





Diu, 20/75

150  
200  
100  
400  
1050

meal	50
corn	8
peas	10
rice	4
oil	6
liver	5
tea	10
milk	4
meat	7
tobacco	19.50
limes	20

---

142.50



Nevena Uchovor 35. 1919.

Kupinjska knjiga

Ja

Hotel Triglar.

i. Del.

RAJHENBURG

Spisal in prepisal

Dne 31. Velikega Travnja.

1925.

Nevena Uchovor

STRAN. 1.

1. Beljakova torta!  
ali spomladanska.

24. 40. otkg. sladkorja 24. 40. otkg. zibanih mandelov neko-  
liko me mele kocke zrezane šokolade snež oz 10.  
beljakov, najpro snež, meto sladkor, mandelini, čo-  
kolade, 1. litro pecil

2. Led!

10. otkg. sladkorja nekaj vode malo pme kave za  
barvo pel kuhne tolko jake da se spimlje, potem se  
meše v mozli vodi pol ure pvidene, se se kockek  
širovega mesa in malo pime, torto obliči.

3. Šeks!

1/2 mase se 6. otkg. širovega mesa 2. žlici kisle pme  
tane 20. otkg. sladkorja 3. cele jajca 40. otkg. moke.  
me obrtisi macin  
Masa 3. cele jajca 1/4. pmetome 1/4. kg. sladkorja 7  
vanilijo in 1/2 otkg moke pusti stati na toplu 24.



potem prikleni je 1/2 kg. moke in 6 gr. jelenove soli,  
vafelj me okusi z je jst belelo ter žrebi z modlečki,  
in speci me plehū lepo pūmeno.

### 4. Nadev za torto!

ohotaj me ogriju 2 žlici mleke 2. pūmenjake 12. okp.  
plackorje z vanilijo che se zgoti. mesej v mrazli podli  
che se placki, nato v mēsej se 14. okp. pūporega masla  
4. krosche čokolade, ter namaži stem prerazano torto,  
oblij torto z čokoladnim ledom.

### 5. Piškotni zvitek!

ohotaj 15. okp. plackorje 6. pūmenjake, nato snež  
iz istih, medadne 10. okp. moke, v pekačū lepo  
opreči z želtnom namažet, in skūpaj zviti obkler  
je se toplo.

### 6. Cesarški šmarn!

ohotaj dobro nekaj mleke 4. pūmenjake 2. žlici  
plackorje in malo soli, moke che ni pregusto pri-

mēsej snež od 4. beljakov nekoliko rozin, ter speci  
lepo pūmeno. Opredeneje z lopatko razpreži, in  
podpreši z plackorjem, chej takoj toplega me mižo.

### 7. Omleta!

ohotaj dobro 3. pūmenjake 3. žlici plackorje, pri-  
mēsej snež iz istih in eno žlico moke, speci  
lepo pūmeno, namaži z meso, žvij skūpaj  
in podpreši z plackorjem.

### 8. Palačinke!

Z mēsej 3 cela jajca nekoliko vode ali mleke plack-  
korje moke, che je primerno tekocina peci tento  
mehurji in žvij skūpaj, lahko se memerje pa me-  
vacho samo z želtnom in podpreši z plackorjem.

### 9. Sirove palačinke!

ohotaj vode soli plackorje 1/4 lit. mleka 5. velikih žlic  
moke 2. cela jajca dobro mešat speci, jih lepo pūmeno  
in kanku, iz tel mase jih priete 12. klacker je sladki.



10. otk. siravega masla 4. velike žlice sladkorja, malo vanilije, sladkorja nekoliko limonine lušči-  
ne meribane 4. primerjake, masej dobro pomešani  
snež od 4. beljakov, vmešaj prethajeni sir in nekaj  
puzih, nasledil juletinke, zložij jih v pekarč ter  
specij jih se malo in mešadnje plij brez se sirave-  
vega masla vmešanege z pmetahno.

### 10. Piškotna torta!

20. otk. sladkorja 8. primerjakov nekaj pomaranšne  
luščiine se dobro meša pol žve potom se primeša  
meš od 6. beljakov, na listege 10. otk. pižve moke,  
oko ni iste pa 18. otk. jasevine moke.

### 11. Korema za torto!

Štapijani papari 1/8. lit. sladke smetane ali 1/16.  
lit. smetane 4. primerjake, če se žosti. Nato vme-  
šaj 14. otk. siravega masla 5. otk. vanilinege  
sladkorja ter primešaj v ohlajeno kremo.

### 16. Kavina penasta torta!

Mesaj pol žve 15. otk. sladkorja 2. celi jajci 5 primer-  
jakov, za otk. nekoliko vanilijnege sladkorja li-  
monne luščiine limete in belicnih klinčkov, v to  
vmešaj 7. otk. piškotnih drobtin in 7. otk. žmle-  
tih mandelbnat ter spece. Lotem se kuhne 1/8.  
lit. dobre žve kave 7 1/4. kg. sladkorja tako  
dolgo čed se spimle gustor, nato se postavi poroka  
v mizlo vado in neprestano meša če se ohladi, pride  
se se malo prime za okus, in mešadnje se vmeša snež  
iz 5. beljakov. S tem se nemeže celo torto.

### 17. Krompirjev nadev za štrudel!

15. otk. siravega masla, 4 velike žlice sladkorja 6. primer-  
jakov nekoliko luščiine se dobro meša, pride se 4. velike  
žribane krompirje nekoliko zrezanih mandelbnat  
ali orehor, in snež od 6. beljakov.

### 18. Pisana torta!

Mesaj siravega masla terje 2. jajci, sladkorja terja s jajci



## Stran 8.

5. pimenjakov, naredi pncj od 5. beljakov, vmešaj  
14. otkg. moke in speci.

Leč. Myprvi beli vž vode in sladkorja, naredi  
rtice čez torto in vmes dani meso.

## 19. Donarejen hrbet od srne!

14. otkg. pševcega mesa, 14. otkg. sladkorja 6.  
pimenjakov se pol ure dobro meša. Nato pride  
pncj od 6. beljakov 7. otkg. prahin z pimenom me-  
močeni 14. otkg. z mletim mandelnom in 8. otkg  
tribane čokolade peče se v ozkem in vročopaste-  
mni pekač z obliko. Leč se nappari slednji  
25. otkg. sladkorja se kuhne z malo vode potem  
se pričneš dve kosčke čokolade z mehčanjem v peči,  
in kosček pševcega mesa se meša da je gladko,  
nato se obliže hrbet, in nappika z lepo mrežo =  
namis mandelni.

## 20. Nadev za mesni štrudel za v juho!

Testo se nappari kot za obične pncje kuhano meso  
se kosi mešino žreze, me masti opazi in pri-  
dene se nekaj rebite drobno žrezane in zelene

## Stran 9.

petrosilje in par jajc tako se lepo razvleče zmlač  
mo mastjo in z jajčkom juščkaj, ter z mešino  
nadelvom pocelom namuže, in lepo spece. Leče-  
no se nadelvke kosike peče in da v juho.

## 21. Krumperjevi knedelčki z mesnim nadevom za v juho!

Testo se nappari kot za obične cmoke, potem se opazi  
me masti z čebulo in petrosiljem, kosi mešino žrezano  
meso dole se se en jajček, in stem se nadelvajo  
meh knedelčki za v juho, najprvo jih skuhaj v  
vodi, nato dani v juho.

## 22. Jesprenčkova juha!

Iko pimenjakov obnege se debelepe mesni pncer mo-  
moci in se drobno žrezi s kiviim možem se ple-  
knhati v vodo in prihaja z juho, pnceni se me-  
koske žrezani kiviim, in malo korenja nappari  
pnceni se par pimenjakov in pnceni zelene pnceni  
želi žrezane petrosilje.



23. Zhajano testo z mezgino peno!

1/2 masej dobro 15. okh. surovega masla, malo soli sladkorja zlico pume, in pumenjakov 4. okh. krossa se postopaj v mlacnem mleku, z malo moke in sladkorjem, in mali prasolici prsti shujeti. Potem prideni k drugemu se kakor potrebujes mleka mlacnega in moke, da ne bole premehko testo prideni kross in prsti stopi dobro z kuhalicico in prsti shujeti, deni v namozdan pekari namozji z pumenjakom in speci lepot prito pumeno. Sedeno obrni na desko, in namozji z mezgino peno, potem pezi prite. Mezgine se mapnari tako: 3. velike zlice mezege 1/2. l. vode 30. okh. sladkorja vanilije in pume ze skus pribaviti mandelnat z ravno tolko sladkorja primesej k drugim ter meg deb beljakov kuhaj v sapi.

Čokoladni koh Drugače!

1/2 masej 1/2 okh. surovega masla stoplenega 2. žlici moka ter nekaj mleka primesej 7. okh. zopete čokolade 1. pumenjake 7. okh. sladkorja ter

meg 4. beljakov koh kuhaj v sapi ali peci.

25. Dunajski krofi!

1/2 masej 7. okh. moke 7. okh. sladkorja 3. cela jajca beljak, ko sel zgosti masej me izjervci da bole plarko in zopet v mozi vohi da se shlesi prideni nekaj moke olevej me pleh ter speci.

26. Lahi z surovega masla!

1/2 masej 14. okh. surovega masla 14. okh. sladkorja 4. pumenjake primesej 14. okh. moke namozji ze moz olebo me pekac postres z drobno zrezanimi mandelnimi me post pecenje.

27. Cakes!

1/2 masej 3. cela jajca 1/2. mleka 1/4. kg. sladkorja z vanilijo in 1/2. kg. moke prsti na toplen 24 ur nato prideni se 1/2. kg. moke in 6. cel. klenove soli valjaj me deski ze post olebo. ter przi z mandelnimne oblike, pri pecenju treba jako paziti.



28. Grešnjev koh!

Mešaj 8. rumenjakov z 10. dkg. surovega masla 13. dkg. sladkorja ter nekoliko limonine luščine. Lindeni škodlico zibanih neolupljenih prolektin mešaj b. beljakov, peharjo deni v masek brez polži oblet ter prešnje, zapet obnogo polovico ter prešnje kuhaj na papir ali peči.

29. Grešnjev koh drugače!

Mešaj 7. dkg. surovega masla 4. rumenjake 7. dkg. sladkorja Lindeni pest zibanih mandelov 1. zibano žemlje prešnje vmešaj notri ter speci drobtine namoči z mlekom, lahko denes trudi voholade.

30. Čokoladne kepice!

Mešaj 1. rumenjaka 2. beljakov 15. dkg. sladkorja 1. žlico vanilije in 1. žlico čokolade. V peči stopljene čokolade dvej male kepice na peči, ter speci v hladnej peči.

31. Vaniljni obročki!

Mešaj testo 28. dkg. moke 15. dkg. surovega masla 11. dkg. sladkorja testo zvaljaj ter speži male obročke pečene porajaj v vaniljenem sladkorju, naredi lahko trdi rezne obnoge oblike.

32. Rumova žulca!

Kuhaj z 3/8. litra vode 28. dkg. sladkorja 3/8. litra zelo močnega jeje sok 2. limon in 2. pomoranč 2 1/2. dkg. v vodi stopljene železine potem 5. žlic mume. Mešaj testo me steki z 20. dkg. moke, 10. dkg. surovega masla 1. žlico hite smetane ter malo kvasnic v mlečni namočenih malo soli, potem naredi dolge in tanke.

33. Gladolec!

Mešaj krem z 5. rumenjaki in 1. celega jajca 4. žlic vanilije sladkorja 1/2 lit mleka, ter 1. žlico vanilije je fudeni. Tse to motaj me og nji da se zgost. potem v mrzli vodi da je hladno to naredi.



## Apram 14.

na dvi echnake v enega zmesaj, dva kosčka čokolade katero stopi v peči z dvema žlicama vode. 4 črnji žitnej 10. elkg. lesnikot katere prej osuši ter dobro zmelje, stoker v možmerju z nekoliko smetane vse to precepi na tih v črnji del primeraj sok teh lesnikot potem stoker pol hitre smetane ter dani posod echnako, dani foto pripravljen za koplji v led postresi z mletico selja prsti steti 4. ure posoda z lechem zavij v kuki hoc

## 34. Mandelnou kipnik!

Zerimemi edno part mandelnou z štiriimi veliki-mi žlicami sladkorja, stoker v možmerju. Naredi Ferdi neg štiri beljakot v katerega primesej pripravljenot zmes metopici v skledo ter speci.

## 35. Limonina torta!

Meraj zelo dolgo 27. elkg. sladkorja 8. pinmenjakot, sok edne limone naravo toliko listin primesej beljakot neg 12. elkg. rižave moke, in 12. elkg.

## Apram 15

žitbanih mandelnou. Lečno precepi z sladkim lechem 30. elkg. sladkorja sok 3. limon drobni 1. žico vode trave 1/2. ure meseti oblozi torta z limoni mi blošeni ter jo osuši.

## 36. Bečka ali Dunajska torta!

Meraj 20. elkg. pivovega mesa 28. elkg. sladkorja, 6. pinmenjakot primesej neg 6. beljakot 10. elkg. rižave in 10. elkg. naravnne moke. Speci jo v 2. maelih mumaži z zalynom. Meraj dobro 20. elkg. sladkorja 1/2. limone sok, precepi torta jo osuši v peči.

## 37. Čokoladni krafelci!

Meraj 14. elkg. sladkorja 5. pinmenjakot pomoromone ga sladkorja za dkih neg 5. beljakot 14 1/2. elkg. moke davej me prasio, male kufčke ter speci.

## 38. Kavne kepice!

Meraj me ognju v vreli vodi 2. beljake 5. žlic sladkorja



in 2 žlici peko moine kave ko pustimo choti postu, plevaj ako imas chsko ako ne, ma plavico ter peci pri-  
merno v hladnej pecici.

39. Sirovi rezanci pohani!

chraj 10. chkg. siravega mesa 1. žlico sladkor-  
ja 6. pimenjaka in celo jajce, namoci v  
mleku 3. chkg. kvasne, elni melo sladke  
metane 2. pest. rpa in 28. chkg. moke.  
finti shujti nareci okrogle rezance mej so-  
pet shajajo nato jih pphaj in postresi z  
sladkorjem.

40. Tajni! Tajni koh!

chraj 3. pimenjake nekaj mleka melo moke,  
sladkorja in limone kisline, pimesej  
3 beljakov zlij na vroco moko, ter spci,  
zavren pe da borovnik.

