3/6.

Ajdova kaša,

Naredi iz rjé in moke trdo testo. Potem drgni to testo po strgalniku in razsipaj ajdovo kaso po deski da se malo osuši, preden jo denes kuhati v jiho.

Zdrobovi cmoki,

Na zdrob vlij malo razpaljene masti, zalij se z jiho zmešaj in delaj cmoke katere kuhaj 10 minut v slanem krepu.

Špinača,

Izberi špinačo in jo prevri v slani vodi. Potem jo precedi polij z mrzlo vodo, dobro ožmi in sekljaj s seklacem. Napravi prežganje z moko in drobtinami prideni špinačo zalij z jiho in za okus se malo popra, česna in nazadnje se malo kisle smetane

4/6

+ Riž s prežganjem.

Kuhaj riž v slani vodi, ko je napolovico kuhan zabeli ga s prežganjem ki si ga razredila z vodo in pustila pokuhati. Zelj juho s pretrsilko ki si jo posebej kuhala.

+ Vlečeno testo.

Moko se polagoma zadela s koščkom presnega masla ali z žlico dobrega laškega olja z beljakom ali celim jajcem, soljo in mlačno vodo v testo. Ko je gladko zgneteno, se potrese z moko pokrije z gorko kozo in pusti ½ ure odpočiti.

+ Kolerabe.

Osmuči lepe mlade liste od kolerab, oplakni jih v vodi zreži na tanke rezance pa v slanem kropu skuhaj. Kolerabe olupi pa jih skuhaj posebej; potem zreži na kocke ali rezance. Naredi bledo prežganje, prideni odcejene kolerabe, nazadnje tudi liste zalij s kropom ali juho osoli in pogreji in še malo pokuha. S kolerabami kuhas lahko tudi malo krompirja.

+ Sirovi štruklji.

Napravi pleceno testo. Nato zdrobi presnega odcejenega sira, primešaj rumenjake, smetano in pomaži potem nadevom razvaljano testo katero si prej polila z raztopljenim maslom. Štruklji kuhaj v slani vodi, ter kuhanega zabeli s presnim maslom in zavrtinó drobtinami.

5/6

+ Zabeljeni rezanci.

Napravi testo, zvaljaj ga in posuši malo ter zreži na pol prsta široke rezance; skuhaj jih v slani vodi; potem jih odcedi in zabelji s mastjo na kateri zarumeni pražkovih drobtin.

Pljučna juha.

Zreži kuhana telečja pljuča na tanke rezance in jih speni v pretorujavo prežganje, katero zalij z juho. Pideni še poli drobno zrezanega zelenega pretrsila in malo sesana. Juho nekoliko pokuhaj in jo daj na mizo. Za okus pridaj limonovo šijunco in majerenka. Lahko prideniš še posebej kuhati krompir.

7/6

† Postno zelje.

Ravno tako kuhaj kot navadno zelje, potem zabeli z maslom, na katerem zarumeni cebulo. V zelje daj kimel in pesen.

† Grahova juha z prsen.

V slano vodo deni kuhat mladega graha. Ko pokaj časa pre prideni opranega prsa. Napravi prežganje iz masti moke in malo zelenega peteršilja ter prilaj Grahovi juhi in zmešaj in ko je prs mehak je juha gotova.

† Krompirjev štrudelj.

Kuhaj krompir in naredi testo iz moke pretlačenega krompirja jajc in malo surovega masla. Potem pusti testo malo počivati zvaljaj ga in pomaži z zarumenelimi drobtinami. Zavij v rulo in ga kuhaj v slanem kropu ½ ure. Potem zreži na kose in zabeli z zarumenelimi drobtinami.

† Ideje golaž.

Zreži meso na majhne kose ter ga deni na razbeljeno mast na katero zreži prej. naveznice cebule in ne zarumeni je previč, prelistaj meso nekoliko s poprikom in solo ter ga dusi tako dolgo da se ~~kosti~~ kosci prav malo zarumene. Potem ji prestavaj z moko in ko je ta rumena zalij meso z juho. Ko pa je meso dober glas mi prideni kako žlico kisle smetane.

† Gobazeva postna juha.

Daj na razbeljeno mast drobno zrezane cebule, peteršilja zelenega in paprike, pusti da se malo zarmeni, potem prideni zrezanega krompirja, prekuj in dusi tako dolgo da postane mehak, prilivaj pocasi z žlico vode v kateri si kuhala pso zelenjad. Nazadnje prilij toliko vode kolikor potrebuješ juhe in osoli. Pridaj še majo

† Kuhani cmoki.

Zreži bel kruh na kocke, polij ga z mlekom v katerega si vtepla jajca in pusti da se napije. Potem ga zabeli z raztopljenim surovim maslom ali z mastjo, malo osoli, dobro premešaj, moke pridaj le toliko da se cmoki ne razkuhajo, ko pa das v vrelo in slano vodo kuhati.

10/6

+ Lapo. pecivo.

Za 28 dkg, moke 14 dkg, sladkorja 4 dkg, 2 masla in 2 celih jajc napravi testo katero solo s posebno pohojeni. Testo razvaljaj in napravi razne oblike, katere peci na s prekom namazanem pleha.

+ Limonova omaka.

Deni na razbeljeno s maslo sladkorja, ko se zarumeni pa predeni malo moke in kruhovih drobtin, to zalij s juho, predeni prav drobno zrezanih limonovih lupin in sok limon osoli in predeni še sladkorja.

+ Govorí zlivánki

Umesaj sirovo maslo, rumenjake in s mleku namecenega griza in predeni nazadnje sneg. Ko se je testo malo pocilo, ga zakuhaj s zlico pakor mocnate zlivnjake. Mesty mleka zrames lahko tudi riža prestano.

+ Drobnjakova polivka.

Skupaj jajca s trdo, olupi jih in zreži prav drobno s praznim nožem, zrezane daj s skledo, prinesaj drobno zrezanega drobnjaka, osoli, pridaj še fisa in olja. Polivka naj bo gostejsa.

+ Krompirjeva pisa.

Olupi in zreži krompir na špeske, opeci ga zalij z vodo osoli ter kuhaj. Nared ~~krompir~~ zmesaj vodo in s tem zabeli krompir. Za dih daj majaronovih plevic, limonovih lupine, lavorjev list in napesled okisaj.

x Mocnati zlivnjki.

Umesaj moko z jajci mlekom in solje, ko se malo odpocije, zakuhaj z zlico ki si jo prej ptaknila v krop, zlivnjke pusti 10 minut vreti, odcedi ter zabeli z zarumenjenimi drobtinicami.

+ Sesnjev kolac s pecilnim praskom.

Umesaj sirovo maslo z rumenjaki in sladkorjem ½ ure da z speni. Potem predeni zrezane limonove lupinice, malo vanilje, pocasi pridevaj mleko in moko; dalje sneg in nazadnje predeni pecilni praszek. Potem namaži podolgasto pekado z maslom, potrosi z moko ter testo po pekasi enakomerno razmaži za prst na debelo jo vrtni polozi opravne sesnje. Peci kolac v srednji pecici ¾ ure. Potem razreži, nad krožnik naloži in potrosi s sladkorjem.

12/6

+ Rezanci na kisli juhi

Naredi na pol mehko testo, zvaljaj in narezi ozke rezance, te kuhaj v slani vodi, v kateri daj malo lavorjevega lista, jesiha in maggi. Ko so rezanci že skoraj kuhani, naredi polj vetlo prežganje iz moke in drobtinami, vetlo prežganje v Polpete.

Razsekljaj kuhano ali surovo meso. V meso primešaj nekaj mastí drobno zrezane čebule popmajdrna, potem v mleku ali vodi namočenega kruha drobtin in nekaj jajc oseli in pridaj še malo sekljanega peteršila in moke. Iz tega napravi male zlebčke jih povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri na masti.

+ Krompirjevo testo in iz tega vroglički.

13/6

Skuhaj krompir, olupi in zdrobi ga ter ohlajen osoli, pridaj malo surovega masla nekaj jajc in toliko moke da se naredi testo. Razvaljaj ga na kocke ter napravi vroglicke. Te kuhaj v slanem kropu 1/2 ure in jih zabeli z zarumenelimi drobtinami.

+ Zavitan močenk.

Napravi iz moke in jajc močenk. Razpali nekaj žlic masla in opraži na tem polovico močenka. Potem daj pes močenk kuhat v vrelo slan kropa v katerega si dala malo peteršilja in korbarja.

+ Španski vetrci.

Nad vrelo vodo stepaj smetano v katerega denes toliko sladkorja kot lebtajo jajca, da je smetana tako trda da se da plivati, ga daj v brizgalnico in delaj na pomazanem pleh zarezne debelo kakor prsis po pečji.

+ Lečna juha.

14/6 Kuhaj lečno juho kot fižolovo. Ko je skoraj kuhana naredi temno rujavo prežganje in naredno malo opraži
+ Kamperlovi štruklji.

Naredi iz vlečenega testa testo in pusti 1/2 ure počivati. Potem ga malo pomaži iz surovim maslom in razvleči. Nadevaj: Pomaži testo s smetano ali surovim maslom potresi vanilje in malo drobtin, zvij testo in ga po vrhu kuhaj 1/2 ure. Razvezi in zabeli s surovim maslom ali mastjo na kateri zarumeni drobtine.

Hrzavski krofi:

Zmešaj surovo maslo z rumenjaki in sladkorjem pridelaj malo vanilje in moke ter napravi iz tega testo, ter ga pusti nekaj časa počivati. Potem ga razvaljaj, izreži iz njega kroge, ~~katerim~~ katerim naredi v sredo luknjico pomaži jih z jajcem, posipaj z sekljanimi mandelni ter jih speci. Potem deni v luknjico vsakega krofa malo mesnja.

13/6.

Jetra v omaki

Speci jetra in jih narezi na liste. Potem jih položi v vročo vodo in jih daj v vročo mast, na kateri si prej zarumenila čebulo. Predno opraviš jetra polovi čebulo iz masti. Ko so jetra vpražena jih potresi z moko. Ko je moka zarumenela zalij z vodo ali juho ohrnaj in osoli. Pridenj še zarumenelo čebulo.

Možganova jeba.

