

RECEPTI IZ

DOBRAJOVE

KUHINJE

Dobrotne knjige:

5.)

Panna torte

7 rumenjakov in 15 dkg sladk. mesa smo puščajo
pripravljeno 2 1/2 rebra ribane čokolade, sneg 7 belj.
po snegu potresemo 15 dkg ribani mandolji in
2 žlici drobtin. Rahlo pmesamo.

Zmes spečemo v opeki na torte.

Izlijemo torto sukral prerazemo medlevarno s kremo.

Jo se okrog in okrog namazemo s kremo in potresemo
s seklinami praznimi mandulji.

6.)

Naravni roki

1 kg gorje prekor potoličemo, da so tanki, potem jih na solimo.

Re mu pomočimo vsakega na prvi strani v moko, deujemo na

parljeni mast. Ko so pečeni jih vrnemo, obrnemo ter

spečimo še na drugi strani. Ko so pečeni jih vrnemo ven

na mast po deujemo 4 dkg sesekljane čebule. Ko parumemo roki

jubo ali vodo deujemo vrečke naraj ter jih pokrite dusimo 15 min.

7.)

Koupyot iz rešeni paradiz'nikov.

Lepe o rešene paradiz'nike preximo na tauke plošč² ter jih
kuhamo 10 minut paradičnem (nepremocu) mnskem
kisu. Potem jih ocedimo ter deujemo v mrlo vodo in
kateri jih pustimo stati skori noč. Drugi dan jih stremo
na preboj, pustimo dobro ocediti mabar jih stekamo.
Na 1/2 kg paradiz'nika vramemo 35 otkg sladkorja v kock.
Deujemo ta sladkor v korito slad. v kock. raliemo
v 1/2 l vode pridemo se 1/2 ravitka vanilija ter kuhamo
tako dolgo da se potegnejo nitke. Med kuhanjem pobiramo
pene. Ko se od sladkoje potegne nitka pridemo si
odlejemo paradiz'nik ter kuhamo da postajajo stekleci 1/2 ure.
Se nose napolnimo v korarce naveremo in spravimo.

Načev za torto.

12 otkg slad. in 2 žlici vose kuhaj toliko časa
da se potegne nit. K slad primeraj 3 belj surog
in 2 žlici mleka. mešamo kakaa

8.)

Telecji xvitki.

1 $\frac{1}{2}$ kg telecjiga stegla xrezemo na xrezke ter jih potobemo
 v solino. 1 $\frac{1}{4}$ kg slanine xrezemo na pol debele xezine
 jih povahamo v papirki in xvijemo v xrezek da dobimo
 xvitke katere povexemo s mitjo. V kosi xardelina 10 dkg
 masti na njej xarumemo 10 dkg sebule pridemo
 ispripravljene xvitke ter jih dusimo, da so napol mehi
 potresemo jih s 4 dkg moka in ko xarumemo xalijemo
 s. vodo in 1 $\frac{1}{8}$ l kisle smetane.

9.)

Lokoladni sed.

25 dkg slad. v 2 del. vode kuhamo da se potegne mlika. Potem
 denemo 12 dkg kokel. v loncek v vroco vodo in pustimo da se
 kokolada xmesi. Potem prilijemo par rlic kubaega slad. ter
 mesamo da je kokolada gladka sedaj se prilijemo ostali
 slad. 1 dkg sirovega masla pridemo xmesamo
 in torto polijemo:

10.)

Jaučeri razogryjevi.

Umesamo puasto 5 jajec in 25 dkg slad. s sibiice na sneg da se močno zgosti potem rahlo pomešamo 15 dkg moka. Od te mase s kavico šlico majhne kroglice, na r. roškou pnamaxamim pekac, potresemo jih s jaučerem in spečemo, Le more razogryjevo ser kuhalnicui poraj.

11.)

Dobtinicami puoki.

6 dkg masti puasto pomešamo pripelemo 2 jajci. 2 r. mleku namočeni ošiti in pretlačeni ševlyi 2 dkg seseklane oparjene rebule in zel. v tr. solimo popraimo in zgostimo s dobtinicami. Iz tega oblikujemo majhne smoke, ter jih rakubamo v juho. Če naj 10 minut.

12.)

Vmesaj sivi sarkelly.

Mesaj 15 dkg purnega masla in sivi pritenaj pologova, ko dobro naraste 5-10 rumenjakov 10 dkg sladkoya & vaniljo, priblizno $\frac{3}{10}$ l mlacne kavice smetane in 3 dkg kvasa, koscek sladkoya in 6 rlic mleka pripravljenu ter vtrajenu kvas. To vlijmo 1 kg moke in pridemi dobri 6 rlici soli me xali vmesaj dobro stepi me pusti da vzhaja. Nato razvaljaj testo potrosi vanj & rumeno poskrbnjen in slad. potroseno na dobro drvno merane moudolji rmesane & porinami tedno ga ravij in oleui pomaran model do polovice. Nato ga pusti, da vzhaja toliko, da se model napolni pomarji ga & jajcem peci ga priblizno 1. ura.

Reeni sarkelly stresi na dusko ter se toplaga dobro potresi & vaniljevini sladkoyem.

Ali pa vmesaj 21 dkg purnega masla 6 rumenjkov in 10 dkg slad. Ko dobro naraste pridememo polagoma priblizno $\frac{3}{10}$ l mlacne kavice smetane. in 3 dkg

krasa in 6 žlice mleka pripravljenu
vzhajani kvas, žlice ruma in malo vanilije vse
to vlij med 1 l moka. Dodani dohe 1/2 žlice soli,
dobro stepi in priimešaj nekaj porir. Denu
v pomaran model pusti da vzhaja pomari r jajcem
in pi.

3) Preprosti sarkelji

Denu v posček 3 žlice mleka, kosček sladkorja
in 2-3 olky kvasa ter pusti da vzhaja med tem
presaj v skledo 1 l moka nardi v sedi jamo
vlij ravnj kvas, katereuo priimešaj malo moka,
pusti da vzhaja 1 1/2 - 2 uri. Nato ravnoljaj testo
potesige s porirami žplo ravnj, denu v
pomaran pekač ter pusti da vzhaja.

Potem ga pomari r mlekom rmesavinno jajci
in peci približno 1 ur.

14)

Salame

Za salame pravemo meso stari mišj 3 kg lošega
mesa prečemo svin bolj na tanke 1 kg slanice (speka)
Oboje ducemo v skledo priolememo 12 dkg soli 1 dkg
solitra 1 dkg debelo točevnega popra in 1/8 l vina
v katerem smo namakali stolčen sesem. Vse to
zmetemo v me kokor kuh. Potem se uveljavimo na
trdnost v ošičenu sirove svinške ševra zvezem na
kovicah s sprogo in obesim salame na par dni v oliv.
Potem jih pustim da se posuše. Poleti so iz bomba
Jemo sirove na tanko in resave.

15)

Lumpovski piškot.

3 jajca 3 rumenjaki 20 dkg sladkorja na toplem
stesti. Na hladnem pivsesam 20 dkg moka.

16.)

Čoveji golak z. krošnjice.

U 15 dkg razbeljeni masti razmucujemo
60 dkg rebule, ko je rumena prilijemo z lico
kisa dodamo z lico paprike, umesamo makar pride-
nemo 2 kg na kocke preranega mesa solimo ter
dusimo pokrito da je meko meso. Se treba vasi
zalijemo malo z juho. Ko je meso meko in sok
jst potresemo z 3 dkg moke da razmuceni zalijemo
z vodo ali juho. Pridemo malo kumina in
1/2 kg krošnjice preranega na veje kos. Kuban
tako dolgo da je krošnjica mehka.