41. Koh kisle smetane!

chraj dobro 6. pimenjaka 6. žlic kisle smetane  
6. žlic sladkorja in 6. žlic moke, prieteni sney  
6. beljakov pcehaya nemaji z zabznom, ali  
chaj shaven kako sladko julkko.

42. Rižov koh!

1. chraj 15. chkg. riža aka ne boole paprno me  
mekko, prieteni tnci melo siravega mesa,  
mesaj meso 4. pimenjake 6. chkg. sladkorja  
4. beljake sney zmesej ve pšup ter spci.

43. Ledeni koh!

chraj dobro 1/4. ure pok eadne limone, en beljak  
tor 21. chkg. sladkorja postem vmesaj sney 6. beljakov  
2. mali žlicici moke, ter echno pest prazicah  
v možnaji stolceni mandelnol elni sney  
zan molet ter kuhaj v papri chpue 1/4 ure  
vrez julij kako omako sladot.



Štram 18.

44 Kifelčki!

šesaj nekaj časa 24. okg. pirovega masla 15. okg. sladkorja in 2. piromenjakke primesej 35. okg. moka naredi testo ter ga pust. nekaj časa počivati. Naredi male kifelčke pomoči jih v beljakih, ter poveljaj v drobno rezanih mandelnih pecene mehavi z želznom ter ptim jo čra škinjaj.

45 Damski Krofi!

Naredi testo 28. okg. moka 21. okg. pirovega masla 2. piromenjakke 1. žlico sladkorja, ter pust. počivati pol ure primesej snežni čeb. beljakov 28. okg. sladkorja 7. okg. stolčernih mandelnih tatero pomoči z beljakom in malo limonovih hričin testo zveljaj ze maj. debelo. nekatero deli pripravlen meslar škinjaj, pecene zreži ne prevelgosto piskoto.

42 okg. masla 4. piromenjakke  
20. okg. moka 20. okg. orehov  
5. žlica sladkorja

Štram 19

46 Vanilijni Kifelčki!

21. okg. pirovega masla 2. žlici sladkorja 2. piromenjakke se dobro meša, potem se preseje me okrog 28. okg. moka se priede vmesano in 10. okg. oljnih in 7. mletih mandelnih, se mešajo testo in pust. počivati me hladni, mešarajo se čra okg. teže kifelčki, jih me peko in lepo speci, in toplu poveljaj v vanilijne sladkorju.

47 Moka torta!

6. celih jajc 1 1/2 žlice sladkorja se tolče z ribo čra se žost, testo se vmeša 8. žlice presejane moka ter sprece peceno prereže in naredi vaj z plečnim mandelnim 1/8 lit. močne rne kave 30. okg. sladkorja se kuhne, tolko pese čra se zaime peniti, testo se meša v možli vodi čra se phtati, testo se čra 30. okg. ze vmešane pirovega masla in malo vanilije za okus.



Apr 20

48. Kirko testo!

Presej na desko 35. dlj. muke 21. dlj. pivnega  
mesla 3. pimenjaka 3. žlice kisle smetane  
soli pol limone sok, malo listine limone  
3. žlice sladkorja, lahko se pridene malo kvase  
v možli vodi raztopljenege, iz tepe naredi z  
pokhami testo ter ga pusti na hladni pol  
ure počivati. Nato razvaljaj bolj tanko naj-  
prvo tako veliko kot je pekač, lah pleh ke-  
terege ni treba nič namazati, potem  
naredi z katerim nadevom hoče pokrij  
zopet z tako razvaljanim in počes čim z  
pekelničkom vzrežane stroke. Namazi z pimen-  
jakom in speci lepo pimenov.

49. Kremovar krofi!

3/10 lit. moškega mleka 8. dlj. pivnega mesla,  
malo soli karino žlica sladkorja 45. dlj. se v  
loncu ni ogrija toliko mesa časa da se loči  
od vode, potem se mesa v možli vodi in pride-  
ni s pimenjakom, mesa se tolko časa da je gladko

Apr 21

potem se pripravijo mali krofi, in z pimenjakom  
namazejo. ter na pleh lepo pimenov spečo.  
Rečeni se naredijo z sladkim kremom 1/8 lit.  
mleka 2. žlici sladkorja vanilije za stih. 1. žlica  
pivnega mesla 3. pimenjaka eno kavno žlico  
muke, na ogrija motat. da se zgosti, nato v  
možli vodi nadeva. da se ohladi:

50. Sirov nadev za gibanico!

15. dlj. pivnega mesla 8. žlic sladkorja malo  
limonine listine in vanilije za stih, se dobro  
mese 8. pimenjakot se vse dobro vmeša, potem  
se pridene kg. prehacenege sira, in nadevne se  
vmeša med vsa. beljakot.

51. Masleno testo!

Primi 30. dlj. muke in pravno toliko pivnega  
mesla, katerega vdehij v testo z polno moko  
z obingo moko naredi testo z enim jajcom.  
Zvaljaj. testo z enim jajcom, zvaljaj testo z



jajcem bolj veliko z marmeladno manjšo kroglo položi  
na prvo, zgornjo se nekoliko zvaljaj prstni me  
mrazem prostoru ležet. Prez mraz. Prvo župro  
se zvaljaj se 3-4. krat potem se prebisi lahko  
na različne načine na primer krofe k divja-  
rini ali zvaljaj obloži jabolke zrezane prečresi  
z sladkorjem in metom in počinam z nekaj  
testa naredi z mrežo prez in speci. Ali  
olupljeno jabo bolj male jabolke očisti jih  
nekaj čase prečresi z sladkorjem in metom  
v peči zohabi pečke ter mešavej z črnico-  
ni zvaljaj testo na pecej velike štiri voglj  
ter kosčke zreži v pečo položi jabolke vogle  
testo deni v krip, ter zabodi z ohlajenim  
klimnikom da ostane okrip potem prečresi  
speci lahko narediš tudi z kremom.

53 Mandelnovi zapoonenci!

Zreži 12. dkg. mandelnov ter deni v kothček  
pudeni 15. dkg. sladkorja 1. limone sok  
nekaj črnice 3. beljake vse to mešaj me  
zerjanci da se zgost. vroče devaj na oblate,

Zreži me post tanke in 3. poste dolge kosčke  
pohladaj me zato pripravljeno model, ter jih  
bleclo primerno zapeči.

53 Mandelnov budino!

Zreži 1/4. kg. mandelnov pudeni pravo toliko  
sladkorja in 8. jajc enakot mešaj dobro deni  
v nemazani model ter kuhaj v papiri, zreži  
na rezance mandlje ter jih potukno na kuhinjski  
briding. mešaj vaniljnega sladkorja, eno  
žlico rjave, kuhinjski sladkor polij brez  
briding.

54 Mandelnov kipnik!

Zam merni eno post mandelnov z štiriimi  
žlicami sladkorja štela v možmerju. Naredi  
teroh mešaj 4. beljake v kretipice primerni pi-  
mešaj pravilno zmes mešaj v skledo ter speci



55 Cokoladni pudino!

mesaj 8. dlq. sladkorje 4. pimenjake 8. dlq. joko =  
kade mesaj 4. beljakov in 8. dlq. mandeljn  
krihuj 5. papori.

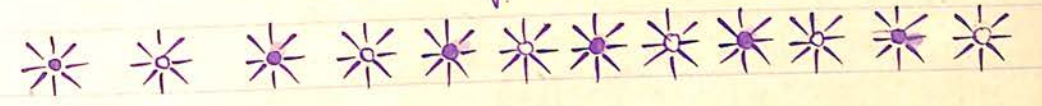
56. Češki kolački!

1/2 lit. mlečne mleke, nekoliko soli, nekoliko  
sladkorje 30. dlq. moke 2. dlq. kvasa 3.  
pimenjake mesaj iz 3. beljakov pmesaj me-  
zednje, in pusti stati: ob roho v prvi  
okrogel kobeček lepo pimeno spedi, enega z  
mandeljno mamozi, drugega narah  
ekaj, ter pufesi z vanilijem sladkorjem.

57. Husarski krofi!

18. dlq. pivovega mesca 14. dlq. sladkorje  
4. pimenjake dobro mesaj, nekoliko kvasine  
mesajane od limone ter 136. dlq. moke  
sladkorje mesaj, deni me en krožnik raztepeni  
pimenjak me enega zrezane mandeljne

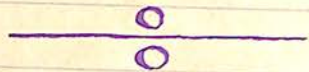
meseci mehen krol z roko najpro jomoci  
v jajce ptem v mandelne, ter deni me  
pleh lepo pimeno spedi, pufesi s sladkorjem  
kro ekaj me pripravljeno mizo.



puho  
mimo  
aplan  
mimo  
kaj...



Špan 26



◌ KUHINJSKA KNJIGA. ◌

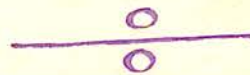
»» II. DEL. ««

◌  
◌  
RAJHENBURG

SPIŠAL IN PREPIŠAL.

ŽI. VELIKEGA TRAVNA. 1925.

*Feliks Janžič*



Špan 27

58 Nadev za zdrobovo gibanico  
ali strudel!

Potrova množina surovega masla nekoliko nastrepe-  
jne limone, nekoliko vanilije b. velikih žlice sladkorja  
je 8. pimenjakot se plobro meše nato pride sneg od  
8. pimenjakot, mešadnje 23. okg. zprobe in nekoliko  
metane.

== 59 Ajdova torta! ==

28. okg. surovega masla 28. okg. sladkorja nekoliko  
vanilije 7. pimenjakot 1/2. ure plobro mešat nato  
pride sneg iz 7. beljakot mešadnje 28. okg ajdove  
moke, se mešani led, ali je samo z sladkorjem  
pokrese.

× 60. Buhtelni! ×

20. okg. surovega masla 4. velike žlice sladkorja ne-  
koliko vanilije, listine meribane od zel limone  
žlico pime b. nastrepanih mandeluhov 5. pimenje-  
kot 1/2. litre mlajnege mleka, 4. okg. kvasa



3/4 kg. moke se stave tolko pare, da se lvi od kuhelnice se pusti. shujati. Potem se razvalje za post. debelo peče se na koske meseclo se dene zelu lepo skupaj zaviti v sarege z maslom lepo namazati. da se lahko celen od obruzege lvi kol so pečeni, se pusti shujati, lepo pimenov speči ter z sladkorjem potresati.

61 Dobuš rezine ali šnite!

Iz tege se lahko napravi piskovit ponkad da se namaže in zrohe skupaj 10. otkg. sladkorja 10. pimenjaka se 1/2 ure dobro meša nato meš iz 10. beljakov maslane 10. otkg. moke, ne plehiti lepo speči. Ko je pečeno se razreže čez polovico, in podelene se na eno stran nacet, drugo stran polovico se ne por. polozji.

Macler je sladkii dobro mešati. pirovo maslo, sladkor ter žrbane čokolade se pusti, nekoliko steti. da se malo ohladi, in potem se maclerje pedlno porpiti se ne se puzheno okusi z škumcem v kateroga se dene isto file.

62 Piškotni kolački ali krofi!

5. pimenjaka 14. otkg. sladkorja, 12. otkg. moke dobro mešati, pečue namazati ter lepo speči. spečeno denu me dasko ter izreži z modelikom krofe, enega namazi z mero obruzege denu mervchi, in potresi z sladkorjem.

63 Kavina torta!

Spiklizno močne prne kave 6. velikih žlic, sladkorja nekoliko pime pusti pecej časa vreti, potem se ne hlechi mpeie tolko časa da se postoj sprijemlje se vmešue se nekoliko pirovega masla, shladjeno torto obiti.

64 Mandelnova torta!

10. otkg. pirovega masla 24. otkg. sladkorja malo maslane limone lujcine 8. pimenjaka pol ure dobro mešati, nato 8. beljakov meš 24. otkg. mandelnor maslane 12. otkg. moke.



65. Zapognenci z janežom!

Leže 4. jaje = sladkorja, teže 3. jaje = moke, malo  
mestigane limone liscine, se v koticniku dobro z ribo  
stepe pleh se z marmem namaze ter se z žlico lepo  
me pleh dene po vrsti v primerni prezelji in z  
janežom potrese, peče se jih lepo pimenno ter v  
kozarec prikladi che oblijo lepo obliko.

66. Piškotni kruh!

6. celih jaje 12. velikih žlic sladkorja ter malo  
mestigane limonine liscine se z ribo v koticniku  
1/2. mre dobro stepe, 8 velikih žlic moke, 3/4. mre  
peči,

me obriji mecin" 28. otk. sladkorja z celih  
jajčk 28. otk. moke lahko se omese tudi nekaj  
orehar, kuhaj toliko časa da se zgosti, nato poste-  
ni vročico v mrazo vodo, che se ohladi, nato jo  
jo omesej v tord meq od 5 beljakov.

67. Čokoladna rumova torta!

15. otk. zibanih neolipljenih mandelnov che koseke

zribane pocolade 15. otk. sladkorja liscine eche  
marmarance che žlici dobro z pimenom namo-  
čevih, vse to omesej v tord meq od 8. beljakov,  
ter speci pečeno perzi me maza z mezd in v  
specil olemi je prihotni del, o tiste mase pečen  
kot za zapognence. Prevtoci jo z pocoladnim  
ali limonovim ledum.

68. Čokoladni led!

1/8. lit. vode 25. otk. sladkorja, pusti vreti toliko  
časa che se pprimlje pusta, potem pceleni 2. ribei  
omečane pocolade in malo pime, in kosček  
sirovega masla. S tem oblij torto.

69. Piškotna torta!

ekesaj 1/2. mre 2. otk. sladkorja in 8. pimenjakov, pri-  
demi limonin sok 31. 1/2. otk. presejane moke meq  
od 8. beljakov, pusti zavreti 1/2. otk. sirovega masla  
vlij v pripravljeno in speci v oken obokih.



10 Nadeu za torto!

Mesaj me vrnijo 2. žlici mleka 2. pimenjaka 12. plko. sladkorja z vaniljo che se zgosti, mesajjo mizli vodu che se shladi, nato primesaj zraven se vmesane se sivocega mesa 14. okg. in 4. kosice čokolade, prerezano torto medlevej z tem kremom in prelezi jo z čokoladnim leclom.

11 Pustni fini krofi!

Loopreti trebe 60. okg. moke najfinejše deni 3. desetinke lt. najboljšega mleka mlačnega 7. okg. stopljenega sivocega mesa 8. pimenjaka 1 žlico sladkorja in 1 pima malo soli in v eni desetinki vmesaj jih 4. okg. kvasnic zhejati nesme me zlo toplen.

