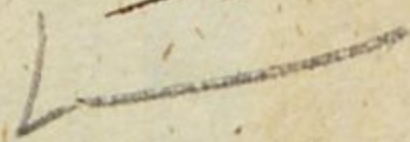


12996 II. C. e. 1. 2.

12995.











*Narboljski zedi,  
Sa tarhne ljudi.*

# Kuharske bukve.

Is némskiga prestavljene

od

**VALENTINA VODNIKA.**

Popravljene, pomnoshene

in

drugizh natisnjene.



**V' LJUBLJANI.**

Natisnil in saloshil Joshef Blasnik,

1834.

Ima na prodaj Leop. Kremshar, bukvoves, pod Tranzho Nro. 12.

IN=030004963



---

## PREDGOVOR.

---

**N**e lé samo navada, ampak tudi spodobnost je, de shénske kúhajo. Shene so skerbnišhi sa snashnost, is njih zhédnih rok je vse prijétnišhi, one se snajo urnišhi obrázhati, imajo bolj ojster pokúf, bístrišhi poduh sa raslozhiti, kaj je boljshi, kaj sdràvisshi. — Moshkim naj ostane uzhená sdravilška kúha v' apotékah. Kuharji so prevezh brihtni hotli biti, shénske premojstri; ali kaj je is tega vstalo? oni so snajdli umne méshanja, ali nevarne sa sdravje; pod savitimi in komaj sastoplívimimi besédami vpelali eno silno zhédo nesdravih jedíl; s' ptujmi iméni kuhinški jesik Némzam in Slovénzam smeshali; tako dalezh, de nam dan donashni skoraj ni mogožhe unanje kuharske bukve uméti.

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

Kuhati je nekidánja latinska nemshka in slovenska beseda; kuhati se pra-

vi: narediti jedi perpravne sa zhloveshki vshitik. Konez kuhanja je sdravje ohraniti, jedi so sdravila sa sdrave: tedaj mora vse sdravo biti, is zhesar se jedila kuhajo, in sdrava visha, po ktéri se kuhajo. Savoljo tega se varujejo pametne kuharze pred obilno mastjo, tolfhóbo, in sabélo, shpeham, svinškim, in suhim mesam; sherké in sháltove stvarí odbérajó in odmétajó; pogrétih ne dajejo na miso; v' kufrenih ali bakrenih posodah ne kuhajo, tudi ne v' zinaštih ali kositarnih, kadar je prevezh svinza v' mész, temúzh le v' parštenih in shelesnih; oné ohranijo zhednost ali snashnost po kuhini; sploh gledajo, de se jedi skosi dober pokúf in lepo naredbo ne le gerlu temozh tudi shelodzu perporózhajo.

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

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

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

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

trebna skopa roka, nesmotena glava. Morska zherna sol je narbolj slana, bela manj, kúhana sol narmanj; té je treba vezh djati.

Kvas napénja stvarí, v' ktére ga dé-nemo, skosi to napenjanje ali kvase-nje dobí stvar eno vinu podobno bit-nost; kadar gre dalaj, postane kislô-ba; in kadar predalezh pride, je gni-lôba. Narboljší kvas je, kadar je on sam na narboljši stopni svojiga no-trajnega napetja; tedaj se mora pre-zej v' droshí naredíti in sushíti; pre-posne droshí so prekisle; vinske naj se store od pervih moshtovih pén, ali kisanja. Vólove droshi so le mlade do-bre. Varuj se vino djati v' jesíhno po-sodo; mleka ne devaj, kjér je popred-ena kislôba bila, ako nisi posode po-polnoma s' pranjem osládil. Karkolj gniti sazhnè, se pokashe skosi smrad; ni sdravo, ima shé hud kvas v' sebi sa nashe teló k' gnilôbi napenjati. Raj-shí lakoto terpeti, kakor v' shelodez djati, karkolj je le en malo smrada nategnólo. Zhemú nam je fizer nos ravno nad ustmi?

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

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

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

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

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

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

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

ge rezhi na mesni ali drugi shupi, is  
tiga pride suk na mesnîne, ktérgea sóf  
iménujejo; se sna tudi rezhi sok, ker  
v' ta sof pride sok od mesa, od le-  
mon, ali drugiga istlázheniga sadja. —  
Kadar mesó podfeshesh, proftor sto-  
rísh, ali isvótlísh, ter s' drugim ma-  
ham ali mashenjam napolnísh, se pra-  
vi: budláti, nabudlati, nadévati, na-  
mashiti; mashenje pa je budla, na-  
dèv, nadévka. — Navlézhé, podlézhe,  
ali shpika se meso s' shpeham in s'  
jeglo, ali shpikavnikam. — Mesha se  
s' kuhalnizo shlizo, ali s' lesením no-  
sham; kadar jajza ras-shenesh, jih ali  
rastepeesh, ali raspénísh; maslo se vmé-  
de, vmesha, vmáne. — Kadar jéd pu-  
stísh kuhati, ali pa hladiti, de postane  
kerpkejshi ali terdíshi, pravimo, de se  
sakerpne, to je kerpka, ali kripka po-  
stane.

Díshávo imenujemo vse, kar lep  
duh jedém dá. Ene díshave so doma-  
zhe, kakor: shalbel, petershíl, maje-  
rón, vertnîne. Druge so shtazunské, in  
pridejo is unajnih deshél, postavim: na-  
gelnove shebize, sladka skorja ali zi-  
met, muskatov zvéť, anglejska díshava.



Domazhe dišhave so bolj sdrave, in narbolj gospodínske.

Kadar se rezhe s' lemono kisati, je tudi vino, ali jesih dober, ako nimash lemón. — Sago je v' shtazunah naprodaj.

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

Dalej imam savoljo krajnskiga jesika v' ktérim so té bukve pípane, opomniti: jes sim glédal na narbolj snane med flovenzi najdene beséde, de bi vsim saštópen biti mogel. Kadar kolj ene krajnske bukve na dan pridejo, ima sledni kaj zhes jesik godernjáti; enimu je prevezh po hrovashko, drugimu prevezh po némskhko, in tako naprej; jes pravim: mi moramo krajnske flovénske beséde pojiskati semtertje po desheli rastréfene, in na to visho skup nabrati zhisto flovénshino. Skušnja me uzhí, de ni lahko stvarí

najditi, ktéra bi se v' enim ali saj drugim kótu prav po slovénsko ne imenvala; zhe je pa kaj novizh snajdenih in starim slovénzam nesnanih rezhí, se snajo té po unanjih jesikih imenovati, ako bi jih mi ne mogli is ene slovénške koreníne karstíti.

Moje beséde v' tih buhvah so skoraj vse krajnskiga slovenskiga róda s' tim samim raslózham, de se povsot v' nashí desheli ne govoré. Ali ima pa savoljo tega meni kdo kaj ozhitati? bom li drugám hodil iména berázhit, kadar jih domá najdem? ne bomo li nikoli nash góvor poprávili? Ako bi ta rezh tako naprej shla, bomo doshiveli, de se ne bódo gorenz, dolénz, in notrajniz eden drugiga sastopíli; eden se bo ponémshval, drugi bo sam na íebi ostal, tretji bo napól Lah. Kdo bi potlej krajnzam bukve písal? Tedaj moramo eden drugimu podáti, kar ima slédni dobro zhístiga.

Ktéri nemshkújejo, pravijo: fíla, kar pa gorenzi in drugi po desheli budla imenujejo. Ljubljánež nudelbret, po desheli díla; hasobsóten riba nesastópi nobeden po stranških krajih, kadar

pa rezhem: obarjena riba, me bodo sastopíli. Take besede so nadalje arenshmalz, to je jajza v' maslu; knedel to je gnedel; burfel to je kotzhnek, kër je na shtiri kóte vresan; ajmoht to je mesnina v' sùku ali v' soku; rósh to je mresha; einbund to je savesana podvíza ali potíza; shefla kar je sajemniza ali sajemávka.

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

Libra ali funt je noviga snajdenja starim nesnániga, v' tém se rajshi veršem po latinzi in lahii, kër imajo besede bolj lahke sa isrezhi, kakor Nemzi; ravno tako bi jes rajshi rekel brodet, kakor ajmoht.

Per mestih so našim slovenkam, ktére se pridejo kuhati uzhit, narbolj smeshne besede, kadar v' novizh slishijo, postavim: einrírati, oblavshirati, gori djati, abtríbatí, durhshlagati; kar bi se vènder lahko po slovensko reklo: safúkati, obariti, istrebúshiti, vmésti ali vmeti, prezediti.

Sposnám, de nismo s'he per sadnji popolnamosti zhíftiga kuhínskiga jesíka. Nar laglaj bi meni v' ti rézhi pomagale gospodínje po desheli, kér so narblishaj per isvirku nekashéniga flovéntva.

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

V' Ljubljani 1. dan maliga travna 1799.

Valentin Vodník.

## I. S h u p e.

---

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

**E**no, ali vezh liber (funtov), pustiga govejiga mesa sréshi na resíne ali shnite, jih potolzi, v' moki povalaj, dèni v' kastrolo v' rasbéleno maslo; perdeni stolzheniga gvirza ali dishave; in pusti, de se spêzhe. — Drugiga govejiga mesa perstavi po navadi kuhat, sraven en malo basilike in petershila; ga spéni, in osoli. — Kadar je uno meso v' kastroli pezhenno, perlivaj od te kuhane shupe v' kastrolo, kakor je sizer navada de se rumena shupa naredí. — Sago sberi, operi, inu posébej perstavi kuhat na en malo zhiste goveje shupe, de se na tesnim kuha, ino de se ne ras-kuha. Kadar je Sago dosti kuhan, ga réshi s' shlizo is lonza na knédelne ali zmoke v' skledo; vli gori rumeno shupo, ktéra je spredaj popisana; jo obloshi s' kuhanimi Karfiolami, in daj na miso.

### 2. *Mozhna postna shupa.*

Perstavi tri polizhe vode k' ognju, kadar vrè, persuj sribane shémle notri; pusti kuhati.

tako dolgo, de postane kakor en gost sok. Potém perli en frakel béliġa vina, en frakel kuhane vode od zhernih zhéfhenj, lupa od lemone, eno treshízo sladke skorje ali zimeta, pusti, de to vkup she enkrat savrè. — V' enim lonzu posebej ras-tepi dva rumenaka, perdeni sok od ene lemone, en malo stolzheniga zukra, in pol shlize moke; na to vli uno shupo, dobro premeshaj, perštavi k' ognju, in kadar vreti sazhne, je gotova sa v' sklédó viliti, in na miso dati.

### 3. *Lepo dishezha shupa od selish.*

Vsami shpargelnov, krebúlize, kislize, peterfhila s' korénam in pérjam, endivije, spinazhe, sêlene, vse zhédno opêri, in drobno sréshi; deni v' lonez, nalì vréle goveje shupe, kar je sa kofilo tréba; pokri, perštavi od delezh k' ognju, de ne bode s' valam vrelo, ampak en malo poganjalo; zhes eno uro pokufi, ali je shupa mozh is sélish vséla. Zhe shé lepo dishí, jo prezédi skos sítize. Skuhaj nanji nudelne, ali rajsh, ali opezhen krub, ali ras-tepene jajza.

### 4. *Zhokoladna shupa.*

Sa en tri bokale dershijozh lonez vsami shtiri kuhalnize moke, jo ras-tepi v' merslim mleku, prezédi v' lonez, perlivaj s' kuhalnizo méshajozh vreliga mléka, de bo poln; pusti dobro savréti; potlej perdeni pol lota stolzhenne sladke skorje; tri zégle zhokolade, ktéro si

popred v' vrélim mléku pregnal; perversi zu-  
kra, in en droblanz sroviga masla, to je putra;  
kadar je vse vkup en malo zhasa vrélo, vli na  
opezhen kruh v' sklédó.

### 5. *Rumena mesna shupa.*

Pomashi eno koso ali s' maflam, ali s' na  
goveji shupi posnéto mastjo; poloshi v' njo en  
malo srésaniga shpeha, koshtrunoviga mesa,  
petershila, korenja, sêlene; perli pol sajémni-  
ze shupe; postavi na sherjavzo; kadar se po-  
vre, in zherzhí, salivaj s' shupo; kadar se je vse  
sarumenílo, nalí shupe, kar je treba, pusti dobro  
prevreti; prezédi skos sito; skuhaj na ti shupi,  
kar zhesht; jo snash tudi k' ajmohtu perlivati.

### 6. *Postna shupa od ribjiga droba.*

V' eno koso deni putra, pol zhebule, sha-  
traja, eno pero lorbarja, in ribji drob dinstat;  
kadar je dinstan, vsami zhebulo in lorbar vun;  
drob pa v' en pisfer deni; ga nalí s' posébej  
kuhano grahovo shupo, in ga pusti dobro ku-  
hati. V' ponvi raspusti en droblanz putra, ka-  
dar je rasbélen, sarumêni v' njem shtiri ku-  
halnize moke, in drobno sresano zhebulo; s'  
tim saroshtaj shupo, jo s' jésiham okisaj, oso-  
li, gvirzaj, perdeni smétane; jo pusti she  
dobro vréti; potlej jo vli v' sklédó, na kar-  
koli hozhesht.

7. *Zesarjov jeshprenj na shupi.*

V' en polishki lonez vbi dvanajst rumenakov, jih ras-tepi, kadar se do pol lonza narastejo, nali she ofolene mlazhne goveje shupe do pod kraj lonza, vse vkup s' shverklo ali shpredlo dobro ras-shverklaj. Nali eno kastrolo s' na pol vrélim kropam, tukaj notri postavi sgoraj imenvani lonez s' rumenaki in shupo, ga pokri s' vréno, in pusti na sherjavzi vréti; kadar je v' terdo kuhano, se to imenuje zesarjov jeshprenj. Is lonza ga s' shlizo réshi, de podobo od njé dobi, ga v' sklédó pokladaj, nanj vli ali mesno, ali postno shupo, in daj na miso.

Zesarjov jeshprenj se sna tudi tako narediti: V' en pisfer deni dvé shlizi zvétné moke in en maselz smétane, dobro sméshaj, potlej perdeni dvanajst rumenakov, ofoli, spet rastepi. Pisfer postavi v' na pol vréli krop v' kastroli, vse vkup na sherjavzo, de se skuha; sadnizh devaj s' shlizo v' sklédó, kakor je sgoraj rezhenó. — Zhe pak hozhesh zéliga v' shupo djati, morash en drugi pisfer s' putram dobro namasati, to v' pervim pisferu narejeno meshanje notri preliti, in kuhat perstaviti, kakor sgoraj. Se bo rad od pisfera lozhil. Zéliga dénesht v' sklédó, nanj pa shupo.

8. *Shupa od selish.*

Obloshi eno kastrolo, ali koso na dnu s' putram, noter deni zhebule, korenja, petershila, na kosze srésaniga mesa govejiga, telé



zhjiga, in perotnize od kopunov; vse vkup postavi na sherjavzo, ne pokri, nizh ne méshaj. Kadar se spodaj rumení, perli en malo goveje shupe, in pusti dinstati, dokler ni sadosti rumeno. Po tém salí s' shupo, pusti dobro prevréti, prezédi v' en loncez, posnami mast, in vli v' sklédo na opezhen kruh. Sréshi kíflize, krebulze, korenja, in petershila na drobno, kakor se nudelni réshejo; té seli sha perštavi na zhisti vodi, de savrejo; potlej jih na reshetu ozédi, in v' shupo skosi fito pretlazhi. V' to shupo snash tudi djati en kos kuberniga telézhjiga mesa per kosti; ali persni kosez od koslizha, ali jagneta; mlade pisheta; ali kaj drugiga; in tako na miso dati. — Tudi je ta shupa dobra k' drugim jedém, de se jim s' njo rumena farba da.

### 9. *Rumena shupa.*

Rasréshi govejo mast na tanke resíne; s' njimi obloshi dno ene kose, in s' nektérimi resínami shpeha. Sréshi eno libro soknatiga mesa ne opraniga na tanke resíne, ga potolzi s' nošhvim robam, obloshi v' tudi koso; en malo zhebule, nagelnovih shebiz, kólfhize, na kofze srésane srove répe; postavi na sherjavzo, pokri, pusti dinstati. Kadar je shé rumeno, potreši s' eno pestjo make, pusti roshtati, in med roshtanjem védno méshaj. Potlej salí s' dobro ne preflano govejo shupo, in pusti dobro vréti. Stolzi eno unzho mandelnov, deni dinstano meso is kose v' moshnar in ga stolzi dobro med mandelni; vse vkup deni v' koso

nasaj, pusti s'he en zhas vréti, prezédi skos fito; zhe je shupa pregošta, vli skos fito druge zhiste shupe, de se ta kuhani drob preplahne. Gvirzaj s' shkaplétam, stolzhenimi nagelnovimi shebizami; foli, kar je prav; pokri, postavi od delezh k' ognju, de ne bode vezh vréla, ampak lé en malo poganjala.

Na leto shupo se dene, kar bom sdaj povedal: 1) ras-sekaj na drobno pol libre telézhjiga mesa; sredizo od shémle namozhi v' vodi, ali v' mléku; jo oshmi; tudi nékaj govejiga musga, eno tanko ajnrirano jajze, sa en oreh putra; vse vkup drobno ras-sekaj. 2) V' eni sklédi premeshaj sa en oreh sroviga masla ali putra, noter stréfi to poprejšhno sékanje, stepi dva jajza, jih gori vli, potrési s' stolzhenimi nagelnovimi shebizami, in shkaplétam; sadnizh ofoli. — 3) Od téga vsami dvé shlizi prozh, in naredi klobasize, in jih szri ali pohaj; ali pa knédelze, in jih skuhaj. — 4) En malo telézhjiga kuaniga vimena, in dva préshezla sréshi na koszhike, versi v' sklédo, in dvé shlizi smétane, tudi nekaj moke sraven, vse vkup dobro sméshaj de postane kakor mébko testó, pomashi eno kosizo s' srovim maslam, v' njo poloshi to testó, postavi na eno srédno sherjavzo, pokrí, na pokrev deni sherjavze; pusti, de se pozhasi rumeno sapezhe. 5) Ras-sekaj en malo mersle telézhje pezhenke, kapari, in govejiga musga; to deni v' koso, perversi en koszhik masla, eno pést drobtín shémle, nekaj srésaniga lupka od lemón, gvirza, kapar, soka od pol lemone; pusti na sherjavzi dinstati, perli en malo vina, vender ne pre

vezh, de ne bode prerédko. Kadar je dinstano, postavi na stran ohladiti. 6) Vsami zvetne moke na diljo, sdrobi eno zhetert libre srovi-ga masla na moko; v' frédi naredi jamo, vbi eno jajze noter, ofoli, perli vina, ali sladki-ga mléka; naredi testó, ga svalaj, de bo sa en noshov rob debélo; na svaleno testo nastavi kupzhike od tega Nr. 5. popisana sekantja, ktéro se je v' kósi ohladilo, okoli kupzov pomashi s' belakam; vréshi s' pitnim glasham (kosarzam), vsaki kupez vun, in savi vkup, kakor se naloshene pashtétize délajo. Pohaj jih v' maslu lepo rumeno, in ne prenaglo. — Kadar je v' sklédo dévati, vli rumeno shupo na opezhen kruh; v' sredo skléde postavi flanzot Nr. 4, ali pa s' shpeham navlézhene pezhene golobe, ali kuhaniga kopuna, puto, ali rumeno s' kólfhizo vred dinstane smerzhike to je mavrahe. Okoli nastavi knédelze, ali klobáfize Nr. 3, per kraju skléde pa pashtetize Nr. 6, in daj na miso.

### 10. *Pemfska shupa.*

Sreshi na podolgasto, sélja, kolerab, lashtkih brokol, korenja, spargelnov, kavl, répe; deni kuhat, de se vse oharí; potlej perstavi dinstat s' srovim maslam, in selenim graham; potem salí s' govejo zhisto, ali rumeno shupo; gvirzaj, ofoli, in jo na opezhen kruh v' sklédo nalí,

11. *Olio - shupa.*

Naloshi v' eno veliko koso lépe goveje mastí, ali pa shpeha; tudi srésaniga mesa telézhjiga per vratini; pezhénke, ali kar pezhéniga ostane od koshtruna, kopuna, basanta, jerebíz; selenine, ohrovta, eno zhebulo, répe, korenja, peterhila s' korenino, sélene, muskapléta; deni dinstat na sherjavzo, de lépo farbo dobí. Kadar sazhne pokati, perli shupe; kadar je rumeno, nali goveje shupe, kar je tréba; pusti pozhasi vréti, dokler se meso, in selenje ne omezhi; potlej prezédi skosi fito; zhe je pregošta, perli fhe goveje shupe, in jo daj na miso.

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

12. *Mandelnova shupa.*

Olupi mandelne, jih stolzi, perdeni en malo vode med tolzhenjam, de oljnati ne postanejo. Poloshi jih v' koso s' smetano, en ma-

lo sladke skorje sraven. Kadar savró, prezédi skosi sito, perdeni kaj dishézhiga, in zukra, dva rumenaka; dobro presheni s' shverklo postavi na sherjavzo, kadar hozhe vréti, se vlije na pishkote, ali na opezhen kruh.

### 13. *Shupa od rudézhih jagod.*

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

Ako hozhesh zhisto shupo iméti, vli kuhane jagode na tanko ruto, in lé malo oshmi, de ne pojde gosha skosi. Namést opezheniga kruha se snajo tudi zukreni kruhki na shuponaloshiti, po tém, ko je shé v' sklédov' djana; tudi opezhen kruh se mora potlej naloshiti, de k' dnu ne pade, zhe ni morebiti v' maslu pezhen.

### 14. *Vólova shupa.*

Deni v' en pisker en polizh beliga vóla; perdeni notri zukra, dishav in lemonovih lupkov, kolikor se ti prav sdi; potém pusti to vkupaj vréti. Vsami posebej pol maselza dobre smetane in deni jo v' ponvo, de bo savréla. Potém deni shest jajzhnih rumenakov v' en drugi pisker, devaj vrélo smetano pozhasu notri, in to dvoje dobro preshverklaj. Sadnizh vli she vréli vól is perviga piskra na to me-

shanje, vse skupaj dobro premešhaj, in deni na štiri vogle sresanih shemel notri, kolikor se ti prav sdi. Tako je ta shupa narejena.

### 15. *Vinska shupa.*

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

### 16. *Dobra preshgana shupa.*

Deni v' eno koso enmalo mafla, in pusti, de se nad sherjavizo stopí. Deni potem toliko moke notri, kolikor je treba, in naj se pozhasi sarumení. Potlej versi en malo kimelna notri, in nali koso s' zhišto grahovo shupo ali pa s' vodo. To vli potém v' pišker, in perstavi k' ognju de bo dobro vrélo. Perdeni v' pišker peterhilovih korenin in eno zelo zhebulo, in pusti she pol ure vreti, de se bo moka dobro skuhala. Odvsami péne od verha shupe, jo osoli, in deni she en malo popra in muskatoviga oréha va-njo. Sadnizh ozri v' rasbelenim maflu na štirivoglatne koszhike sresaniga kruha, ga deni v' skledo, in shupo skosi refhetze na-nj v' skledo vli.

17. *Mozhna shupa, mesna.*

Vsami eno debelo staro kokósh, jo otrebi in operi, jo na kosze rasreshi, in vse debelishi kostí stolzi, v' ktérah je museg. Te kokoshine kosze in pa she dva funta telezhjiga ali govejiga mesa deni v' pisker, vli toliko vode notri, kolikor hozhesh shupe imeti, in perde ni she notri solí, kar je prav, in nekoliko petershilovih korenin, zhebule, korenja, sélene, muskatoviga zveta in nagelnovih shebiz. Pokri pisker tako, de ne bo soparza vun mogla, in ga postavi v' en kotel vréle vode. Pusti to pet ali shest ur vkupaj vréti, in nobenikrat nizh mersle vode v' kotel ne perli, sato de bo smiraj neprenehama vrelo. Sadnizh pisker is kotla vsami, ga odpri, in shupo skosi fitze ali reshetze prezedi. Je prav dobra in mozhna.