17.)

Mozgavica juha.

Zelenjadno ali postna juha; 10 dkg masti razbeljimo
in v njej razmucujemo 13 dkg moke (svetlo) pridemo
2 dkg sesekljane rebule in malo zel. petr. in ko je
to razmucelo zalijemo z razjemalko male vode

potem pa v juho solimo in poparimo pa pustimo da po-
pari me $\frac{1}{4}$ kg močgavci pa 2 krat poparimo in potem jih
sesekljamo in damo v juho. Tre naj $\frac{1}{4}$ ure. V juho pokubamo
drobtinice moke, ali pa damo prekane oparjene remlje.

18.) Orehova protica (pelo piva).

Kvaseno testo je $1\frac{1}{2}$ kg moke 3 dkg kvasa $\frac{3}{4}$ l. mleka
4-6 rumenjakov 15 dkg slad. molo soli 15 dkg surovega masla
ko je dovolj stepeno ga pustimo da dobro vzhaja.
Med tem času pa pripravimo mader:

15-20 dkg surovega masla umesamo, pridemo 6
rumenjakov piva. lup. malo limeta, 1 kg orehov, rumeljci
 $\frac{3}{4}$ sladkaja pa kubamo $\frac{3}{4}$ l. vina da se potegne mltka
in pa testo parvaljimo sim bolj natančno ga namo-
zemo naj prvo v mešanini mastom in rumenjaki pro-
tesemo v mletimi orehi in v $\frac{1}{4}$ pozimami, polijemo v
kubamim slad. testo prijemmo skupaj dencimo v pekat.
pustimo da se enkrat vzhaja pomazemo v partepenisim.

jajci in spešeno.

Potro je sele dobera ko je stara teden dni.

19)

Keksi.

Mesau precasto 12 dg, surovega masla $\frac{1}{2}$ kg
sladkorja in 5 seli kralis. Mesamo naj manj
7e ure. Potem prilijemo $\frac{1}{8}$ l. kisle smetane
pidenemo 56 dg moke ter pustimo stati skor nos?

Drugi dan se pidenemo popet 56 dg moke med
katro primesau 2 dg sode bikarbone. Poquetemo
da je testo gladko. Potem ga parvaljajo na nožev
srbet debelo jerezimo ravne oblike keke svetlo-spešene

20)

Kremer.

8 rumenjakov 15 dg sladkorja $\frac{1}{10}$ l ~~okladi~~ stepau mas
poparou, da se zgosti. Potem od strani in pustimo da se
okladi. Potem po mesau $\frac{1}{4}$ kg surovega masla in princiada
ablajenouu kreui.

21.)

Lesnikova torta.

Utrdi sneg 8 belj kmesam + 23 dkg presejanega slad.
in 23 dkg parčni smetani orehov. Kje kmesi sprejemo
4-5 ploskev na namazani in z malo potresenih tortno
olivo. Vse ploskve potem sestavimo s pomočjo kreme
skupaj. Torta tudi od zunaj namazamo z kremo in
potresemo z sesekljanimi smetani lesnikov treba 8 dkg.

22.)

Čimni hribet. (brez rumenjakov.)

20 dkg ser. masla kmesamo puasto pridememo 8 dkg orehiane
pokol. in 18 dkg slad. na dolgo mešamo do se postane speni
makar pridememo 8 belj snega potem 200kg masla tu rab-
to rimekamo. Tmes deven z maslom in z malo potresno
model po čimni hribet ter pomakem sprejem. in Ohlajimo
pivo glazuram s šokoladnim ledom pitakcem z naravnane
zveranimi mand. ponedir v doblino po olivemo malo
beloga glazur.

Lokoladui lea glijua pecep.

Mandoljio rabimo 3 dkg.

Bela glazura.

5 dkg sladkoye par kapljic limonovega soka, in
par kapljic ruzmarino (da se več) tako dolgo da
se več ne razlaze.

235

Flaucati.

Prejau na desko $\frac{1}{4}$ kg moke ravnolin vauj
5 dkg surovega masla pridenuu 4 žlice kisla smetane
4 rumenjake malo soli 1 žlica ržavja. Pogneteno da
je gladko testo maker ga parvaljamo po dober nozev
rob debelo prerečemo štiri ozlate kipe nomaarice
v vrako (vranu) par raser, ter jih ovrem v masti.

Devamo jih na pirnik da se ostvejo maker jih
plozimo na kromčik in potresemo s sladkoyem.

24.)

Saharjeva torta.

Umesam pramo 14 dkg su. masla 16 dkg slad. in 18 dkg
 ruzmarne soklade. Potem se pidenem 8 rumenjaka
 in pmesam 1/2 ure. potem pa pidenem meq 10 belj. in
 12 dkg moka. Dobljo pmesam torto speremo 1/4 ure mora
 biti v pecici. Peceno se oblozimo glazuram r. sokl. glazuro.

25.)

Marmeladni kifliki

20 dkg su. pretlasim pidenem 20 dkg moka in 20 dkg
 su. masla in malo soli. Togeto testo razvaljamo
 tu ga plozimo kakor masleno testo pustimo ga po-
 vati 1/2 ure. makar ga ga 5x, razvaljamo in plozimo
 preslednik 10 minut. To je radnji potislo
 ga razvaljamo in monec, ob debelo monec 3
 oplate kipe stencu na vrakega malo marmelade
 vijemo skupaj oblikujemo kiflike jih pomazamo s
 jajci potresemo s kristolinim slad. ter pecemo v pecici.

26)

Smetanasti štrübelj

Napramu vsteno testo iz $\frac{1}{2}$ kg moke i jajce in
 mlane slane vode. Ko je $\frac{1}{2}$ ure počivalo pod
 toplu skledo, ga ducemu na r. moko potresen pit,
 razvaljam pomaranj r. pastopoljino mastjo in
 razvlečem sim bolj na tanko. Namazem r. moko
 von in potresem r. pozinami ter r. vijem skupaj.
 Ducem ga v pomaranj pekac² ter pecem $\frac{1}{2}$ ure v
 pečici. Potem ga polijem r. $\frac{1}{4}$ l vrelega mleka ter
 ducem naraj v pečico še na $\frac{1}{2}$ ure. Potem ga
 razrečem na lepe kosce kateri se potrenu r. slad.

Nadjev:

20 dkg sm. masti. mucevane pridučenem 15 dkg
 slad. in 6 rumenjakov sok in lupinice i limonice sol
 4 r. mleko namorice 2 čevlje pretlačim $\frac{3}{8}$ kisle
 smetane in smeg 6 belj. Roxine porabim $\frac{1}{8}$ kg.

27.)

Čokoladna torta.

Mesaj 16 dkg presnega masla in mu pimesaj polagoma,
 ko dobro na raste 7 dkg oretе čokolade, 7 rumenjakov
 in 16 dkg sladkorja & vanilije. Na redi trd meš in
 7 belj ter ga rahlo pimesaj 4 dkg moke in 16 dkg
 dobro prerani mandoljiv. Denu v tri modle ter peči
 v redni rožini. Med tem denu v suerini kotleček 4 jajca
 pčlico moke, 5 dkg čokolade in 14 dkg sladkorja & vani-
 lija. Postavi v veliko vodo in pimesaj da se zgosti.
 Ko je hladno pimesaj 20 dkg presnega masla in 3 dkg
 sladkorja, pčlico sprarčeni ter fino stokeči lesnikov.
 Steu na denu torta in jo oblij sč. ali vanil. ledeno
 Nekaj na denu pihani in okhvari torta.