12 Za rozinovo in mandelnovo potico!

Mesaj dobro pecej sivocega mesa, sladkorja pimenjaka nekoliko cimeta in srecjo polovico beljastih rozin in grozno bito zbrane in oprane,

12. Beli led!

Vihuj 20. okg. sladkorja z 1/8 lit. vode tako dolgo che se potepne od žlice, nato vmesaj stolcinega sladkorja leha se zgosti in sok edne limone.

13. Tunč torta!

Mesaj 25. okg. sladkorja, 10. pimenjaka malo maribane pombranene in limonine luščine, mesaj to vse dobro kol mre, potem primesaj srecjo iz 10. beljastih in 1/2 okg. moke in malo pime, namoži bolj velik pekale ali pleh, ter speci lep piment. Sečeno deni ma desko, ter izreži iz tortno plato, che obrnce ostanke zheji ma male kocke, ter vse edneko pomele li na tri kroznike, narechi v eni posodici čokolad nekoliko vode in pime che za vre, v obrnci pomorančni sok z sladkorjem in v tretji sok od limone in sladkor z temi tekočinami oblij torte kocke, najprvo postropi prvi del torte z pimentom in namoži z merozjo potem zloži kocke z čokoladno pomeleto pomrančnim sokom barvane in nato te pimentne namoži se drugo polovico torte z merozjo in pimentom.



na polni. Led za mnice torte mora biti vedno pora, kateri se napravi sledede, iz oreh beljakov sladkorje in kosemilije, da je lepa tekočina in se oblije torta.

14. Beljakova ali Ljubljanska torta!

21. oktg. sirovega masla. ~~potem se napravi 10. beljakov se primere 28. oktg. sladkorje~~ je se dobro mese, potem se prejezi na sladkorju primeno 7. oktg. Zrezanih olupljenih mandelnov. Nato se vse skupaj zmese in videlne se malo vanilijnega sladkorje in 5. oktg. Zribane cokolade. Torta se prereze namaze z tem nadvom in porahni celo torta.

15. Beljakova ali Ljubljanska torta!

Medeni snegu 10. beljakov se primere 28. oktg. sladkorja 14. oktg. Zmletih mandelnov nekoliko zmlete se primere ze oljivo, in 7. oktg. moke in se spece.

kateremu primerej tudi citronstine listine pleni Zribane, ali jih zrezi na zelo male kosceke biti. morajo puhit, ne ogriju zarumeni precej sladkorje v katerem intej pripravljene manjke ter mesej da postanejo pumemi; hladne stali v moznarju ter potresi z njim potico.

Ze orhovo poteb zritej orehe mesej sirovega masla primerejake toplene smetane sladkorje, keder mared z nadvom, posropi tudi z primom polij pato, ali najfinejse kuhano vino.

73 Nadeu za medeno potico!

Oled pusti da zavre, meker videni zribanih prehor pimete klinckot limonine listine nekaj pime, kuhaj se mekej pese biti more popolnoga potto.

74. Razlicno pecivo iz maslenega testa!

46. oktg. moke 31. oktg. sirovega masla 15. oktg. mandelnov 3. primerejake, 3. velike zlice sladkorja,



myšari testo pusti počevati, zvaljaj z rozi različne oblike speci me pekačih pečene. poravljaj v vami-lijemih šuškorjū.

### 75. Krofi!

Doberj 1. kg. moke v mleku, namoci kvasnice meraj nekaj kose 15. otkg. pripravene maske 8. pimenjake in 15. otkg. šuškorje vse to daj v moko in je nekaj mleka šuškorje smetane in žlico pime testo dobro stepi in pusti ohajeti kedar jih narediš pusti ohajeti speci jih najprvo pokrite, ko jih obnes speci pokrite.

### 76. Nadev za torto!

Meraj me oprijū 2. žlici mleka 2. pimenjake 12. otkg. šuškorje 17. vaniljo kose zgori. meraj v mrgli vodi da se pladi. potem primesej groben vre vmesnega pripravene maske 14. otkg. in 4. koseke čokolade pečeno torto prerezi nadevej z pravilnim kremom, ter oblij z čokoladnim lešom.

### 77. Čokoladni koh!

Meraj ze pol jajca pripravene maske 2. pimenjake 2. žlici 17. mlekom namočenih drobtin 2. žlici čokolade, praži 2. žlici šuškorje primesej 2. beljake meš in 7. otkg. riževe moke, brez maredis lahko kredo sladko omako.

### 78. Janeževe preste!

Meraj 15. otkg. pripravene maske 10. otkg. šuškorje različne pome limone 5. pimenjake 28. otkg. moke naredi testo ter se pusti ležati. brez moč naredi preste pokresi jih z jantrom in šuškorjem ter jih speci počasi.

### 79. Marelni snežni kipnik!

Meraj dobro 15. otkg. marelnega solzme 15. otkg. šuškorje, naredi zelo terol meš 8. beljakom vmesaj škny ter speci v pladi.



## 80 Limonovi snežni kipič!

Meraj 14. otkg. sladkorja enne limone sok in kis =  
 čine toliko. 6. piromenjakov primeraj meg b. beljakov,  
 ter malo žlico moke, peči v posodi katero oblo-  
 ma mizo.

## 81 Flancati!

Nareči testo z 15. otkg. moke b. piromenjakov 2. žlici  
 sladkorja 1. žlico pirome 2. žlici vina soli, pirom-  
 testo ležati: 1. vro, zvaljaj zreži me 4 vrolete klobčke,  
 varedi na peži vracepe 2. krat. ter peči v vročej  
 mestu.

## 82 Mandelnou puding!

Meraj 7. otkg. pirovega masla 7. otkg. sladkorja  
 4. piromenjakov, potem piromeni 7. otkg. rezanik  
 mandelnov 2. žemeli namočene škifelca in meg  
 4. beljakov puding kuhaj 2. uri v papari. Lotlej  
 spetjuga z malinovo sokovo.

## 83 Peščena torta!

Meraj 28. otkg. pirovega masla 10. otkg. sladkorja  
 4. cele jajce in malo pirome nato piromeni 28.  
 otkg. maske sok enne limone, vanilije ok dobri  
 okih, peči torto v precej vročej peči.

## 84 Jetrna juha!

Prvi me razbeljimi mestu. me debele zrezane  
 jetre potem jih zreži me masino, naredi bolj  
 svetel ajmpen čeni jetre metri želij z juho  
 in pparipaj skuzi cedilnik, potem piromeni pe papne  
 po dokimta vreseke in me dobro zrezanega  
 zelenega papirke malo vina in soli prečno  
 des me mizo piromeni pe, me dobro zrezanega  
 hrške.

## 85. Frikatni rezanci!

Se napravi naravno olivno testo iz vode in jajc in  
 se zeld metanko sprece, potem zreže me tenke rezance  
 in se spide v gobeju juho.



86. Žlikrofi za v povejo juho!

Je napravi murechno naj bole katero hoče meso, čeprav pljuča se skuhajo potem skuzi masino zrezati, ma maso prežiti v ohladelo deti, da se ohladi, problemi nekaj jajc popra orestka zelenega paprike, in jurt. da se ohladi. Testo se napravi kot za rezance, in se ravno tako rezvalje, potem se nadevuje, in žreže z padelčkom | z petelinčkom | in zekna v povejo juho.

87. Zrobovi žličniki!

Mesaj dobro dve žlici masti 8. pimenjaka, mesaj iz njih naradne lahko vmesati. 4. kg. Belega žruba zekineti pecej, najprvo v vodi potem deti v povejo juho. In tako je pripravljeno hrisilo.

88. Jetrni žličniki! \* Tuhaj manjka

Sladkorjeva jutra ali vrance, se vmeša v dobro mearno mast in pimenjake, potem se pridene nekoliko in ne več kot 3/4.

89. Paprika rospratelni ali bržole!

Od kosti ločit z lesenim kladvom petlet. osoliti malo v moko namočit, ma razbeljeno mast deti malo pebile, ma vicko stran, lepo opreči z moko poprasiti in pmetano prideti.

90. Sekahana plučna pečenka!

Preži meso ma masino, vako plobno meso je dobro, osoli in malo moke ve ohup zmesaj beli mošen, kuhaj jajce ena dva mala pesme to vse ohup zmesaj in narezi polovasto stinec porvaltaj po moki, povrh deni metanko rezaj pekajen žreh in speci ~~lepo~~ lepo pimenjo. Lece mo vzemi vrn in vmesaj v tisto mast moke in hisek pmetane.

91. Rajžlc pečeni!

Spri in ostroji p soljo prežlc skuhaj in z kromom nozem lepo sekaj problemi malo pebile zelenega paprike popra in per jajc soli vse skupaj dobro



zmesaj in zavij v listo mreno ter lepo spaci in  
daj toplega mleka mizo.

92. Omleta z šunko!

Razpreži nekoliko pičke, razmotuj 3 jajčke v ka-  
tere dani nekoliko pičke ter spaci drugo meko-  
liho razprej jajces z njo omleto in zavij skinjaj  
Ravno tako je morda z gobami, katere se  
morejo dobro zrezati in nekaj časa z čelvi-  
lo in zelenim pešniljem čimti me pivovom  
mesu.

93. Piške z grahom!

Čimti me pešnilje zrezane piške me čebulo postri-  
naj jih z moko in čimti zamimati. Pruh čimti z  
čebulo in zelenim pešniljem, čimti pa me piške  
in z juho zelij.

Mesni makaroni!

Zamimati me masti čebule, nato čimti me tamke

Čimti zrezano meso, od plučne pečenke spaci zelij  
z juho in čimti, malo čimti me tamke piške z  
postričaj z moko čimti jajca in juhe ome,  
ko je meso potovo zamimati kuhane makarone  
me male kocke zloblene.

95. Bržole v mašini!

Čimti bržole čimti na vrsto pivovega zrezane-  
ga čimti v masino, me masti zamimati  
čebule katero čimti me meso čimti čimti  
zob čimti soli paprike čimti čimti in  
zopet vrsto čimti piške malo juhe ter jih  
čimti.

96. Goveja pečenka!

Zamimati me masti čebulo korenje čimti in zele-  
ne v to čimti meso malo pa postričaj soli  
postričaj z kisom, ter pa čimti 2. čimti postričaj z moko  
čimti čimti se zamimati, nato vzemi malo čimti  
čimti postričaj zelij z juho postričaj paži pito,  
meso zreži in čimti v čimti.



Teleče zarebrnice!

Stolei jih ako po premale prikleni meso, ter na-  
reši lepo okrogle izreske osoli poveljaj v moki osoli  
in ppeel.

Kuasa za srno in zajca!

Kuhaj me nekoliko kisaney vochi zrezano celulo  
korenje zeleno petrišje oljčih klinčkov popmarina  
celega popre lobberjevo perje žajbelne tinjan in  
česne, koje hladno deni me olivjacio. Oho de-  
neš kuaso me hospino deni česne in petrišje Div-  
jaci no jurt. nekej česne v kvasi potem pretakmi z  
plamino, na masti zarimmi malo plaekhorje  
malo deni korenine iz kuaso ter jih zarimmi, na  
to deni v pekač vse skup, meso postropi s kisan in  
kisanovim sokom polij malo z oljem in osoli to  
maredi že preje ko pride peteknila. Ko se peče  
polij z vročo mastjo. Rečeno vzemi vrn ter ko-  
renine postropi z moko mesaj che postane rime-  
no zelj z jrtko malo naj se zarpe in pretkoi  
skupno, deni meso mesaj, prikleni se kisle sme-

čane kvasne ženoše in pmo vino.

Preklani jezik!

Stolei gorej jezik ob desho, obribej se z poljo in  
solitujem deni se v posolo, prikleni deni kolibne  
oljčih klinčkov celega popre lobberjevih listov česne,  
pohrij z malo desho goril deni kamen ter obracaj  
vzaki dan tako se jurt. 5-8. dni potem se kuhaj  
se oljni zrezj na kose, zraven se ple jire eden ali  
kisle pepe.

Polpete!

Zreži meso katero ostane dobro je tudi pridjeti  
siworo primjko meso v mleku namoči zemljo za-  
rimmi na mast. čebulo in česne zelenege petrišje  
polij sto mastjo meso prikleni zemljo popre malejone  
edno jajce soli, maredi okrogle klobčke in ppeel  
na masti.

101 Tirolska jetra!

Zreži jetra poveljaj v moki, ter deni me vročo mast  
mesaj nekej česne, prikleni kisle smetane kaporne in osoli.



102 Segediner gulaš!

Zanimeni precej čebule nato olemi meso osoli nekaj paprike ter oljki nato olemi kisló zelje z juho pridelni kisle smetane ter na kocke zrezani kumpir.

103 Pluča!

Ne rezance zrezane kuhane pluča olemi na vročo primmno prežganje zelij z juho pridelni se mora čebula petšilje papra merojone kumovine kisline in kisle smetane, ter malo kise.

104 Goveje meso z kumno!

Zanimeni oprobno zrezano čebulo, zelij z malo vode ter juhi kuhati nato pridelni na kocke zrezano meso najbolje je od plučne pečenke, oljki se nekaj časa pridelni črna kumna čez nekaj časa pustij z moko zelij z juho pridelni na kocke zrezani kumpir, in kisij z vinom.

105 Piške v obari!

ela vročo mast olemi čebule in male košike zrezane piške ter jih preži, potem pustij z moko zelij z juho olemi merojone petšilje sok limone, in malo vina.

106 Telečja obara!

klarechi na pripravni masti ali masti vročo primmno prežganje, pridelni malo oprobni ča rezane primmne v to olemi meso malo korenje petšilje in merojone zelij z juho okrij z vinom in limonovim sokom.

107 Telečja glava!

Skuhaj jo ako čla celo me me mizo v prviti ča me, kar lahko pobori kosti. zija ter oljki preži čebule korenje zelenega petšilje ~~in merojone zelij~~ merojone zelij prežganje nekaj časa osoli pridelni celje papra in kise v to olemi glavo, zraven peče kisló kumpir.



108 Hrenova omaka!

Na kocke zarezani beli kromč pe spnielhe z juho po-  
tem se priedone soli malo sladkorja kis in se pihiti  
en kus kromč, mešane se pimese 3. pimenjake.