I I. *S é l n a t e J é d i.*18. *Namashen ali filan ohravt.*

Ohrovtove glave otrébi, in perstavi skuhat, ne premehko, de ne raspadejo; kadar so kuhane, isréshi to srédno vun, de bodo volle. Sa leté namashiti sréshi pol libre telezhjiga mesa na résine, sberi vun koshe in kite; namozhi v' mleku béliga kruha; ga oshmi; narédi is tréh jajz ajnriranje (to je: jih vbi v'

fklédizo, sméshaj, deni v' kosizo na en malo mafla, postavi na sherjavzo, meshaj, de gosto postane, vender ne preterdo). To kar je is ohrovto vih glav isrésano preshmi; dalej vsami en malo musga; vse to drobno vkup rasréshi, osoli, perdeni tri kuhalnize kifle smétane, in dobro preméshaj. S' tem méshanjem namashti ali filaj ohrovto ve glave. Posébaj deni shpeha, ali masti od goveje shupe v' eno koso, in dva stroka zhesna; na to poloshi ohrovto ve glave v' koso, perli eno sajemnizo goveje shupe; pokri, pusti na sherjavzi tri zheterti ure dinštati. — V' eno drugo kosizo deni mafla na sherjavzo, kadar se rasbéli, deni moke in ribaniga kruha notri, de se sarumeni; potlej perli goveje shupe, in pusti dobro vréti; to je po némsško en ajnbren, ali preshganje. — Kadar ohrov v' fklédo dévash, ga poli s' tim preshganjam, in pusti she v' fklédi na sherjavzi vréti. — O postnih dneih vsami namést mesa eno kuhano in otrébleno ribo, in namést musga vsami sroviga mafla, ali pa rakoviga putra.

### 19. *Namassheno srovo sele.*

Terde sélnate glave v' srédi vun isréshti, de bodo nekolko votle, perštavi s' enim koszani shpeha napol mehko kuhat v' lonzu; kadar so napol kuhane, jih ozédi. — Nékej glav perhrani sa namashiti, nekaj jih pak drobno sréshi, perdeni ras-sékaniga suhiga, ali telézhjiga mesa; meshaj nékej máfla, v' mesnanso maslo vbi nekaj jajz, vkup dobro vméshaj;



v' to deni ribaniga kruha, shkapléta, shtupe, in soli; vse to vkup sméshaj, in s' tim namašhi sélnate glave; nektére sélnate peréša odberi, de snjimi savéshesh glave, kadar so namašhene. Potlej jih deni, de se mehko skuhajo. — Pomashi eno sklédó s' srovim maflam, v' njo vlosi te mehko kuhane glave, po verhu jih nekolko krisham preréshi, sa polivati naredi is sroviga mafla, kisle smétane, in muskapléta en sof; s' tim poli glave, in jih pusti en zhas v' skledi nad sherjavzo vréti. — Ob postnih dnéh naredi mashenje is rib, sháb, ali rakov namésti mesa.

## 20. *Namashene ali filane kolerabe.*

Kolerabe se olupijo, na verhu en pokrov odréshe, is fréde se isréshejo, in votle naredé. Isrésanje posébej drobno ras-sékaj, v' srovim maflu spezi; med to vbi na vsake dvé kolerabe eno jajze in perdeni eno shlizo mléka, en malo ribaniga kruha, muskapléta, in soli; to méshaj, in s' tim namašhi svotlene kolerabe, pokrove s' prejo gori povéshi, in na mesni shupi skuhaj; shupo stóri gošto s' ribanim kruham; kolerabe sloshi v' sklédó, poréshi niti prozh, polí s' shupo, in s' peteršhilam enmalo obloshi.

## 21. *Shpargelni.*

Shpargelne operi, povéshi v' snopke, jih naravnost perréshi sadaj na rituvji, in skuhaj na zhisti vodi v' mehko. Kadar so mehki, jih odstavi, vodo odzédi. Sa polivanje vsami ru-

menaka od jajz, pol shlize béle moke, eno shlizo vode, to méshaj v' enim piskerzu; potlej perli enmalo vode, na ktéri so se shpargelni kuhali, tudi en kofzhek putra, muskato viga zveta, solí, zukra; perštavi k' sherjavzi, vedno méshaj dokler se gostiti ne sazhnè, potlej nesmè vréti. Potlej se otlazhi ena limona notri kolikor je tréba, se premésha, in na shpargelne polijè, ktéri se popred v' sklédo raslosbé. Polivanje snash tudi tako naréditi: polo shi en kofez sroviga masla v' kosizo, ga rastopi, perméshaj béle moke, préden se sarume ní, deni ene shlize vode sraven, preméshaj, in skuhaj; kadar vrè, perdeni muskatoviga zveta, enmalo sroviga masla, méshaj, dokler se maslo ne rastopí; s' tim poli shpargelne.

### 22. *Selèni grah v' smetani.*

Mlad seleni grah deni s' putram, zukram in enmalo solí v' kosi na sherjavzo dinstati posébej rastopi tri jajza, deni jih v' en frake smétane, perdeni eno shlizo béle moke, s' tim poli grah, pusti ga savréti, potlej je dober sa na miso nesti; snash tudi karbonade naredjati, ako hozhesh.

### 23. *Krompir, de se s' mesam jè.*

Krompir se opère, v' slani vodi skuha olupi in na kosze sreshe. Potém nekoliko sroviga masla ali putra v' kosi rastopi, ozri v njem enmalo sresane zhebule, deni sdaj sresani krompir notri, ga ofóli, poshtupaj, in do

shi ali dinstaj tako dolgo de bo rumen. Potlej ga nekoliko s' moko potresi, ga smeshaj, perli k' njemu dobre govéje shupe, in naj se skupaj kuha.

24. *Lashka primésna jed.* (Wälsche Zuspeise.)

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

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

25. *Temfani golobje.*

Golobje jétra, serza in shelodze drobno rasfékaj; deni na - nje sroviga masla, jajzhnih rumenakov, ribaniga kruha, muskatoviga zvéta, in shalbla; méshaj, de postane kakor rahlo

testó; s' tim napolni golobam krôfe. Poloshi jih v' koso, pokri, pusti jih pezhi, obrazhaj, dokler se rumeno ne sapezhejo. Potlej perli goveje shupe, potrési muskatoviga oreha, srešaniga lupa od lemôn, tudi kapar, zhe hozhesh; in pusti jih pokrite do dobriga témfati. Sadnizh deni v' sklédó, potrési s' ribanim kruham, in obli s' na maflu sarumenéno moko.

### 26. *Telezhje meso na franzosko visho.*

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

### 27. *Austrige is telezhjiga mesa narediti.*

Vréshi beliga papirja na okroglo, kakor je sklédá velika, v' ktéri pojde jéd na miso, ta papir pomashi debélo s' srovim maflam, to je putram; vréshi en kofez prataštiga telézhjiga mesa, ga sréshi na take kofzhike, kakor so austrige, tolzi jih s' noshovim herbtam, rasloshi na papir, potrési s' ribanim kruham in muskatovim zvéтам; postavi papir na rosh

nad slabo sherjavzo, pokapaj s' sokam od lemone; kadar so pezheni, deni papir v' sklédodo, daj na miso; bodo menili, de so austrige.

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

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

Med tem perpravi sóf sa pisheta v' sklédi políti. Sa ta sóf deni en malo popisniga rakoviga putra v' koso na sherjavzo, notri deni nasterganiga hréna, enmalo solí, dvé shlizi béle moke, nékaj smétane, pusti vréti; kadar so pisheta pezhene, jih deni v' sklédodo, poli s' tim sdaj popisanim sósam, in daj na miso.

29. *Goveje meso v' svalkih.*

Sréshi pustiga govejiga mesa na ploshnate resíne, potolzi jih prav na mehko s' noshovim robam. Posébej vsami shpeha, enmalo peter-shila, nagelnovih shebiz, shtupe, solí, in enmalo luka ali zhesna; té stvarí vkup raslékaj, in na goveje bleke naloshi, potlej jih skup savì, sashpíli, na tizhij rashin natakni, per ognju obrazhaj, pezi, in s' putram in jésiham polivaj. Pezhene sloshi v' sklédo, poli en sof na nje, in daj na miso.

30. *Vestfalske klobase.*

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

31. *Mushganove svinske klobase.*

Pusto svinsko meso in svinsko podtreburshíno sékaj prav drobno. Potlej deni sraven svinske mushgane, enmalo srésaniga lupa od lemón, stolzhenih nagelnovih shebiz, dishave,

in solí. Klobase nadélaj v' svinfke zhéva, obe-  
fi v' dim tri dni; jih pezi v' srovim maslu,  
ali kuhaj v' ohravtu, sélji, ali répi.

32. *Shpehovi grésovi zmoki ali Knedelni.*

Vsami en mafelz gréfa, dvé na shtirvog-  
late koszhike srésane shémle, eno rés ali unzho  
raspusheniga shpeha, seleniga peterfhila srésa-  
niga; na vse to eno sajémnizo vréle goveje shupe  
vlì, dobro preméshaj, hitro sakri, de se sa-  
zukne; potlej ofoli, vbì pét jajz notri, vse  
preméshaj; is tiga déljaj zmoke, jih kuhaj pol  
ure na goveji shupi; deni v' fklédo, polì s'  
enmalo goveje shupe, naloshi okrog ene resí-  
ne mladiga preshizha, in potréfi s' drobna-  
kam ali shnitleham.

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

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

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

Vsami en kos govejiga pratnatiga mesa,  
ga navlézi to je nashpikaj s' shpeham, ktériga

si podolgasto rasrésal, in povalal v' drobno sré-  
 sanim peterfhilu, zhesnu, shtupi in v' soli. To  
 navlézhenó meso deni v' koso, ktéro pokrov  
 dobro sapers, pokrì, de duh vun ne pojde.  
 Na dno kose naloshi tanke resine od shpeha,  
 sraven deni eno zhebulo, v' ktéro si nagelno-  
 vih shebiz nataknil, ene peresa lorbarja, en  
 snopek peterfhila, krebulze, in korenja. Ob  
 strani kose, in verh mesa se tudi s' tankim  
 shpeham obloshí, in potrésé s' dishavo, kar  
 je je ostalo od shpeha, ktériga si narésal sa nav-  
 lézhenjè in v' dishavi povalal; tudi se dénejo  
 sraven ene shtiri telézhje noge zhédno omav-  
 shane. Sdaj pokrì koso na tanko, postavi na  
 slabo sherjavzo, je pérkladaj pozhasi, in pu-  
 sti na sherjavzi shtiri in dvajset ur. Potlej perli  
 en maselz zherniga vina, en kosarz jésiha, pu-  
 sti ene ure vréti, po tém vsami meso vun.  
 Rastepi jajzhniga belaka, de se spéni, ga per-  
 méshaj v' shupo, ktéra je v' kosi, de se szhisti.  
 Potlej jo prezédi skosi ruto, bèrkle versi prozh;  
 operi koso, poloshi spét notri meso, prezejeno  
 shupo vli gori, pusti en zhas dinstati; na to  
 visho je kralévo meso narejeno. Ono je lepo  
 in dobro; samo to je tréba skerbeti, de sher-  
 javza je smiraj slaba, in de se pozhasi dinstati.

### 35. *Divji presizh.*

Odsékaj od omavshane presizhove glave spo-  
 dni dél, to je zhelusti, in jesik; rivez osna-  
 shi, mertvo kosho lépo otrébi, in vso glavo  
 operi. Deni jo v' pisfer, salì en dél vina, jé-  
 sha in vode, perdeni soli, dishézhiga selenja.



lorbarjoviga pérja, zhebule, zhesna, korenja, sélene, peteršhila, lemonoviga lupa, brinja, dišhave ali gvirza; perštavi kuhat, de bo mehka; kadar je sadošči kuhana, pogerni bélo ru-to v' eno sklédó, poštavi gori na njo is lonza vséto in ozejeno glavo, obloshi s' roshami, ali s' perjam od peteršhila, ali od pomeranzh. — Se sna tudi v' zhernim brinovim sosu, to je polivki na miso dati, ali pa v' povrétini to je v' sòlsnu.

### 36. *Divji petelin v' polivki.*

Divji petelin ofkuben, ofnashen, in istréb-ljen se navlézhe s' shpeham, se dene v' koso dušhiti ali dinstati, de poštane mehek in rumen; posébej se naredi sof ali polivanje is olivk, ali kapar, ali brinja, in nanj polijè.

### 37. *Jerebize v' lasthki polivki.*

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

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

Sajza, ali Jeréba na rashnu soknato pezheniga deni v' koso, v' ktéri si perpravil vrélo polivko is olja, vina, lemonoviga lupka, zhebule, zhesna, sékaniga plezhéta, dishave, in perlite goveje shupe; v' tim naj se do mehki-ga kuha; sadnizh pertréfi in perméshaj enmalo moke, pusti vréti, in v' ti polivki daj na miso.

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

Kadar jih sakolesh, prestrédi kri v' jésihu v' eni sklédizi in kri s' jésiham vkup poméshaj. Pisheta ali golobe deni v' koso s' srovim maflam, de se navsamejo, sraven enmalo pertershila in dishave; posébej stori eno preshganje s' enmalo zukram, to deni zhes pisheta ali golobe, perlí rumene shupe, zherniga vina, pusti pisheta ali golobe notri kuhati, sadnizh deni sraven kri v' jésihu, solí, in soka od lemone, pusti she enkrat savréti, daj na miso.

40. *Telezhje s' kumarami rumeniti.*

Telezhje meso rasréshi na majnine kosze operi, deni v' koso, osoli, perdeni en kos sroviga mafla, muskatoviga zvéta, ene resíne lemone, enmalo shupe, ali pa vode, in srove luplene na kolésza srésane kumare, ktére she nimajo peshek, vse vkup pusti v' kosi na sherjavzi rumeniti, dokler ni mehko. Potlej pertréfi drobtin od béli-ga kruha, in deni v' sklédo.

41. *Poljski jesik.*

Mehko kuhani jesik olupi, po frédi podolgim ga preréshi, poloshi na mrésho ali rosh, potrési s' beliga kruha drobtinami, pezi do rumeniga na sherjavzi; v' kosi narédi posebej preshganje, perlì shupe in jésiha, dva lota zukra, zibéb, vajnperlov, mandelnov srésanih, in dishave, to pušti savréti; tukaj notri poloshi sarumeneni jesik, naj she savré; potlej je dober sa na miso dati.

42. *Kopün s' austrigami.*

Spezi kopuna na rashnu; posebej naredi polivanje v' kosi od sroviga masla ene unzhe, dveh lotov béle moke in shtirih rumenakov; maslo rasbéli v' kosi, potlej vméshaj moko in rumenake; perlì eno sajémnizo goveje shupe, in enmalo béliga vina, perdeni tri resíne lemonoviga soka, stolzheniga muskatoviga zvéta, in pétdešét is lupín potégnenih austrig, sadnizh deni notri, kar se od kopuna v' pezhno ponvo natezhe. Ta polivka se na sherjavzi v' kosi smirej méshna, dokler vréti ne sazhénja; takrat se déne v' eno sklédizo posebej, in da na miso, de je s' shlizo jemlejo na kopuna, kteri se posebej pezhen v' sklédi da na miso, in tam rasréshe.

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

Nékaj sroviga masla sgréj v' kosi nad sherjavzo, notri deni tridesét austrig is lupin islézhenih, ribaniga kruha, in muskatoviga zvé-

ta; vse to pa nesmé prevrozhe biti, ampak le enmalo isgréto. To sméshaj in v' kopuna nádévaj, ga safhi, s' shpeham navlézi, in na rashnu pezi. Posébej stori eno pólivavko: vsami en kosez sroviga masla, dva lota moke, eno sajémnizo goveje shupe, enmalo béliga vina, sok od ene lemone, in pétdefét austrig; vse deni v' eno koso na sherjavzo, kadar to vkup vrè, deni notri pezheniga kopuna, de enkrat savrè; vsami ga vun v' eno sklédó, posébej vsami v' eno ponvo shtiri rumenake, na-nje deni enmalo gorke polivavke, sméshaj in v' polivko perméshaj de enmalo vkup savrè, ter to vso polivko zhes kopuna v' sklédó vli.

#### 44. Raza v' hrénu.

Razo deni v' srovo maslo v' eno koso na sherjavzi pezh, de rumena postane, pa mora popred osolena biti. Kadar se rumeno sapezhe, perlì enmalo goveje shupe, in perdeni ene koléza od lemone, de se v' kosi prekuha. Kadar je mehka, se notri perdéne drobno ribaniga hréna, en kosarz béliga vina, ena merva jésiha, lemone, mushkatoviga zvéta, in en drob-lanz v' moki povaleniga sroviga masla. To se enmalo pokuha, in v' sklédó dene.

#### 45. Prekajeno kravje vime.

Vime se tri dni solí, in narvezh shtiri dni v' dim obési, de postane ruménkasto. Potlej se skuha, na kosze sréshe, in v' kuhano répo déne.

46. *Divja raza s' polivko od sardel.*

Divja raza se navlezhe s' nektérmi nagel-  
novimi shebizami, pezhe na rashnu, poliva s'  
srovim maflam; sardéle sé ofhohtajo, v' pezhno  
ponvo denejo, ktéra pod razo stoji, de se v'  
njo natéka, in s' tim se raza med pezhenjam  
pogosto poliva. Kar polivke ostane, se zhes ra-  
zo v' sklédi polijè, in na miso da.

47. *Dobra jed imenvana: Sromák.*

Vsami en bokal sroviga mléka, sa en krai-  
zer béliiga kruha, namozhi ga v' tim mléku, no-  
tri vbì devét jajz, perdeni tri shlize moke, vse  
dobro sméshaj. Sréshi pol libre shpeha na tanke  
bleke, eno libro sadja ali jabelk tudi na shipe  
sréshi, pomashi pezhno ponvo s' srovim ma-  
slam, obloshi na dnu s' shpeham, potlej s' ja-  
belki, potlej spét eno légo shpeha, pa eno  
sadja, dokler ni vse raslozheno. Potlej se na  
verh vlije mléko s' kruham, jajzmi, in s' mo-  
ko, kadar si vse dobro rastépel, in pregnal.  
Semterkje na verh naloshi koszhike sroviga ma-  
fla. Sadnizh postavi v' pézh, kjer se kruh pezhe.

48. *Govéje meso s' krompirjam.*

Vsami kuhaniga govejiga mesa en kos;  
poloshi ga v' koso; deni sraven enmalo shpé-  
ha, suhiga fviinskiga mesa, petershila, korenja,  
telezhjiga mesa, ene serna popra, musbkato-  
viga zveta, in nekoliko solí; vli na-nj dve sa-  
jemnizi ali shefli goveje shupe, in postavi po-

tém koso na sherjavzo, de se bo meso v' tefnô-  
bi ali v' présihi dinstalo, pa dobro pasi, de se  
meso ne bo prismodilo; zhe se tedaj shupa  
vkuha, je she eno sajemnizo perli, de bo me-  
so smiraj v' sóku ostalo. Med tém deni en  
kof sroviga masla ali putra v' drugo koso, in  
ga na ognju rastôpi; stresi notri malo bele  
moke, in jo sarumêni; potém deni nekoliko  
kuhanih in olupljenih krompirjov v' to koso,  
de se bodo en zhas dinstali; vli na-nje neko-  
liko mesne shupe in soka is perve kose, in naj  
se she enmalo kuhajo; sadnizh deni krompir  
v' skledo, poloshi meso is perve kose na-nj,  
in ga poli s' sokam, v' kterim se je dinstalo.

#### 49. *Telezhje meso s' shpéham.*

Sreshi nekoliko telezhjiga mesa v' tanke  
resine ali shnite, ras-sekaj enmalo sardél, in  
nareshi podolgastih nudelnov is shpeha, kakorsh-  
nih je sa navlézhenje ali shpikanje treba. Po-  
loshi na vsako telezhjo resino nekoliko sardél  
in shpehovich kosov, jo vkup svi, kakor se ko-  
lázh svije, in jo sashpili, de se ne bo rasvila.  
Tako naredi s' vsimi resinami. Potém she shpé-  
ha v' eno koso nareshi, deni notri eno zhebu-  
lo in svite telezhje resine, in to naj se vkupaj  
dinstá, pa smeraj enmalo goveje shupe notri  
perlivaj, de bo v' sóku ali shaftu ostalo. Sad-  
nizh to jed enmalo okisaj, s' moko na tanko  
potresi, de se bo lepó sarumenila, in ribaniga  
kruha na-njo deni.

#### IV. Sofi ali Polivke.

Polivka je dostikrat boljſhi, kakor jéd, h' ktéri ſe da; nekaj ſmo jih ſhé popisali, ſdaj homo ſhe druge uzhili, ktère ſo per vſake forte jedéh dobre.

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

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

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

Méſhaj v' kosi enmalo moke, dva rume- naka, en koſez ſroviga maſla, de ſe dobro vshe- ne; perdeni muſkatoviga zvéta, eno peró od lorbarja, podolgim réſanga lupka od lemone, zukra, kapare, in goveje ſhupe. Poſtavi nad ſherjavzo, méſhaj tako dolgo med kuhanjam, dokler ſe ne ſagoſtí.

##### 52. *Holendarſki ſof.*

Deni v' koso ſroviga maſla eno grébo, ga raspuſti na ſherjavzi, perméſhaj moke, in ru-

menakov od jajz toliko, de se enmalo sagosti, nastergaj rumeniga lupka od lémon na zukru, deni notri s' zukram vrèd, in lemonoviga soka. Potlej dobro rasméshaj, perli vina in vode, zéliga muskatoviga zvéta, sernja od popra, eno lorbarjovo pero, vedno méshaj nad sherjavzo, dokler ne postane gostlato. — Ta polivka se da ali k' pezhenim, ali kuhanim jedém od peretnîne, ali h' obarjenim shukam, in drugim ribam.

### 53. *Polivanje od sardel in austrig.*

Rasfekaj sardél na drobno, deni v' koso s' srovim maflam, méshaj nad sherjavzo; kadar se rastopí, prepusti skosi sitze v' eno drugo koso, sraven deni soka od lemone, stolzheniga muskatoviga zvéta, shtupe, in dobre govéje shupe, ali pa vina namesti shupe, in ribaniga kruha. Vse to méshaj nad slabo sherjavzo, perli shupo, ktéra se natezhe v' pezhno ponvo od pezhénke, in sadnizh deni sraven islézhene austrige, pusti dobro savréti, in s' to polivko kopuna ali druge pezhene jedí polí, kadar jih v' skledo dévash.

### 54. *Druga polivka od sardel.*

Srovo maslo, shliza moke, rumenak od jajz, prav drobno sékane sardéle, muskatov zvéta, lupek srésan od lemon, goveja shupa, malo vina in jésiha se perstavi v' kosi na sherjavzo; méshaj dokler se ne sagosti, oshmi, le-



mono notri. Ta polivka je dobra k' vřim pe-  
zhenim jedém, tudi k' ribam.

### 55. Hren.

Nastergaj, ali naribaj ga, ali sresaniga na  
kolésza stolzi, perřtavi ga na shupi v' koso  
kuhat, perdeni ribaniga kruha in sroviga ma-  
sla. Ktéri hozhe, de bode hren hud, ga ne-  
smé dolgo huhati, tudi ne prevezh masla vanj  
djati.

Hren se tudi srov sriban, s' jésiham po-  
lít, in s' enmalo zukram preméřhan na miso  
k' mesu daje.

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

### 56. Mersla selená polivka, ali sof.

Terdo kuhanih jajz rumenake rasméli na  
drobno, potrési s' zukram, poli s' jesiham,  
permeshaj drobno srésaniga drobnaka; daj na  
miso k' méřu.

### 57. Gorka selená polivka.

Stolzi peterřhila in krebulze v' stopi ali  
moshnarju, de sok da; deni sroviga masla v'  
koso na sherjavzo, kadar je topleno, deni stol-  
zheno selenje s' sokam vred notri, perřési  
moke, sméřhaj, pusti de se ozrè, perlì goveje  
shupe, pusti dobro řkuhati. Potlej prezédi řko-  
si sito, ofoli, perdeni muskatoviga zvéta, in

foka od stolzhene spinazhe, pusti enmalo povrėti; je dobro.

### 58. *Polivka od mishelnov.*

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

### 59. *Navlezhená polivka.*

Tri rumenake deni v' kosizo, tudi foka od limone, en kofez froviga mafla, enmalo muskatoviga zvéta, soli, drobno srésaniga drobna-ka, in moke; vse to dobro méshaj, vli dobre goveje shupe gori, postavi na sherjavzo, méshaj bres prenehanja, dokler vrėti ne sazhne, in takrat je dobro.

### 60. *Sof is kumar.*

Vsami enih fedem kumar, jih olupí, sre-shi, dobro ofoli, in jih pusti en zhas v' soli leshati. Med tém rasbeli v' kosi nekoliko ma-ští, in deni notri tri shlize moke, de se bo sarumenila. V' to preshganje deni drobno sre-sane zhebule in seleniga petershila, tudi sre-saniga, in pusti, de se bo enmalo napelo; po-tém deni notri dve velike shlizi smetane, in naj se she enmalo napne. Sdaj kumare dobro oshmi, jih deni v' preshganje, perdeni k' njim

popra ali shtupe, muskatoviga zvéta in dishave ali gvirza, in pusti kumare dolgo zhasa distati, de ne bodo vezh tako mozhno dishale. Sadnizh perli na-nje eno polno sajemnizo ali sheslo goveje shupe in en malo jesha, in naj dobro vréjo, de se sagosté.

