

Recepti iz gospodinjske řole ne Mali Lobi

v letu 1942-3

1

Kakšna mora biti gospodinja-kuharica.

1. Biti mora snažna, skrbeli mora, da ima čist predpasnik, umite roke z ostriženimi nohti, lase skrite pod snažno ruto ali zato napravljeno čepico. Nič kaj častno ni za njo, ako je med kuhanjem v blatnih čevljih. Ko čisti zelenjavo, si mora po opravljenem delu roke umiti. Posebno važno pa je, predno gre mesiti kruh in ko konča z mesenjem naj se takoj umije, da ji testo ne ostane za nohti, kar je najslabše spričevalo za kuharico.

2. Gospodinja-kuharica mora biti varčna. O tej točki bi se dalo mnogo govoriti. Za danes pa samo toliko kar se tiče kuhanja.

Ko pripravljaš in čistiš zelenjavo, kakor korenček zeleno, petršil, kolerabo, zelje in ohrov, te odpadke namesto da bi jih vrgla v pomije, očisti gnilobe, operi in stresi v lonec-nalašč za to pripravljen, osoli in zalij z vodo. Ta lonec imej na štedilniku med kuhanjem, da lahko počasi vre. Notri vržeš lahko kakšne ostanke mesa ali kosti, mesto da vržeš psu. To tako imenovano dišavno juho uporabljam za zalivanje prikuh, obar, golažev in raznih juh. Mesto, da zaližeš jed s praznim kropom, je 100% boljša vsaka jed, ki je zalita z dišavno juho, katera ne stane prav nič samo malo truda.

1. KOSILO

- I. Zelenjadna juha s krpicami.
- II. Riževi zavitki in praženo rdeča zelje.
- III. Koruzne plošče z jabolki.

Juh:

Pripravi sledeče zelenjave - očisti eno zeljno glavo in jo nareži na rezance. Olupi dva debela korena eno debelo kolerabo, dve zeleni in tri krompirje. Vse to nastrgaj na strgalniku za kislo repo, nareži za žlico zelenega petršilja, 1 zeleno, papriko in zdrobi 4 zrnje olupljenega česna. Deni v večjo kozico 18 dkg masti, ko je vroča prideni 20 dkg drobno zrezane čebule, ko ta malo porumeni vsipaj na njo vso pripravljeno zelenjavo, katero praži na vročem štedilniku, da se napol zmehča, nato posipaj po zelenjavi 5 žliv moke, jo še malo popraži, zalij z vročo vodo, prideni 18 dkg soli in ščep kumine, pusti, da počasi vre in se zelenjava skuha.

Krpice:

Presej na desko 2 litra moke, napravi z lesenim nožem na sredi jamico, v katero ubij 1 jajce, prilij toliko mrzle vode, da zamesiš precej trdo testo, katerega močno obdelaj z rokami, zreži na male hlebčke, vsakega tanko razvaljaj in ko se malo osuše, jih zreži na 4 ogleate krpice. Nato jih zakuhaj v vrelo vodo.

Riževi zavitki:

Soli Napravi mehko rezančno testo iz 6 l moke, žlico ~~masti~~, 2 žlici masti, 2 žlici soli, 1 jajce in toliko mrzlega mleka, da dobiš srednje mehko testo. Na to ga razvaljaj za nožev rob debelo, nadevaj s praženim rižem, zreži v okrogle zavitke, skuhaj v slani vodi, poberi na krožnik in zabeli z ocvirki.

Pripravljeno rdečo zelje:

6 kg glav rdečega zelja očisti in zreži na tanke rezance. Razbeli v večji kozici 20 dkg masti, prideni 10 dkg sladkorja. Ko sladkor zarumeni, prideni 15 dkg drobno zrezane čebule. Takoj nato prisipaj 4 žlice moke, ko tudi ta zarumeni, prideni zelje, katerega takoj prilij s 1/2 l kisa ter praži na vročem in mešaj, da se napol zmehča, nato ga zalij, prideni malo kumine, 4 zrne zdrobljenega česna, lavorjev list in 2 žlici soli, pusti, da zelje počasi vre in se skuha.