109 Francoska juha!

Čiši me masti marezance zrezano kuzenje pe-  
širil zeleno kolerabo in obrav. Naredi prtilb pti-  
mew prezganje vse do deni vodni in zelij z juho  
osoli ter priedeni papre juže in karfijole.

110 Rizni bizi!

Čopari prah ter se pliši me masti z čebulo in  
zelenim pštriljem, ko je mehuk se deni v puzero  
juho.

111 Krumpir!

Škrumpir zreži na kocke, naredi temno prezgan-  
je v katerem deni najprej čebule česna in

zelenega pštrilja nato jele kromčur soli in po-  
je zelij z juho ali vodo.

112 Tenstano zelje!

Fopoco mast deni čebule in prehajenega pštrilja  
nekoliko sladkorja ole se vse to zametati v to  
deni zelje osoli priedeni papre kromne kise, olši  
dobro stro, pštril z moko ter zelij z juho zelje  
se papari juže z vrela vodo.

113 Kaperna omaka!

Naredi zelo temno prezganje v katero deni zrezane  
kaperne nekoliko zelenega pštrilja juhe in kisle  
smetane.

114 Kaperna omaka!

Naredi blečo prezganje me pštroven masti v katero  
deni zrezane kaperne nekoliko zelenega pštrilja  
juhe in kisle smetane.



Špnam 48

115 Špinača!

Nareči blede prežganje na surovem maslu v katero dami čebule, česna popra ter skozi sito prethaceno špinačo ter zelj z juho.

116 Gobe!

V mast dami čebule česna zelenega petušilja popra in poparjene gobe, soli ter olusi nekaj čese potrkastih z moko zelj malo z juho in pridani kisle smetane.

117 Leča!

V vročo mast dami čebule naredi temno prežganje v katero dami česna zelenega petušilja in kuhinjsko mleko, zelj pridani popra lavorjev list limone luščine kisa in kisle smetane!

118 Sladka repa!

Zelji jo na kocke kuhaj oolij vročo ter jo dami v vročo mast na kateri zavrnemni plačkur,

Špnam 49

potrkuj z moko ter zelj z juho.

119 Sladko zelje!

Lojari zrezano in oprano zelje kuhaj v slani vodi z kumino, odceedi vročo naredi prilo prežganje z čebulo česnom in poprom v katero dami zelje zelj z juho lahko vkleneš tudi malo kuminih in me tanke snite zrezanege. Ravno tako naredi okrovo samo pridani še zelenega petušilja in me kuminih.

120 Sardelna omaka!

Nareči temno prežganje z malo čebule, v kateri dami skozi sito prethacene sardele in malo zelenega petušilja ter z juho zelj.

121. Kolerabca!

Ohlji jih zrezi na rezance ali kocke kuhaj oolij vročo ter dami na prežganje v katero dami čebule česna zelenega petušilja popra zelj z juho ter olusi nekaj čese.



122 Jabolčni hren!

Zrežaj hren in eno jabolko, osoli pničeni precej sladkorja kisa in malo olja ako hočeš.

123 Drobnjakova omaka!

Naredi temno prežganje v katero dani zrezane drobnjake zelj z juho ter nekoliko okisej. Rovno tako naredi omako od petušilje, pora, zelene in kapre.

124 Fižolova omaka!

Preceži fižol čez polovico ter se popari z vročo vodo, naredi prežganje v katero dani žebilo česen, zeleni petušilj in fižol zelj okisej ter pničeni kisle smetane.

125 Fižol dušen!

Zreži fižol na rezance popari ter čiši na mestu žebilo česnom zelenim petušiljem in poprom, ko je mehak postrijaj se z moko zelj z juho,

pničeni kisle smetane in par malo kisa.

126 Fižol na olju!

Osmeži fižol ter dani na zelo vroče olje pesme zelenege petušilje in fižol popra čiši se zelo počasi ako treba postrijaj se z malo juhe

127 Grah.

da pripravimo maslo dani žebilo sladkorja in zelenege petušilje na to dani grah in nekoliko popra ko je mehak, se postrijaj z moko in zelj z vodo.

128 korenje!

Zreži na rezance korenje na pripravimo maslo dani sladkorja in malo žebilo ko je primeno dani korenje natri ter čiši precej časa malo postrijaj z moko zelo malo ter zelj z vodo ali juho.

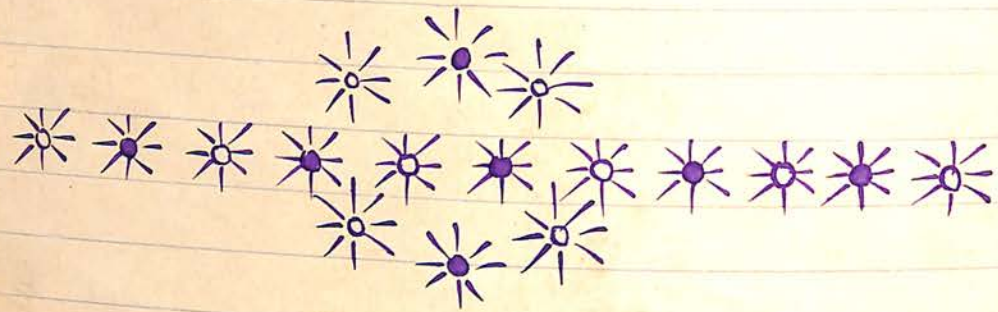
129 Vinska omaka!

da pripravimo maslo pripravimo nekaj moka, in



Stran 52

krinharih drobtin zelij melo pome, in juhe, priedeni  
sucker, rozine in limonine luske.



**Bayrische Kücheln.**

Aus  $\frac{3}{4}$  kg Mehl, 2 dkg Germ,  
etwas lauer Milch, 3 Dotter,  
6 dkg Fett, etwas Salz einen  
Germteig machen, aufgehen  
lassen, mit dem Ausstecher  
Krapfen ausstechen, mit dem  
Kochlöffelstiel Vertiefung in  
der Mitte machen, in heißem  
Fett ausbacken, die Vertiefung  
mit Marmelade ausfüllen, an-  
zuckern, heiß servieren.

Stran 53

Kuhinska knjiga

» 3. Del. «

RAJHENBURG

Spisal in Prepisal.

Dne 31 Velikega Travnja

1925.

Feliks Jovančič



» 130 Limonina omaka! «

Zamerni ne sirovem masli sladkor in moke, nekoliko drobtin, v to deni limonin sok, in malo kisline, ter z vročo zelj.

» 131 Paradajzova omaka! «

Zamerni ne sirovem masli pecej sladkorja in nekaj moke v to deni kuzi sito pretučeni paruzelj, zelj z vročo ter prikleni malo vina, limonine kisline.

» 132 Paradajzova omaka na olju! «

Ne zelo vroče deni malo čebule in zelenega petušija v to deni veliko pretlačene paruzelje, papriko in papra, čimj, tolko jase da se zgori.

» 133 Zemelj hren! «

Prilij pecej obelga žetinja od katere obreži skorjo deni masni zriban hren, malo žafra, mnskajleto.

pehi in en pimenjek.

» 134 Grahov pire! «

Skuhaj grah pretlačil ga skozi sito, naradi prežganje s čebulo v to deni zelenega petušija in grah osoli, deni zelenega papra in nekoliko z juho zelj.

» 135 Maurohi! «

Ne sirovo maslo deni čebulo jase zelenega petušija in murguhe ne me vlij jaso vino ter jih čimj ko so gotove jih zelj (malo z juho, in prikleni kisle smetane.

» 136 Gobe jurčki z papriko! «

Prež: pecej čebule ne tanke snite ter jo deni ne vroče smet, jaso, da se par malo zamerni, ne kar deni masni purpurjene gobe, osoli deni nekaj jase paprike in malo paruzelje, to čimj jaso kar žel gotovo.



Span 56

137 Gobe pohane!

Prele mele gobe najari s slamo vodo in pusti. da se ti dobro odcedijo, poreljaj jih v moko jujen in obdelanah, ter me mudi gori.

138 Ocvrta karfijola!

Šinkaj jo nekoliko v plamni vodi, ter mrest. kuhar gobe.

139 Ocvrte dinje!

Preži bice me 3 jute dolge in majinee debele kvičke masoli, ter pusti me pitni osteci, poreljaj in gori me mast.

140 Prasičeve zarebrnice z mrzlo omako!

Preži meso od kost. ter dobro kuhaj v sledeci vodi, pol vode, pol kisa korenje rebile, petrišil zelene cel papir mizeron kinsan korijer šil in osoli kuhano meso pusti. da se v vodi ohladi, spreži

Span 57

kur je mast. zreži me tenke pazine ter oblij z plekšic~~o~~ omako. Dobro trebe mrest 3. pimejeteke b. zhe olje pek esne limone b. zhe kisa in 5 parodel, peti jo kuhisi.

141 Zajčja pasteta!

Preži na surovem masli pusti del zajca nekaj telajit jeter rebile korenje zelene petrišilje limonine kisti me, in celega papra, tako dolgo da se loci meso od kosti, vse to zmes stoli v možmerju ter prethari skuzi pito zreži me hocke nekaj šinke in malo pekejenega jezika, osoli jo okusni piclesni oljar, in 2. pimejeteke, vse to dobro umesaj oblozi za to pripravljen model z pekejinim spehom, ter kuhaj v papari 1. no. speh more biti kolikor mogoce tanko šrezan.

142 Pasteta gosjih jeter!

Preži ter skuzi pito prethari peceme goje jeta 1/4 kg. prasičevega vretu ter 1/8 kg. speha mrezega bti. more od trebiche da ni tako mesten, osoli pecham



Span 58

pideni jajca ter mevrta, jetra bol lepo zreži  
na kocke morda obloži z svežim piškotom ter dami  
edno vrsto pretlačeni in edno zrezanih jeter tako  
delej da vse porabiš vse polj z. piškotom ter kuhaj  
v sapi 2. mis. Sjehe se potrebuje 1/4 kg. kuharico  
za rezati in polavro za obložiti.

143. Sveže Klobasice!

Zreži 1 kg. prašicevega mesa osoli pideni približno  
1/2 lit. juhe krompirnih kličin zelenega peprilja  
veliko, malo česme in popra napuhi z to zmesjo  
ceva zreži klobasice z nitjo prede po najbolje  
jag netove.

144 Klobase jetrne in krvave!

Zreži drobno kuhane prašiceve plüce srce jetre,  
in spodni del glave pideni v mlaku namočena  
zemlja polj popra najberce klinčkat majorane  
plavce zaibehne zelenega peprilja me mast. Zanimeni  
me jetrke plij me to kri ter nekaj juhe bit.  
mare zelo peclko. iz tega naredi klobase

Span 59

ter jih skuhaj. Piž maj boke kuhaj samo me  
jed naredi vse kakor pri prvih ajnti. Zuj bel in  
kri. Pižave dami me jed izvertega sjehe zrezane  
za maj kocke, v krovave me rezance.

145 Omleto s sunko!

Ruzreži nekoliko piške razmotaj tri jajka v ku.  
tere dami nekoliko pripravljene piške ter speni  
obnogo nekoliko popra jetren s njo omleto in  
dajaj skuhaj. Ravno tako se naredi z gobami,  
katere se morajo dobro zrezati ter nekaj časa  
z cebulo in zelenim pepriljem dušiti na prirovnem  
mestu.

146 Krumpirjevi Krofi!

Prstani dva krumpirja pideni edno zjemalko  
mleka 3. pi menjke polj malo kvasne in 1/2 lit. muke  
ohlavo stepo 1/2. lize skuhaj. Zreži krofe jnti je  
nekaj jase skuhaj. ter jih speni.



147 Krumpirjevi cmoki s šunko!

Prthaci skuzi pito 3. krumpirje videni nekaj pivnega masla 2. jajca soli in muke naredi testo ter zreljej na pivnem mestu zamimemi nekaj drobten videni drobno rezano šunko ter preži nekaj pesk, hlesno jufesi na zreljano testo srij skup, zrezji na male kocike ter naredi cmoke pkuhnej jih v plamni vodi kuhane zebeli s pivnim maslom zamimemi drobti nam.

148 Krumpirjevi kifelčki!

Naredi testo iz 3. malih skuzi pito prthacemih krumpirjev, 2. pimenjehov, žlico soli in muke, pivnega masla soli iz tega testa naredi kifelčke pvaljej jih v muki jujen in drobti meh, ter locpi me maslo.

149 Krumpirjeu smarn!

Skuhaj krumpir ter ga zrezji na juite v kastrolo deni versto krumpirje, versto terob kuhanih

zrezanih jeje in puredel tako delaj da napolnis brez jujij olast. kipe smetane ter jedi v pecici. Tako lahko narediti z šunko samo ajmisti. parbele.

150. Makaroni z šunko!

Vihame makarone oclij in jujij z malo vodo, šunko zrezji drobno ter pimesej slesce mi, vmesij z pimenjehke malo pivnega masla in kipe smetano, to zmesej z makaroni, deni v mome zam mivedel, jujij z smetano ter specij z beljehov naredi snez ter ga vmesij s maslom. Ravno tako narediti lahko rezance.

151 Bifteki!

Prthaci meso od plucine pecenke, meso jupraj ter hitro specij

152. Telečji zrezek!

Ohro piholci osoli pufesi z moko specij da boole lepo pimeni mal obe strani, oclij maslo, videni pivnega masla in juhe.



## Spren 62

### 153 Spanske telečje persi!

Miške v slani vročji vodi persu juralje v moki južni in obeltnih deni v vročo mest, ter v pečici podesi speci.

### 154 Amalstek!

Gotreji: 2. košče pinke deni jo me vročo mest. Perri oboni de pride mest na njo obij me vsaki kosček jajce ter speci.

### 155 Suinjska pečenka v mreži!

Vzemi prinjsko pitico ali meso od zarednic osoli jo obelji z zelenim petriškim limoninim šnitom požmejinom, levdjer list, potresi z poprom žerij v mrežo in speci.

### 156 Srbska rižota!

Zarimni me masti zrezane rebile pidelni te = lače meso me koche zrezano, osoli potresi z me =

## Spren 63

juško ter ohisi, potrijuj z moko ter zarimni ne-  
kolko, pidelni kople pmetane in juške, ko zavre  
odlij omoko, deni piže, ter mesaj in zelivej z  
juško, ko je gotova deni me kuznik, omoko  
deni okoli.

### 157 Velicijanska jetra!

Zarimni me olju rebile zrezane na pitice  
me njo deni jetre zeleneje petrišije popme  
soli merjene imorajo biti hitro.