---

## V. Jajzhne, in mlézhnate jédi.

### 61. *Masléne jajza.*

Dvanajst jajz v' terdo skuhaj, olupí, na obeh konzih enmalo belák perreshi, na ritki odréshi belák toliko, de bosh rumenak vun vséti mogel; isdolbi vun rumenake, belák pa naj zél in votel ostane. Potlej deni rumenake, perréske od belakov, srédizo od shémle v' mléku namozheno, in oshéto, eno unzho rakoviga putra, tri zéle jajza, in drobno srésane rakove vratove v' moshnar; stolzi vse v' moshnarji, ofoli, in sméshaj s' shéšt shlizami kisle smétane. Pomashi eno zinašto sklédo s' smetano in rakovim putram; po tim raslézi po sklédi to meshanje. Deni gori namashene jajzhne belake, ktéri so masheni s' enim mashenjam kakor ga bom potlej popisal, belake spet samashi s' poprejshnim méshanjem, na verhu polí s' kiflo smétano, semterkje poloshi drobtíne putra, potresi s' ribanim kruham, obdeni s' plehóvim obodam, pokri s' pleham, deni sgo-

raj in spodaj sherjavze, lepo sapezi, daj na miso.

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

### 62. *Namashene ali filane jajza.*

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

### 63. *Dampfnudeln.*

Eno unzho sroviga masla in en maselz smétane se na sherjavzi sgreje, sraven se permésha shtiri shlize vólovih droshá, osem jajz vbije, perdéne enmalo zukra in muskatoviga

zvéta; is tiga se storí testó, pa ne preterdo. Kadar testó gori pride, déljaj hlébzhike, jih postavljaj na s' putram pomasani in s' drobtinami potrési papir, tiga postavi v' tortno ponvo, pokri, sdolaj deni slabo sherjavzo, sgoraj pa mozhnishi, de se spezhejo hlépzí. Kadar so rumeno pezheni, narédi mlézhno shupo na-nje po ti vishi: vsami en maselz mléka, deni vanj en rumenak, rashverklaj ga v' ti vodi, sra-ven tudi deni en noshov ojst béle moke, eno shlizo roshne vode, zhe jo imash; srésan lemonov lup, zukra, sladke skorje; vse postavi v' kosi na sherjavzo, méshaj dokler ne sazhne vréti. Potlej deni pezhene hlébzhike v' sklédó, jih polí s' mlézhno shupo, in potrési s' enmalo zukram, in sladko skorjo.

#### 64. *Narasene jajza v' maslu.*

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

65. *Nadevani smerzhiki, ali mavrahi.*

Velike smerzhike operi, osolene pusti en zhas stati, de odmeknejo. Posebej olupi kuhanih rakov, naredi is lupin rakovo maslo; vratove in meso is shipavniz, petershila, nekaj namozhene sredize od beliga kruha, tri jajza v' rakovim maslu ainrirane, to vse srishi na drohno vkup, deni vse v' eno veliko sklodo, vsami sraven dve shlizi smetane, eno jajze, soli, in muskatoviga zveata; smeshaj vse skup dobro. Potlej prerishi smerzhike ne popolnam narasen, ampak na polovizo, in jih s' to resanzo nadevaj. Deni v' eno sklodo enmalo smetane, rasloshi na njo nadevane smerzhike, po verhu deni spet smetane, ribaniga kruha, in rakoviga masla, pokri, daj sherjavze sgoraj in spodaj; pusti, de se sakuhajo.

66. *Rakove klobase.*

Naredi in svalaj testo, kakor sa nudelne. Nekaj rakov skuhaj v' slani vodi; olushi jih, is lupin naredi rakovo maslo; posebej vsami olupene vratove, v' mleku namozheno in osheto sredizo beliga kruha, rassekaj na drobno; meshaj sa eno jajze debelo kepo rakoviga putra, vanj permeshaj popred imenvano resanzo, tri jajza in soli; vse dobro skup smeshaj; in s' tim pomashi svalano testo sa en noshov rob debelo; potlej prerishi testo krisham na shtiri dele, vsaki del deni vkup kakor eno okroglo klobaso. Savi, mashi sklodo s' rakovim maslam, deni enmalo smetane v' njo, go-

ri poloshi rakove klobase, po verhu tudi en-  
malo smétane, ene kosze rakoviga masla, ri-  
baniga kruha, pokrì, daj sherjavze spodaj in  
sgoraj, sapezi, de bodo soknate in rumene.

### 67. *Klobase is rajsha.*

Naredi in svalaj testo, kakor sa nudelne.  
V' eni kosi pusti mléka savréti, deni notri raj-  
sha kuhat (na tri maselze mléka eno unzho) de  
bo mehék in gost. Potlej ga deni v' sklédó, in  
sroviga masla sa velikost eniga jajza, tri jajza  
notri vbì, perdeni zukra in sladke skorje sraven,  
premésahaj vse vkup dobro. Pomashi to na sva-  
lano testo po debelosti eniga noshoviga roba,  
rasréshi ga na shtiri déle krisham, savi skup  
kakor potizo. Pomashi eno skledo ali koso s'  
srovim maslam, poloshi svite klobase v' njo;  
rashverklaj tri jajza v' en maselz smétane, vli  
gori, pokrì, daj sherjavze sdolaj in sgoraj, in  
sapezi, de bodo rumene in vender soknate.

### 68. *Buzhe v' mleku kuhane.*

Olupi eno buzho, pezhke poberi vun, in  
jo na podolgaste résine sréshi. Kuhaj jih v'  
ofoleni vodi; posébej skuhaj pol libre rajsha  
tudi v' vodi, in ga ozédi. Buzho pretlazhi sko-  
si fitze v' rajsh, perli mléka, deni notri en  
kofez sroviga masla, in skuhaj do dobriga. Ka-  
dar dash na miso, potrési s' zukram, in slad-  
ko skorjo.

69. *Kuhanje, ali koh.*

Pol unzhe sroviga masla pozhasi rastopi na slabi sherjavzi v' eni kosi, vender tako, de se ne rashéli, pusti stopleniga nad majhino sherjavzo stati. Potlej per malim pozhasi moko pertrésaj, in sraven meshaj, de se svalki ne store, in se vender sagolti. Posébej savri en bokal mléka, tiga vréliga pozhasi notri vlivaj, potlej pusti vkup pomalim vréti med pridnim méshanjem. Sadnizh odgrabi sherjavzo spodaj prozh, pokri koso, deni sherjavze na verh, de se kuhanje sgoraj rumeno sapezhe. Kadar dash na miso, potréfi po verhu s' zukram, in sladko skorjo.

70. *Jajza s' krompirjam.*

Vbi jajz v' en piskerz, jih osoli, vli smetane na-nje, in to dvoje dobro preshverklaj. Rasbeli potém nekoliko sroviga masla v' kosi, vli notri jajza is piskerza, in s' shlizo premešhávaj, de se ne bo sterdílo in sprijélo. Potlej deni v' drugo koso sroviga masla in nekoliko kuhaniga, olupleniga in sresaniga krompirja, in naj se krompir v' srovim maslu en zhas dinsta. Sadnizh stresi ta krompir v' pervo koso, ki so jajza s' smetano in maflam v' nji, kar se ainriranje imenuje, in ktéra she sméraj na ognju stoji, premešhaj in vse skupaj predinstaj, de bo dobro.



## VI. Puding, in Pastete.

### 71. *Puding is Pése.*

Ostergano péso skuhaj v' méhko, jo sribaj na ribeshnu eno polno sklédizo, perdeni sraven eno unzho sroviga mafla rastopleniga na slabi sherjavzi, shéft jajz, ribaniga kruha sa dva krajzerja, enmalo zukra in soli; vie skup dobro sméshaj. Eno tortno ponvo pomashi s' srovim maflam, deni v' njo meshanje, po verhu naloshi tanke resine suhiga svinškiga mesa, potrési s' ribanim kruham, poli s' toplenim srovim maflam, pokri, daj sdolaj in sgoraj sherjavze, de se rumeno sapezhe. Ta jed je dobra, in ne draga.

### 72. *Dobra rahla pasteta.*

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

73. *Mafléno testo, ali putertajg.*

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

74. *Pasteta s' shilkrotami.*

Shivi shilkroti odsékaj glavo, noge in rép; potopi jo v' vodo, de ji kri odtezhe, potlej jo skuhaj, jo otrébi, na zheterti rasdeli. Shelodez, jetra, sholz prozh deni; se dinsta v' lemovim sosu, se snajo tudi perdjati karfijole, shpargelni, grah, rakovi vratovi. Pastéta se posebej spezhe prasna, s' bélo ruto napolnena. Ruta se vsame vun in déne shilkrotni sof notri.

75. *Mehka pasteta.*

Deni na dilo eno libro zvetne moke; sréshi v' to moko pol libre sroviga, ali pa kuhaniga mafla; svalaj vkup s' valarjam, in tudi s' rokami sgnedi, ofoli; posebej v' en loncez vbì dva jajza, perdeni tri shlize dobre kifle smétane, shéft shliz vina, shtiri shlize vode, isli na testo, in ga s' tim vgnedi; pusti ga eno zhetert ure pozhivati. Potlej ga na tanko svalaj, rasréshi na dvoje, en dél testa naredi okrogliga, okoli na kraji ga s' jajzam pomashi, od drugiga svalaniga testa vréshi en perst shirok pas,

ga obloshi okrog na s' jajzam pomasani kraj, to deni na papir in na pleh; potlej deni na frédo en fash ali namashenje ali od teleta, ali od golobov, ali kar imash; po verhu poloshi drugo polovizo svalaniga testa, de vse pokrije, in pomashi s' jajzam sgoraj imenvani pas, de se sgorno testo s' njim sprime; po verhu spét s' jajzam pomashi vse; naredi na verh is testa eno rosho: in jo pezi ali v' pezhi, ali v' kufreni kosi pét zhetert ure, to je doklér ni lépo rumena.

---

## V I I. B a n d e l z i.

---

### 76. *Mandelnovi loki, ali mandelpegni.*

Olupi eno unzho savretih mandelnov, stolzi jih s' shestim loti presijaniga zukra, potlej meshaj pol ure s' trémi belaki od jajza; potlej lemonoviga lupka drobno srésaniga deni notri. Pleh se sgreje, s' vófkam pomashe, enmaló obrishe. Is uniga méshanja stóri podolgaste bleke, jih naloshi na pleh, deni v' pezh, de se rumeno sapezhejo; potlej jih lépo vsdigni s' lopatzo, zhes valjar sakrivi; takrat so mandelnovi loki dodélani.

77. *Bandelzi od volovih droshi.*

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

78. *Dvakrat pezheni loki, ali biskotenpogni.*

Shtiri zéle v' loney vbite jajza, in pol libre presejaniga zukra méshaj eno zélo uro; potlej perméshaj eno unzho lépe zvétné moke, in eno unzho moke od shtérke; pa ni tréba vezh dolgo méshati. Potlej vréshi poltretji perst shiroke bleke od oblatov, namashi gori sa en noshov rob debélo tiga imenvaniga testà, nalo-shi jih na pleh, in enmalo spezi, de ostanejo blédi. Potlej zhe hozhesh, jih rudézhe farbaj, na dolgo srésanih mandelnov in pistazij gori natrésí, in she v' drugo enmalo v' ponvi pezi, ali pa v' pezhi.

79. *Bandelzi od rakov.*

Dvajset rakovih vratov olupí, sréshi, perdeni enmalo v' mléku namozheniga in oshétiga

kruha. Méshaj eno unzho sroviga mafla, perdeni eno vbito jajze, in dva rumenaka; med vse to deni srésane rake in namozheniga kruha, in skup sméshaj. Bandelze pomashi s' rakovim putram, in jih na polovizo napolni; spezi jih v' tortni ponvi, kadar mozhne péne shenejo, so sadosti pezheni.

80. *Pegni od na shebize sresanih mandelnov.*

Eno unzho mandelnov sréshi podolgim, kakor na shebize; posebej stori is ene unzhe zukra in dvéh spenenih belakov en zukren léd, méshaj ta léd pol ure; potlej deni noter zvetne moke dva lota, in na shebize srésane mandelne; to sméshaj skup, sréshi oblate na po dva persta shiroke bleke, namashi na - nje tiga testà, poloshi jih zhes plehove koríta, spezi lépo rumeno, naredi gori léd, pusti ga posufhiti in daj na miso.

81. *Preshutni bandelzi.*

Narédi mafleno testo ali putertaig, tankó svalaj, is tiga testa stori eno podlogo v' bandelze; sréshi na drobno preshute ali subiga svinskiga mesa, narédi is moke in od eniga rumenaka testó, ga svalaj, sréshi na tanke nudelne, jih na kropu skuhaj, ozédi, ohladi; sméshaj kuhane nudelne s' drobno srésano preshuto; deni v' fléherni bandelz nekaj od tiga méshanja. Po verhu spét pokri s' putertaigam, in ga pomashi s' jajzi, spezi v' pezhi ali v' tortni ponvi. So dobri.

82. *Masteni bandelzi.*

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

83. *Grahovi bandelzi.*

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

84. *Rajshovi bandelzi.*

Dinstaj eno unzho rajsha v' enim polízhu mléka, potlej naj se ohladí; méshaj eno un- zho sroviga masla v' eni skledi, potlej perme- shaj notri ohladeni rajsh, in vse vkup en zhas méshaj. Posébej méshaj pol ure dva jajza, shtiri rumenake, in presejaniga zukra pol un- zhe. Vse skup deni, in pomasane bandelze napolni, in lépo spezi.

85. *Sirni bandelzi.*

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

86. *Bandelzi od ribaniga kruha.*

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

## V I I I. A j m o h t.

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

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

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

## IX. Postne in moknate jédi.

### 88. *Sirni nudelni na maslu zverti.*

Vsami eno unzho froviga masla in nekoliko sladkiga fira; drobno vkup sméshaj, vbi eno jajze notri, in pét rumenakov, pa vse popréd dobro rastepi; tudi perdeni dvé shlizi volovih droshi, en frakel sladke smétane, osoli vse; in naredi s' moko is tiga vsiga testò na dili, ga svalaj; potlej reshi po perstu debéle, in pol persta dolge nudelne; dilo pogrej, jo s' moko potréfi, deni gori srésane nudelne ali bazelne, pokrì s' gorkim pertam, pusti jih 's - hajati.



Potlej jih na maflu zri, pa ne prevezh maſtno.  
Kadar jih na miso daſh, potrési s' zukram.

### 89. *Poviti rakovi nudelni.*

Eno libro moke vsami v' eno veliko plitvo ſklédo, deni na njo en maſelz mlazhne ſmé-tane; vbì ſhéſt jajzhnih rumenakov, in sraven dvé ſhlizi volovih droſhá, raſtepi vkup, in ſkosi fito prezédi v' ſklédo na moko; potlej ſtori teſtó, ga dobro pregnedi, puſti de v' ſklédi enmalo 's-haja; potlej ga na dilo vun vsami, ga svalaj, raſtopi eno unzho rakoviga putra, s' njim pomashi svalano teſtó, potrési gorri srésane rakove vratove, rasréſhi na bleke s' koléſzam, bleke povì, in jih puſti ſhe enmalo na gorkim 's-hajati; deni en perſt debelo ſmé-tane v' eno proſtorno koso, kadar ſmétana vrè, vloſhi povitke lepo po verſti notri; pomashi jih ſgoraj s' rakovim putram, pokrì, daj tudi ſgoraj ſherjavze.

### 90. *Rakovi ſhtrukli.*

Deni na dilo eno ne prav polno vevnizo zvetne moke, ofoli jo, vbì eno zélo jajze gorri, naredi prav mehko teſtó s' mlazhno vodo, de ſe bo vlézhi puſtilo; gnedi ga, de bo mehurje délalo, pokri potlej s' gorko ſklédo ali koso, naj pozhiva, tako dolgo de maſhenje ali filo naredíſh. Maſhenje ſtori tako: sréſhi rakove répe in ſhipavnize, naredi enmalo rakoviga putra v' ſklédi, perméſhaj ſa tri krajzerje v' mléku namozheniga béliſa kruha, pét

zélih jajz, ofoli, sraven deni enmalo kifle smétane. Potrési pert s' moko, deni gori testo, ga svalaj, potlej ga tanko islézi, vender de se nepreterga; nanj potresi méshanje, vkup svi, deni ga na okroglo savitiga v' eno plehato s' rakovim putram pomasano fklédo, deni okoli obod, polì s' vrélim mlékam, in rakovim putram; spodaj in sgoraj sherjavze deni, pezi pozhasi, in zhe shtrukel suh postane, perlì enmalo mléka, de bo foknat.

### 91. *Mandelnov shtrukel.*

Testo naredi, kakor je sa druge shtrukle navada. Filo, ali mashenje pa stori tako: sa eno jajze veliko masla meshaj v' fklédi do rahliga, perméshaj potlej eno unzho olushenih drobno stolzhenih mandelnov, tri zéle jajza, in tri rumenake, pol unzhe presejaniga zukra, sresaniga lemonoviga lupka, en frakel sladke smétane. Testo potegni na s' moko potrésenim pertu na tanko; pomashi s' méshanjam, savì, poloshi na okroglo v' eno s' maflam masano fklédo, obdeni obod, polì s' vrélim mlékam; sdolaj in sgoraj deni sherjavze, pezi pozhasi, zhe se fushí, polivaj s' vrélim mlékam, de se ne prismodí.

### 92. *Gugelhop, ali shartel.*

Eno unzho froviga masla rahlo méshaj, deni notri ofem rastepenih rumenakov, eno shlizovo volovih droshi, eno unzho presejane moke, enmalo vainberlov in zibéb, ofoli, ozukraj;

sgnedi kakor testó; ga deni v' s' smaflam pomasano, in s' ribanim kruham potréseno koso, pusti de pozhasi 's-haja; potlej ga na frédni sherjavzi pozhasi spezi.

### 93. *Dobri krofi.*

Vsami eno libro zvetne moke, postavi jo grét; deni eno unzho sroviga masla v' en piskerz pozhasi per ognju topít. Potlej en frakel smétane pogrej, de bo mlazhma. Presejaj moko, deni jo v' veliko sklédó, osoli jo kar gré. V' mlazhno smétano vbì dvanajst rumenakov, perde ni tri shlize volovih droshí, shverklay vse skup; prezédi skosi fito moko; potlej vlì gori stopleno maslo. Potlej déljaj testó, dobro gnedi, potresi dilo s' moko, ga svalaj na dili sa en masinz debelo; potlej ga réshi s' okroglim glasham na okrogle shipe, na frédo deni enmalo vkuhanja (salsen) zhéf pokrì spét eno shipo, shipe odréshi s' enim manjshim glasham, de se obé sgor na in spodna sprimeta; té krofe postavljaj na en s' moko potrésen pert. Dení masla v' eno veliko ponvo ali koso, ga sbéli, pokladaj krofe notri okoli oberne; pa ne prevezh na enkrat, de so na prostoru, pusti pokrite zrėti; kadar so na eni strani rumeni, jih oberni; ali potlej, kadar jih oberneš, ne pokrì vezh ponve, kadar jih vun pobéraš, jih dévaj v' eno toplo koso.

### 94. *Rajshov Shmarn.*

Kuhaj pol libre rajsha na enim bokalu mléka pa vender ne premehko. Sa tri jajza

debélo képo mafla méshaj v' eni skledi na rahlo, potlej vli notri kuhan rajsh, preméshaj, pomashi eno koso s' maflam, deni notri rajsh; pokri, daj sherjavze sgoraj in sdolaj, spezi, vender ne prevezh; potlej ga raskopaj v' sklédó, in potrefi s' zukram in sladko skorjo, ali zimetam.

95. *Hlebzhiki is volovih droshi.*

Stori testó is 12 lotov sroviga mafla, dvéh zélih jajz, shtirih rumenakov, dvéh shliz volovih droshi, eniga maselza smétane, in 10 lotov moke; svalaj testó na tanko, réshi s' koléizam trivoglate bléke, deni gori kakiga mashenja; savì skup, postavljaj na papir, pusti 's-hajati na gorkim, pomashi jih po verhu s' belakam, potrefi s' zukram, in pezi hlébzhike pozhasi na frédni sherjavzi.

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

Méshaj v' sklédi eno unzho sroviga mafla, perméshaj dva zéla jajza in pét rumenakov, perlì en frakel mlazhne smétane, in pozhasi shtiri shlize spranih volovih droshi, nasuj notri eno libro zvetne moke; stori testó, in ga sgnedi; deni ga na s' moko potréseno dilo, svalaj ga do en perst debelosti, vréshi ga s' bishkotnim modlam na bléke. Posébej sméshaj shtiri lote presejaniga zukra in en lot stolzhe ne presejane sladke skorje ali zimeta skupaj. Pomashi eno veliko koso s' maflam, obloshi dno s' nudelni, potréfi jih s' zukram in slad-

ko skorjo; potlej naloshi spét eno légo nudel-  
nov, in spét potréfi, in tako dalej, de pride  
vse notri v' koso, in spet po verhu potrefi;  
pušti jih 's-hajati; potlej deni nad sherjavzo,  
de se spezhejo.

### 97. *Droshni nudelni.*

Deni v' eno sklédó pét unzh béle moke,  
en dober mafelz smétane, tri shlize volovih  
droshí, polì s' pol unzho sbéleniga masla, oso-  
li, vbì notri ze le tri jajza, in tri rumenake;  
sgnedi testó, réshi ga s' glasham, ali s' obod-  
zam sa krofe, naredi hlébz h ike, pušti jih na  
toplim 's-hajati. Potlej vli en peršt debélo slad-  
kiga mléka v' prostorno koso, poloshi notri  
hlébze, in jih savrì; pol unzhe sroviga masla  
rasbéli, in jih polì; potlej pokrì, daj sherjav-  
ze sdolaj in sgoraj, naj se dinstajo.

### 98. *Sirni pezheni nudelni.*

Pét lotov sroviga masla méshaj v' skledi,  
perméshaj dva jajza in dva rumenaka, pét  
shliz smétane, eno dobro shlizo volovih dro-  
shí enmalo sladkiga sira, pol libre béle moke,  
osoli, stori testó, ga dobro sgnedi, svalaj sa  
peršt debélo, rasréshi s' obodzam sa krofe, ali  
pa s' nosham na bleke; pomashi koso s' ma-  
slam, potréfi jo s' ribanim kruham, vloshi  
nudelne na tésno, pušti jih 's-hajati, polì s'  
toplenim maflam, pokrì, pezi na sherjavzi spo-  
daj in sgoraj.

99. *Pezheni grésovi nudelni.* (Gebäckene Grießnudeln.)

Eno pést mafla rasbéli v' kosi, deni pol fra-  
kla gréfa notri, pusti de se rumeno shgè, kadar je  
rumen, vli notri en polizh vréliga mléka, pusti  
vréti, de se sagostí; potlej odstavi, vli v' sklédó,  
de se ohladí, in ga méshaj de ne bode shtru-  
kelzhast. Kadar je hladno, vbì notri 4 jajza, in  
4 rumenake popréd dobro rastepene, perméshaj  
3 shlize volovih droshí, in béle moke, ofoli;  
moko tako dolgo perdevaj, de se testó naredí.  
Poskusi pa na to visho, kdaj je moke sadošti:  
namrezh omozhi perst v' suhi moki, vtakni ga  
v' testó, kadar se testo vezh ne perjéma mozh-  
natiga persta, je snaminje, de si dosti moke v'  
testo djal. Gnedi testó en zhas s' kuhalnizo v'  
sklédi; potlej ga deni na potréseno dilo, ras-  
tegni ga s' rokami po dolgim, réshi en perst  
shiroke nudelne, pogerni en pert na eno dru-  
go gorko dilo, potrési jih dobro s' moko, ras-  
loshi nudelne na plosk gori na-njo, postavi  
na en gorek kraj, jih pogerni, pusti jih en-  
malo 's-hajati; potlej vsakiga s' nosham po fré-  
di enmalo naréshi, jih zri v' rasbélenim ma-  
flu; kadar na miso dash, potrési s' zukram.

100. *Droshni krofi.*

Deni v' sklédó eno libro pogréte moke,  
dvanajst rumenakov, en frakel smétane, tri shlize  
volovih droshí, ofsem lotov stopleniga sroviga  
mafla, ofoli vse, in sgnedi testo, svalaj, réshi  
s' glasham, ali plehatim obodzam, snash na-  
djati v' frédo s' zukram kuhane marelze, ali

en drugi falsen; puſti krofe s-hajati, in zri jih na maſlu.

