

10221. II. C. d. 1. 2.

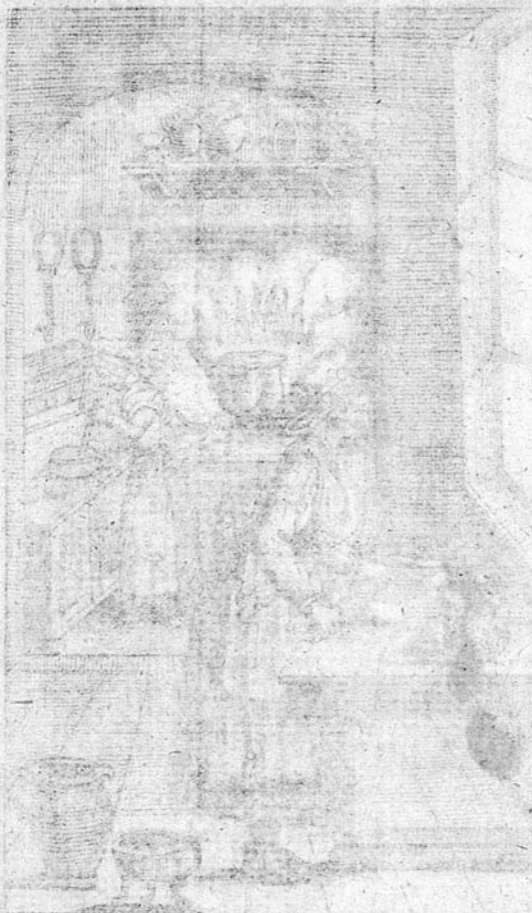
X

✓

I







1700
J. G. ...
L. ...

Handwritten text, possibly a signature or title, located at the bottom right of the page.



Narbolshi
Sa lazine

jedi
ludi.

Kuharske Bukve.

Is
Nemfkiga preslovenjene
od V. V.



*
Lublana.

Natisnene per Kleinmajerji fkusi saklado
Andrea Gaffler na tergi Nro. 190.

1799

The National Bank

New York, N.Y.

1890

Andres Gallier as Regt. N.Y.

1890

51720002415

Predgovor.

Ne le famo navada, ampak tudi spodobnost je, de shenske kühajo. Shene so fkerbnisfi sa snashnost, is njeñ zhedneh rok je vse perjetnisfi, one se snajo urnisfi obrázhati, imajo bol ojster pokûf, bistrisfi poduh sa raslozhiti, kaj bolshi, kaj sdràvisfi. — Moshkim naj ostane uzhenà sdravilka kühina v' apothekah. Kuharji so prevezh brihtni otli biti, shenske premojtriti; al kaj je is tiga vstalo? oni so snajdeli umne meshanja, al nevarne sa sdravje; ped savitemi inu komaj sastoplivemi besedami vpelali eno filno

zhędo nesdravih jedilov ; s' ptuj-
mi imęnmi kuhinški jesik Nęm-
zam inu Slovenzam smęsfhali ;
tako dalezh , de nam dan danafh-
ni fkoro ni mogozhe unajne ku-
harfke bukve sastopiti.

Krajnize fe kuhanja teshkō uzhe,
ker nesastopio pomęnik franzos-
keh, anglejskeh, lafhkeh inu nęm-
fkeh besedi ; posebna nadloga je
po desheli sunaj męsta , tam ga
ni zhlovęka , kir bi fkrivno sa-
stoptne besede rasloshil nevá enem
flovęnkam. Torej fim si persa-
del sazhetik ene krajnske kühine
v' roke dati mojem rojákinam.
One imajo zhaft , de so narejav-
ke sdraveh , dobro difhezheh , inu
snashneh jedi ; tedaj jeh nagovo-
rim : fturite tudi vę zhaft vafhi
kühini , de jo bote v' lastnim flo-
venfskim jesiki sastopile , govori-
te , inu ohranile. Ako nifim mo-
rebit vse prav po krajnskim sadel,
bodeti vę poprávile , inu sa en
drugi perhodnikrat povedale , kaj
imam prenarediti , kader fe bodo

te bukve drugizh natifkvale. Sledna vmetnost ima svoje lastne besede; tudi ve imate svojo visho kuhinske stvari prav imenovati, tedaj bodete narbol snale mojimu slabimu perzhetku popólnimost naloshiti. Zhemú besede krasti? Al ni slovenski jesik sadošti premôshen?

Kuhati je nekidána latinska nemška inu slovenska beseda; kuhati se pravi: narediti jedi perpravne sa zhloveski vshitik. Konez kuhanja je sdravje ohraniti, jedi so sdravila sa sdrave; tedaj more vse sdravo biti, is kar se jedila kuhajo, inu sdrava visha, po katiri se kuhajo. Savolo tiga se varjejo pametne kuharze pred obilno mastio, toľshóbo, inu sabelo, shpeham, svinškim, inu suhim mesam; sherke inu sháltove stvari odberajo inu odmetajo; pogrete nedajejo na miso, v' kufrenah ali bakrenah posodah nekuhajo, tudi ne v' zinasteh ali kofitarneh, kader je prevezh svinza

v' meš, temuzh le v' parsteneh inu shelesneh; one ohranio zhednost snashnost po kuhini; sploh gledajo, de se jedi fkusi dober pokuf inu lepo naredbo ne le garlu temuzh tudi shelodzu perporôzhajo.

Per sadju inu kiflinah je potrebna al freberna, al lesena shli-za inu posoda; drugi matalli bodo od kiflob rasjedeni, inu sdravju fhkodjejo. — Ogin naj bo zhist bres dima, de jed neperfmodi; suhe dreva, zhist sharjavza, varna inu fkopa roka per polenih, vender darovitna po potrebi, de se jed nezmari predolgo, ampak v' eno mero naprej gotova postane, inu prezej na miso grę. Prevezh sharjavze ni dobro; kir pa dreva prevezh varje, jih prevezh poshgè. Goręzha mast se ne vgasne s' vodo, ampak folio, al s'pokrivanjam inu sadushenjam, al pa se berfh po tlah rasliè.

Voda naj bo snashna, zhist, mehka. Studenez ima terdo, shterne mehko. Terda je, v' ka-

tiri se shajfa nerada raspusti, inu
fozhiva dolgo nesmezhi; ona po-
stane mehka, kader en zhaf vrè,
al v' fhkafi na zhifti fapi stoji.
Solitarjasta voda sturi rudezhe me-
fo, kader se v' nji kuha, to fi-
zer ni nesdravo, vender vsami
rajshi drugo nesolitarjasto savolo
lepfhiga vida. Dobra voda nima
nobene barbe, nobeniga duha,
nobeniga pokúfa; kolniza naj en
zhaf stoji v' fhkafi, de se vbrifhe
inu pòdle vershe. Per lepim vre-
meni rajshi vrè, kakor ob deshev-
nim. Voda per kuhanji smiraj
sgubluje, se ven kadí; to imenu-
emo: se vkuhati, se pokuhati.

Sol ima biti zhifta. Zhe je bol
nesnage polna, rajshi mokra po-
stane ob mehkim vremeni. Per
foli je potrebna fkôpa roka, ne-
smôtena glava. Morfka zherna
sol je narbol flana, bela majn,
kúhana sol narmajn; tē je treba
vezh djati.

Kval napenja stvari, v' katire
ga denemo, fkusi to napenanje

ali kvasenje dobí stvar eno vinu podôbno bitnost; kader gre dalaj, postane kiflôba; inu kader predalezh pride, je gniloba. Narbolshí kvas je, kader je on sam na narbolshi stopni svojga notrajniga napetja; tedaj se more prezej na droshe narediti inu fushiti; preposne droshe so prekifle; vinfke naj se sture od perveh moshtoveh pen, ali kifanja. Volove droshe so le mlade dobre. Varvaj se vino d'ati v' jesifhno posôdo; mleka nedevaj, kjer je popred ena kifloba bila, ako nisi posodo popolnim s' pranjem ofládil. Karkol gniti sazhnè, se pokashe fkusi smrad; ni sdravo, ima shè hud kvas v' febi sa nashe telô k' gnilobi napenati. Rajshí lakoto terpeti, kakor v' shelodez djati, karkol je le enmalo smrada nategnilo. Zhemú nam je fizer nos ravno nad ustmi?

Jed, katira savrè, je al prezej mehka, to je, kuhana, al pa napol mehka, to je barjéna, obar-

jena. Vrela voda je krop, s' tim políti se pravi popáriti, zhe je prevezh hud krop, se sapári.

Jed, katira se v' posodi nad sharjavzo shene inu kadí, se pari, to je paro, dim, ali put is febe kadí. Kader je posôda pokrita, pravimo, se dufhí, v' saparzi mezhi. Kaderkòl se pari tako dolgo, dokler rumena postane, imenuemo, de se rumení.

Shári fhe jed nad sharjavzo na shelēsni mrēshi ali rôfhi, de jo shár od sharjavze zmari, al omezhi, al sarumení; kakor postavim kolobáse i. t. n.

Pézhe se na fami vrozhíni inu ognovim puhtenji, kakor postavim kruh, tórta, pezhenka. Al je kruhna pezh pravfhina sa kruh vsadíti, jo poshufi tako: versi v' njo emalo bele môke, zhe se sashgè, je pezh prehûda; zhe pa narpred rumena, potle rujáva postane, je dobra. Pezhenka se nima predolgo pézhi, sgubí fok, inu je kakor fulia terta; pezhenje je per

mefu na majnfhi ftran dobro; per kruhi pa na vezhi ftran.

Shgè fe kafè v' odperti pofodi, inu moka sa preshganje inu preshgano shupo; shgè fe shgano vino v' saperti pofodi, ali v' saparzi; shgè fe tudi moka v' vrelim kropi sa shganze.

Kader eno stvar v' rasbelenim maflì al drugi maflì sarumenish, pravimo de zrefh, ali ozrefh; ozréjo fe pifheta, jajza, besèg i. t. n.

Pezhenje na rashni fe poliva al s' maflam, al fhpeham mashe. —

Kar je kosmátiga inu pèrnatiga fe al s' ognam ofmodì, al s' kropam omavsha, opushi, al ogára. Kar

je nezhedniga, fe ofnashi. — Shi-

vali fe na trebuhi prerèshejo, inu

istrebio, al istrebusio. Slovenzi

trebuh imenujejo tudi vtroba, te-

daj trebiti fe pravi is trebuha po-

brati zheva, jetra, inu slasti sholz.

Zedì fe na zedìli, na refhetzi,

al fitzì; inu fe al odzedì al preze-

dì; preshmé fe fkusi belo ruto.

Shverkanje ras-shene narasen, k'

tim je potrebna ena nalafh od ftergarja ali draflarja vftergana shverkla. — Safúka fe moka s' vodo, s' jajzam : od tiga pride fuk , ali fúkanzhik ; tudi fe safuka ribani kruh , preshgana moka , al druge rezhi na mefni al drugi shupi , is tiga pride fuk na mefnine , katirga sôf imenujeo ; fe sna tudi rezhi fok , ker v' ta sof pride fok od mefa , od lemon , al drugiga istlázhenga fadja. — Kader mefô podfeshefh , proftor fturifh , al isvôtlifh , ter s' drugim maham ali mafhenjam napolnifh , fe pravi : budláti , nabudlati , nadêvati , namafhiti ; mafhenje pa je budla , nadêv , nadêvka. — Navlêzhe , podlêzhe , al fhpika fe mefo fhpeham inn s' jeglo , al fhpikavnikam. — Mefha fe s' kuhalnizo shlizo , al s' lefenim nosham ; kader jajza ras-shenefh , jih al rastepefh , al raspênifh ; maflo fe vméde , vmesha , vmáne. — Kader jed pufifh kuhati , al pa hladíti , dokler poftane kripkejshi al terdi-

fhi, pravimo, de se sakripne, ali sakerpne, to je kerpka, ali kripka bode.

Difhávo imenujemo vse, kar lep duh jedem dá. Ene difhave so domazhe, kakor: shalbel, peterfhil, majerôn, vertnine. Druge so fhtazunfke prideo is unajneh deshél, postavim: nagelshbíze, fladka fkoría, muskatzvet, anglejska difhava. Domazhe difhave so bol sdrave, inu narbol gospodínske.

Kader se rezhe s' lemono kifati, je tudi vino, al jesh dober, ako nimash lemôn. — Sagó je v' fhtazunah naprodaj.

Kuharze naj berejo te zêle bukve sapôred, de eno sploh sastopnost dobôjo. Pamet jeh bo, uzhila k' fledni jedi vezh al majn perprave vseti, kakor imajo sa vezh al main ludí kúhati. Semterkje se snajo ene stvari premeníti, opuštiti, druge perdjati: fkušnna je velik uzheník.

Dalaj imam savolo krajnskiga jesika v' katirim fo te bukve pifane, oppomniti : jes fim gledal na narbol snane med flovenzi najdene besede, de bi vsm sastopen biti mogel. Kaderkol ene krajnske bukve na dan prideo, ima sledni kaj zhes jesik godernati; enimu je prevezh po hravatski, drugimu prevezh po nemski, inu tako naprej; jes pravim: mi moremo krajnske flovenske besede poiskati semtertje po desheli rastresene, inu na to visho fkup nabrati zhislo flovenshino. Skufhna me uzhi, de ni lahko stvar najditi, katira bi se v' enim al faj drugim koti prav po flovenski ne imenvala; zhe ja pa kaj novizh snajdenih inu starim flovenzam nesnaneh rezhi, se snajo te po unajnih jesikih imenvati, ako bi jo mi nemogli is ene flovenske korenine karliti.

Moje besede v' teh buhvah fo fkoro vse krajnskiga flovenskiga roda s' tim samim raslozhkam, de

se povsot v' nashí desheli nego-
 vore. Al ima pa savolo tiga me-
 ni kdo kaj ozhitati? bom li dru-
 gam hodil imena berázhit, kader
 jih domà najdem? nebomo li ni-
 kol nash govóor poprávili? Ako
 bi ta rezh tako naprej fhla, bo-
 mo doshiveli, de se nebôdo go-
 renz, dolenz, inu notrajni eden
 drugiga sastopili; eden se bo po-
 nemshval, drugi bo sam na febi
 ostal, tretji bo napól Lah. Kdo
 bi potle krajnzam bukve pisal?
 Tedaj moremo eden drugimu po-
 dáti, kar ima sledni dobro zhi-
 stiga.

Katiri nemshújeo, pravio: fíla,
 kar pa gorenzi inu drugi po de-
 sheli budla imenujeo. Lublánez
 nudelbret, po desheli díla; haf-
 obfóten riba nesastópi nobeden po
 stranfkih krajih, kader pa rezhem:
 obarjena riba, me bodo sastopili.
 Take besede so nadalaj arenshmalz,
 to je jajza v' mafli; knedel to je
 gnedel; burfel to je kotzhnek,
 kir je na shtir kóte vresan; aj-

moht to je mešnána v' fúki al v' foki; rôfh to je mresha; einbund to je savesana podvíza ali potíza; fhetla kar je sajemniza al sajemávka.

Gorenz inu drugi pravio štaklenza namešti flašha, ker je is štaklâ to je is glashavne. Namešti taler pravio dilza al krôg; mavrah je smerzhék; pušhel je šnopèk ali svesik.

Libra ali funt je noviga snajdenja štarim nesnániga, v' tim se rajšhi vershem po latinzih inu lahih, kir imajo besede bol lahke sa isrezhi, kakor Nemzi; ravno tako bi ješ rajšhi rekel brodet, kakor ajmoht.

Per meštih so našhem flovenkam, katire se pridejo kuhat uzhit, narbol smeshne besede, kader v' novizh flifhio, postavim: einrírati, oblavšhirati, gori djati, abtribati, durhšhlagati; kar bi se vúner lahko po flovenškim reklo: safúkati, obariti, istrebúšhiti, v-mólti ali vmeti, prezediti.

Sposnam, de nismo she per
sadni popolnimosti zhištiga kuhin-
fkiga jesika. Narlaglaj bi meni
v' ti reži pomagale gospodine po
desheli, kir so narblishej per is-
virki nefkashéniga flovenštva.

Satorej perporozhim inu pro-
fim, de bodo pervimu sazhetku
dobrovolnô persanefli, moje per-
sadevanje poprâvili, ter flovenško
kúhino v' en stanovitni red inu
versto djali.

Lublana 1. dan mali travna 1799.

Valentin Vodnik.

I. Shupe.

1. Rumena shupa s' knedelni is Sagô?

Eno, ali vezh liber pustiga govejiga mesa sręshi na resine ali fhnite, jeh potolzi, v' moki povalaj, deni v' kastrolo v' rasbęleno maslo; perdeni stolzheniga gvirza ali difhave; inu pusti, de se spezhe. — Drugiga govejiga mesa perstavi po navadi kuhat, sraven en malo basilike inu peterfhila; ga sęeni, inu ofoli. — Kader je uno meso v' kastroli pezheno, perlivaj od tę kuhane Shupe v' kastrolo, kakor je fizer navada de se rumena shupa naredi. — „Sagô sberi, operi, inu posębej perstavi kuhat na en malo zhfite goveje shupe, de se na tefnim kuha, inn de se ne ras-kuha. Kader je „Sagô dosti kuhan, ga ręshi s' shlizo is lonza na knęedelne ali zmoke



v' fkleđo; vli gori rumeno shupo, ka-
 tēra je sprēdej popisana; jo obloshi s'ku-
 hanimi Karfiolami, inu daj na miso.

2. *Ena možna postna shupa.*

Perstavi tri polizhe vode k' ognju,
 kadar vrē, persuj sribane shēmle notri;
 pusti kuhati tako dolgo, de postane ka-
 kor en gost sok. Potēm perli en frakel
 bēliga vina, en frakel kuhane vode od
 zherneh zhēshen, lup od limone, eno
 treshizo fladke fkorie; pusti, de to v-
 kup she enkrat savrē. — V' enimu lon-
 zu posebej ras-tepi dva rumenaka, per-
 deni sok od ene limone, en malo stol-
 zheniga zukra, inu pol shlizhe moke;
 na to vli uno shupo, dobro premeshaj,
 perstavi k' ognju, inu kader vrēti sa-
 zhne, je gotova sa v' fkleđo vlit, inu
 na miso dati.

3. *Lepodišheza shupa od selishov.*

Vsami shpargelov, krebūlize, ki-
 flize, peteršhila s' korēnam inu per-
 jam, endivie, spinazhe, sēlene, vse
 zhēdno operi, inu drobno srēshi; deni
 v' lonez, nali vrēle goveje shupe, kar
 je sa kofilo trēba; pokrā, perstavi od
 de-

delezh k' ognu, de nebode s' valam vręlo, ampak en mal pogajnaló; zhes eno uro pokufi, al je shupa nozh is sęlifh vsęla. Zhe shę lepo difhí, jo prezędi fkus fitize. ,Skuhaj na nji nudelne, al rajfh, al opezhen kruh; al ras-tepene jajza.

4. Zhokoladna shupa.

Sa eno trio bokale dershiozh lonez vsami fhtir kuhalnize moke, jo ras-tepi v' merslim mlęku, prezędi v' lonez, perlivaj s' kuhalnizo męshajozh vręliga mlęka, de bo polhen; pufi dobro sauręti; potlej perdeni pol lotha stolzhene fladke fkorie; tri zęgle zhokolade, katero fi popred v' vręlim mlęku pregnal; perversi zakra, inu en droblanz froviga mafla, to je putra; kader je vse vkup en malo zhařa vręlo, vlí na opezhen kruh v' fklędo.

5. Rumena mesna shupa.

Pomashi eno koso al s' maflam, al s' na goveji shupi posnęto mastjo; polo-shi v' njo en malo sręsaniga fhpeha, kofhtrunoviga mesa, peterfhila, korenja, sęlene; perli pol sajęmnize shupe;



postavi na sherjavzo; kader se povre, inu zherzhi, salivaj s' shupo; kader se je vse sarumenilo, nali shupe, kar je treba, pusti dobro prevreči; prezedi fkus sito; fkuhaj na ti shupi, kar zhefh; jo snafh tudi k' ajmohtu perlivati.

6. Postna shupa od ribjiga droba.

V' eno kosò deni putra, pol zhebula, fhatraja, eno pero lorbarja, inu ribji drob dinftat; kader je dinftan, vsami zhebul inu lorbar ven; drob pa v' en pifker; ga nali s' posebej kuhano grahovo shupo, inu ga pusti dobro kuhati. V' ponvi raspusti en droblanz putra, kader je rasbelen, sarumeni v' njemu fhfir kuhlize moke, inu drobno srèsan zhebul; s' tim sarofhtaj shupo, jo s' jefham okifaj, ofoli, gvirzaj, perdeni fmetane; jo pusti fhe dobro vreči; pottlej jo vli v' fklèdo, na karkol ozhefh.

7. Zesarjov jeshpren na shupi.

V' en polifhki lonez vbi dvanajft rumenjakov, jih ras-tepi, kader se do pol lonza naraftejo, nali she ofolene mlazhne goveje shupe pod kraj lonza, vse vkup s' shverklo ali fhpredlo dobrò



ras-shverkclaj. Nalij eno kastrolo s' na pol vreĭim kropam, tukaj notri postavi sgoraj imenvani lonez s' rumenakmi inu shupo, ga pokrij s' vreĭno, inu puŭti na sherjavzi vreĭti; kader je v' terdo kuhano, se to imenuje zesarjov jeŭshpren. Is lonza ga s' shlizo reŭshi, de podobo od nje dobi, ga na fkleĭdo pokladaj, najn vli al mesno, al poŭtno shupo, inu daj na miso.