Telečje, govejе, prašičeve ali kokošnjeve možgane speci v mlačni vodi in skuhaj. Nato jih sesekljaj in deni v rumeno sedko prežganje, pridenj še drobno prerezano čebulo in petersilja ter pusti nekaj časa prasti. Nato ~~dodaj~~ prideni pecasi z petersiljko ali pravo juho pridenj malo mesnatega vretа in pusti prevreti. K jedi daj opraženega kruha.

17/6

Kuhan hren.

Nastergaj hren. Napravi blede prežganje iz malo moke in veliko drobtin, daj v to nastrgan hren, zalij z juho ali vodo in osoli ter pusti nekoliko časa prevreti.

Mleko testo.

Moko razdeli na dva dela. En del zmešaj s surovo maslo. Drugi del dobro mlačno slano vodo, katero najprve zmešaj s prstom potem pa z dlanjo toliko dolgo tolci, da se odbere od deske in roke. Ta del moke zmešaj z mleko razvaljaj in razrij vajn prvo testo. To najprvo z valjarjem potolci in potem razvaljaj v krogle, zgibaj tako, da dobiš več plasti testa. Vedno mokaj. Testo razdeli na tri ali 4 dele. Vsak del razvaljaj deni na plek obreži, prebodi z nožem in deni v pečico, da postane rumeno. Potem razreži na tri dele, namaži vsak del s krvjo eden vrh drugega, kadnji ima prbet na površju. Potem razreži na kocke in potresi s sladkorjem.

18/6

Praženi grah.

Zbrani in opran grah kuhaj v slani vodi. V kozi razbeli mast in pridaj moke. Ko se pokolibrazarumeni pridaj drobno prerezanega peteršilja, čebulje in mali strok česna še malo zarumeni ter stresi v to prežganje kuhani

in odcejeni grah, zalij ga z gravarico, ali jiho, pridaj malo popra in ko par minut vre, pridaj dve žlici kisle smetane.

Pluca s krpicami

Pluca skuhaj s peteršiljem in čebulo. Skuhana pluca na drobno sekljaj. Napravi krpice in jih skuhaj v slanem kropu. Razbeli mast in zarumeni drobtince z to daj drobno sekljana pluca malo zelenega peteršilja in malo česna. To malo pomešaj in daj na zadnje zarumenele obločene krpice.

19/6

Pravenje

1 l. mleka se umesa 12 rumenjakov malo soli 14 dkg. pulj finomlete krpice in toliko moke kakor za vlivance potem se da še dkg. gorkega masla in 2 čebulčka na drobno. Testo se vlije na plah z razpuščenim maslom in peče pri zmerni vročini. Z vrhnjo zavrtega in posipa s sukrom.

Čebeja obara

Deni na ogenj mast da se razpali potem moko da zarumeni in potem drobtine da se te temno zarumenijo. Deni meso na kosičke zrezane in pusti da se obari potem zalij z jiho ali z vodo v kateri je malo masa, zelena in fižol, krpice potem osoli in skuhaj ter pusti da nekoliko povre.

20/6

Jetrni Žlikpki

Umesaj malo dobre masti pridaj iztrgane in pretlačene jetrca ali prsance in z celim jajcem dobro vstepi, pridaj drobtinice in eko poceš malo z mlekom namočenega včerajšnega kruha, nazadnje žlico moke malo soli, popra, česna in peteršilja in zakuhaj z žlico na jiho.

Flancati

1 kg. moke 15 rumenjakov 15 kupice pivna 15 požirk, pivo kvasnega in 6 požirk olja soli. To naredi v testo, pusti naj pol ure razvalja, razreži v flancate in jih speha v jiho.

Fajnci

Vodo osoli in pusti; da zavre z valom in potem zasuj ajdove moke in pusti to vreti ½ ure polivko je gosto mrzlo. Vidi predredi z žlico. Potem odlij vodo in dobro razmesaj, vlij vanj razbeljeno mast da se zabeli. Potem razdrobi in se posuh zabeli z ocvirki ali čisto mastjo.

21/6

Zdolova jiha

Skuhaj fižol, ter ga eko hočeš, pretlači z zdolovka pred skozi sito ali penovko. Z to jiho zalij kledo prepivo prekajeno. Eko je treba pribij še kodelj ali potrgve juhe, prideni kavo fižol ter jiho okisaj. Vanjo deni kakor opoldne ali ocvrtih zemeljnih kock.

Jenasti kis.

Vzemi 5 žlic marmelade in 5 žlic sladkorja in 1 beljak in mesaj ½ ure. Potem prideni ocet 1 beljak in mešaj ½ ure. Naposled prideni oneg 5 beljakov, rahlo zmesaj in daj v steklo namazano z maslom.

Rozmarin štruklji.

Naredi iz pečenega testa, testo in pusti ½ ure počivati. Potem ga malo pomaži s surovim maslom in razvaljaj. Namaži testo s surovim maslom ali s smetano potresi precej malo drobtin sladkorja in cimeta. Zviij testo in ga v rešetki kuhaj ½ ure. Razreži in zabeli s surovim maslom ali mastjo na katero zarumeni drobtine.

Kvasa.

Vzemi kateri si pilila nekaj jesiha daj kuhati drobno rezkane čebule, preteresilja zelene korenija par zrn popra, brinja kličkov, timjano, satraja, limonove lupinice, lorberja, pusti nekoliko časa kuhati, odstavi in ko postane hladna polij meso.

Kostrun na način divjačine in pečena pečenka.

Polij kostrunovo ali pleučno pečenko z mrzlo kvaso, ko ga vzameš, pretakni ga s slanino, ozdi ter daj v kvaso z vso zelenjavo dušiti. Ko postane kuhek pusti ga še nekoliko časa pred v masti s sebej. Nato ga vzemi iz masti in zveza na mastit bolj na malenkost ter napravi temno rujavo prežganje, razredi s kvaso in kislo smetano, ter vloži kostruna. Ko prevre da daj na mizo.

Telečje meso dušeno s praženim rezanjem.

Vzemi telečje meso na kocke, ter ga dusi nekaj časa na zarumenelo čebulo katero prideneš malo paradižnega jabolka. Potem prideni tem zebranega in opranega riža kateregi zalij z juho. Kuhaj toliko časa da bo dovolj mehak, a ne razkuhan.

Rumene koleraba.

Olupi in razreži rumene kolerabe na kocke ter skuhaj v slani vodi. K temu prideneš lahko tudi na kocke rezan krompir. Deni v pozo masti malo sladkorja in malo moke. Ko je zarumeni razredi prežganje z vodo v kateri se kuhajo kolerabe, in prideni to prežganje kolerabam.

Fižol s smetano.

Razbeli surovega masla ali masti, deni vanjo malo moke na drobno prerezanega peruna in malo zelenega peteršilja, ko se zarumeni deni v to prežganje kuhan fižol, zalij ga z juho in prideni malo popra in naposled žlico kisle smetane.

Kmečka omaka.

Olupi kumare, nakrhlaj jo, deni v ponev, polij z par žlicami kisa in malo osoli. Tako pusti pokrito 1 uro. Med tem napravi prežganje iz masti in moke ki mu prideni drobno zrezanega čebulja in petrsilja. Potem kumare odmi in jo stresi v prežganje da se praži 10 minut. Nato potresi s poprom in zalij z juho ter kuhaj še ¼ ure. Zadnje prideni še kislo smetano.

Prezgano prežganje

Razmetaj v lonec 1 l. mleka z 10 rumenjaki 20 dkg. sladkorja malo soli 1 kg. moke in zmegni 10 beljakov, malo cimeta in ½ kg. sesekanega kostanja si odtrgala pecle in odstranila pečke. Testo pliž na pekač na katero si vlila razbeljenega masla ali masti, speci v pečici. Pečenega prezri in s sladkorjem posuj.

Kujavo dušena repa.

Prazi repo na majhne kocke, potem zarbeli mast, zarumeni na nji malo sladkorja in moke, deni v to prežganje repo zalij jo z juho ter jo deni pokrito tako dolgo, da postane mehka. Nato jo osoli in dokler je treba zalij še nekoliko z juho.

Kranjska prežola.

Brežole opeci, osoli in prelozi v kozo v katero si že prej dala vepar setrnja, drobno zrezanega korenja in čebulje, par zrn celega popra in masti ter nekaj juhe, pokrij jo in deni v mehko, parkrat obrni. Ko se zarumeni in je že mehka jo potresi z moko ter jo deni še naprej. Nato vzemi meso iz kože ga nareži na kose, v kozo pa deni nekaj olupljenih kuhanih krompirjev, jih dobro stlači in zalij z juho ko je ta pečenka že zavrela jo zlij na meso in ga obloži z krompirjem.

Prežgana juha z jajci.

Naredi temno rumeno prežganje, pridaj malo zdrobljenega kimlja ter zakuhaj počasi z vodo, ko se je pol ure kuhalo, zlivaj v juho ki se jo naredila razteplenega jajčka. Na to juho deneš kakšno malo opečenega kruha.

Lasta torta.

Vzemi 14 dkg. moke, 14 dkg. sl. masla 7 dkg. sladkorja 7 dkg. mandeljnov in 2 rumenjaka napravi testo deni v tortovnik in rumeno peci. Potem umesaj z mezg 6 beljakov 15 dkg. sladkorja in ko je torta ubeljena deni na torto to zmes in v pečici dobro zapeci.

Vinska omaka.

Razbeli surovega masla ali masti ter zarumeni na tej sladkorja. Potem prideni meko in skrhavih drobtin. To premešaj in zalij z juho, pozneje prideni vrnj, zelega cimeta z limonovih olupkov in prav malo soli. Ko je prekuhalo prideni še sladkorja. Preden daš omako na mizo, vzemi iz nje cimet in limonove olupke.

Flenkrofi.

Razvezi meso ali pljučca na drobno. V kozici razjuhe malo masti, daj notri drobno prerezane cebule, da se malo zarumeni, zelenega peteršilja in prerezano meso ali pljučca. Ko se malo ohladi zmešaj z jajci in malo popra. To nadeva namaži pleteno testo, ki ga razvezi na flenkelje in daj kuhati na juho.

Sladkorni grah v skrbji.