101. *Sirni ſuho pezheni nudelni.*

Deni v' ſklédo dvajſet lotov béle moke pogréte, eno unzho topleniga maſla, dvé peſtí ſladkiga ſira, tri zéle jajza, pét rumenakov, dvé ſhlizi mersliga mléka, enmalo volovih droſhí, narédi teſto, ſgnedi, svalaj, sréſhi na bleke puſti jih na gorkim s-hajati. Pomaſhi koso s' maſlam; jo nakladaj eno légo nudelnov, eno légo ribaniga kruha, eno na drugo; pezi na ſherjavzi, ſgoraj naj bode mozhnejſhi ſherjavza, kakor ſpodaj.

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

Sa tri krajzerje zvetnih ſhémel (Mundſemmeln) sréſhi na ſhtirvoglate majhene koſze, namozhi jih v' enmalo ſladke ſmétanc. Sberi eno unzho vainberlov, tudi eno unzho zibéb preréſhi in jim pezhke vun boberi. Eno unzho ſroviga maſla méſhaj v' ſkledi, potlej perméſhaj tri jajza in tri rumenake; potlej perméſhaj ſhémle, vainberle in zibebe. To sréſhi v' bélo ruto, in kuhaj na perſtavleni mersli vodi eno zélo uro. To je moknata jed ali puding. — Vinſki ſható ſe tako naredí: vbà dvanajſt rumenakov v' en lonez, gori vli en dober maſelz mersliga vina, deni sraven vunanjo koſho od lemon odrésano, tudi ne ſtolzhene ſladke ſkorje, ktéro oboje ſe potlej

vun pobere; zukra deni kar je prav, de bo sadoſti ſladko; to vſe perſtavi eno zhetert ure popréd k' ſherjavzi, prédén na miſo dajesh: ſmiraj méſhaj in ſhverklaj, dokler ne ſavrè. Potlej deni moknato jed v' ſklédo, jo natakni ali s' podolgasto réſanimi mandelni, ali s' piſtazjami, zheſ vli vinſki ſható, in daj na miſo.

103. *Shtrukli s' ſuhim ſvinskim méſam.*

Naredi teſtó kakor ſa druge ſhtrukle; vsami ſuhiga ſvinskiga meſá kuhaniga, in ga na reſine in kotzhneke ali burſlize ſreſhi; vsami eno peſt ſribaniga kruha, in ga v' maſlu ſarumêni; rasvalaj in ravlezi teſtó na pertu, pa ne pretanko; vsami tudi en maſelz ſmeta-  
ne, deni va-njo pet jajzhih rumenakov, in jo dobro preſhverklaj. Potém teſtó s' to ſmeta-  
tano pomashi, potrefi po njem ſarumêni kruh in ſreſano ſvinko meſó, ga vkupaj ſvi, ga v' zhedno belo ruto ſavi, in ga ſkuhaj, kar je prav. Potlej ga iſ piſkra vsami, na ſhtrukle ſreſhi, in te ſhtrukle v' ſkledo deni, enmalo s' ſhupo obli, s' maſlam ſabeli, in ſhe s' ribanim kruham potrefi.

X. *Kuhanje, ali Koh.*

104. *Maſleni koh, ali máſlinek.*

Dvajſét lotov ſroviga maſla méſhaj do rah-  
liga v' ſkledi, vbì notri 16 jajz, ſraven deni



12 lotov zukra, in srésanih lemonovih lupkov; narédi okrog en obod is testá, in pezi pozhasi.

105. *Pluzhni koh.*

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

106. *Kuhanje od pezheniga teleta.*

Méshaj v' sklédi eno unzho putra perméshaj eno unzho olushenih stolzhenih mandelnov, dva jajza, in osem rumenakov dobro stepenih; pezheno telézhje meso sréshi drobno, rastolzi ga v' stopi s' v' mléku namozheno sredizo od béliha kruha; potlej sméshaj s' sgoraj popisanimi rezhmi; perdeni sraven nékaj govejiga musga na kosze srésaniga; eno unzho presejaniga zukra, in drobno sresaniga lemonoviga lupka. Vse vkup méshaj eno zhetert ure; pomashi pleh in obod s' putram, deni notri kuhanje, pezi pozhasi, potrési s' zukram, préden na miso dash.

107. *Kuhanje od beliga kruha.*

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

108. *Drugo kuhanje od beliga kruha.*

Sribaj ſa en krajzer béliĝa kruha, vli gorì en frakel smétane, puſti vréti, de ſe ſkoraj vſuſhí, potlej deni noter ſhéſt lotov putra, poſtavi na ſtran is ognja hladit, Potlej meſhaj, de ſe vrahlá, vbì notri deſét rumenakov, is dveh jajz ſtori ſnég, zukraj po tvoji miſli, deni sraven enmalo lupka od lemon. Stori obod is teſta, okoli pleha, vli kuhanje notri, ga pezi pozhafi.

109. *Kuhanje od kúten.*

Eno unzho putra méſhaj na prav rahlo; ſa tri krajzerje na reſíne srésane frédize béliĝa kruha namozhi v' vrélim mléku, puſti ohladiti, potlej dobro méſhaj, poldrugo unzho luſhenih ſtolzhenih mandelnov perdeni, tudi ſhéſt zélih jajz, in ſhéſt rumenakov, vſe dobro raſtepi. Reſanih lemonovih lupkov, in eno unzho obarjenih, otréblenih, oluplenih, in mehko kuhanih kúten preſheni ſkosi ſito, ozukraj, in per-

deni sladke skorje. Vse skup méshaj eno zhe-  
tert ure, pomashi pleh in obod s' putram, nali  
kuhanje notri, pozhasi pezi v' tortni ponvi, in  
s' zukram potréfi.

110. *Narasteno kuhanje od rajsha.*

V' piskru savri en polizh mléka, kuhaj v'  
njem eno unzho opraniga rajsha, pusti ga po-  
zhasi vréti, kuhaniga deni v' fklédo hladit,  
potlej ga tolzi v' rozhni stopi. Eno unzho  
masla méshaj rahlo v' fklédi, vanj deni stol-  
zheni rajsh, shést lotov drobno stolzhenih man-  
delnov, shést lotov presejaniga zukra, lemono-  
viga lupka, pét zélih jajz, shést rumenakov,  
dobro rastepenih. Vse dobro méshaj eno uro,  
vli na en pleh in obod, ktéra sta pomasana;  
pozukraj, in pezi pozhasi v' eni rasbéleni tort-  
ni ponvi.

111. *Kuhanje od rakov.*

Skorjo od ene shemle obréshi, jo kuhaj  
na enim maselzu mléka ali smétane, kakor  
panado, potlej jo ohladi. Potlej narédi pol  
libre rakoviga masla, ga ohladi; potlej deni  
v' kuhanje eno unzho stolzhenih mandelnov,  
shést rumenakov, pet in dvajset rakovih vra-  
tov drobno srésanih in stolzhenih; se mésha  
pol ure; potlej ribaj eno limono na zukru, ta  
zucker deni notri; ozukraj po tvoji volji, nare-  
di v' eno kofitarjasto fklédo obod is testa, ga  
spezi, pomashi fklédo in obod s' rakovim ma-

slam; méshanje vli notri, pezi v' rasbéleni tortni ponvi tri zheterti ure, daj s' zukram potréseno.

### 112. *Jeterno kuhanje.*

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

### 113. *Ledvizhno kuhanje.*

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

### 114. *Jabelzhno kuhanje.*

Oluplene jabelka dinstaj, jih preshmi skosi fito; pol libre pretlazhenih jabelk, poldrugo unzho putra méshaj v' sklédi rahlo; perméshaj eno unzho oluplenih drobno stolzhenih

mandelnov, srésanih lemonovih lupkov, desét rumenakov dobro rastepenih. Od petérih vsami belak, ga rastepi, perdeni eno unzho presejaniga zukra, to dvoje perméshaj pozhasi v' sgoraj popisano kuhanje; pomashi kosítarnizo in obod s' srovim maflam, deni kuhanje notri, pezi ga pozhasi.

### 115. *Jabelzhno kuhanje, drugazhi.*

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

### 116. *Raspenjeno kuhanje.*

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

### 117. *Kuhanje od shuke.*

Sberi kosti od eniga kosza pezhene shuke, in odberi kosho prozh; ribje meso drobno s'

nosham rasfékaj. Potlej skuhaj sa tri krajzerje béliĝa kruha sredíze na mléku, kakor eno panado, puŝti ohladiti. Med tém méshaj sroviga maŝla v' ŝklédi do rahliga, vbi notri ŝhtiri rumenake in tri zéle jajza, perdeni ohladeno panado, rasfekano ŝhuko, enmalo lemonoviga lupka, in zukra. Pomashi pleh in obod s' putram, vli kuhanje notri, pomashi s' spénenim belakam, potrési s' zukram, in pezi v' tortni ponvi.

### 118. *Sroviga maŝla kuhanje.*

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

### 119. *Krompirjovo kuhanje.*

Eno unzho sroviga maŝla dobro premeŝhaj; vbi notri dva zela jajza, in perdeni ŝhe dva jajzhna rumenaka; devaj pozhasu notri pol unzhe zukra, pet lotov kuhaniga in ŝtlazheniga krompirja, in lup od pol lemone, in med tém smiraj meŝhaj; deni to potlej v' eno s' srovim maŝlam pomasano koŝtarnizo ali kaŝerólo, in ŝpezi lepó in pozhasu.

## XI. Pezhene mesne jédi.

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

Kadar dobish jeléna per répu, ali per stegnu, in ga dalje hraniti hozhezh, se dobro obvaruje v' jesihu na to visho: jelénovo meso pusti v' zhisti vodi leshati dvé uri, pottlej dobro operi, poloshi v' en shkafez ali drugo globoko posodo, nali hudiga jéfiha, perdeni lorberjoviga pérja, dishave, in pusti pokrito stati. Obstoji tri tédne. Ako je velik kof jeléna, je bolsi de se v' pezhi, kakor na rashnu pezhe, in se navlézhe s' shpeham, déne v' ponvo, in se spezhe do dobriga s' srovim maslam. Se sna tudi she enmalo s' jesiham políti, kadar se pézh déva.

### 121. *Goveje po anglejsko.*

Deni en lép kof govejiga mesá v' koso, perdeni mushganov, shpeha, prekajeniga mladiga presizha, nagelnovih shebiz, mushatoviga zvéta, lorberjoviga pérja, zhebule, lemonoviga lupka, enmalo jéfiha, in goveje shupe; postavi, pusti pozhasi gréti; kadar je mehko, vse mi vun, odzédi mashobo, postavi ozejeno meso spet v' kosi na sherjavzo, perdeni shtiri kuhavnize make, enmalo kisle smétane, perli shupe, pusti dobro vréti; preden na miso dash,

prezedi polivko skosi sitize, posnami mast prozh; deni meso v' sklédó, ga poli s' posnéto polivko.

### 122. *Skrito meso, ali mulpret.*

Goveje skrito meso ozhédi, ga na resine sréshi, tolzi kakor karmenadelze, potrefi s' soljo, in ribanim kruham, potrefi s' stolzhenim brinjam. Posébej raspusti enmalo putra v' eni kosi, v' tim stoplenim maslu resine omozhi, potrefi s' ribanim kruham, pokladaj na mrésho, in jih pezi na sberjavzi, kakor telézhje karmenadelze. Posébej rasréshi kapar, ali pa smèrzhikov na drobno, ozri v' kosi na srovim maslu, perli shupe od suhiga presizha, okifaj s' lemono, in poli v' sklédó djane pezhene resine od skritiga mesa. — Se snajo tudi té resine dushiti v' kosi na visho, kakor je bilo popred Nr. 121 rezhenó od govejiga po anglejsko, in se dajo na miso v' lastni polivki.

### 123. *Skrito meso drugazhi.*

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



124. *Divjázhino ohraniti bres jesiha.*

Divje meso se narpred potrése s' soljo, ena béla ruta se omozhi v' jésihu, v' njo savije meso, povéshe, in na en kraj obéfi, kjer hladna sapa v' sénzi skosi vlézhe. Kadar se ima pezhi, ni drugiga tréba, kakor oprati, in narediti, kakor gré. Tako se ohrani tudi telézhje in govédje.

125. *Visha soknato pezhenko spezhi.*

Nad pezhno ponvo si pusti narediti od kovazha en pokrov is shelésniga pleha s' pervihanim robam. Kadar hozhesh meso pezhi, pezhenko ali prato iméti; deni meso v' pezhno ponvo na trinogu nad sherjavzo; kadar se sazhne dobro pezhi, deni gori pokrov, in nanj sherjavze. Vezhkrat odkri, pezhenko obrazhaj in polivaj. Na to visho postane pezhenje soknato, in bolsi, kakor bi ga v' pezhi pékel. V' taki ponvi s' sgornim pokrovam snash pezhi sajza, telézhje, svinško plezhe in rébra, in druge perutne shivali. To je dobro gospodinstvo, pezhénka je prijétna, soknata; vendar ne posabi, de se mora pezhi na zhisti sherjavzi.

126. *Dobra goveja pezhenka.*

Obéfi dva ali tri dni goveje meso na hladno sapa; potlej ga tolzi v' mehko, navlezi ga s' shpeham prav gošto. Potlej s' moko potréfi, pezi v' kosi s' srovim maflam, polivaj ga

dobro. Kadar je rumeno, perlì goveje shupe, jesiha, in kapare perdeni; tako naj se tri ure kuha. Daj vse skup v' sklèdo; sraven se sna djati lemonoviga lupka.

127. *Kravje vime pezhi.*

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

128. *Telezhje stegno, ali shlegel.*

Telezhje stegno se s' debelmi shpehovimi koszi navlezhe, tudi s' suhim mesam mladiga presizha, in shalblam, osoli ga. Deni v' koso shpeha, preshute, selenja, lorberjoviga pérja, basilke, lemonoviga lupka, ingverja, popra, muskatoviga zvéta, nagelnovih shebiz, zhebu-  
le, jésiha, en maselz kisle smétane; deni na té rezhi telézhje stegno, polì s' kisló smétano; koso pokrì, daj sherjavze sgoraj in spodaj, pezi in dushi ga pozhasi, vezhkrat ga polì s' polivko, ktéra se od njega natéka, de lépo farbo dobí, kakor bi na rashnu pezhen bil. Kadar je skoraj mehek, perlì shupe, de savrè: potlej vsami shlégel vun, posnami mast is polivke, polivko prezédi v' drugo koso, deni shlégel spet notri, de enkrat savrè, daj v' skédo. Ako hozhesh, snash perdjati austrig, ali mishelnov.

129. *Kopun, ali purman s' austrigami na-  
devan.*

Dushi ali dinstaj austrige, krompirja, telézhji sékani persnik, in sekane nebésa v' sro-  
vim maslu; to predeni v' eno koso, perlì shu-  
pe, de se povrè, ofoli, perdaj dishave, potlej  
pusti ohladiti. S' tim nadévaj kopuna, ga safhi;  
potlej deni v' eno veliko koso shpeha, preshu-  
te, telézhjiga, zhebule, lemonoviga lupka, gvir-  
za, selenja; deni kopuna notri, de se pozhasi  
dushí. Kadar je rumen in mehék, ga vun vsa-  
mi, v' koso perlì shupe, pusti polivko samo  
vréti; kopuna deni v' drugo koso, nanj prezé-  
di polivko skosi fito; postavi na sherjavzo, de  
vrè do dobriga. V' to polivko se snajo tudi  
austrige djati, ali she sraven krompir.

130. *Meso od ováz in jágnet.*

Kof per répu od ováz se sna narediti, ka-  
kor se nareja od jelénov, ali pa spezhi sam na  
sebi. Tako tudi od jágnizhov. Is herbta se  
storé karmenadelzi. Stegno se paza, s' shpeham  
navlészhe, in na rashnu pezhe; ali pa nasolí, in  
prekadí. Drob se kuha v' ohravtu. Glava se  
ofolí, prekadí, in v' répi kuha. Noge se po-  
valajo v' rastepenih jajzah, in moki, in na  
maslu ozró.

## X I I. S a l a t a.

### 131. *Kútine sa salato.*

Olupi lépe kútine, preréshi zhes frédo, serna vun istrébi; prekuhaj v' vodi, de postanejo enmalo mehke, kadar jih potipash; odli vodo; perlì vina in zukra, jih do mehkiga kuhaj, v' sklédó rasstavi; v' sok ali sof deni lemonovih lupkov, zéle sladke ali zimetove skorje, nagelnovih shebiz; pusti, de se gosto vkuha, prezédi, in vli na kútine. One se potlej po verhu obloshé s' podolgasto résanimi mandelni, in s' víshnjami.

### 132. *Víshnje sa salato.*

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

### 133. *Lashka salata.*

Vsami mariníranih rib, rasréshi jih zhédno v' sklédó; potlej lépih olivk, in po dolgim

srésanih sardél. S' tim naloshi sklédó; je laška salata.

134. *Pomeranzhna salata.*

Pomeranzhe sréshi na kolésza, obloshi sklédó s' njimi, potrési s' zukram, in sléherno kolésze obloshi s' eno kuhano víshnjo.

135. *Salata srovih jabelk.*

Oluplene lépe jabelka tafelne s' iménam poloshi v' merslo vodo, de béle ostanejo; réshi jih v' tanke podolgaste résine, s' lemono obribaniga zukra gori natrésí, portugeskiga soka ali shofta perdaj, in sméshaj; je salata narejena.

136. *Kuhane jabelka sa salato.*

Jabelka tafelne olupí, zhes srédo preréshi, istrébi, v' merslo vodo deni. Vsami méfingasto koso, ali kufréno, deni notri zhiste vode in enmalo vina, en kósez zukra, de bo sladko, kar se spodobi; tudi enmalo sladke skorje zéle, in lemonoviga lupka. Potlej deni jabelka notri, pokri, pusti jih kuhati, de se mehki zhutijo, kadar s' kuhalnizo potípasth; vender, préden se raskuhajo. Pokladaj jih po versti v' sklédó; potlej pusti polivko v' kosi she enmalo povréti, jo slí zhes jabelka, pusti vse ohladiti; je salata dobra.

137. *Repunzlova salata.*

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

---

## X I I I. T o r t e.

138. *Mandelnova torta.*

Vbi v' en pozinjen lonez shest jajz, in shest rumenakov, postavi lonez na en trinog nad majheno sherjavzo, rastépi jajza nad sherjavzo, in pusti, de enmalo mlazhno postane. Potlej prezej vsami od ognja, rastepi jajza, de postanejo prav gosté; deni potlej notri pol libre presejaniga zukra, in od ene lemone drobno sresaniga lupka, méshaj skup de se sgotí; potlej deni notri eno libro ali en funt drobno stolzhenih mandelnov, meshaj tako dolgo, de ne bode nizh svalka ali shtrukelza. Dalje na plitvi zinjasti sklédi rastepi belak od shest jajz ktéri so ostali, s' lesénim nosham, de se spenijo; in notri v' lonez permeshaj; tako je omésa sa torto storjena. Obod in pleh dobro

pomashi s' srovim maflam, in s' ribanim kruham potrési, vli omešo notri; pokri, daj sgoraj in sdolaj pozhási majhine sherjavze. Kadar je torta pezhena, obréshi s' nosham okoli oboda, de se obod od torte odlozhi; potlej jo podréshi od pleha. Pokri plitvo sklédo s' okroshnikam ali talerjam; preverni torto s' obodam in pleham vred nanj.

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

Vsa posoda plehata, kofitarjasta, kufréna, in mésingasta ima zhédna, suha, in pred rujò varna ohranjena biti. Kadar ene ali druge potrebujesh, jo pomashi s' maflam srovim ali kuhanim, potlej potrési s' drobtinami, kar se jih perjéti hozhe; potlej snash pezhi, zrétí, in notri dévati, kar hozhesh, pojde vse rado vun.

140. *Visha zukreni sneg na torto narediti.*

Deni v' lonez eno unzho presejaniga zukra, belak od eniga jajza, enmalo roshne vode; méshaj skup, de se sgoští. S' tim snash sneg narediti, na karkoli hozhesh. Kadar je torta shé enmalo ohladena, jo s' tim zukrenim snegam oblí ali prevlézi, in proti ognju derishi, de se posushí. Tudi snash tako snég perpraviti: rastepi 2 ali 3 belake, de se spenijo, vméši notri presejaniga zukra, persipaje po malim med méshanjem, ne pa vse na enkrat; in meshaj le na eno stran; de pošlane prav gošto. Ta snég ne tezhe doli, je dober sa vi-

soke torte in ostane gori, kamerkoli ga prevlézhesh; potlej jo snash potrésti s' presejanim zukram, in jo pofushi v' pezhi. — Ako hozhesh rudezho farbo iméti, deni notri mešhanje alkermes, sa rumeno shefrana, sa rujávo zhokolade; vse popred na prah stolzheno in perméshano. Sa seleno farbo deni desét sern kaféta v' pol jajzhniga belaka namakat, v' zhasu enmalo preméshaj bode v' eni ali dveh urah seleno farba, ktéra se med zukreni snég permésha.

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

Ti obodi so dobri sa vse torte, in tudi sa druge stvarí pezhi. Obod naj bo saj shtiri perste visok, in na okroglo prostóren; konzi nimajo biti vkup sliti, ampak prosti sa bolj ali manj stisniti, kakor ima vezhi ali manjšhi torta biti. Na tim stisnenim mestu se samashe s' enim na vodi storjenim testam is moke; se prevéshe s' nitjo, de ne odjenja. Obod se dene na pleh, na dno en okroglo vresan papir; obod in papir se s' mašlam dobro pomashe, s' moko ali s' drobtinami potrese. Pezhena torta se ob obodu s' nosham podréshe, obod prozh vsame, in tudi papir odlozhi. Sa torte snajo tudi druge sorte modli biti, katéri so nalash narejeni ali po podobi ene dínje, ali s' votlino v' sredi, ali kakorshnekoli podóbe se sa shartelne delajo. Obod nesme nikol poln biti, temozh se prostor pusti, kar se vé, de bo torta se narašla.



142. *Zherna kruhnja torta is zhokolade.*

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

143. *Ajdovnikova torta, drugazhi.*

V' sklédi vméshaj dobro poldrugo unzho sroviga masla, potlej vbì notri  $\frac{1}{4}$  rumenakov eniga sa drugim med vednim méshanjem smiraj na eno stran; potlej vmési lepiga presejaniga zukra pol libre, vmési ga pozhasi per peshízah, tudi dvé pesti olushenih stolzhenih mandelnov, sladke skorje enmalo in lupka od lemón. Po tim rastepi belák od jajz na péne in tudi notri vméshaj; sadnizh vmési notri per pestéh ajdoviga sribaniga kruha tri unzhe, she enmalo méshaj, in prezej pézh deni v' obodu, ali v' modlu, kakorshnim hozhesh.

144. *Torta is bele shterke.*

Od 8 jajz vbì rumenake v' en pozinjeni lonez, beláke pa v' eno plitvo sklédo posebej. Rumenake rastepi na tanko, potlej eno libro presejaniga zukra pomalim per peshízah smiraj na eno stran notri vmési, zhe imash eno

shlizo roshne vode notri deni, tudi enmalo stolzhene kréshe ali kardemona. Belak od jajz posebej v' plitvi sklédi penasto rastepi, in sraven notri sméshaj. Sadnizh se lepe presejane shterke per polnih peshízah pozhasi vméfi; in v' obod dene, tèr v' pézh.

145. *Prepezhenki, ali biskoti is torte.*

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

146. *Peskasta torta.*

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

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

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

148. *Od zheshinj kuhanje.*

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

149. *Hitra torta.*

Pol libre sroviga masla, eno unzho zukra, pol libre rajshove moke, in en rumenak, tari ali ribaj v' rozhni stopi ali moshnarji prav dobro; potlej vli na zvetno moko na dílo; stori dva debéla podpláta is testa; en podplat de-

ni na pleh, potlej gori namashi vkuhanja ali falsna, in pokri s' drugim svalanim podplatam, obréshi okoli; samashi s' belakam, in tudi s' belakam po verhu pomashi; potlej pezi ali v' tortni ponvi, ali v' pezhi.

### 150. *Vishnjova torta.*

Naredi sa eno unzho masleniga testa is moke in sroviga masla vkup sgnédeniga, ga svalaj sa en noshov rob debélo; stori is njega en podplat na pleh, obod deni gori; ob obodu stori okoli sa dva persta visok obrozh is svalaniga masleniga testa; notri naloshi vishnje. Sméshaj skup prav dóbro eno rézh kisle smetane, shtiri rumenake, in shtiri lóte zukra; to vli zhes vishnje, potresi zukra na verh, in pezi pozhasi.