Koruzne plošče z jabolki:

Vlij v 5 literski lonec 3 L mleka, ki je mrzel, prisipaj 2 L koruznega zdroba, prideni žlico masti, 3 žlice sladkorja, drobno zrezane limonine lupince, žlico soli in 1 pecilni prašek. To mešaj na štedilniku 1/4 ure. Namaži podolgsto pločevino na debelo z mastjo in vlij to koruzno mešanico v njo. Po vrhu potresi z nastrganimi jabolki med katere si primešala malo cimeta in sladkorja. Pločevino potisni v neprevročo pečico za dobro uro. Pečeno jed zreži na oglate kose, zloži na krožnik in posipaj s sladkjem. Mesto jabolk potreseš lahko z rozinami ali orehi.

II. Kosiло.

- I. Ponarejena juha z masnimi štrukeljci.
- II. Krompirjevi vložki, pražena jetrca in bučna omaka
- III. Keksi.

Juhai:

Olupi pol korena, polovico kolerabe, drobno zeleno in eno čebulo. Vse to zreži na tanke kolesce, stresi v kozico, v kateri imaš žlico vroče masti, mešaj na vročem, da

zelenjava porumeni.Nato jo potresi z moko,še malo popraži in stresi zelenjavo v večji lonec,v katerem imas že slan krop in koreninco peteršlja.Pusti,da vre 1 uro, nato juho precedi in zakuhaj štrukeljce.

M a j h n e p o d o l g a s t e š t r u k e l j c e :

Presej na desko 2 L bele moke,prideni žlico masti,žlico soli,1 jajce in toliko mlačne vode,da napraviš bolj mehko testo katerega močno obdelaj z rokami in pusti 1/4 ure počivati.Medtem časom napravi na dev.Zmelji 1 kg kuhanega mesa ali kakšnih mesnih ostankov,prideni malo popra,zrn zdrobljenega česna in toliko juhe,da postane na dev mehak.Nato testo razvaljaj,razvleči,ob kraju obreži,namaži z na devom,zvij v majhne podolgaste štrukeljce katere zakuhaj v vrelo vodo.Vro naj 5 minut.

I n d i r i d e v i : v k u h a n i :

Skuhaj lo kg krompirja v oblicah,kuhanega olupi pretlači skozi stroj v večjo skledo.Prideni 5 zvrhanih litrov moke,1 jajce,žlico masti,sesekljjanega zelenega petršlja,2 žlici soli in toliko mleka,da dobiš bolj mehko testo,katerega zajemaj z žlico in zakuhavaj v slan krop.Vro naj lo minut.Kuhane poberi na krožnik in zabeli z ocvirki.

J e t r a :

Jetra zreži na tanke liste,stresi v skledo,jih malo popraj,malo potresi s kumino.Razbeli 1/4 kg masti prideni veliko drobno zrezane čebule,ko zarumeni,prideni malo paprike in nato takoj jetra,katere praži in mešaj nad močnim ognjem 1/4 ure.Predno daš jetra na mizo jih osoli,če jih prej soliš postanejo trda.

B u ĥ e :

Buče olupi,odstrani pečke in jih naribaj kakor kislo repo.Natò jih osoli in pusti 1/4 ure.Razbeli v okrogli kozici 2 žlici masti,prideni zvrhano žlico sladkorja,ko zarumeni,pridaj zvrhano žlico dròbno zrezane čebule,ko tudi ta zarumeni,prisipaj 2 žlici moke,nato zalij z dišečo juho,gladko razmešaj in prideni ožete buče,katere takoj zalij s kisom.Prideni 4 zrne zdrobljenega česna,malo kumine in lavorjev list.Potisni na kraj štedilnika,da prav počasi vro in se skuhajo.

