gorko sardeljino po-
 livko.
 Nadevane pražole.
 Ohrovt z ocvrtim jagnjičevim
 mesom.

Cvetni ohrovt s surovim
 maslom.
 Bela mešenica z zelenim gra-
 hom in raki.
 Pražene telečje prsi.
 Obarjena zlatoka z zeleno po-
 livko.
 Mozgovo kuhanje.
 Pečeni srnjakov hrbet.
 Pomarančna salata.
 Ukuhano sadje.
 Prepečenčna in drobljiva torta.
 Dve skledčici s sladkarijo.

195.

Juha z ocvrto žemljo.
 Govedina s pčlivko iz rajskih
 jabelk.
 Nadevani ohrovt.
 Praženi golobje.
 Telečji prežljic.
 Pečeni zajec s smetano.
 Ukuhano sadje.
 Čokoladno kuhanje.
 Pečene race s salato.
 Limonina pa mandeljnova torta.
 Prepečeni bandelci.
 Dve skledčici s sladkarijo.

196.

Rakova juha.
 Rumena juha s žemljinimi
 cmoki.
 Goveje meso izpod žrjavice z
 mandeljnovim hrenom.
 Jezik na roši pečen.
 Višnjevo zelje s cesarskim
 mesom.
 Špargeljnov grah z jagnjiče-
 vimi rebrci.
 Nadevane ostrige.
 Pražene leštrke.

Ukuhano sadje.
Podnevni in ponočni, angleški
cmok.

Pečeno telečje stegno s salato.
Torta iz malega kruha.
Štiri skledčice s sladkarijo.

Za velike večerje.

197.

Precejena juha v skledčicah.
Bela mešanica z nadevanimi
bandelji.
Kopun v žolici.
Srnjakovo stegno.
Ukuhano sadje
Obarjena ščuka z zeleno po-
livko
Pečene goske
Laška salata.
Spenjeni, vinski cmoki.
Višnjeva žolica.
Maslena in krušna torta.

198.

Rezanci na rumeni juhi.
Piščeta s smrčiki.
Glava divjega prešiča z bri-
novo polivko
Bažant.
Jerebice.
Ukuhano sadje, dvoje.
Spenjeno malinčno kuhanje.
Goreči angleški cmok.
Pečeno telečje stegno.
Salata dvojna.
Bela žolica.
Jabolčna in mandeljnova torta
Štiri skledčice s sladkarijo.

199

Rajž na rumeni juhi.

Mešanica iz telečjega mesa z
jurčiki.
Leštrke v žolici.
Pečeni srnjakov hrbet
Ukuhano sadje.
Mandeljnov angleški cmok z
nevestno juho.
Pečeni kopuni.
Ocvrta piščeta
Salata.
Čokoladna žolica.
Spenjeni mlečni cmoki.
Mešana linška in španjska
torta s sladkornim snegom.
Štiri skledčice s sladkarijo.

200.

Rumena juha v skledčicah.
Hitro skuhana piščeta z me-
šanico.
Pečeni viz s slanično polivko
Pečeni jelenov kosec pri repu.
Ukuhano sadje.
Naraščena pretlačena mesnina
z malinčevim vinom.
Telečja pečenka.
Salata iz raznega sadja in
glavna salata
Španjski vetrovi s spenjenim
mlekom
Limonina žolica.
Pomarančna in linška torta.
Štiri skledčice s sladkarijo.

ÖBSEG.

Stran

Stran

Mesne juhe.

Bela juha	1
Jetrna juha	1
Jetrna juha, drugačna	1
Precejena juha	1
Rumena juha	2
Rajž na rumeni juhi	2
Česka juha	2
Francoska juha	3
Zeliščnata juha	3
Zarumenjena močnata juha	3
Jajčnata ječmenka	3
Cesarska ječmenka	3
Kruh na juhi	4
Ocvrti kruh na juhi	4
Razžvrkljani kruh na juhi	4
Telečje na juhi	5
Lovska juha	5
Možganska juha	5
Možganška juha, drugačna	5
Razsekljanje na juhi	5
Vranična juha	6
Gres na juhi	6
Zeleni rezanci na juhi	6
Korenje na juhi	6
Kukmaki na juhi	7
Cvetni ohrovt na juhi	7
Špargeljnova juha	7
Repa z rezanci na juhi	7
Močnati mlinci	8
Gresovi mlinci	8
Mlinci iz žemelj	8
Mlinci iz smetane	8
Pljučni štruklji	8
Jetrni cmoki	9
Jetrni cmoki, drugačni	9
Jetrni mlinci	10
Cmoki s slanino	10
Cmoki s slanino, drugačni	10
Gresovi cmoki	10
Žemljini cmoki	11