### 151. *Torta bres jajz.*

Osem lotov sroviga masla dobro méshaj; potlej perméshaj eno libro stolzhenih mandelnov, dvanajst lotov presejaniga zukra, shéft lotov zvetne moke, in od ene lemone srésaniga lupka, in notri istlazhi sok od té lemone; potlej se pleh obloshi s' oblati, na-nje se namashe poloviza testá; nanj se déne, karkoli se polubi; po verhu se dene druga poloviza testá, in s' oblati obloshi, in s' pistazjami natakne. Kardar je pezhena torta, jo is oboda vsami, in zukreni sneg na njo narédi; ter spét v' pezhi posufhi.

152. *Grahova torta.*

Méshaj rahlo eno libro putra, deni vanj od 20 jajz rumenake, in le od deset belake, méshaj dobro; potlej perdeni pol libre presejaniga zukra; lemonoviga lupka, sladke skorje, in muskatoviga zvéta eno malo rézh. Med to se dene ena libra kuhaniga, in kar je mogoče narbolj suhiga ali odzejeniga, in skosi ruto ali fito pretlazheniga graha; potlej méshaj she zhetert ure. Potlej narédi en tanek podplat na pleh is tanko svalaniga masleniga testa ali putertaiga; sgoraj popisano méshanje deni notri, in pezi pozhasi.

153. *Pesna torta.*

Narpréd naredi putertestó. Potlej skuhaj nakerblane lepo rudézhe pése v' mehko, de bo kakor kasha, perdeni sraven enmalo zukra, sladke skorje, soli, in vina, ter se pusti she en zhas kuhati. Kadar se ohladi, se namashe na masleno testó na pleh, se pokrije s' maslenim testam, po verhu pomashe s' rumenakam, in pozhasi spezhe. Jo potrésí s' zukram, dokler se pezhe; ali pa zukreni sneg gori narédi.

154. *Kostánjova torta.*

Srésíhi drobno 14 pezhenih oluplenih kostánjov. Méshaj poldrugo unzho sroviga masla s' eno unzho stolzhenih mandelnov, s' 18 loti presejaniga zukra, trémi zélimi jajzi, in pete-

rimi rumenaki, s' lemonovimi lupki, in s' kostanjam. Deni vse na pomasani pleh in obod.

### 155. *Krompirjova torta.*

Skuhaj krompir, tako de ne bo raskuhan, ga olupi in na ribeshnu sribaj. Deni sheft jajz v' eno skledo in jih dobro rastepi; stresi en funt stolzheniga zukra notri, in potém en funt sribaniga krompirja, in vse to pol ure dolgo meshaj, de bo prav dobro premeseno. Potém pomashi tortni model s' srovim maslam ali putram; ga potresi s' lepo moko, kolikor se je hozhe prijeti; deni va-nj enmalo drobno sribaniga ali sresaniga lemonoviga lupka, in potlej deni popred imenovano tortno testó notri. Prezej ko je model napolnen, ga postavi v' pezh, de se bo torta lepó rumeno spékla.

### 156. *Torta s' srovim maslam.*

Vsami pol funta moke, pol funta sroviga masla ali putra, eno unzho stolzheniga zukra, in lupka od pol lemone. Vbi na vse to dva jajza, meshaj dobro in naradi testó. To testó potém sgnédi, mu daj podobo, kakorshino hozhesh, in spezi v' tortni ponvi, ne prevezh rasbeljeni.

### 157. *Tanka torta.*

Vsami belak od sheft jajz, rastepi ga de bo kakor péna, deni ga v' en funt stolzheniga zukra, in meshaj eno zelo uro. Deni po tém

sraven eno unzho lepe moke, in naredi testó, pa vezh ne meshaj. Potem pomashi kositarjasto skledo ali plato s' srovim maflam; rasfhirí to testo po nji, de ne bo debelíshi, kakor kadar se sa nudelne rasvalja; vsami eno unzho mandelnov in pistazij, in jih podolgasto sreshi; te resine na testó poloshi, de se ga na verhu primejo, in postavi v' pézh de se lepo spezhe. Kadar je pezheno morash prezej gorkó is kositarnize vseti.

---

## X I V. R i b e.

---

### 158. *Dushéna, ali dinstana riba.*

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

### 159. *Nadevana shuka.*

Druge majnsi in slabíshi ribe otrebi od kostí in od koshe, rasfekaj jih, in perméshaj v' eno unzho mafla, tudi tri rastepene jajza; ene stroke zhesna, sribaniga kruha, muskatovi-

ga zveta, srésaniga peterfhila, in solí. To smé-  
 fhanjé nadevaj v' eno veliko ofhohtano ali ofhu-  
 pano in ístrebleno fhuko; kar tîga mafhenja  
 oltane, podelaj in svalaj na majhene zmoke.  
 Potlej deni fhuko in zmoke v' eno podolgasto  
 ponvo s' frovim maflam na sherjavzo, de se  
 rumeno spezhe. Sadnîzh perlí eno rezh vina,  
 perdeni lemonovîga lupka, muskatovîga zveta,  
 ribanîga kruha; pusti en zhas vreti, in daj v'  
 fklédo; vse skup ribo, zmoke, in polivko.

### 160. *Karpi v' zherni polivki*

Preréshi ofhohtanîga karpa po herbtu, vli-  
 vanj jesiha, in pusti krí in jesih tezhi v' eno  
 fklédizo, otrebi sholz od jeter, drob deni spet  
 v' karpa, ga ne smésh nîzh prati, temozh oso-  
 li, na kosze sreshi, pusti en zhas v' solí le-  
 shati, pomashi koso s' maflam, poloshi notri  
 ribo, na njo lorberjovîga perja, shatraja (*Kut-  
 telkraut*), zhebule, peterfhilovîh korenin, korenja,  
 stolzhene dishave, shefrana, enmalo zelîga ing-  
 verja, nalí pol vode pol jesiha de ribo vtopí;  
 pusti na sherjavzi vreti ene pol ure. Potlej ri-  
 bo deni vun v' fklédo; naredi eno rumeno  
 preshganje, sabeli shnjim polivko od karpa  
 v' kosi, kjér se je dushil ali dinstal; zhe je  
 pregosta, perli enmalo grahove shupe; potlej  
 vli notri v' jesih perstresheno ribjo krí, pusti  
 savreti; potlej jo na karpa skosi fito prezedi;  
 pusti she skupaj vreti, in pertresi srésanîga ali  
 zelîga lemonovîga lupka.



161. *Karp v' sardelnim soku.*

Ofhohtan karp se otrebi, na kosze sréshe, enmalo v' soli pusti; koso s' maflam pomashi, deni v' njo petershilovih korenin, korenja, zhebule, lorberja, shatraja, stolzhene dishave, in ribo; nali zhes njo na enake dele vina, jesiha in vode, pusti jo pokrito pol ure dushiti nasherjavzi; operi tri sardele, sréshi jih s' petershilam in lemonovim lupkam, prav drobno rasbeli sroviga masla sa velikost eniga jajza v' eni kosizi, pertresi dve shlizi moke, premeshaj, kadar se rumeno sazre, deni sardele notri, smeshaj. Kadar je riba sadofti mehka, jo vsami is kose v' sklédo; sok od nje prezedi v' kosizo na sardele; oboje skup vli na ribo.

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

Ofhohtaniga karpa otrébi, na kosze sréshi, v' zhisto vodo en zhas poloshi, ofoli; deni v' eno koso sroviga masla, drobtin, podolgasto srésaniga lemonoviga lupka, srésaniga rosmarina, lorberjoviga perja, eno zélo zhebulo s' nagelnovimi shebizami natakнено, kapar, in ribo karpa gori; kakor si pod ribo djal, take stvari tudi po verhu nje natrésí, pokri, pusti en zhas na sherjavzi dushiti; potlej en pitni kosarz vina perli; sok od pol lemone; jesiha kolikor je tréba kífati, rédke zhiste grahove shupe; spét pokri, de se dushí; sloshi ribo v' skledo, sok pa na njo prezédi.

163. *Pezhena shuka.*

Oshohtana ali oshupana shuka in istréble-na se ofushi s' belo ruto, povala v' moki, in v' podolgasti ponvi na enmalo sroviga masla pezhe. Kadar je na eni strani pezhena, se na drugo preberne, in zhe je tréba, s' maslam pomashe, de ni suha in se ne sashgè.

164. *Shuka v' hrénu.*

Shuko skuhaj, de bo vishnjova; polivko hrénovo sazhi délati, kadar je riba perstavle-na. Délej jo na to visho: sa kolikor ludí je riba tolikrat po dva lota putra vsami, ga rasto-pi, moke perméshaj, kadar se moka sazhe rumeníti, perlì vode, kar se tebi sdí. Potlej perdaj enmalo jésiha, zukra, nasterganiga hré-na, stolzhene sladke skorje, nagelnovih shebiz, in lemonoviga lupka. Kadar je riba skuhana, in v' sklédo djana; se postavi nad en pisker ali kótel s' vrélim kropam, riba se potrése s' nasterganim hrénam, stoji pol zheterti ure nad kropam, de hrén v' ribo vlése s' svojim du-ham; potlej se una posébej narejena polivka vréla zhés slije.

165. *Stokfish s' shuko nadevan.*

Dvé libri ali dva funta stokfisha skuhaj, ofoli, posébej kuhaj shuko v' osoleni vodi, kuhano sberi in vse kostí odtrébi, sraven deni petershíla, moke, zhesna ali luka, enmalo v' mléku namozheniga in oshetiga kruha, dva ain-

rirana jajza; to vse drobno rasfekaj. Pet lotov masla s' dvéma zélíma jajzama méshaj, v' to deni sékanje, ofoli; potlej pomashi eno skledo s' maslam, potréfi s' kruhovmi drobtinami, vloshi notri stokfish, ga prevlezi po verhu s' popred popisanim meshanjam, de bo ves pokrit, deni okoli obod, postavi nad sherjavzo, pokri, na pokrov deni tudi sherjavze; naj se eno zhetert ure pezhe: sadnizh vsami obod prozh, in daj skledo na miso.

### 166. *Shuka v' mishelnih:*

Otrébi shuko, sréshi na kosze, deni jo v' koso, notri nali pol vode pol jefiha, perdeni eno zhebulo, solí in dishave; pusti vréti pol zhetert ure. Posebej naredi polivanje ali mishelnov sok tako: operi pétdefet mishelnov s' vinam, deni v' kosizo en kos sroviga masla, notri mishelne, pokri, pusti jih en zhas dushiti, potlej vsami od sherjavze, otrebi tri sardéle od kostí; sardéle, in enmalo petershíla, zhebule, zhesna, in lemonoviga lupka sreshi drobno; rastopi sa en oreh sroviga masla v' kosizi, permeshaj enmalo moke de se v' maslu sarumeni; rasresaniga stresi notri; vméshaj, perlí grahove shupe, in enmalo soka, ktériga je shuka od sebe dala; sméshaj, pusti dobro vréti; deni shuko v' skledo, potégni mertvo kosho is njé doli; poli jo s' mishelni, in s' tim popisanim sokam, in pusti enmalo vse skup savréti.

167. *Pezhen som, in sulz.*

Som, ali pa sulz se v' kosze sreshe, opere, in s' ruto pofushí. Potlej ga s' maflam pomashi, s' muskatovim oréham potréfi, in nad sherjavzo na mréshi pezi. Zhes sulza snash tudi eno polivko narediti: otrebi nektére sardele, jih tanko rasfékaj, deni v' kosizo, na njé deni en kosarz vode, in en kosez sroviga mafla, oshmi gori sok od ene lemone, pusti kuhati na sherjavzi. Pezheniga soma deni v' sklédó, in ga s' tim polivanjam oblì.

168. *Liska v' rujávim polivanji.*

V' kosi pusti savréti jéfiha in vode, in eno zhebulo, s' tim vrélim kropam otrebleno lisko dvakrat popári, de duh sgubí. Potlej jo nashpíli, in násoli. Pomashi eno koso s' maflam, deni v' koso eno zhebulo, enmalo korenja, peterhilovih korenin, sélene, moke, lorberjoviga perja, shatraja, ingverja, desét sern zéliga popra, dishave, dva zéla muskatova zvéta, od lemone lupka; na vse to poloshi lisko, pokrì, deni na sherjavko, vzhafi jo obernì, in kadar je rumena, jo s' moko enmalo potrefi, she enmalo na sherjavzi pusti, potlej vlì eno sajemnizo grahove shupe, ali druge na njo, naj savrè. Po tim vsami lisko vun v' drugo koso, prezédi na njo sok, in stlazhi pol lemone gori; pusti she en zhaf vréti, daj v' sklédó lisko in polivanje. Kdor hozhe, sna tudi perdjati kuhaniga krompirja, islushenih mishelnov, olivk, in austrig.

169. *Shuka v' lemonovim soku.*

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

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

Kadar karpa sakolesh, perstresi kri v' jésh. Potlej ga sreshi na kosze, perstavi ga v' kosi s' zhernim vinam, enmalo jesiham, stolzhenim prepezhenim kruham, drobno sekanim zhesnam, resinami od lemonoviga lupka, stolzhenimi nagelnovimi shebizami, enim koszam v' moki povalaniga putra, enim koszam zukra; kadar skup vrè, pokrov gori deni. Naj se kuha pol ure, sadnizh deni perstrésheno kri s' jesiham notri. Potlej naj se do dobriga kuha.

171. *Pezhene ale.*

Ale operi, ofoli, na rashen natakni, potréfi s' drobtínami, s' muskhatovim zvéтам, obli

s' raspushenim maflam, tlazhi soka od lemo-  
ne gori; pezi, in jih vméf ravno tako polivaj.

### 172. *Kuhana bísená.*

Deni v' písker enmalo vezh jéfiha ko vo-  
de, tudi lorberjoviga pérja, zhebule, pusti sa-  
vréti; kadar to vrè, deni bíseno v' lonez, pu-  
sti kuhati. Kadar je kuhana, odli, deni s'  
enmalo té shupe v' skledo, sabéli, snafh tudi  
nasterganiga hréna zhes djati, in s' srésanim  
petershilam potrésti.

### 173. *Stokfish dobro kúhati.*

Namozhen stokfish se s' nitjo svésan kuhat  
déne v' mersli vodi, kadar se napne in béle  
péne storí, se na fito déne sa odzedíti. Sa  
polivanje se déne v' kosi na sherjavzo kislá  
smetana s' ribanim kruham, en kosez froviga  
mafla sraven, soli, in stolzheniga muskatoviga  
zvéta; to se polije na stokfish.

### 174. *Polshi nadévani.*

Kuhane polshe vun potegni, otrébi, in ozhé-  
di. Potlej deni froviga mafla v' koso, rastopi-  
ga, perdeni ribaniga kruha notri, majerona,  
shatraja, muskatoviga oréha, in enmalo popra,  
vender vsiga le malo. To se sgnede, kakor  
testo. Potlej deni otréblene polshe nasaj v'  
ozhedene lupine, in samafhi jih s' tim testam.  
Zhe pa hozhesh, de testo ne bode vun padlo,  
deni med testo eno jajze; ali bolsi pokúf

imajo, zhe ni nizh jajza sraven; lé glej, de bosh varno kuhal; po tim vsami shupe od kuhanih rib v' eno koso na sherjavzo, notri deni vse sorte sélifh in dishav, kakor sgoraj sa testo. Sadnizh deni samasane polshe notri kuhat; pa ne predolgo, de ne postánejo terdi.

### 175. *Pezhene postervi.*

Posteru ofhohtaj, otrébi, ofoli, pezi jo na mréshi pozhasi; pezheno pusti hladiti, poloshi jo na en s' maflam namasan papir s' dishavo, selenjam, in lemonovim sokam; jo spét deni na mrésho, pezi pozhasi, de se od dishave navsame. Se da v' papirji v' sklédó.

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

Shabe skukaj, otrébi, zheterti narasen deni, shupo od njih hrani. Eno koso obloshi s' srovim maflam, perdeni muskatoviga zvéta, lemonoviga lupka, srésaniga petershila, enmalo zhebule, potrési s' moko; notri deni shabe, od sgoraj jih tudi obloshi s' takim, kakor si jih spodaj podloshil, pokrì, deni na sherjavzo dushít; zhes en zhas perlì shupe od shab, grahove shupe, en kosarz vina, sok od pol lemone, pusti dalaj pokrite na sherjavzi. Snash tudi perdjati krompirja, is lupin slézhenih austrig, mishelnov, vratov od rakov, ali smerzhikov, kumar srésanih. Kadar pride zhas v' sklédó dévati, rastepi tri rumenake, notri med té dobro vméshaj en kos sroviga mafla, muskatoviga zvéta in soka od lemón; potlej pre-

zédi shupo od shab na leté rozhí, méshaj v' eno méro, de se nevterdi, imej od délezh per sherjavzi, de se skuha; deni shabe v' sklédó, zhéf vli ta frikasè, potrési s' lemonovim lupkam, in pistazjami obojim srésanim.

177. *Turshke shabe v' svojih zhapínjah.*

Shabe skuhaj v' mehko, de zherna kosha rada doli pojde, otrébi jih zhédno, shovz odberi od jéter, zheterti deni nasaj v' zhépínje; zhépínje je tréba tudi olushiti, vse zherno doli is njih. Raslékaj dve od kostí odbrane sardéle, deni to sekanje med shabe, oshmi zhéf eno lemono, perdaj malo sroviga masla, ribaniga kruha, lemonoviga lupka, sresaniga muskatoviga zveta, popra in shefrana, osoli, postavi zhépinje na mréshi nad sherjavzo, de v' njih ta vsa rézh savrè, postavi v' sklédó, in daj shabe v' zhépínjah na miso.

---

## XV. Zukrene pekarije.

---

178. *Mehke préstize.*

Vsami pol libre moke, pol unzhe sroviga masla, shéft lotov zukra, pét rumenákov, enmalo jánesha vméf, sgnedi, kakor testo; narédi majhene préste, pomashi jih s' belákam, potrési s' zukram, in lépo spezi.



179. *Moknati kolazhi.*

Na dilo vsami eno unzho presejániga zukra, 6 lotov zvetne moke, srésaniga lemenoviga lupka, dishave ali gvirza. Rastepi eno zélo jajze, gori vli, stori testo, is testa déljaj vsake sorte podobe v' plehatih modlih. Modle potrési s' moko, ktéra je s' zukram méshana; vtiskaj testo v' modle, pokladaj na pleh, in deni pézh.

180. *Bishkoti, ali prepezhenki.*

Vsami eno libro zvetne moke, eno unzho presejaniga zukra; shtiri beláke rastepi v' eno malo mlazhniga kropa; deni v' to zucker in moko, meshaj dobro skup; naredi is tiga testa podolgasto shtruzo, deni jo na pleh v' pézh. Kadar je pezhena, vsami vun, rasreshi na bishkote, in jih spet v' pézh nasaj postavi, de se sarumené.

181. *Zesarjov kruh.*

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

182. *Rumenakovi krofi.*

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

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

### 183. *Zukraft kruh.*

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

---

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

### 184. *Shpanska vishnjova sholza.*

Vishnje se otrébijo od koshiz, in stolzhejo; perstavi jih na enim bokalu vina v' mesingasti sklédizi na sherjavzo, notri oshmi eno lemono, perdeni srésaniga lemonoviga lupka, zelih sladkih

skorij, tri unzhe zukra, zhe so kisle, daj ga she vezh. To kuhaj na sherjavzi, potlej presh-mì skosi gosto ruto, deni bisenoviga mehurja notri, de se stori sholza; snash tudi zeze srove vishnje notri v' mès postaviti.

185. *Blanc mangé, hladna sholza.*

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

186. *Shodò.*

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

187. *Pomeranzhna sholza.*

Dergni ali ribaj shtiri pomeranzhe in tri limone ob eno libro zukra, to je, rumeno unajno kosho, ne pa belo notrajno, ktéra je grenka. Zuker in tudi sok od stlazhenih pomeranzh in lemon deni v' mefingast kotlizh, gori en polizh muskatnjiga vina ali muskatelerja, naj se zuker rastopí, preshmi skosi zhedno ruto, deni en lot mehurja od bisene, ali hausenblaterja, kakor v' druge sholze, prezedi she enkrat, in napolni kosarze, preden bisenov mehúr notri denesh, pusti eno zhetert ure vreti.

188. *Sholza rudezhiga grosdizha.*

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

189. *Lemonova sholza.*

Vsami 10 lemón, na zukru odstergaj unajno rumeno kosho od shtirih lemon, limone stlazhi vse na zuker, perli tri maselze vode, prezedi skosi sitize, zhe ni sadofti sladko, daj she zukra, pol frakla mléka sraven perli, pusti stati, dokler se mléko ne vsiri, potlej prezedi pozhasi skosi eno debelo gosto ruto, deni

notri 2 lota bisenoviga raspusheniga mehurja, méshaj dobro vse skup s' sreberno shlizo; sli sholzo v' sató perpravlene shkudelze, in pusti se sterediti ali na ledu, ali na hladnim kraji.

190. *Bisenov mehúr raspustiti.*

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

191. *Vinska sholza.*

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

192. *Marelzhina sholza.*

Marelze olupi, skuhaj, preshmi skosi fito; potlej vsami lemonove sholze eno libro, tri un-

zhe zukra v' mefingast kotlizh, perli en frakel vode, de se zucker staja; potlej pusti pomalim vréti, in skushaj eno kaplo kániti na zinjast okroshnik ali taler, kadar se kapla sterdi, je sholza dobra; deni jo hladit.

### 193. *Pomeranzhe v' sholzi troje farbe.*

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

### 194. *Vishnjova sholza.*

Odberi srove vishnje od koshiz, stolzi v' rozhni stópi, sraven v' méf tolzi tudi tri zé-

le nagelnove shebize, in enmalo sladke skorje. Potlej deni v' veliko skledo, nali en polizh vode, preméshaj dobro s' kuhalnizo; ako imash dosti zhasa, pusti ene dvé uri tako stati: potlej preshmi skosi gosto ruto, stlazhi sok od shtirih lemon sraven, zukra kar je treba, daj enmalo mléka, kakor per lemonovi sholzi Nro. 189. prezedi, fir versi prozh, perdeni bisenoviga mehurja, savri na sherjavzi, in deni hladit.

### 195. *Rudezhe grosdizhe vkuhati.*

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

### 196. *Rudezhih jagod sholza.*

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

197. *Vishnje vkuhati.*

V' kotlizh deni pol libre zukra, nanj en frakel vode, pusti vréti; pol libre víshinj operi, pezle na pol odreshi, deni v' kotlizh sra-ven zukra, de vrejo, tako dolgo de bodo zhi-šte, de se proti luzhi skosi njé pezhka vidi; pusti v' sklédi zhes nozh štati; drugi dan jih ozedi; zucker pusti v' kotlizhu vréti, dokler se ne vkuha, de se vlézhe, potlej deni vishnje notri, pusti she enmalo vréti, in hrani jih v' sholzi. — Marelze se snajo ravno tako vkuhati, kakor vishnje, in se zhes leto hraniti sa vkuhanje, ali falsen.

198. *Zeplenke v' sholzi.*

Od lépih zéplenih zhéshinj poréshi rezle na polovízo; potlej stolzi drugih slabishih zhe-shinj s' pezhkámi vred, vli enmalo vode na te rastolzhene; potlej preshmi skosi ruto; ta fok deni v' kotlizh, perdeni en kos zukra, nagelnovih shebiz, sladke skorje, lemonoviga lupka, vse to naj vrè, tudi se zéplenke puste notri savréti zéle, pa vender, de se ne raskuhajo. Potlej se vun vsamejo, v' kotlizh pa se perdéne raspufheniga mehúrja od bísene, se pusti dobro vréti; sadnizh notri daj enmalo rastepeniga belaka, de se vzhisti, potlej se skosi ruto prezedi, vlije zhes zéplenke, postavi hladit.

199. *Mlezhnata sholza.*

Pusti savréti en bokal smétane, od té vsa-mi nekoliko v' en lonez, kadar se vhladí, vbi



noter štiri zéle jajza, in osem belakov, ozukraj de bo sladko; perli vso uno smétano, dobro skup mešhaj, postavi na sherjavzo, pusti de se sagosti, pa smiraj pomalim mešhaj, kadar vrè, de se ne pershgè, ali svalkov ne stori; preshverkaj dobro, vli v' sklèdo, pusti na hladnim sterditi, potresi s' pistazjami.