K e k s i :

Stresi na desko 80 dkg moke,prideni 20 dkg presnega masla,1 pecilni prašek in malo drobno zrezanih limoninih lupinic.To zdrobi z valjarjem,da se malo zmeša z moko,nato prideni 20 dkg ml.sladkorja,2 jajci in malo mrzlega mleka,da dobiš srednje mehko testo.Nato testo razvaljaj za nožev rob debelo,zreži v razne oblike,zdevaj v

odlični prav delni! *

pripravljeni na 70%
pomazano pekačo in speci v neprevroči peči.

Janeževi upognjenici

Deni na tehhtico, na eno stran 4 jajca na drugo pa toliko ml. sladkorja, da je ista teža kakor 4 jajc.

Nato natehtaj še moke za žežo 3 jajc. 4 jajca ubij v skledo, prideni sladkor in mešaj slabih 5 minut. Nato rahlo primešaj tudi moko. Pekačo snažno obriši, jo pogrej v pečici in tanko namaži s svečo ali voskom, nato pekačo ohladi in napravi z majhno žličko male hlebčke. Na vsakega potresi 4 zrne Janeža, ko je pekača polna jo deni v vročo pečico in ko hlebčki ob kraju zarumene, jih z nožem deni iz pekače in na štedilnikovem robu zapogni.

Vanilijevi kifeljci:

Presej na desko 35-40 dkg moke, prideni 15 dkg presnega masla, 15 dkg ml. sladkorja in polovico vanilijevega sladkorja. To z valjarjem zdrobiš, prideni dva kuhanata prelačena rumenjaka in 1 surovo jajce in zamesi bolj trdo testo katerega zreži na droben oreh debele kroglice iz katerih izoblikuješ majhne kifeljce. Zdevaj jih na pekačo in speci. Še vroče povaljaj v ml. sladkorju med katerega pomešaj vanilijo.

III. K o s i l o.

- I. Mesna juha z opečenim kruhom.
- II. Praženi ječmenček z razno zelenjavom, mesom ter kislo zelje s papriko.
- III. Kavni jež.

J u h a:

4 kg kosti operi, prej pa še razsekaj, deni kuhati v slan krop, prideni lavorjev list, par koščkov zelene, kolerabe, korenčkov in petršilja. Ko vre 1 uro, juho precedi, meso obri si do kosti, zreži v majhne koščke in jih deni v juho. Tako napravi z vso zelenjavou ki si jo kuhalas v juhi. Ko juha zavre, ji prilij podmet napravljen iz 1/2 L smetane/2 L moke in 1/4 L kise. Nazadnje juho popraj. Ko dobro prevrejo nalij v lonce in prideni opečene kruhove kocke.

Praženi ječmenček:

Razbeli v podolgasti posodi 1/4 kg masti, prideni 1/2 kg drobno zrezane čebule, ko ta porumeni vsipaj 3 L opranega ječmenčka. Tako nato prideni 1 kg na kosce zrezane svinjskega mesa, in za zvrhan krožnik razne zelenjave: kakor naribano korenje, koleraba, zelena in glavo zrezanega ohrovta. Prideni še 5 zrnov zdrobljenega česna, 2 žlici soli, in toliko vode, da stoji 4 prste nad ječmenom. Nato potisni

v pečico. Med kuhanjem večkrat premešaj in če je potrebno prilij še vode.

K i s l o z e l j e s p a p r i k o :

Spraži na vroči masti veliko zrezane čebule. Prideni žličko sladke paprike in za zvrhano skledo oprtega kislega zelja. Prideni pol kavne žličke kumine, 5 zrn zdrobljenega česna in zvrhano žlico soli. To mešaj na vročem, da se napol zmehča. Nato ga posipaj z zvrhano žlico moke, malo popraži, prilij toliko vode da stoji nad zeljem. Prilij 1/2-1 L paradižnikovega soka. Kozico imej na kraju štedilnika, da se zelje ne prismodi, ampak počasi vre in se skuha.