Žemljini cmoki, drugačni	11
Poparjeni gresovi cmoki	11
Poparjeni gresovi cmoki, drugačni	11
Petelinčki	12
Mozgova juha	12
Mozgovi cmoki	12
Možganska potica	12
Žemljina potica	13
Mesna potica	13
Močnati cmočki	13
Gresovi cmočki	13
Krompirjevi cmočki	13
Kurja drobnjava na juhi	14
Praženi rajž, z jagnjičevim stegnom	14
Vampi na juhi	14
Rakova juha	14
Juhe za popotovanje	15
Mesna žolica	15
Rumena močnata juha	16
Kurja juha	16
Zeliščna juha z jajci	16
Razsekljanje na juhi, dru- gačno	17
Grahova juha po francosko	17
Zmešana juha	17

Postne juhe.

Prežganka	18
Jajčna juha	18
Mlečna juha	18
Mlečna juha, drugačna	18
Smetanasta juha	18
Mlečna juha z rajževimi cmoki	19
Sočna juha ob postnih dneh	19
Čokoladna juha	19
Ponarejena čokoladna juha	19
Vinska juha	20

Stran

Stran

Pivova juha	20
Grahova juha z ocvrtjem	20
Bobova (fižolova) juha	20
Lečnata juha	20
Gobe na juhi	21
Gobe z ječmenko	21
Žabe v špargeljnovi juhi	21
Zélenina juha	21
Krompirjeva juha	21
Krompirjeva juha drugačna	22
Česka juha	22
Ledvična juha	22
Ponarejena goveja juha	22
Ponarejena goveja juha, drugačna	23
Karpovo mleko	23
Rakova juha ob postnih dneh	23
Cmoki iz ščuk	23
Juha iz stolčene ščuke	23
Žabe na juhi	24
Mandeljnovi cmoki na mlečni juhi	24
Spenjena juha	24
Sok	24
Beli sok	25
Zarumenjena gresova juha	25

Goveje meso.

Goveje meso izpod žrjvice	25
Praženo goveje meso	26
Praženo goveje meso, drugačno	26
Pražena pljučna pečenka	26
Pljučna pečenka po dunajsko	27
Pljučna pečenka po angleško	27
Moštova pečenka	28
Angleška pečenka	28
Mrzla govedina	28
Mrzlo telečje meso	29
Pražole	29
Pražena govedina	30
Pražole s polivko	30
Nadevane pražole	30
Ocvrte pražole	30
Govedina po angleško	31

Govedina po angleško, drugačna	31
Govedina po ogersko	31
Goveje meso v svalkih	31
Volovski rep	32
Volovski jezik v poljski polivki	32
Volovski jezik v sardeljnih polivki	32
Suhi jezik	33
Jezik na roši pečen	33
Nadevani volovski jezik	33
Suho meso	33
Kaj se govedini dodaja	34

Polivke.

Sardeljina polivka	35
Mrzla sardeljina polivka	35
Kaperna polivka	35
Čebulina polivka	35
Polivka s zeleno čebulo	36
Polivka iz rajskih jabelk	36
Kukmakova ali jurčikova polivka	36
Kukmakova polivka, drugačna	36
Polivka iz pôra	36
Koprova polivka	37
Mandeljnov hren	37
Česnov hren	37
Kisli hren	37
Gorki hren s zemljo	37
Mrzli hren s zemljo	37
Krompirjev hren	38
Drobnjakov hren	38
Zeleni hren	38
Kislična polivka	38
Kislična polivka, drugačna	38
Skoljčina polivka	38
Gomoljčina polivka	39
Maslena polivka	39
Rumena polivka	39
Kumarična polivka	39
Zelena polivka	40
Čista polivka	40
Polivka iz šipkovih jagod	40
Pečenkina polivka	40
Slanična polivka	40
Sardeljino maslo	41
Mrzli hren z mandeljni	41