Obreži stranom sladkornega graha konce, potegni nitke z njih, potem kuhaj grah v slani vodi. Ko je kuhan ga odcedi ter ga zabeli z surovim maslom v katerem zarumeni drobtine.

Omlete.

Razteji rumenjake, pridaj sladkorja, mleka, malo soli, smetane in moke sneg. Tako da se testo vliva. Potem premaži ponev z mastjo in vlij na to tekoče testo. Ko se je speklo na obeh straneh, ga premaži s jabolčno nadevo ali mezgo.

Praven riž.

V vroče surovo maslo deni drobno prerezano čebulo potem pa opranega odcejenega riža, zalij malo z juho, osoli in ga duši da postane mehak.

Opečeni krofi ali ocvrti grah.

Napravi redko testo iz moke, jajc malo mleka in soli ter vlivaj to testo skozi strgalnik na razbeljeno maslo. Ko so krofi ocvrti, jih poberi iz masla in nakapaj druzega vanj. To ocvrtiga daj na mizo.

Paprika iz rerovke.

V vroče mast deni drobno prerezano čebulo, malo paprike in vlozi v to oscdene, potolčene in v moki povaljane rezke jih opeci in prideni kisle smetane.

† Linški krofi.

Zmešaj surovo maslo s sladkorjem, prideni limonevih dlykin rumenjake malo kisle smetane malo vina in naposled moko testo razvaljaj na požer pol debelo ter izreži s manjšim obodcem iz sredo polacke, da dobiš obročke. Položi potem na psak vsel krof po 1 obroček, v sredo deni potem ko je pečeno kupček mezge. Predno daš pečt premaži psak krof z razmetanim jajcem. Vleb na potrezi z moko.

† Pustni krofi.

Zmrvi moko in prezej. Potem jo osoli, mleko katero poseš prevreti, razdeli na dva dela. V eno polovico razmetaj rumenjake in sladkor. Surovo maslo, katero poseš prevreti razpali. V enem prepravi kvas z mlekom, sladkorjem in malo moke. V lij mleko na prmrvarjeno moko, potem polij razteplje maslo potem mleko s sladkorjem in nazadnu kvas. V se to dobro zadelaj in pusti shajati curo. Ko je testo shajalo, ga daj na prt na prst debelo razvaljaj. Vareži obročke z bodalko, in pusti še zopet shajati na deski, katero potrosiš z moko. Ko so zadosti shajani pič ovri na masti (zgornji del mora biti spodaj).

† Vampi v obari.

Očisti vampe z solji. Skuhaj vampe (z vrč) potem zrezaj na rezance, razpali mast, daj vanj moko in drobtinice. Naredi temno prerganje, deni vanj vampe, ki nekoliko dusi potem zalij, deni malo pisterilja in soli. Daj vanj nekoliko zrezanega cesna pepra in nazadnje okisaj. V neg lahko kisas tudi prevampir.

Shajano testo.

Presejaj moko in jo osoli. Kvas prmravi z moko sladkorjem in mlacnim mlekom. Mlacno mleko katero poseš prevreti razdeli na dva dela. V eno polovico razmetaj rumenjake in cukor. Surovo maslo razteplji. Na moko polij najprej mlacno mleko, potem surovo maslo, dalje mleko z rumenjaki in kvas. Vse to dobro zmesaj in zakolaj. Potem pusti shajati curo. Ko je gata deni na mocnat prt, razvaljaj in prepravi za potrebno.

† Ocvrti krompir.

Ostrgaj krompir, opleni ga ter kuhaj v osoljeni vodi z vejico peteršilja in nekoliko kimna. Kuhane olupi

ter ga streži na razbeljeno mast, prestreči ga z drobno
prerezanim zelenim peteršiljem ter ga postrezi za par
minut v pečico da se zarumeni.

Sirna prešenka z nadevo.

Speci telečjem prsnem meso od prebor, a nabahko da
se ti ne raztrga. Odprtino daj nadevo ki si
jo napravila z špranko razsiri, osoli in peci kot navad-
no pečenko. Ko je pečena potegni nit iz nje
ter razreži z ostrim nožem.

Nadeva: Umesaj maslo, pridaj rumenjake z mleko
namočen prtuh, dko je treba še nekoliko drobtinic,
drobno prerezanega peteršilja in malo popra. To nadevo
tudi lahko porabiš za golobe in kuretino.

Čokoladna polivka

14 dkg. nastrgane čokolade stopi z mlekom in sladkorjem,
ohladi pridemi rumenjake in smetano, polivko toliko časa
na žrjavici da se zgosti. Vanjo daj sneženo kepo iz snega
in sladkorja.

Kvasni Štruklji

Voda osoli in zavri. Potem vsipaj kvasne moke in
pusti dober ¼ ure vreti, med tem prebodi nekaj

Potem odlij bolj kot zajdove, jih razmešaj, zdrobi
in razdrobi ter daj na miso.

Mandeljnova krušna.

Rumenjake, sladkor in mandeljne dobro zmešaj,
pridaj čokolade ki je v vrini namočene drobtine,
rezine grivce in nazadnje sneg 3 beljakov, ki stoj
3/4–1 uro v zapreti posodi v vodi vrido.
Nazadnje polij z kako polivko.

Gulaž

Na razbeljeno mast daj drobno prerezane čebule in
malo jedilne, ko čebula nekoliko zarumeni, pridemi
na kocke prerezanega govejega mesa, osoli in duši toko
dolgo, da se sok posuši. Potem potresi z moko pomešaj
pusti da zarumeni ter zalij z juho ali z vodo in kuhaj
da postane meso mehko.

Kromplnjevca omaka.

Olupi kromplir, speri in zreži ga na kocke ter ga kuhaj
v slani vodi. Ko je kromplir kuhan, mu odlij polovico
vode in napravi iz nje moko. Za dišavo
daj lovorjev list in okrog. Jahko pridenes. Tudi malo
kisle smetane.

Kolač pihca.

Skuhaj v slani vodi, prosene jo glava, ki kateri prideni 1 korenino peteršilja z korenja košček selene vršiček rožmarina košček limonove lupinice malo barbe pa in nekaj zrnc celega pisra, ko je meso dovolj mehko ga odstrani od kosti ter zrezki na kocke. V lonec zmetaj nekaj moke z vodo in jesihom. Vmiva to med vedno mešanjem v pihco ter mesaj toliko časa da pihca zavre. Vrezaj še kakih 10 minut. Za to pripravi ter deni vanjo prerezano meso pri na kocke prerezanega in opresenega kruha.

Jajčevi ščipiki.

Razreži slanino v kocke in jo praži rahlo z mlekom prideni zdrob (gres) in zmešaj dokler ne postane gosto. Potem ohladi, prideni jajca in sol, napravi ščipiče in kuhaj v slani vodi 1/4 ure prezedi in daj na pihco.

Čebulna omaka.

Prezri čebulo prav drobno, daj jo na razbeljeno mast v kateri si dala nekoliko smetane, pusti čebulo malo zarumeneti daj moke, ko postane rumena razredi z pihco ali vodo, osoli in prelij malo pečka.

+ Pečen mesni štrudelj na čisti juhi.

Pripravi, pleskano testo. V posodo deni dve žlici masti in zarumeni v njej nekaj drobno zrezane čebule, prideni drobno zrezano meso in malo popra na drobno zrezanega majarona namočenih žveteh zemelj. Ko se ohladi prideni 2 jajca. S tem namaži razvlečeno testo, zavij ga od dveh nasprotnih strani, poleži na namazano pekačo, pomaži z razkuhanim jajcem ter speci. Ko je pečeno, zreži na majhne kose in daj na čisto juho.

+ Lešnikova torta.

Stolčeni sladkor mešaj z rumenjaki toliko časa da se peni. Prideni ojačene pribane lešnike, nekaj drobtin in naradne sneg beljakov in peci 3/4 do 1 uro.

+ Češnjev ali jabolčni kolač s kvasom.

Napravi testo iz moke soli mleka masla, piske smetane celih jajc in kvasa. Testo pokrij z gorko skledo ½ ure. Potem razvaljaj, potresi z orehnjaki ali jabolki, s stolčenim sladkorjem in drobtinami, na vrhu zavij in daj v kozo ki si jo namazala s surovim maslom, in pusti kopet shajati. Potem pa peci v zmerno razbeljeni pečici ¾ ure.

+ Obarna jetra.

Razreži na kocke telečjega mesa ali katerega druzega soli ga duši na dnevnem maslu ali masti. Prideni čebulo, pieterušljá, prenjá. Ko podatane meso mehko ga vzemi iz kože ter potresi ostalo z moko, ki se naj prarumeni, zalij z juho, da bode redko, ter pusti, da vre. Ostalo precedi juho ter zakuhaj vanjo grah in zvrte čebulo,

+ Okvot.

Okvot popari s kropom, pusti nekaj časa potem ga sa kuhaj v slanem kropu. Ostale ga deli precejenega z ~~kle~~ kuhanjem, prideni malo soli, poprá česna in jušne ter pusti da se še malo prekuha.

+ Pirčeva jetra.

Obriži na koncih mlade stroke in odtrgaj prí stvari niti. Potem skuhaj stroke v slani vodi odcedi nalij najsi jesiha in olja, ter prideni še malo česna pieterušlja in popra.

+ Jetrni zlomki.

Umesaj malo dobre masti prideaj vstrgane in prekuhane jetera ali prsne in s celim jajcem dobro utepi, prideaj drobtinice in ako poceš malo v mleku namočenega ozetega kruha, nazadnje žlico moke malo soli, popra, česna in jeter, pilja in zakuhaj z žlico na juho.

Kuja jiha.

Dúši na surovem maslu na kocke prezrezanega telečjega mesa. Posebej kuhaj v slani vodi krompirjeve storže, ko so napol kuhani, prideni na dele razdeljen svet. Napravi svetlo prežganje razredi ga zelo v kateri so se kuhali storži, storže prestlaci skozi penovko, narad ne jna prideni še kuhane prste in dušeno meso. Vse to zalij z jiho ali peteršiljko. V jiho lahko zakuhaš riž ali deni vanjo pečenega fruha.

Krompirjev pire.