28.)

Klaxur fondant.

35 dkg slaa. $\frac{1}{8}$ l ali 2 del. vode moramo kuhati da se
 vithu potegne, poter ga dan da se malo ohladi, ohlajenega
 rācun po malo mešati da se stadi. Slabkoga sprariti i. l.
 Kaaj ga rahlo malo pčilije rācun in ga segijem, oblijem torta.

Kavus torta

Mesaj 8 rumenj, 2 beli jajas in 28 dkg sladkorja
 & vanilija. Naredi se 8 belj snež in ga pomešaj s
 njim. Poti tudi 28 dkg. mešurane ter drobno prekami
 mandolj in 28 dkg sladkorja. Poti sladko maso havo
 namočenihi drobtin. Dvni v 2 modli in porasi sivi
 Obloženo preveri s ali 2 krat. Med tem dvni v 1 lonček
 $\frac{1}{8}$ l sladke smetane 3 žlice sladkorja malo vanilija,
 4 rumenjake, 5 žlic rne kave močve in žlice moke.
 To mešaj da je gladko; postavi to na štedilnik da
 se zgosti v kremo. K obloženi pomešaj 20 dkg poringga
 masla ter ter na mari torto. Jo ob lij s kavuini
 ledom ter okraji s kavuini masami. Lato segrej
 kosček čokolade. To je mekka upodobi in ujet dolg
 tanki svičnik podobno palico. To prvi na grob
 velike kosčke in to svi v krogle ter pitinici
 vsako ič susedo & neroko obrijemiu nočem da dobi
 oblika kave.

20.)

Kumunor liker.

20 okg lepe kumne malo kveri, malij nauj i l. viuskega
 riganja, dobro pumasi in postavi io dni na solc; mad
 ten po malo mak olau potesi da se kumasa, potemu vlij
 1/2 l. vode na 1/2 kg sladkorja in ga lepo ožisti pcediti
 tudi moremo riganje kdaj je sladkor popolnoma ma-
 nel puresaj oboje skupaj ier par dni pcedi se euhat
 skozi gosto flanelo, deni v steklenico pa dobro pumasi.

21.)

Trške presue.

56 okg moke 38 okg mr. mad. pokratiimo na olski x lesnim
 uozem potem piodenemo 24 okg slad. lup. 1/2 l. m. 2 puidaj
 na 25 klis kisle smetane puresimo naj pny x lesnim
 uozem potem po x poko testa pustimo 1/2 ure porivati
 na maslu krajju. Iz tega testa oblikujemo
 prestuise jih pumarimo x bejakom in potresimo
 x sladkorjem pota spicemo pu srednji nozini.

12)

Piskotui svitek.

9. pimenj. in 23 delj slad. mešamo da močno naraste
 poten pridemo tudi 9 belj. surog in po surogu potu-
 semo 13 delj moka. Rahlo mešamo. Potem po mešanju
 4 delj raztopljenega suv. masla. Zmes namočimo na
 en prst na obelebo na suotranjo in v
 mnogo potreseni pekar' ter hitro spravim. Prvo odložimo
 da pekača spravemo na pitje in zvisimo skupaj s
 patiškon vna ter pustiti en čas. Potem razvijemo
 testo namočimo s marmeladno ter ga skupaj zvi-
 jemo potresimo s slad. ter spravemo na košček.

13)

Pajene kokosi.

Dobro namočimo kokos' podoben s soljov in majorani in jo
 deuen v koriso polijem par žlic vode. Dobro polij in pari
 potasi 1 1/2-2 uri. Potem jo postaviti v novo pečico, polij s par belj.
 uov mast. vli mast. ter prvi se nekaj časa. Na to razma in
 oblij s sokom, in dop na mizo.

Malinov osedelek.

Dobre kvele in kolikor mogoče izbrane maline dam v pusteno skledo ali skaf. ter jih stoleno-ponov fino s lesenim solhainom tolkač mora biti nov ali samo rasadje rabljen. Toko stolene maline pustimo da stojijo en dan potem jih okužimo skori močju ne pregost prtič, ki ga tukaj rudi in okužimo s bolji in lažje se stisnijo s stiskalnic stroj s stisnjene sadja. Sok ki je nastal sprav v steklene in široke vrčove jih zavri s redko pleteno ruto in postavimo 2 dan na solce ali sapo kuhinjo da se očisti. Nato zavri na stolove može prtič spodaj pa postavimo skledo kdaj vlij na prtič mor počasi malinov sok gatičare na dnu se sedi tem več od strani. Ta očiščen sok stebtaj in raztopi v njem na koščke mehkega slad. Na 1 l. soka 1 kg slad. To se je slad raztopiti postaviti sok na štedilnik in ga pustiti koki 5-7 minut neti pene sobijati. To se nekoliko ohladi na polni steklenici pa se do vrha ^{pusti da se en dan stoji.} s čistem zavri in s smolo ali voskom zapuati. Prav tako lahko pripravimo ruc podbitice.

35)

Nadete pišance.

№ 3 osnaremo ju posoljine pišance naredi posamej in
 1. obrabave zumpj. Ko je hladno ga kmesaj ju mu primesej
 2. jajni mekej listice majonave drobčnega s soljo,
 malo ribanega kruha jetico vseh 3 pišancev kateri si pa
 prej stegal nožem ju posolili to se dobro kmesamo in
 napolni steu nadenru luknje pri vratu na prstih ki si
 jih naredil, ko spusti odločilo kore od mesa. Potem
 kesij ali kajpili luknje in speci pišance, lepa pu-
 inuo. Preden jih deneš pet stoli s seljor listice
 majonave in reber petrily in poengui steu pišanci kvotraj

36)

Nadeti pišanci s zumpjovim

Priman in jasoli 2-3 pišance kakor prej. Potem kmesaj
 silio masle s jajce da nerraste. K temu primesej 2 silio
 smetane dobro meklauje petrily rebernega in majon-
 ave v. silio drobtin in malo soli. Steu napolni jih
 kajj in peti kakor prej.

37.)

Limonove palačinke.

Kapljino tekoče testo: $\frac{1}{2}$ l mleka in $\frac{1}{4}$ kg moke mešam da je gladko testo. Potem pridelnem 3 jajca sol. in 60g slad. Zopet mešam da je gladko. Iz tega pečem palačinke. Vsako potresem s slad. pokrapiu 2 lim. sokom. Iz vijem skupaj, potresem s slad. se od zrnaj in dajem na belj noči na mizo.

38.)

Palačinke z jabolki.

5 rumenj. 60g slad. pečasto mešam pridelnem $\frac{1}{4}$ l mleka in 130g moke sol svez 5 belj in 2 jabolki na najtine skorke mešam. Pečem omlate jih potresem s slad. razpoquem s sol.

39.)

Škofov kruh.

8 rumenj. 140g slad. mešam pečasto pridelnem sup. $\frac{1}{2}$ limone svez 8 belj po megi potresem 140g moke 80g masla. 80g rozin rablo mešam pečem v obliki škofovega kruha $\frac{3}{4}$ ure na naj peč v srednji nositi.

40.)