	Stran		Stran
Jabelčni hren	41	Praženi zeleni fižol	51
Vranična polivka	41	Prežgani zeleni fižol	51
Gorka krompirjeva polivka	41	Ocvrti krompir	51
Zelnata jedila.		Praženi krompir	51
Kuhana rezva	42	Krompir z majeronom	51
Salata z zelenim grahom	42	Namašeni krompir	52
Slanina salata	42	Pre tlačeni krompir	52
Namašena salata	42	Cvetno zelje s parmezan-	
Špinača	43	skim sirom, drugačno	52
Špinača s kislino	43	Jajčnata jedila.	
Praženo kislo zelje	43	V mehko kuhana jajca	52
Praženo opresno zelje	43	Jajca v maslu	53
Višnjevo zelje	44	Ocvrta jajca	53
Prežgano opresno zelje	44	Nadevana jajca	53
Zelnata salata	44	Usedena jajca	54
Zelje z ikrami	44	Jajčno cvrtje	54
Nadevano zelje	44	Naraščena jajca	54
Prevrnjeni ohrovt	45	Jajčna potica	54
Praženi ohrovt	45	Jajčni blekci	54
Nadevani ohrovt	45	Vmešana jajca	55
Višnjev ohrovt s kostanjem	45	Jajca v surovem maslu	55
Špargasto zelje (brokole)	46	Jajca v kislični polivki	55
Pražene kolerabe	46	Jajca z gorčico	55
Namašene kolerabe	46	Mešana jajca z špargeljni	55
Cvetno zelje s surovim maslom	47	Brodet (mesnina v soku).	
Cvetno zelje z masleno polivko	47	Navadni telečji brodet	56
Višnjevo cvetno zelje (laške brokole)	47	Zeleni grah v telečjem brodetu	56
Ocvrto cvetno zelje	47	Telečja glava v soku	56
Cvetno zelje s parmezan- skim sirom	47	Telečji drob v beli polivki	56
Špargeljni s surovim maslom	48	Telečje meso v limonini polivki	57
Špargeljni z masleno polivko	48	Telečje meso z rajžem	57
Špargeljnov grah	48	Narezano telečje meso v soku	57
Pražena repa	48	Pražene telečja prsa	58
Prežgana repa	48	Podvlečni telečji kosci	58
Praženo korenje	49	Nadevano telečje meso	59
Zmešana repa in korenje	49	Jagnjičevi prežljic s smrčeki	59
Artičoke z zelenim grahom	49	Jagnjičevo bedro s kumarami	59
Nadevane artičoke	49	Praženo koštrunovo meso	60
Zeleni grah	49	Koštrunovo bedro v polivki	60
Sladki grah	50	Koštrunovo bedro, kakor srnjakovo stegno	60
Češki grah	50	Volovski možgani z ostrigami	61
Grah z rezanci	50		
Pre tlačeni grah	50		