200. *Sholza is smetane.*

V' lonez deni en maselz smetane, tri zéle jajza, en rumenak, zukra sadosti, in ob zucker nasterganiga lupka od lemon; vse to prav rashverklaj v' lonzu, postavi lonez v' vréli krop tri zheterti ure, nali potlej v' sklèdo, potresi s' zukram, in po verhu sarumèni s' rasbeleno lopato.

201. *Speneni sneg v' mleku.*

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

202. *Breskve v' sholzi.*

Breskve olupì, preréshi na dvoje, poberi vun pezhke; rasloshi karhle v' sklèdo, natakni s' pistazjami, oshmi lemone gori na nje, de breskve bele ostanejo. Potlej ostergaj rumeni lup od shešt lemon na zukru, to in petnajst lotov stolzheniga zukra deni v' globoko sklèdo, perdaj raspusheniga mehurja od bisene Nro. 190.

gori na zucker, in na sok od unih shest slazheí  
nih lemón. Kadar se zucker staja, se prezed-  
skosi gosto ruto; te sholze pervizh polovizo vli  
na bréskve, kadar se ta sterdi, vli she drugo  
polovizo gori.

203. *Vkihane zhespale, ali zhesplov falsen.*

Pusti srove zhespale tako dolgo v' vodi sta-  
ti, de ruméne postanejo, vodo premenuj, potlej  
jih skosi sito pretlazhi; deni eno libro tiga pre-  
tlazhenja, in eno libro presejaniga zukra v'  
mesingast kotlizh, kuhaj, vezhkrat méshaj med  
kuhanjam. Potlej se hranijo.

204. *Kutine v' sholzi.*

Kuhaj eno unzho zukra na enim fraklu  
vode, kadar vrè, posnami pene, sraven deni  
sahnizh lupke od ene lemone. Potlej sréshí  
tri ali shtiri kutine na dvoje, odberi pezhke,  
pusti posebej na vodi skuhati, pa ne premehko;  
jih vun deni v' merslo vodo, olupí, in deni  
v' vréli zucker, slazhi notri sok od ene lomo-  
ne, naj she en zhas vrè, dokler niso dosti  
mehke; po tim jih vun rasloshi v' sklédó, po-  
trefi s' lemonovim lupkam; zucker pa naj vrè,  
de se lepo od sreberne shlize odteka, in kashe,  
de je sholznaft. Ga prezedi skosi ruto; zhes  
kutine naloshi podolgasto résanih mandelnov,  
ali pa pistazij. Sholzo zhes vli, she popred,  
preden kutine s' tim obloshish.

205. *Vkuhane marélze.*

Sréle marélze olupí, kosti istrébi; pretlazi skosi sítize, de bo vkuhanje lepshi. Na eno libro pretlazhenih marélz vsami tri unzhe zukra, ga pusti vréti na poldrugim mafelzu vode, dokler ne sazhne kapelj poganjati; takrat marélze notri daj, naj pozhasi vrè, tako dolgo de na merslim zinjastim krogu poskusish in sposnash de je sholznato; potlej hrani v' glashih s' prebodenim papirjam savešanih.

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

Pusti goshove jagode mesditi, de se skosi sitze pretlazihi pusté, na eno libro pretlazhenih vsami eno libro zukra; pusti ga vréti na poldrugim mafelzu vode tako dolgo, de se nit vlézhe, kadar sbhizo pomakash, perméshaj ga pozhasi med goshovje, ktéro imash pretlazheni v' eni sklédi, tudi perméshaj srésaniga lemonoviga lupka, in deni hranit, kakor druge vkuhanja.

207. *Sok od víshinj.*

Lépip srélim víshnjam odberi pezle, stolzi jih s' kostmí vred, preshmi jih skosi rédko ruto, pusti sok skosi en suknen blek tezhi, de se vzhisti. Dvé libri zukra deni v' en bokal tiga soka, pusti zhes nozh v' posodi stati, in premeshavaj dokler se zucker ne staja;

rastolzi dva lota sladke skorje, in en lot nagelnovih shebíz ne predrobno, vméshaj notri; savéshi posodo s' mehurjam, pusti tri tédne na sonzu stati; potlej ta sok hrani kjer ho-zhesh. Kadar se polubi víshnjoviga vina piti, perméshaj med en bokal béliiga vina en ko-sarz víshnjoviga soka.

### 208. *Vkuhane víshnje.*

Poréshi víshnjam polovizo rezlov; kolikor na tesho víshinj, toliko vsami zukra. Na zu-ker vli en mazelz vode, savri, potlej deni o-prane víshnje notri; kadar se kosti skosi vidi-jo, vsami vun; sok naj se she vkuhuje, dokler gost ne postane; potlej deni spét víshnje notri, de se enmalo iskadé, in debéle sholznašte kap-le mezhejo. Hrani, kakor druge vkuhanja.

### 209. *Sok od murv.*

Preshmi murve skosi ruto, deni v' mefin-gastim kollizhu en frakel tiga soka, in eno li-bro zukra na sherjavzo, de se sagosti, na shli-zi vlezhe, in sholzhnašto kashe. Potlej ohladi, napolni glashe, pusti en dan odperte stati; na verh snash v' staklenize, ali flashize mandelno-viga olja nalíti, in samashiti.

### 210. *Molinov, ali malinzov sok.*

Smezhkaj moline ali malinze s' eno shli-zo, na en polizh molín sli en mazelz jesiha, samashi posodo dobro, de duh ne pojde vun,

pušti štati v' kéldru na hladi, potlej prezédi skosi platnen arshat, kar samo od sebe rado tezhe. Deni en mafelz tiga soka v' mesingast kotlizh, in tri unzhe zukra, naj vrè, de se sazhne debélkasto od shlize odtékati, pa vender ne pregošto. Je kmalo sadošti, odstavi hladit, deni v' štaklénize, zhes dva dni snash mandelnoviga olja na verh vliti, de se ne isdishi. Namésti jésiha snash soka od lemon sraven djati.

### 211. *Alkermesov sok.*

Smezhekaj jagode sréle od alkermesa v' eni globoki sklédi, vli en mafelz kropa nanje, naj stojé zhes nozh, drugi dan preshmi skosi ruto, perdeni pol libre zukra, pušti vkuhati, le nikar prevezh. Ima navado, pred vsimi drugimi soki narhítrishi se vgoštíti.

### 212. *Muskatelerjove hrushke vkihane.*

Hrushke nimajo prevezh sréle biti, tudi ne mesdne; prebodi jih s' knóflizo skos muho notri, de pojde zucker v' njé. Potlej skuhaj selenih zheshpel, in potlej v' ti zheshplovi vodi kuhaj male hrushke ali muskatelarze, de bodo enmalo selénkaste viditi in mehke; po tim jih v' mersli vodi operi. Eno libro hrushez, in eno zukra, zucker kuhaj na enim mafelzu vode de se gost storí, hrushke deni v' štaklénizo, ohladeni zucker vli na-nje, pušti dva dni odkrito štati; potlej odzedi spet zucker, perdeni she en kos zukra, ga spet gošto vkuhaj, in spet

na hrufhke nali; in to tako dolgo sapored delaj, dokler menish, de se hrufhke niso zukra navsele.

213. *Pomeranzhno zvetje v' zukru hraniti.*

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

214. *Marelze v' zukru hraniti.*

Perréshi marelzam rezle, operi jih, deni marelze v' koso, sraven perdaj vina, vode, zukra, in sladke skorje ali zimeta, tudi lemonoviga lupka; perstavi, kuhaj do mehkiga; potlej poberi marelze na fito, de se otezhejo, sok v' kosi naj se kuha, de bo gošta sholza; marelze deni v' posodo, sok gori na nje sli, in hrani. Tako se tudi déla s' vishnjami, bréskvami; in drugim takim sadjam.

## XVII. Smétane in snegóvi.

### 215. *Smétana rudezhih jágod.*

Deni v' en bokal sladke smétane, eno unzhó zúkra, in pusti vréti, potlej enmalo sladke skorje, in mehurja od bísene; pusti de se napol vkuba; potlej pretlazhi skosi sito en polizh rudezhih jagod, in jih sméshaj s' gorko vkuhano smétano; pokufi, zhe ni dosti sladko, pertresi zúkra; potlej deni v' piskerze, ali skudelze, in ohladeno na miso.

### 216. *Kafétova smelana.*

Kuhaj s' zúkram sladko smétano, versi potlej notri eno unzhó ne prezherniga, ampak lepo rujávo shganiga kaféta; pokri, pusti ohladiti, preshmi skosi ruto, de kafè prozh pride; daj na miso.

### 217. *Blanc mangé, hladna sholza.*

Pusti dolgo kuhati shtiri telezhje noge, de bodo gosto sholzo dale; potlej odzedi sholzo, v' njo deni pol lota sladke skorje, in toliko nagelnovih shebíz, perdaj od ene lemone lupka, pokri, kuhaj eno uro. Potlej sméshaj pol libre olushenih tanko stolzhenih mandelnov s' enim polizham sladke smétane; prezedi oboje skosi ru-

to, in deni to in sholzo skup, tudi ene kaple pomeranzhne vode. Sadnizh se nalijejo skudelze ali lonzhki sa smerslíné perpravleni. To serkanje je poleti dobro sa ohladiti se.

### 218. *Lemónovo mleko.*

En bokal froviga mléka, 12 rumenakov, od ene lemóne drobno na zukru ostergan lupék, in nekaj zukra skup sméshaj in hladno shverklaj. Potlej postavi na sherjavzo v' lonzu, shverkaj v' eno mero. Kadar sazhne vréti, sli v' sklédó, potresi s' drobno srésanimi pistazjami, in pusti se s-hladiti. Se hladno na miso da.

### 219. *Jajzhniga beláka mleko.*

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

### 220. *Belákov sok.*

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



221. *Lemonov sok.*

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

222. *Dober sneg.*

Deset rumenakov, roshne vode, in presejaniga zukra sméshaj v' en polizh mléka, postavi v' kotlizhu nad sherjavzo, de postane vrože in goštlato, med tém smiraj méshaj, in potlej slí v' sklédo. Postavi en polizh mléka posebej na sherjavzo, de vréti sazhnè; belake, zukra, in roshne vode rastepi možhno, slí v' kuhano mléko, méshaj, pusti vse skup savréti; potlej dobro rastepi, snég devaj po verhu uniga rumeniga v' sklédo. V' mes deni kuhanih otréblenih zibéb. Postavi sklédo na hlad, sadnizh potresi s' zukram in sladko skorjo. Ako hozhesh manjšhi sklédo narediti, vsami vfake stvari en del manj.

223. *Jajzhna pena.*

Shešt belakov rastepi na pene. Perstavi mléka, kadar vrè, devaj po shlizi pene notri, in

spet vun jemli; pa spet devaj, in jemli, de vse  
verh mléka prekuhafh. Potlej rumenake v' vré-  
lim mléku rastepi, slì v' fklédo, pene po ver-  
hu nastavi, in potrefi s' zukram in sladko fkorjo,  
ali zimetam.

---

## X V I I I. S m e r s l í n e.

---

### 224. *Nauk od smersnénja.*

Smersle mlézhne in od sadja jédi so do-  
nashni dan zlo navadne; noben posebni god  
bres njih ne míne. So pa drage, zhe se per  
kafetérjih kupújejo; tedaj je boljshi nauk dati,  
kako se snajo domá narediti. K' tim je nar-  
pred ena kofitarjasta posoda s' pokrovam po-  
trebna, pokrov mora natesnim gori iti, de fla-  
ni léd notri ne pada, ali flana voda ne vlése,  
kar bi dober duh fkasilo. Poldrugo uro, pre-  
den se smerslína ludem na miso da, se dene  
oméfa, is ktére se smerslo serkanje dela, v' to  
kofitarnizo, in s' pokrovam dobro saprè. Zhe  
popred notri denesh, bo oméfa svojo mozh sgu-  
bila, odméknila, in ne bode hotla rada spet  
smersniti. Léd se tako perpravi: en fhkaf le-  
dú rastolzi na drobne kólze, in méfhaj s' solijo;  
s' solijo nikar ne bodi preskop; naloshi eno le-  
go ledú, in s' soljo dobro potrefi; postavi po-  
sodo notri v' fhkaf, obkladaj s' lédam, in vsa-  
ko légo s' solijo potrésaj, tudi pokrov obloshi

s' lédam. Sleherno zhetert ure odmashti pokrov, in preméshaj oméso, de jo od dna persdignesh; fizer bo sdolaj na dnu prevezh smersnila, sgoraj pa mehka ostala; tako prekopuj slédno uro shtirkkrat, dokler ne vídish, de je na vse kraje glih smersnila. De nizh ledu notri nepade, kadar prekopat gresh, obdaj okoli eno belo ruto, de varuje; preden pokrov snamesth. Kadar hozhesh smerslino vun vséti, oplakni eno bélo ruto v' kropu, s' vrozho ruto obvi posodo, de bo ob kraji odjénjalo, in de smerslina v' sklédno vun is kosítarnize pade. Potlej jo rasdéli s' shlizo v' kosarze ali v' shkudélze, ali nalash perpravlene posódize sa vsakiga zhlovéka posébej; smersle jedi od sadja so lépshti v' staklenih ali v' glashovnatih kosarzih; mlézhne pa v' kamnitih ali porzelanastih. — Tudi se morajo smersline od sadja v' porzelanastih ali parsténih pozinjenih posodah hladíti, préden se smersovat dévajo; sakaj sadje ima v' sebi eno kiflobo, ktéra zinjaste posode rasjéda, in neperjéten duh jedem stori. — Léd se na gladkih zhisto obrisanih kamnih s' enim polénam tolzhe. — Mésha se smerslina s' enim lesénim nosham, kteri je nalash tako vrésan. — Shkaf naj ne bode preshirok, ampak en nalash storjeni véder, visok, in tesen, de prevezh ledú neposhre, de je lé tri perste ledú okoli kosítarnize.

225. *Smerslina s' vanilijo.*

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

226. *Mlézhna smerslina.*

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

227. *Lemonova smerslina.*

Savri 4 bokale dobriga mléka; notri deni eno libro zukra, na ktérim si od 6 lemon koshobstergal, en lot sladke skorje zele, in

lup od limone; pusti, da se dolgo kuha. Potlej se vshverka 40 rumenakov, se mésha in she en zhas pusti na sherjavzi; ohladi, deni smersovat; popred vsami vun sladko skorjo, in lemonovi lupek.

228. *Mandelnova smerlina.*

Postavi na sherjavzo en bokal smétane, eno nesresano lemonovo kosho, pol lota zéle sladke skorje, in eno unzho zukra, méshaj, in gosto vkuhaj. Stolzi na drobno eno unzho grenkih mandelnov, stepi jih s' 10 rumenaki, deni v' smétano kuhat, in vedno meshaj. Kadar se sagosti, deni hladit, potlej smersovat.

229. *Smerlina od breskviniga perja.*

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

## II. Smersline od sadja.

230. *Zheshnjova smerlina.*

Vsami frove zhéshnje, ali pa vkuhane, kadar ni frovih. Na eno libro zheshinj gré pol libre zukra; zhe so kisle vezh, ako so slajshi, pa manj zukra. Stolzi zhéshnje v' rozhnì stopi, de se kosti in jedri prav sdrobe, perlì nanje enmalo vode, jih skuhaj, potlej prezédi skosi fito, deni notri zucker, en droblanz zéle sladke skorje, enmalo vina ne prevezh; kër vino nesmersne rado. She enkrat vse skup savri; ohladi, deni smersovat.

231. *Smerslina od mareliz.*

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

232. *Jabelzhna smerlina.*

Olupi mashanzgarjov, sreshi na zheterti, deni kuhat s' vodo na prostoru v' mésingastim kotlizhu; perdeni eno tresko sladke skorje, in

od limone lupka; skuhaj v' mehku, preshmi skosi ruto. Na en mafelz tiga jábelzhnika vsami eno unzho zukra, kuhaj skup, tako dolgo de se kapla na zinjastim okroshniku sholznata pokashe, kadar jo gori kanesh in ohladish. Ohladi, deni smersovat.

233. *Smerslina od kútin.*

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

234. *Smerslina rudezhiga grosdizha.*

Oberi jagode rudezhiga grosdja od rezlov, postavi jih v' eni novi parsténi kosi v' en kotel s' vodo nalit; jagode na to visho pókajo, in sok saporédama odlivaj. Na en mafelz soka vsami pol libre zukra, zucker smozhi s' zhisto vodo, ga kuhaj, de se sagostí, in se na sreberni shlizi berish sterdi, kadar jo notri o-mozhish in vun potégnesh. Potlej vli sok od rudézhiga grosdizha notri, méshaj de se skup vsame; sna tri dni stati, se bo sterdilo, ali pa smersnit deni. Vender vselej rajshi smersné, zhe 3 dni na hladnim stojí, in she lé potlej v' léd smersvat postavish.

235. *Zheshplova smerlina.*

Sladkih zheshpel skuhaj na vodi s' enma-  
lo vinam. Pretlazhi skosi ruto, deni spét v'  
kotlizh, in eno rézh zukra, eno tresko sladke  
skorje, lupka od lemón; she enzhaf kuhaj;  
ohladi v' porzelanasti posódi. Deni smersovat.  
— Ako so zhéshple slajshi, manj zukra je po-  
tréba; pokuf naj te uzhi.

236. *Goshova smerlina.*

Ene príshta goshovih jágod, ali kakor dru-  
gi pravijo, od mazhovja (robiduvja), Némzi  
pa hezhepezh, skuhaj v' vodi, sraven deni  
lemonoviga olupka; kadar so mehke, jih pre-  
tlazhi skosi ruto; perdeni zukra, kar je tréba  
k' sadoštni sladkosti; skuhaj oboje v' gósto;  
ohladi, in deni smersnit.

## X I X. P i j a z h e.

237. *Lemonáda.*

Istlazhi 48 lemon, dadó per eni glihi en  
bokal soka, prezédi ga skosi gosto fito, de  
nizh gostiga notri ne bode. Tri libre prese-  
janiga zukra in od 12 lemon tanko vrésan ru-  
men lupek, ki je na podolgaste resíne preré-  
san, se sraven dene. Vse skup v' eno parsté-



no pozinjeno kruglo. To kruglo postavi v' en kotel vréliga kropa, postavi gori eno tesho, de se krugla ne sverne. Krop naj smiraj vrè; kadar v' krugli sazhnè vréti, vsami lemonado vun, jo prezédi skosi ruto; potlej deni v' flashe ali staklénize, dobro samashi, postavi v' kélder. Se pusti zélo leto hraniti. Kadar jo piti hozhesh, si je vli med frovo vodo toliko, de bo dobra pijazha.

### 238. *Mandelново mléko.*

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

### 239. *Silipup.*

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

### 240. *Sok rudezhiga grosdizha.*

Oberi jagode rudezhiga grosdizha, pretlazi jih skosi ruto, natozhi v' staklénize ali flashe, in na sonze postavi. Kadar se osem dni greje, in podse vershe, odtozhi, kar je zhisti-

ga, tako delaj in odtakaj, de bo popolnam zhist. Potlej deni v' flehernó staklénizo eno kafétno shlizo shganiga vina, samafhi s' mehurjam, prebodi nektére luknize s' knoflo, in postavi na hlad. Ta sok je sdrav per vrozhin-  
skih bolesnah, kadar se med vodo smefhan pijè.

#### 241. *Pijazha namesti kaféta.*

Shgi tri unzhe reshéne moke, de rujava postane, kakor kafè, ki ni prevezh shgan. Potlej shgi ravno po ti vishi pol libre rajsha; pol libre mandelnov olupu v' kropu poparjenih, jih posufhi, in shgi kakor kafè; oboje stolzi drobno vsako posébej in presejaj skosi gosto fito; potlej smefhaj s' shgano moko, sraven perme-  
shaj stolzhene sladke skorje, nagelnovih shebiz, in zukra. Skuhaj kakor kafè, in pi. Se sna tudi na mléku kuhati, in takrat se vsame vezh tiga sdaj popifaniga oshganja, in s' jajzhnim rumenakam rashverka.

#### 242. *Vino od ternúl, ali oparniz.*

Vsami srelih ternúl od zherniga terna, jih posufhi, ali pa v' pezh sufhit deni, kadar kruh vun usamefh; stolzi jih s' kostmí vred, povéshi v' en pertén arshetek, v' en drugi platnen arshetek deni en lot sladke skorje in en lot nagelnovih shebiz. V' en sodez nalí vina, notri deni eno libro stolzheniga zukra, tri na karhle sresane lemone; in skosi vého notri obéfi una dva arsheta; pokri s' fkriljo,

salivaj, in ravnaj, kakor s' drugim vinam; kadar se v' sodzu szhisti, ga presnami v' staklenze ali v' flashe.

### 243. *Molinovo vino.*

Srele moline ali malinze (ostróshnize) preshmi skosi ruto; na pét bokalov molinoviga soka vsami shest bokalov vina, in eno libro medú. Vse skup skuhaj, péne posnami, de bo po verhu zhisto; prezédi skosi ruto, pusti, de zhéš ismezhe in pod se vérshe; potlej spet kuhaj, in deni v' pomit sodzhek; kadar se vzhisti in na dno vershe, ga nalì v' staklénze.

### 244. *Lemonovo vino.*

Na en sodzhik od osém bokalov se vsame desét lemon, olupi rumeno kosho prav zhisto, deni srésane lemone v' sodez. Notri deni eno prishe ôblanz léskoviga lésa, in eno libro zukra presejaniga, in popred s' vinam rastopleniga; nalì sodez s' vinam, ga pusti stati, de se vzhisti, deni ga v' staklénze.

### 245. *Dishavno vino.*

Osém bokalov vina savri na sherjavzi v' pozinjenim kotlu, kadar vrè, perdeni tri lote stolzhene sladke skorje, en lot muskatoviga oréha, poldrugo libro zukra, oboje stolzheno, in pusti enmalo vréti. Nalì v' en sodez, notri obéfi v' enim pertenim shakelzu eno zhetert lóta nagelnovih shebiz, pol zheterti lota stol-

zhene kréshe, in pol libre prerésanih zibéb. Kadar vino v' sodez dévasb, ga prepusti skosi ruto; s' vého sabì, naj stoji ene dni; potlej presnami v' staklenze, kadar je podse vergel. Med to vino se sna perméshati sok rudezhnih jagod istlazhen, zhéshinj Nro. 198., vishinj Nro. 207. malinz Nro. 210. je poletu ras-hladna pijazha.

246. *Bresova voda kakor shampansko vino.*

Spomlad vsami 12 bokalov brésove vode, shtiri libre zukra, pusti vkuhati sa zheter-ti dél; kadar se toliko pokuha, slì v' en sodez; kadar se ohladí, pertozhi dva bokala stariga vina, in tri shlize volovih droshi, tudi eno na bleke prerésano lemono, pusti, de vino zhéf mézhe, kadar vezh ne poganja, sabì s' vého, naj stoji shtiri tédne v' hramu. Potlej presnami v' staklénze, in samashke s' smolo sakápaj, pa nesmésh notri do samashka nalíti, de staklénze ne popokajo.

247. *Zitronova rosólija.*

Od shéft lemon srésani lupek deni v' shtiri bokale shganiga vina, pusti stati v' eni veliki staklénzi ali flasbi nektére dni de lemonovih lupkov mozh naše potegne; potlej prezédi v' eno posodo. Takrat skuhaj dvé libri zukra na enim bokalu vode, ga tako dolgo péni, de bo zhíft; in ga vlì med zitronasto shganje. Od tréh drugih lemon srésani lupek sraven

perdeni, in pusti stati 14 dni v' staklénzi; postane rumena rosolija. Prezédi skosi ruto v' majhene staklenze, samashi, in hrani sa potrebyvanje.

### 248. *Rosolija od kútin.*

Ribaj sréle foknate kútime na ribeshnu, in pretlazhi ribanje skosi pertnen arshet; kolikor je tiga soka, toliko perli shganiga vina; in na fléhern bokal deni notri eno unzho zuckra. Pusti v' staklenzah na sonzu stati, notri pa obési na vsaki bokal eno zhetert lota sladke skorje, in toliko nagelnovih shebiz v' enim pertnenim arshetu. Kadar se na sonzu vzhisti, vsami arshete vun, prezédi, in v' staklénzah hrani.

### 249. *Vinski jésih.*

En hraštov sódez nali en zheterti dél s' vinskim jésiham, sabi vého, postavi na en topli kraj, ga vezhkrat semterkje valaj, ter ga na sonzu ali na gorkim imej, de bo hud. Potlej skuhaj vina, ga spéni, in nali v' sodez k' unimu jésihu, vender ne zlò do verha, temuzh de enmalo prasniga ostane. Sgoraj na obéh krajih svertaj dushek in vého odbito pusti. Vezhkrat ga valaj, ali kopolsaj, na gorkim imej, dokler se ne sadéla.