Zesarjov jeŭshpren se sna tudi tako narediti: v' en piŭker deni dve shlize zvĕtne moke inu en mafsĕlz smĕtane, dobro smĕshaj; potlej perdeni dvanajŭt rumenakov, ofoli, supĕt rastepi. Piŭker postavi v' na pol vreĭi krop v' kastroli, vse vkup na sherjavzo, de se fkuha; sadnizh devaj s' shlizo na fkleĭdo, kakor je sgorej rezheno. — Zhe pak hozheŭh zĕliga v' shupo djati, moreŭh en drugi piŭker s' putram dobro namasat, to v' pervim piŭkru narejeno meŭhanje notri preliti, inu kuhat perstaviti, kakor sgorej. Se bo rad od piŭkra lozhil. Zĕliga dĕneŭh v' fkleĭdo, najn pa shupo.

8. Shupa od seliŭh.

Obloshi eno kastrolo, ali koso na dnu s' putram, noter deni zhebula, koren-



renja, peterfhila, na kofze sręsaniga mefa govejiga, telezhjiga, inu peretni-ze od kopunov; vse vkup postavi na sherjavzo, nepokri, nizh ne mefhaj. Kadar se spodej rumeni, perlij en malo goveje shupe, inu pusti dinstat, dokler je sadosti rumeno. Po tem salij s' shupo, pusti dobro prevreči, prezędi v' en lonez, posnami mast, inu vlij v' fkleđo na opezhen kruh. Sręshi kılłize, krebulze, korenja, inu peterfhila na drobno, kakor se nudelni řeshejo; te selišha perstavi na zhisti vodi, de savrejo; pottlej jih na rešheti ozedi, inu v' shupo fkusi sito pretlazhi. V' to shupo snalñ tudi djati en kof kuhaniga telezhjiga mefa per kosti; al persni kofez od kosli- zha, ali jagneta; mlade pišbeta; al kej drugiga; inu tako na miso dati. — Tudi je ta shupa dobra k' drugem jedem, de se jem s' njo rumena farba dá.

9. Rumena shupa.

Rasřeshi govejo mast na tanke řesine; s' njęmi obloshi dno ene kose, inu s' nekaterem řesinami špęha. Sręshi eno libro foknatiga mefa ne opraniga na tanke řesine, ga potolzi s' nošhovim robam, obloshi v' koso; en malo zhe-



zhebula, nagel shbiz, kólfhize, na kofze sręsane frove rępe; postavi na sherjavzo, pokrij, puſti diſtat. Kader je ſhe rumeno, potreſi s' eno peſtjo moke, puſti roſhtat, inu med roſhtanjem vedno meſhaj. Potlej ſalij s' dobro ne preſlano govejo ſhupo, inu puſti dobro vręti. Stolzi eno zhetert libre mandelnov, deni diſtano meſo is kose v' moshuar inu ga ſtolzi dobro mej mandelni; vſe vkup deni v' koso naſaj, puſti ſhe en zhaſ vręti, prezeđi ikus ſito; zhe je ſhupa pregoſta, vlij ikus ſito druge zhiſte ſhupe, de ſe ta kuhani drob preplahne. Gvirzaj s' ſhkapletam, ſtolzhenim nagel shbizami; ſoli, kar je prav; pokrij, postavi od delezh k' ognu, de nebode vezh vręta, ampak le en malo poganjala.

Na leto ſhupo ſe deſe, kar bom ſdeej povedal: 1) ras-ſekaj na drobno pol libre teležhiga meſa; ſređizo od ſhemle namozhi v' vodi, ali v' mleki; jo oshmi; tudi nekej govejiga muſga, en tanko ajurirano jajze, sa en oreh putra; vſe vkup drobno ras-ſekaj. 2) V' eni ſkleđi premeſhaj sa en oreh froviga maſla ali putra, noter ſređi to poprejhno ſekanje, ſtepi dva jajza, jih gori vli, potreſi s' ſtolzhenim nagel shbi-



shbizami, inu fhkaplętam; sadnizh ofo-
 li. — 3) Od tęga vsami dvę fhlice prozh,
 inu naredi klobafize, inu jeh izri ali
 pohej; ali pa knędelze, inu jih fku-
 haj. — 4) En malo telezhjiga kuhaniga
 vimena, inu dva preshelza sręshi na
 kozhike, versi v' fklędo, inu dvę shli-
 ze smętane, tudi nekej moke sraven,
 vse vkup dobro smęshaj de postane ka-
 kor mehko testó, pomashi eno kosizo
 s' frovim maflam, v' njo poloshi to te-
 stó, postavi na eno frędnó sherjavzo,
 pokrij, na pokrov deni sherjavze, pu-
 sti, de se pozhasi rumenu sapezhe. 5)
 Ras-fekaj en malo mersle telezhje pe-
 zhenke, kapar, inu govejiga musga; to
 deni v' koso, perversi en kolzhik ma-
 fla, eno pęst drobtin shęmle, nekej
 sręsaniga lupka od lemón, gvirza, ka-
 par, foka od pol limone; pusti na sher-
 javzi dinstat, perlįj en malo vina, ven-
 der ne prevezh, de nebode prerędko.
 Kader je dinstano, postavi na stran ohla-
 diti. 6) Vsami zvetne moke na dilo,
 sdrobi eno zhetert libre froviga mafla
 na moko; v' frędi naredi jamo, vbi eno
 jajze noter, ofoli, perlįj vina, al flad-
 kiga mlęka; naredi testó, ga svalaj, de
 bo sa en noshov rob debęlo; na svala-
 no testo nastavi kupzhike od tiga Nr. 5.



popisaniga sekanja, katero se je v' kosi
ohladdo, okol kupzov pomashi s' belakam;
vręshi s' pitnim glasham vsaki ku-
pez ven, inu savij vkup, kakor se na-
loshene pašhtetize delajo. Pohaj jeh v'
mafli lepo rumeno, inu ne prenaglo. —
Kader je na fklędo devati, vlij rumeno
shupo na opezhen kruh; v' fredo fklęde
posiavi flanzot Nr. 4, ali pa s' shpeham
navlezhene pezhene golobe, al kuhani-
ga kopuna, puto, al rumeno s' kólsh-
zo vred dinstane smerzhiké to je mav-
rahe. Okol nastavi knędelze, al klobá-
fize Nr. 3, per kraji fklęde pa pašhtę-
tize Nr. 6, inu daj na miso.

10. Penjska shupa.

Sřeshi na podolgaſto, seęe, kolera-
be, lařhke brokole, korenje, spargel-
ne, kavle, řepo; deni kuhat, de se vse
obari; potlej perřtavi dinstat s' frovim
maflam, inu selenim graham; potem
salij s' govejo zhiřto, ali rumeno shu-
po; gvirzaj, ofoli, inu jo na opezhen
kruh v' fklędo nalij.

11. Olio - shupa.

Naloshi v' eno veliko koso lepe go-
ve-



veje mastí, al pa shpeha; tudi sręsani-
ga meša telezhjiga per vratini, pezhęn-
ke, ali kar pezheniga ostane od kofh-
truna, kopuna, Basanta, jerebíz, sele-
nine, ohrovta, en zhebul, rępo, ko-
renje, peterfhila s' korenino, sélene,
mushkápłęta; deni dinstat na sherjavzo,
dokler lępo farbo dobí. Kader sazhne
pokati, perlij shupe; kader je rumeno,
nalí goveje shupe, kar je tręba; pusti
pozhasi vręti, dokler se meso, inu se-
lenje omezhi; potlej prezędi skusi si-
to; zhe je pregošta, perlij she goveje
shupe, inu jo daj na miso.

Zhe ozhefh is nje sholzo narediti,
posnamí vso mast is nję; pusti jo ohla-
diti, ras-tari notri dva jajza s' lupino
vred; potlej jo perštavi na možno
sherjavzo; jo mešhaj, dokler sazhnę
vręti; kader en malo povrę, jo prezę-
di skus sito; supęt na sherjavzo posta-
vi, vędno mešhaj, pusti vręti, dokler
se sgošti, de se kose perjema; glej pa,
de se ne perlmodi. S'to sholzo snafh
brodęte, inu druge jedi bęłiti; tudi seboj
na pot vsęti; kader ne dobifh shupe v'
ofhtarii, vsami en malo tę sholze v'
skłędizo, perlij kropa, premęšhaj; imafh
dobro shupo.



12. Mandelnova shupa.

Sležhi mandelne, jih stolzi, perdeni enmalo vode med tolzhenjam, de ojlmati nepoftanejo. Poloshi jih v' koso s' smetano, en malo fladke f'korie sraven. Kader savrô, prezedi f'kusifito, perdeni kej difnigiga, inu zakra, dva rumenjaka; dobro presheni s' shyerklo; postavi na sherjavzo, kader ozhe vreti, fe vlie na piinkote, al na opezhen kruh.

13. Shupa od ruderzhek jagod.

Jagode sberi zhisto; na en polizh jagod nalij en frakel vina, inu en frakel vode, perstavi jih kuhat; kader so kuhane, jih presheni f'kus gosto zedilo; potlej deni spet kuhat, inu en malo vino, inu zakra sraven. Kader v' fklêdo vliesh, deni po verhu opezheniga kruha.

Ako ozhesli zhisto shupo imeti, vlij kuhane jagode na tanko ruto, inu le en malo oshmi, de nepojde gofha f'kusi. Namest opezheniga kruha fe suajo tudi zukreni kruhki na shupo naloshiti, po tem, k' je she v' fklêdo djana; tudi opezhen kruh fe more potlej



naloshiť. de k' dnu ne pade, zhe ni morebiti v' maflu pezhen.

II. Sęlnate Jędi.

14. *Namashen ali flan ohravt.*

Ohrovtove glave otrębi, inu postavi fkuhat, ne premehko, de ne rapadejo, kader so kuhane, isręshi to trędno ven, de bodo votle. Sa taiste namashiti sręshi pol libre telezhjiga mefa na řesine, sberi ven koshe inu kite; namozhi v' mleki beliga kruha; ga oshmi; narędi is tręh jajz ajnriranje (to je: jih vbi v' fklędizo, smęshaj, deni v' kosizo na en malo mafla, postavi na sherjavzo, mefhaj, de gošto postane, vender ne preterdo.) To is ohrovtovih glav isręsano preshmi; dalej vsmi en malo musga; vse to drobno vkup rasręshi, ofoli, perdeni tri kuhalnize kifle smętane, inu dobro premęshaj. S' tim męshanjem namashi ali filaj ohrovtove glave. Posebej deni shpeha, al masti od



goveje shupe v' eno koso, inu dva stroka zhefna; na to poloshi ohrovtove glave v' koso, perlij eno sajem-nizo goveje shupe; pokrij, pusti na sherjavzi tri zheterti ure dinftati. — V' eno drugo kosizo deni mafla na sherjavzo, kader se rasbeli, deni moke inu ribaniga kruha notri, de se sarumeni; potlej perlij goveje shupe, inu pusti dobro vręsi; to je po nemshko en ejnbren, aii preshganje. — Kader ohrovt na fkleđo đevash, ga polij s' tim preshganjem, inu pusti ihe v' fkleđi na sherjavzi vręti. — Na postne dneve vsami namešt mesa eno kuhano inu otrębleno ribo, inu namešt musga vsami froviga mafla, ali pa rakoviga putra.

15. Namasheno frovo sele.

Terde sefnate glave v' srędi ven isřfhi, de bodo enkolko votle, perftavi s' enim kozam shpeha napol mehko kuhat v' lonzu; kader so napol kuhane, jeh ozędi. — Nekej glav perhrani sa namashiti, nekej jeh pak drobno sręshi, perdeni ras sekaniga suhiga, al telezhjiga mesa; meshaj nekej mafla, v' meshano maslo vbi nekej jajz, vkup do-



dobro vmešhaj; v' to deni ribanga kruha, shkaplëta, lhtupe, inu foli; vse to vkup smešhaj, inu s' tim namashi sełnate glave; nekatere sełnate peręsa odberi, de sujini savęshefh glave, kader so namashene. Potlej jeh deni, de se mehko skuhajo. — Pomashi eno sklędo s' frovim mašlam, v' njo vloski te mehko kuhane glave, po verhu jeh enkolko krisham preręshi; sa polivat naređi is froviga mašla, kifle smętane, inu muškaplëta en sofs; s' tim polij glave, inu jeh pusti en zhař v' sklędi nad sherjavzo vręti. — Na pořtne dneve naredi mašhenje is řib, sháb, ali rakov namęsti mesa.

16. *Namašhene ali filane kolerabe.*

Kolerabe se olupio, na verhi en pokrov odręshe, is fręde se isřęshejo, inu votle naređę. Isřęsanje pořębej drobno ras-sekaj, v' frovim mašli spezi; med to vbij na vsake dve kolerabe eno jajze inu eno shlizo mlęka, en malo ribaniga kruha, muškaplëta, inu foli; to mešhaj, inu s' tim namashi svotlene Kolerabe, pokrove s' prejo goripoveřshi, inu na mesni shupi skuhaj; shupo stari gořto s' ribanim kruham; kolerabe slo-



sloshi na fklędo, poręshi niti prozh, polij s' shupo, inu s' peterhilam enmalo obloshi.

17. Spargelni.

Spargelne operi, povešhi v' snopke, jih naravnost perrešhi sadaj na rituvji, inu fkuhaj na zhisti vodi v' mehko. Kader so mehki, jih odstavi, vodo odzędi. Sa polivanje vsami rumenaka od jajz, pol shlize bełe moke, eno shlizo vode, to mešhaj v' enim piskerzi; potle perlij enmalo vode, na katiri so se spargelni kuhali, tudi en kozhek putra, muskatzvęta, solí, zukra; perstavi k' sherjavzi, vędno mešhaj, dokler se gostiti sazhnę, pa nesnę vřeti. Potle se otlazhi ena limona notri kolikor je tręba, se premešha, inu na spargelne polię, katiri se popred na fklędo rasloshe.

Polivanje snafh tudi tako naręditi: poloshi en kofez froviga mašla v' kofizo, ga rastopi, permešhaj bełe moke, pręden se sarumení, deni ene shlize vode sraven, premešhaj, inu fkuhaj; kader vrę, perdeni muskatzvęta, enmalo froviga mašla, mešhaj, dokler se mašlo rastopí; s' tim polij spargelne.



18. Seleni grah v' smetani.

Mlad seleni grah deni s' putram, zukram, inu enmalo foli v' kosi na sherjavzo dinstat; posebej rastepi tri jajza, deni jih v' en frakel smetane, perdeni eno shlizo bele moke, s' tim polij grah, pusti ga savreči, potle je dober sa na miso nesti; snafh tudi karbonade najndjati, ako ozhefh.

III. Kuhane, Dinstane, Nadevane jedi od mela inu peretnine.

19. Temfani golobi.

Golobje jętra, serza inu shelodze drobno rasfekaj; deni na nje froviga masla, jajzhne rumenake, ribani kruh, muskatzvęta, inu shalbla; mefhaj, de postane kakor rahlo testó; s' tim napolni golobam krefe. Poloshi jih v' koso, pokrij, pusti jih pezhi, obrazhaj, dokler se rumeno sapezhejo. Potle perlij goveje shupe, potrefi muskat oreha,



ha, sręsani lup od lemôn, tudi kapar, zhe ozheh; inu puſti jih pokrite do dobriga tęmfati. Sadnizh deni na ſkleđo, potreſi s' ribanim kruham, inu oblij s' na maſli sarumeneno moko.

20. *Telezhje meſo na franzoſko viſho.*

Nareſhi vitraſtiga telezhjiga meſa na bleke, ga potolzi s' noſhovim robam, de bo mehko; sloſhi ga v' kaſtrolo, v' katiri je popręd nekaj putra raſtopleniga, vędno meſhaj, de ſe telezhje meſo nepershgę. Potlej sręshi nekaj peſe na ſhipe inu enmalo zhebula, veriſi notri, inu puſti, de ſe rumeno ſapezhe s' telezhjim meſam vkup; po tim perlij goveje ſhupe kar je ſa ſoſ tręba, deni notri ſoli, ſhtupe, nagelnoveh ſhbiz, muſkat oreęha, dva lorbarjova peręſa, enmalo jeſiha; inu puſti vręti, de ſe mehko ſhuha.

21. *Auſtrige iſ telezhjiga meſo narediti.*

Vręshi beliga papirja na okroglo, kakor je ſkleđa velika, na katiri poide jęd na miſo, ta papir pomashi debelo s' ſrovim maſlam, to je putram; vręshi



en kofez pratastiga telezhjiga mesa, ga sreshi na take kofzhike, kakor so austrige, tolzi jih s' noshovim herbtam, rasloshi na papir, potresi s' ribanim kruham inu muskat zvetam; postavi papir na rosh nad flabo sherjavzo, pokapi s' sokam od limone; kader so pezheni, deni papir na sklodo, daj na miso; bodo menili, de so austrige.

22. *Pisheta s' rakmi namashene v' hrenovim sosis.*

Rake fkuhaj, otrębi vratove, jih drobno raslekaj. Namozhi v' mleki beliga kruha, vbij notri jajz, kulikor pishet, tuliko jajz, deni notri raslekane rakove vratove, ofoli, inu vse vkup dobro premeshaj inu presheni; potle vsemi otręblene inu podfeshene pisheta, jih filaj, saveshi, na rashin natakni, inu pezi, kakor se filane pisheta fizer pezhejo, med pezhenjam jih polivaj s' rakovim putram; ta puter se tako naredi: vsami shivote, noge, inu shipavnize od sgoraj imenovanih kuhanih rakov, jih stolzi v' moshnarji, vse vkup deni v' koso, sraven eno kepo froviga maffla, postavi na sherjavzo, meshaj, kader

der se puter stopi, deni na ruto, preshmi v' eno sklędizo fkusi ruto, to je rukovi puter; Kostl inu kar v' ruti ostanne se prozh vershe; s' unim preshetim putram pa polivaj pifheta, kader se na rashni pezhejo.

Timzhasi perpravi sôf sa pifheta v' sklędj politi. Sa ta sôf deni en malo popisniga rakoviga putra v' koso na sherjavzo, notri deni nasterganiga hri-na, enmalo foli, dve shlize bele moke, nekaj smętane, pusti vręti; kader so pifheta pezhene, jih deni na sklędo, polij s' tim sdaj popisanim sosam, inu daj na miso.

23. Goveje meso v' svalkih.

Sreshi pustiga govejiga mesa na ploshuate resine, potolzi jeh prav na mehko s' noshovim robam. Posebej vsami fhpeha, enmalo peterfhila, nagelshbiz, shtupe, foli, inu enmalo luka ali zhesna; te stvari vkup raspękaj, inu na goveje bleke naloshi, potle jih skup savl, sahplli, na tizhji rashin natakni, per ognu obrazhaj, pezi, inu s' putram inu jesham polivaj. Pezhene sloshi v' sklędo, polt en sof na nje, inu daj na miso.



24. *Vestfalske klobase.*

Vsami tri libre govejiga mesa, inu eno libro goveje masti per ledvîzah; Goveje se fkuha, mast pa le samo obarî. Potlej se oboje prav drobno rasfeka, sa en krajzar beliga kruha v' goveji shupi rasmozheniga inu spet oshetiga sraven dene, tudi sol, shtupa, stolzheni nagelshbizi, inu majeronove plevize. Is tiga se klobase v' debele mastne goveje zheva nadelajo, obare, enmalo prekadę. So dobre v' seli ali ohravti pogrete, ali na frovim masli v' kosi pezhene. Morejo v' kratkim pojedene biti, se nedershe dolgo.

25. *Mushganove svinske klobase.*

Pusto svinsko meso inu svinsko potrebushino sekaj prav drobno. Potle deni sraven svinske mushgane, enmalo sręsaniga lupa od lemôn, stolzhenih nagelshbiz, dishave, inu solî. Klobase nadelaj v' svinske zheva, obęi v' dim tri dni; jeh pezi v' frovim masli, al kuhaj v' ohravti, seli, al repi.

26. *Shpehovi griesovi zmoki ali
Knedelni.*

Vsami en mazelz griesa, dve na shtirvoglate kozhike sršane shemle, eno rës ali unzho raspušheniga shpeha, seleniga sršaniga peterfhila, na vse to eno sajemnizo vrële goveje shupe gorivli, dobro premešhaj, hitro sakri, de se sazukne; potle ofoli, vbi pet jajz notri, vse premešhaj; is tiga dečaj zmoke, jih kuhaj pol ure na goveji shupi; deni v' fklëdo, pol s' enmalo goveje shupe, naloshi okrog ene resine mladiga preshizha, inu potreši s' drobnakam.

27. *Volovski jesik v' goshuvji.*

Skuhaj volovski jesik na ofoleni vodi, potle ga olup, po sredi ga narsen prerëshi. Posebej vsami eno pest goshuvja ali hezhepezh, ga skuhaj mehko, presheni skusi fitze, sraven deni goveje shupe, en kosarz vina, eno shlizojësiha, lemonoviga lupa, stolzheneh nagelshbiz inu zukra; deni v' koso kuhat inu sraven en kofez froviga masla. Ta sof vli na jesik v' fklëdo.



28. *Kralevo goveje meso* (boeuf royale.)

Vsami en kof govejiga pratnatiga mesa, ga navleži to je nahpikaj s' speham, kateriga si podolgasto rasresal, inu povalal v' drobno sresanim peterfhili, zhesni, shtupi inu v' foli. To navlezhenno meso deni v' koso, katire pokrov dobro sapera, pokri, de duh ven ne pojde. Na dno kose naloshi tanke resine od shpeha, sraven deni eno zhebulo, v' katiro si nagelshbize nataknil, ene peresa lorberja, en inopek peterfhila, krebulze, inu korenja. Ob strani kose, inu verh mesa se tudi s' tankim shpeham obloshi, inu potrese s' dilhavo, kar jo je ostalo od shpeha, katiriga si narresal sa navlezhenje inu v' dilhavi povalal; tudi se denejo sraven ene shtir telezhje noge zhedno omavshane. Sdaj pokri koso na tanko, postavi na flabo sherjavzo, jo perkladaj pozhasi, inu pusti na sherjavzi shtir inu dvajset ur. Potle perli en maselz zherniga vina, en kosarz jeshiha, pusti ene ure vreči; po tem vsami meso ven. Raste pi jajzhniga belaka, de se speni, ga permeshaj v' shupo, katira je v' kosi, de se szhisti, Potle jo prezedi ikusi

ruto, berkle versi prozh; operi koso, poloshi spēt notri meso, prezejeno shupo vli gori, pufti en zhaš dinstati; na to visho je kralevo meso narejeno. Ono je lepo inu dobro; famo to je tręba fkerbęti, de sherjavza je smirej flaba, inu de se pozhasi dinsti.