	Stran		Stran
Bela mesna mešanica	61	Telečja rebrca na roši pečena	73
Mešanica iz jelenovih ušes in jezika	62	Ravno tiste v limoninem soku	73
Jurji v mešanici iz telečjega mesa	62	Telečja rebrca s smetano in sardeljami	73
Mešanica iz divjaščine	62	Telečja rebrca v papirji	73
Mešanica iz kopunov ali pečenih piščet	63	Kupčeki iz ocvrtega telečjega mesa	74
Mešanica iz pečenih golobov	63	Narezano telečje meso	74
Mešanica iz gosje ali račje drobnjave	63	Sosekano telečje	74
Piščeta s smrčki	63	Praženo telečje	75
Zrezana piščeta v soku	64	Pražepi telečji možgani	75
Piščeta z rajžem	64	Ocvrte telečje noge	75
Hitro skuhana piščeta	64	Ocvrti telečji hrustanec	75
Hitro skuhana piščeta z mešanico	64	Narezano koštrunovo meso	76
Jerebice v žolici	65	Koštrunova rebrca na roši pečena	76
Petelinovi grebeni v soku	65	Podlečena koštrunova rebrca	76
Kopuni z ostrigami	65	Pečene jagnjičeve glave	76
Kopun v žolici	66	Ocvrte jagnjičeve glave	76
Kopun s školjkami	66	Ocvrto jagnjičevo meso	76
Kopun, kakor divjaščina pripravljen	66	Ledvična pečenka	77
Kopun v leči	67	Pražole s smetano in sardeljami	77
Kopun v sardeljini polivki	67	Hitro meso	77
Škrjanci na roši pečeni	68	Ocvrte svinjske obisti	77
Praženi golobje	68	Svinjske obisti v polivki	78
Golobje v krvi	68	Svinjska rebrca	78
V soparici zmečeni golobje	69	Kuhana prešičeva glava	78
Golobje v leči	69	Kuhani prasec	78
Praženo jelenovo meso	69	Pražena gosja jetra	78
Kako se meso divjega prešiča kuha	69	Podvlečena gosja jetra	79
Divjega prešiča meso v brinovi polivki	70	Ocvrte gosja jetra	79
Kako se glava divjega prešiča pripravi	70	Gosja jetra v žolici	79
Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni	70	Kako se ptički pekó	79
Svinjina v svalkih	71	Pečene brinovke	79
Namašena piščeta	71	Pečeni kljunači	80
		Kljunačjek	80
		Pljučna mešta	80
		Pljučna mešta, drugačna	80
		Pavljanske klobase	81
		Mesene klobasice brez črev	81
		Pretlačena mesnina	81
Vmésna jedila.			
Narezane žemlje	72		
Možgani na narezanih žemljah	72		
Ocvrti telečji možgani	72		
Nadevane narezana žemlje	72		
		Gobe.	
		Praženi kukmaki	82
		Namašeni kukmaki	82

	Stran		Stran
Kukmaki v limonini polivki	82	Makov štrukelj	94
Jurji s smetano	83	Tirolski štrukelj iz maslenega testa	94
Jurji z zelenim petršiljem	83	Močnati cmočki na mleku	95
Surovojedke	83	Gresovi cmočki na mleku	95
Surovojedke z zelenim petršiljem	83	Praženi žganci	95
Surovojedke s smetano	83	Praženi žganci iz žemelj	96
Gobice z zelenim petršiljem	84	Praženi žganci iz gresa	96
Kako se gomoljike pripravijo	84	Praženi žganci iz gresa, drugačni	96
Smrčeki	84	Ajdovi žganci	96
Nadevani smrčeki	84	Krompirjevi žganci	96
Močnata jedila.		Gnjatni blekci	97
Zabeljeni rezanci	85	Gnjatni blekci, drugačni	97
Praženi rezanci	85	Krompir z gnjatjo	97
Prepečeni rezanci	85	Rajž na mleku	98
Krompirjevi rezanci	86	Praženi rajž	98
Krompirjevi rezanci, drugačni	86	Gnjatni rajž	98
Sirovi rezanci	86	Pisani rajž	98
Vzdignjeni sirovi rezanci	87	Rajževo kuhanje	98
Rezanci iz otročjega kuhanja	87	Rajževo kuhanje z mešanico	99
Rezančne klobasice	87	Rakovo kuhanje	99
Rezančne klobasice, drugačne	88	Mlečni gres	99
Makaroni z gnjatjo	88	Otročje kuhanje	99
Makaroni s parmezanskim sirom	88	Otročje kuhanje s škričelnji	100
Bavarski drožni rezanci	88	Vinsko kuhanje	100
Zlati rezanci	89	Spenjeno marelično kuhanje	100
Zabeljeni cvečki	89	Malinovo kuhanje	100
Cvečki s smetano	89	Kuhanja.	
Smetanasti štrukelj	89	Kuhanje iz rudečih jagod	101
Kuhani gresovi štruklji	90	Jabelčno kuhanje	101
Pečeni gresov štrukelj	90	Sirovo kuhanje	101
Krompirjevi štruklji	91	Mandeljnovo kuhanje	102
Rajžev štrukelj	91	Mozgovo kuhanje	102
Špinačen štrukelj	91	Mozgovo kuhanje, drugačno	102
Špinačne klobasice	92	Naraščena pretlačena mesnina z malinovcem	102
Ohrovtov štrukelj	92	Naraščeno otročje kuhanje	103
Rakov štrukelj	92	Limonino naraščanje	103
Mandeljnov štrukelj	93	Pomarančno naraščanje	104
Sirov štrukelj	93	Narasli gres	104
Jabelčni štrukelj	93	Kuhanje iz rogličkov	104
Tirolski štrukelj	94	Naraslo sirovo maslo	105
Tirolski štrukelj z mandeljnim namašen	94	Naraslo krompirjevo kuhanje	105