Česka kroupnjera juba

2 kg kroup. olupim in skubam v slani vodi in pretrgam
 z vodo-med. Potrebe v kosi po razbelitvi 5 dkg masti in
 nje svetlo parumecim 5 dkg moke pridencu pitlačim
 kroupi poper in kalijem z $\frac{3}{4}$ l mleka. Juba naj ne se
 10 minut makar je gotova. Lahko pridencem se $\frac{1}{4}$ kg
 kubačev ne kocke preceve vržimo in juba v kateri
 se je kuhala vržimo.

41.)

Orehova polada.

Prunecij. 15 dkg slad. mesa in pecasto, $7\frac{1}{2}$ dkg
 sušeti orehov $7\frac{1}{2}$ dkg moke in smog 9 belj.
 Mader.

$\frac{1}{4}$ l sladke smetane stepam, 4 dkg slad. in
 5 dkg orehov sušeti.

Dobroze kocke.

Umiesam puasto 6 juncy, in 17 dek slad. May
 may 1/2 me moreno mesati. Potem dodamo
 tri sucy s belj po svojo stresi 12 dek moko raklo-
 ruciam. Te kusi namakem po pot morer rob
 debelo na pekas in hitro spresemo. Pekas poprej
 seveda moren namakati s razbelenim mastjo
 in potresti s moko. Pieno pecivo prekem
 v enakomernac kvadrata. Te kvadrata potem posta-
 vino skupaj s kremo po 4-4. Te okrog in okrog
 namakemo s kremo in potresemo s klijinimi
 mandolji.

Krema. 4 jajca 15 dek slad in 8 dek shokolade
 stepamo nad soparom da se zgosti. Potem ocisto-
 vni in pustiti da se ohladi. Potem po umiesam
 1/4 kg sur. masla puasto s svim smiesam
 oblijemo kremo.

Marija

42.)

Mandoljev puding s. rumorov. peno.

104

7 dek. sur. masla umesau puasto pidenem 6 rumorov.
in 7 dek. slad. in se mesau 1/2 ure. Potem priincian
sueg 6 belj po suego potresen 15 dek. smleti mandolj.
in 6 dek. s rumorov potkropljene droptine rablo
pucian ter kukam i mo v puastjo namakarait
po r moko potreseni obliki s pudink.

(Pari kako kubaš puding) Kubaneqa rumi mo
kronik in oblij spuor ter poteri s prarčmi =
mi mandoljib.

Peno. 5 belj stepamo v trd sueg potem porasi
prilivan 15 dek. slad. katerega mo kubahli
v 2 1/2 l vode tako dolgo da se rancu poviti
(namucuti in sue) ter se močno stepamo
Potem se priincian 3 rlice rumor in 2 rlice
mandoljev. Slad. olivan. v sueg vel.

Jajini konyak

66.)

Jajini - ~~konjak~~ konyak.

6 rumenj. in 1 ravitek vanil. slad. $\frac{1}{4}$ kg slad.
v prahu $\frac{1}{2}$ ure moreno uesati. Potem priliz $\frac{1}{4}$ l
kubane sveže metane in $\frac{1}{4}$ l konyaka.
V stekleno dobro zamazati.

67.)

Felodine - kapslice.

$\frac{1}{4}$ l spirita pomoran 2 dek javeca, 2 dek
porin, 2 g. rapano, $\frac{1}{2}$ g. ingreja 2 g. selega pime-
ta, 2 g. klinikov. Vse to naj bo 10-14 dni dobro
pomerano na solni. Potem prideneem in pime-
som $\frac{1}{2}$ kg slad, $\frac{1}{4}$ l vode kuhanege slad, oblagnege
v stekleno dobro zamazati.

68)

Maxais - krubki.

Sardeluo maslo. 35 dkg sur. masl. 6 sardel
 Pinesati: 15 dkg telėjib picub 15 dkg siub 15 dkg
 pukojeceva jerika, 3 dkg pistauj, 3 kisle
 kumare. Tse vse na maphuc koke pexati
 Strunko isdobiti na poluti. Naled xopar ur.

69)

Kadete-jajis.

io jaji skubamo, prerzemo nako ier. polovise
 Rumucyake pasian 10 dkg sur. masl. unesau
 pridemu 3 pretlaicnu sardelle 1 karmo pliso
 sovise, pretlaicnu rumucy sol in malo popra
 To pmes birzame v poloviso beljaka okrasimo
 x relinim petis in koprou.

70.)

Plućna - pečurka s smetavsko omako.

3 kg plućne pečurke, operum odstranimo koža meso
opitakujemo, slavimo, potem se solim in popram.
V kosi na parbelin 15 dlq masti karumenu vse
juž. zel. preramo na koške potem pridemo
meso, ter ga pečim v peči. Lebi se karumice zgala
prilijem s vodo ali juho. Med pečenjem meso morem
polivati s lastnim sokom. Ko je meso mehko ga
vrnemu iz kose, karumice pa potesem s 5 dlq moke
ko to karumici prilijem s vodo ali juho pridemo
disave 20 mm selega popra 5 mm raiinke lav. list.
majaronu lim. jus. Naj me $\frac{1}{2}$ potem prilijem
 $\frac{1}{4}$ l kisle smetane, pustim se malo poreti, moka
omako pariram.

Med pečenjem na lepe kose in složim na
oval, omako pa posebe v skledo pravim sledim.

71.)

Operti - koreučki.

3 kg krompirja skubau olupin in pretlačim.
 Na ovesko prsejau $\frac{3}{4}$ kg moke, pridemo pitlo in
 krompir solin in rahlo rmešau, potem pridemo
 še 5 jajc in poquetem v testo. $\frac{1}{2}$ tega testa
 oblikujem koreučke ter jih pauriam ocvrem
 v razbeljeni masti.

72.)

Karfjola s žunke.

2 karfjoli skubau v plavi vodi in razdelim po
 ravnerne ~~dele~~ svete, $\frac{1}{2}$ kg pehajene svinice
 skubamo in sesekljau. Skledo po marastek
 namazem in nalagam s vrsto karfjole s vrsto
 žunke do poravn se. Potem polijem s $\frac{1}{8}$ l sive-
 tave v kateri smo pmesali 3 rumenj in malo
 soli. Po vrhu potreseu s akq naribanega panurexau
 20kg diobtin in pokopam v parstoplenem suh. masl.
 Ter spicem

73.)

Kvaso na divjaciino

2 1/2 l vode 1/4 l kisa 2 korena petrifila 1/2 korena celera
1 korena 20 mm popra in 10 mm pineta lav. list
timijan, korenil osušen in preceen na listke
Tse pristaviti v vodo in kisou. Tse naj kure. Ohlajeno
olijem na divjaciino (rajca suv.) Tudi pluvno
preceuko lahko dam v kvaso. Meso pustiti v kvasi
3-7 dni. Ko meso razlijemo preceuko ga razlijemo v
skvaso. Kvaso more stati ce meso.

74.)

Eivar

Zeleno popriko deuen v vodo ter jih preceui.
Potem jih odstaviti, pa semisce in jih olupiti.
Kar je ostalo drobno sesekati. Pridelati
stare seue soline ter razbeliti z oljem
in kisou, biti mora gosto.

Čokoladni puding.