29. Divji prefizh.

Odsękaj od omavshane prefizhove glave spodni dęl, to je zhelufti, inu jes k; rivez ofnashi, mertvo kosho lepo otrębi, inu vfo glavo operi. Deni jo v' pilker, sali en dęl vina, jęsiha inu vode, perdeni solı, difhezhiga selenja, lorbarjovo perje, zhebula, zhefna, korenja, sęlene, peterfhila, lemonoviga lupa, brinja, difhave ali gvirza; perstavi kuhat, de bo mehka; kader je sadoftı kuhana, pogerni bęlo ruto na eno fklędo, postavi gori na njo is lonza vsęto inu ozejeno glavo, obloshi s' roshami, al s' perjam od peterfhila, al od pomeranzh. — Še sna tudi v' zhernim brinovim sofi to je poliwiki na miso dati, ali pa v' povrętini to je v' folsni.



30. *Divji petelin v' polivki.*

Divji petelin ofknben, ofnashen, inu istrēblen se navlęzhe s' fhpeham, se dene v' koso dušhiti ali dinstati, dokler postane mehke inu rumen; posebej se naredi sof ali polivanje is olivk, al kapar, al brinja, inu najn polie.

31. *Jerebize v' lashki polivki.*

Pezi jerebizo na rashni tako, de bo mehka inu sozhna. Posebej deni v' eno koso olja, ozri na tim olji sekane jetra inu shelodez od jerebize, potle perli jesiha, vina, inu shupe; kader to vkup savre perdeni sręsaniga drobnaka, dišhave ali gvirza, limonovga lupa, prezędi to polivko fkusi fito v' eno drugo koso, rasręshi sozhno pezheno jerebizo na zheterti, deni jo v' to polivko kuhat, perdeni sardęle, inu sroviga mafla. Kader je mehko, deni v' fklędo, oshmi notri soka od lemone, inu daj na miso.

32. *Sajx, al Jereb v' ojlnati polivki.*

Sajza, al Jeręba na rashni soknato pezheniga deni v' koso, v' katiri si per-
pra-



pravil vrelo polivko is ojla, vina, lemonoviga lupka, zhebula, zhebna, šekaniĝa plezha, dihave, inu perlite goveje shupe; v' tim naj se do mehkiĝa kuha; sadnizh pertręsi inu permeřhaj enmalo moke, puřti vręti, inu v' ti polivki daj na miso.

33. *Piřheta, al golobi v' zherni polivki.*

Kader jih sakoleřh, perřtręsi kri v jeřhi v' eni řkledizi inu kri s' jeřham vkup pomęřhaj. Piřheta al golobe deni v' koso s' frovim mařlam, de se navsamejo, sraven enmalo peterřhila inu dihave; pořębej řturi eno preřhganie s' enmalo zukram, to deni zhes piřheta al golobe, perli rumene shupe, zherniĝa vina, puřti piřheta al golobe notri kuhati, sadnizh deni sraven kri v' jeřhi, solı, inu foka od lemone, puřti řhe enkrat savręti, daj na miso.

34. *Teleřzhje s' kumarami rumeniti.*

'Teleřzhje meřo rasřęři na majhine kořze, operi, deni v' koso, ofoli, en koř froviga mařla, muřkatzveřta, eue
re-



resine limone, enmalo shupe, ali pa vode, inu frove luplene na kolešza srešane kumare, katire fhe nimajo peshek, vse vkup pusti v' kosi na sherjavzi le rumeniti, dokler je mehko. Potle preretši drobtin od beliga kruha, inu deni v' sklodo.

35. *Polški jesik.*

Mehko kuhani jesik olupi, po fređi pokolgim ga preretši, poloshi na mrešo ali rošh, potreši s' beliga kruha drobtinami, pezi do rumeniga na sherjavzi; v' kosi naredi posebej preshganje, perli shupe inu ješha, dva lota zuckra, zibeb, vajperlov, mandelnov sresanik, inu dišhave, to pusti savređi; tukaj notri poloshi sarumeneni jesik, naj fhe savređ; potle je dober sa na miso dati.

36. *Kapün s' austrigami.*

Spezi kopuna na rashni; posebej naredi polivanje v' kosi od froviga mafla eno unzho, dveh lotov bele moke inu fhtirih rumenakov; mafla rasbeli v' kosi, potle vmešhaj moko inu rmenake; perli eno sajemnizo goveje shupe,



pe, enmalo bēliga vina, tri resīne lemonoviga foka, stolzheniga muškatzvēta, inu pētdefēt is lupīne potēgneneh austrig, sadnizh deni notri, kar se od kopuna v' pezhno ponvo natezhe. Ta polivka se na sherjavzi v' kosi smirej mēsha, dokler vrēti sazhenja; takrat se dēne v' eno sklēdizo pošēbej, inu da na miso, de jo s' shlizo jemlejo na kopuna, katiri se pošēbej pezhen na sklēdi da na miso, inu tam rasrēshe.

37. *Kapūn s' austrigami nadevan inu pezhen.*

Nēkej froviga mašla sgrej v' kosi nad sherjavzo, notri deni tridefēt austrig is lupīne islēzheneh, ribaniga kruha, inu muškatzvēta; vse to pa nesine prevrozhe biti, ampak lē enmalo isgrēto. To smēshaj inu v' kapuna nadevaj, ga safhi, s' ihpeham navlēzi, inu na rashni pezi. Pošēbej sturi eno pōlivavko, vsami en kofez froviga mašla, dva lotha moke, eno sajēmizō goveje shupe, enmalo bēliga vina, fok od ene lemone, inu pētdefēt austrig, vse v' eno koso na sherjavzo, kader to vkup vrē, deni notri pezheniga kapuna, de enkrat savrē; vsemi ga ven na eno sklēdo;



do; posebej vsami v' eno ponvo fhtir rumenake, na nje deni enmalo gorke polivavke, smęshaj inu v' polivko permešhej de enmalo vkup savrè, ter to vfo polivko zhes kapuna v' ikledo vli.

38. Raza v' hrini.

Razo deni v' frovo maslo v' eno koso na sherjavzi pezh, de rumena postane, ona more popred ofolena biti. Kader se rumeno sapezhe; perli enmalo goveje shupe, inu ene kolešza od lemone, de se v' kosi prekuha. Kader je mehka, se notri perdene drobno ribaniga hrina, en kosarz beliga vina, eno mervo ješiha, lemone, muskatzveta, inu en droblanz v' moki povalaniga froviga masla. To se enmalo pokuha, inu v' ikledo dene.

39. Prekajeno kravje vime.

Vime se tri dni solí, inu narvezh fhtir dni v' dim obęsi, de postane rumenkasto. Potle se skuha, na kolize sręshe, inu v' kuhano reęo dene.



40. *Divja raza s' polivko od fardel.*

Divja raza se navleže s' nekatirmi nagelshbizami, pezhe na rashni, poliva frovim maflam, fardele se ofhohtajo, v' pezhno ponvo denejo; katira pod razo stoj, de se v' njo nateka, inu s' tim se raza med pezhenjam gosto poliva. Kar polivke ostane, se zhes razo v' fklëdi polië, inu na miso da.

41. *Dobra jed imenuvana: Sromak.*

Vsami en bokal froviga mlëka, sa en krajzer beliga kruha namozhi ga v' tim mlëki, notri vbi devët jajz, tri shlize moke, vse dobro smëshaj. Srëshi pol libre fhpeha na tanke bleke, eno libro sadja ali jabelk tudi na fhipe srësanane, pomashi pezhno ponvo frovim maflam, obloshi na dno fhpeham, potle s' jabelkami, potle spët eno lëgo fhpeha, pa eno sadja, dokler je vse raslosheno. Potle se na verh vlië mlëko s' kruham, jajzmi, inu s' moko, kader si vse dobro rastëpel, inu pregnal. Semterkje na verh naloshi kozhike froviga mafla. Sadnizh postavi v' pezh, ker se kruh pezhe.



IV. Sosci ali Polivke.

Polivka je dostikrat boljhi, kakor jed, h' kati-
turi se da; nekaj smo jih shę popifali,
sdaj bomo she druge uzhili, katire so per
vsake shlaht jedeh dobre.

42. Polivka, ali sof, dobra per vseh jedeh.

Rasbeli froviga masla v' kosi na
sherjavzi, permeshaj ribaniga kruha,
dokler se dobro sarument, pe li goveje
shupe, inu vina, perdeni nagelshbiz,
zakra, drobno sresaniga lupka od le-
mon, inu na koleza sresane limone
vse to naj se kuha, dokler se enmalo
sagosti.

43. Polivka od kapar h' pezhenmu mesu al pezhenem ribam.

Meshaj v' kosi enmalo moke, dva
rumenaka, en kofez froviga masla, de
se dobro vshene; perdeni muskatzveta,
en pero od lorbarja, podolgim resan
lu-



lupek od limone, zukra, kapare, inu goveje shupe. Postavi nad sherjavzo, mešhaj tako dolgo med kuhanjam, dokler se sagosti.

44. Hollendarški sof.

Deni v' koso sroviga mafla eno grębo, ga raspusti na sherjavzi, permešhaj moke, inu rumenake od jajz tolikaj, de se enmalo sagosti, nastergaj rumeniga lupka od lemon na zukri, deni notri s' zuktam vręd, inu lemonoviga soka. Potle dobro rasmęhaj, perli vina inu vode, zęliga muskatzvęta, serna od popra, eno lorbarjovo pero, vedno mešhaj nad sherjavzo, dokler postane gostlato. — Ta polivka se da al k' pezhenim, al kuhanim jedem od peretnine, al h' obarjenem ihukam, inu drugem ribam.

45. Polivanje od sardel inu austrig.

Rasfekaj sardęle na drobno, deni v' koso s' srovim maflam, mešhaj nad sherjavzo; kader se rastopi, prepusti skusi fitze v' eno drugo koso, sraven deni fok od limone, stolzheni muskatzvęt, shtupo, inu dobro govejo shupo, al pa



vina namesti shupe, inu ribaniga kruha. Vse to mešhaj nad ilabo sherjavzo, perli shupo, katira se natezhe v' pezhno ponvo od pezhenke, inu sadnizh deni sraven islezhene aufrige, pusti dobro savręti, inu s' to polivko kupuna ali druge pezhene jedi poli, kader jeh na fkleđo devasfh.

46. *Druga polivka od sardel.*

Srovo maslo, shliza moke, rume-nak od jajz, prav drobno sekane sardele, muskatzvet, lupek sręsan od lemon, goveja shupa, malo vina inu ješiha se perštavi v' kosi na sherjavzo; mešhaj dokler se sagofti, oshmi lemono notri. Ta polivka je dobra k' vsem pezhenem jedem, tudi k' ribam.

47. *Hrin.*

Nastergaj, al naribaj, al sręsaniga na kolęza stolzi; perštavi ga na shupi v' koso kuhat, perdeni ribaniga kruha inu froviga masla. Katir ozhe, de bude hrin hud, ga nesme dolgo kuhati, tudi ne prevezh masla vajn djati.

Hrin se tudi frov sriban, s' ješiham polit, inu enmalo zukram premešhan na miso k' mesu daje.



Zhe je hrin prehud, se sna dalaj kuhati, enmalo vezh moke permeshati, inu mleka ene shlize perdjati.

48. *Mersla selena polivka, ali sof.*

Terdo kuhaneh jajz rumenake rasmeļi na drobno, potreļi s' zukram, polli s' jefiham, permeshaj drobno srešaniga drobnaka; daj na miso k'meļu.

49. *Gorka selena polivka.*

Stolzi peterfhila inu krebulze v' stopu ali moshnarju, de fok da; deni froviga mafla v' koso na sherjavzo, kader je topleno, deni stolzheno selenje s' fokam vred notri, pertreļi moke. smeļhaj, pufti de se ozre, perli goveje shupe, pufti dobro fkuhati. Potle prezedi fkusi fito, ofoli, perdeni mukatzveta, inu foka od stolzhene spinazhe, pufti enmalo povreļi; je dobro.

50. *Polivka od mishelnov.*

Operi mishelne s' vinam, deni v' koso s' zhebulo inu frovim maflam na sherjavzo, dokler se lupine odprejo. Potle naredi posebej en preshganje na



nemfiko visho, is tiga polivanje, nekaj kapel olja notri; se vliè na mishelne, inu pusti jih do dobriga fkuhati.

51. Navlezhena polivka.

Tri rumenake deni v' kosízo, foka od lemone, en kofez froviga maffa, enmalo muřkatzveta, foli, drobno sręsaniga drobnaka, inu moke; vse to dobro meřhaj, vli dobre goveje shupe gori, postavi na sherjavzo, meřhaj bres prenehanja, dokler vręti sazhne, inu takrat je dobro,

V. Jajzhne, inu Mlezhnate jędi.

52. Masléne jajza.

Dvanajst jajz v' terdo fkuhaj, olupí, na obeh konzih enmalo belak perreshi, na ritki odręshi belak tolikaj, de bořh rumenak ven vseři mogel; isdolbi ven rumenake, belak pa naj zęl inu votel ostane. Potle deni rumenake,



ke, perrëske od belakov, frëdizo od shëmle v' mlëki namozheno, inu oshtëto, eno unzho rakoviga putra, tri zëlçajza, drobno srësane rakove vratove v' moshnar; stolzi v' moshnarji, ofoli, inu smëshaj s' shëft shlizami kifle smëtane. Pomashi eno zinašto fklëdo s' smetano inu rakovim putram; po tim raslëzi po fklëdi to mëshanje. Deni gori namashene jaizhne belake, katiri so masheni s' enim mashenjani kakor ga bom potle popisal, belake spët samashi s' poprejshnim mëshanjani, na verhi polí s' kiflo smëtano, semterkje poloshi drobtine putra, potresi s' ribanim kruham, obdeni s' plehovim obodam, pokri s' pleham, deni sgoraj inu spodaj sherjavza, lepo sapëzi, daj na miso. — Mashenje sa belake se tako nareja: dinstaj srësane kukmake, ali druge gobe v' rakovim putri s' peteršilam, perdeni drobno srësane rakove vratove, enmalo v' flani vodi kuhane od kosti sbranc ribe, ofoli, nastergaj enmalo muskatorëha notri; s' tim namashi votle belake.

53. *Namashene ali fillane jajza.*

Terdo kuhane jajza olupí, prerë-



shi po sredi, sberi rumenake ven, jih rasdrobi. Na deset jajz vsami sa en jajze velik kofez putra, pusti ga v kosi rastopiti, sdroblene rumenake deni noter, foli, muskatzveta, tanko sresaniga peterfhila; odstavi od sherjavze, de se enmalo ohladi, potle vmeshaj shtir shlize kifle smetane; pomashi eno fklodo s' rakovim putram, deni v' fklodo tri shlize kifle smetane, naloshi votle belake de votlina nakvifhko stoji; napolni jih s' sgoraj popisanim narejenim rumenakam, deni verh vlakiga jajza enmalo smetane, inu putra, potreši s' ribanim kruham, daj sherjavze sgoraj inu sdolaj, sapezi rumeno.

54. *Damfnudelni.*

Ena unzha froviga masla inu en mafelz smetane se na sherjavzi sgreje, sraven se permeha shtir shlize voloveh drosha, osem jajz vbie, perdene enmalo zukra inu muskat zveta; is tiga se sturi testo, pa ne preterdo. Kader testo gori pride, delaj hlebzlike, jih postavljaj na s' putram pomasani inu s' drobtinami potrešeni papir, tiga postavi v' tortno ponvo, pokri, sdolaj
deni



deni flabo sherjavzo, sgoraj pa možh-
nihi, de se spezhejo hlěbzi. Kader so
rumeno pezheni, narędi mlęzhno shu-
po na nje po ti vishi: vsami en mafelz
mlęka; deni v' njo en rumenak, ra-
shverklaj ga v' ti vodi, sraven tudi
deni en noshov ojst bełe moke, eno
shlizo roshne vode, zhe jo imashi;
sręsan lemonov lup, zakra, fladke fko-
rie; vse postavi v' kosi na sherjavzo,
męshaj dokler sazhne vręti. Potle de-
ni pezhene hlębzhike v' fklędo, jih
poli s' mlęzhno shupo, inu potrefi s'
enmalo zukram, inu fladko fkorio.

55. *Narafene jajza v' masli.*

V' en lonez, kir en bokal dershi,
deni shtir shlize zvetne moke, en ma-
felz al smętane, al froviga mlęka, mę-
shaj dobro, potle vbi notri dvanajst
jajz, rashverklaj vse dobro, ofoli; po-
mashi koso s' maflam dosti nadebelim
vli sgor imenvano rezh notri, pokri,
sgoraj inu spodaj sherjavzo, de se ru-
meno sapezhe; daj hitro na miso, de
vkup nepade. Pa se sna tudi na plehi
med plehovim obodam narediti; vselej
se po verhi dęnejo majheni kozzheki
froviga masla.



56. *Nadevani smerzhiki, ali mavraki.*

Velike smerzhike operi, ofolene pusti en zhas stati, de odmeknejo. Posebej olupi kubane rake, naredi is lupin rakovo maslo; vratove inu meso is shipavniz, peterfil, nekaj namozhene sredize od beliga kruha, tri jajza v' rakovim masli einrirane, to vse srshi na drobno vkup, deni vse v' eno veliko skledo, vsami sraven dve shlize smetane, eno jajze, sol, inu muskat zveta; smeshaj vse fkup dobro. Potle prershi smerzhike ne popolnim narsen, ampak na polovizo, inu jih s' to resanzo nadevaj. Deni na eno skledo enmalo smetane, rasloshi na njo nadevane smerzhike, poverhi deni spet smetane, ribaniga kruha, inu rakoviga masla, pokri, daj shcrjavzo sgoraj inu spodaj; pusti, de se sakuhajo.

57. *Rakove klobase.*

Naredi inu svalaj testo, kakor sa nudelne. Ne kaj rakov fkuhaj v' flani vodi; olufhi jih, is lupin naredi rakovo maslo; posebej vsami oluplene vratove v' mleki namozheno inu osheto
fre-



frédizo beliga kruha, rasfekaĵ na drobno; meŝhaj sa eno jajzo debelo kepo rakoviga putra, vajn permeŝhaj popred imenvano reŝanzo, tri jajza inu solí; vse dobro fĵkup smeŝhaj; inu s' tim pomashi svalano testo sa en noshov rob debelo; potle prereshi testo krisham na shtir deĵe, vfaki deĵ vkup kakor eno okroglo klobaŝo. Saví, mashi fĵkledo s' rakovim maŝlam, deni enmalo smeťtane v' njo, ĵori poloshi rakove klobaŝe. po verhi tudi enmalo smeťtane, ene koŝze rakoviga maŝla, ribaniga kruha, pokri, daj sherjavzo ŝpodaj inu sgoraj, sapezi, de bodo foknate inu ramene.

58. Klobaŝe od rajsha.

Naredi inu svalaj testo, kakor sa nudelne. V' eni kosi puŝti mleka savreťi, deni notri rajsha kuhat (na tri mafelze mleka eno unzho) de bo mehek inu ĵoŝt. Potle ga deni v' fĵkledo, froviga maŝla sa velikost eniga jajza, tri jajza notri vbi, zakra inu fladke fĵkorie sraven, premeŝhaj vse vkup dobro. Pomashi to na svalano testo po debeľosti eniga noshoviga roba, rasreshi ga na shtir deĵe krisham, saví fĵkup kakor po-



potizo. Pomashi eno fklędo ali koso s' frovim maflam, poloshi svite klobafe v' njo; rashverkaj tri jajza v' en mafelz smętane, vli gori, pokri, daj sherjavzo dolaj inu goraj, inu sapezi, de bodo rumene inu vender foknate.

59. *Buzhe v' mleki kuhane.*

Olupi eno buzho, pezhke poberi ven, inu jo na podolgaste řesine sręshi, Kuhaj jeh v' osoleni vodi; posebej fkuhaj pol libre rajsha tudi na vodi, inu ga ozędi. Buzho pretlazhi fku-si fitze v' rajsh, perli mlęka, deni notri en kofez froviga mafla, inu fkuhaj do dobriga. Kader dafh na miso, potrefi s' zukiam, inu sladko fkorio.

60. *Kuhanje, ali koh.*

Pol unzhe froviga mafla pozhasi rastopi na flabi sherjavzi v' eni kosi, vender tako, de se ne rasbęli, pusti stopleniga nad majhino sherjavzo štati. Potle per malim pozhasi moko pertre-faj, inu sraven mefhaj, de se svalki nesture, vender sagostl. Posebej savri en bokal mlęka, tiga vrełiga pozhasi notri vlivaj, potle pusti okup pomalim vre-



vreči med pridnim mešhanjam. Sadnizh odgrabi sherjavzo spodaj prozh, pokri koso, deni sherjavze na verh, de se kuhanje sgoraj rumeno sapezhe. Kader dash na miso, potrefi po verhi s' zukram, inu fladko fkorio.

VI. Pudding, inu Pastete.

61. *Pudding is Pese.*

Ostergano pęso fkuhaj v' mehko, jo sribaj na ribeshni eno polno sklędizo, perdeni sraven eno unzho froviga mafla rastopeniga na flabi sherjavzi, fhešt jajz, ribanigę kruha sa dva solda, enmalo zukra inu soli; vse fkup dobro smęshaj. Eno tortno ponvo pomashi frovim maflam, deni v' njo mešhanje, po verhi naloshi tanke resine fuhiga fvinfkiga, potrefi s' ribanim kruham, poli s' toplenim frovim maflam, pokri, daj dolaj inu sgor sherjavzo, de se rumeno sapezhe. Ta jed je dobra, inu ne draga.