Skuhaj v slani vodi olupljenega krompirja, koje kuhan ga odcedi, a ne prav do suhega zmečkaj ga s surovim maslom in prilij nekaj mleka ter ga stlači s kuhalnico.

Paradižnikova omaka.

Kuhaj paradižnike z vodo, da se zmehčajo. Deni v kozico malo masla, masti ali olja, ko se zardek prideni sladkorja, zlico moke, kar se sledi rumeno zarumeni prideni paradižnike, ki si jih prej prevrela.

K vodo v kateri so se kuhali, osoli in kuhaj še 10–15 minut, ves čas kuhanja prideni še sladkorja in zrna.

Posiljeno zelje.

Zreži zelnato glavo na tanke rezance, potem zarbili surovega masla ali masti, deni vanjo malo sladkorja ter ga zarumeni, nakar prideni narezano zelje, poškropi ga z kisom, prideni soli in kumina ter dinši zelje pokrito, ko se zdusi, vse zelo dobro premešaj, zmehča si ga zalij z jiho ali kuhanim.

Šuka v papriki.

Očisti ribo, zreži jo, na kocke in daj na mast v kateri si zarumenila drobno narezano čebulo in papriko, prezit. Osoli in pokrij. Ko je prepečena jo potrosi z moko, premešaj, ter prilij z jiho ali vodo. (Peteršiljko) Naredno prideaj še dve žlici kisle smetane.

Mlečni žlikrofi

Umešaj moko z jajci mlekom in soljo. Ko se malo odpoči, razkuhaj z žlico in jo prej potaknila v krop, žlikrofe. Pusti 10 minut vreti, odcedi ter zabeli z zrumenjenimi drobtinami.

Karfijolna juha

Skuhaj v slani vodi karfijolne storže, ko se nekoliko kuhati, pridemi na dele razdeljeni jivet. Zajemi vodo prezganje razredi ga z vodo v kateri so se kuhali storži, storže na pretlači skozi pleničko, naredne pridemi še kuhane prete, juho lahko razkuhaš ali pa daj na juho opečen kruh.

Buhtički

Napravi vzhajano testo kot za potice. Pusti ga dvojati, potem ga razvalaj precej tenko ter zreži na štirioglata kvadrice. Na sredo vsake kvadrice deni malo mesne drobnjadi nato vse štiri ogle kvadrice tesno stisni proti sredi skupaj, koldičke deni na namazano pleh tesno drug poleg drugega. Peten, jih prestavi na gorko da vsi dobro dvojajo, potem jih pomaži z razmetanim jajčnim speci.

Pečeni vrani plivanci

Naredi redko testo iz jajc, mleka in moke. Potem namaži z malom, poper razbeli maslo in vlij v poper z majhno zajemalko testa. Ko je testo na eni strani pomeno opečeno ga obrni na drugo stran, da se tudi ta zarumeni. Vražene plivance zreži na belj debke rezance na katere vlij vrele juhe.

Krompirjeva juha

Olupi in zreži krompir na kocke, operi ga vzdaj z vodo osoli ter kuhaj. Naredi temnerjavo prezganje razredi z vodo ter potem zabeli krompir. Za juho daj majarenovih pleveic, limenovih lupinic, lavorjev list in naposled okisaj.

Opresna repica.

Sopari na listke rezano repo, odcedi in daj je kuhati v vroči vodo. Vodo naj bode toliko da malo prez stoji. Ko je mehka, pridaj ji nekoliko na listke rezanega krompirja, malo zdrobljenega kimena in soli. Ko je kuhano naredi bledo rumeno prezganje, še malo pokuhaj in daj na mizo.

Jabolčni pire

Olupi jabolka, jih naveži na krhlje in jih duši z malo vode da razpadejo. Potem jih pretlači skozi sito, daj zopet na ogenj prideni malo slad. sorja limonskega soka in malo vina. Ko je nekoliko časa vrelo, deni hladit na led.

+ Riž s zelenjem na mesni jitri.

Drobir zelje kakor zelato in daj ga praziti na razbeljeno mast. Mesaj toliko časa da postane malo rumeno pridemi riž in zopet malo praži nato zalij z juho a ne stresaj več preveč

tako dolgo prcasi preti da postane riž mehak dako pridi parmezanskega sira naribaj ga in daj na jitro

Beder Puserli.

3 Beljaka, 21. dkg. sladkorja se skupaj pol ure potem 21 dkg. črnih mandeljnov skupaj zmeša potem jih deni v obliki oblatov na plek in jih peci bolj v hladnem voru toliko časa da postanejo trdi potem naredi povrh glazuro sladkor zmeša z limono ali vodo.

Prezel taikt. (magdalenen smite)

Vzemi 14 dkg. putra, 14 dkg. moke, 8 dkg. sladkorja en rumenjak ji tega se naredi na deski testo potem se zarmaže po plek bolj tenko se naredi ji 4 blatca enega deneš povrh testa potem ker mandeljni drobljeni zrihajo in povrh potresejo ne z vodo pokrovejo potem se dene peč v vor ko je na pol pečen razreži na štiri ogle.

Rižoto.

12 dkg. putra 1 čebulo bolj majhno drobno zrezat ko je putr prež se dene čebula potrpi se pa ne sme zarumeniti potem se dene 25 dkg. riža 1 l. juhe in 10 dkg. zribanega parmezanskega sira ko je riž kuhan se pridene še en majhen košček putra se dene v skledo in se z. sirom potrese v 20 m. mora biti kuhan.

Gegrasene Dalken!

Deni v en lonec ¼ l. debelitne 4 jajca poli in polovico zavitka pecilnega praška in ¼ l. mleka in nekoliko sladkorja to dobro zpredlaj potem deni nekoliko masti v kozo in ko je vroča devaj po vrhu toga testa notri in ko je lepo rumeno-penkjé vzmi in z zobnam namaž. oli z čokolado.

Čekladne šnite!

Vzemi 16 dkg. putra 6 rumenjaku 10 dkg. sukra vse to dobro zmesaj pridení pa 16 dkg. čekolade in od 6 beljaku sneg 9 dkg moke zmesaj potem deni na pleh ko je pečeno namaži z mezgo prereži čez pol in deni eno vrh drugega potem zreži na košcke ☐ ☐ podolgáte. naredi glazuro 15 dkg. sukra 15 dkg. čekolade 4½ zlice vode deni da zavre in mesaj tako dolgo da je gladko in dobij košcke potem pusti da se glazura posuši. Pomnoji ti zmeta

Piškoti!

Naredi z 3 beljaki sneg deni z sneg ¼ dkg. sukra in to skupaj dobro tolci pridení 3 rumenjake in še malo mesaj potem naredi piškoti v obliki kajkeh deni na pleh namaži ga z putrom deni pecit v predtoje vroc rer.

Postajani Piškoti!

Vzemi 3 beljake in 17 dkg. sukra in pol ure mesi dodeni 12 dkg. moke iz tega naredi bele majhne piškote deni na pleh namaži ga z voskom potem ko so narejeni pa pusti pe pol ure stati potem pa deni pecit v zmerno vroc rer. ni po hitro pecemi.

Busnicken pekanm!

3 Rumenjake ¼ dg. sukra dobro mesaj potem pridení 1 maselc dobro umesane smetane in 2 zlice muna to dobro zmesaj skupaj potem prinesi 3 pratelce iz puscene zelatin deni v model in pusti na kladrem da se strdi.

Maul pasrl!

Naredi se testo iz 2 jajc mal putra mal mlacne vode tako kakor za mudelne samo mal bol mehek mora bit potem se gorak piskr gori postavi pol ure mora pocit potem se fila naredi zelenje se v mlek namocijo se ¼ dobro stisnejo in se denejo v vroc putr nekoliko presika, jabuke poli pa petersila in 2 jajka potem se dene fila plastit se testo razvala in se tako dela kakor šinkrofi in se v slan vod iz puhajo ko so kuhan se denejo na vroc putr se z sirnikom zalejo. Hrusk se na pirfelcke zrezc se dene na putr da se zarumeni.

Rozmen nekspers!

3 jajca tolk teško putra tolk sukra tolk moke se zmeša potem se jajca noter vlijejo potem se dobro zmeša se plek namaže s putrom se vlije na plek po vrh se pa rozinam potrese ko je pečen se mora ohladit predno se reže!!

Španjon vin. puserli.

Sneg od 2 beljakov in 14 dkg. sukra se dobro zmeša potem maži plek s putrom in nadevaj jih na plek z žlico potem jih pusti čez noč v rer ali kador se peče jih deni v peč!

Biskvit.

20 dkg. sukra 4 cele 5 jajc se z mesto fest zmeša potem prideni se 25 dkg. moke in zmešaj dobro je tud dobro če se naredi sneg da je fest rahlo se namaže model s putrom in se dene pečt v rer...!

Golaž.

Sebula se dene na mast izrezana in tudi nekoliko papprike sebulo mora zarumeniti. Meso se na kosta zreže se da dušiti ene pol ure potem se potrese z moko ko zarumeni se zalije z juho ali vodo in se pa nekoliko žuha.

Jlirn snite!

Sirovi morgani se na drobno izsekajo potem se denejo na vroč putr mal petršila z jajca mal poprka soli ko se nekoliko praži se kruh na rezne nor II, se v jajčku povalja in se sila na kruh namaže in.

Pilana glava. epoha.

Serje poprav s kropam kar je v sredi glave zrež na drobno in den na mast dušit vzaka reč posebej raj piž in nekolika čebula se skup praži dobro je tud če se naj pihi zmaži meso zrež na madiž in ga deni dušit zraven še en rumenjak mal kisle smetane mal z juho zalit nekoliko vadit ko je ze notri piž meso in zelje den še ze mal poprva in sumbata potem pa glav. glavo mal serja po file tako dolgo da jo napolni ko je polna jo v potič zarij in deni v plano vodo kuhat ki se pa mora v rer zraven glave je najbolje paradiznikava omaka

Polit posth.

Flancati.

Vzemi 3 rumenjake eno žlico rama eno žlico sukra malo soli
pogneti na deski v moko in pusti pol ure počit in
zreži s kolesom vn in spokaj daj na pekvnik in sukraj.

Kompirjeve klobase.