10 dkg sir, maslo, mlačna smetana, puding
 10 " mlačna čokolada in granulirani sladkor. Mlačna
 smetana da se mešajo s siru, nato puding
 belci s siru, posredu potrese 10 dkg drobtin.
 Pabla mlačna, oblika za pudlinge namočen
 in potrese s seklandini lešniki. Dva potri
 rumes, oblika pappu, ter kuba puding v
 soperi i. ino. Pri kuba puding mlačna paniti
 da je voda samo do 1/4 oblike v vodi. Kuba
 puding rumes na krožnik ter oblijem s peno
 Loure v katero kuba puding mora biti dobro zaprt.
Pena iz beljakov.

Iz 6 belj napravi tri slij. V tri slij polirani
 potrese 20 dkg kuba slad. gosto ter mešajo
 stopam. (Vrel slad. mora biti.) Potem puding
 se par vli s peno ali ržavje in 2 rlič
 namočate.

76.)

Fasija - pasta.

2 prebuje dela jajca, voda sol, jur' reb. $\frac{1}{16}$ l kisa
sel. poper. Kuhati tako dolgo da se meso losi
od kosti. Potem ga odlozimo od kosti, sesklamo
s kumjor. namočenim in orcto tudi pridenem
maj prvo ure skusaj fasijam in potem se
pariram. $2\frac{1}{2}$ dkg su. masl. namočenim 2 dkg
drobno sesklamo sekule in $\frac{1}{2}$ dkg sel. petri.
pridenem to pariram rusi se 4 jajca
10 dkg ma. kocke prerani gob, 14 dkg ma.
kocke prerani slanine solin in popram.
Kuhau dobro namočenim obliki na pastite
2 $\frac{1}{2}$ ure. In bolian ukus se pridenem
10 dkg ma. pecine preranih in orcti
jeter.

77.)

Breskvo - liker.

60 breskovi košiči, stolčnu jedro in belemu ter
jih namočim v 1 l roauja. Dobro parirsem
pustim stati par mesecov. Potem roauje od-
toim in zmesam 1 kg kuhanege slad. (vijprinauega)
in 1 l dobrega vina. Se mesecim stojim v
stoplemici, ter dobro po masim ter spravim
Liu starejši je temu bolši postave.

78.)

Salata - Demidoff.

Piz skubam v vodi oli juhi. Koprivi² mram ostati sli
Pradičnik poremu sli poche, pa belim & oljem, sol,
kis in poper. Zmesam & pizem. Evo koncimo releso
prekati jo tanke pravse okuboti, tudi rabeliti &
oljem kis, sol. Tbledo damo piz² po rhu solato.
in releso. Tse pokrijim & gosto moypirca. Pogladim
& releso da je gladko. Na nedi inbočeno. Okrasim &
na listeh pravno mesimo sol, in rel. petri.

79.)

Močiti prazenci.

1/2 l mleka, potrebuje sol in malo razmotaume
 v souci da je gladko testo, potem privedemo
 s rumeni: dobro razmesam in naredi privedemo
 surog s belj. Tkozi razbelim io akuy moči olemmo
 notes testo (ra dober post ga naj bo mo debilo.)
 ter nam v pečico do serpece. Potem vramen
 ven dnevem mo žedilnik, pecivo parnikem z
 lopatico, ga obrnem in ko se se mo zgornji strani
 spore vo partegam z vilicami. Damo mo s
 solato. Le damo s kompotom potem se damo s
 testo io akuy slad. in tudi potusem s slad.

81.)

Lato piuski.

1/2 l miva 6 beli jajc in 16 dkg sladkorja devemo
 v kotličih, ter moramo stpati moč, ropamou da se
 zgosti.

• Medeno pecivo 4

Devi n. lonce 25 dkg meda plicu simeta ravno
toliko klicikov 13 dkg slad. in 8 dkg sur. masl.
postavim na vro² stedilnik da parr.

Ohlajeno premešaj z jajci 50 dkg moke in su
mevilni prašk. Ter testo dobro poquetemo na pustni-
mo da se dau poriva. Potem ga razvaljamo
na močer rob debelo, razrečem n. parličicami
oblikamui se kekse, ploščino na pamakano plošč =
vino pomakem n. beljakom na sprečo n. prednji
vročini. Ako imai² take lesne modelje n. karteri
so jerecane rože, kavički, petelinčki tudi to
lahko naredis. Poteri rothine modeliko n. moko
matlaci nauj medeno testo na stresi na plošč =
vino pomakem n. beljakom in spreči.

Delaj vedno na hladnem prostoru.

83)

Medeni keksi.

Devi na desko 250 kg moke 130 kg slad. malo sime-
ta in lim. lup. 3 žlice prekuhanega medu
 $\frac{3}{16}$ l mleka in 1 pesilni prašek. Če to pomešaj
skupaj in naredi testo ki naj stoji do slednjega
dne. Potem ga poravnaj in porreže v okrogle
in ne posebne košice dve postu široke in toliko
dolge pomani v velikom in spini.

84)

Medeni-ploščini.

Čkledo pripravljaj 100 kg simele malo ribanega moke.
orehida 300 kg dobro premešaj arancino ali malo
vsi pomarad. lup. lim. lup. 800 kg in pithe sušane
maudlj. Zari skupaj 2800 kg medu in 1400 kg slad. in
vlij mo pomešje. Koblajemum medu prideti 2 žlici simele
pesilni prašek in 3200 kg moke ter prav dobro pomešaj pomarad
na post debelo ploščino in pravi p. su. maš. pa pravi do

slednjega dne potem speči v pecaji nočnici se
gorko razceži na poljubne koščke 2 prste široke
in toliko dolge pomari in beljakom in speči.

85.) Kvaseni pivni pecanci.

Umesaj prvašto 12 dkg sm. masl. 10 dkg slad in 6 rumenj.
pivljenem 35 dkg pretlačenega sira (kisilake) lup. 1
lim. potrebno sol in 4 dkg vzhajnega kvasa $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ l
mlainega mleka in 75 dkg suške. Testo dobro stepau
da je gladko potem ga pustiti naj vzhaja na
toplem kraju. Ko je dovolj skiselo ga prnecemo
desko prečeu in oblikujmo na post dolge preceuse
Vsakega pomorin v parbeljeno mero in jih sestav-
imo enega poleg drugega v pekar, ko je dnu
pokrito potresemo s sesekljanimi orehi, po vrbu pa
plozimo se musiv nato. Pustiti se enkrat najati
suhar jih pecemo. Pecno, raztegau dnu in skledo
in oblijee s vinskim jato.

86)

Zdobovi plicniki v juho.

8 dkg masti pravisto mesa in pridenen 2 jajci sol
in 20 dkg premiuma rdeča. Pustiti stati 1/2 ure
stati potem jih rakuhau v gorke juho. Tre
naj 10 minut potem jih potegnem rdečo red
na kraj štedilnika tako je pustiti stati 10 minut.

87)

Sveži kolač.

Kuhko testo, in 20 dkg moke 15 dkg su, mast 7 dkg
slad. i rumenj. lim. lup. To je 1/2 ure počivalo
ga razvaljam in pečem kolač kak je tortni
model, v katerem bosem bosem peči kolač
vren v model tes ga pečen. Potem ga namočen
v marmelado vadenu vanj meč poturen i
seklandini mandj. š dnevem na par
minut naraj v peico du meč rdečo juho
na rumeni.

Sueq.

76 belj uapnariu tra, sueq v to sueq
vlivam mel gost kuhau slad. tes hitro stepam
is dkg, slad. $\frac{1}{8}$ l vode kuhau tako dolgo
dor v tezke kapli pada od rlice) Potem
zamesam par rlic puma, ali si bocam kek-
sno rlice marmelade. Maud. po potusti 4 dkg.