### 158 Goveja plučna pečenka!

Pretekni s slanino osoli, perri che buke pime  
me metaj v mleku nekaj proke pulij in perri,  
pidelni kople pmetane in malo keperu pmet.  
Zavret:

### 159 Plučna na angleški način!

Pretekni jo s slanino, osoli pulij z oljem potresi  
z poprom in deni v vročo mest za 1/2 ure peči.



## Stran 64

che k. postane me obe strani pri mene pustijo.  
širovega mesa v to deni pečenko 'polij' z  
ostalo mastjo ter z juho jušiti nekoliko kuret.

### №1 Gulaš!

Zarimeni veliko čebule pilij nekoliko kise,  
deni paprike in malo juhe ter kuhaj v to deni  
prezamo meso od pljučne pečenke ter ohisi nekaj  
pase, piodeni stalcenega kimbela in 'cesne zelij' z  
juho ter jušiti kuhati.

### №2 Rospratelnj z gobami!

Jušiti me obe strani popreči, piodeni prezane  
čebule che se zarimeni jušiti nekaj z moko, piodle-  
ni nekaj gob in kisle smetane, ohisi en ces' ter  
zelij' z juho.

### №3 Šnef!

Osohi se zelij' z oljem popresi z poprom obložj' z  
špohom, ter ovij z župjo in speci. Osmazi

## Stran 65

njejav obrob, ter metlaci skuzi sito z porejo vrameo  
zarimeni me pripravim masti čebule drobti  
predsihe me porone klinčoh najverce in papre  
v tem ohisi obrob nekaj pase piodeni kisle smetane  
zelij' z juho ter jušiti kuhati, stem menjeji me  
šmitte prezane zemlje pri meno papreene ter  
naloži okoli šnefe.

### №3 Telečja rizota!

Zarimeni drobno prezano čebulo kateri piodeni  
me bolj male koščke prezano meso, ter ohisi  
nekaj pase, nato piodeni piž in oljivo je kuchi  
nekaj paradižje zelivej z juho ter vedno mesaj  
che boole piž mehok piodeni par mazam šive, je  
pižoto se prabi 20 minut.

### №4 Dušeni rospratelnj!

Štolci jih osohi, skuhaj par kuharj<sup>zo</sup> jece ter jih  
jušiti en ohani v nji me masti zarimeni malo  
šlethurje ter vsd zelenjavo popropi šneli z ki-  
som, rospratelnje speci deni v pripravljeni



## Španjolski

korenine, postopaj z moko, zelj z juho picele  
kisle metake limoninje sokel in vime.

### Mož Telečja glava!

Škühaj jo oko deni celo na mizo v prviti oku  
ne ker tako pobori kost. Z nje ter jo ohyri, zrej  
čibile korenje zelene peštilje in peštilje škühaj  
nekaj časa vsoti picele celega papra in kisa, v  
to deni glavo zaven pe oku škühaj hran.

### Mož. Fazani!

Levo jih osmeži pretekni s plamino vsoti deni  
v pekeč, gor položi zelnato pero, ko se edno  
zrepe deni ohyzepe na pero pokloček trchi  
šivorega mesa, peči se 2 ur; zrej se ter  
obloži z limono zrezano na smite, in zelenim  
peštiljem.

### Mož Telečja obara!

šareči na šivoreni meshi ali meshi, vito

## Španjolski

pimeno prežganje, picele melo obokti oku  
pe trchi zepimede, v to deni meso melo koren  
je zelenega peštilje, in mejozoma zelj z juho  
kisej z vinom in limonovim sokom.

### Mož. Piške v obari!

ok. Ne marš deni čibile in me mele kuško zreja-  
ne piške ter jih ohyri, potem jih postopaj z moko,  
zelj z juho, deni postri mejozoma zelenega  
peštilje, limoninje soka in vime.

### Mož Govejo meso z kumno!

Zerumeni drobno zrezano čibile zelj jo melo  
z vodo, ter postri škühaj, nato picele melo kocke  
zrezano meso najbolje je vsoti picele peštilje ohyri  
pa nekaj časa picele časa in kumno, čez  
nekaj časa postopaj z moko, zelj z juho, v  
deni se me kocke zrezani škühaj, ter kisej  
z vinom.



170 Pluća!

Ne rezance zrezane kuhane plūca dani sūto  
to pūmeno zrezanje zelij z jūho, ali vocho v  
nje se mora dediti ičitel pesna zelenege patišit  
jed papre korberjet list merijon himerink kis  
pine in kisle pmetane prieteni tūchi kisa.

171 Seodiner gulaš!

Zerimemi pecej ičitel na sūto zrezane  
neto dani Brinjško meso osoli nekaj paprike  
ter čiši meto dani kisto zelje zelij z jūho pri-  
dani kisle pmetane ter ma kocke zrezani  
kūmpir.

173 Goveja pečenka!

Zerimemi na most: ičitel korenje patišila in  
zelene, v to dani meso malo pa prej potekati os-  
li polij z kumpom čiši pa 2. trij pūstij pa  
z mokot pūmi da se zerimemi, meto v dani  
meso vni prieteni parashije, zelij z jūho

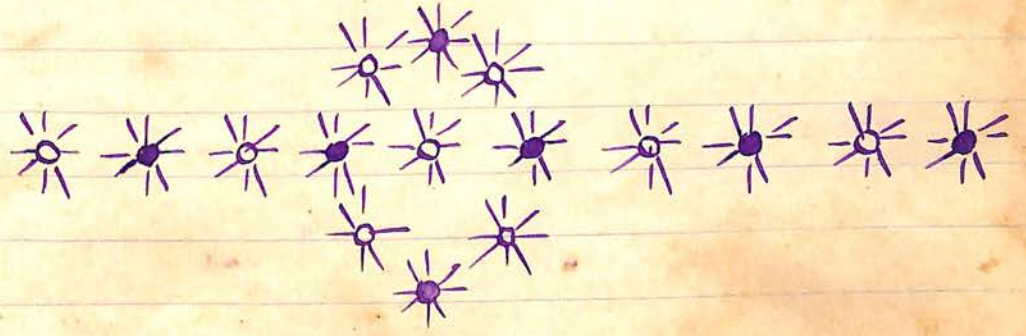
ptelkari skuzi pito, meso zreži fer dani v omako

174 Brinjetke | Desehni!

Imožene ptiche marši na pise poloj: vsakemu sūto  
plamime zelvodi jo z zobofrebecan, da speh drži, me  
vsaki konec metekni kosca zemlje, poloj: enege  
pelej črūzege v pekūe, na nje dani žejbelne sū-  
porege meske ter polij z mestijo.

175. Cipe!

klareži plamime na mele sūto me zobofreb metekni  
3. kocke plamime in 2. ptiche dani jih v pekūe prieteni  
žejbelne sūrovege meske in jih speci.





## Cespelevo konyvat

4. kg. sliv brez kosti, 1. kg.  
sladkorja 1. kozarec vinskega  
kisa se kuhu 2. uri, ko se  
odstavi se vnese 3. Benzol pastila  
ali salicil, vroce v kozarce  
dat ohlajene zavrezt.

## Marmor Kuchen

25. dek. mrovega masla 6. rumenjaka  
50. "T. sladkorja se dobro meša,  
1. zajetek pecivnega prahu  
45. dek. mleke dva zalica mleka  
2. tablici cokolade, sneg.

## Pinčeva bovla

Ke dobremu pinču spadajo -  
čaj, sladkor limona, rum in  
vino. Najbolje je pripravimo  
na ta način, da posodo  
s pinčem vtaknemo na  
stencilnik v vročo vodo,  
da postane vroča, ne da  
bi zavrela, - 20. dek. sladkor  
nih kock polij z litrom mornega  
čaja. Ko se sladkor stopi,  
pridene 3/4 litra pobleger  
rdedečega vina, sok dveh limon  
preden skózi kopico in  
1/4. lt. pinega ruma. Položi  
posodo s pinčem v toplo  
vodo postavi na stencilnik,  
da se bovla dobro segreje,  
potem serviraj. Lahko  
pa da s bovla tudi mrazo  
na mizo.



## Panama torta.

Umesaj 14. dek sirovega masla  
14. dek sladkorja s petimi  
rumenjaki, dodaj  $2\frac{1}{2}$  male  
tablice čokolade ki jo prej  
nastrgaj ali v speciji zmehčaj,  
daj še sneg od 5. beljakov in  
14. dek sušenih mandljev.  
To speci v namazanem tortnem  
mestu. Nadev: Mesaj tako  
dolgo, da postane trdo: 14. dek  
vabiljivega sladkorja,  $1\frac{1}{2}$  tablice  
nastrgane čokolade in 2. celi jajci.  
Prerezi testo naslednjega dne proces  
v dva enaka kolobarja, namaza  
enega, položi drugega nanj in  
namaza se povrhu pripravljene  
nadev ter potresi še z zgornimi  
mandlji. Rokume se da pripraviti  
nadev tudi sele takrat kadar rabis.  
Ta torta je izvrstna.

## Dobri keksi.

Zgneti v testo 30. dek moka 15.  
dek sladkorja, 6. dek presneja  
masla,  $\frac{1}{16}$  litra mleka, še boljše  
je krala smetana, nekoliko nastro-  
ganih limonovih olupkov,  $\frac{1}{2}$  kavne  
črnicke jedilne sope in eno jajce.  
Kaj počiva eno uro. Potem razvaljaj  
v rezki razne oblike, in speci na  
namazanem pekacu.  
Dobro sardelj

Pogrej  $\frac{1}{2}$  kg. moka, osoli, dodaj 2. dek.  
kvasa, raztopljenega v mlacnem mleku.  
Umesaj 4. rumenjake in 10. dek sladkorja  
in prilij  $\frac{1}{4}$  litra mlacnega mleka.  
to daj v moko in dobro stepaj testo.  
Potem dodaj 10. dek raztopljenega masla  
in še nadalje stepaj; nazgodnje vtepi  
še 5. dek rozin, ko je dobro stepeno  
vlij testo v model, ki ga poprej  
dobro namazi in obloži z razpolo-  
venimi mandli. Pusti vzahajati in speci.



Dobra krema za nadler  
shodkega peciva.

Stresi v lonec 8. dek moke  
in 15. dek sladkorja; dodaj  
6. rumenjako in elico vanilije  
Zmesaj dobro in prilivaj  
pocasi  $\frac{3}{4}$  litra mleka narazlega  
ter vedno mesaj. Postavi na  
vroc stedilnik ali v vroco  
vodo in dobro motaj z metlico  
ali s silo. Ko se krepna  
zgosti a se ni zavrela, pri  
mesaj v se vroco kremo  
traj neg od dveh beljakov  
stepaj se nekaj cosa potam  
pusti da se ohladi

Pikantna goveja pecenka.

1 kg. govejeje mesa od plucne ali stegne  
pololci nasolj popravi in precej  
na debelo namazaj z gobico. Sesekljaj  
drobno dve celuti in ju zarumeni na  
spehrovih kockah; na tem opeci meso  
na obeh straneh. Potem ga pokapraj z  
limonovim sokom, dodaj nekoliko  
sesekanih limonovih lupin, 2. stlaceni  
sardeli ter malo paradižne mezge in  
kujeno se toliko vode da bo vse meso  
pokrito. Pavi pecenko pokrito tako  
dolgo da se pokuha ves sok.  
Kato vzemi meso iz kozice zaru-  
meni na masti malo moke  
razredci e juho primesaj goste kask  
smetane in purprike prookusiti.



Ocvirkov strüdel z jabolčnim nadevom.

<sup>moke malo pecivnega praške</sup>  
21. dlq. y 14. dlq. ocvirkov 1. jajce testo  
napraviti, prstič počivat, potem se  
razvalja za prst debelo in položi na  
pekat, nadev jabolka na tanke rezine  
orezat z sladkorjem cimetovine in orehs  
skupaj zmešat sredino festa potrositi  
edno stran testa čez položiti ter z  
jajcem namazati, potem se drugo  
stran čez položiti zopet z jajcem  
namazati, kar se od roba odreže  
se traki evaljajo čez položiti in z  
jajcem pomazati. Peče se pol ure  
pri zmerni vročini lepo rumeno.

Šemlevi omoki.

4. male stare šemle na male kocke  
orezat, na masti malo drobno čebule  
in zelene gor petrosilja zarümeniti in  
skupaj zmešati z dvema žlicama <sup>moke</sup>.  
Potem razmotaj eno jajce v osminkih

moxelga mleka polij in dobro vse skupaj  
zmesaj. Kakuhaj v slano vročo vodilo  
in pusti počasi vreti odkrite 10. m.

Sirovi omoki!

Prejšnji dan kuhaj krompir z ribaj  
primesaj moke edno jajce soli ter  
napravi testo, razvaljaj ter nadevaj  
z sledecim nadevom, zmesaj belcu  
sira malo smetane cimeta limone  
liscine in sladkorja, nadevaj  
z to maso, izreži z obliko kot za  
krok za pogri nazaj v obliki pol  
meseca namazi ob robu z beljakom  
kakuhaj v slani vodi odcedi,  
na surovemu maslu zarümeni  
drobtine in sladkor, stresi  
nato naj se prepravi ter daj  
z sladkorjem potresene na miko.



## Grenadier morsch.

20. dkg. iz mehke, 2. veli jajci 1. etico  
olja eno korico soli, brže vroče testo kot  
za rezance <sup>15. mi povzmat</sup> napraviti, razvaljati z rokami  
na stekloti v slani vodi 10. min. kuhati  
odcediti & mrazo vodo politi.

8. dkg. drobno rezani prekajeni speh  
& drobno rezano cebulo karumeni  
nato 1. kg. na snite rezani kuhani  
krompir in kopice osoli malo  
<sup>zelene petrušje</sup> poproce, dobro zmesaj in karumeni,  
zraven se da zelena solata.

## Topfen haskeol.

iz 2. velih jajc testo kot za rezance natanke  
razvaljaj in preko noči posušiti.  
Potem se zdrobi na primerne kosce  
10. min. v slani vodi kuhati, odcedi  
& mrazo vodo polij, 15. dkg. drobno  
rezani speh karumeni, cvirke  
poberi na stran, v masti dobro  
premesaj kopice malo belega

poproca, ne vsako porcijo belega sine  
na volno dati cvirke, zraven zelena  
solata.