Pretlači kuhan kompir daj vmes 3 rumenjake malo putra,
preterošla, popra vsolit malo moke da se skup drži
prideni še pretlačen meso prešičje govejo ali klobasa
vse je dobro, zmešaj vse skupaj naredi fižole ali
ali klobase in vpokaj.

Vanilje kren.

Vzemi pol litra mleka 4 rumenjake 4 žlice sukra
deni v skledo zprudlaj na štedilniku samo
zavret ne sme deni na stran da se shladi
potem deni v toro relatine 10 listov deni v mlačno
vodo da se zarpusti potem primešaj vmes
še stolčeno smetano deni v posodo (model) deni
na mrzlo da se strdi, potem daj na mizo.

Mandel kok.

Vzemi 10 dkg. deni da se rastopi prideni eno žlico
in mleka
moke potem še 15 dkg. mandelnov zribanih potem
postavi na stran da se shladi potem dobro zmešaj
3 dli 4 rumenjake posebej in 4 žlice sukra potem zmešaj
vse skupaj in naradnje sneg 4 beljakov deni v
posodo (model) katerega patreši s sukrom in
deni v (kunst) zapare kuhat 3 četart ure.

Štiri kok.

Vzemi 4 žlice sukra en beljak od ene limone sok
dobro zmešaj naradnje prideni 4 lelj. sneg. Posodo
(model) namaži s putrom deni vse to v posodo in daj v zapare
puhat v 10, minutah je optovo.

Lešnikovi kifelci.

8 dkg. moke, 7 dkg. putra, 4 dkg. lešnikov 4 dkg. sukra.
malo limonove lupine mal cimeta, žlice to dobro
na deski skupaj zgneti zavaljaj debelo za nožev kok
razreži z raznimi podobami deni na pekačo, v
vor in preje setrit vse je pečeno.

Sabot malopejz.

Zreži kruh na šnite in ga opeci potem vlij na
šnite vino, malo limonove lupine, sukra, mal cimeta,

Zrezi pe je jabolka na pnite povaljaj jih v moki
pa vjebaj potem dobro vmešaj 3 rumenjake 3
žlice cukra in 3 bel. sneg skupaj zmešaj. Potem nama
zi pekledo s putrom na dno daj najprvo mal
file potem malo presenega kruha nekaj rozinov
, mezge, rezet fila, rezet jabolka, rozin, mezga
rezet fila, to delaj dokler kaj imaš, peci v
rom pol ure in daj na mize

Prenov Buding. !!!

Za eno jajce (putra) surovega masla 4 rumenjake
4 žlice cukra to dobro vmešaj 4 bel. sneg eno
jest drobtin v mleku namočenih primešaj pmo
6 dkg. zmolzenih mandeljnov pa e skupaj zmešaj
namaži posodo s putrom in potrosi s sladkorjem
zdaj v posodo ene pol tiste file v predo deni
oblat in v drugo polovico fil primešaj še nekoliko
krsbane čokolade potem deni se to v posodo to kuhaj
v aqvari (dunst) 3 četrt ure. Narezanje polij debli
še s rumom in rabji.

Bedik torta.

8 dkg. cukra 6 rumenjaku dobro vmešat pno
jest drobtin v vinu namočenih 8 dkg mandelnov
s. kožo zribanih pa 8 bl. sneg dobro pse skupaj
zmešaj mal cimeta zbrčne stisje se premešaj
deni v posodo za torto peci pol ure pocasi naredi
glazuro: Zjuraj cukr deni pmes zribane čokolade
dobro mešaj in polij čez torto.

Polenta za 8 mesu.

Vzemi 6 rumenjake 3 žlice smetane dobro mešat
naredi sneg 3 bel. nekaj moka primešat namaži
posodo s putrom in daj kuhat v aqvaro pol ure
to daj k mesu.

Mandel pnite !!!

Vzemi pol file cukra 6 celih jajc 1 uro mešat
50 dk. moke pse to deni na desko in dobro skup
aprav potem deni na dele in nastavi po njih
sele mandelne v koži nato se povrh pokrij
s tem testom deni na 8 pekom namazano
prekaco peci v zvedanje proci peciva ko je pecena
rezi se proce na pnite.

1/4 l. vina se dene 1/4 ure kuhati s cimetom in žm.
hrjakom 1/4 l. vina rezet posebej kuhati s 10 dk. sukrom
potem nekaj zdalatine (želatine) razmutiti in se pse skupaj zkuhi cisto
puto precedi in se v eno posodo dene da se dobro shlodi
se mesu na led.

Rudeča prese preve.

Rudeča kuhana preda se pretlači se v gorak. putra zmeša, potem eno žlico jeaha zahit zukrat in naredniji še nekaj sočiga putra.

Kafe puserli.

Na paki beljak vzemi 6 dkg. cukra ki se mora dobro zpinati nato malo vode in prav močnega kafeta da se še skupaj kuha ki se pa mora toko dolgo ko se vzame med prste se delajo nits. Potem naredi zneg deni par kapljic limo. obka. Kšiju zneg se naredijo kupčki in se da pečt v predniji pot.

Angleške mandel pegne.

Vzemi 4 dkg. cukra 2 rumenjaka in 4 dk. putra stopit dobro zmešat pd 2 beljakov zneg 4 dk. moke dobro še zmešat potem namaži pekačo za nožev rob delalo potem potrosi povrh 4 dkg. oluplenih na drobno rezanih mandeljnov in deni pečt v vr ko je na pol pečen rezi II še en ¼ ure pa je pečeno.

Mandel puserli.

Vzemi ½ blaka 8 dkg. cukra dobro zmešat 4 dk. segrete čokolade zmes in 8 8 ½ kožo rezanih mandelnov dobro vse skp zmeši in naredi puserle pekačo pomaži z voskom peci loj v hladnem (zmu) reči kake pol ure.

Pikana jajca.

Jajca se v trd skuhajo se rumenjaki pren vzamejo potem se pretlačijo potem se vzame razmočene žemlje, popreč vdit, pretesila, še nekaj pardele potem v skledo z putrom deni skuhane jajca sič na deroaj in daj pečt v pečico preri kake pol ure.

Krafelni.

Kolikor tehtajo 3 jajca toliko putra cukra, moke, putra dobro zmešaj z tremi rumenjaki potem zmešaj cuker in moka pd 3 beljakov zneg še dobro zmešaj potem namaži pekačo za nož debelo peci se v zmernem vroči pol ure ko je pečen razreži II potem naredi glazuro vzemi 3 rumenjake in zmešaj cuker in polij povrh.

Rum rolca.

Tunco ser na naredi in potem skuhaj nato skori čisto nato precedi potem kolikor imaš tiste vode toliko ruma cukra je okrasa in pekoliko limona pčati nato vse skupe zmesati in zlit v model postaviti na mrzlo da se strdi ko je shlajena streži na krožnik daj na mizo

Venetian greh.

Kostan vod ga skuhaj deni nekaj natrana not, v kozo deni malo putra čebula popra pretesila eno žlico cukra grah nato zalij z pikо.

Skozoplet / Palatine

Orehova torta,

30 dkg. sukra z rumenjaka dobro umešat malo jih. Sapine. potem 30 dkg. zdrobljenih orehov od 8 beljakov sneg eno žlico moke dobro zmešaj skp. potem po nadevaj z žlakramon, v pred dli skramam in povrh naredi glazuro tudi z žlakramon peci kake pol ure.

Sok štangol.)

Vzemi 28 dkg. p. masla en lit moke eno dk. germa 1/8 l mleka vse ak segvet potem daj en dan na mrzlo potem naredi dolge štangline razega z blakom pomaži jih z rolje potreši jih z kumno jih daj pečt v pečico v en četrt ure je pečena.

Orešnjeve pite.

Beljakov tehtaj 3 jajca toliko p. masla, moke, sukra potem se mora dobro umešati naredi 8 beljakov sneg malo jih. Sapine. vse se dobro zmešaj, pekačo namaži z putrom in povrh testo potreši z orehi jih daj pečt.

Citronat torta!

16 lot sladkorja, 6 celih jajc in dva rumenjaka dobro razlepi v steklnic potem pa je na ognju judi nekoliko časa zatem vzeji 12 lot citronat, 12 lot zibanih, 12 lot olupljenih in grezanih mandeljnov. Vrato vse skupaj zmešaj in daj v namazan tortin model in jo počasi peči!

Lespljevi kneedelni.

Naredi testo tako, kakor za krompirjeve modeljne potem pa zvaljaj in zrezi tako ▭. Potem pobari iz čepelj peško in deni košček sladkorja v testo, skupaj zavij, jih spahaj, zabeli z maslom in daj na mizo.

Kostanjeva torta

Vzemi 30 dkg sladkorja, 6 rumenjakov, dobro obtrajbi in 5 žlic vmes stolčenih, od 6 rumenjakov sneg, 10 dkg mandeljnov 15 dkg praženega kostanja, malahko zmeši in deni v tortin model. —

Pošir cifelni.

Vzemi maselja moke, 4 žlice putra, 4 žlice vina, ½ žlici kisle smetane, 2 rumenjaka, malo soli, potem dobro skupaj zgneti na mokelbretu in pusti na mrzlem počivati – Potem zvaljaj za pozen rob na debelo, naredi kakor posterihe, deni notri zelzna in izpolkaj.

Pusta pika.

Vzemi 25 dk. moke toliko putra deni na [illegible] razdeli na tri dele en del naredi pk [illegible] testo deni tudi eno žlico vina en rumenjak [illegible] del vode, pravem drugi del pa putra spravi poslepo skp potem gnjeti, puti počivat vsak posebej in daj na mrzlo, per gol ne pa zvaljaj tisto testo pa moke in daj čistega pk putra v sredo in skup zavij in zvaljaj podolgasto in pa počez in zopet gnjeti pol ure tam na hladnem to zvaljaj razkopl ure trikrat naredi zvaljaj za noč delicelo lahko deneš notri jabolka ali kolan naredi podobe pustiha pomasti plek jih naloži in daj speč v vroč rot.

Ajpik.