250. *Vólov jesih.*

Savri vóla, kadar je shé v' sodzu na malim, kadar se ohladi, ga slì v' krugle, en malo pékovskih droshí in stolzhenga popra obéfi notri v' enim platnenim arshetu. Pokri enmalo, vender pusti dushek, de ima sapo se sagrisniti. Kadar je hud, snash droshi vun vséti, in ga pozhasi s' drugim starim volam salivati. Ako ni zhist, ga skosi ruto prezédi.

---

XX. *Sadje hraniti in kùfati.*251. *Pomeranzhne lupke v' zukru hraniti.*

Rumeni lupek tanko obréshi dol is pomeranzh, ga prav mehko skuhaj, prezédi na fitzu in dobro pusti odtezhi, de obfahne. Na eno libro lupkov posébej skuhaj tri unzhe zukra v' shtirih shlizah vode, v' ktéri so lupki se kuhali, ga péni in kuhaj, de se vlézhe. Potlej deni lupke notri, naj enkrat savrè skup; in hrani v' glashovnatih posodah. Ako bi s' zhasam zucker rédek postal, snash spét enkrat vkuhati.

252. *Kútine v' zukru hránjene.*

Olupi in skarhlaj kútine na zheterti, skuhaj v' vodi, ohladi, in natakni s' nagelnovimi

shebizami, in lemonovim lupkam srésanim. Odvagaj na eno libro kútin tri unzhe zukra, perstavi zucker s' enimi shlizami vode od kuhanih kútin, ga kuhaj in péni, de se vlezhe, takrat deni kutine notri, de skup enkrat savró. Hrani kutine vun pobrane v' glashu, vli zucker nad nje, kadar se ohladé, savéshi. Ako s' zhasam postane zucker prevezh voden, ga she enkrat prekuhaj, in spet na kutine slì.

### 253. *Marelze hraniti v' zukru.*

Olupi dvé libri ne presrélih marelz, in zhes pol preréshi, kosti versi prozh. Tri unzhe presejaniga zukra in en polizh jésiha kuhaj posébej pol ure; tudi deni notri eno tresko fladke skorje; péni, kadar ni vezh pén, poloshi notri marelze, in kuhaj she eno zhetert ure. Potelej deni vse skup v' parsteno posódo 24 ur hladit; drugi dan spet kuhaj pol ure, potelej deni v' glashe, sraven enmalo srésanih nagelnovih shebiz, in zucker zhes vli. Zhes 14 dni postane zucker rédek in voden, ga odzédi, perdeni she presejaniga zukra eno pametno rezh, ga prekuhaj, de se sagostí, spét na marelze vli, in savéshi glashe.

### 254. *Kutine sa poletu hraniti.*

Olupi kútime, per pezlih isreshi pezhkne predale vun, na muhi naj ostanejo zéle. Perstavi kuhat v' mésingastim kotlizhu v' zhisti vodi; kadar so enkrat savréle, se beršh odstavijo, in

hladit denejo. Potlej jih poberi vun, v' en lonez postavi tako, de muha nakvishko stoji, nali gori vodo, v' ktéri so se kuhale, poloshi plohe, in na plohe kamen, de jih doli tishí. Kadar hozhesh té hranjene kútine nuzati, jih perstavi s' zukram in vinam v' pokriti kosi na sherjavzo, de se párijo, ali dinstajo v' soparzi, in daj v' sklédó, potrési s' zukram in sladko skorjo, so mersle sa salato.

### 255. *Suhe artizhóke.*

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

Jih snash tudi v' vodi skuhati, in eno vinško polivko na nje narediti na to visho: vsami en frakel vina, 4 lote zukra, 4 rumenáke, vse skupaj rastepi, skuhaj, in kadar vrè, na artizhoke poli.

### 256. *Shpargelne hraniti.*

Naréshi srélih spargelnov, jih kuhat deni, kolikor jih je takih, de se vé, de bodo mehki postali, kadar se bodo kuhali. Té shpargelne sréshi na dva ali tri kolénze, ako so predolgi, jih pusti savréti v' sami vodi; kadar enkrat savrejo, so dobri, vsami od ognja, in



jih odzédi; deni v' staklénze ali flashe, in slane vode notri nali. Slana voda se storí tako: deni solí v' vodo, jo méshaj dokler ne bo voda zhišta, sol stoplena, in prav slana voda. Staklénze dobro samashi, in s' smolo sakapaj. — Kadar zhes léto shpargelnov potrebuješh, vsami vun, kar je tréba, druge pa v' slani vodi pusti samashene. Kadar si eno staklénzo nazhél, jih povshi v' kratkim, de ne bo plesnoba notri prishla. Kadar pa shpargelne vun vsamesh, jih pusti ene ure v' mlazhni vodi, de sol vun potegne, mlazhno vodo vezhkrat odli in druge nali. Potlej jih skuhaj v' goveji shupi, deni v' polivke, ali pa daj s' maflam políte na miso.

### 257. *Kúmare v' jeshu hraniti.*

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

### 258. *Grah selen ohraniti.*

Nalufhi graha, dokler je selen in ne popolnoma srél; ga kuhaj, de gerbast postane; stresi na zedilo, de se odtezhe, in berfh vrozhiga s' merslo vodo polí, to ga storí spet se-

leniga. Ohladeniga stréfi v' eno parsténo posodo, po verhu naloshi sroviga pérja vinske terete; naredi eno filno flanomuro, tako, de jajze ne gre v' nji doli k' dnu; to vli zhes grah, deni ploshízhe in kamen gori, in hrani. — Kadar hozhesh grah nuzati, ga deni dva dni v' merslo vodo, in jo vezhkrat odli pa druge nalì, de sol vun potegne; pottlej ga v' pokriti kosi s' govédjo shupo in petershilam do dobriga dushi, ali pari; ali pa na drugo visho kuhaj. Sol storí grah terd, tedaj se more dolgo kuhati; tudi mora grah prav mlad in malo srél biti.

### 259. *Repo hraniti.*

Skopli jamo na shtiri vogle v' tla, obloshi jo na stranéh s' dilami in flamo, nasuj notri répe; postavi pokonzu en skupnjek flame na njo, in jo pokrì s' flamo, pottlej s' parstjo sakrì, vender de po konzu postavleni skupnjek vun is parstì molí; v' skupnjek vtakni en kol, na kol povésni en lonez, de samòk od deshja ne pojde notri, in de po skupnjeku répa dushek ima, tako se hrani zhes simo do pomladi.

### 260. *Senof narediti.*

V' nov sladek vinski mosht deni en kos zukra in enmalo nagelnovih shehiz; skuhaj, péne posnamì do zhistiga; pottlej vli v' en drugi pisker, de se ohladi. Senofovo moko notri perméshaj, deni v' pozinjene posode ali pa v' staklénze, samafhi, in hrani, dokler ga ne bosh potreboval.

## XXI. Nauk od rasrésanja.

### 261. *Pezheniga kopúna sresati.*

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

- 1) Saréshi desno stegno od obéh krajov notri do sgorniga fklepa, in ga odkrehni.
- 2) Ravno tako saréshi in odkrehni desno perutnizo, ali létavko.
- 3) Oberni kopuna, in na poprejšno višho odréshi lévo stegno, in perutnizo.
- 4) Safadi nosh med grédel in kobilzo, ter kobilzo odréshi.
- 5) Poddeni nosh pod ramenske kostí, jih s' vudam na notrajno stran odsdigni, eno proti sebi, drugo od sebe persdigáje.
- 6) Odréshi na obéh krajih grédelna persno meso.
- 7) Rebra na obéh krajih v' srédi med herbtanzam in med grédelnam preréshi in

prederi, de bo grédel sam na vilzah ostal, ga s' nosham is vilz isbi.

8) Herbtanz lozhi od krisha tam, kjer herbtovi skleпки in nadbederne ali ledjiske kosti skup pridejo.

9) Shkofija ima na slédni strani eno ledjisko kost, tedaj safadi vilze na sredo shkofije, in pojdi s' nosham sapored sdaj na eni, potlej na drugi strani med shkofijo, in med téma kostéma, se bodo rade od shkofije lozhile.

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

### 262. *Rasresanje golobov, in pishet.*

Golobje in pisheta se réshejo, ali na dvoje, ali na zheterti, kakor je sa ludi prav. Vilze se vtaknejo skosi perfi, preréshe se podolgim, in krisham.

### 263. *Rasresanje jerebiz, in srednih shival.*

Jerebize, jerébi, in druge sredne velikosti perutnine se rasréshejo ali na zheterti, ali pa kakor kopun; se gléda na shtevilo in na voljo per misi sedézhnih, tudi na shivali majhinost ali velikost.

264. *Rasresanje velikih perutnin.*

Per velikih kopunih se réshe bélo persno mesó na vezh resín, kakor le na same dvé, tudi se bedro in noga na srednim bedrovim sklepu rasdéneta.

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

265. *Rasresanje sajza.*

Sajzu narpred odréshi noge per kolenih, ktére so na konzu kosmate, in jih prozh deni, de mesa ne nasmeté. Potlej odréshi prédni konez, zhe se ga dersí, in ga deni v' fkleo. Dalje odréshi na obéh krajih herbtanza farshke ali obherbtne resíne, ako je sajez velik, per majhenim se le herbet v' zéle kosze zhes rasdéne. Herbet se tako deli: sasadi vilze en rogel notri po herbtanzovim musgu, drugi rogel naj grede spodaj pod herbtam snotraj po prasnim, na to visho persdiguj vilze, s' no-sham pa od sgor herbta doli pertiskaj, se bo

herbet rad po fklepih lomil, in bosh s' nosham herbtove kosze odrésoval, in spét s' vilzami poprijemal s' enim roglam po srédi berbtanza naprej. Potlej odkrehni s' nosham lédiske kosti od krisha, poreshi unajno meso na lévím stegnu, in notrajno na déšnim; safúzhi in odréshi unajno mesó na déšnim, in notrajno na lévím; raslozhi lédiske kosti od stegnov, in na manjšhi deni sadni konez, kakor sajzova velikost narbol kashe. Rep se na verh v' sklédi dene, okoli pa obherbtne resine,

### 266. *Rasresanje maliga prasza.*

Glavo pezheniga presizhka oberni proti levizi, pertisni s' noshovim plofkam na herbet, vilze sabodi skosi nosníze, odréshi glavo, deni jo na taler, preréshi kosho na obéh krajih od gobza do ushéf, de bosh spodno zhelust odkarhnil od sgorne, potlej sgorni dél glave naravnost zhes zhelo prekoli, de pojde zhedinja na dvoje, in de na vsaki bode polovíza mushgánov leskala; sloshi v' sklédo té tri kosze, to je spodne zhelusti, in dva platisha od zhedinje. — Potlej safadi vilze verh herbta v' presizhka, in odréshi:

1) Sadnjo in prédnjo nogo sa stegnam in sa plezham, kadar si popréd od obéh strani s' nosham podrésal, jih okrehni per sgornim fklepu.

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

3) Preréshi podtrebushino krisham podolgim in na krish; vsami vunkaj nadévanje ali namašhenje, ktéro je kuharza v' presizha narédila, in sloshi v' sklédo s' shlizo.

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

5) Rasreshi oboje rebra na kosze; varuj de koshe nekjer ne olupish, temozh, de sleherni kof ima nad seboj kosho. — Glava gré nevésti per shenitvanjih.

### 267. *Ribo rasresali.*

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

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

### 268. *Písheta v' seleni' polivki.*

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

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

269. *Jajza s' selenjam nadevati.*

Kuhaj jajza v' terdo, karkoli jih je tréba sa ludi per misi, olupí, preréshi na dva platóva. Rumenake vun poberi, sraven deni kíslize, krebulize, pétershila, in kukmakov ako so dobíti; vse skup prav drobno raslékaj, in deni v' koso na srovo maslo, de se vkup dobro spotí, perméshaj enmalo smétane, in s' tim nadevaj votlíne v' belákih namést vun vsétih rumenakov. Kar ostane od té nadevke, jo sméshaj she s' vezh smétane; in jo deni v' pozinjeno plehato sklédo, notri rasstavi po versti nadevane jajzhne platísha, postavi na trinog nad sherjavzo, de se enmalo sapezhe in sarumeni, ter daj na miso.

270. *Méshana salata, ali smesa.*

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



271. *Plevnati fir.*

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

272. *Dishavno vino.*

Dishézhe sélfha se naberajo, in fufhe; pa ne gredó vse fkup smefhane v' vino, temozh lé eno samo, ali malo téh ktére fo bol prijét-ne, in se nam bolj sdrave sdé. Dishavno vino se nareja od vertnih dishav ali v' moshtu, ali na ftarim vinu. Vsami en sodez vina, séli po-veshi v' en pertnen arshetezh, in ga obéfi fkos vého v' lodzhek. De pa ne bode per verhu ftal, safhi notri sraven en lép krefální kamen ali kremenz is potòka, de ga doli vlézhe. Zhes 14 dni bo vino dishézhe, in dobro sa piti. — Ako shelífh dishezh mosht iméti, morafh sélfha spomlad in zhes léto nabрати, in posufhíti, de jih bosh jesen imel, in v' mosht deval.

273. *Selni jesih.*

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

274. *Krebulzhina shupa.*

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

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

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

275. *Petershilova polivka, ali sôf.*

Eno dosti veliko stvar petershila operi, drobno fisékaj, na mesni shupi kuhaj, perdeni ribaniga kruha, de bo polivka gostláta; permeshaj muskatoviga zveta in oréha. Ta polivka je sa vse forte mesenine dobra sa pomákanje.

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

Stolzi petershila, pretlazhi sok skosi ruto; med tém namozhi bélíga kruha v' jéfihu, perversi notri en kos zukra, kar je prav. Gori slí pretlazheni sok od petershila, pusti vse skup eno zhetert ure vréti, pretlazhi vse skosi fitze v' sklédizo, in pusti ohladiti.

Ali pa smeshaj vina in jéfiha skup, namozhi kruha v' ti sméfi, in perdeni drobno fékaniga petershila; pretlazhi vse skosi fitze,

in tanko ruto, ozukraj de bo enmalo sladko; tudi se sna dvoje v' terdo kuhanih rasfékanih jajz sraven djati. Kuhaj vse, in ohladi, bo sa namashenje ali nadévanje, kakor druge vkuhanja ali falsni.

277. *Telezhje s' majeronam.*

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

278. *Telezhji jesik s' majeronam.*

Se ravno tako nareja, kakor Nro. 277.

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

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

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

Enih navada je, to polivko s' shefranam rumeniti; ali shefran ne dopade v' sim, in ni dosti prijéten.

Ena druga visha je ta: kuhaj perutnino v' lonzu v' zhisti vodi; potlej bres vse té shupe perutnino samo deni v' koso, perli smétane, kar se vidi tréba, perdaj enmalo sroviga masla, in ribaniga kruha, de se sagostlá; in pari v' pokriti kosi do mehkgiga.

280. *Telezhje s' materno dishizo.*

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

281. *Shalbel s' ribami.*

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

282. *Ozventi shalbel.*

Tri beláke rastépi, perméshaj dvé pestí moke, in eno peshízo zukra; ako je pregošto, perli vina; v' tim omakaj lépe shalbelnove péréfa, in zri na maslu lepó rumeno. — Namést vina, je dobro tudi mléko, in takrat se en ru-

menak perméshta. — Perésa je tréba oprati, in med belo ruto stisniti, de se osufhé.

283. *Telezhje s' spinazho.*

Telezhje kuhaj posébej, in ofoli; spinazho pa posébej obári, jo na reshetze deni ozedit, rasfékaj enmalo, deni v' koso, perli govedje shupe, ofoli, daj muskatoviga zvéta, sroviga mafla, in obarjeniga telezhjiga mesa, pokri, na sherjavzi pári.

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

284. *Klobase is spinazhe.*

Vsami ribaniga kruha, polovizo ga sashári na srovim maflu, poloviza naj ostane samiga na sebi. Oberni spinazho, odzédi, rasfékaj. Potlej smeshtaj s' obojim ribanim kruham, zvertim in samim na sebi, ofoli, perdaj shtupe, in muskatoviga zveta, perméshtaj ene jajza, kar jih gre. Pusti en zhas stati. V' tém zhasu savri govedje shupe, pomozhi lesen króg ali taler s' to shupo; eno posebej narejeno svalano testo

reshi na bleke, te bleke pokladaj na krog, pomashi gori spinazhno oméso, savijaj v' bleke, in devaj v' shupo bariti. — Ako se polubi, deni v' spinazhno oméso sribaniga sira, ali ga na kuhane klobase potresi. — Tudi se snajo te klobase na maslu zreti; potlej v' plehato pozinjeno sklédó djati, s' muskatovim zvetam in majeronam potresti, s' smetano obloshiti, s' govejo shupo obliti, in en zhas nad sherjavzo na trinogu sakerpniti.

### 285. *Spinazhni zmoki.*

Vsami eno dobro pest spinazhe, enmalo peterfhíla in zhebule; rasfekaj drobno, in na maslu ozri. Potlej deni v' eno sklédó, perde ni namozhene in spet oshete pogazhe, ene jajza, dishave in soli, in enmalo moke; ako je presuho, perli vode, ali shupe. Delaj zmoke is te omese, in kuhaj na vrelim kropu. Pomashi eno sklédó s' srovim maslam, pokladaj zmoke nctri, perli shupe, in postavi na trinog nad sherjavzo. Ob kraji sklédó snash kuhane rake obloshiti, ali pa rakovo polivko zhes narediti.

### 286. *Kíslizhna shupa.*

Nar krajshi rézh je: mlade kíslize perja nas mukati, rasfekati, in ga kuhati na govedji shupi, ktéra je osolena, s' muskatovim zvetam in enmalo zukram pregnana; tako se vlije v' sklédó na opezhen kruh. — Ali boljshi kíslizhna shupa je, ako se kísliza rasfeka, in po-

pred v' frovim maflu na ognju prepoti, ena shliza moke sraven permefha, potlej pa shupa goveja gori naliye, in do dobriga vse skup prevrè. Preden v' skledo devash rastepi 3 rumenake, permefhaj med shupo, she eno minuto vse skup mefhaj per ognju; potlej vli na resine opezheniga kruha.

### 287. *Golobje s' ki'flizo.*

Golobje se v' kosi nad sherjavzo kuhajo s' govedjo shupo, frovim maflam, dishavo in lukam; med tém v' drugi pokriti kosi sékano kíflizo na frovim maflu pári. Potlej slì na golobe, in perdeni enmalo froviga mafla, tudi ribaniga kruha, zukra, ali kar se tebi she drugiga dishézhiga polubi.

### 288. *Shpargelni s' pisheti.*

Osnashene na zheterti srésane pisheta kuhaj v' pol vode, pol vina, shupi daj mozh s' muskatovim zvéтам in frovim maflam; ali pa v' kosi na sherjavzi s' vodo, vinam, maflam in muskatovim zvéтам v' soparzi kuhaj pokrite. Shpargelne kuhaj s' vodo v' mehko, vender ne prevezh, temozh naj se per pishetih do dobriga smezhé, sraven se zhéf pertrése srésaniga peterfhila, in ribaniga kruha.

Tudi snash pisheta na zheterti srésane v' moki povalati, v' kosi v' frovim maflu pokrite pariti, tudi spargelne sraven djati; kadar je oboje dosti sharjeno, se perlije dobra govedja shupa, in do mehkgiga v' kosi skuha. De se

polivka sagostí, deni sadnizh sraven v' smétani napítiga beliga kruha, in enmalo muskatoviga zvéta.

289. *Nadévane artizhóke.*

Osnashene artizhóke skuhaj v' vodi ne premehko; sa nadévanje vsami otréblenga me-  
sá od rakov, ktérga sraven enmalo sroviga ma-  
sla v' rozhni stópi stolzi; potlej perméshaj dro-  
bno srésaniga petershila, majerona, muskato-  
viga zvéta; med to vbi ene jajza, in stori s'  
perméshanim ribanim kruham kakor testó; s'  
tim testam se artizhoke nadévajo; poberi frédne  
perésa is njih, in deni na tim mestu té sdaj  
popisane nadévke; tudi jo deni med unanje  
velike perésa. Artizhoke nadevane pokladaj v'  
koso, perlì enmalo mesne shupe in dishave,  
ter jih do mehkiego skuhaj.

290. *Selen grah s' artizhokami.*

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

Drugi to jéd naréjajo na to visho: Selen  
grah v' kosi na srovim maflu presharijo, potlej  
bersh perlijejo mesne shupe, in do mehkiego  
skuhajo. Potlej vsamejo polovízo graha in ga  
s' nekaj srovim maflam in muskatovim zvé-  
tam stolzhejo, vlijejo shupo od une polivíze  
graha, in s' njo prezedé in presbenejo to stol-



zhenje skosi fitze in sadnizh na grah v' kosi denejo. Artizhoke obarijo posebej na kropu, na pol mehke denejo v' grah, de se skup kuhajo v' kosi. V' sklédó se narpred rasloshé artizhoke, in zhes nje se vlije grah s' zelo polivko vred.

291. *Artizhóke sa salato.*

Ali se artizhoke otréblene skuhajo mehko, na zheterti sréshejo, ofclé, ofhtupajo, s' jesham in oljam polijejo; ali pa se skuhane posredí vun istrébijo, in polijejo, s' vkup sméshanim jesham, oljam, shtupo, in solijo; potlej se okrog naloshi salata, kápare, in olivke in se potrésejo s' drobnim srésanim lemonovim lupkam.

Drugi imajo navado kuhane artizhoke s' oljam in perméshano dishávo políti in na mréshi spezhi; potlej pa v' skledi sabéliti s' jesham in oljam, ali mersle, ali gorke.

292. *Artizhoke srove ohraniti.*

Ob krésu vse artizhoke v' posode presadi, ktére imajo na jesen sad storiti; jih polivaj, in per dobri rasti ohrani, zhes simo jih hraní na toplim, in novo sápo vezhkrat skosi hrambo spuští, kjér jih imash. Ako si bosh pridno persadeval jih varvati, bosh tudi posími sad vshival.

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

Zvetni ohrovt ali kavlifior morash narpred obariti, potlej vun vséti, in na dobri mesni shupi mehko skuhati. Potlej ga v' kosi na frovim maflu pusti prepotiti, in toliko mesne shupe perli, kar kashe sa shupo na miso. Kadar se je skup kuhalo dosti zhasa, se zvetje vun vsame, jajzhni rumenaki se v' shupo vmeshajó, osolí, muskatov oreh notri pertrese; v' skledo vlije, in zvetni ohrovt notri rasloshí, ki je v' tém zhasu v' drugi posodi na gorkim ognju stal; ker on se nesmé tako dolgo kuhati, kakor shupa, fizer bi postala ena godla.

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

294. *Golóbje v' zvetnim ohrovtu.*

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

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

295. *Pifheta s' zvetnim ohrovam.*

Pifheta se samo v' vodi s' solijo kuhajo, in ravno tako zvetni ohrovt posebej. Potlej deni v' eno ponvo nekoliko sroviga masla, sashári enmalo moke notri, gori nalì mesne shupe, deni zvetje notri in enmalo muskatoviga zveta, naj se kuha. Namest moke je tudi riban hruh dober; tudi snash shupo s' rakovim maflam rudezho storiti. — Pifheta snajo s' shpeham nashpikane biti, in v' kosi pezhene, ali pa v' vodi skuhane. — Med maslo in moko eni devajo tri rumenake, preden shupo perlijejo; kadar v' skledo devajo, versté v' srédo sklede zvetni ohrovt tesno skup, kakor bi se vsi koszi vkup dershali; pifheta pa is ponve okrog, in sadnizh polivanje is kose po vsm na verh slijejo. — Eni potrésejo s' ribanim firam, in enmalo postavijo v' pezh, de se po verhu sarumení.

296. *Zvetni ohrovt sa salato.*

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

297. *Brokole kuhati.*

Otrebi brokole skoraj kakor zvetni ohrovt; shtore olupí notri do stershena, notrajni shtorov stershen sréshi na majhine kosze; v' snopke povéshi, en zhas v' mersli vodi namakaj, potlej skuhaj; kadar so na pol mehki, jih odzédi,

mesne shupe perli, v' ti naj se v' mehko kuhajo; potlej naredi to shupo gostlato, kakor je visha per zvetnim ohrovtu pokasana.