K a v u n i j e ū :

Speci piškotno testo v podolgasti obliki iz sledge mere: mešaj v manjši skledi 3 rumenjake, 13 dkg ml. sladkorja toliko časa, da naraste. Nato prideni trd sneg iz beljakov na katerega vsipaj 15 dkg moke. Nato moko rahlo zamešaj terstresi testo v pomazano obliko. Izpeci v neprevroči pečici in ko je pečeno stresi na krožnik, da se ohladi. Medtem časom skuhaj približno 1/2 L močne črne kave, jo ocedi in osladkaj. Mešaj v skledi 40 dkg presnega masla, ko močno naraste pridene 20 dkg mletega sladkorja, 4-5 žlic mrzle kave in 2 vaniliji. Vse to mešaj 1/4 ure. Zreži piškotni kruh na pol prsta široke kose, vsakega pomoči v kavo in položi na velik krožnik. Vsako posamezno plast kruha namaži z umešanim masлом na katerega spet položi namočen kruh. To delaj toliko časa, da dobiš primerno obliko. Nazadnje napravi še glavo in namaži vse skupaj s presnim maslom, da dobiš obliko ježa. Nato ga pretakni z na rezance narezanimi bučnicami ali mandeljnji. Bučnice ali mandeljne je trebe preje malo opržiti. Ako ti ostane kaj nadeva, napravi dva ali tri mlade ježe.

IV. K o s i l o

- I. Kostna juha s testenimi kockami.
- II. Krompirjevi nadevani cmoki in djuveče.
- III. Ocvirkovi hlebčki.

J u h a :

3 kg kosti razsekaj, operi in stresi v kozico v kateri imaš 2 p žlici razbeljene masti. Prideni za mali krožnik na kosce zrezane juhne zelenjave, ter mešaj in praži 1/4 ure. Nato posipaj 1 žličko moke in

stresi vse skupaj v večji lonec v katerem imaš slan krop, osoli in pusti, da 2 uri vre. Nato juho precedi in zakuhaj.

T e s t e n e k o c k e:

Napravi na deski rezančno testo iz 3 L moke, 2 jajc in vode, tako, da dobiš bolj trdo testo, katerega razreži na majhne hlebčke, vsakega posameznega razvaljaj za nožev rob debelo in takoj zreži z ostrim nožem na 4 oglate kocke. Nato jih zakuhaj v vrelo juho, vro naj 1/4 h.

K r o m p i r j e v i n a d e v a n i c m o k i:

Napravi krompirjevo testo iz 5 L moke, 1 kg kuhanega pretlačenega krompirja, 2 jajc, 3 žlice soli in malo mleka. Testo razvaljaj za mezinec debelo, namaži za dlan debele kose, na sredino deni malo zmletega mesa. Vse štiri ogle stisni skupaj in oblikuj cmok, ki je za jabolko debel. Ko z vsemi končaš, jih zakuhaj v slan krop. Kuhajo naj se 1/4 ure.

D j u v e č e:

V večji ponvi razgrej 4 žlice masti, prideni 1/2 kg drobno zrezane čebule, ko porumeni, prideni žličko sladke paprike, 2 kg na kosce zrezanega svežega mesa, katerega praži toliko časa, da se mēso napol zmehča. Nato prisipaj 1 kg riža. Posebej v drugi kozici pa spet spraži na masti 2 žlici čebule, 2 zrezani zeleni papriki, 3 zribane kolerabe, 2 korena, 2 zelene in 4 krompirje. Vse to zribano in zrezano, olupljeno-zreži še 3 glave zelja in vse to nekaj časa praži. Nato jo stresi k mesu, prideni pol kavne žličke kumine, zrezanega zelenega petršila, zdobjljenega česna in toliko dišavne juhe, da stoji tekočina nad jedjo, osoli in pusti, da se počasi kuha.