62. *Dobra rahla pastetta.*

Vsami poldrugo libro zvetne moke, nareshi eno libro froviga mafla v' moko, smejhaj inu gnedi skup enmalo, potle vbi notri dva jajza s' rumenakam inu belakam, perdeni tri rumenake, shešt shliz kifle smetane, inu shešt shliz vina, tudi soli kar je prav; sgnedi testo popolnim, ga svalaj, inu tako je dober sa pasteto.

63. *Masleno testo, ali puterteig.*

Eno libro zvetne moke rasdeli na dili na dva enaka kupza; is eniga se naredi testo s' dvema zelima jajzama, tremi rumenakmi, shtir shlizami kifle smetane, dvema shlizama vina, sa en oreh froviga mafla, inu solio, kar jo gre, testo gnedi fkusi eno zhetert ure, potle naj pozhiva.

64. *Pasteta s' shilkrotami.*

Shivi shilkroti odsekaj glavo, noge inu rep; potopi jo v' vodo, de ji kri odtezhe, potle jo fkubaj, jo otrębi, na zheterti rasdeni. Shelodez, jetra, sholz prozh; se dinsta v' lemonovim
sof.



sofsi, fe suajo tudi perdjati karfirole, fhpargelni, grah, rakovi vratovi. Pafteta se posebej spezhe prasna, s' belo ruto napolnena. Ruta se vsame ven, inu dene fhilkrotni sofs notri.

65. Mehka pasteta.

Deni na dilo eno libro zvetne moke ; sręshi v' to moko pol libre froviga, al pa kuhaniga mafla ; svalaj vkup s' valarjam, inu tudi s' rokami sgnedi, osoli ; posebej v'en lonez vbì dva jajza, perdeni tri shlize dobre kifle smętane, fhęst shliz vina, fhvir shlize vode, isli na testo, inu ga s'tim vgnedi ; pusti ga eno zhetert ure pozhivati. Potle ga na tanko svalaj, rasręshi na dvoje, en del testa naredi okrogel, okoli na kraji ga s' jajzam pomashi, od drugiga svalaniga testa vręshi en perst fhirok pas, ga obloshi okrog na s' jajzam pomasani kraj, to deni na papir inu na pleh ; potle deni na frędo en fash ali namashenje al od telęta, al od golobov, al karseniga imash ; po verhi poloshi drugo polovizo svalaniga testa, de vse pokrie, inu pomashi s' jajzam sgoraj imenvani pas, de se sgorno testo s' njim sprime ; po
ver-



verhi spët s' jajzam pomashi vse ; naredi na verh is testa eno rosho : inu jo pezi al v' pezhi , al v' kufreni kosi pët zhetert ure , to je dokler je lepo rumena.

VII. B a n d e l z i .



66. *Mandelnovi loki , ali mandel- pegni.*

Olupi eno unzho sauretih mandel-
nov , stolzi jih s' fhest lotmi presjaniga
zakra . potle mešhaj pol ure s' tremi
belakmi od jajza ; potle lemonoviga
lupka drobno srësaniga notri . Pleh se
sgreje , s' vofkam pomashe , enmalo
obrishe . Is uniga mešhanja sturi po-
dolgaste bleke , jih naloshi ua pleh .
deni v' pëzh , de se rumeno sapezhejo ;
potle jih lepo vsdigni s' lopatzo , zhes
valar sakrivi ; takrat so mandelnovi lo-
ki dodëlani .

67. *Bandelzi od voloveh droshá.*

Eno unzho froviga mafla inu eno unzho kuhaniga mafla rastopi v' enim lonzi, potle perdeni dvě shlize mlęka, smęshaj. Dalaj vbì notri tri zele jajza inu devęt rumenakov, vse dobro premęshane; po tim tri shlize voloveh droshá, foli kar je prav, pol libre bęle moke, inu en frakel mlęka; męshaj vse tako dolgo, dokler nebode nizh vezh fhtrukelzhasto. Bandelze pomashi s' maflam, nalì jih na polovizo; postavi k' pezhi, de pozhasi gorigrędejo; sgrej tortno ponvo, deni notri baudelze, sgoraj inu sdolaj sherjavze, k' sadnim pograbi sdolaj sherjavzo prozh, de se sgoraj enmalo bol sarumene.

68. *Dvakrat pezheni loki, ali biskotempogni.*

Shtir zęle v' loncez vbite jajza, inu pol libre presejaniga zukra męshaj eno zęlo uro; potle permęshaj eno unzho lępe zvetne moke, inu eno unzho moke od fhterke; pa ni tręba vezh dolgo męshati. Potle vręshi poltretji perst fhiroke bleke od oblatov, namashi go-
ri



ri sa en noshov rob debelo tiga imen-
vaniga testa, ualoshi jih na pleh, inu
enmalo spezhi, de ofstanejo blodi. Po-
tle zhe ozhefh, jih ruderzhe farbaj, na
dolgo sršane mandelne inu pistazie
gori natreši, inu she v' drugo enmalo
v' ponvi pezi, ali pa v' pezhi.

69. Bandelzi od rakov.

Dvajset rakovih vratov olupì,
sršhi; perdeni enmalo v' mleki namo-
zheniga inu oshetiga kruha. Mešhaj
eno unzho froviga mafla, perdeni en
vbito zelo jajze, inu dva rumenaka;
med vse to deni sršane rake inu na-
mozheni kruh, inu ikup smešhaj. Ban-
delze pomashi s' rakovim putram, inu
jih na polovizo napolni; spezi jih v'
tortni ponvi, kader mozhne pene she-
nejo, fo sadost pezheni.

*70. Pegni od na shbize sresanih
mandelnov.*

Eno unzho mandelnov sršhi po-
dolgim, kakor na shbize; posebej sturi
is ene unzbe zukra inu dveh speneni
belakov en zukreni led, mešhaj ta led
pol ure; potle deni noter zvetne mo-
ke

ke dva lota, inu na shbize sręsane mandelne; to smęshaj fkup; sręshi oblate na po dva persta shiroke bleke, namashi na nje tiga testa, poloshi jih zhes plehove korita, spezi lepo rumeno, narędi gori leđ, pusti ga posušiti inu daj na miso.

71. *Prešhutni bandelzi.*

Narędi mašleno testo ali puterteig, tanko svalaj, is tiga testa sturi eno podlogo v' bandelze; sręshi na drobno prešhute ali suhiga svinškiga mesa, narędi is moke inu od eniga rumenaka testó, ga svalaj, sręshi na tanke nudelne, jih na kropi fkuhaj, ozędi, obladi; smęshaj kuhane nudelne s' drobno sręsano prešhuto; deni v' fleherni bandelz nekaj od tiga męshanja. Po verhi spēt pokrì s' puterteigam, inu ga pomashi s' jajzmi, spezhi v' pezhi al v' tortni ponvi. So dobri.

72. *Mašleni bandelzi.*

Rastopi eno unzhó froviga mašla, notri vbì fhešt jajz, fhtir shlize smetane deni sraven na sadne, de se ogreje, tudi tri shlize opraneh voloveh dro-



droshá, fol, inu devet lotov zvetne moke; to vse smeshaj dobro vkup. Pomashi bandelze s' maflam, napolni jih na polovizo, pusti jih na gorkim goriti; potle jih spezi v' tortni ponvi.

73. *Grahovi bandelzi.*

Kuhani odzejeni grah presheni fkusi fito; grah more suh biti, de gre fkusi kakor moka. Potle deni notri shest lotov zukra, shest rumenakov; inu meshaj vse fkup tri zheterti ure; po tim versi notri sresauiga lupka od lemón. Pomashi bandelze, polovizo napolni, pezi v' tortni ponvi pozhasi.

74. *Rajshovi bandelzi.*

Dinstaj eno unzho rajsha v' enim polizhi mleka, potle naj se ohladi; meshaj eno unzho froviga mafla v' eni fkledi, potle permeshaj notri ohladeni rajsh, inu vse vkup en zhas meshaj. Poshej meshaj pol ure dva jajza, shir rumenake, inu presjaniga zukra pol unzhe. Vse fkup deni, inu pomasane bandelze nepolni, inu lepo spezi.

75. *Sirni bandelzi.*

En dober mafelz mléka, ofem jajz notri vbitih, ene kaple ješih perštavi k' sherjavzi, de se vřiri. Potle odže-di firadko. Meřhaj v' řklędi pol unzhe froviga mařla na prav rahlo, permeřhaj dva zęla jajza, dva rumenaka, sřęsaniga lemonoviga lupka, enmalo zukra ribaj ob lemonovo kosho, ta zucker deni notri, inu druge diřhave, ali ğvirza. Naredi podlogo v' bandelze is mařleniga teřta; une rezhi vkup smeřfhane s' řiram napolni v' bandelze nad teřtó, inu jih spezi.

76. *Bandelzi od ribaniga kruha.*

Deni v' en lonez eno unzho preřjaniga zukra, řhtir zęle jajza, řhtir rumenake; meřhaj pol ure, de se vse lepo sagostí; ako imařh, deni potle notri dva lota sřęsaneř piřtazi, inu lemonovih lupkov sřęsanih; tudi řhtir lote ribaniga kruha. Pomashi bandelze s' mařlam, nadeřaj jih ne zlo do verha, po zhaři na majheni sherjavzi spezi.

VIII. Ajmoht.

77. *Pifheta s' shpargelni v' seleni polivki.*

Pifheta otrębi, ozhędi, nashpili, noge s' shpago svęshi, s' vręlim kropam poli; potle v' merslo vodo en zhas poloshi, sadnizh v' koso deni. Posębej obari lepe selene spinazhe, jo odzędi, s' merslo vodo poli, oshmi, inu v' moshnarji stolzi; dalaj jo deni v' eno koso posębej, sraveni drobno sręsaniga bęliga kruha, dobre goveje shupe gori, de se vkup kuha na sherjavzi, perdeni difhave inu foli kar je prav; potle presheni fkusi fito v' eno fklędo, inu to prezejeno polivko slt na pifheta, katire so v' svoji posębni kosi, jih postavi na sherjavzo, de pozhasi vrę. She posębej obari shpargelne na kropi, de enmalo savró, jih odzędi na fiti, s' merslo vodo poli, potle k' pifhetam deni shpargelne; inu



naj se vse skup do dobriga v' kosi fkuha.

IX. Postne inu moknate jędi.



78. *Sirni nudelni na masli zverti.*

Vsami eno unzho froviga masla inu enkolko fladkiga sira; drobno vkup smęlhaj, vbi en jajze notri, inu pet rumenakov, pa vse popręd dobra rastepene; tudi dve shlize voloveh droshá, en frakel fladke smętane, ofoli vse; inu naredi s' moko is tiga vfiga testó na dili, ga svalaj; potle ręshi po persti debele, inu pol persta dolge nudelne; dilo pogrej, jo s' moko potręsi, deni gori sręsane nudelne ali bazelne, pokri s' gorkim pertam, pusti jih goriti. Potle jih na masli zri, pa ne prevezh mastno. Kader jih na miso dash, potręsi s' zukram.

79. *Poviti rakovi nudelni.*

Eno libro moke vsami v' eno veliko plitvo fklędo, deni na njo en ma-



felz mlazhne smetane ; vbi shest jajzhnih rumenakov, inu sraven dve shlize voloveh droshá, rastepi vkup, inu fku-si fito prezedi v' fkleđo na moko ; potle sturi testó, ga dobro pregnedi, pufti de v' fkleđi enmalo gori gre ; potle ga na dilo ven vsami, ga svalaj, rastopi eno unzho rakoviga putra, s' njim pomashi svalano testó, potreši gori sresane rakove vratove, rasreshi na bleke s' kolešzam, bleke povi, inu jih pufti s'he enmalo na gorkim gor iti ; deni en perst debelo smetane v' eno prostorno koso, kader smetana vrè, vloshi povitke lepo po versti notri ; pomashi jih sgoraj s' rakovim putram, pokri, daj tudi sgoraj sherjavze.

80. Rakovi shtrukli.

Deni na dilo eno ne polno vevni-
zo zvetne moke, ofoli jo, vbi en ze-
lo jajze gori, naredi prav mehko te-
stó s' mlazhno vodo, de se bo vležhi
puftilo ; gnedi ga, de bo mehurje de-
lal, pokri potle s' gorko fkleđo ali
koso, naj pozhiva, dokler mafhenje
ali fillo naredish. Mafhenje sturi tako :
sreshi rakove repe inu s'hipavnize, na-
redi enmalo rakoviga putra v' fkleđi,
per-



perměshaj sa tri solde v' mlěki namo-
zheniga bęliga kruha, pět zęlih jajz,
ošoli, sraven deni eno rēzh kifle smę-
tane. Potręsi pert s' moko, deni gori
testo, ga svalaj, potle ga tanko islēzi,
vender de se nepreterga; najn potresi
męshanje, vkup svi, deni ga naokrog-
lo savitiga v' eno plehato s' rakovim
putram pomasano fklędo, deni okoli
obod, polt s' vręlim mlekam, inu en-
malo rakovim putram; spodaj inu sgo-
raj sherjavzō, pezi pozhasi, inu zhe
shtrukel suh postane, perli enmalo mlę-
ka, de bo soknat.

81. *Mandelnov shtrukel.*

Testo naredi, kakor sa druge shtru-
kle navada. Fillo, ali mashenje pa stu-
ri tako: sa en jajze velikost masla me-
shaj v' fklędi do rahliga, permęshaj po-
tle eno unzho olufhenih drobno stol-
zhenih mandelnov, tri zęle jajza, inu
tri rumenake, polt nizhe presjaniga
zakra, sresaniga lemonoviga lupka, en
frakel sladke smętane. Testo potegni
na s' moko potręšenim perti na tanko;
pomashi s' męshanjem, savi, poloshi
naokroglo v' eno s' maslam masano
fklędo, obdeni obod, polt s' vręlim
mlę-



mlečkam ; sdol inu sgor sherjavzo ; pezi pozhafi , zhe fe sufhi , polivaj s' vre-
lim mlečkam , de fe neperfmodi.

82. Gugelhop.

Eno unzho froviga mafla rahlo mešhaj , deni notri osem rastepenih rumenakov , eno shlizo voloveh droshá , eno unzho presjane moke , en-
malo veinberlov inu zibeh , ofoli , ozu-
kraj ; sgnedi kakor testó , ga deni v'
s' maflam pomasaño , inu s' ribanim kruham putrešeno koso , pusti de pozhafi gor pride ; potle ga na frédni sherjavzi pozhafi spezi.

83. Dobri krofi.

Vsami eno libro zvetne moke , postavi jo gręt ; deni eno unzho froviga mafla v' en piskerz pozhafi per ogni topít. Potle en frakel smętane pogrej , de bo mlazhna. Preselj moko , deni jo v' veliko sklędo , ofoli jo kar grę. V' mlazhno smętano vbi dvanajst rumenakov , tri shlize voloveh droshá , shverklaj vse skup ; prezędi fkušl fito moko ; potle vli gori stopleno maslo. Potle dęljaj testó , dobro gnedi , potresi
di.



dilo s' moko, ga svalaj na dili sa en masinz debelo; potle ga rešhi s' okroglim glasham na okrogle fhipe, na fređo deni enmalo vkuhanja (falsen) zhef pokri spēt eno fhipo, fhipe odrešhi s' enim majnfhim glasham, de fe obe sgorna inu spodna sprimeta; te krofe postavljaj na en s' moko potrešen pert. Deni mafla v' eno veliko ponvo ali koso, ga sbeļi, pokladaj krofe notri okoli obernene; pa ne prevezh na enkrat, de so na prostori, puſti pokrite zreti; kader so na eni strani rumeņi, jih oberni; al potle, kader jih obernefh, nepokri vezh ponvo; kader jih ven poberafh, jih deĵvaj v' eno toplo koso.

84. *Rajshov Shmarn.*

Kuhaj pol libre rajsha v na enim bokali mleka pa vender nepremehko. Sa tri jajza debelo kepo mafla mefhaj v' eni fklodi na rahlo, potle vli notri kuhan rajsh, premefhaj, pomashi eno koso s' maflam, deni notri rajsh; pokri, daj sherjavzo sgor inu sdol, spezi, vender ne prevezh; potle ga raspkopaj v' fkleđo, inu potresi s' zukram inu fladko fkorio.



85. *Hlebzhiki is voloveh droshá.*

Sturi testó is 12 lotov froviga mafla, dvěh zělíh jajz, shtirih rumenakov, dvěh shliz voloveh droshá, en maselz smętane, inu 10 lotov moke; svalaj testó na tanko, rěshi s' kolęszam trivoglate blęke, deni gori kakiga mashenja; savl fкуп, postavljaj na papir, pufti gor iti na gorkim, pomashi jih po verhi s' belakam, potrefi s' zukram, inu pezi hlebzhike pozhasi na frędni sherjavzi.

86. *Sladke skorie nudelni.*

Męshaj v' fklędi eno unzho froviga mafla, permęshaj dva zęla jajza inu pęt rumenakov, perlí en frakel mlazhne smętane, inu pozhasi shtir shlıze spraneh voloveh droshá, nasej notri eno libro zvetne moke; sturi testó, inu ga sgnedi; deni ga na s' moko potrešeno dilo, svalaj ga na en perst debelosti, vręshi ga s' bishkotnim modlam na blęke. Posebej smęshaj shtir lote presjaniga zukra inu en lot stolzhene presjane sladke skorie fкуп. Pomashi eno veliko koso s' maflam, obloshi dnó s' nudelni, potrefi jih s' zukram inu sladko



ko fkorio; potle naloshi spet eno lego nudelnov, inu spet potrefi, inu tako dalaj, de pride vle notri v' koso, inu spet po verhi potrefi; pusti jih gor iti; potle deni nad sherjavzo, de se spezhejo.

87. *Droshni nudelni.*

Deni v' eno fkleđo pet unzh bele moke, en dober mafelz smetane, tri shlize voloveh droshá, poli s' pol unzhe sbelenim maflam, ofoli, vbi notri zele tri jajza, inu tri rumenake; sgnedi testó, rešhi ga s' glasham, ali s' obodzam sa krofe, naredi hlebzhike, pusti jih na toplim gor iti. Potle vli en perst debelo fladkiga mleka v' prostorno koso, poloshi notri hlebze, inu jih savri; pol unzhe froviga mafla rasbeli, inu jih poli; potle pokri, daj sherjavze sdol inu sgor, naj se dinstajo.

88. *Sirni pezheni nudelni.*

Pet lotov froviga mafla mešhaj v' fkleđi, permeshaj dva jajza inu dva rumenaka, pet shliz smetane, eno dobro shlizo voloveh droshá, eno pametno rezh fladkiga fira, pol libre bele moke,



ke, ofoli, sturi testó, ga dobro sgnedi, svalaj na perst debelo, rasrešni s' obodzam sa krofe, ali pa s' nošham na bleke; Pomashi koso s' mašlam, potrešjo s' ribanim kruham, vložhi nudelne na tešno, pušti jih gor iti, polí s' toplenim mašlam, pokrí, pezi na šerjavzi spod inu sgor.

89. *Pežheni griešovi nudelni.*

Eno pešt mašla rasbełi v' kosi, pol frakla grieša notri, pušti de se rumeno shgè, kader je rumen, vli notri en polizh vrełiga mleka, pušti vreći, de se sagostí; potle odstavi, vli v' šklèdo, de se ohladí, inu ga mešhaj, de nebode štrukelzhaft. Kader je hladno, vbi notri 4 jajza, inu 4 rumenake popređ dobro rastepene, permešhaj 3 shlize voloveh drošhá, inu bełe moke, ofoli; moko tako dolgo perdevaj, de se testó naredí. Poskufi pa na to višho, kdaj je moko sadosti: namrezh omozhi perst v' suhi moki, vtakni ga v' testó, kader se testó vezh neperjema mozhnatiga persta, je snamine, de si dosti moke v' testó djal, Gnedi testó en zhas s' kuhalnizo v' šklèdi; Potle ga deni na potrešeno dilo, rastegni ga s'



rokami po dolgim, rešhi en perst fhiroke nudelne, pogerni en pert na eno drugo gorko dilo, potrefi jih dobro s' moko, rasloshi nudelne na plosk gori na njo, postavi na en gorek kraj, jih pogerni, pusti jih eno sredno rezh goriti; potle vsakiga s' nosham po sredni enmalo nareshi, jih zri v' rasbelenim masli; kader na miso dasih, potrefi s' zukram.

10. Droshni krofi.

Deni v' fkleđo eno libro pogręte moke, dvanajst rumenakov, en frakel smętane, tri shlize voloveh droshá, ofem lotov stopleniga sroviga masla, ofoli vse, inu sgnedi testo, syalaj, rešhi s' glasam, ali plehatim obodzam, snash nadjati v' sredno s' zukram kuhane marelze, ali en drugi falsen; pusti krofe goriti, inu zri jih na masli.

11. Sirni suho pezheni nudelni.

Deni v' fkleđo dvajset lotov bełe moke pogręte, eno unzho topleniga masla, dve pesti fladkiga sira, tri zęle jajza, pet rumenakov, dve shlize mersliga mlęka, enmalo voloveh droshá



shá; naredi testo, sgnedi, svalaj, sręshi na bleke, puſti jih na gorkim goriti. Pomashi koso s' maſlam; jo nakladaj eno leęo nudelnov, eno leęo ribaniga kruha, eno na drugo; pezi na ſherjavzi, sgoraj naj bode možhnishi ſherjavza, kakor ſpodaj.