88.) Makove pernice.

Kuhko testo, 40 dkg moke 30 dkg sm. masl. piv. lup.
7 dkg slad. 1 jajce sol. Cko je gladko ga pustim poči-
vati $\frac{1}{2}$ ure na hladnem mestu. Potem testo razvaljam
na dvoje. Eno polovico razvaljam na nozic, rob
debela polovico na nekaj pamačen & nadevom
in pokrijim z drugo polovico. Potem spečem in
razrežem na lepe kosce.

Nadev. Orumecy: 16 dkg slad. muresau puasto piodenu
lin. lup. 2 rlici rzan. sueq 6 belj po sueqy potuseu 16 dkg
zuletega moka, 5 dkg rorin ter rahlo smedam.

29.)

Piréve krustade.

5 dlkg masi: parbelim v. rje. omazin $\frac{1}{2}$ kg rina,
 $\frac{1}{2}$ rebule. pridenen, polim. slano. v. l. do
ter ga smišin da je mehak. Potem ga pustimo
okladiti, hladnemu princianu 1-2 jajsi. Dejen
na sluko & moko potreseno, ter ga pogladim
mokin nožem da dobi 1 post debelo plošker.
In rezem krapke potem jih pauram in omnu,
Potem jih in doben in nadevam & jajsinim
pocimetom potresen sesklamin simlambou in
selnicou & solato.

Glaruro - po pisati.

25 dlkg presejanega sladkorja & beljak
malo lim. soko. Moram tako dolgo
mesti do netič ves?

90.)

Smetuasti krapki.

Isto testo kak za krapke iz kuharskega testa. Obli-
 kujemo z listic majhne krapke ter jih devam na
 z maslo namazan in z moko potreseu pekar² de-
 men v pecico, med pecenjem nesmen pecico odpirati.
 Pece se in sisto oblijemo krapke ob strani pecice
 jih podemo z sladko stepeno smetano in ob-
 lijemo z cokoladno glazuro.

Smetana.

1/4 l. smetane stepam pridemo 5 dkg vanili
 slad.

Glazura.

10 dkg cokolade nariban denem v
 loncek pridemo 10 dkg sladkorja 1 dkg
 moka 2 del vode in 1 dkg mornega masla
 postavim loncek v veliko vodo in pomeš
 motam tako dolgo z motilcem da pare.

91.) Kubano-testo.

1/4 l vode deneu v koro tes pustiti da pame
Ko vre deneu 110kg su. mast. porakau da se
140 maslo rastopi in popet pame, makar puidе-
useu se 220kg moke, mesa in kuhaliwo tako
dolgo da se testo lozi od kuhaliwo in kore,
makar ga od straniu in pustiti malo ohladi-
ti. Potem prinesau malo soli 30kg slad. eno
radugo 5 jajc. Iz tega testa delamo različne
knapke jih piseu v pisici lahke no jih tudi ovije
v rozi masti. Piseu potem od straniu in piseu
v enu in medenu in namelado in potesen s slad.
in naribano čokolado.

92.) Jauček.

5 veli bilic 280kg slad. mesa pumato 2. ure.
Potem prinesau 220kg moke in piseu v obliki jučka.
Potem ga piseu s klaruo.

93)

Orehova - rulada.

6 rumicij: 10 dkg slad, mmesam pumasto pride-
nem surog 6 belj; posneku potreseu 5 dkg rulleti
orehov in 5 dkg moke. Rabla mmesam. Sekaj
namazem s mast, in moko potreseu, pmarcem
kmes s $\frac{1}{2}$ prsta debelo ter hitro spicem. Potem
odlozimo pecivo s mozem od pekoja, ga pme-
mo, mo portic ter pecivo prijem s porticem med.
Tako se molo obladi. Potem pa razvijemo maza.
Pecivo namazemo s maderou ter ga razvijemo
Potreseu ga slad, in mrezem na prst debele kov.
Nadev.

6 belj: surog zelo trd mora biti vlivam
vamj 15 dkg netega gosto kuhaneja sladkoya
in pridno stepam. Potem se pmmesam
7 dkg rulleti orehov in plivo rgauja.

4.) Drevesno - debla.

$\frac{1}{2}$ kremei na orekovo polado. Spečen pravno tako
in rasukan pravno tako. Mesto peče namazhen,
kremo pohladno in ob kremej obrizgan. Če kri-
zgalke imava tudi samo namazhen od kremej
skremo in v vilinami papiravi pravse. Okrasni
gobicami in potusem, peseklanimi velno pobar-
vanimi lesniki. Debla je lahko pravno ali pa
lahko na enem konci odrezu posimo, en
konc in ga pristukan pravno kod up.

Krema.

Je isto kak na dobrozove koske, lahko
na vranemo tudi kavno kremo kakor na
kavinsga jera.

95.)

Kavni - žet.

7 jajc 16 dekj slad. stepan nad gorkem stediščiku da se močno speni in naraste potem odstraniti stepan nakladnem da se obkadi pomešan rahlo 14 dekj moke. Podolgovast pekač namazem s mast. in moko potresen deuen notri in spečem. Drugi dan pa pečivo naj prej preretem poter izrežen obliko žira, postavim žira skupaj sponojo krema pa potoknem na pecine preraue mandolj.

Krema.

1/8 l. smu kave 16 dekj slad. 4 jajc stepan nad soparom da se zgosti poter odstranimo, ter pustiti obladiti. Posebe pa pomešan 1/4 kg sm. mast. ter sm. prideneu se obkajmo krema.

96.)

Čokoladni - žet.

Mesto kave krema vameu čokoladno koka na dobrošero torto. Delo se ravna tako kako kavni žet.

27.)

Por. v omaki.

27

$\frac{1}{2}$ kg para ovisnih in kravim potem ga skuham
v slani vrel vodi. Posebe pripravim blede pre-
žganje iz 10 dkg masti in 10 dkg moke priloženem
reseklani rel. petri. in malo pečule priloženem
kubam por zalijem kolko treba solin in popram
in naj se približno $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ure.

28.)

Maudoljivi-razpogujeni.

Tr 6 belj pripravim tri suhega primesta 21 dkg
slad. in 21 dkg mandj. denem vse mas. soper in
travo stepam da se zgosti potem namazem na
'late kravim na 2 prsta široke in ~~na~~ post
dolge kravim jih denem preko narobe obrnje-
nega modela na suški forbet ter spisu in
svetle rumeno.

99.)

Čokoladni - rapogujenci.

Mesaj 4 rumenjake in 14 dkg slad. z vanilija
 da dobro paraste. Potem pidenen 7 dkg čokolade
 de. Narodi iz 4 belj. sucg ter ga z 11 dkg moke
 rablo pimesam. Namaki testo na tanko pr:
 marano pločevino in z moko potresemo, ter ga
 speči. Pečene rakreži na dva prsta široke in
 in prst dolge kosike ki jih še malo postavis
 v pečico. Pečene obkusi na jevli posamezne in
 pečice in jih okroži na nato pripravljeni okrogel lu.

100.)

Kruhov - cvitek.

Mesaj 8 rumenjakov 14 dkg slad. in mala. lin. sucp.
 da dobro paraste. Potem pidenen 7 dkg drobtin pr:
 sekani mandol. 7 dkg drob. in črna kuba pomor:
 čene z rumom malo pineta klin. in rablo pri:
 mesaj sucg 8 belj. ališ moke. To testo namaki
 prst debelo, na pločevino in ga speči.