Vzemi pol pike bučka in dve svenke moge katere dobro pobeli tako da se skup drži praven daj [illegible] meso jeter, kovezja peteršilja, cebule, lovbaja poper, celi popr vse to mora počasi vsati skoro 3 ure daj mesu od kosti bes naredi pa vol in okisaj po okusu potem odlij v primerno posodo da pa ostudi drugi dan poj, leri mast dol vbij eno jajce k Supino vred da pa [illegible] mora počas vreti in dobro mesat sukat pa se mora ¼ ure nato proceidi skozi sito in daj na mizo,

Zajca pateta,

Predni del zajca deni pečt praven daj dišav in osoli ko se speče pusti ohladit pobeli meso od kosti meso dobro prezi potem ga stolci v mož narji in skozi sito pretlači, vmes daj, popra cimeta in dve rumenjki, gverca špeha z rumenjaka mal putra in primerno vsolat, potem posodo dobro z špehom namaži in daj ta zmes notri in zopet gosti z špehom polož in dobro zapni in daj v odprto kuhat kake 2 uri,

Kutnov pir.

Kutne obeli pir speči na kôčke in daj pihat potem pir pretlači skozi sito in vzemaj in kolikor vzameš toliko daj sukra v kozo pse skup pa se mora vedno mešat da se ne prijalí tako dolgo da mehurčke grozne potem pa dobro gosto namaži s glicerinom in pac to natri vlaj ko je prekaj časa stresi pena id shladit pa se pac ane pa se mora pre rêzat.

Žele.

Lepine kutn daj kuhat z tisto vodo pi ko se kutne notr kuhale to mora precêdit vsetá eno mo delit 2 potem pa skozi sito precedi deni nazaj v pišker daj zrasem sukra na vsak liter za 1 funt sukra 36 dk, potem pa de čas kuhaj kutna potem ko se nekoliko shladi pa nalije v steklenice in dobro ravnaš ramaš,

Leb kdn.

Vzemi pol kile sukra 4 cela jajca mal vanilje dobro mešat od pol ure dokler ne zmes eno nožico zgiso natrave v mlek na močit.

eno čičko mleka, nazadne pol kile moke skupaj ramešat potem pustí eno uro počivat potem pa zvalja pa nared pakovratne dilike piške kapski v cunjo nàver sukna pa se s tem sukrom potlči na model ne model pa prej s sukrom potrese potem pa prilzane testo gor vpleh da s stekleni janetom potrese ko pac nared dis pustí čez na na plehu daj speči so ne prehuder pecu

Drugačen keks

Vzemi 36 dkg. sukra 4 cele jajca dobro mešat z grame pustalne na ½ šlic mla sirega mleka namoč potem 36 dk, moke pac dobro zmešat potem pustí čez nàč drugi dan pa 25 dk, moke skup zamešat. Potem pa dene na desko pa zvalji pa zreže s pakovratnimi oblikami deni na pekačo speči v ne prehudem soru.

Jezik v pac.

Jezik operi, ga dobro potolči potem eno pest sodi dorbovjevga pasja eno ½ šlico mal golunda celga popra prinja čin. lepine pretepljé pac dobro zmezat potem jezik zamot pazdat ——

Mal prata v roq

Po po želi nasnikat potolcat obeni v kozo jrest
zravn daj prterašij kovenje korbaja perje
čebule mandel otrupa naradne ae t mako prašna
mal rarunemi na mal kuble pmetane por
potem se pretbači kos

Gobe v kozarcih.

Gobe omaži in jih streži v slan krop. Notri deni cel poper in murkaplet. Vreti morajo 8-10 minut. Potem jih streži na dišal, nato se vlože v kozarce, gor se nalije belega prenca in na vrh še olja. Potem se pa zaveže z pergament papirjem in na vrh še z belo krpo. To je spravi na suhem hladnem prostor. —— Gobe se morajo tako gnajiti, da se jih preveč ne zdrobi. Stor se mora ostrgat gobico pa čez pol prerezat, če je za majhna pa ne. Predno jih deneš kuhat, opreš jih v mrzli vodi. Zavezati je ne smejo prej da so že popolno hladni kozarci.

Vsače za v golaž.

Kumna, majaron, kapne, times, čeren, limonna koža, korbarjev perv. Vse to lepo skup zrezat in po malo v golaž djat. Rabi se tudi za kaj druzega.

Pistka z grahom.

Pistko zreži na precej velike kose. V kastrolo deni masti in ko je gorjena, deni pistko notri. Toliko časa penstraj, da je dobro ptenstana. Potebej pa napravi grah v zoni. Ravno deni pistko notri, ki jo pinaš že ptenstano in deni oboje skupaj na krožnik.

Kajzer žeberle.

Deni v skledo malo masti ali putra, gnetaj ga, da se razpusti. Nato pbij notri 2 rumenjaka in vsakega posebej dobro gnetaj. Če je boj gnetem, boljše. Iz beljakov naredi trd sneg. Potem streži notri primerno moke in snega. Gnetaj in deni v model, ki je namazan z mastjo ali putrom. Deni pečt in ko je rumen, je pečen. Nato zreži v krh, boljna majhne kvočke, deni v krožnik gor vlij vroče jušo.
Na vsak rumenjak gnetaj eno žlico moke notri.

Dunajski šnicel.

Potolci teleče meso in malo osoli, nato ga pomoči v jajce in potem v drobtine. Deni v fanelt malo masti

motri deni sirčel, peče pejavno tako kakor navadeu.

Glazura k punč torti.

V kastrolco deni malo vode in precej cukra malo deni na žorgert ada malo zavre. V skledo pa deni malo puna in 1/2 pol limone soka ter primerno cukra. Potem vlij motrij ij kastrolce špinan cuker. Napravi pavno prav gosto in dobro zmešaj. Če imaš preredko lahko dodaš še potem cukra in če je preveč gosto, pa še prilij.

Jetemi pij.

Deni v skledo malo masti, dobro zmešaj. Motri vbij 6 celih jajc. (Če pa rabiš bolj malo jih pa deni sevedna manj.) Zamešaj vsakega posebej tako dolgo, da se jice jajce nič več ne pozna. Potem deni motri malo stolčenega popra, malo oreška, malo kuli osoli, malo strezi motri drobno zrezana jetera in malo mokc. Potem pa precej dolgo mešaj. V majhno kastrolco deni malo masti, motri deni rezano čebulo, česenj majaron in petršelj; ko malo zarumeni strezi v skledo, in pomešaj malo. Preveč gosto ne smeš biti. Potem spasiraj skozi sibežen v vreb jiho. Potem odstavi, da se prevec ne zapeka.

Teleči srčki v Zoj.

Srčke mašpikaj s prekajenim špehom v tri vrste. Potem deni v mast zraven se deue grinčaj, korenje, čebulo, petršelj, limes in malo popra. Potem tenkaj pokrite, ko so mehki jih z mokc poštupaj malo prideni malo kisle smetane. Potem spasiraj, pošpricaj malo z vinom ali pa z jesihom. Zali malo z jiho. Zraven se lahko da pošekane mudeljne, makarone ali nokerle. Srčke sirej mazolene predno jih deneš kuhat tenstat.

Mandelnova torta.

Navagaj 28 dkg cukra, 14 rumenjakov mešaj enzuro

iz beljakov pa naredi sneg motri, potem deni notri 10 dkg prezelnov z pumom najfajntanih in enmal limonove kože prav dobro prezane v prezelne pomešane. Nazadnje vmešaj notri 28 dkg smebetik mandelnov. Model pa namaži s putrom in malo potresi z moko, da ge pajši ven. Peče naj se pur nro. Gori lahko naredi bel glazuro.

Piška v papriki.

Deni v kastrolo masti, notri deni drobno zvezano čebuljo, ko zarumeni deni notri papriko. Prej pa piško na koške operi jo in deni notri. Nato pa posoli in deni nekaj časa pestaj. Potem poštupaj z moko, malo premešaj, zalij z malo z juho, deni dobri malo kisle smetane in pusti, da naj še nekoj časa vre. Spili tudi malo Vinca.

Buče v zelu.

Buče olupi, naribaj, osoli in malo jesiha naki gori. Potem jih ožmi in deni v kastrolo. Nareži precej pumov prežganje, potem pa ga streži v kastrolo na buče in malo z juho zalij. Nazadnje prideni še malo popra osoli in prideni nekoliko kisle smetane.

Fižol v glažih.

Fižol supaca j in deni v vrelo in slano vodo kuhat. Ko je napol kuhan ga odli in deni hladit. Ko je shlajen ga deni v glaže. Potem se zalije z belim jesihom po vrhu pa še z laškim oljem. Glaže se s pavergament papirjem čez pa z belo krpo. Ta fižol se dela potem v zelu operese in strže.

Mesnati knedeljčki.

Enoglico masti dobro zmešaj, vbij notri 5 celih jajc vsakega posebej dobro zamešaj. Potem sbreži notri goveje meso drobno prezano. Z mesom vred greži tudi malo zelenega petrzilja. Potrti deni malo popra malo oreška malo prezelni tudi malo moke. Vse to skupaj zmešaj. Etako delaj z pokrajmale knedeljčke.

Če je presuho deni v jačo mlačne vode in si pomoči
dlani. Deni jih kuhat v vrelo ~~vodo~~ juho. Kuhaja
naj se ~~še~~ en četrt ure. Meso mora biti kuhano
in drobno zrezano in tudi prestano. Ko prestamo
meso stresi v skledo mota biti je obla ju.

Lešnikove torlice.

28 dkg sukra 12 rumenjakov mešaj cuv uro. K beljakov naredi
trd sneg. 7 dkg prezelnov poškropljenih z rumom, polo-
vico limone lupine drobno zrezane in prezelne po-
mešane. Streši to notri, nato pa 28 dkg zmletih lešnikov
in dobro zmešaj, potem stresi v model, ki je namazan
s pubrom. Peče naj se cuv uro. / Gori naprav ola-
sur in nadevaj potem gori vlupljene lešnike. Torta
z bolj majhni podolgasti tarti.

Šunken nokrle.

Deni v skledo malo masti, notri vbij 6 jajc
vsakega posebej, meša naj se toliko časa, da se jajca
nič več ne popnajo. Potem se dene notri malo moke
in malo prezelnov. Šunken se mora drobno re-
zati, zraven deni tudi malo stolčenega popra in
malo vrečka. Potem deni notri meso in malo zelenega
peteršilja drobno zrezanega. Zmešaj skupaj, potem
deva j z žlico v juho, da se kuha.