O c v i r k o v i h l e b č k i:

Stresi na desko 1 kg zmletih ocvirkov, prideni 1 kg moke, 2 pec. praška, pol kavne žličke cimeta, žličko zdobjljene soli, 2 jajci, 2 žlici ml. sladkorja in limoninih lupinc. Sedaj zamesi z nožem srednje mehko testo, katerega takoj razvaljaj za 1/2 cm. debelo, zreži s kozarcem ali krapovim obodcem majhne hlebčke, jih zdevaj na pekačo, po-maži z jajcem in speci.

H r a s t o v o d e b l o:

Speci testo iz sledeče mase: mešaj v kotličku za sneg 9 jajc, 21 dkg ml. sladkorja in 1 vanilijo. Ko malo naraste postavi kotliček nad vrelo vodo in mešaj, da se zgosti, nato hitro postavi v mrzlo vodo in mešaj. Ko se popolnoma ohladi, prisipaj skozi sito 20 dkg bele moke narahlo zamešaj ter testo namaži za mezinec na debelo

na z mastjo pomazan papir, katerega imej na pekači. Deni pekačo na vročo peč in ko testo zarumeniga povezni na z moko posipano desko in papir takoj odstrani. Ko je testo hladno, ga namaži s čokoladnim nadevom, zvij v klobaso, na vsakem koncu pa poševno odreži, napravi 2 grči in nabrizgaj z brizgalko hrastovo skorjo.

Čokoladni nadev:

Mešaj v skledi $1/2$ kg presnega masla, ko naraste pridevaj polagoma 40 dkg ml. sladkorja, 30 dkg nastrgane razgrete čokolade in 2 vaniliji. To mešaj toliko časa, da nastane penasto. Polovico nadeva pofabi za znotraj, polovico pa za brizgati skorjo. Po deblu postavi gobice ki se napravijo na dvojni način: 1/ deni v majhen lonček 20 dkg sladkorja v kockah. Prilij 6 žlic vroče vode in postavi na štedilnik, da počasi vre. Ko je sladkor kuhan do 5 stopnje, to se pozna tako, da ga pihneš skozi zavito žico in ko zlete mehurčki ga hitro odstavi in počasi vlij v porcelanasto skledo med neprestanim mešanjem. To delaj na mrzlem prostoru. Ko se sladkor strdi, napravi iz njega majhne gobice, katerim pomažeš klobučke z raztopljeno čokolado, $2/$ deni na desko 2 žlici zmletih ali stolčenih orehov, 3 žlice ml. sladkorja $1/4$ beljaka in par kapljic limoninega soka. Napravi z nožem bolj trdo testo iz katerega delaj gobice, hruške ali jabolka.

V. K o s i l o.

- I. Paradižnikova juha z riževimi vložki.
- II. Vodeni cmoki in sladko zelje.
- III. Čokoladni kolački.

J u h a:

Razgrij 20 dkg masti, zarumeni 3 žlice sladkorja. Prisipaj 5 žlic moke, popraži, zalij z mrzlo vodo, gladko razmešaj in vlij v večji lonec. Prilij 4 L paradižnikovega soka, $1/4$ L vina, $1/4$ kg sladkorja, 2 žlici soli, olupek limone ter skorjo cimeta. Ko juha $1/4$ ure vre ji odstrani cimet in limonin olupek ter zakuhaj vanjo riževe vložke.

R i ž e v i v l o ž k i:

Spraži na masti in čebuli 2 kg riža, ga zalij z vročo vodo, da stoji tri prste nad rižem, osoli in postavi v pečico. Ko je riž mehak ga stresi v skledo in ga pusti da se ohladi. Mešaj v drugi skledi 1 žlico masti 2 jajci, žličko zelenega petršilja $1/4$ L moke in malo soli, nazadnjje primešaj hladen riž.

V o d e n i c m o k i

Vodenici moiki:

Presej v skledo 7 L moke, prideni 2 žlici soli, prilivaj vrele vode in mešaj s kuhavnico, da narediš srednje mehko testo katerega z nožem na mokro desko razravnaj na prst debelo. Razreži z nožem in zakuhaj v slan krop, vro naj lo minut. Kuhane ocidi, polij z mrzlo vodo in stresi v mast v kateri si spražila drobtinice.