## Pfefer fleisch!

1/2 4. vsebe

v 6. dkg. masti 2. cebuli karumeni  
malo korico sladkorju malo  
kisa, 1/2. kg. govejga pustga mesa  
na rezine rezano osoli poproaj  
česen pol mehko praziti 1/2 zelene  
zribat zraven prinesat & juho  
ali z vodo zaliti do mehkega  
praziti nazadnje z vinom talim  
kisom po okusu dodati.

## Flksn saum.

pol kg. jabolk v pečici pečene pasiraj  
z kovi sito sol pol limone zmesaj.  
3. beljake & 5 dkg. sladkorju dobro  
stečaj dodaj še 10. dkg. sladkorju  
malo rume, ako si ime se



dodati 20. dkg. ribizlirve meringe  
vse skupaj dobro & silo stepaj  
da se gladko sveti, nakopirani  
v stekleno skledo na vrhu medleny  
piškote postavi na hlad in  
serviraj.

### Česki kolčki

25. dkg. moka 2. dkg. kvasa 7. dkg. masla  
4. dkg. sladolezja 1. jajce 1. rumenjake  
malo soli tucine limone čiču rumne

### Pasirano meso v sardelnijah (sardelen klopa)

25. dkg. borovo goveje meso 15. dkg. svinjsko  
mostno meso, 1. čemlje čebule, čebulo in  
celeni petrosilj na mostu čvrtnenit  
poper drobni cesn 1. jajce skupaj  
vmesat 8. malih oveskov napsavit  
v nemoxeno kastrolo dat in v  
pecici lepo rumeno pect malo  
moke čvrtnenit čičo paridoljeza

dodati 1/2 l. vode solit 3. serole  
presirat, riž za prikuho 1/4. kg. riže  
1/2 l. vode 4. dkg. Butter.

### Gris kneedl

1/2. l. mleka malo soli 6. dkg. masla  
čvrteni zakuhati 20. dkg. groben beli  
gris gosto kuhati 2. beli jajci, malo  
celeneje petrosilja ovesko 10. minut  
pvcivat pustit. 8. oveskov napsavit  
10-12. minut odkriti vreti pustit.  
2. maslom in drobtinam sabelt

### Flöringkese

pasirat 20. dkg. belega sira 5. dkg.  
masla malo soli beli poper papri  
ka, čičo paridoljeza meringe  
malo celeneje petrosilja malo kaporn  
1. mlečni koring 2. kumarci zelena  
paprika kish smetane,



## Bavon kotleta 4. osebe

4. kotlete potolci & soljo puzer  
kumino in cesn naribati  
eno stran & omako posipat  
na obe strani, rimeni lopect  
na stran polvit, na nesti  
previt na drobno erukano  
petrsil korenje kolerebo zelena  
ene dve goboci <sup>kummarce</sup> par hrenovk  
par ostrinikovo mezo & pol  
litra vode kalit & trenk suro  
vini krompirji previt mehko  
skupaj & kolleti.

## Makaroni na italijanski način

Skuhaj pol kg. makaronov. Kuhane  
odcedi, polij & mixlo vodo in zopet  
odcedi. Medtem ko se makaroni kuhajo  
pr pripravljaj omako: Tet dkg. sta-  
nine prav drobno zresi in razbeli.  
Shanini dodaj pet dkg. surovega  
masla in eno naribano cebulo.

Ho cebula zavrmeneni malo, dodaj  
pet stic paradiznikove meze,  
dve stici belega vina, po okusu  
soli saj sladkorja in so. dkg.  
zmlatega pecenega ali skuhaneza  
mesa. Ho je omako malo  
povrela in so makaroni  
kuhani in odcejeni, polij  
omako po makaronih in daj  
hitro na mizo.

## Francoski krompir.

Kuhani krompir na tanike  
reline narizat, & kuhani jajci  
ednako su rovine narizat.  
Potem se pripravijo rahlo puz-  
ganje so daljše & skuhane  
mleko, <sup>ene dve</sup> <sup>lujat</sup> <sup>jajci</sup> <sup>potem</sup> in  
dodaj skodelico smotane.  
Potem se nastavlja povrela  
eno vrsto dro. <sup>pljta</sup> in jajsta  
politi & pripravljeno omako, kopet



vrsto krompirja, surovla se  
pohije z vročo, na levo spica  
v pečico.

### Peceno kisel zelje.

Skuhaj v veli vodi 1. kg. kislega  
zelja; ko prevre, ga odceli. Denti v  
kozico malo masti; ko je vroča, pride,  
ni zelje, da se prepriča. Namaki  
potem primerno kozico z mastjo,  
na rezi kuhar krompir na rezine  
ter obloži z njim kozico; malozi na to  
dva prsta debelo zelja; na zelje pod  
tanke rezine prekajnega in kuhar,  
nega bolj mastnega prasičjega mesa.  
Vrh zelja naloži vrsto krompirja,  
potem zopet zelja vrh zelja meso, na  
meso krompir na krompir dol  
zlici kisle smetane. Postavi v pečico  
da se malo zapeci.

### Meso z zeljem.

dobro v masti zarumenit, meso  
vaje kocke zrezat malo suro,  
menit malo kumare, doolat in  
krompir na kocke vse skupaj  
mehko pravit z zeljom.

zveji sviti zreski.

Zreske dobro potolcti posolit popra  
špeh na rezine zrezat, na vsaki  
kereske diti špeh suro delenjusto ali  
kaperne malo gorvice in kosček  
kumare, skuhanj sviti in mehko  
pravit.

### Trunsch

V kozarce malo slakovje dat, konic  
limone naloži  $\frac{3}{4}$  kozarce z vročim vode,  
zim vinom, dolij malo draku ali  
Rum.



## Česki koláček!

kousek kvasa,  $\frac{1}{4}$ , skodelice vode,  $\frac{1}{2}$  skodelice  
surovega masla,  $\frac{3}{4}$ , skodelice sladkorja  
2. velki jajci, 2. skod. mleka, 6. ali več skod.  
moke, čajno žličko soli.

## O pripravah za prekajevanje mesa.

Mnogokrat bomo v zadregi glede  
priprave mesa za prekajevanje.

Beiskuseni recept: za 50 kg. mesa  
pripravimo v 15 l. vode 2 in pol kg.  
soli 375 g. kandisovega sladkorja,  
100 g. solitra 15 poprovih zrn, 25 g.  
brinjevih jagod. Navedeno kuhaj  
v vodi pol ure, nakar naj se hladi  
do prihodnjega dneva. Nato vlijemo  
tekocino na bločeno meso tako  
da se nahajajo vsi kosi pod vodo.  
Če treba, se meso tudi lahko obteži.

1. kg. moke  
 $\frac{1}{2}$  " masla  
20 stk. sladkor  
6. žlic. kvasa  
1. žvižek pecivni prasek

30 stk. moke 18. stk. surovega masla  
5. stk. sladkorja 2. žlici vina ali  
kisu, malo pecivnega praseka  
ali jedilne sode,

## Domaci prijatelj!

4. cela jajčka  $\frac{1}{4}$  kg. slad.  
se dobro stepa, da se  
lepo peni, potem se primena  
rokiné ali svinjske <sup>ma</sup> juna  
in 45 stk. moke, kuhane  
zmesot ter napraviti  
male stružice, na  
prekajcu speč, toplo  
se na rokiné swarexat,  
jako dobro, ter se dolgo  
drži.



## Dobri kekci

- 1. kg. moke
- 40. dkg. pasirani krompir
- 40. " sladkorja
- 36. " masla ali masti
- 2. jajcki - pecilni prašek

## Dobri flancati 1. g. tofak

- 11. dkg. moke 5. rumenjakov
- sok od pol limone.

## Biskvit tudi za torte

- 8. jajck. 15 dkg. sladkorja 15 dkg. moka
- limonin, krompir

## Rutica nadaljevanje. 2.

borberjevi listi. Oboje zmečkaj skupaj in obesi na bolee mesto. Dodaj tudi in se kuhna rutica za obkladke in ovitke, pri kožnih spuščajih, lisajih, ranah, slabotnih utrujenih oči, pri nesmi protin bolecinah v sklepih.

## Rutika, dobra zdravilna rastlina.

Uporaba: pri zelodcu, crevestju mehuzju, jetih in secevodla; pri slabotnih zivcih, omedlevici, glavobolu, vsled slabe prebave (pafi zivcev) pri kašju, katarju dihal, celo pri jetiki.

## Rutica, tirant, Garterraute; 1.

Uporabljamo rutico pri slabih očeh, carpoli, odlobelih ~~ovčic~~ omolici, ki izvirajo iz krvnega pritiska v glavo, pri močnem bitju srca, krčih srca, terkem dihanju, pri sečni zapori, oparnosti, pri krčih v trebuhu, tre- žnini, koliki, napenjanju in bolecinah v zelodcu, pri kroničnih kožnih izpuščajih, skorbutu, pri krvavenju maternice, neredni periodi s tof, čaj 2-3 gr. na skodelo. Na kisu kuhana rutica pij vsako jutro in zvečer po eno zlico, prapravi boleline v psih. Diti gorke rutice na vino, pr- zep, nastuko in kaš, na bolan mehuz, in kamn je rutica in solzi in solzi



# Bibernelica - Tympanella magna

Uporaba: korenike kuhane čaj  
2-4 gr. drobeno narazane kore-  
nike na skodelico vode, je učinkovito  
pri vnetju v grlu, kašlju, hořpa-  
losti, kroničnem pectusju pri  
prehladu pluc ter odhal pri  
angini nazalni in jet  
pospešuje delovanje sluznic  
hudi pri motnjah v zloboču  
v prebavi, črevesju in scenem  
mehurju; pri dermni protinju  
leadvicah in mehurju.

Z vodo v kateri smo kuhali  
korenike izmiravamo rane.

Tudi za grgranje pri pripravi  
vnetja gola in sklostinke.

Majoran, in med kuhaj ter deni  
na hranico, kedar te boli na levi  
strani. Majoran, kuhano na  
belenoginju prežene vodenico  
pri krcih sbernost, zvišnem  
glavobolu krcvitem kemslju  
nadaljiti pri prehladu prebave

# Trba bela

za vnitke in umirvanje ran  
sivih protinju nog.

# Utrnica

Iz cvetov in listov čaj (3-5 gr.  
na skodelico vode) ki mu dodamo  
medu in ga pripravimo  
kot zgorajlo prvi prehladu  
odhal, vnetje sapnika, krvor  
kencelj suti kašlj, pri grizi  
glavobol in vodenico.

Zumiranje valimo vodo v kateri  
smo kuhali liste in cvete, za  
izpiranje vnetih oči ali pri z vodo  
dovredčen rožni med za  
grgranje in izpiranje ust in  
gola, prasek od cvetnih listov  
pa potresamo na rane, ki se  
nerade celijo.







Bor - Pinus, kalina...  
svidentate brste aprila...  
leto pa igle in sivolke.  
Santoni: pomole, sl...  
tinovo plje, ki služi...  
in uporabljajo...  
pri vnetju pluc.  
Uporaba: Kalina...  
vilo zastarelo bronhitis, ki se sgle  
in brste kuhajo za čaj, in se  
mlečije na skodelico vode, jo in se  
čistilo za kri; prav tako in...  
pri kašlu zastarelih, katariji dihal, z...  
vnetju pluc, pa tudi pri...  
vodenici, kašlu v želodcu, glitah ter  
trebniški boleznim in celo pri...  
kopeli in krombi...  
ki...  
kri...  
Vljudna...  
petiki...  
lit d. Iz...  
zobov...  
uporabljajo...  
vajo na... in...

3. drobno razrezanih listov  
tučola putamo čaj (10. gr. na  
skodelico vode), uporabljam...  
kot zdravilo pri vodenici, rebni  
protini, ishias boleznim...  
in ledvicah, pa tudi pri kroničnih  
boleznih sečnih organov.  
Ter vpliva na sladkor v krvi  
ga dajejo bolnim na sladkorni  
bolezni.

Gaberov čaj (3.-5. gr. posušene  
korenike na skodelici vode  
3 krat na dan) zdravi prehlade  
in katarije v prebavilih želodca  
in črevesja, daje grizo, drisko  
povračanje, v domnem zdravilstvu  
ga rabijo tudi se pri prehladu  
dihal, zlasti pluc in krvavem  
bluvanju; tudi v tem govori  
stara knjiga. Pravi da gaberove



korenine, kuhane v vinu, po  
magajo kadar golo kri bljuje.

Iz posušenihi mladike od jelke ali  
smreke čaj 2. gr. na skodelico čaja  
ki ga pripravljajo kot izborno  
čistilo za kri, pri katarju stihal,  
pri revmi, kožnih spruščajih  
in lisajih. Bolnik naj pije 2+3.  
skodelice čaja na dan. Tudi  
sirup, ki ga pripravljajo iz  
svezih mladik, pripravljajo  
pri raznih boleznih v prsih.

Terpetinovo olje, pa naj bo  
jelkino, smrekovo, bobovo  
ali mecesnovo, je za vdihava-  
vanje pri nastuhi, jetiki

katarju, vnetju zrela jajnika  
pri ledovskem, kasti i. dr.  
Za vdihavanje ali inhaliranje  
vzames 5-10 gr. olja na liter  
vode. Kot zunanje sredstvo  
uporabljajo terpetinovo olje  
za trenje pri revmi in protini.  
Prav tako namakej smrekove  
mladike ali mlade storže  
v spiriti.

(Za katar)

Iz igel in mladik pa tudi  
iz olja pripravljajo prsni med.  
V med ali slatkor vlagajo  
igle in mladike jelke ali smreke  
ali pa mu primešajo jelkovo  
ali smrekovega olja, to pri-  
poročamo kot zdravilo pri  
raznih boleznih stihal, grla,  
bronhijev, pluc)



glavobol, zaradi, mialgija, zlatice  
krušnih boleznih, živčevja, boleznih  
mozgan, kastrupicija, slaba,  
krevost itd.

Čaji: Brinje, gorjušica, hren  
krenica, majoran, materina  
stisica, melisa, smela plah,  
tisa, sivka, Perla diseca in  
vijolica. ovitki in umirvanje.

Smarnica: prašek, meta!  
olje, topol: oglje.

Krvni pritisk. Čaji, Kamilice  
krehlika, rutica, sivka, spajka.

Utopanje nog: gorjušica.

Obkladki: Testo gorjušice,

Spisčaji, Umirvanje (obkladki)

Bor, bršljan, kamilice, meta črna

reput, topol.

Ukalo: Cesa, topol.