	Stran		Stran
Naraslo čokoladno kuhanje	105	Češnjeva potica, drugačna	119
Čokoladno kuhanje, drugačno	105	Krompirjeva potica	120
Angleški cmok iz žemelj	105	Sladkorne štravbe	120
Pečeni angleški cmok	106	Osnjak	120
Goreči angleški cmok	106	Francoski kruh	121
Podnevni in ponočni angleški cmok	106	Rakove žemlje	121
Mandeljnov angleški cmok	106	Česarski rogliči	121
Plameči angleški grah	107	Češpljevi cmoki	122
Masleno testo	107	Droženi rogliči	122
Maslene ali genovanske paštetice	107	Oblanice	122
Mehko ali paštetno testo	108	Češki kolači	123
Maslena pašteta	108	Štrukelj iz vinskih jagod	123
Pašteta z ostrigami	108	Pašteta iz gosjih jeter	123
Pašteta z zajcem	109	Ribja pašteta	123
Pašteta z volovskim repom	109		
Španjska jabelka	109	Pečenje.	
Oblečena jabelka	110	Telečje stegno	124
Krafelci z očnicami	110	Telečja obistna pečenka	124
Prevezani krofi	110	Pečeni jagnjičev hrbet (zajec)	124
Prevezani krofi, drugačni	111	Pečene jagnjičeve prsi	125
Krof z meželjnom	111	Pečeno koštrunovo stegno	125
Ključni krafelci	111	Pečeni svinjski hrbet	125
Pustni krofi	112	Pečeni prasec	125
Pustni krofi, drugačni	112	Pečeni golobje	126
Brizgalni krofi	113	Namašeni golobje	126
Brizgalni krofi z mlekom	113	Pečena piščeta	126
Železni krofi	113	Ocvrta piščeta	126
Železni krofi, drugačni	114	Namašena piščeta	127
Snežne kepe	114	Pečeni kopun	127
Šartelj	114	Kopun z ostrigami	128
Šartelj s smetano	115	Pečena raca	128
Cesarski šartelj	115	Pečeni belič (pisana divja raca)	128
Nadevani bandelci	116	Pečena gos	128
Drožni bandelci	115	Pečeni puran	128
Pečeni mandeljni v maslenem testu	116	Namašeni puran	129
Mandeljnov brljuzge	116	Pečene jerebice	129
Mandeljnov brljuzge, drugačne	116	Pečeni kljunači	129
Masleni kosci	117	Pečene lešterke	129
Masleni kosci z mandeljni	117	Pečene lešterke s smetano	130
Kolači	117	Pečene liske	130
Kolači, drugačni	118	Pečeni rušovci	130
Drožne potičice	118	Pečeni divji petelin	130
Višnjeva potica	118	Pečena snežnica (beli jereb)	130
Mešana višnjeva potica	119	Pečene prepelice	131
Češnjeva potica	119	Pečene divje race	131
		Pečeni zajec	131
		Pečeni zajec s smetano	131
		Pečeni bažan	131