298. *Shupa s' lashkim ohrovtram.*

Lashki ohrovt otrebi, popari, potlej obari, na drobno rasfekaj, v' srovim maslu s' enmalo moke prepoti na sherjavzi v' kosi, perli mesne shupe, daj she masla, muskatoviga zveta, in kuhaj. Preden gre v' skledo premeshaj v' to shupo ene rumenake; vli na opezhen kruh, pusti skledo nad sherjavzo en zhas, de se kruh napoji, in napne, potlej daj shupo na miso.

299. *Salata lashkiga ohrovta.*

Se sna kuhan resati kakor selnate glave, in mersel ohrovt jesti s' jesiham, oklam, in solijo. — Ali pa vsami terde majhine glave ohrovta, raskoli jih krisham doli do shtora, in skuhaj v' osoleni vodi. Ako ni debelih terdih glav, vsami sa skuhati same notrajne serza, kar je bol beliga in nagerbaniga. Kuhane odzedi, ohladi, daj gor jesiha, olja, in soli, tudi shtupe.

300. *Ohrovt sa primésno jed.*

Ohrovt kuhaj v' vodi s' solijo do mehki-ga, odzédi ga na reshettu, deni v' koso, sraven pa kos masla, muskatoviga zveta, anglejske dishave, tudi kumene, perli enmalo govedje shupe, ali zhe shupe nimash, daj sraven

smétane, in do popolnam mehkiha kuhaj. De perlito shupo sagostish, daj enmalo preshgane moke, ali pa ribaniga kruha. Tudi notri deni mesó, ktéro mislish v' ohrovtu kuhati. — Ali pa posebej meso spezi, karmenadelze, ali klobase, in v' skledo po verhu ohrovta obloshi; popred pa enmalo s' ribanim kruham verh ohrovta potrefi, in te stvaru po lepi versti rasstavi.

### 301. *Rapunzlova salata.*

Rapunzlove korenine ali olupu, ofoli, in s' jesham in oljam sa salato naredi; ali jih pa skuhaj, in mersle ofoli, s' oljam in jesham poli, smeshaj in na miso daj.

### 302. *Rapunzlova in pesna salata.*

Peso pezi ali v' ognjenim pepelu, ali v' eni skledizi v' kruhni pezhi, de se olupiti pu-  
sti; rapunzel se skuha, ozhedi; peso in rapunzel sreshi na koleza, ofoli, s' oljam in jesham poli, rasloshi zhedno v' skledo.

### 303. *Krompir s' siram.*

Krompir skuhaj, olupu, rasreshi, s' resanim selenjam in frovim maflam permeshaj, shupe enmalo perli, s' ribanim siram potrefi, v' pezh postavi, in sarumeni.

304. *Krompirjovi zmoki, ali gnedli.*

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

305. *Peteršilova salata.*

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

306. *Sok od sélene sa polivke sabeliti.*

Rasreshi eno libro puštiga telezhjiga mesa, eno libro presizhoviga stegna, eno polovizo kokóshi, in eniga jereba na majhine kosze, pregrej vse v' srovim maflu na sherjavzi. To deni v' eno zinjasto flashe, in sraven shéšt sélen, dve zhebuli, in dišhave, gori vli en bokal mesne shupe, flashe sahravbaj, postavi v' vrel krop, ki v' enim kollu vré, in pusti na to višho 4 ure kuhati. Potlej prepusti ta sok skosiruto. On je dober sa polivkam dober duh in pokúf dajati, kadar se med nje permesha.

307. *Nabudlana, ali nadevana zhebula.*

Sberi nar debelishih zhebul, jih isvotli, in spet napolni s' enim mashenjam od fisékaniga mesa, ribaniga kruha, jajz, mafla, in fisekanga selenja: kuhaj v' kosi s' perlito mesno shupo in srovim maflam; v' to polivko perdeni sardel, kápar, jesiha, in ribaniga kruha.

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

308. *Zhebulova salata.*

Zhebule pezi v' pepélu, poplej osnashi, in na zheterti sréshi; rasstavi po versti v' skledo, nali vina de bode ravno zhéf stalo, osoli, deni olja gori, s' zukram potrési, in s' zibébami; pusti nad sherjavzo vréti toliko zhasa, kar jajza de so v' terdo kuhane zhasa potrebujejo.

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

Drobnák sberi, operi, drobno sreshi. Poplej pari eno shlizo make v' kosi na srovim maflu, de bo rumena, strési drobnák notri; na to nali govedje shupe, naj se skupaj skuha.

310. *Senof naredili.*

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

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

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

311. *Drugazhi.*

V' pokuhan mosht, ali v' kúhano vino tréfi pozhasu drobno stolzheni senof skosi fito, meshaj, ogasi notri gorézhiga oglja. Hrani v' posódi.

312. *She drugazhi.*

Umnishi visha je ta: vsami 5 liber ali funtov vkuhanih kútin, 3 libre v' zukru hranjenih lemonovih lupkov, 18 lotov vkúhaniga lemonoviga soka. To kuhaj na poltrétji libri zhistiga medú. Perlí 1 libro in 6 lotov stolzheniga se-



nofa, ki se je popred 24 ur v' moshtu nama-  
kal, ali pa v' vinu; permeshaj nagelnovih she-  
biz, sladke skorje, in muskatoviga oréha, stol-  
zhenih slédniga eno zhetert lota; vse skup vku-  
haj gosto, kakor med.

313 *Druga visha; senof suh perpravlen.*

Senofovo moko s' jesham in vinam oméfi,  
kakor testó, narédi majhine bobbe is tiga testá,  
in jih posufhi. Kadar senofa potrebuješh, deni  
bobke v' sladko, ali v' ozukrano vino, meshaj,  
de se raspusté senofovi hlébzheki; tako je do-  
ber sa pomákanje.

314. *Kislo sele prav kuhati.*

Kislo sele naj se skuha v' piskru, potlej  
ga deni v' koso nad sherjavzo, perlì enmalo  
mesne shupe. Posebej rasbeli obilno shpeha,  
ali mafla, vméshaj bele moke, in sabéli sele,  
tudi ga ofoli. Pusti sele nad sherjavzo en do-  
ber zhaf vréti.

315. *Telezhe herbtne rebriza, ali karmena-  
delzi na selji.*

Tolzi bershole po navadi s' noshovim ro-  
bam, pusti en zhaf ofolene leshati, potrefi s'  
bélo moko, omozhi v' mersli vodi, in s' riba-  
nim kruham potrefi; poloshi na mrésho nad  
sherjavzo, kadar se ofushé, jih mashi s' frovim  
maflam, in obrazhaj, dokler niso osharjene.

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

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

317. *Pisheta v' majeronovi polivki.*

Otréblene, na zheterti sresane pisheta poloshi v' koso, perlì enmalo mesne shupe, de nad sherjavzo savréjo; potlej versi notri enmalo majerona, potrefi s' moko in ribanim kruham, ter s' rasbelenim maslam sabéli; kuhaj in vezokrat premeshaj, de se ne prismode.

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

Telezhje meso deni v' koso sgol samo, de se nad sherjavzo ofushi, in svoj pervi sok od sebe da, ta sok prozh sli. Potlej vli gori rasbélenga masla, pusti de se skup en zhas pari; kadar enmalo se obrumeni, vli nanj vina in govedje shupe, potréfi s' moko, in ribanim kruham, in majeronam, ali pa s' drugo dishavo. Ako namest vina perlijesh jesiha, perdeni rosmarina namest majerona.

# K A S A V E Z.

## I. Shupe ali Juhe.

	Stran
1. Rumena shupa s' knédelni is lagóna; braune Suppe.	15
2. Mozhna postna shupa; (Kraftsuppe.)	15
3. Lepodihézhha shupa od sélifh.	16
4. Zhokoladna shupa.	16
5. Rumena mesna shupa.	17
6. Postna shupa od ribjiga droba.	17
7. Zefarjov jeshprenj na shupi, (Kaisergerstel.)	18
8. Shupa od sélifh.	18
9. Rumena shupa.	19
10. Pémska shupa.	21
11. Olio shupa.	22
12. Mandelnova shupa.	22
13. Shupa rudezhnih jágod	23
14. Volova shupa.	23
15. Vinska shupa.	24
16. Dobra preshgana shupa.	24
17. Mozhna shupa, mesna.	25

## II. Sélnate jedí. (Zuspeisen.)

18. Namashen ali filan ohrovt.	25
19. Namasheno frovo séle.	26
20. Namashene ali filane kolerabe.	27
21. Spargelni.	27
22. Selên grah v' smétani.	28
23. Krompir, de se s' mesam je.	28
24. Lafhka priméfná jed. (Wälsche Zuspeise.)	29

### III. Kuhane, dinstane, nadévane jedí od mesa in perutnínine.

Stran.

25.	Temfani golobje.	29
26.	Telezhje meso na franzosko visho.	30
27.	Auftrige is telezhjiga mesa narediti.	30
28.	Pifheta s' raki namashene v' hrenovim sófu.	31
29.	Goveje meso v' svalkih. (Kollekten.)	32
30.	Vestfalske klobase.	32
31.	Mushganove svinške klobase.	32
32.	Shpehovi grésovi zmoki ali knedelni.	33
33.	Volovški jesik v' goshuvji, ali v' robidnizah. (Hetschepetsch).	33
34.	Kraljevo goveje meso (boeuf royale.)	33
35.	Divji presizh.	34
36.	Divji petelin v' polivki.	35
37.	Jerebize v' lasški polivki.	35
38.	Sajz, ali Jereb v' oljnati polivki.	36
39.	Pifheta, ali golobje v' zherni polivki, schwarze Sos.	36
40.	Telezhje s' kumarami rumeniti.	36
41.	Polški jesik.	37
42.	Kopun s' auftrigami.	37
43.	Kopun s' auftrigami nadevan in pezhen.	37
44.	Raza v' hrénu.	38
45.	Prekajeno kravje vime.	38
46.	Divja raza s' polivko od fardel.	39
47.	Dobra jed imenovana: Sromák.	39
48.	Goveje meso s' krompirjam.	39
49.	Telezhje meso s' shpéham.	40

### IV. Sofi ali Polivke.

50.	Polivka, ali sof, dobra per vseh jedéh.	41
51.	Polivka od kapar k' pezhenimu mesu ali pezhenim ribam.	41
52.	Holendarški sof.	41
53.	Polivanje od fardel in auftrig.	42
54.	Druga polivka od fardel.	42
55.	Hren.	43

	Stran.
56. Mersla selena polivka, ali sof. . . . .	43
57. Gorka selena polivka. . . . .	43
58. Polivka od miselnov. . . . .	44
59. Navlezhena polivka. . . . .	44
60. Sof is kumar. . . . .	44

## V. Jajzhne, in mlézhnate jedí.

61. Masléne jajza. . . . .	45
62. Namashene ali filane jajza. . . . .	46
63. Dampfnudelni. (Dampfnudeln.) . . . . .	46
64. Narasene jajza v' maslu. (Aufgelaufene Eier.)	47
65. Nadevani smerzhiki, ali mavrahi. . . . .	48
66. Rakove klobase. . . . .	48
67. Klobase is rajsha. . . . .	49
68. Buzhe v' mleku kuhane. . . . .	49
69. Kuhanje, ali koh. . . . .	50
70. Jajza s' krompirjam . . . . .	50

## VI. Puding, in pastete.

71. Puding is pése. . . . .	51
72. Dobra rahla pasteta. . . . .	51
73. Masléno testo, ali putertajg. . . . .	52
74. Pasteta s' shilkrotami. . . . .	52
75. Mehka pasteta. (Marbteig, mürber Teig.) . . . . .	52

## VII. Bandelzi.

76. Mandelnovi loki, ali mandelpegni. . . . .	53
77. Bandelzi od volovih droshí. . . . .	54
78. Dvakrat pezheni loki, ali bifkotenpogni. . . . .	54
79. Bandelzi od rakov. . . . .	54
80. Pegni od na shebize sresanih mandelnov. . . . .	55
81. Preshutni bandelzi. . . . .	55
82. Masleni bandelzi . . . . .	56
83. Grahovi bandelzi. . . . .	56

84.	Rajshovi bandelzi.	56
85.	Sirni bandelzi.	57
86.	Bandelzi od ribaniga kruha.	57

### VIII. Ajmoht.

87.	Pifheta s' shpargelni v' seleni polivki	57
-----	---	----

### IX. Postne in moknate jedi.

88.	Sirni nudelni na maflu zverti.	58
89.	Poviti rakovi nudelni.	59
90.	Rakovi shtrukli.	59
91.	Mandelnov shtrukel.	60
92.	Gugelhop, ali shartel.	60
93.	Dobri krofi.	61
94.	Rajshov shmarn.	61
95.	Hlebzhiki is volovih droshi.	62
96.	Sladke skorje nudelni. (Zimmet-Nudeln.)	62
97.	Droshni nudelni.	63
98.	Sirni pezheni nudelni.	63
99.	Pezheni grésovi nudelni. (Gebackene Griesnudeln.)	64
100.	Droshni krofi.	64
101.	Sirni suho pezheni nudelni.	65
102.	Kuhana moknata jed, ali puding s' vinskim sható.	65
103.	Strukli s' suhim svinjskim méšam.	66

### X. Kuhanje, ali koh.

104.	Mafleni koh, ali maflének.	66
105.	Pluzhni koh.	67
106.	Kuhanje od pezheniga teleta.	67
107.	Kuhanje od beliga kruha.	68
108.	Drugo kuhanje od beliga kruha.	68
109.	Kuhanje od Kúten. (Kittenfisch.)	68
110.	Narasteno kuhanje od rajsha.	69
111.	Kuhanje od rakov.	69

	Stran.
112. Jeterno kuhanje. . . . .	70
113. Ledvizhno kuhanje. . . . .	70
114. Jabelzhno kuhanje. . . . .	70
115. Jabelzhno kuhanje, drugazhi. . . . .	71
116. Raspenjeno kuhanje. . . . .	71
117. Kuhanje od fluke. . . . .	71
118. Sroviga masla kuhanje. . . . .	72
119. Krompirjovo kuhanje. . . . .	72

## XI. Pezhene mesne jedi.

120. Jelenov kosez per repu v' polivki pezhen. (Zemmer.)	73
121. Goveje po anglejsko. . . . .	73
122. Skrito meso, ali mulpret. . . . .	74
123. Skrito meso drugazhi. . . . .	74
124. Divjazhino ohraniti bres jestha. . . . .	75
125. Visha soknato pezhenko spezhi. . . . .	75
126. Dobra goveja pezhenka. . . . .	75
127. Kravje vime pezhi. . . . .	76
128. Telezhje stegno, ali fhlegel. . . . .	76
129. Kopun, ali purman s' auftrigami nadevan. . . . .	77
130. Meso od ováz in jagnet. . . . .	77

## XII. Salata.

131. Kútine sa falato. . . . .	78
132. Vishnje sa falato. . . . .	78
133. Lashka falata. . . . .	78
134. Pomeranzhna falata. . . . .	79
135. Salata frovih jabelk. . . . .	79
136. Kuhane jabelka sa falato. . . . .	79
137. Repunzlova falata. . . . .	80

## XIII. Torte.

158. Mandelnova torta. . . . .	80
139. Navk, kako se v' zaker hodi s' modlam, in pofodo sa torte in sa kuhanja. . . . .	81

	Stran.
140. Visha zukren sneg na torto narediti.	81
141. Od obodov ali obrozhov is pleha sa torte.	82
142. Zherna kruhnja torta is zhokolade.	83
143. Ajdovnikova torta, drugazhi.	83
144. Torta is bele shterke.	83
145. Prepezhenki, ali biskoti is torte.	84
146. Pefkafta torta.	84
147. Pefkafta, ali kruhnja torta, drugazhi.	85
148. Od zhefhinj kuhanje.	85
149. Hitra torta.	85
150. Vishnjova torta.	86
151. Torta bres jajz.	86
152. Grahova torta.	87
153. Pefna torta.	87
154. Kostanjova torta.	87
155. Krompirjova torta.	88
156. Torta s' frovim maslam.	88
157. Tanka torta.	88

#### XIV. Ribe.

158. Dufhena, ali dinftana riba.	89
159. Nadevana shuka.	89
160. Karpi v' zherni polivki.	90
161. Karp v' fardelnim foku.	91
162. Karp v' polivki, ali v' foku.	91
163. Pezhena shuka.	92
164. Shuka v' hrénu.	92
165. Stokfish s' shuko nadevan.	92
166. Shuka v' mishehlnih.	93
167. Pezhen som, in sulz.	94
168. Lifka v' rujávim polivanji.	94
169. Shuka v' lemonovim foku.	95
170. Karpi ali karfi v' foparzi kuhani, to je dempfani.	95
171. Pezhene ale.	95
172. Kuhana bisena.	96
173. Stokfish dobro káhati.	96
174. Polshi nadevani.	96
175. Pezhene postervi.	97



176. Zhepinke, ali shildkrote v' polivki. . . . . 97  
 177. Turfhkê shabe v' svojih zhepinjah. . . . . 98

### XV. Zukrene pekarije.

178. Mehke préstize. . . . . 98  
 179. Moknati kolazhi. . . . . 99  
 180. Bishkoti, ali prepezhenki. . . . . 99  
 181. Zefarjov kruh. . . . . 99  
 182. Rumenakovi krofi. . . . . 99  
 183. Zukraft kruh. . . . . 100

### XVI. Sholze, in vkuhanja, ali v<sup>2</sup> zukru kuhano sadje.

184. Shpanfka vifhnjova sholza. . . . . 100  
 185. Blanc mangé, hladna sholza. . . . . 101  
 186. Shodó. . . . . 101  
 187. Pomeranzhna sholza. . . . . 102  
 188. Sholza rudézhiga grosdizha. . . . . 102  
 189. Lemonova sholza. . . . . 102  
 190. Bisenov mehúr raspustiti. Hausenblatter . . . . . 103  
 191. Vinfka sholza. Weinsulze. . . . . 103  
 192. Marezhina sholza. . . . . 103  
 193. Pomeranzhe v' sholzi troje farbe. . . . . 104  
 194. Vifhnjova sholza. . . . . 104  
 195. Rudezhe grosdizhe vkuhati. . . . . 105  
 196. Rudezhih jagod sholza. . . . . 105  
 197. Vifhnje vkuhati. Weichseln einzumachen . . . . . 106  
 198. Zéplenke v' sholzi. . . . . 106  
 199. Mlezhnata sholza. . . . . 106  
 200. Sholza is smetane. . . . . 107  
 201. Spenen sneg v' mléku. . . . . 107  
 202. Breskve v' sholzi. . . . . 107  
 203. Vkuhane zhefhple, ali zhefhplov falsen. . . . . 108  
 204. Kutne v' sholzi. . . . . 108  
 205. Vkuhane marelje. . . . . 109

206.	Vkuhano goshovje, ali hezhepezh, ali robidnize.	
	Hetschepetsch.	109
207.	Sok od víšinj.	109
208.	Vkuhane víšnje	110
209.	Sok od murv.	110
210.	Molinov, ali malinzov sok.	110
211.	Alkermesov sok.	111
212.	Muskatelerjove hrufhke vkuhane.	111
213.	Pomeranzhno zvetje v' zuku hraniti.	112
214.	Marelze v' zuku hraniti.	112

## XVII. Smétane in snegóvi.

215.	Smétana rudezhnih jágod.	113
216.	Kafétova smetana.	113
217.	Blanc mangé, hladna sholza.	113
218.	Lemonovo mléko.	114
219.	Jajzhniga beláka mleko.	114
220.	Belákov sok.	114
221.	Lemonov sok.	115
222.	Dober sneg. Guter Schnee.	115
223.	Jajzhna pena. Eierschaum.	115

## XVIII. Smerslína. Gefrorenes.

224.	Nauk od smersnénja.	116
------	---------------------	-----

### I. Mlézhne smersline.

225.	Smerslína s' vanilijo.	118
226.	Mlézhna smerslína.	118
227.	Lemonova smerslína.	118
228.	Mandelnova smerslína.	119
229.	Smerslína od breskviniga perja.	119

### II. Smersline od sadja.

230.	Zheflnjova smerslína.	120
231.	Smerslína od mareliz.	120

	Stran.
232. Jabelzhna smerslina.	120
233. Smerslina od kútin.	121
234. Smerslina rudezhiga grosdizha.	121
235. Zhefhplova smerslina.	122
236. Goshova smerslina.	122

### XIX. Pijazhe.

237. Lemonáda.	122
238. Mandelnovo mleko.	123
239. Silipup.	123
240. Sok rudezhiga grosdizha.	123
241. Pijazha namesti kaféta.	124
242. Vino od ternúl, ali oparniz, Schleenwein.	124
243. Molinovo vino. Brombeerwein.	125
243. Lemonovo vino.	125
245. Difehavno vino. Gewürzwein.	125
246. Bresova voda kakor shampanfko vino.	126
247. Zitronova rosolija.	126
248. Rosolija od kútin.	127
249. Vinfki jefih.	127
250. Volov jefih.	128

### XX. Sadje hraniti in kifati. (Einmachen.)

251. Pomeranzhne lupke v' zukru hraniti.	128
252. Kútime v' zukru hranjene.	128
253. Marelze hraniti v' zukru.	129
254. Kutine sa poletu hraniti.	129
255. Suhe artizhoke.	130
256. Shpargelne hraniti.	130
257. Kumare v' jefihu hraniti.	131
258. Grah selen ohraniti.	131
259. Repo hraniti.	132
260. Senof narediti.	132

### XXI. Nauk od rasrésanja.

261. Pezheniga kopuna sresati.	133
262. Rasresanje golobov, in pifhet.	134

263.	Rasresanje jerebiz, in frednih shival.	134
264.	Rasresanje velikih perutain. Federvieh.	135
265.	Rasresanje sajza.	135
266.	Rasresanje maliga prafza.	136
267.	Ribo rasresati.	137

## XXII. Nauk vertnine in selenine v' kuhinji prav oberniti.

268.	Pifheta v' seleni polivki.	137
269.	Jajza s' selenjam nadevati.	138
270.	Mefhana falata, ali smefa.	138
271.	Plevnati fir.	139
272.	Difhavno vino. Kräuterwein.	139
273.	Selni jesh. Kräuter = Espig.	139
274.	Krebulzhina shupa.	140
275.	Peterfhilova polivka, ali sof.	140
276.	Vkuhan peterfhil, ali falsen od peterfhila.	140
277.	Telezhje s' majeronam.	141
278.	Telezhji jesik s' majeronam.	141
279.	Golobje, pifheta v' majeronovi polivki.	141
280.	Telezhje s' materno difhizo. Thymian.	142
281.	Shalbel s' ribami.	142
282.	Ozverti shalbel. Salbey gebachen.	142
283.	Telezhje s' spinazho.	143
284.	Klobafe is spinazhe.	143
285.	Spinazhni zmoki. Spinatknödel.	144
286.	Kiflzhna shupa.	144
287.	Golobje s' kiflizo.	145
288.	Shpargelni s' pifheti.	145
289.	Nadevane artizhoke.	146
290.	Selen grah s' artizhokami.	146
291.	Artizhoke sa falato.	147
292.	Artizhoke frove ohraniti.	147
293.	Zvetni ohrovt v' shupi, to je kavlifior.	148
294.	Golobje v' zvetnim ohrovtu.	148
295.	Pifheta s' zvetnim ohrovtam.	149
296.	Zvetni ohrovt sa falato.	149

	Stran.
297. Brokole kuhati.	149
298. Shupa s' lahkim ohrovtam.	150
299. Salata lahkiga ohrovta.	150
300. Ohrovt sa primésno jed. <i>Zuspeise von Kohl.</i>	150
301. Rapunzlova salata.	151
302. Rapunzlova in pesna salata.	151
303. Krompir s' firam.	151
304. Krompirjovi zmoki, ali gnedli.	152
305. Peterfnilova salata.	152
306. Sok od sélene sa polivke sabéliti.	152
307. Nabudlana, ali nadevana zhebula.	153
308. Zhebulova salata.	153
309. Drobnák v' shupi. <i>Schnittlauch.</i>	153
310. Senof narediti.	154
311. Drugazhi.	154
312. She drugazhi.	154
313. Druga visha, senof suh perpravlen.	155
314. Kiflo selje prav kuhati.	155
315. Telezhje herbtne rebriza, ali karmenadelzi na selji.	155
316. Pifheta v' maflu ozreti s' peterfnilam.	156
317. Pifheta v' majeronovi polivki.	156
318. Telezhje v' polivki s' selenjam.	156

---

### Natifnji smótieji.

Stran.	versta	namésti	béri
10	10 od sdolaj	obloshi v' tudi koso;	obloshi v' koso; tudi
108	1 od sgoraj	ftlazheinih	ftlazhenih
108	2 od sgoraj	predzed-	prezédi

---