Prejeto obri spodnji del nemari in malo
melado, ga tesno prijaržeri na prst debele kore.

21) Orehove - ploščice.

Mesaj da dobro naraste, 3 rumenj. 90kg slad.
in malo lim. lup. v to mesaj 250kg drobno
prerani orehov, malo klinčkov in pineta, od
belj belj sucg. Namari to testo na ploščino
pomarano s presnini mat. na prst debelo ter
pečiti peči. Najol prene jaržeri na prst debele
in široke ploščice ki jih pomarane oblijem
z ledene se postarim v pecico.

22) Čokoladni - blebčki.

Maredi iz 4 belj sucg namisaj 200kg slad. vanilija.
120kg ribane čokolade in 100kg moke. Iz tega na-
deli na vroškon pomarano ploščino blebčke ter
pečiti pri mali vrošini

103.) Čokoladni - krah.

Mesaj 6 rumeni, in 200kg slad, 2 vanilija do
dobro poraste. Dodeni 200kg ogrete čokolade
in rahlo prinesaj od 6 belj suco 60kg suvo
kerami mandol in 90kg moke. Denu v
poplogovast model ter porasi peči $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ure.
Zblojini krah možno slad, potreseu.

104.) Kraljev - krah.

Tolū v suhem kotliu 140kg slad, malo kisa
kup. 4 jajca in 2 rumeni, da se dobro speni;
potem se v vroči vodi da se segreje toliko da
je dobro mlačno pa ne vroče, kaj odstav in se
tolū; da je popolnoma mrtlo. Nato odloži v etlu
in skuhalnice rahlo prinesaj. Denu v pomaran
dol model ter porasi peči $\frac{3}{4}$ - 1 ure. Hladen krah
reži kakor potrebuješ, daš ga kar ali čaji na veliko.

105.) Dusevo stegno srusko v prsi.

(20)

2 kg sruskega stegna operem in maldin & semen
obdrquem ter spago poverem. Potem razmucim
v 10 dkg masti vro jur. zel. in rebulo, meso od pre
strani opicem polijem potem z vodo ali juho, 1/2 l
vina ter ga dusim do mehkega potem horecine
potreseem z 3 dkg moke ko to razmucim kalijem
& vodo 1/4 l kisle smetane ko ji puho dobro poverla
jih pasteram.

Spargelj.

106.)
Spargelje dusim ter ga dencem takoj v murelo
vodo, da obrani svojo belo barvo. Potem ga
skuham v slani vrel vodi. Pustimoga dobro ose-
diti in ga nabelim s 1/2 m. maslenc in
opracemini drobtinami.

107.)

Kavni jela II

107

Napravi samopanske piškote. Potem skuhamo $\frac{1}{4}$ l mlečne kave. Kremo napravim tako kakor jela št. I. Drugo kavo pa ohladim. V to sladko kavo namočim piškote in sestavi piškot s pomočjo kreme. Od zrnaj, pa tudi vanilin & kremo je potokum po rezanci rezane madoj. Glavo jela lahko napravim in marsikako.

108.)

Kuhana majoneza.

108

s jajce s rumeni. $1\frac{1}{2}$ žlice vode in $1\frac{1}{2}$ žlice kisa mesam po štedilniku da se zgosti po pomalen pridivam $\frac{1}{8}$ l olja. V mesam se $1\frac{1}{2}$ žlice gorice popram solic, in malo pektinovnega kisa.

109.)

Kostanov - torta.

Mesaj do dobro varate s puncey. 18 dkg slad.
pridecemu 14 dkg kuhani jetlariem kostanov
in malo vanilije naredi in s belj trd meq
tes ~~po~~ rablo puncey 7 dkg drobtin, devi v
pomaranj nekaj in jo peči po rasi 1 mo.
Z blajino mrezki jamaari v marmelado
ali s smeteno stolsno v meq in obli
s iokoladnim ledom.

ii.) Traljeri vrtki v jubo.

Z 6 belj trd meq pomešati vanj 6 puncey. 12 dkg
moke malo soli. Na pločevino v 1/2 prsta debele na
mrazu hitro speči. Odločiti od pločevine obquiti
namazati v maderov skusaj vrtki in se
enkrat speči. Na perine mrazu.

Mader: Felije skanica, 2 lico sur. mast. ali
masti na nje pomeševati drobno mrazu seb.

del. petis? midenem 1/2 namoreine ozeto rēvije
krozniš sukhani telesjih pēvke masoli disave
jajce in malo juhe.

(ii.) Plite - piskoti.

Mesaj 1/2 me 8 rumenj. 1 jajce 36 okg slad. lin
tup. Problo primetaj ted. meq 8 belj. 32 okg
moke. Denu testo v škaruili in naredi
piskote ter spri kokar sesarske.

(12.) Ovirkov - kolacki.

1/2 l moke 1/2 l ovirkov sol 2 rumenjke
3 rlice smetane 2 rlice vina 1 1/2 okg kvasa
2 rlice mleka. Pogusti.

113.) Jetrus postato sladko smetano.

1/4 kg teletine jeter hitro spesi v m. masl.
Zmelj stoli pretlaci. Dajmo tako 1/8 kg teletine
Unesaj to oko m. masl. pideni meso in jeter
solj, ter kromu 1/8 l slad. stolicne smetane
ter 1/2 l sice marsala ali drugega teskega vina
Prinesaj se 2-3 liste v par klis vode stoplene
relatine. Mesaj se 10 minut, nadevati model
oblit z aspirinom. Tudi rhu paliti z aspirinom
in postaviti na led. Se aspirin oblij svinjsi
miso postato z gosto majonezo.

114.) Jajna - omaka.

4 kuhane jajca, rumenj. posestav in belj. tuda.
V rumenjake vlijen olje, toliko da je redko pri-
denen se z siccavo rumenj. Mrazu do se stidi potu
vplijen kis do se pasredni pidenen belj. sol. poper,
in drobno mraju smitlak, solirau mrajo.

15.)

Bor a mesom.

Bor mraziti, skuhati, odcediti potem seseklati. ko
sprijajco. Potem namozie s kumlo v juho ko
parimozie jo parinklam in solim popram
videncem 1/4-1/2 mastnega govejega mesa ter ku-
am s piv. Slednje videncem seseklati s por,
se nadalje kuhaj da je meso udehko. Za 1/2 ure v pivcu.

16.)

Lebulovi - omlete.

1/2 kg lebul mrazim na pecile svetlo parimozie
12 otky piv. mast. pustimo ohladiti, potem po umozaj
3/4 l kisle smetane 4 jajca soli in popramaj.
Dobro mrazim drobnyak lahko videncem ali
saj potem s drobnyakom gotov kolca potre-
sem. Spiecu s omleti. Polviram s
solato

117.)

Novgaur - fauelj.

10 dkg masti, mucedam penasto pridenciu 5
rumeny. 2 namocen ozeti zemlji, 10 maren
morgane, seklau zel. peti poper sol. in rodnye
pa 5 belj meg po megu potresen s olkg
drobtin. Babli mucedam. Pekas namaken z
rantaplenov mastov potresen s moko, mucedam.
maren ko'je prsta sebelo spien. Pieno maren
na koske ter dau naven goreji juke

118

Lesijer - kolac.