	Stran		Stran
Pečeno srnjakovo stegno	132	Višnjev karp	142
Pečeni srnjakov hrbet	132	Okisani karp	142
Pečeno stegno divje kože	132	Ocvrti kapči	142
Pečeni jelenov kosec pri repu	132	Ocvrta ščuka	143
Jagnjičeve prsi z rakovimi vratovi namašene	132	Pečena ščuka	143
Koštrunovo bedro po angleško	133	Pražena ščuka	143
Pečeni svinjski hrbet, drugačen	133	Obarjena ščuka	143
Sladka in kislá salata.		Ščuka na roši pečena	144
Glavna salata	133	Okisana ščuka	144
Rezva	134	Višnjeva ščuka	144
Kodrasta salata, plavi re-grat, kreša	134	Ščuka s surovim maslom in petršiljem	144
Kumare	134	Ščuka s sardeljami in li-monami	145
Zeleni fižol	134	Nadevana ščuka	145
Koreninična salata	134	Pečeni viz	146
Cvetni ohrovt	135	Obarjeni viz	146
Špargeljnova salata	135	Pečeni som	146
Slanična salata	135	Pečene mreine v polivki	146
Sardeljina salata	135	Obarjeni ostrež	147
Salata iz polžev	135	Ocvrti ostrež	147
Laška salata	136	Obarjeni šilj	147
Laška salata z žolico	136	Pečena jegulja	147
Namašena jabelka	136	Višnjeva jegulja	147
Ocvrti jabelčni krljji	136	Piškurji v črnem vinu	148
Mošancigarji v žolici	137	Zlatoka	148
Jabelka v žolici, drugačna	137	Okisana zlatoka	148
Hruševa salata	137	Višnjeve postrvi	148
Salata iz kutin	137	Pečeni postrvi	149
Surove slive	138	Slanice v papirji pečene	149
Suhe slive	138	Vsoljena polenovka	149
Pražene slive	138	Kako se polenovka namoči in pripravi	149
Ocvrte slive	138	Pečena ostriga	150
Praženi bezek	138	Nadevane ostrige	150
Pomarančna salata	139	Kuhani raki	150
Motovilec	139	Raki na vinu kuhani	151
Zeliščna salata	139	Raki v smetani	151
Krompirjeva salata	139	Pečeni raki v smetani	151
Zelénina salata	139	Želve z zelenim grahom	151
Ribe.		Kuhani polži	152
Ocvrti karp	140	Nadevani polži	152
Oparjeni karp	140	Ocvrte žabe	152
Karp po česki	140	Žabe v soku	152
Karp v žolici	141	Pečene ribe	153
Karp v črni polivki	141	Postrvi v žolici	153
		Kapči v masleni juhi	153
		Nadevane slanice	153
		Ocvrti raki	154
		Pečene suhe slanice	154

	Stran
Suhe slanice z rumom pe- čene	154

Torte.

Mandeljnova torta	154
Limonina pa mandeljnova torta	155
Čokoladna torta	155
Linška torta	156
Mešana linška torta	156
Prepečenčna torta	156
Krušna torta	157
Krušna torta, drugačna	157
Krušna torta še drugačna	158
Drožnata torta	158
Karmelitorska torta	158
Višnjeva torta	159
Drobljiva torta	159
Krhka torta	159
Otrobna torta	160
Torta iz malega kruha	160
Zelena torta	160
Maslena torta	161
Špansjska torta	161
Pomarančna torta	161
Cesarska torta	162
Krompirjeva torta	162
Štulasta torta	162
Francoska torta	163

Žolice.

Bela žolica	163
Bela žolica, drugačna	164
Bela žolica z mlekom	164
Bela žolica s čokolado	164
Bela žolica s kavinim duhom	164
Mleko v čašah	165
Višnjeva žolica	165
Malincva žolica	165
Limonina žolica	166
Mošanc garjeva žolica	166
Vinska žolica	166
Tokajska žolica	166
Punčeva žolica	167
Čokoladna žolica	167
Kavina žolica	167
Vinska žolica z rumom	167
Bela žolica z jabelki	168
Svinjska žolica	168

Pekarije.