Sladko zelje:

Očiščene zeljnate glave zreži na prst široke rezance, stresi jih v slan krop, prideni malo kumine in lavorjev list in glej, da čimprej zavre, drugače dobi zopern okus. Ko je zelje kuhanje, odlij polovico vode, ter prilij prežganje. Ko še malo prevre, daj na mizo.

Čokoladni kolački:

Zmešaj v skledi lo dkg presnega masla, ko naraste prideni lo dkg ml. sladkorja in lo dkg ml. čokolade, ogrete, limonine lupinice in 1/4 kg moke ter 1/2 zav. pec. praška. Napravi testo ki naj počiva 1/4 ure. Testo razreži na majhne koščke, napravi iz njih različne oblike: kolačke, prestice, osmice itd. Pecivo namaži z beljakom, potresi s kristalnim sladkorjem in speci v bolj slabih pečici.

VI. Kostilo.

- I. Kostna juha z mesnimi vložki.
- II. Široki rezanci in okisani vampi.
- III. Pecivo-bučni hlebčki.

Mesni vložki:

Mešaj žlico masti, ko naraste prideni 1 jajce, zvrhan krožnik zmletega meaa, 1 L mrzlega mleka, 1 L moke, 2 zrna zdrobljenega česna, malo popra, žlico soli in zelenega peteršilja, dobro premešaj, reži z žlico majhne vložke in zakuhaj v slano juho, ki je precejena.

Rezanci s paradiznikom:

Zamesi trdo testo iz 6 L moke, 2 jajc in mrzle vode. Razvaljane osušene krpe zreži na za mezinec široke rezance. Nato jih skuhanj v slanem kropu, ocidi, polij z mrzlo vodo in stresi v sledečo omako: Razgrij 1/4 L olja ali masti, prideni žlico fino sesekljane čebule in 3 zrne sesekljjanega česna. Ko malo porumeni, prilij 1 L paradiznikovega soka, prideni 1 žličko soli in žlico sladkorja. Ko omaka zavre, stresi v njo ocejene rezance, katere deni 1/4 ure v pečico.

Vampi Razbeli 1/4 kg masti, prideni veliko drobno zrezane čebule, žličko sladke paprike in malo kumine in kuhanje

na rezance zrezane vampe, katere posipaj z moko, mešaj na vročem, zalij z dišavno juho, okisaj, prideni lavorjev list, vejico timesa ali šetraja, 3 zrne česna, 2 žlici soli, malo paradižnika in 1/4 L kisle smetane. Nato deni na kraj štedilnika, da počasi vre.

Bučni hlebčki:

Mešaj v manjši skledi 3 rumenjake in 10 dkg ml. sladkorja. Ko močno naraste, prideni limonine lupinice, sneg iz beljakov in 25 dkg zmletih bučnic ali orehov, lešnikov ali mandeljnov. Rahlo primešaj in zdevaj testo z majhno žličko na pomazano pekačo v obliki hlebčkov. Peci v srednji vročini.

Testo za boljše potice:

1 kg bele moke, 20 dkg sladkorja, 16 dkg masla ali masti, 5 dkg kvasa, lupinice limone, žličko soli in približno pol litra mleka ter 2 do 3 jajca. Testo utepaj toliko časa da se loči od kuhalnice. Biti mora srednje mehko. Nato ga pokrij s prtom in postavi na toplo. Ko vzhaja ga razvaljaj za nožev rob debelo, namaži z nadevom, zvij, položi ga v pomazano obliko ter postavi na primerno topel prostor. Vzhanjo nomaži z jajcem in postavi v neprevročo pečico.

Testo za potice:

1 kg bele moke, 15 dkg masla, 15 dkg sladkorja, 4 dkg kvasa, 4 rumenjake, limonine lupinice, žlico soli in malo mleka. Testo ne sme biti premehko.