Grah v ~~lozu~~ lozu.

Grah skuhaj, nato deni na rešet, da se odcedi. Vzoli
ga takrat ko ga deneš kuhat. V krastroli pa na-
redi cimpren, ko malo zarumeni deni notri nekoliko
zelenega peteršilja. Potem deni grah notri v cim-
pren. Deni tudi par kožičkov sukra nato zalij z juho
ali pa z vodo.

Gobova juha.

Krompir olupi in ga zreži na vurfelce, nato
ga deni kuhat v lonec. Ko je kuhan, naredi v
krastrolco prežganje. Gobe zreži in popraži in

deni v prežganje, zmešaj in streži v kuhan krompir.
V kastrolo deni malo masti in precej paradajzov, pusti da se malo potenstajo potem jih zpasiraj v jiho. Prilij malo vina ali kisa in kuhi soli.

Tenstane gobe.

Gobe popravi in streži na pešet. Potem razbeli v mali kastroli malo masti, notri streži malo sklanega peteršilja in česnja in streži na gobe. Deni gobe v kastrolo in malo z moko pobreži, pošpriraj malo z jesihom, prideni malo kisle smetane in zali malo z jiho ali z vodo. Pusti potem, da se še en čas tensta.

Tenstani vampi.

V kastrolo deni malo masti in deni notri malo zelenega peteršilja in drobno zrezanega česnja. Potem prideni malo prezelni, ktato streži notri vanje že kuhane in malo zrezanih modeljnov. Zalij malo z jiho in prideni kuhi popra. Pusti, da še nekoliko časa vre. Ko deneš na krožnik deni notri malo zribanega sira.

Pifteg.

Odreži meso od mulprate ga malo ozoli potolci in popopraj in potrezi ga kuhi malo z moko. Potem deni v pandl masti notri pa deni meso pečt. Peče se pavno tako kakor navadni šnicel.

Pšinger torta.

Deni v skledo 15 dkg putra ga zmešaj potem deni notri 3 rumenjake in 3 žlice cukra, mešaj pol ure. Potem zmešaj 15 dkg čokolade notri zribane in deni na hladno, da postane nekoliko bolj trdo. Potem namaži z možem po oblatih in naloži enega na drugega. Kateri je gladek ga deni na vrh, potem še ob strani namaži. Lahko gori napraviš glazuro.
Oblate pa kupi v firmo „Harlsbreder"

Jabolčni strudel.

Testo se zamesi v mlačno vodo notri vbij 1-2 jajca eno liko pa tudi osoli. Testo mapravi bolj mehko. Lusti, da cvo vse počiva in povrhu pomaži malo z oljem, da ne nareči skorje mej tudi pokrito z prtom. Deni v kastrolco nekaj putra, ko je zbelen deni notri pozelni, ko so prezelni zarumeneli zvalja testo. Eden prvo potresi z prezelni, potem z mahi banim jabolkom, potresi malo limone, lišine dobro prezane spotresi ze sladkorjem zelo in tudi malo s cimetom. Malo putra stopi in pomaži ali polij s strudelni, da ni preveč pusto. Zvij mato deni v protfan, ki ga malo pomaži. Po vrhu namaži strudel z stepenim jajcem. Deni mato pečt in kadar je rumen je pečen. Ko deneš na krožnik potresi zelo s cukrom

Telečji stegen v zafku.

Deni v kastrolo masti in notri malo drobno prezane čebule. Ko zarumeni deni notri telečji stegen našpikan z suhim špehom. Ko se stegen zadosti stensta se zraven da malo moke. Potem se z juho zalije in prilije malo vina.

Telečji ajmoht.

V kastrolo deni masti, ko je z belcina, deni notri malo moke in ko zarumeni deni notri še malo prezelnov. Potem zreži telečje meso na take koščke kakor za golaž in ga deni v prežganje in ga pusti, da se en čas pesta, potem zalij ali z juho ali pa z vodo in pusti, da je malo zavre, potem prideni ¼ limone in malo marajona. Potem še zalij osoli in prilij malo jesha.

Čokobadna glazura.

V skledo deni malo cukra, ga polij malo z vinom in deni tudi malo limoninega soka. Ob pogert pa deni v kastrolo malo vode malo cukra in malo putra, pa pol limoninega soka. Čokolado pa deni na

pol šporgerta, da se zmehča, malo ji deni v kastrolco in mešaj da se čisto izpusti. Potem zlij v skledo in dobro zmešaj. Če pa napraviš prerezko glazuro lahko primešaš nekoliko sukra. Potem polij po torti in z nožem razmaži.

Če deneš gorikaj pečice, moraš hitro, da se glazura ne pozuži. Ko devrješ pečice gori napravi tam luknico z takimi vilicami, da deneš lahko gori pečico.

Dunajsko meso.

V kastrolo deni malo masti, nekoliko drobno zrezane čebulje, ko zarumeni deni notri telečje meso na kožičke razrezano. Ko se malo poresta pobreni malo z moko. Potem zalij z juho ali z vodo. Prilij tudi nekoliko vina in osoli. Ko je dene na krožnik se dene zraven krompir narezan na dolge šnite ali pa narezan z posebnim nožem na okroglo. Če prideneš okrogel krompir ga nadevlji okrog celega krožnika.

Francoska juha.

V kastrolo deni masti, jo razbeli, deni notri tudi malo zrezane čebule in ko zarumeni strezi notri zrezano kuje meso ali pa telečje (kremvirštel). Ko se meso malo potresta deni notri na mudeljne zrezano pudeče korenje, vrhajne kolerabce in peteršelj korenine. Krompir mora biti narezan na virpeličke. Vohrovt prezan na mudelne in malo že spasiranih paradajzov, klavadnje prideni še eno pest riža. Ko se dobro izpresta zalij čisto malo z juho toliko, da postane mehko in da se skuha. Ko je gotovo deni na krožnik in vlij gori juhe. Krompir in vohrovt deni notri ko je je korenje in drugo malo porestano.

Kolerabce.

Kolerabce olupi in zrihaj na tak pibežen kakor kumare. Potem deni posebej kuhat, kolerabce in perje pa prezi na mudeljne in deni v drug lonec kuhat. Osoli kolerabce in tudi perje. Potem napravi cimprenj notri stresi

kolenabce in tudi perje vse ob jesenem. Deni notri tudi malo peteršilja in malo popra. Zalij z juho in pusti, da še malo zavre.

Kuhane češplje.

V kastrolo deni vode precej sukre in malo rezega cimeta. Potem operi češplje in jih deni notri. Ko napokajo so kuhane. Daš jih lahko pečenki.

Vohrovt.

Vohrovt otrebi in operi deni kuhat kar celo perje v ~~kro~~ krop. V kastrolo nareži malo cimprena notri deni malo peteršilja dobro sekljanega česnja. Ko je vohrovt kuhan ga stresi in dušaj potem ga stresi v cimpren notri deni malo popra zalij z juho. Zakuhaj precej gosto.

Jetrni pirć

Deni v kastrolo masti, notri deni malo korenja, čebule, peteršilja. Ko to zarumeni stresi notri jetra kurje ali pa teleče. Jetra so lahko na debelo rezana. Ko se malo zpeka, poštupaj z moko in še pusti, da se en čas peka. Potem zalij z juho in zapasiraj vse skupi. Prilej malo vina.

Nareži žemlje na mudeličke in deni v fandl ter deni v por, da se pokuši, gori pa deni malo putra. Potem pa devaj na juho.

Mesnati štrudel.

Naredi bolj mehko testo, potem pa zvaljaj prav tenko. V skledo deni malo smetane in dva jajca, malo zmešaj potem namaži testo ž njim. Speči govejo meso prav drobno, že kuhano, v mes zreži tudi zelen peteršelj ter ga zmešaj. Potem potresi po testu. Zavij in deni na protlan, deni pect, kadar je rumen je pečen. Potem se reže bolj poziv, deni na krožnik, gori vlij vrelo juho.

Prežola v ponvi ali mašinci zosprotel.

Meso, tako za gospratelne govejé, potolci, ozoli in deni v fandl malo masti, deni notri meso, da se malo popeče, potem potrezi malo z moko in pusti, da se malo porezta. V mašince pa deni malo masti notri pa deni na kožičke podolgaste in vkose iz surovega krompirja ter ga potrezi malo s kumor. Rospratelji se denejo potem v krompir potem ko so že popečani. Dene se praven tudi malo zarumenele čebule in malo kisle narezane kumare / kese iz glaža in tudi malo t gob iz glaža praven narezi, etazaqué pridenj še malo kislepmetane in vina. Tenstat se mora toliko časa, da je krompir mehak.

Šekan žnicel.

Telečje meso odrezi en kosček in drobno z nožem razsekljaj in malo z drobtinami potrezi in še malo posekaj. Deni v fandel malo masti, in ko se raz beli deni notri žnicel. Ležen čas ga obrni, ko zarumeni je pečen.

Umleti.

V lonec vlij 3 rumenjaka, prilij notri malo mleka, deni notri tudi malo moke in eno žlico sukra potem špendljaj. Iz 2 beljakov naredi trd sneg, ter ga notri zmešaj. V fandel deni malo masti, in ko je zadosti zbeljena strezi notri. Ko je na eni strani rumeno obrni in namaži z zolmom, ko je pečeno pa zvij in deni na krožnik ter zelo s sukrom potrezi.

Piskvit žnite.

Navagaj 22 dkg cukra in 11 rumenjakov ter mešaj 1 uro. Iz beljakov naredi trd sneg. Stato ga strezi notri in praven 23 dkg prezjane moke, dobro zmešaj in deni v protfan ki je namazan s putrom. Denv por, peci pol ure, da je lepo rumeno. Potem strezi na dilo, prereži na polovico in eno polovico namaži z zolmom in drugo polovico polozi na prvo. Potem zrezi na enake kožičke. Potrezi prezj z sladkorjem.