92. *Kuhana moknata jed, ali pudding s' vinſkim ſhatoo.*

Sa tri krajzerje zvetueh ſhemel sręshi na ſhtirvoglate majhene koſze, namozhi jih v' enmalo fladke ſmetane. Sberi eno unzho veimberlov, tudi eno unzho zibęb preręshi inu jem pezhke venpoberi. Eno unzho ſroviga maſla meſhaj v' ſkleđi, potle permeſhaj tri jajza inu tri rumenake; potle permeſhaj ſhemle, veinberle inu zibębe. To ſaveſhi v' beło ruto, inu kuhaj na perſtavleni mersli vodi eno zęlo uro. To je moknata jed ali pudding. — Vinſki ſhatoo ſe tako naredi: vbi dvanajſt rumenakov v' en lonez, gori vli en dober maſelz mersliga vina, deni sraven unajno koſho od lemon odręsano, tudi neſtolzhene fladke ſkorie, katiro oboje ſe potle venpobere; zukra deni kar je prav, de bo ſadoſti fladko; to vſe

per-



perstavi eno zhetert ure popręd k' sherjavzi, pręden na miso dajelh; smiraj meřhaj inu shverklaj, dokler nesavrę. Potle deni moknato jed v' fkleđo, jo natakni al s' podelgasto reřanmi mandelni, al s' pistazami, zheř vli vinški fhatoo, inu daj na miso.

X. Kuhanje, ali Koh.

93. *Masleni koh, ali mářtinek.*

Dvajřet lotov froviga mařla meřhaj do rahliga v' fkleđi, vbi notri 16 jajz, sraven tiga 12 lotov zukra. inu sreřanih lemonovih lupkov; naređi okrog en obod is testá, inu pezi pozhafi.

94. *Pluzhni koh.*

Eno unzho putra rablo smeřhaj, dveř šęmle v' mleki namořhi; pluzha mehko ikuhaj, drobno rasreři; potle jeh deni s' namořhenim kruham vred
v'



v' smešhano maslo; smešhaj vse skup dobro, vsami deset želih jajz, jeh vhi, dobro rastepi, ofoli kar je prav; permešhaj en frakel dobre smetane, drobno sršsaniga peterfhila, inu lupa od lemón; to vse skup mešhaj eno zhetert ure; pomashi en pleh inu obod s' putram, deni kuhanje notri, inu pozhasi pezi.

95. Kuhanje od pezheniga teleta.

Mešhaj v' fklēdi eno unzho putra, permešhaj eno unzho oluſhenih ſtolzenih mandelnov, dva jajza, inu ofem rumenakov dobro ſtepenih; pezheno telezhje meſo sršshi drobno, rastolziga v' ſtopi s' v' mleki namozheni fredizi od beliga kruha; potle smešhaj s' sgoraj popiſanmi rezhmi; perdeni sra-ven nekaj govejiga musga na koſze sršsaniga; eno unzho preſejaniga zukra, inu drobno sršsaniga lemonoviga lupka. Vse vkup mešhaj eno zhetert ure; pomashi pleh inu obod s' putram, deni notri kuhanje, pezi pozhasi, potreſi s' zukram, pređen na miso daſh.



96. Kuhanje od beliga kruha.

En mafelz smetane vli na beliga kruha sa tri folde, postavi na sherjavzo, naj vrè, mešhaj per ogni, de se raspusti, potle deni hladit: posebej mešhaj pol unzhe putra v' rahlo, notri vbi dva zela jajza inu deset rumenakov; ozukraj, kar je prav, perdeni lemonovga lupka, vse skup smeshaj. Na pleh naredi en obod is testa, notri deni kuhanje, inu pozhasi pezi.

97. Drugo kuhanje od beliga kruha.

Sribaj sa en krajzer beliga kruha, vli gori en frakel smetane, pusti vrèti, de se skoro vsufhi, potle deni noter shest lotov putra, postavi na stran is ognja hladit. Potle mešhaj, de se v-rahla, vbi notri deset rumenakov, is dveh jajz sturi sneg, zukraj po tvoji misli, deni enmalo lupka od lemon. Sturi obod is testa, okoli pleha, vli kuhanje notri, ga pezi pozhasi.

98. Kuhanje od kútn.

Eno unzho putra mešhaj na prav rahlo; sa tri folde na resine sresane
fre-



frędize beliga kruha namozhi v' vre-
lim młeki, puſti ohladiti, potle dobro
meſhaj poldrugo unzho luſhenih ſtol-
zhenih mandelnov perdeni, tudi ſheſt
zełih jajz, inu ſheſt rumenakov, vſe
dobro raſtepi. Resane lemonove lup-
ke, eno unzho obarjeneh, otrębleneh,
olupleneh, inu mehko kuhaneh kůtn
preſheni ſkusi fito, ozukraj, inu per-
deni ſladke ſkorie. Vſe ſkup meſhaj
eno zhetert ure, pomashi pleh inu o-
bod s' putram, nall kuhanje notri, po-
zhaſi pezi v' tortni ponvi, inu s' zu-
kram potreſi.

99. *Naraſteno kuhanje od rajsha.*

V' piſkri savri en polezh młeka,
kuhaj v' njemu eno unzho opraniga
rajsha, puſti ga pozhaſi vręti, kuhani-
ga deni na ſklędo hladit, potle ga tol-
zi v' rozni ſtopi. Eno unzho maſla
meſhaj rahlo v' ſklędi, vaju deni ſtol-
zheni rajſh, ſheſt lotov drobno ſtol-
zhenih mandelnov, ſheſt lotov preſe-
janiga zukra, lemonoviga lupka, pet
zełih jajz, ſheſt rumenakov, dobro ra-
ſtepenih. Vſe dobro meſhaj eno uro,
vli na en pleh inu obod katira ſta po-
masana, pozukraj, inu pezi pozhaſi
v' eni raſbęleni tortni ponvi.

100. *Kuhanje od rakov.*

Skorio od ene shemle obręshi, jo kuhaj na enim maselzi mleka ali smętane, kakor panado, potle jo ohladi. Potle narędi pol libre rakoviga masla, ga ohladi; potle deni v' kuhanje eno unzho stolzhenih mandelnov, šest rumenakov, pet inu dvajset rakovih vratov drobno sresanih inu stolzhenih; se mešha pol ure; potle ribaj eno limono na zukri, ta zucker deni notri; ozukraj po tvoji volji, narędi na eno kofitarjasto fkleđo obod is testa, ga spezi, pomashi fkleđo inu obod s' rakovim maslam; mešhanje vli notri, pezi v' rasbełeni tortni ponvi tri zheterti ure, daj s' zukram potrešeno.

101. *Jeterno kuhanje.*

Eno unzho putra mešhaj v' rahlo, permešhaj eno unzho stolzhenih mandelnov, inu sa en krajzer v' mleki namozhene inu oshęte sredize beliga kruha, pol libre sresaneh telezhjeh obarjeneh jeter, dva lota zitronata, lemonovga lupka, zukra po eni permeri, inu muskatzvęta. Mešhaj vse vkup pol ure, sturi s' maslenim testam en obod



na pleh, ga sapezi, pomashi obod inu pleh s' putram, vli notri kuhanje, pezi pozhasi, potrefi s' znkram.

102. *Ledvizhno kuhanje.*

Eno telezhjo ledvizo rasreshi, sraven deni sa en krajzer v' mleki namozhene inu istlazhene fredize beliga kruha; potle meshaj prav rahlo pol unzhe putra, vbi notri en zelo jajze inu dva rumenaka, srāsane lupke lemonove inu peterfhila. Vse dobro meshaj, pleh inu obod s' putram namashi, kuhanje notri deni, pokri, daj sherjavzo sgor inu sdol, sapezi rumeno, potrefi s' znkram.

103. *Jabuzhno kuhanje.*

Oluplene jabuka dinstaj, jih preshmi fkusi fito; pol libre pretlazhenih jabuk, poldrugo unzho putra meshaj v' fkleđi rahlo; permeshaj eno unzho oluplenih drobno stolzhenih mandelnov, srāsanih lemonovih lupkov, deset rumenakov dobro rastepenih. Od pet vsami belak, ga rastepi, eno unzho presejaniga zakra, to dvoje permeshaj pozhasi v' sgoraj popisano kuhanje;

pomashi kofitarnizo inu obod s' frovim maflam, deni kuhanje notri, pezi ga pozhasi.

104. Raspeneno kuhanje.

Vsami v' eno skledo tri lote presejaniga zukra inu shtir lote v' zukri vkuhaniga goshovja, bali Hezhepezh. Rastepi shtir belake v' sneg, jih deni notri, meshaj vse skup eno zhetert ure. Pomashi pleh s' frovim maflam, deni kuhanje gori, pezi pozhasi v' tortni ponvi, potrefi s' zukram, daj na miso.

105. Fabuzhno kuhanje, drugazhi.

Sa velikost eniga jajza presejaniga zukra deni v' lonez, gori dva rumenaka; meshaj eno zhetert ure; spezi dva mushanzgarja, otrebi lepo, deni jih med meshanje, inu meshaj she eno zhetert ure. Potle naredi od eniga jajza en sneg sraven, tudi lemonove lupke, inu ribaniga kruba, kar se s' trem perstmi sgrabti, meshaj, vli v' eno kosizo, pozhasi per mali sherjavzi pezi, inu hitro daj na miso, de nevpade.



106. *Kuhanje od fhuke.*

Sberi kosti od eniga kosza pezhene fhuke, inu odberi kosho prozh; ribje meso drobno s' nosham rasekaj. Potle fkuhaj sa tri solde beliga kruha fredize na mleki, kakor ena panada, pusti ohladiti. Timzhafi męshaj sroviga mafla v' fkleđi do rahliga, vbi notri shtir rumenake inu tri zęle jajza, perdeni ohladeno panado, rasfekano fhuko, enmalo lemonlupka, inu zukra. Pomashi pleh inu obod s' putram, vli kuanje notri, pomashi s' spenenim belakam, potreši s' zukram, inu pezi v' tortni ponvi.

107. *Sroviga mafla kuanje.*

Sroviga mafla ali putra pol libre męshaj do rahliga, vbi notri petnajst rumenakov popređe drobno rastepenih, ozukraj, męshaj pol ure, perdaj sresaniga lemonlupka. Pezi, kakor drugendo sdaj popilane kuanja.

XI. Pezhene mesne jedi.

108. Jelenovi kosez per repi v' polivki pezhen.

Kader dobish jelena per repi, al per stegni, inu ga dalaj hraniti ozhesht, se dobro obvarje v' jeshi na to visho: jelenovno meso pusti v' zhiffi vodi leshti dve ure, potle dobro operi, poloshi v' en shkafez ali drugo globoko posodo, nali hudiga jeshi, perdeni lorbarjoviga perja, dihave, inu pnsti pokrito stati. Obstoji tri tedne. Ako je velik kos jelena, je bolshe de se v' pezhi, kakor na rashni pezhe, inu se navlezhe s' shpeham, dene v' ponvo, inu se spezhe do dobriga s' frovim mafam. Se sna tudi she enmalo s' jeshiham politi, kader se pezh deva.

109. Goveje po anglejsko.

Deni en lep kos govejiga v' koso, perdeni mushgan, shpeha, prekajeniga mladiga presizha, nagelshbize, mukatzveta, lorber perja, zhebula, le-

mon



mon lupka, enmalo ješha, inu goveje shupe; perštavi, pušti pozhasi grēti; kader je mehko, vsemi ven, odzēdi mašhobo, postavi ozejeno meso spēt v' kosi na sherjavzo, perdeni shtir kuhavnize moke, enmalo kifle smētane, perli shupe, pušti dobro vrēti; prēden na miso dašh, prezedi polivko fkusi shtize, posnami mašt prozh; deni meso v' sklēdo, ga poli s' posnēto polivko.

xro. Skrito meso, ali mulpret.

Goveje skrito meso ozhēdi, ga na rešine srēshi, tolzi kakor karmenadelze, potreši folio, inu ribanim kruham, potreši s' stolzhenim brinjam. Posēbej raspusti enmalo putra v' eni kosi, v' tim stoplenim mašli rešine omozhi, potreši s' ribanim kruham, pokladaj na mrēsho, inu jeh pezi na sherjavzi, kakor telezhje karbenadelze. Posēbej rasrešhi kàpar, ali pa smērzhike na drobno, ozri v' kosi na frovim mašli, perli shupe od fuhiga presizha, okifaj s' lemono, inu poli v' sklēdo djane pezhene rešine od skritiga mesa — Se snajo tudi tē resine dušhiti v' kosi na visho, kakor je popred Nr. 109. rezheno od govejiga po anglejsko, inu se dajo na miso v' lastni polivki.



111. Divjázhino ohraniti bres jeřiha.

Divje meso se narpred potreše so-
lio, ena beła ruta se omozhi v' jeřihi,
v' njo savie meso, povęshe, inu na en
kraj obęsi, ker hladna šapa v' senzi
fkusi vležhe. Kader se ima pezhi, ni
drugiga tręba, kakor oprati, inu nare-
diti, kakor grę. Tako se ohrani tudi
telezhje inu govędje.

112. Visha foknato pezhenko spezhi.

Nad pezhno ponvo si puřti naredi-
ti od kovazha en pokrov is sheleşniga
pleha s' pervihanim robam. Kader o-
zheřh meso pezhi, pezkenko ali prato
imeři; deni meso v' pezhno ponvo na
trinogi nad sherjavzo; kader se sazhne
dobro pezhi, deni gori pokrov, inu
najn sherjavze. Vezhkrat odkri, pe-
zhenko obrazhaj inu polivaj. Na to
visho pořtane pezhenje foknato, inu
bolřhi, kakor bi ga v' pezhi pekel. V'
taki ponvi s' sgornim pokrovam snah
pezhi sajza, telezhje, svinřko plezhe
inu rębra, inu druge perutne shivali.
To je dobro gospodinstvo, pezhenka
je perętna, foknata; vender neposabi,
de se more pezhi na zhiřti sherjavzi.



113. Dobra govedja pezhenka.

Obeši dva al tri dni goveje meso na hladno sapo; potle ga tolzi v' mehko, navlezi ga speham prav gosto. Potle s' moko potreši, pezi v' kosi s' srovim maflam, polivaj ga dobro. Kader je rumenu, perli goveje shupe, ješih, inu kapare; tako naj se tri ure kuha. Daj vse skup na sklędo; sraven se sna djati lemonlupka.

114. Skrito mešo drugaxhi.

Osoli molprat ali skrito meso; nareši v' shelesno koso mafhobe, musga, mladiga presfizhoviga, speha, difhave ali gvirza, difhezih selih, lemon lupka, zhebula, enmalo ješih, postavi koso na sherjavzo, raspusti te rezhi; kader je vse rastopleno, deni skrito meso notri; zhes nekaj zhasa perdeni kifile smetane inu kápar; inu pusti, de se pozhasi pezhe; kader je mehko perdej raslekane sardęle inu lemon lupka; tudi od suhiga mesa shupe; pusti dobro povreći.

115. *Kravje vime pezhi.*

Kravje vime perstavi s' vodo inu folio kuhat v' mehko. Potle ga sręshi na kosze, povalaj v' moki, inu pezi v' frovim masli, de postane rumeno. Ker se more dolgo kuhati, ga je tręba pred ta dan, al takrat kader je sa druge rezhi ogin, perstaviti.

116. *Telezhje stegno, ali shlegel.*

Telezhje stegno se s' debelmi shpehovmi koszi navlezhe, tudi s' suhim mladiga presizha, inu shalblam, ofoli ga. Deni v' koso shpeha, preshute, selenja, lorber perja, basilke, lemon lupka, ingverja, popra, muskat zvęta, nagel shebiz, zhebule, jęsiha, en mafelz kisle smętane; deni na tę rezhi telezhje stegno, poli s' kiflo smętano; koso pokrì, daj sherjavze sgor inu spod, pezi inu dushi ga pozhasi, vezhkrat ga poli s' polivko, katira se od njega nateka, de lepo farbo dobì, kakor bi na rashni pezhen bil. Kader je fkorò mehek, perli shupe, de savrè; potle vsami shlegel ven, posnami mast is polivke, polivko prezędi v' drugo koso, deni shlegel spęt notri, de enkrat



krat savrè, daj na sklèdo. Ako Zhefh, snafh perdjati austrig, al mishehnov.

117. *Kapun, al purman s' austrigami nadevan.*

Dufhi ali dinstaj austrige, krompirja, telezhji sekani persnik, inu sekakane nebeša v' srovim masli; to predeni v' eno koso, perli shupe, de se povrè, ofoli, daj dishave, potle pusti ohladiti. S' tim nadevaj kapuna, ga sashi; potli deni v' eno veliko koso shpeha, preshute, telezhjiga, zhebula, lemon lupka, gvirza, selenja; deni kapuna notri, de se pozhafi dufhi. Kader je rumen inu mehok, ga ven vsami, v' koso perli shupe, pusti polivko famo vrèti; kapuna deni v' drugo koso, naju prezèdi polivko fkusi fito; postavi na sherjavzo, de vrè do dobriga. V' to polivko se snajo tudi austrige djati, al she sraven krompir.

118. *Meso od ovz inu jagnet.*

Kof per repu od ovz se sna nare-riti, kakor se nareja od jelenov, ali pa spezhi sam na sebi. Tako tudi od jagnizhov. Is herbta se sturè karmena-
del-

delzi. Stegno se paza, s' speham nav-
 lezhe, inu na rashni pezhe; ali pa na-
 solí, inu prekadí. Drob se kuha v' o-
 hravti. Glava se osolí, prekadí, inu v'
 repi kuha. Noge se povalajo v' raste-
 penih jajzah, inu moki, inu na masli
 ozró.

XII. Salata.

119. Kútine sa salato.

Olupi lepe kútine, prereshi zhes
 frędo, serna venistrębi; prekuhaj na
 vodi, de postanejo enmalo mehke, ka-
 der jeh potipash; odlí vodo, perlí vi-
 na inu zukra, jeh do mehkiga kuhaj,
 na skledo rastavi; v' fok ali sof deni
 lemonovih lupkov, zęle sladke skorie,
 nagelshebíz; pusti, do se gosto vkuha,
 prezędi, inu vli na kútine. One se
 potle po verhi oblosę s' podolgasto
 řesanmi mandelni, inu s' viřhnami.



120. *Vishne sa salato.*

Eno unzho zukra deni v' mefingafsto fklëdo, inu eno shlizo vode na sherjavzo, de savrë; potle deni notri tri unzhe vishin, pufti pozhasi vrëti, de se mehko fkuhajo. Potle jeh ven vsdigni s' penenzo na eno ruto al fitize, de se fok odlozhi. Deni jeh na fklëdo; fok pufti vkuhati, de bo, kakor sholza; ga prezëdi, zhes vishne vli, vse postavi na hläd. Snafh s' enmalo srësanim lupkam od lemon potrefti.

121. *Lashka salata.*

Vsami marinirane ribe, rasrëshi jeh zhëdno v' fklëdo; potle lepe oliveke, po dolgim srësane sardële. S' tim naloshi fklëdo; je lashka salata.

122. *Pomeranzhna salata.*

Pomeranzhe srëshi na kolësza, obloshi fklëdo s' njimi, potrefti s' zukram, inu flëherno kolësze obloshi s' eno kuhano vishno.



123. *Salata srovih jabelk*

Oluplene lepe jabelka tafelne s' ime-
nam poloshi v' merslo vodo, de bele
ostanejo; reši jih v' tanke podolgaste
resine, s' lemono obribaniga zukra, go-
ri natreši, portugeskiga foka ali shofta
perdaj, inu smel' haj; je salata narejena.

124. *Kuhane jabelka sa salato.*

Jabelka tafelne olupi, zhes sredo
prereshi, istrebi, v' merslo vodo deni.
Vsami mesingasto koso, ali kufreno,
deni notri zhiste vode inu enmalo vi-
na, en kofez zukra, de bo fladko,
kar se spodobi; tudi enmalo fladke fko-
rie zele, inu lemon lupka. Potle deni
jabelka notri, pokri, pusti jih kuhati,
de se mehki zhutio, kader s' kuhalnizo
potipash; vender, preden se raskuha-
jo. Pokladaj jih po versti v' sklodo; po-
tle pusti polivko v' kosi fhe enmalo
povreti, jo slt zhes jabelka, pusti vse
ohladiti; je salata dobra,

125. *Repunzlova salata.*

Zhedna opprana salata se vloshi na
sklodo, v' sredo se postavi en kuhani
ka-



kavljiflor. Terdo kuhane jajza olupij, belak pešebey drobno rasšekaj, inu rumenake pešebey; tudi drobno rasšekaj kuhano pešo; s' tim šekanjem naredi kúpzhike po salati semterkje po lepi versti, eden sa drugim; ofoli, daj olja inu ješha šhe popred, pręden šekanje gori rasloshish.

XIII. Torte.



126. Mandelnova torta.

Vbi v' en pozinen lonez šhešt jajz, inu šhešt rumenakov, postavi lonez na en trinog nad majheno sherjavzo, rastepi jajza nad sherjavzo, inu pusti, de enmalo mlazhno postane. Potle prezej vsemi od ognja, rastepi jajza, de postanejo prav goste; deni potle notri pol libre presejaniga zúkra, inu od ene lemone drobno sręsaniga lupka, mešhaj skup de se sgoti; potle deni notri eno libro drobno stolzhenih mandelnov, mešhaj tako dolgo, dokler nebo-
de



de nizh svalka ali fhtrukelza. Dalaj na plitvi zinasti fkleđi rastepi belák od fhešt ostalih jajz s' lešenim nosham, de se spenio; inu notri v' loney permeshaj; tako je omesa sa torto sturjena. Obod inu pleh dobro pomashi frovim maslam, inu s' ribanim kruham potreša, vli omeso notri; pokri, daj sgor inu sdol majhino pozhasno sherjavzo. Kader je torta pezhena, obręshi s' nosham okoli oboda, de se obod od torte odlozhi; potle jo podręshi od pleha. Pokri plitvo fkleđo s' okroshnikam ali talerjam; preverni torto s' obodam inu pleham vred naju.

127. *Navk, kako se v' zaker hodi s' modlam, inu posodo sa Torte inu sa kuhanja.*

Vsa posoda plehata, kofitarjasta, kufrena, inu mešingasta ima zhedna, suha, inu pred rujò varna ohranena biti. Kader eno ali drugo potrebuješ, jo pomashi s' maslam frovim al kuhanim, potle potreši s' drobtinami, kar se jeh perjeti ozhe; potle snafh pezhì, zręti, inu notri delati, kar ozheš, pojde vse rado ven.