Preprosto testo za potice:

3 L moke, 2 žlici masti, pest sladkorja, 2 jajci, 5 dkg kvasa, sol in mleko. Tukaj napravi bolj mehko testo katerega dobro utepaj.

Orehov nadev:

Zavri 1/2 L smetane ali mleka ali črne kave, prisipajl 1 L zmletih orehov, 20 dkg sladkorja, 2 žlici medu, nekaj časa mešaj na vročem, nato odstrani. Ko je nadev hladen, prideni 1 žlico ruma, limonine lupine, cimeta in trd sneg iz 2 beljakov. Da ni nadev preveč težak, mu prideni 1 pec. prašek. Nato namaži nadev, po razvaljanem testu, potresi vse z zmletimi suhimi orehi ali rozinami in testo zvij.

Rozinov nadev:

Mešaj 20 dkg presnega masla, da močno naraste. Prideni par žlic stolčenega sladkorja, 3 rumenjake, 2 vanilije, trd sneg, na katerega vsipaj 15 dkg piškotnih drobtin ali pa od belega kruha. Stem namaži razvaljano testo in potresi s opranimi ožetimi in z rumom ali likerjem poškrobljeni-

lo

mi rozinami.

M e d e n i n a d e v :

Zavri $1/2$ kg medu, odstavi in prideni $1/2$ L krušnih drobtin, žličko cimeta, malo stolčenih žbic, limoninih lupinc 1 pec.prašek, 4 žlice ruma in če je ~~testo~~ pretrdo prilij malo smetane. Stem namaži razvaljano testo.

N a d e v i z b u č n i c :

Zavri $1/2$ L smetane, prideni zvrhan krožnik zmletih bučnic, 20 dkg sladkorja, limonine lupinice, malo cimenta in 4 žlice ruma. Če imaš prisipaj pest boljših drobtin 1 pec.prašek in 1 vanilijo.

M a k o v n a d e v :

Zmelji $1/2$ kg suhega maka, skuhaj ga na mleku in ohladi. Posebej pa mešaj 20 dkg presnega masla, 3 rumenjake, vanilijo in $1/4$ kg ml. sladkorja. Nazadnje primešaj še kuhan mak. Če je nadev pretrd, prilij malo mleka, nadev namaži na tanko razvaljano testo.

V I I . K o s i l o .

I. Kostna juha z mesnimi zavitki.

II. Pire krompir in segedinski golaž.

III. Dunajski kruh.

S e g e d i n s k i g o l a ž :

Razgrej $1/4$ kg masti, prideni $1/4$ kg zrezane čebule, ko malo porumeni, prisipaj žličko sladke paprike, prideni 2 kg na kosce zrezanega mastnega mesa, malo kumine in 2 zajemalki koreninske juhe ter mešaj na vročem, da se meso napol zmehča. Posipaj po mesu $1/4$ L moke, jo nekaj časa pravi, prideni, posebej kuhanega kislega zelja z vodo vred, 1 L paradižnikovega soka, 2 žlici soli, 3 lavorjeve liste in 5 zrnov zdrobljenega česna in pusti da vre.

D u n a j s k i k r u h : = Š a r k e l j

Mešaj v skledi 5 rumenjakov, 16 dkg ml. sladkorja in drobno zrezane limonine lupince. Ko naraste, prideni 2 žlici opranih rozin, trd sneg na katerega vsipaj 16 dkg moke, rahlo premešaj in stresi v okroglo obliko, katero pa prej namaži z mastjo in potrosi z moko. Peci v slabici pečici.

C o k o l a d n e p r e s t e :

Presej na desko 25 dkg moke, prideni 8 dkg kakava, 10 dkg presnega masla, 10 dkg ml. sladkorja, limonine lupine in malo cimeta, napravi testa s katerega delaj male prestice. Nato jih zdevaj v pekačo in peci v neprevroči pečici. Pečene oblij z olivom.

O b l i v :

Razmešaj v majhni posodici segrete nastrgane čokolade, žlico ruma in stem oblij prestice ali kako drugo pecivo.