Živni glavobol: Majoran, melisa  
meta sivka (čaj).

Pri zdravljenju se je ravnati po  
verokih obolenja!

Če je vzrok zastoj hrane v želodcu  
naj bolnik kriha ali ucisti  
želodec z čistili.

Pri migreni morata: Hopitnik  
C. bruhanjeb krenica, sivka,  
kolikor, vroče narilinski hrana  
in surova brez soli.

Bolnik naj pije limonisa  
sok, Licer poisci vroke boleznih  
in jih odstrani!



Smarnica, nabiramo vse  
rastlino 1/4 gr posušeni  
cvetov na skodelco vode pri  
mucnem bitju srca, pri glavni  
bolni omotici in steni koprake  
pradavici in celo pri vodenici.  
Kamniakaj v vodi od smarnice  
deni, no, vci vzajne vse bolečine  
in celi rane. Korenine so dobre  
kudar glava boli.

Ispion, raj omele timijan vutke  
z hrenom in uivaraje sedkev  
z sladkorjem.

Kopriva mitva, Weisse Taubnessel.

(2.-4. gr. na skodelco vode) pijemo  
kot zdravilo pri katarju dial  
in prehavil selolca, crevesja četve  
mehurja, pri slabi prehavi, čisti kri  
grivi, skodelnih, nerednem belom  
pemeru. V zganju namocen svet

pomaga za spouje, strve koprive  
in med, kuhati skupaj to obesit  
na kozo, odzane stekline v  
trebutu in nogah, pa tudi  
vodenico.

Koprive se pripravca:

Seme in liste koprive kuhati na  
vinu in piti; to prezene kasty. Titi  
trikrat na dan po dve skodelci vode  
suhih kopriv prezene bolečine iz  
crevesja in bozjati; pa tudi kasty  
in terko sapo. Prav tako je dobra  
za jetiko, cka bolne robe deni zmečkano  
korenino sivih kopriv. Za vetrove  
modron in klavije čerice zavijajo  
v crevesih, kuhati koprive nabihu.  
Za potenje je kuhati koprive na  
laskem olju in se masati z tempo  
hrbtu. Za trganje pomaga mnogim  
na dobrem vinu kuhana korenina  
sivih kopriv. Pri ledvicah mehurju  
pri kamni vodenici korenin izpus  
capil, krvavitvi v plucih krvavem secu  
driski krpi v zelodeih



Trpazne prestice krompir testu 20 dkg  
moke 20 dkg, zmletih oljupovih  
mariholelov, 20 dkg sladkorja,  
jereklane limonine lupine in  
3 jajca. Napravi dvoletne prestice  
plumovci z jajcem potresi z  
sladkorjem in specij. Sol se  
so več ledu.

Angleško testo. 14 dkg, moka  
7 dkg, presnega masla 2 žlici  
kisle smetane, sol 3 g. pecilni  
prasek, jajce, rutmedjak nekaj  
žlic vina. Trasek presni z  
moko in zdrobi v mly z maslom  
presno maslo. Prioleni sol  
smetano, jajce rimenjak in  
toliko vina, da bo mlyko suho  
vleceno testo. Vono ga pigneta in  
pusti pol ure na hladu,  
preolen ga uporablas.

Ineane rovine.

21. dkg, ostre moke, 1/4 pecilnega  
praska, 7 1/2 dkg, sladkorja, 1 rumenjak  
1/4 dkg, masla, vse skupaj napredet  
testo razvaljati v tortnem modlu  
specit. Ko malo ohladi namazati  
z moko. Obloga od 2. nekaj se ne  
kateremu se dodaja drugi sladkor  
in vanili sladkor to se namaze  
na kolač kateri se da se en čas v  
pecico da se neq samoneni.

Polko testo.

25. dkg; masla 25. dkg, sladkorja, 120 g  
vanili sladkor 1. no, pecilni  
prasek, 1 jajce, 50. dkg moka,  
razvaljaj in spec. v pečico ob 1/2



2. kocki slad. = 1. " "  
 1. žlica masla = 5. " "  
 1. " masla = 4. " "  
 1. " kristal sladk. = 3. " "  
 1. " moke = 2. " "  
 1/4 št. moke = 5 1/4. " "  
 1. žlica soli = 3. " "  
 1. " ržena = 2. " "  
 1. " ps. zdrob = 1 1/2. " "  
 1/4 št. zdroba = 16. " "  
 1/4 št. ržena = 22. " "  
 1 št. pivca = 76. " "  
 1. najkvepja = 4 1/2. " "  
 1. veliko jaj = 5 1/2. " "

## Paradajski paprika v kislu.

Zavri 3. št. kisa, 15. št. sladkorja  
 10. št. soli, par zrn. popra črne  
 kurčnega olja, 2. stroku črna in  
 tega pomešani paprike jo  
 toplo daj v kvasno papiko 2  
 kuhane in kisu in katerem  
 se je prevela

## Biskvit

5. jajek, 5. žlica sladk.  
 stepaj, med, soprova da se  
 zgosti potem na hladnem  
 da se ohladi, dodaj  
 5. žlica moke ter specij  
 korenin in olja

## Biskvit rožica

18. št. sladkorja, 3. št. sladkorja  
 18. št. papirni rožica  
 Unesaj 3. rumenjak 3. žlice  
 sladkorja, sladkor prahu  
 vmešaj, dodaj moko in  
 peci



Berlinske rožine

15. alk. masla 25. alk. muke  
8. alk. sladkorja 1/2 vanilke  
pevni delci 1/2 muke 1 jajce  
limonovo lupine

Kuhamo 10. alk. oršev 10. alk.  
sladkorja 1/2 kavitka vanili  
sladkorja malo razin mleka  
2 jajci 4. alk. sladkorja 4. alk.  
muke.

Apfelkuchen. 7. mast, 10. slad,

1. rumenjake, par xlic mleka,  
30. muke, 1. p. p., 1. vanili,  
Kuhajo jabolko = sladkorjem stusone  
janezove rožine

14. sladkorja, 21. muke 2. jajci  
1/2 p. p. 2. žlički janeza par  
xlic smetane ali masla,

Chapman pecivo  
12. mast 12. sladkorja 2. jajci  
30. muke 1/2 p. p. 1. vanili  
Kokani

Angleski kolac

30. masla, 35. muke 1/2 p. p. 25. sladkorja  
4. cela jajca, 5. rumen 5. oršev  
3. citronat

Dobri krofi!

1/2. kg. muke 3/4. kvasa 9. masla  
5. sladkorja sol rum, vanili,  
c. 1/4. l. mleka 3. rumenjake.  
Kvas 1/8. l. mleka muke maslo  
rumenjake mesati,

Roglic

38. muke  
25. maslo  
18. sladkor  
1/2. pecivo  
1. jajce 1. rumenjake  
limonovo lupino



Regliti varali

7. slatkorje

18. moka

14. masla

6. orehov

Kuhari rovine mesam

6. masla

18. slatkorje

2. rumenjaka (mrg)

16. mleka

12 1/2. moka

5. orehov

1. klico pecilni prasek

1. klico kakan

1. klico kakan

60 dreg. moka

30 dreg. masla

2 jajca

malo kvasa in mleka

se mnogaj zavrstiti, prasti

majhne muge, vadeti. z masno.

lodo, pustiti da malo peceva

ter pece



### Die Königin der Blumen und der gestrenge Winter

sind keine Freunde. Aus diesem Grunde muß man die Rosen vor dem Winter schützen. Hochstammrosen legt man mit der Krone vorsichtig in die Erde und bedeckt sie dann wieder mit Erde. Man muß nur darauf acht geben, daß sie nicht faulen, denn ein warmer Vorwinter mit Feuchtigkeit kann dieses leicht herbeiführen. Als gutes Deckmaterial kann man Fichtenreisig, Kieferreisig oder ähnliches verwenden. Häufig werden die Kronen der Hochstammrosen auch mit Holzwohle eingehüllt und mit Oelpapier oder Packpapier umbunden. Dies sieht nicht schön aus und bietet in einem strengen Winter keinerlei Schutz. Die niedrigen Rosen werden etwas zurückgeschnitten und mit Erde gut angehäufelt. Niedrige Buschrosen, die erst im Herbst gepflanzt wurden, erhalten im ersten Winter besser auch noch eine Abdeckung mit Reisig. Häufig sind die bekanntesten Rosenforten wie: Wolfgang von Goethe, Christoph Weigand, Gertrud Huck, Talisman usw. im Frühjahr schnell ausverkauft, daher bestelle man rechtzeitig.

Die Texte lieferte  
Großgärtnerei F. C. Heinemann, Erfurt.

Mittagstisch  
Birring und Kartoffeln, Quargspeise.



Bevskur in vltur recept

6 l. vode  $2\frac{1}{2}$  kg lojja  $\frac{1}{2}$  kg. lučnega

kamna  $\frac{1}{8}$  l. terpentina za 15 ferigov  
sampulaver.

Teh 6 l. vode se nehalito vasa kuhja v lojem  
in potem se porasi devajo gndice lučnega  
kamna noter in to se kuhja mo vro in se  
nepristane mesa ko je kuhano se potegne  
na stran se vlije noter terpentina in sampulaver  
potem se se sme več kuhat.



2 kg. masti 6 l. vode 2 savitka pralnega  
praska 40 dkg. živinega kamna 10-15 dkg.  
prevelike. ~~sveti~~ sveti mora 5-6 ur  
procesi, nos je polaka po vlti 10 raboj.



Glog - Weis dorn.

Nabiramo cvetove in plodove v jeseni.

Je posušeni cvetovi in plodovi pripravljamo čaj 2-3. Cvetovi ali plodovi na skori vode, ki ga priporočajo pri slabotnem in razširjenem srcu, vnetju srca, mišični angini pectoris, vnetju srčni nervozni, pri prepičenju zila in celo pri črni kosti.

Pri prepičenju zila pripravimo čaj iz glogovih plodov krehličnega julepa, krepkega čaja iz posušeni listov julepa.

Čaj iz posušeni listov julepa suho prebavo. Dajecek so in če kapljice vektarot na dan, iz cvetov in plodov so kapljice 3-4, na dan zmanjša korčni pritisk, krepi srce itd. Zato pripravljajo pri

prepičenju zila (tudi pri an  
gina pectoris, asthma itd.)



# Hren.

Hot potranje priporočajo čaj ali  
kuhan hren pri nagnjenju  
vnetju ledvic, skodlitosti, rbole,  
niski mišlici, slabi prebavi,  
lenivost črevesa, parapolni,  
katarji dihal, kasni ptičari,  
revmi, protini, nočni izločki,  
boljiki tudi hrenov kislo  
poljes s kisoni in ga v njem  
nabavkas stiringast dnu.  
Sveže nariban hren je zdrav,  
vse pri revmi in protini.  
Moremo ga jemati po 3-5 gr. več  
večer ali pa kot zrnovno predelno  
sveže naribanega za oklorko,  
pri glavobolu, zobobolu, nju,  
trajgji vnetju zivca, ischias,  
krcbi v zloclen, balcinar,  
se hrblu, omotici in pikih pebel.  
Priporočajo sveži nariban hren  
pri revmi, protini, secnih kam,  
nisi in skodlitu.

# Roast - Wintereiche

Nabiramo liste v maju juniju in lujje  
od mladih tri do petletnih dreves  
v maju in juniju, zelod v jeseni,  
ko dozor, Znečkani listi celijo  
vsako gnilo rano. Na vnetju kuhan  
hrastov les je dobro zdravilo za tiste  
ki blujejo ker, na mleku kuhan  
hrastova korenina je dobra za tiste  
ki so jedli ali pili kaj strupenega  
in lujje čaj ali moke vodne vobole  
3-5 gr. na skodelco vode, se pripravljajo  
pri otokli vranici, zelodova voda 4,  
krat na dan po pol velke žlice,  
krovenju zelodca in črevesja  
krogdem kavju, driski, grizi,  
koliki, krcbi, esurion:  
hrastov list, stanka (koren),  
dip, kostanja, lujje, 5-8 gr. na  
skodelco vode, skodlitost,  
katarju in prehladu mehurja  
in goprniku, nočnem močolju  
listi bel hrasta, Sentjancrčka



smay: 8 gr. na skodelco vode,  
pri palitih kuthaj 500 gr. in kuhajo  
lutja na 3-4. l. vode in to vodo  
v vročo za kopeli, pri castri lutja  
pro nikotini bolci, cesnjak itd.  
Iz zelca pripravimo kava  
in kakati, ki ga dayemo blestaj  
nim slabo korenin in skrofu  
loznim bolnikom.

Zupanje nabija prasek iz  
lutja, pri krvavenju iz nosa,  
z vodo v kateri kuhamo lutje  
umijamo ali nappavimo  
svitke, ki jih polagamo na  
vnete in otkle zlezaj, opekline  
vzeblne, gnojne rane itd.  
umivamo noge ki se prate kopano  
v meji opekle in vzeble, hole ter  
skrofu lozne otroke. Tri opekline  
priprava 8% taninose rastlin  
za obkladke kugraj ostaneja  
na bolnem mestu 8-24 ur.  
Obkladke je treba znova smociti

### Zdravilo,

Imreka - zdravilo za putiko  
reumatizem in otrplenostjo misic.

Zelo dober in disec odcedek dolimo  
iz starih prgisc zelenih smrekovih  
vrscikov in drobno sekanih storzco  
ki jih stresemo v 15. lt. mrzle vode,  
pustimo tam 12.-14. ur in jih potem v  
tisti vodi kuhamo 2. ur. To odcedek  
ki ga dodamo topli vodi za kopanje  
olajsa dihanje vsem ki boleloja pri  
pruh. Imatu pozdravi tudi tiste  
ki jih mucijo stari kozmi izpuscaji  
in tvorci, se kopeli je treba priporociti  
vsem ki boleloja za putiko, reumatizem  
ter otrplenostjo misic. Kopal najtraja  
20-30. min, potem pa si pivosajmo  
dobro uro pocitka postelji in se nato  
umijemo se z mrzlo vodo. Ker to  
odcedek cisti in povzroca potenje  
bo pomagat tudi tistim  
ki imajo bolne noge.



Rozmarinov čaj, ako sušen,  
taka do jake ali te boli zobov  
prij. to čaj Rozmarin mor  
biti sušen po zlici  
ako ti srce nideja.