	Stran
Sladkorno testo	169
Prepečenci	169
Prepečenčevi bandelci	169
Prepečenčevi zabočenci	170
Čokoladni prepečenci	170
Ocvrti mandeljni	170
Ocvrti mandeljni, drugačni	170
Mandeljnovi kolači	170
Mandeljnovi bandelci	171
Mandeljnovi oblatti	171
Mandeljnovi kupčeki	171
Marelični prepečenci	171
Mandeljnovi zabočenci	171
Snežni mandeljnovi zabo- čenci	172
Mehki zabočenci	172
Ocvrti zabočenci	173
Janeževe prestice	173
Janežev kruh	173
Škofov kruh	173
Limonino cvrtje	174
Sladki (cimetov) kruh	174
Cmokov kruh	174
Moskovski kruh	174
Kmečki krofi	175
Kmečki krafelci	175
Cevni krofi	175
Limonini krafelci	175
Masleni krafelci	176
Dišavni oblatti	176
Mali kruhek	176
Sladkornina	176
Suhar	177
Sladkorni venci	177
Špansjski vetrovi	177
Sladki hlebčeki	177
Grenki hlebčeki	177
Lubje	178
Sladkorni janež	178
Dišavni blekci	178
Prepečenčevi suhar	179
Domači suhar	179
Tirolski krafelci	179
Janeževi klobučki	179
Milanski krofi	180
Nunski krafelci	180
Sladkorno grozdjice	180
Oslajeni kostanj	180

	Stran		Stran
Sladkorne kvarte	181	Ukuhane maline	191
Suho testo	181	Ukuhane češplje	191
Mandeljnovi poljubci	181	Ukuhane kutine	191
Medina	181	Ukuhane višnje	191
Cesarski krafelci	181	Ukubano bodeče grozdjiče	192
Muškacončiki	182	Limonini lupki v sladkorji	

Spenjena jedila.

Nevestna juha (šodo)	182
Spenjeno mleko	182
Spenjeno mleko s kavinim duhom	183
Sladka smetana	183
Vanilijina smetana	183
Čokoladna smetana	183
Jagodna smetana	184
Čajeva smetana	184
Kavina smetana	184
Korjandrova smetana	184
Limonina smetana	184
Žgana smetana	185
Spenjeni vinski cmočki	185
Spenjeni mlečni cmočki	185
Mandeljnov sir	185

Zmrzline.

Sladkorna zmrzlina	186
Mlečna zmrzlina	186
Maslena zmrzlina	187
Kavina zmrzlina	187
Čokoladna zmrzlina	187
Limonina zmrzlina	188
Češminova zmrzlina	188
Češnjeva zmrzlina	188
Marelična zmrzlina	188
Malinična zmrzlina	189
Jagodna zmrzlina	189
Pomarančna zmrzlina	189
Višnjina zmrzlina	189
Zmrzlina iz kraljevskih ja- belk	189

Nauk, sadje okuhovati, kisati in hraniti in mno- gotere sokove priprav- ljati.

Ukuhani bezeg	190
Ukuhane marelice	190
Ukubano grozdjiče	190

hranjeni	192
Muškateljice v sladkorji	
hranjene	193
Kumare hranjene	193
Korenje hranjeno	193
Zeloni fižol hranjen	193
Kukmaki okisani	194
Pesa okisana	194
Sadje spravljeno	194
Češnje okisane	195
Kumare okisane	195
Kutin sir	195
Salata iz raznega sadja	196
Gorčica	196
Korenjevec	196
Malinovec	196
Višnjevec	197
Grozdjičevец	197
Punčevец	197
Vijoličevец	197
Murbovec	198
Mošancigarjevec	198
Breskovec	198
Jagodovec	198
Rastlinski sok	199
Malinov, višnjevec in peh- tranov kis	199
Višnje v kisu	199
Kumarice po ogersko oki- sane	200

Klobase.

Mesene klobasice	200
Krvave klobase	200
Jetrne klobase	201
Ribje klobase	201

Nekoliko besedi o slad- korji.

Kako se sladkor čisti	202
Kako se sladkor kuha	202
Na kaj je pri ukuhanju gle- dati treba	203