Eier nokerle

Deni v skledo malo masti ali putra, zmešaj. Zmešaj nekaj 5 jajc posebej da se jajce rič več ne pozna. Potem streši nekaj malo moke in zmešaj. Ko odeljej na juho pasiraj skozi tako cedilo ki ima velike okrogle luknje. Pasiraj v vrelo juho. Pazi, da ne napraviš prevreč gosto, tako naj bo redko, da gre rado skozi cedilo.

Šunken krcodelni.

Zreži zemlje na kocke. V kastrolco deni malo masti, nekaj deni malo sesekljane čebulce, ko zarumeni, deni notri še malo zelenega petršilja. Potem zlij na zemlje, gor deni kaki drobno prezan šunken. V mlačno mleko ubij 5-6 jajc, zmešaj in vlij na zemlje. Potem pusti, da se zemlje malo namočijo. Potem prideni malo moke, dobro zmešaj in delaj krcodelce. Te krcodelce deni kuhat na juho.

Mandeljnovi zapognenci.

Vzemi pš štirih beljakov trd sneg, streši notri 22 dkg cukra in 22 dkg mandeljnov na šnitke zrezanih, potem od 1 limone sok in od ene limone zribaj kožo notri. Potem na ognju toliko časa mešaj da postane trdo, potem nadelj z možem na oblatke. Deni v model, v modelu so pa še manjši modeli podobni zlebu namazan s putrom. Deni pečt in peči toliko časa, da je rumen.

Kupi oblate, zpopaj 2 kupaj, da je bolj debel, popaj jih z jajcem.

Španska papa.

Vzemi pr 12 beljakov trd sneg, potem deni na vsak beljak 5 dkg cukra, zmešaj in deraj z žlico na namazan prtljan. Potem deni v rer pečt, ko je malo rumeno je pečeno. Zgrabi na kak pik prostor da se še malo posuši.

Ko deneš putter v sneg, dobro zmešaj.

Janežev kruh.

Deni v skledo 42 dkg cukra in 11 debelih celih jajc.

Sklofaj zelo 1 uro. Zameŝaj notri 30 dkg moke in malo janeŝa. Potem skesi v protfan, da jima glazuro po dnu deni papir in ga zelo namaŝi s puterm. Nato deni peĉt in maj se ene uro peče.

Hladka pepa.

Olupi pepco nareži na vurfeliče. Skuhaj je in odcedi. V kastrolco deni mast notri deni en koŝiček cukra, potem deni notri malo moke, ko bolj malo zarumeni streži notri pepco in malo pomeŝaj in malo z juho zalij ali pa z vodo. Deni notri še 5 koŝičkov cukra in malo kumne. To lahko daš za prikuho k mesu.

Golaŝeva juha.

Sreži surov krompir na vurfeliče v kastrol nareži cipren notri deni malo paprike, malo deni notri krompir. Potem kuhano meso drobno sreži in deni notri, malo zalij, prilij malo vina in pusti kliker časa, da se krompir skuha. Osoliti! To je pravo ve.

Kuedeljni ž ženelj.

Nareži ženlje potem deni v malo kastrolo malo masti notri nareži malo čebule, ko zarumeni deni notri narezanega zelenega peteršilja. Potem polij ženlje z njim. V mlačno mleko vbij 6 jajc, zmeŝaj in polij ženlje z njim. Potem pusti, da se ženlje malo namoči jo. Primeŝaj malo moke ~~te~~ ter dobro zmeŝaj. Potem deni v ŝalico vrole, da se moči poka, ko se delajo kuedeljčki. Kuhat ~~se~~ se devajo v vrelo vodo. Kuhati se morajo 1/2 ure.

Pozimor narastek.

Nareži 4 štrih jaje pivano kašo na mleku pre-lem skuhaj. Potem jo deni zhladit. Mleko malo osoli, če hočeš lahko deneš notri tudi malo putra. Ž štiri-pih beljakov nareži sneg. Rumenjake pa meŝaj in na vsak rumenjak deni 1 ŝlico cukra. Meŝaj pa 1/2 ure.

Ko je kaša hladna jo deni v pleedo, notri streži tudi sneg, maŝibaj notri malo limonine lužine, lahko

lahko primešaš eno žlico pumra. Potem dobro z mešaj in deni v model, ki je namazan s sirom. Potem še potrese po vrhu malo z rozinam po vrhu tudi eno pest rozin. Če hočeš lahko rozine tudi kar notro zamešaš. Kaša ko je deneš hladit naj bo gosta.

Grešovi nokerli

Deni v skledo mast, ali sirna in ga dobro zmešaj, potem ubij notri 6 rumenjakov vsakega posebej pa dobro zmešaj. Ose skupaj pa mešaj polpre. Iz 6 beljakov pa naredi sneg in deni notri. Potem streši notri toliko grega, da ni preveč gosto. Malo zmešaj in deraj z žlico v vrelo vodo jiho!

Močnati nokerli

V skledo deni moko, notri ulij mleko in nekaj jajc. Potem mešaj vse skupaj hitro da je precej gosto. Nato deraj z žlico v slan krop.

Paca za divjačino.

Vodo deni kuhat, čebulo, česen, korenje, peteršilj, sol, poper, požunaru, lovorjev lovorjev list, perje tunca, žaubl, malo limonine lupine. Tose mora kuhati toliko časa, da je grinczk mehak. Ko je grinczk mehak ulij notri prelejkika. Potem naj vse skupaj zavre in pusti malo, da se shladi. Ulije se na divjačino. Spno, pa sal zajca. V paci mora biti en dan in ena noč. Lahko tudi en teden. Predno deneš divjačino peč je je treba marsti.

Kislo zelje

Zelje se dene v slan krop, kuhat notri se pa dene malo belega popra in malo kumne. Tose skuha ga streši na dušlah. V kastrolo naredi belj bled, cimpren streši notri zelje malo z jiho zalij in pusti, da se še malo pokuha. — Zmešaje se tudi gasposko zelje

Krompirjeva juha.

Krompir olupi, preži na koščke in deni kuhat. Potem nareži zimpren in deni notri, prideni tudi malo čebulja in peteršilja drobnosklanega. Prilij tudi malo jesiha. Da le zavre je kuhano. Zalij z juho ali z vodo.

Teletan koštrun v lonec.

Koštrunovo meso naroli, deni v kastrolo, preven deni malo masti, potem tudi 3 stroke čebulja malo timlja, šetraja, korenja, čebule, peteršilja, lovorjevega peresa in malo stolčenega popra. Potem deni v por, da se testa, ko je že nekoliko potestano, prideni še nekaj moke ter deni v por ter pusti nekaj časa, da je moka malo rumena, potem deni precej kisle smetane in še za čas pestaj, da je smetana rumena. Potem vzemi koštruna ven ter ga deni v drugo kastrolo, gnučaj ga spasiraj v kastrolo na koštruna. Zalij z juho ter prilij malo jesiha. Dusti da se malo zavre.

Keksi.

Navaraj 50 dkg moke in 20 dkg cukra putra pa 10 dkg 2 cela jajca in malo gorkega ja mleka. 6 gramov jelenove soli stri in daj notri. Potem gnati toliko časa, da je precej odelan. Deni en čas počivat. Potem zvaljaj malo bolj debelo kakor pa za medelje in reži z raznovrstnim mašincam. Namaži plek s putrom in nadevaj manj pecivo. Deni notr pečt ni ko je rumen je pečen.

Kotolet z gobami.

Kotolci teleči kremenatelc deni v fandl malo masti notri deni kremenatelc ga malo z moko pošupaj ter ga obrni ko je rumeno. V kastrolo pa deni masti notri nareži malo čebulje, ko zarumeni deni kremenatelce. Malo tudi zali z juho ali z vodo. Nazadnje prideni še gobce ij kozarcer ali pa

nareži. Prišne gobe tako kakor po navadi. Na pri deni tudi malo vina in žlico smetane.

Smetana, vino in gobce se denejo zraven ko je kremenatelc že mehak.

Polenta.

Kropa vzoli, ko zavre streži notri koruzni gres. Ak kropa pa deni malo putra z kg gresa se vzame pol pre. Potem še zmešaj in naprovi tako gosto da jo potem lahka režeš proč. Zabeli jo pa kar na krožniku z mastjo. Šalijo lahko zmulpaš, ali golazjo.

Piška v pižoti.

V kastrolo deni precej masti, notri nareži čebulo. Ko precej zarumeni deni notri na kosičke nareznno piščko. Lusti, da se ne zapusta. Ko se malo poresta jo vzemi ven in deni na krožnik. S Potem deni v isto mast precej pijo. Ko se pij malo polenta deni piško nazaj notri. Potem zalij malo z juho. Tenota se toliko časa, da je pij mehak.

Govej rosprakel.

Pokolci meso in malo osoli. Ak pa deni malo masti notri rosprakel; graven pa deni precej debelo narezano čebulo. Med tem kose deva rosprakel notri se tudi malo pošupa. Ko je je skoraj pečen se zalije malo z juho. Če pa nimaš juhe, je pa tudi krop dober.

Prepel kmedelci.

Deni v skledo ali malo masti ali pa putra, ga zmešaj, notri ubij 5 jajc zmešaj vsacega posebej malo streži notri toliko prepelnov, da je gosto in malo zelenega prezanega peteršilja. Potem delaj z poko male kmedeljčke kakere daš na juho kuhat

Jerebica pečena.

Jerebice ali prepelice moraš oskubsti kar suhe potlej jih osmaži čisto. Našpikaj jih s suhim špehom, po prsih in bedercih. Vanjo deni malo timeja potem jo deni v fanodl, namaži deni jesenske čičko masti, potem pa deni v ror. Tko je pečena lahko daš k nji malo kisle smetane, potem deni še en čas v por. Če ne deneš smetane ni tako slabše ampak boljše je da jo deneš.

Testano z zelje.

Kreji zelje na mudeljne potem ga popraš in deni žmo dušcag. V kastrolo deni malo masti 2 kvočka cukra in malo prepane čebulje, ko zarumeni streni notri zelja prideni tudi malo kumne, sesla in poštupaj malo z moko. Zalij pa z juho ali z vodo. Pusti, da se nekoliko časa testa.

Konec tega zvezka. Nadaljevanje v prihodnjem.

Vsega skupaj 59 oddelkov.

Pri.

Bog daj dober tek!