128. *Visha zukreni sneg na torto narediti.*

Deni v' lonez eno unzho presejaniga zukra, belak od eniga jajza, enmalo roshne vode; mešhaj fkup, de se sgošči. S' tim snafh sneg narediti, na karkol ozhefh. Kader je torta she enmalo ohladena, jo s' tim zukrenim snegam obli ali prevleži, inu proti ognu dershi, de se posufhi. Tudi snafh tako sneg perpraviti: rastepi 2 ali 3 belake, de se spenio, vmeši notri presejaniga zukra, persipaje po malim med mešhanjam, ne pa vse naenkrat; inu mešhaj le na eno stran, dokler postane prav gošto. Ta sneg netezhe doli, je dober sa visoke torte, inu ostane gori, kamerkol ga prevlezhesh; potle jo snafh potrešti s' presjanim zukram, inu jo posufhi v' pezhi. — Ako ozhefh rudezho farbo imeti, deni notri mešhanje al kermes, sa rumeno shefrana, sa rujavo zhokolade; vse popred na prah stolzheno inu permeshano. Sa seleno farbo deni deset sern kafè v' pol jajzhniga belaka namakat, v' zhasi enmalo premeshaj bode v' eni ali dveh urah selena farba, katira se med zukreni sneg permeshha.



129. *Od obodov ali obrozov is pleha
sa torte.*

Ti obodi so dobri sa vse torte, inu tudi sa druge stvari pezhi. Obod naj bo faj shtir perste visok, inu na okroglo prostoren; konzi nimajo biti vkup sliti, ampak prosti sa vezh ali majn stinuti, kakor ima vezhi al majnshi torta biti. Na tim stinjenim mestih se samashe s' enim na vodi sturjenim testam od moke; se preveshe s' nitjo, de neodjena. Obod se dene na pleh, na dno en okroglo vresan papir; obod inu papir se s' maslam dobro pomashe, s' moko ali s' drobtinami potrese. Peshena torta se ob obodi s' nosham podreshhe, obod prozh vsame, inu tudi papir odlozhi. Sa torte snajo tudi druge shlaht modli biti, katiri so nalash narejeni al po podobi ene dinje, al s' votlino v' sredi, al kakershnekol podobe se sa sharkelne delajo. Obod nesme nikol polhen biti, temuzh se prostor pustti, kar se ve, de bo torta se narasla.

130. *Zherna kruhna torta is zhokolade.*

Vsami 8 zelih jajz, inu 10 rumenakov, jih rastepi, de bodo gosti, ka-

E

kor



kor kasha; notri deni pol libre presjaniga zakra, inu sšet smeshaj; potle pol zęgla drobno sribane zhokolade, eno unzho stolzhenih mandelav, enmalo nagelshebíz, fladke fkorie, muskatzvęta; vse to meshaj; sadnizh fhtir lote sribaniga ajdovnika, ali ajdoviga kruha notri permeshaj; inu spezi v' obodi.

131. *Ajdovnikova torta, drugazhi.*

V' fkleđi vmeshaj dobro poldrugo unzho froviga masha, potle vbi notri 14 rumenakov eden sa drugim med vednim meshanjam smirej na eno stran; potle vmeši lepiga presjaniga zakra pol libre, vmeši ga pozhasi per pershízah, tudi dvę pesti olushenih stolzhenih mandelnov, fladke fkorie enmalo inu lupka od lemón. Po tim rastepi belák od jajz na pęne, inu tudi notri vmeshaj; sadnizh vmeši notri per pestęh ajdoviga sribaniga kruha tri unzhe, she enmalo meshaj, inu prezej pęzh deni v' obodi, ali v' modli, kakerfhnim ozhesh.

132. *Torta is bele shterke.*

Od 8 jajz vbi rumenake v' en pozlneni lonez, beláke pa na eno plitvo
fkle-

skleđo posebej. Rumenake rastepi na tanko, potle eno libro presejána zakra pomalim per peshízah smiram na eno stran notri vmeši, zhe imash eno shlizo roshne vode notri deni, tudi enmalo stolzhene krešhe ali kardemona. Belák od jajz posebej na plitvi fkleđi pe isto rastepi, inu sraven notri smešhaj. Sadnizh se lepe presejáne shterke per poll eneh peshízah pozhasi vmeši; inu v' obol dene, tēr v' pezh.

133. *Prepezhenki, ali biskoti is torte.*

Vbi 12 rumenakov, mešhaj jih v' globoki paršteni fkleđi, sribaj ene tri lufhine od lemon lupka, deni jih v' rumenake, inu enmalo roshne vode, zhe jo imash; potle eno libro presejaniga zakra per pešteh notri vmeši. Potle mešhaj, dokler se sazbnè enmalo vsdigovati; tedaj rastepi ostale 12 belake v' peše, jih notri sameši; sadnizh persipaj per peshízah eno libro presejane shterke, pozhasi mešhaj; inu prezej v' en podolgasti model deni per malim pozhasi pezh; potle sreshi na resine, deni spet v' pezh te resine na enim plehi, de se prepezhejo; inu to so prepezhenki ali tortni biskoti.



134. *Peskasta torta.*

Vmešhaj eno libro froviga mafla s' dvema rumenakma, de postane kakor gošta smetana; potle vbi notri tri zele jajza, sribaniga lemon lupka, inu eno libro presjaniga zukra. Vse vkup mešhaj na eno stran, sadnizh eno libro presjane lepe ihterke vmeš; inu deni v' obod pezh.

135. *Peskasta, ali kruhna torta,
drugazhi.*

Sredizo ajdoviga kruha posufhi, de se bo dala v' rozhni stopi, ali moshnarji stolzhi, stolzheno presej; vsami v' eno globoko parsteno sklędo 16 rumenakov, inu dobro mešhaj; potle sribaniga lemon lupka, inu tri unzhe presjaniga zukra, vse smiraj na eno stran dobro mešhaj, dokler kripko postane, inu se enmalo vsdigue. Potle speni belake, notri permeshhaj; sadnizh deni notri poldrugo unzho, to je 12 lotov presjaneh drobtin ajdoviga kruha, she enmalo pomeshhaj, inu deni v' model pezh.

*136. Od Zhešhin kuhanje.*

Tri unzhe mašla mešhaj, de po-
stane kakor kašha; dalaj pol libre stol-
zhenih mandelnov, tri rešine ali šnite
v' mlęki namózheniga kruha, enma-
lo zukra, solí, sladke skorje, muškat
zveťa, 16 dobro rastepenih jajz, to
vše dobro v' mašlo vmešhaj. Potle
vsami eno rezh lepeh zhešhin, kar se
tebi prav sdí; se nesme nizh vezh s'
zhešhnami mešhati; ampak jeh samo
premešhaj, inu v' model pezh deni.

137. Hitra torta.

Pol libre froviga mašla, eno un-
zho zukra, pol libre rajshove moke,
inu en rumenák, tari ali ribaj v' rozh-
ni stopi ali moshnarji prav dobro; po-
tle vli na zvetno moko na dílo; sturi
dva debęla podpláta is testa; en pod-
plat deni na pleh, potle gori namashi
vkuhanja ali falsna, inu pokri s' dru-
gim svalanim podplatam, obrešhi oko-
li; samashi s' belakam, inu tudi s' bela-
kam po verhi pomashi; potle pezi al
v' tortni ponvi, al v' pezhi.



138. *Vishnova torta.*

Naredi sa eno unzho masleniga testa is moke inu sroviga masla vkupsgnedeniga, ga svalaj sa en noshovi rob debelo; sturi is njega en podplat na pleh, obod deni gori; ob obodi sturi okol sa dva persta visok obrozh is svalaniga masleniga testa; notri nalo-shi vishne. Smeshaj skup prav dobro eno rezb kifle smetane, sthir rumenaka, inu sthir lote zukra; to vli zhes vishne, potresi zukra na verh, inu pezi pozhasi.

139. *Torta bres jajz.*

Osem lotov sroviga masla dobro meshaj; potle permeshaj eno libro stolchenih mandelnov, dvanaest lotov presjaniga zukra, shest lotov zvetne moke, inu od ene limone sresaniga lupka, inu notri istlazbeni sok od te limone; potle se pleh obloshi s' oblami, na nje se namashe poloviza testá; najti se dene, karkol se polubi; po verhi se dene druga poloviza testá, inu s' oblami obloshi, inu s' pistazami natakne. Kader je pezheva torta, jo is oboda vseni, inu zukreni sug na njo naredi; ter spet v pezhi potushi.

*140. Grahova torta.*

Męshaj rahlo eno libro putra, deni vajni 20 jajz rumenake, inu le od defet belake, męshaj dobro; potle pol libre presejāniga zukra; lemon lupka, fladke fkorie, inu muskatzvęta eno malo rezh. Med to se dęne eno libro kuhaniga, inu kar je mogozhe narbol sūhiga ali odzejeniga, inu skusi ruto ali sito pretlazheniga graha; potle męshaj she zhetert ure. Potle narędi en tanki podplat na pleh is tanko svalaniga malleniga testa ali puterteig; sgoraj popisano męshanje deni notri, inu pezi pozhafi.

141. Pesna torta.

Narpređ naredi putertestó. Potle skuhaj nakerhlane lepo ruderzhe peše v' mehko, kakor kašha, perdeni sraven enmalo zukra, fladke fkorie, solí, inu vina; ter se pušči she en zhaš kuhati. Kader se ohladi, se namashe na malfeno testó na pleh, se pokrúe s' malfenim testam, po verhi pomashe s' rumenakam, inu pozhafi spezhe. Jo potreši s' zukram, dokler se pezhe; al pa zukreni sneg gori narędi.



142. *Kaſtánova torta.*

Sreſhi drobno 14 pezhenih luplenih kaſtánov. Meſhaj poldrugo unzho froviga maſla s' eno unzho ſtolzhenih mandelnov, s' 18 lotmi preſjaniga zukra, tri zele jajza, inu pet rumenakov, lemon lupki, inu s' kaſtanjam. Deni vse na pomasani pleh inu obod.



XIV. R i b e.



143. *Duſhëna, ali diſtana riba.*

Sheſt ſardel operi, inu keſhize od-beri, jeh sręshi na drobno; ravno tako sręshi enmalo peterſhila, zhebula, lemon lupka; deni vſe v' koso, sraven en koſ froviga maſla, inu na koſze sręsano ribo; to poſtavi na ſherjavzo, pokri, puſti de ſe duſhi; riba da ſama vodo, vender proti ſadnim perdeni enmalo kiſle ſmețane, puſti ſhe ſkup ſavreți, je dobro.

144. *Nadevana ſhuka.*

Druge majnſhi inu ſlabiſhi ribe otrębi od koſti inu od koſhe, raſſękaj jeh, inu permeſhaj v' eno unzho maſla, tudi tri raſtevene jajza, ene ſtroke zheſna, sribaniga kruha, muſkat-zveța, sręsauga peterſhila, inu ſoli. To ſmeſhanje nadevaj v' eno veliko oſhoh-ta-



tano inu istrębleno fhuko ; kar tiga maſhenja oſtane , podęljaj inu svalaj na majhene zmoke. Potle deni fhuko inu zmoke v' eno podolgaſto ponvo s' frovim maſlam na ſherjavzo , de ſe rumeno ſpezhe. Sadnizh perli eno rezh vina , lemon lupka , muſkatzvęta , ribaniga kruha ; puſti en zhaſ vřęti , inu daj na ſklędo , vſeſkup ribo , zmoke , inu polivko.

145. Karpi v' zherni polivki.

Preręshi ofhohtaniga karpa po herbti , vli vajn jeſiha , inu puſti kri inu jeſih tezh v' eno ſklędizo , otrębi ſholz od jęter , drob deni ſpęt v' karpa , ga nimaſh nizh prati , temuzh ofoli , na koſze sręshi , puſti en zhaſ v' ſoli leshati , pomashi koso s' maſlam , poloſhi notri ribo , na njo lorber perja , ſhatraja , zhebula , petershil , korenine , korenja , ſtolzhene diſhave , ſhefrana , enamalo zęliga ingverja ; nali pol vode pol jeſiha de ribo vtopi ; puſti na ſherjavzi vřęti ene pol ure. Potle ribo deni von na ſklędo ; naredi en rumeno preſhganje , sabęli s' njim polivko od karpa v' koſi , ker ſe je duſhil ali diuſtal ; zhe je pregoſta , perli enamalo gra-



grahove shupe; potle vli notri v' ješih peršresheno ribjo kri, puſti savreſti; potle jo na karpa ſkusi ſito prezędi; puſti ſhe ſkupej vreſti, inu pertreſi sreſaniga al zęliga lemon lupka.

146. Karp v' ſardelnim ſoki.

Oſhohtani karp ſe otrębi, na koſze sreſhe, enmalo v' ſoli puſti; koso s' maſlam pomashi, deni v' njo peterſhila korenin, korenja, zhebula, loberja, ſhatraja, ſtolzhene diſhave, inu ribo; nali zhes njo na enake dele vina, jeſiha inu vode, puſti jo pokrito pol ure duſhiti na ſherjavzi; operi tri ſardęle, sreſhi jeh s' peterſhilam inu lemon lupkam prav drobno, raſbęli ſroviga maſla ſa velikost eniga jajza v' eni koſizi, pertreſi dve ſhlize moke, premeſhaj, kader ſe rumeno sazre, deni ſardęle notri, ſmeſhaj. Kader je riba ſadoſti mehka, jo vsami is kose na ſkledo; ſok od nje prezędi v' koſizo na ſardęle; oboje ſkup vli na ribo.

147. Karp v' polivki, ali v' ſoki.

Oſhohtaniga karpa otrębi, na koſze sreſhi, v' zhiſto vodo en zhaſ polo-



loshi, ofoli; deni v' eno koso froviga mafla, drobtin, podolgasto rësaniga lemon lupka, srësaniga rosmarina, lorber perja, en zel zhebul s' nagelshbizami nataknen, kapare, inu ribo karpagori; kakor si pod ribo djal, take stvaritudi po verh nje natrefi, pokri, pufi en zhas na sherjavzi dushiti; potle en pitni kosarz vina perli, fok od pol limone; jehiha kulikor je treba kifati, redke zhiste grahove shupe; spet pokri, de se dushi; sloshi ribo v' fklëdo, fok pa na njo prezëdi.

148. *Pezhëna shuka.*

Ofhohtana shuka inu istrëblena se ofufhi s' bele ruto, povala v' moki, inu v' podolgasti ponvi na enmalo froviga mafla pezhe. Kader je na eni strani pezhena, se na drugo preverne, inu zhe je treba, s' maflam pomashe, de ni suha inu se nesashgë.

149. *Shuka v' hrini.*

Shuko fkuhaj, de bo vishnova; polivko hrinovo sazhi delati, kader je riba perstavlena. Delaj jo na to visho: sa kulikor ludi je riba, tulikaj po dva
lo-



lota putra vsami, ga rastopi, moke permešhaj, kader se moka sazhne rumeniti, perli vode, kar se tebi sdí. Potle perdaj enmalo ješha, zukra, nasterganiga hrína, stolzhene fladke fkorie, nagelshbiz, inu lemon lupka. Kader je riba fkuhana, inu na fklědo djana; se postavi nad en pisker al kótel s' vrělim kropam, riba se potreše s' nasterganim hrinam, stojí pol zheterti ure nad kropam, de hrin v' ribo vleše s' svojim duham; potle se una posebej narejena polivka vrěla zheš slie.

150. Stokfish s' shuko nadevan.

Dve libre stokfisha fkuhaj, ofoli; posebej kuhaj shuko v' ofoleni vodi, kuhano sberi inu vse kosti odtrebi, sra-ven deni peteršila, moke, zhesna al luka, enmalo v' mleki namozheniga inu ošetiga kruha, dva einrirana jajza; to vse drobno raslekaj. Pet lotov mafla s' dvema zelima jajzma mešhaj, v' to deni sekanye, ofoli; potle pomashi eno fklědo s' maflam, potreši s' kruhovmi drobtinami, vloshi notri stokfish, ga prevlezi po verhi s' popred popisanim mešhanjam, de bo ves pokrit; deni okoli obed, postavi nad sherjav-



zo, pokri, na pokrov tudi sherjavzo; naj se eno zhetert ure pezbe; sadnizh vsami obod prozh, inu daj fklędo na miso.

151. Shuka v' mis'helnih.

Otrebi shuko, sręshi na kosze, deni jo v' koso, notri nali pol vode pol jęsiha, en zhebul, foli, inu dihave; pufii vręti pol zheterti ure. Posebej narędi polivanje ali mis'helovi fok tako: operi pętdesęt mis'helnov s' viřam, deni v' kosizo en kof froviga mařla, notri mis'helne, pokri, pufi jih en zhař duřhi; potle vsami od sherjavze, otrebi tri fardęle od kosti; fardęle, inu enmalo peterřhla, zhebula, zhesna, inu lemon lupka sręshi drobno; rastopi sa en oreh froviga mařla v' kosizi, permęřhaj enmalo moke de se v' mařli sarumeni; rasręsaniga řręfi notri; vmeřhaj, perli grahove shupe, inu enmalo foka, katirga je shuka od sebe dala; smęřhaj, pufi dobro vręti; deni shuko v' fklędo, potęgni mertvo kosho is nję doli; poli jo s' mis'helni, inu s' tim popisanim fokam, inu pufi enmalo vse fkup savręti.

*152. Pezhen Som, inu Sulz.*

Som, ali pa sulz se v' kosze sręshe, opere, inu s' ruto posufhi. Potle ga s' maflam pomashi, s' muskat oreham potrefi, inu nad sherjavzo na mręshi pezi. Zhes sulza snafh tudi eno polivko narediti: otrębi nekitere fardele, jeh tanko rasękaj, deni v' kosizo, na nję deni en kosarz vode, inu en kofez froviga mafla, oshmi gori fok od ene limone, pusti kuhati na sherjavzi. Pezheniga soma deni v' fkleđo, inu ga s' tim polivanjam obli.

153. Liska v' rujdivim polivanji.

V' kosi pusti savređi jeřiha inu vode, inu en zhebul, s' tim vređim kropam otrębleno lisko dvakrat popari, de duh sgubi. Potle jo nashpili, inu nafoli. Pomashi eno koso s' maflam, deni v' koso en zhebul, enmalo korenja, peterfil korenine, selene, moke, lorber perja, shatraja, ingverja, deřet sern zęliga popra, diřhave, dva zęla muskat zveđa, od limone lupka; na vse to poloshi lisko, pokri, deni na sherjavko, vzhafi jo oberni, inu kadar je rumena, jo s' moko enmalo potre-



trešči, s'he enmalo na s'herjavzi pušči, potle vli eno sajernizo grahove šupe, ali druge na njo, naj savrè. Po tim vsami liško ven v' drugo koso, prezèdi na njo sok, inu s'flazhi pol lemone gori; pušči s'he en zhaš vrèti, daj na s'klèdo liško inu polivanje. — Kir ozhe, sna tudi perdjati kuhan krompir, isluhene mišhelne, olivke, inu austrige.

154. Shuka v' lemonovim s'oki.

Shuko srèshi na kosze, deni jo v' koso, na njo en polizh jèsiha inu vode, zhebula, lemon lupka, dišhave, kuhaj jo notri. Potle kosho odberi, spušči sa velikost eniga jajza mašla v' eni koszi, pertrešči dvè kuhalnize moke, pušči zrèti, salì s' grahovo vodo, tudi s'oka od kuhane s'buke inu s'oka od notri oshète lemone, perdeni srèsaniga lemon lupka, muškatzvèta, enmalo shefrana, inu s'he enmalo s'roviga mašla; to v'se naj dobro vrè; s' tim poli s'huko, inu pušči skup enkrat savrèti.



155. *Karpi v' saparzi kuhani, to je dempfani.*

Kader karpa sakolefh, perstresi kri v' jeshih. Potle ga srishi na kosze, perstavi ga v' kosi s' zhernim vinam, enmalo jeshiam, stolzhenim prepezhenim kruham, drobno sekanim zhesnam, resinami od lemon lupka, stolzhenim nagelshbizami, enim koszam v' moki povalaniga putra, enim koszam zukra; kader fkup vrè, pokrov gori deni. Naj se kuha pol ure, sadnizh deni perstre-sheno kri s' jeshiam notri. Potle naj se do dobriga kuha.

156. *Pezhene Ale.*

Ale operi, ofoli, na rashen natakni, potresi s' drobtinami, s' muskat zvetam, obli s' raspushenim maflam, tlazhi foka od lemone gori; pezi, inu jeh vmesh tako polivaj.

157. *Kuhana Btsena.*

Deni v' pisfer enmalo vezh jeshiha ku vode, tudi lorber perja, zhebula, pusti savreti; kader to vrè, deni Btseno v' lonez, pusti kuhati. Kader je



kuhana, odli, deni s' enmalo tē shupe na fklēdo, sabēli, snafh tudi nasterganiga brina zhes djati, inu s' rēsanim peterfhilam potreḡti.

158. Stokfish dobro kúhati.

Namozhen stokfish se s' nitjo sveḡsan kuhat dēne na mersli vodi, kader se napne inu bēle pēne sturí, se na fito dēne sa odzēditi. Sa polivanje se dēne v' kosi na sherjavzo kišla smētanā s' ribanim kruham, en kofez froviga mašla sraven, folí, inu stolzheniga muškat zvēta; to se poliē na stokfish.