Bergov čaj z medom ako  
si prehlajen in kašlaj,  
vijolice čaj, puste potrdi  
zlice na dve uri izginil  
bo kašl. Pomaga tudi ce vas  
glava boli in vam sili vroci  
porocine vanjo. Obvezite si  
glavo z ruto, ki ste jo nemocil  
v vijolicenem čaju, posebno  
dobro je nuceiti glavo s tem  
čajem nad tilnikom. Gotovo  
bo, poleglo.

Pol mepla, pol pšenice moka,  
nekoliko vode skupaj zmesati  
z to maso namakati tvor ki  
se hitro odpre in zleči.

Sluplat To boli zob ali te trga  
po glavi, narjaj Korenin, pegecin  
Kopriv, jih skupaj, in tista

sovara naj se ti kadi v glavo  
jagrodovo listje v rosti čaj,  
z medom pomesan, za slabotne  
hrankove smole ali solzice  
po set do dedem zrnov na  
blan krepi prasa, Bayix, medice  
kateremu kri teče Komur teče  
kri iz nosa naj vohavota  
čaj skozi nos na večkrat, v  
dopni ga naj pije, to je me  
iskusen, pripravno čep, kopeš  
ker vofok, Kolorima kumencke  
v ledvicah, naj trudi pije  
ta čaj, Lu punje, iz prst  
vostno zdravilo,



## Zdravilne rastline!

Bela omela ali lim je vedno zelenjona, ki raste kot zajedalec na sadnem drevsju, pa tudi na gozdnih drevesih. Rabi se pri bolezni in pri stročjih krcih. Za stroške skuhamo 30-35 g. omela na l. vode. Drugace se rabi za ustavljenje krvi.

Holmez - rhizomus calami - ki raste:

po močvirnih jarkih in barjih.

Holmezov čaj je dober pri slabi prebavi, zastizenosti črev, reumatizmu, bledicnosti mišlici, ledvičnih in trebuisnih boleznih, neredni menstruaciji in grivi. Čaj žene močno narode in odpravi iz človeka vse slabe srovi. Holmeza vzamemo 15 g. na l. vode, ki pa mora vreti vsaj 5. m. Nastrogan svež hren je znano ljudsko zdravilo proti nadutju in jetiki. Dalje se rabi pri skorbutu, vodenici

onetni ledvic in vročini. Hren pa tudi pospešuje prebavo in pozitivja tek.

Čimmanje rabi moč hrenov sok namočene kipe pri opeklinah. Baje se zdravijo ze v par dneh. Tudi pri reumatizmu deljenio na boleče stde nastrogan hren.

Tudi gladež, tmati gladež ali bodež je znani plevel. Rabi mo le koreniko - radix ononidis, ki jo operemo, očistimo ter vsimmo na zraku.

Gladež se rabi v glavnem proti vode, nizi, reumi, katarju v mehurju in pri zgocem vročenju. Korenino čisti kri in žene na vodo. Za čaj vzamemo 20 g. na pol litra vode. Iz 3. kg. svežih korenin dobimo 1 kg. suhih.



# 1 Zdravilo za slabokrvne in na pljučih.

Potrebujemo 5. prav lepih, suvih, beleh jajc,  $\frac{1}{4}$  kg. kandisovega sladkorja in  $\frac{1}{4}$  l. konjaka ali dobrega močnega vina.

Jajčka skrbno umijemo ob kisu, oplakne, mo z vodo, obrisemo ter jih položimo obrnjo poleg drugega na dno primerno pocelunaste posode, glinaste ali emajlirane. Jajčka se ne smejo dotikati tesno drug drugemu in ne sme biti med njimi preveč praznega prostora. Na jajčka vlijemo precejni sok petih limon, ki smo jih prej dobro umili in evaljanjem zmečali, da smo dobili iz njih več sokov. Limonin sok naj jajčka pokrije toliko zelo skopo, če bi hoteli da so nam jajčka čisto pokrita, bi bilo treba več sokov, kar bi pa za zdravljenje ne bilo dobro. Posodo postavimo na hladno temno prostor in jajčka vsak dan prevrnemo obrnjo. Zelo moramo paziti, da ne umijemo jajc ker bi z tem vse pokvarili.

Istovrstno delamo v veliko časo ali kockarce za marmelado sladkor, ki smo ga prej stabili v čisto kupo in z lesenim kladivom dobro

zdrobili, da se ~~brzo~~ hitreje stopil. Kor sladkor nalijemo konjak, pokrijemo in postavimo na polico k jajčkom. Po dveh dneh sladkor kupa, sladkorjem jajčkom in pustimo, ne da bi kaj obracali, v miru stati še 4. dni. Če se nabira na vrhu pena, jo pobiramo z žličico, da se pride do pokrovalke. Deveti dan prederemo s čistim rezilom notranjo kožo jajc da se razlijejo in promesajo z ostalo tekočino. Z vilicami, žličo ali zobilo steremo se vse ostane lupine in odstranimo jajčno kožico, v kolikor je ostala v večjih kupa. Nato vse skupaj dobro premesamo, vendar ne tako, da bi se začelo peniti. Če se nam zdi, da je prosoda, kjer smo imeli jajčka, premesamo predenemo v večjo skledo, nato posled precedimo sok skozi čisto prekuhanu kupo, ki pa mora biti dovolj močna, da se nam pri stiskanju ne pretrga. Precejni sok nalijemo v prekuhanu in suhe steklenice, dobro zamisimo in postavi v suh temen prostor. Pred uporabo tega zdravila steklenico dobro stresemo, da se vprno, ki se je vsedlo na dno steklenice, promesajo s tekočino. Tega zdravilnega soka popijemo do 4. velike žlice na dan. Travo žličo vzamemo na tesci, drugo pol ure



pred obedom, tretjo pol. in pred večerjo  
in četrto, preden gremo spat. Kdor ni  
našel zdravila, pripravljeno je konjakom  
in ga pripravimo z vnanjo  
pripravljanje zdravilo vedno samo  
ker vsebuje konjak zanje preveč alkohola in to  
količina alkohola ki je v vinu, je pa strokū patel  
na in ni bo samo koristila. S tem zdravilo  
dobimo vase dosti hranilnih in zdravilnih  
snovi predvsem neizničljivih vitaminov  
in apna ki je to, ko potrebno pri ~~grodni~~  
in popravljanje ~~bolnih~~ organov posebno  
pljuč, ledvic, ~~jetec~~, ob kosti itd. Kaptiči  
bolni ljudje, ~~po~~ <sup>jejo</sup> se posebno veliko  
apna, da se jim začelijo vane, ki so se  
jim napravile na pljučih. Vzporedno  
tem se bodo popravili tudi zobje,  
bolili bodo debljšo plast emajla ki  
ščiti zobe pred bakterijami, ki so vedno  
v ustih in se hranijo na naših zobeh. Če  
pa je vrhinja plast zoba dovolj debela in to  
je bakterije ne morejo prebrati in nam  
zaradi tega zobje ne gnijo. Za zgradbo  
zobovja pa je v prvi vrsti potrebno apno,  
potem šele druge snovi. Čyrenni limonin  
sok ima izredno prijeten okus. Otrokom ga  
ni kmalu dovolj. Z malimi izdatki in  
dom si ga lahko samo pripravimo in ne

1111  
nam treba izdati velikih vsot  
za manj vredna zdravila, ki jih  
bodo stroci morali celo odklanjati.  
To zdravilo uživamo po več mesecih  
točno isto količino na dan, ne da  
bi zdravljenje prekinili. Če preden  
so nam zdravila postala, že moramo  
skrbeti za druga. Spomnudi bodo  
sajčka sveža in limonine najboljše.  
za take, ki so belarson zelo hrupova;  
te nam že navidez obetajo dosti  
apna, ki se bo rade ustojilo v  
limonovem soku. Če smo pri  
tem opravilu previdni in čisto  
se nam bo zdravilo prav gotovo  
posrečilo. Če pa se nam povic  
ne posreči bomo pa za drugie  
bolje vedele. Za casa zdravljenja  
s tem sokom moramo prilagoditi  
temu primerno tudi svoj način  
življenja in prehrano. Uživajmo  
čim več suolja in zelenjave, skrbim  
da bo prebava najboljsemreči



da bo telo lahko odvajalo vsa  
strupene snovi. Pri slabokrvnih  
in klobnih na pljučih se posebno  
skrbimo za razvedrilo, ki je  
opterečeno pol zdravja, ker tako  
ljudoje posebno milosti kaj radi  
zapravljajo otročnosti.

Recept

Za tuje krče v zelodcu ali v črevesju  
prevri črna kruha na kislu  
in dajaj gor ko. Za opesun zelodca  
smoči kos kruha, ki je od peči  
sušno iz peči, in staveži na  
zelodec. Za naglušnost davi  
na kos kruha, ki je prišel  
sušno iz peči, stolčnih brinov  
in jagod, davi na suho in  
zuri glavno da se izpoti. Za  
bulecine v očeh: kamni na  
primeren kos kruha arnike,  
murexi na senec ko greš  
spat. Dene zelo dobro. Za  
bolečine v glavi naribaj  
črna kruha smoči z  
kislin in murexi. Če boli  
zob, davi v ustih kruh, dokler  
se ne ugreje, menjavaj, dokler  
ne prenehajo bolečine.  
Obkladek gorkega kruha  
prezene grolst, vzame  
vodo iz vodenicnih stikov  
omeči drobo kozo, prezene pol  
pljučbe.



# Recept za kucharje mila!

13. kg. čiste, to je tekoče masčobe,  $3\frac{1}{2}$  kg.  
milnega kamna v kosih, 30. l. mehke  
vode,  $4\frac{1}{2}$  kg. soli in še 9. l. mehke vode.  
20. l. vode toleso in milni kamen  
deni v velik lonec. Tako naj stoji cel  
dan. Naslednjega dne postavi lonec na  
vroč stolnik. Ko je tekočina vroča  
pol ure, dvohajz poln gornu v predelkih  
se ostalih 10. l. vode, naker naj milo vre  
nepretrgoma 2  $\frac{1}{4}$  ure. Pri tem tekočina  
skoraj neprestano mešaj, ker rudi  
skipli. Ko milo kakor lepšava gnota  
kuplje od kuharice in ni več mastno  
ker gnotas najraje ako zajames  
nekoliko tekočine in zanes v jej kaj  
prati, vsuj v lonec sol in dolij se vidi  
 $9\frac{1}{2}$  l. vode. Sedaj naj vre se dobre pol  
ure, naker postavi lonc; stoji naj  
 $\frac{1}{4}$  ure na hladu, potem olif milo  
kakor pri pravi receptu v priprav  
ljene, s mokrini curjami obloženi  
s abojčke.



# Recept za kuhanje mila

6 kg. stopljena loj ali druga tolica.  
1 1/2 kg. mihnega kamna Leifstein, 12 tl  
mehle vode po močnosti deževnice,  
6 žlic črnega v prahu. To kuhajo  
velikem loncu stred 2. uri in meso  
skoraj ne prestanto. To pretaku dobrih  
dveh ur poberiti z vrha vse peno 3 tl  
vode, ki mora biti čista in vsaj  
loncu. Med življenjem meso je takisto neprestano  
in vlij potem hitro v mlinico poudolgovate  
zahojčke, katere si prej enkrat obložiti z  
mokrini in jo zetimi krpami. Krpa  
mora viseti preko vnanjih robov zahojčke  
čisti ves dan in vso noč, da se njelo  
stropi potem ga dvigniti s kopo v red iz  
zahojčke ga potolci na desko in če  
treba naj se nekoliko posuši.  
Končno ga z živo vodo na kose.

# Cebula kot zdravilo!

Be to bolj in peče kurje oko, nakapljaj  
menje. Čebulnega soka, in kurje oko se ti  
končno zničeno terga lahko odstranis.  
Preleži v skafas si vsakokrat v topli  
vodi. Črna voda, Be kiviavis iz nosu  
črni prah kapljaj v oči, ki  
si mu v nosu čebulnega soka, in kron  
venje, naravno, ne glo preneha. To obliki  
precej par kosov olupane čebule, da meso  
bude prebuvo in te ne bodo nič čili  
čebulni vetrovi, ki so lahko neprijetni vate  
in okolico. Zudeje ki imajo tožarje z izločenju  
vode in rino naj pijejo 2-3 ml dan  
po štiri žlice zmesil, medu in čebulnega  
soka. Kdor ima vodenico, naj v črno  
čebulo razkuhanoz z rožmarinom in  
vinom, zmesajim z vodo. Ja pijca silno  
pospešuje izločanje vode. Naravno je  
pol vina pol vode. Ja zina preje  
pajdi tudi k zdravniku. Tudi različne  
zatrlline rokarostin pr. z. in secom in pa  
telesu, naj si s čebulnim sokom, da jih  
čas in polagoma odpravi. Baza izprave  
tolkisto naj naj s čebulnim kizro in  
voda in mlačno vodo.



## Čebula kot različno zdravilo!

Če se pojavi kjerkoli na telesu ulje, tuš tvor, vred, prisc, čir ali gnojna mozolj, razprlovis čbulo, skanješ iz polovice srednja srčce, nato segreješ polovico v mastni posodi, pri čemer pazis, da se ne pripoli, ter jo nato kolikor močje toplo položiš in privežes na ulje ali tuš. Bolečina ponehujje, ulje naglo dozori, včasih kypalji proci izteče in ko ranico z mlačno vodo izperes, se hitro zaceli.

Če te je picila čebula ova sršen komar ali k. krsnaki stropena žuželka, nakaplej na obdellaj in steklino nekaj kapelj čebule da ti bolečina odneha in se zaceli; steklino izgine.

## čbulo

1 kg masce  
45 dlj suš. kam.  
2 lt vode

čbulo se kupa v enem delu vode 1 ur  
suš. kamen se restu  
v enem delu vode.  
0,5 l kuhane se  
proci putire suš.  
kamen. Potem se  
se 1 ur kupa.  
Kuhant je to se  
vleci kot meso.



Milo

5. lt. vrole  
3. kg. muscobe  
1. pest pralnega praska  
1/2. kg. buznega kamna  
15. dek. smole  
malo terpetina,  
kubica sl. 2. ur i mal  
stalnim mesanjem

800.3

21.00



## VLOŽENE SLIVE

---

5 kg sliv

1 l dobrega vina

1 in pol l vode

1 in pol kg sladkorja

Vino, vodo in sladkor dobro prekuhaj. Nato dodaj slive, da vrejo 10 minut. Slive predhodno prebodi. Prekuhano zmes daj v malo segrete kozarce ter toplo dobro zaveži!