20 dkg sur. mast. ali masti mucedam penasto
pidenciu 20 dkg slad. 4 rumeny. in 3 jajin 8 dkg
naribane sokolade lim. lyp. in sol. Pridenciu
in rodnye se meg 4 belj in posnega potresen
10 dkg drobtin. Pienu v 2 tortna modela potresen s
lesijami ter spien, kovicie od stramin, palcu 1/4 kg

119

Čokoladni led iz kakaa.

50 dkg slad. a pusciti s 1/4 l vode in postavit
na kraj. Iztidilniku do ravne neti, ko se slačka
potegne pinesaj vanj 3 dkg finoogo kakaa. In
mešaj do se ohladi in polij torto.

120

Led iz opisorovnje.

1/2 belj in toliko slad. da je gosto to mešaj
do postane prav gladko in naraste 1/4 ure.

Opis za torto:

5 dkg jur. masla, pinesaj pravo pidenen 4 dkg
slad.

Opis za torto - maripam.

6 dkg semleti mandal 4 dkg slad. belj koldo
trebe, da dobiš testo, v polovic oeni malo kakaa
da je rno. Iz tega naredi kroglice bele goira-
ljaj v slad. rno pa v maribanu se kolaci
in okusi torto.

121.) Okrouz. torta - rozogjenci:

6 dkg slad. selice vode Potem ga razgriji pri:
ovni 4 dkg mandol, ^{tanke} no ~~delajo~~ ~~menave~~ du ma.
lo parumecija prui no delko ~~pasovaj~~
katero je namarano v lin. sokom. vreni
no penne ju deneu no ročaj kuhaliue
da se rozogje.

122.) Črešnjevo - meso.

Črešnje ovari košice ju od stevii, potem
namu no 1 kg črešuj 20 dkg slad. kristal. Na
lajoj v en loncu 1 plat črešuj 1 plat sladkorja
no delaj ~~no~~ podlijiga. Potem pusti stati ju no.
Drugi dan kuhaj ju hitrem ognju, da se kito
skuba, kuhaneju spore se vorega v sgrete koran
se ju pusti da se ohladi, potem se zovri.

125) Piševs - torta.

Mesoj $\frac{1}{2}$ ure 14 rumenj. in 28 dg slad. i lin. lup. Potem
maredi je 2 belj. trd. meq in ga rablo priimena; 29 dg
moke. Denu to v 3 cuoke modele in in poceni peci.
Pisne kolobarje denu po desko. Tueda in ukih peci po
prijaj velike kocke. Potem denu v lovick rok 2 pomaranj
in 1 lin. 20 dg, par zlicani rook in 2 lin. in pomaranj
vapivanu; ravnetega in puznjega slad. 18 l. pinega
ruma. $\frac{1}{2}$ te tekoine polij $\frac{1}{2}$ kock; kostoli tekoine
po denu neke; korenilje do je lepa padeu in polij v uja
ostale kocke. Potem ucuaru oba kolobarje presej debelo
v marmelado, denu enega ucuaru in tortu model in
denu uay rumeni in pade kocke in ga poklij drugo
ucuarau kolobarju, tako da je ucuarau stran
na kocke. Nato torta obteri: na $\frac{1}{2}$ ure do pade puzine.
Potem oblij s puzenim, bleado pade barvanim ledom
namesto rumu lahko rames slivoko. Preden ucuaru
res kolobarje v mar. jih lahko polijes malo v rumoau
Dobro je oko denu polij vj ucuaru kock tudi oob kruhov, torta

24.)

Šipkovo - marmelada.

Oktobra ali nov. nabravi šipke preri in mu
 odstrani pesje in puho. Potem se kuhaj v vodi
 da je mehka. Tode vlijem toliko vode šipke da je
 pokrit s vodo. Se vročega pretlači skozi sito. Pre-
 tlačenju murga kuhaj na lahkem ognju da se
 dovolj zgosti, makar prideneu slad. kuhaj murga
 se je šipko ali kocke 40-50 dkg na 1 kg murge. Ko
 suho prirojali slad. kuhaj murga se je toliko vo-
 da da se slad. v murgu stopi. Se vročo marmelado
 razpolni v popreti kozarce in ko se sladi ravnen
 s perament. papirjem in spravi kozarce in riben
 teinim kriju. Dobro marmelado tudi dobimo
 se mesamo šipke in jabolko. Traveno obojiga
 ednako. Pretlačen šipke in pretlačen jabolko
 zmesam ter kuhaj da se murga dobro zgosti. Potem
 prideneu slad. 40-50 dkg na 1 kg murge in
 delam kakor prej opisano.

(125) Jagodova - marmelada.

Dobre rade jagode in jebrave, mitlari škori gasta sito; da se odstranijo grube pešice ki so na jagodah. Potem stekaj sok ter kuhaj en kg soka 1 kg slad. pol: teku s $\frac{1}{8}$ l vode, da je prav gost. Dvni v slad. sok ter on kuhaj na močnem vročem ognju da se hitro prekuha, med tem marmelado prav pridno mešaj. Pordi bene lahko pripenas malo korenčije. Na dalje kuhaj in skravi marmelado.

(126) Jabolna - marmelada.

Prav rade jabolke operimo, parimo in odremo klobat ralič: v malo vode. Jabolj ko se parajo proč pretlači škori premeru sito. Jabolno kašo nato približno stekaj in dvni v plitro posodo fjer se kuha. Med kuhanjem moramo neprestano mešati; da se ne omoči. Na vsak 1 kg mitlaričnu murgu privedemo $\frac{1}{2}$ kg slad.

Slad. pridelan je tedaj da je čr kuba, slad. kuba
samo toliko da se slad. razkuha, čim dolje se slad. kuba
s sadno juergo tem bolj porjavi. Lepa svetla barva
koto je varno da slad. prinesamo čle tedaj ko je juerga
skraj dovol kuba, potem marmelade se porjavimo
prav malo časa toliko da malo porjave.

1271)

Jabolki - Žele

Doroulu s se uleramo jabolku pečete opri, potem
pariri na krehljike, mube in pečje od strani, Nato
jih davi v dobro položeno koro, malik manj toliko
vode, da se skraj si krehljiki v vodi, potem jih
pusti da se dokler se ne mečkajo, toda razkuhati
se misnejo koto pa jih med kubačem nemeraj
Potem jih sruudi na platinu piti, sek vsaj ed
teš sam se da bi kaj stiskali. Ladj veri, sek
in vrani pa se soka $\frac{1}{2}$ kg slad polij tega s
 $\frac{1}{4}$ l. vode ter ga pusti da se do postane bel in

gost kakor kava. Nato odmakni ju vlij vauj sok
mesaj toliko sava, da se slad. nikjer ne vidi porode.
Ali videni slad. v sok. videni malo lim. sup.
potem postarimo koro na zelo vroč štedilnik da kitar
re ju uprestanoma poravi mesaj toliko sava da
se polegne pitka kapljica ki obvisi na kuhališču
oko jo drigueš, ali devi kapljico na koruik se se
na tem ko se obladi stadi je zelo dober. Potem
pokaži steklenico z vreplom ju devi vauj se vroč
zelo. Les par dni ravni steklenico s parj. poprijem
im jih pravi na plodnem ju srbem postoro.

128

Ribertov žele.

Devi popolnoma zele ribertove jagode v koro
ter jih kuhaj v malo vode politi na štedilniku
Potem pruedi, sok devi vo vob 1 l. soka 70 dkg
slad. To drugo naredi kakor pri jabolčevu.
Melinov žele. zmesaj skupaj malec ju ribert
slad. vauj 80 dkg.