159. Polshi nadévani.

Kuhane polshe ven potēgni, otrēbi, inu ozhēdi. Potle deni froviga mašla v' koso, rastopi ga, ribaniga kruha notri, majerona, šhatraja, muškat orēha, inu enmalo popra, vender všiga lē malo. To se sgnede, kakor testo. Potle deni otrēblene polshe nasaj v' ozhedene lupíne, inu samashi jih s' tim testam. Zhe pa ozhesḡ, de testo nebode venpadlo, deni med testo en jajze; al bolšhi pokúš imajo, zhe ni nizh jajza sraven; lē glej, de bolš

varno kuhaj; po tim vsami shupe od kuhaneh rib v' eno koso na sherjavzo, notri deni vse shlaht selifha inu difhave, kakor sgoraj sa testo. Sadnizh deni samasane polshe notri kuhat; pa ne predolgo, de nepostánejo terdi.

160. Pezhene posterve.

Postervo ofhohtaj, otrębi, ofoli, pezi jo na mręshi pozhasi; pezheno pusti hladiti, poloshi jo na en s' maflam namasani papir s' difhavo, selenjam, inu lemonovim sokam; jo spet deni na mręsho, pezi pozhasi, de se od difhave navsame. Se da v' papirji na fklędo.

161. Zhepinke, ali shildkrote v' poliwiki.

Shabe fkuhaj, otrębi, zheterti narasen deni, shupo od njih hrani. Eno koso obloshi s' froyim maflam, perde ni muskat zveęta, lemon lupka, sręsaniga peterfhila, enmalo zhebula, potreęfi s' moko; notri deni shabe, od sgoraj jih tudi obloshi s' takim, kakor si jih spodaj podloshil, pokrì, deni na sherjavzo dushit; zhes en zhas perli shupe



od shab, grahove shupe, en kosarz vina, sok od pol limone, pušti dalaj pokrite na sherjavzi. Snafh tudi perdjati krompirja, is lupin slęzhene austrige, mishelne, vratove od rakov, al imerzhikè, kumare sręsane. Kader pride zhaf na fklędo dęvati, rastepi tri rumenake, notri med tę dobro vmęfhaj en kof froviga mafla, muskatzvęta inu foka od lemon; potle prezędi shupo od shab na letę rezhi, męfhaj v' eno męro, de se nevterdi, imej od dalezh per sherjavzi, de se fkuha; deni shabe v' fklędo, zhef vli ta frikasę, potrefi s' lemon lupkam, inu pistazami obóje sręsano.

162. *Turshke shabe v' svojej zhapinah.*

Shabe fkuhaj v' mehko, de zherna kosha rada doli pojde, otrębi jeh zhędno, shovz odberi od jęter, zheterti deni nasaj v' zhepine; zhepine je tręba tudi olufhiti, vse zherno doli is njeh. Rasfękaj dve od kosti odbrane fardęle, deni to sekanje med shabe, oshmi zhef eno limono, perdaj malo froviga mafla, ribaniga kruha, lemon lupka, sręsaniga muskatzvęta, popra inu shefrana, ololi, postavi zhepine na
mrę-



mrešhi nad sherjavzo, de v' njuh ta vfa
režh savrè, postavi na škledo, inu daj
shabe v' zhepinah na miso.

XV. Zukrene pekarie.

163. *Mehke prestize.*

Vsami pol libre moke, pol unzhe
froviga mafla, s'hest lotov zukra, pet
rumenakov, enmalo janesha vmes,
sgnedi, kakor testo; naredi majhene
prešte, pomashi jeh s' belakam, po-
treši s' zukram, inu lepo spezi.

164. *Moknati kolazhi.*

Na dilo vsami eno unzho preseja-
niga zukra, 6 lot zvetne moke, sršana-
niga lemon lupka, dihave ali gvirza.
Rastepi en zelo jajze, gori vli, sturi
testo, is testa delaj vsake forte podobe
v' plehatih modlih. Modle potreši s'
moko, katira je s' zukram mešana;
vti-



vtiskaj testo v' modle, pokladaj na pleh, inu deni pèzh.

165. Bishkoti, ali prepezhenki.

Vsami eno libro zvetne moke, eno unzho presjaniga zukra; shtir beláke rastepi v' enmalo mlazhniga kro-pa; deni v' to zucker inu moko, me-shaj dobro skup; naredi is tiga testa podolgasto shtruzo, deni jo na pleh v' pèzh. Kader je pezhena, vsami ven, rasrèshi na bishkote, inu jih spèt v' pèzh nasaj postavi, de se sarumenè.

XVI. Sholze, inu vkuhanja, ali v' zukri kuhane fadja.



166. Shpanška višnova sholza.

Višne se otrèbio od pezhká, inu stolzhejo; perstavi ieb na enim bokali vina v' mešingasti sklèdizi na sherjav-zo, notri oshmi eno lemono, srèsaniga



ga lemon lupka, zęle fladke skorie, tri unzhe zukra, zhe so kifle, daj ga she vezh. To kuhaj na sherjavzi.

167. Blane mangé, hladna sholza.

Pol libre mandelnov popari, olupi, stolzi. Vsami en bokal smętane; s' smętano enmalo med tolzhenjam mandelne pomozhi. Deni jih v' koso, vli smętano nanje, en konzhek zęle vanillie, inu eno stvar zukra; postavi na možno skerjavzo, vezhkrat męshaj, inu pusti vręti eno zhetert ure; potle deni mehúr od bısene to je hausenplaterja notri, pusti de se pozhasi ohladí; potle pretlazhi skusi zhędno ruto, pre-męshaj s' kuhl nizze vezhkrat, pręden se popolnim í-hladí; kader je hladno, deni v' sholzne jashke ali fhálize. Namęsti Vanillie so tudi dobri grenki mandelni, al pa pomeranzhni lupek.

168. Shodò.

Deni v' en zhęden lonez en mafelz vina, ro rumenakov, en kos zukra, enmalo zęle fladke skorie, en lupek od limone; preshverkaj vse íkup dobro, perstavi k' sherjavzi, shverkaj inu



inu meſhaj dokler sazhne raſti inu ſe goſtiti. Takrat deni v' ſkleđizo, al vli zhes moknato jeđ s' imeņam pudding.

169. *Pomoranzhna ſholza.*

Dergni ali ribaj ſhtir pomoranzhe inu tri limone ob eno libro zukra, to je rumeno unajno koſho, ne pa beło notraino, katira je grenka. Zuker inu tudi ſok od ſflazheneh pomoranzh inu lemon deni v' meſingasti kotlizh, gori en polizh muſkat vina ali muſkatelerja, naj ſe zucker raſtopí, preſhmi ſkusi zheđno ruto, deni en lot mehurja od biſene, ali Hausenblatter, kakor v' druge ſholze, prezedi ſhe enkrat, inu napolni koſarze, pređen biſene mehúr notri deņeſh, puſti eno zhetert ure vręti.

170. *Sholza rudezhiga groſdizha.*

Oberi pol libre rudezhiga groſdizha jagodze od pezlov, deni jeh v' meſingasti kotlizh inu eno libro zukra sraven, perl en frakel vode, puſti vręti; potle preſhmi ſkusi ruto, inu ſpeť perſtavi de vrè, dokler ſe od ſhlize vležhe, kader ſajmeſh. Potle poſtavi v'



v' merslo vodo, de se ohladi; to sholzo slì na frovo od pèzlov odbrano grosdizhe, smèshaj fkup, inu daj na miso.

171. Lemonova sholza.

Vsami 10 lemón, na zukri odstergaj unajno rumeno kosho od shtireh lemon, lemone stlazhi vse na zucker, perli tri mafelze vode, prezèdi fkusi stize, zhe ni sadofti sladko, daj shtezukra, pol frakla mlèka sraven perli, pusti stati, dokler se mlèko vfiri, pottle prezèdi pozhasi fkusi eno debèlo gofto ruto, deni notri 2 lota bisenoviga raspufheniga mehurja, mèshaj dobro vse fkup s' srebarno shlizo; slì sholzo v' sató perpravlene shkudèlze, inu pusti se sterditi al na lèdi, al na hladnim kraji.

1-2. Bisenovi mehúr raspustibi.

Bisenovi mehúr ali hausenblatter se tolzhe, rasrèshe, zhèdno opere, dène v' koso, en frakel zhiste vode gori, en majhen koszhek zukra sraven; se postavi nad flabo sherjavzo, de pozhasi narasen grè; mèshaj v' eno mero s' eno zhisto kuhalnizo, de se neper-



persbgè; kader je dobro raspušhen, ga preshmi fkusi gošto ruto, pa nikar netlazhi, ampak kar rado grę, de nebo-
de koln. Tako raspušhen bisenovi me-
húr se dęva v' sholze, inu se lę tolikaj
ogreje, de tezhe.

173. *Vinska sholza.*

Nekatire lizhne shefrana, enmalo
ingverja, inu nagelshebíz deni v' eno
rútizo, obęfi v' en polizh dobriga vina,
de se eno uro namaka. En lot biseno-
viga mehurja rasręshi, operi, opraniga
deni v' vino; vse fkup deni v' meřin-
gasti kotlizh, vedno meřhaj inu pusti
ene dvakrat savręti, potle perdaj tri
unzhe zukra stolzheniga, inu oshmi
fok od ihtireh lemón; enekrat preę-
di fkusi ruto, inu postavi na hlad, de
se fterdi.

174. *Marełzhina sholza.*

Marełze olupi, fkuhaj, preshmi
fkusi fito; potle vsami lemonove shol-
ze eno libro, tri unzhe zukra v' me-
řingasti kotlizh, perlì en frakel vode,
de se zukeř staja; potle pusti pomalim
vręti, inu fkuhaj eno kaplo káuit na
zi-



zinaſti okroſhnik , kader ſe kapla ſterdi , je ſholza dobra ; deni jo hladit.

175. Pomoranzhe v' ſholzi troje farbe.

Od pomoranzh vręſhi na enim konzi en pokróvez prozh , iſdolbi ven is olupka vſo pomoranzho , de bodo lupki popolnim votli , lupke deni v' vodo. ſholze delaj tako : ſa belo narędi blanmanshe Nro. 167. s' enmalo raspufheniga biſenovga mehurja ; s' to ſholzo napolni lupke ſa eno zhetert proſtora. Rudezho ſholzo narędi is zherniga vina , zukra , zelih nagelshbiz , ſladke ſkorie , inu biſenovga mehurja , tudi enmalo alkermes foka sraven ; to ſe dobro ſkup ſavrę , prezedi , inu naliejo pomoranzhni votli lupki do fręde ; vender more popręd ſpodna bela ſholza she terda biti. Na rudezho ſpet deni bele ſholze do tretje zheterti proſtora. Zheterti proſtor nali s' pomoranzhno ſholzo do verha ; kader ſe vſe ſholze na hladnim ſterdio , preręſhi pomoranzhne nadevane lupke po dolgim , inu daj na miſo. Ako ſholze nezhejo rade hitro ena ſa drugo v' pomoranzhah ſe terditi , perdaj vezh biſenoviga mehurja.



176. *Vishnova sholza.*

Odberi srove vishne od koshiz, stolzi v' rozhni stôpi, sraven v' meštolzi tudi tri zele nagelshbize, inu enmalo hladke skorie. Potle deni v' veliko skledo, nali en polizh vode, premešhaj dobro s' kuhlizno; ako imash dosti zhasa, pusti ene dve ure tako stati: potle preshmi skusi gosto ruto, stlahi sok od shtireh lemon sraven, zukra kar je treba, daj enmalo mleka, kakor per lemonovi sholzi Nro. 171. prežedi, fir versi prozh, perdeni bisenovga mehurja, savri na sherjavzi, inu deni hladit.

177. *Rudezhe grosdizhe vkuhati.*

Deni stôlzheniga zukra eno libro v' mešingasti kotlizh, en pizhli mafelz vode sraven; operi eno libro lepih odbranch jagod rudezhiga grosdizha, pusti de se na reshetni odtezhejo, smešhaj jeh med zucker, pusti vrëti, dokler sholzhuasti postajajo; postavi kotlizh v' merslo vodo, de se hitrishih ohlade, deni v' glash, inu hrani savesane s' prebodenim papirjam.



178. *Rudezhnih jagod sholza.*

Vsami poldrugo libro rudezheh jagod v' kotlizh, stlazhi dveh lemon fok na nje, pusti stati; savri en polizh vode s' 14 lotmi zukra, perli pol lota spusheniga bisenovga mehurja; vse to vrelo sli na jagode, pusti stati, dokler farbo sgubojo; potle preshni, postavi na hlad sterdit.

179. *Vishne vkuhati.*

V' kotlizh deni pol libre zukra, najn en frakel vode, pusti vręti; pol libre vishin operi, pezle na pol odreshi, deni v' kotlizh sraven znkra, de vrejo, dokler so zhiste, de se proti luzhi ikusi nę pezhka vidi; pusti v' skleđi zhes nozh stati; drugi dan jeh ozedi; zucker pusti v' kotlizhi vręti, dokler se vkuha, de se vlezhe, potle deni vishne notri, pusti she enmalo vręti, inu hrani jeh v' sholzi. — Marełze se snajo ravno tako vkuhati, kakor vishne, inu se zhes leto hraniti sa vkuhanje, ali falsen.



180. Zeplenke v' sholzi.

Od lepek zępleneh zheřhin poreřshi rezle na polovizo; potle stolzi drugeh flabifheh zheřhin s' pezhkami vred, vli enmalo vode na te rastolzhene; potle preshmi řkusi rute; ta lok deni v' kotlizh, en kol zakra, nagelshbiz, fladke řkorie, lemon lupka, vie to naj vrę, tudi se zęplenke puřte notri savreři zele, pa vender, de se neraskuhajo. Potle se ven vsamejo, v' kotlizh pa se perdeņe raspulheniga mehurja od bisene, se puřti dobro vręti; sadnizh notri daj enmalo rastepeniga belaka, de se vzhifti, potle se řkusi ruto prezedi, vlie zhes zęplenke, postavi hladit.

181. Mlezhnata sholza.

Puřti savreři en bokal řmetane, od te vsami enkolkej v' en lonez, kader se vhladi, vbi noter řhtir zele jajza, inu ofem belakov, ozukraj de bo fladko; perli vřo uno řmetano, dobro řkup meřhaj, postavi na sherjavzo, puřti de se sagofti, pa smiraj pomalim meřhaj, kader vrę, de se ne pershgę, ali řvalke nesturi; preshverkaj dobro, vli v' řkle-

fklędo, puſti na hladnim ſterditi, potreſi s' piſtažami.

182. Šolza od ſmętane.

V' lonez deni en maſelz ſmętane, tri zęle jajza, en rumenák, zakra ſadosti, inu ob zucker naſterganiga lupka od lemón; vſe to prav raſhverklaj v' lonzi, poſtavi lonez v' vreli krop tri zheterti ure, nalí potle v' fklędo, potreſi s' zukram, inu po verhi ſarumęni s' raſbęleno lopato.

183. Speneni ſneg v' mleki.

Savri v' kosi en polizh mlęka, poſebej raſtepi jajzhne bęlake v' pęne kakor ſneg; kader mlęko vrę, devaj ſneg po ſhlizi notri, kar je proſtora po verhi, puſti ſavręti, ſlí v' fklędo, potreſi s' zukram inu ſladko ſkorio.

184. Breſkve v' ſholzi.

Breſkve olupí, preręſhi na dvoje, poberi ven pezhke; raſloſhi karhle na fklędo, natakní s' piſtažami, oſhmi lemone gori na nje, de breſkve bęle oſtanejo. Potle oſtergaj rumeni lup
od



fhešt lemon na zukri, to inu pętnajšt lot stolzheniga zukra deni v' globoko fklędo, perđaj raspufheniga mehurja od bısene Nro. 172. gori na zucker, inu na fok od unih fhešt ftlazheneh lemon. Kader se zucker ftaja, se prezedi fkusi goſto ruto; tę ſholze pervizh polovizo vli na bręfkve, kader se ta ſterdi, vli fhe drugo polovizo gori.

185. Vkuhane zheſple, ali zheſplovı ſalsen.

Puſti frove zheſple tako dolgo v' vodi ſtati, de rumęne poſtanejo, vodo premeņuj; potle jeh fkusi ſito pretla- zhi; deni eno libro tiga pretlazhenja, inu eno libro preljaniga zukra v' me- ſingaſti kotlizh, kuhaj, vezhkrat me- ſhaj med kuhanjam. Potle ſe hranio.

186. Kutne v' ſholzi.

Kuhaj eno unzho zukra na en fra- kel vode, kader vrę, poſnami pęne, sraven deni sadnizh lupke od ene le- mone. Potle sręſhi tri ali ſhtir kutne na dvoje, odberi pezhke, puſti poſę- bej na vodi ſkuhati, pa ne premehko; jeh vendeni v' merslo vodo, olupı,
inu



inu deni v' vrèli zucker, ftlazhi notri fok od ene lemone, naj fhe en zhaf vrè, dokler fo dosti mehke; po tim jeh ven rasloshi na fklèdo, potrefi s' lemon lupkam; zucker pa naj vrè, de se lepo od sreberne shlize odteka, inu kashe, de sholznast. Ga prezèdi fkusi ruto; zhes kutne naloshi podolgasto resane mandelne, ali pa pistazie. Sholzo zhef vl, fhe poprèd, prèden kutne s' tim obloshifh.

187. *Vkuhanje marelje.*

Srele marelje olupi, kosti istrèbi; pretlazhi fkusi sitize, de bo vkuhanje lepshi. Na eno libro pretlazhenih mareljz vsami tri unzhe zukra, ga pusti vrèti na poldrugim mafelzi vode, dokler sazhne kaple pogánati; takrat marelje notri daj, naj pozhasi vrè, dokler na merslim zinaftim krógi poskufifh, de je sholznato; potle hrani v' glashih s' prebodenim papirjam save-sanih.

188. *Vkuhanje goshovje, ali hezhepezh.*

Pusti goshove jagode mesditi, de se fkusi sitze pretlazhit pustè; na eno



libro pretlazheneh vsami eno libro zakra; pusti ga vręti na poldrugim mafelzi vode tako dolgo, de se nit vleže, kader shlizo pomakalsh, permęshaj ga pozhasi med goshovje, katiro imash pretlazheno v' eni fklędi, tudi permęshaj sręsanga lemon lupka, inu deni hraniti, kakor druge vkuhanja.

189. Sok od vishin.

Lępem sręlem vishnam odberi peze, stolzi jeh s' kostmi vred, preshmi jeh fkusi rędko ruto, pusti sok fkusi en sukneni blek tezhi, de se vzhifti. Dvę libre zakra deni v' en bokal tiga foka, pusti zhes nozh v' posodi stati, inu premęshaj dokler se zucker stjaja; rastolzi dva lota fladke fkorie, inu en lot nagelshebız nepredrobno, vmęshaj notri; savęshi posodo s' mehurjam, pusti tri tędne na sonzi stati; potle ta sok hrani, kamer ozhesb. Kader se polubi vishnoviga vina piti, permęshaj med en bokal bęliga vina en kosarz vishnoviga foka.

190. Vkuhane vishne.

Poręshi vishnam polovizo rezlov,
ku-



kulikor na teŝho viŝhin, tuliko zukra. Na zucker vli en mafelz vode, savri, potle deni opprane viŝhne notri; kader se kosti ŝkusi vidio, vsami ven; fok naj ŝhe vkuha, dokler goŝt poŝtane; potle deni ŝpeť viŝhne notri, de se enmalo iŝkadeť, inu debeľe ŝholznaŝte kaple meťzhejo. Hrani, kakor druge vkuhanja.

191. Sok od murv.

Preshmi murve ŝkusi ruto, deni v' meťingastim kotlizhi en frakel tiga foka, inu eno libro zukra na ŝarjavzo, dokler se ŝagoŝti, na ŝhlizi vľeťzhe, inu ŝholzhnaŝto kaŝhe. Potľe ohladi, napolni glashe, puŝti en dan odperte ŝtati; na verh ŝnaŝh v' ŝtakľenize, ali ŝlaŝhize mandelnoviga olja naliti, inu ŝamaŝhiti.

192. Molinovi, ali malinzovi sok.

Smezhekaj moline ali málínze s' eno ŝhlizo, na en polizh molín ŝli en mafelz jeŝiha, ŝamaŝhi poŝodo dobro, de duh nepojde ven, puŝti ŝtati v' keľdri na hladi, potle prezeťdi ŝkusi ŝukneni arŝhat, kar ŝamo od lebe rado teťzhe.



Deni en mafelz tiga foka v' meſingasti kotlizh, inu tri unzhe zukra, naj vrè, de se sazhne debelkaſto od shlize odtèkati, al ne pregoſto. Je kmali sadoſti, odtavi hladit, deni v' ſtaklènize, zhes dva dni snafh mandelnoviga ojla na verh vlti, de se neidilhi. Nameſti jeſiha snafh fok od lemon sraven djati.

193. Alkermesovi fok.

Smezhkaj jagode srele od alkermeſa v' eni globoki ſklèdi, vli en mafelz kropa nánje, naj ſtoje zhes nozh, drugi dan preſhmi ſkusi ruto, perdeni pol libre zukra, puſti vkuhati, lè nikar prevezh. Ima navado, pred vſimi drugi fokmi narhítriſhi ſe vgoſtiti.

194. Muſkatelerjove hrufhke vkuhane.

Hrufhke nimajo prevezh srele biti, tudì ne meſdne; prebodi jeh s' knóflizo ſkus muho notri, de pojde zucker v' nje. Potle ſkuhaj ſeleneh zheſpel, inu potle v' ti zheſplovi vodi kuhaj male hrufhke ali muſkatelarze, dokler bodo enmalo ſelènkaste viditi inu mehke; po tim jeh v' mersli vodi operi. Eno libro hrufhez, inu eno zukra;



zucker kuhaj na enim mafelzi vode de se gost fok sturí, hrushke deni v' staklënizo, ohladeni zucker vli na nje, pusti dva dni odkríto stati; potle odzëdi spët zucker, perdeni she en kof zukra, ga spët gosto vkuhaj, inu spët na hrushke nali; inu to tako dolgo saporred dëlaj, dokler menish, de so hrushke se zukra navsele.