	Stran		Stran
Omake (sôlzni).		Ukuhane češplje	213
Omaka iz črnine	204	Ukuhane češplje, drugačne	213
Omaka iz kutin	204	Kraljice (slive)	214
Omaka iz zlatorumenih kosmačev	204	Ukuhane slive, drugačne	214
Omaka iz šipkovih jagod	205	Ukuhane slive, še drugačne	214
Omaka iz šipkovih jagod, drugačna	205	Slive po angleško ukuhane	215
Češpljeva omaka	205	Marelice.	
Češpljeva omaka, drugačna	205	Marelični krlji	215
Kutnina omaka	206	Ukuhane marelice	215
Omaka iz pomarančnega soka	206	Ukuhane marelice, drugačne	216
Limonina omaka	206	Zelene marelice	216
Breskvina omaka	206	Ukuhane marelice, drugačne	216
Omaka iz kraljic	206	Marelični sir	216
Omaka iz pomarančnega cvetka	207	Ukuhane marelice, drugačne	217
Jagodina omaka	207	Grozdjiče in drenulje.	
Marelična omaka	207	Ukuhano grozdjiče	217
Marelična omaka, drugačna	207	Ukuhane drenulje	217
Češnjeva omaka	208	Ukuhano bodeče grozdjiče	217
Omaka iz franc skih cibar	208	Ukuhano bodeče grozdjice	217
Omaka iz nešpelj	208	Čežana iz bodečega grozdjiča	218
Omaka iz pomarančnega lupka	208	Ukuhano grozdjiče, drugačno	219
Omaka iz limoninega lupka	208	Ukuhano grozdjiče, drugačno	219
Višnjiva omaka	209	Pomaranče in limone.	
Malinčna omaka	209	Ukuhane drobne, zelene pomaranče	219
Hruševa omaka	209	Ukuhane limonine in pomarančne lupine	220
Češpljeva omaka, drugačna	209	Ukuhani limonini olupki	220
Češminova omaka	209	Ukuhane limone	220
Jabelčna omaka	210	Ukuhane pomaranče	220
Jabelčna omaka, drugačna	210	Drobne zelene pomaranče	221
Bezgova omaka	210	Ukuhane pomaranče drugačne	221
V sladkorji kuhano sadje.		Ukuhane limone	221
Češnje in višnje.		Breskve	
Ukuhane višnje	211	Uknhane breskve	222
Ukuhane češnje in višnje	211	Ukuhane breskve, drugačne	222
Ukuhane cele španjske višnje	211	Ukuhane breskve, drugačne	222
Ukuhane češnje	212	Ukuhane breskve, še drugačne	223
Ukuhane višnje, drugačne	212		
Ukuhane višnje, še drugačne	212		
Slive.			
Ukuhane zelene češplje	213		
Olupljene češplje	213		

	Stran		Stran
Kutne.		Češnjevec	231
Ukühani kutnini krlji	223	Češnjevec, drugačni	232
Ukühane kutnarice	223	Malinovec s kisom	232
Ukühane kutnarice, drugačne	224	Malinovec brez kisa	232
Kutnini krlji, drugačni	224	Sok iz malin in grozdjiča	233
Ukühane kutne, drugačne	224	Borovničevec	233
Ukühane kutne, še drugačne	224	Limonovec	233
Kako se sadje hrani.		Bezgovec	233
Kutne	225	Grozdjičevec po francosko	233
Španske višnje	225	Kutnovec	234
Okisane višnje	225	Limonovec brez sladkorja	234
Jagode v vinu hranjene	226	Sadje v žganji po francosko	
Višnje hranjene	226	Slive v žganji	234
Jagode hranjene	226	Marelice v žganji	235
Jagode hranjene, drugačne	226	Češnje in višnje v žganji	235
Češnje in višnje hranjene	227	Breskve v žganji	235
Višnje v medu hranjene	227	Grozdje	236
Dinja	227	Oslajeno sadje	
Češminje	227	Oslajeni limonini in pomarančni olupki	237
Murbe	228	Oslajeni mandeljni	238
Bodeče grozdjiče	228	Oslajeni orehi	238
Češplje	228	Oslajeno grozdje	238
Sokovi.		Oslajene trpentinke	238
Murbovec	229	Jedilnik.	
Hrušovec	229	Za spomlad	239
Murbovec s kisom	229	Za poletje	241
Grozdjičevec	230	Za jesen	243
Jabolčnik	230	Za zimo	245
Višnjevec	230	Za postne dni	247
Pomarančni sok	230	Za nedelje in praznike	250
Višnjevec s kisom	231	Za velike pojedine	255
Jagodovec	231	Za velike večerje	257
Vinskih jagod sok	231		



NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000305245



NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA

556 680

COB155 8