195. *Pomoranzhno zvetje v' zukri hraniti.*

Vsami lepiga velikiga zvetja od pomoranzh, vli kropa najn, pusti v' pokriti posódi stati, de se neiskadí; pa naj lë tako dolgo stoji, dokler mehko postane; inu lë tulikaj kropa, de je zvetje vtopleno. Potle poberi ven, operi v' mersli vodi. Narëdi is zukra inu vode na sherjavzi en gost fok, inu ta zukreni fok vli ohladen na pomoranzhno zvetje; naj en dan stoji, odzëdi fok, perdeni zukra, ga spët kuhaj; inu ohladeniga spët vli na zvetje. To dëlaj tako dolgo, dokler je trëba, de zucker dobro prevsame zvetje. Prëden sadnizh zukreni fok naliesh, oshmi na zvetje fok od lemone.



196. *Marelze v' zukri hraniti.*

Perrëshi marelzam rezle, operi jeh, deni marelze v' koso, sraven per-daj vina, vode, zukra, inu fladke f'ko-rie, tudi lemon lupka; perstavi, ku-haj do mehkgiga; potle poberi marel-ze na fito, de se otezhejo; fok v' ko-si naj se kuha, de bo gošta sholza; ma-relze deni v' posodo, fok gori na nje slî, inu hrani. Tako se tudi dëla s' vîshnamî, brëskvami; inu drugim ta-kim sadjam.

XVII. *Smëtane, inu snëgóvi.*



197. *Smëtana ruderzheh jagod.*

Deni v' en bokal fladke smëtane eno unzho zukra, inu pufti vrëti, po-tle enmalo fladke f'korie, inu mehur-ja od bîsene; pufti de se napol vkuha; potle pretlazhi f'kusi fito en polizh ra-dëzheh jagod, inu jeh smëshaj s' gor-ko



ko vkuhano smetano; pukufi, zhe ni dosti sladko, pertreš zakra; potle deni v' piskerze, al fkuđelze, inu ohladeno na miso.

198. Kafetova smetana.

Kuhaj s' zukram sladko smetano, versi potle notri eno unzho neprezherniga, ampak lepo rujavo shganiga kafè; pokri, puſti ohladiti, preshni fkuſi ruto, de kafè prozh pride; daj na miso.

199. Blane mangé, hladna sholza.

Puſti dolgo kuhati ſbtir telezhje noge, de bodo goſto sholzo dale; potle odzedi sholzo, v' njo deni pol lota sladke ſkorie, tolikaj nagelshebíz, od ene lemone lupka, pokri, kuhaj eno uro. Potle sméſhaj pol libre oluſhenih tanko ſtolzhenih mandelnov s' enim polizham sladke smetane; prežedi oboje ſkuſi ruto, inu deni to inu sholzo ſkup, tudi ene kaple pomoranzhne vode. Sadnizh ſe naliejo ſkuđelze ali lonzhki ſa smerslne perpravleni. To ſerkanje je poletí dobro ſa ohladiti ſe.



200. Lemónovo mleko.

En bokal froviga mléka, 12 rume-
nakov, od ene lemóne drobno na zu-
kri stergani lupek, inu nekaj zukra
skup sméshaj inu hladno shverklaj. Po-
tle postavi na sherjavzo v' lonzi, shver-
kaj v' eno mero. Kader sazhne vréti,
slí v' sklédó, potreši s' drobno sréšan-
mi pistazami, inu pusti se s-hladiti. Se
hladno na miso da.

201. Fajzhniga beláka mleko.

Per lemonovim mléki Nro. 200
ostane 12 belakov, ti so dobri sa belá-
kovo mléko; te 12 belake rastepi inu
rasshverkaj v' enim bokali mersliga
mléka inu enmalo zukra notri. To se
postavi nad flabo sherjavzo, se shver-
kla, dokler vréti sazhnè. Potle se vsa-
me od ogná, v' sklédó vlie, inu potre-
se s' mandelni, katiri so olupeni inu
na podolgaste shebíze sréšani.

202. Belákovi suk.

V' en polizh froviga mléka deni de-
vet jajz inu enkaj presjaniga zukra, vse
skup dobro rastepi al rasshverkaj, po-
sta-



stavi na flabo sharjavko, shverkaj vedno, de se sazhnè napenati. Odstavi, vli v' fklèdo, protreši zukram inu fladko fkorio, daj merslo na miso.

203. *Lemonovi sok.*

Olnpi dve lemone, jeh stergaj na stergavniki ali ribeshni pod eno fklèdo; eni tretji lemoni stergaj samo unajno rumeno kosho doli, potem sok ven istlazhi tudi v' fklèdo, prezèdi, de nebodo pezhke inu predebele koshe notri ostale; potle deni notri zukra, de bo dofti fladko; perdeni enma-
lo vina, vender le malo, de vse bol enim mózhniku podobno ostane. Kader v' fklèdo na miso dajesh, potreši s' podolgafo rësanim lemon lupkam.

204. *Dober sneg.*

Desët rumenakov, roslne vode, inu presjaniga zukra mešhaj v' en polizh mlëka, postavi v' kotlizhi nad sharjavzo, de postane vrozhe inu gostlato, timzhafi smiraj mešhaj, inu potle li v' fklèdo. Postavi en polizh mlëka posebej na sharjavzo, de vrëti sazhnè; belake, zukra, inu roshue vode
ras-



rastepi možno, slì v' kuhano mlèko, mešhaj, pušti vse skup savorèti; potle dobro rastepi, snèg devaj po verhi uniga rumeniga v' sklèdo. V' meš deni kuhaneh otrèbleneh zibèb. Postavi sklèdo na hlad, sadnizh potrešì s' zukram inu sladko skorio. Ako ozhešh majnsbi sklèdo narèditi, vsami vsake stvari en del majn.

205. *Fajzhna pena.*

Shešt belakov rastepi na pene. Postavi mlèka, kader vrè, devaj po shliže pene notri, inu spèt ven jemli; pa spèt devaj, inu jemli, dokler vse verhi mlèka prekuhafh. Potle rumenake v' vrèlim mlèki rastepi, slì v' sklèdo, pene po verhi nastavi, inu potrešì s' zukram inu sladko skorio.

XVIII. Smersline.

206. *Nauk od smersnénja.*

Smersle mlezhne inu od sadja jedi so danafhni dan zlo navadne; noben po-



posebni god bres njuh nemine. So pa drage, zhe se per kafeterjih kupujejo; tedaj je bolsni nauk dati, kako se snajo doma narediti. K' tim je narpred ena kofitarjasta posoda s' pokrovam potrebna, pokrov more natesnim gori iti, de flani led notri nepada, ali flana voda nevlése, kar bi dober duh fkasilo. Poldrugo uro, preden se smerslina ludem na miso da, se dene omesa, is katre se smerslo serkanje dela, v' to kofitarnizo, inu s' pokrovam dobro sapre. Zhe popred notri densesh, bo omesa svojo mozh sgubila, odmeknila, inu nebode ota rada spet smersniti. Led se tako perpravi: eu fhkaf ledú rastolzi na drobne kofze, inu meshaj folio; folio nikar ne bodi preskóp; naloshi eno lego ledú, inu folio dobro potrefi; postavi posodo notri v' fhkaf, obkladaj s' ledam, inu vsako lego folio potrefej, tudi pokrov obloshi s' ledam. Slehernu zhetert ure odmasni pokrov, inu premeshaj omeso, de jo od dna persdignes; fizer bo sdolaj na dnu prevezh smersnila, sgoraj pa mehka ostala; tako prekopuj sledno uro shtirkrat, dokler vidish, de je na vse kra, je glih smersnila. De nizh ledu notri napade, kader prekopat gresh, obdaj
oko-



okoli eno beło ruto, de varuje; pređen pokrov isnamešh. Kader ozhešh smerslino ven vsęti, opplakni eno beło ruto v' kropi, s' vrozho ruto obvi posodo, de bo ob kraji odjenalo, inu de smerslina v' fklędo ven is kositar-nize pade. Potle jo rasđeli s' shlizo v' kosarze al v' fškudęlze, al nalash perpravlene posodize sa vsakiga zlovęka posebej; smersle jedi od sadja so lepshi v' staklenih ali v' glashovnatih kosarzih; mlezhne pa v' kamnitih ali porzellanastih. — Tudi se morejo smersline od sadja v' porzellanasteh ali parstęneh pozineneh posodah hladiti, pređen se smersovat đevajo; sakaj sadje ima v' febi eno kiflobo, katira zinafte posode rasjęda, inu neperjęten duh jedem sturí. — Leđ se na gladkih zhisto obrisanih kamnih s' enim polęnam tolzhe. — Mešha se smerslina s' enim lešenim nosham, kir je nalash tako vrešan. — Škaf naj nebode preshirok, ampak en nalash sturjeni veđer, visok, inu tesen; de prevezh ledú neposhre, de je leđ tri perste ledú okoli kositar-nize.



I. Mlezhne smerline.

207. *Smerlina s' vanilio.*

Dobro skup smeshaj tri polizhe fladke smetane, eno unzho presjaniga zakra, eno bilko vanilie drobno stolzhene, en noshov ojst stolzheniga mukat zveťa, filno drobno inu tanko sresanga lemon lupka. Postavi na sharjavzo, de vre. Timzhali rastepi 12 belakov, enmalo vode sraven, tako dolgo, de so pene; te pene permeshaj v' smetano, naj se kuha skup. Varvaj pa, de se nevfiri smetana, ali nesagrisse; tedaj terdno meshaj med kuhanjam. Kader se gosto vkuha, postavi hladit. Potle deni v' kofitarnizo, kakor je rezheno Nro. 206.

208. *Mlezhna smerlina.*

En bokal fladkiga mleka, eno unzho znkra presjaniga, pol lota zele fladke skorie, inu tanki lupek od ene limone. Postavi na sharjavzo, meshaj, de se nesagrisne. Rastepi v' pene deset rumenakov, deni pene inu vshverkaj jeh med mleko, naj se skup
ku-



kuhajo , inu smiraj premeshuj. Kader je goŝto , ohladi , deni smersovât.

209. *Lemonova smerŝlina.*

Savri 4 bokale dobriga mlęka ; notri deni eno libro zukra , na katirim ŝi od 6 lemon kosho obŝtergal , en lot ŝladke ŝkorie , zęle inu lup od limone ; puŝti , de ŝe dolgo kuha. Potle ŝe vŝverka 40 rumenakov , ŝe meŝha inu ŝhe en zhaŝ na ŝerjavzi ; ohladi , deni smersovati ; popręd vsami ven ŝladko ŝkorio , inu lemonovi lupek.

210. *Mandelnova smerŝlina.*

Poŝtavi na ŝarjavzo en bokal ŝmețane , eno nesreșano lemonovo kosho , pol lota zęle ŝladke ŝkorie , inu eno unzho zukra , meŝhaj , inu goŝto vkuhaj. Stolzi nadrobno eno unzho grenkih mandelnov , ŝtepi jih s' 10 rumenakmi , deni v' ŝmețano kuhat , inu vedno meŝhaj. Kader ŝe sagoŝti , deni hladit , potle smersovat.

211. *Smerŝlina od breŝkuvniga perja.*

Naberi selęniga perja na breŝkvah ,
ka-



kader zvetéjo; operi zheldno, inu na hladnim v' fenzi puſti ofuſhíti. Potle ga poveshi v' tanko ruto, inu kuhaj v' enim bokali mléka, inu eno unzho zukra; le nizh fladke ſkorie, ker ona perju duh vsame. Potle vsami perjes' ruto vred ven, pershverkaj v' mléko defet rumenakov, inu spet deni na sherjavzo, de se goſto ſkuha; ohladi, deni smersovat. Nameſti breſkuvniga perja ſo tudi dobre koſti inu jedra od breſkuv; te ſtolzi na drobno, jedre pred oluſhi; ſtolzhene deni med zucker inu mléko kuhat.

II. Smersline od fadjá.

212. *Zheſhnova smerslina.*

Vsami frove zheſhne, ali vkuhane, kader ni frovéh. Na eno libro zheſhin gre pol libre zukra; zhe ſo kifle vezh, ako ſo flajſhi, pa majn zukra. Stolzi zheſhne v' rozhni ſtopi, de se koſti inu jedri prav sdrobe, perli na nje enmalo vode, jeh ſkuhaj, potle prezedi ſkusi ſito, deni notri zucker, en droblanz zele fladke ſkorie, enmalo vina, neprevezh; ker vino nesmersne rado. She enkrat vse ſkup savri; ohladi, deni smersovat.



213. *Smerzlina od marelix.*

Srele marelze olupi, vsami jedre is kosti, jedre olufhi, enmalo stolzi, marelze inu stolzhene jedre perstavi kuhat na tolikaj vode, de so na prostori; tudi deni sraven ene lemone luppek, inu eno treshizo fladke fkorie; kuhaj de se kuhajo, inu kakor mozhnik sagostę. Preshmi fkusi ruto, vsami eno libro tiga foka, inu pol unzhe zukra, postavi ipet kuhat, dokler je kapla, katiro sa fkushno na zinafti okroshnik kanesh, postane sholznata; ohladi, deni smersovati. — Ako so marelze grenke, se vsame vezh zukra.

214. *Jabelzhna smerzlina.*

Olupi mafhanzgarje, sreshi na zhe-terti, deni kuhat s' vodo na prostori v' mesingastim kotlizhi; Perdeni eno tresko fladke fkorie, inu od lemone lup; fkuhaj v' mehko, preshmi fkusi ruto. Na en mafelz tiga jabelzhnika vsami eno unzho zukra, kubaj fkup, dokler se kapla na zinaftim okroshneki sholznata pokashe, kader jo gori kanesh inu ohladish. Ohladi, deni smersovati.

215. *Smerslina od kútin.*

Olupi kútime, kuhaj jih na prostori v' mehko s' eno trefko fladke skorje. Preshmi skusi ruto; vsami eno libro tiga preshetja inu pol libre zukra, kuhaj inu delaj, kakor per jabelzhni smerslini Nro. 214.

216. *Smerslina rudezhiga grosdizha.*

Oberi jagode rudezhiga grosdja od rezlov, postavi jih v' eni novi parsteni kosi v' en kotel s' vodo nalit; jagode na to visho pokajo, inu sok se sa-poredama odliva. Na en mafelz soka vsami pol libre zukra, zucker smozhi s' zhisto vodo, ga kuhaj, dokler se sagosti, inu se na freberni shlizi berfh sterdi, kader jo notri omozhih inu venpotegnesh. Potle vli sok od rudezhiga grosdizha, meshaj dokler se skup vsame; sna tri dni stati, se bo sterdilo, al pa smersnit deni. Vender vselej rajshi smersne, zhe 3 dni na hladnim stoj, inu shele potle v' led smersvat postavi.



217. *Zhešplova smerstina.*

Sladke zhešple fkuhaj na vodi s enmalo vinam. Pretlazhi fkusi ruto, deni spet v' kotlizh, inu eno rezh zukra, eno trefko fladke fkorie, lupka od lemon; she enzhaf kuhaj; ohladi v' porzellanasti posodi. Deni smersovat. — Ako so zhešple flajshi, majn zukra je potreba; pokuf naj tebe uzhi.

218. *Goshova smerstina.*

Ene perisha goshoveh jagod, ali kakor drugi pravio, od mazhovja. Nemzi pa hezhepezh; fkuhaj na vodi, sra-ven deni lemon olupka; kader so mehke, jeh pretlazhi fkusi ruto; perdeni zukra, kar je treba k' sadofni fladkoffi; fkuhaj oboje v' goſto; ohladi, inu deni smersnit.

XIX. *Pia z h e.*

219. *Lemonada.*

Istlazhi 48 limon, dado per eni glihi en bokal foka, prezedi ga fkusi



goſto ſito, de nizh goſtiga notri nebo-
de. Tri libre preſjâniga zукра inu od
12 limón tanko vręsani rumeni lupek,
kir je na podolgaste reſíne preręsan,
ſe sraven dene, Vſe ſkup v' eno par-
ſtęno pozineno kruglo. To kruglo po-
ſtavi v' en kotel vręliga kropa, poſtavi
gori eno teſho, de ſe krugla nesverne.
Krop naj smiraj vrę; kader v' krugli
sazhnę vręti, vsami limonade ven, jo
prezędi ſkusi ruto; potle deni v' flaſhe
ali ſtaklénize, dobro samafhi, poſtavi
v' kęlder. Se puſti zęle lęto hraniti.
Kader jo piti ozheſh, ſi jo vlį med
frovo vodo tolikaj, de bo dobro di-
fhála.

220. *Mandelново mleko.*

Shtir lothe ſladkih, inu dva lota
grenkih mandelnov popari, oluſhi,
drobno ſtolzi, en bokal vode gori vlį,
8 loth zукра sraven deni, vſe dobro
premeſhaj. Prezędi ſkusi ruto, nali v'
flaſhe, poſtavi hladít; je dobra piazha.

221. *Silipup.*

Vsami en mafelz smętane, en po-
lizh dobriga vina, eno unzho preſjânig-



ga zakra, od šest limón nastergani lup, od ene limone fok. To vse mešhaj skup tako dolgo, de se vse speni; te pene devaj v' kosarce, inu dajaj pit. Zhe timzhasi pene vpadejo, pa spet mešhaj, kader drugizh kosarce pivzam nalivašh. To hladi, pa se more tudi na hladnim narejati.

222. *Sok rudezhiga grosdizha.*

Oberi jagode rudezhiga grosdizha, pretlazhi jih skusi ruto, natozhi v' staklenize ali flashe, inu na sonze postavi. Kader se osem dni greje, inu podle vershe, odtozhi, kar je zhistiga, tako delaj inu odtakaj, dokler bo popolnim zhist. Potle deni v' sleherno staklenizo eno kafè shlizo shganiga vina, samashi s' mehurjam, prebodi nekitere luknize s' knoflo, inu postavi na hlad. Ta fok je sdrav per vrozhinskeh bolešnah, kader se med vodo smeshan piè.

223. *Piazha namesti kafè.*

Shgi tri unzbe roshene moke, dokler rujava postane, kakor kafè, kir ni prevezh shgan. Potle shgi ravno po ti vishi pol libre rajsha; pol libre mandel-



delnov olupi v' kropi poparjene, jih posufhi, inu shgi kakor kafè; oboje stolzi drobno vsako posebej inu presej fkusi gostó sito; potle smeshaj s' shgano moko, sraven permeshaj stolzhene fladke fkorie, nagelshebíz, inu zukra. Skuhaj kakor kafè, inu pì. Se sua tudi na mleki kuhati, inu takrat se vsame vezh tiga sdaj popisániga oshganja, inu s' jajzhnim rumenakam rashverkati.

224. *Vino od ternúl.*

Vsami srele ternúle od zherniga terna, jeh posufhi, ali pa v' pèzh sufhit deni, kader kruh venusamefh; stolzi jeh s' kostmí vred, povèshi v' en perteni varshetezh, v' eni drugi platneni arshetek deni en lot fladke fkorie inu en lot nagelshebíz. V' en sodez nall vina, notri deni eno libro stolzheniga zukra, tri na karhle srèšane limone; inu fkusi vého notri obèsi una dva varsheta; pokri s' fkriljo, salivaj, inu ravnaj, kakor s' drugim vinam; kader se v' sodzi szhisti, ga prefnámi v' staklènze ali v' flafhe.



225. *Molinovo vino.*

Srele molíne ali malinze preshmi fkusi ruto ; na pet bokalov molinoviga soka vsami šest bokalov vina, in eno libro medú. Vse skup skuhaj, pene posnami, de bo po verhi zhísto ; prežedi fkusi ruto, pusti, de zhef ismezhe inu pod se vershe ; potle spet kuhaj, inu deni v' pomít sodzhek ; kader se vzhífti inu na dno vershe, ga nalí v' staklenze.

226. *Lemonovo vino.*

Na en sodzhek ofem bokalov se vsame deset lemón, olupi rumeno koshó prav zhísto, deni sresane lemone v' sodez. Notri deni en períshe oblanzleskoviga lesa, inu eno libro zúkra presjániga, inu popred s' vinam rastopleniga ; nalí sodez s' vinam, ga pusti stati, de se vzhífti, deni ga v' staklenze.

227. *Dishavno vino.*

Ofem bokalov vina savri na sharjavzi v' pozínenim kótlí, kader vrè, perdeni tri lote stolzhene iladke skorie,



rie, en lot muškat oręha, poldrugo libro zukra, oboje stolzheno, inu puſti enmalo vreći. Nali v' en fodez, notri obeſi v' enim pertenim varsheti eno zhetert lóta nogelshebíz, pol zheterti lota stolzhene kreſhe, inu pol libre preręsaneh zibęb. Kader vino v' fodez devalh, ga prepufi ſkusi ruto; s' vęho sabi, naj ſtoji ene dni; potle preſnami v' ſtaklęnze, kader je podſe vergel. Med to vino ſe sna permeſhati ſok rudezheh jagod iſtlazhen, zheſhin Nro. 180., viſhin Nro. 189. malinzov Nro. 192. je poletı ras-hladna piazha.

228. *Bresova voda kakor Šampansko vino.*

Pomladi vsami 12 bokalov břeſove vode, ſhtir libre zukra, puſti vkuhati ſa en zheterti deł, kader ſe tolikaj pokuha, ſli v' en fodez; kader ſe ohladi, pertozhi dva bokala ſtariga vina, inu tri ſhlize voloveh droſhá, tudi eno na bleke preręsano lemono; puſti, de vino zheſ mezhę, kader vezh nepoganja, sabi s' vęho, naj ſtoji ſhtir tędne v' hrami. Potle preſnami v' ſtaklęnze, inu ſamaſhke ſmolo ſakápi, pa netmeſh notri do ſamaſhka nalići, de ſtaklęnze ne popokajo.



229. *Zitron rosolia.*

Od shest lemon sršani lupek deni v' shtir bokale shganiga vina, pusti stati v' eni veliki staklenzi ali flafhi enkatire dni de lemon lupkovo mozh nase potegne; potle prezedi v' eno posodo. Takrat skuhaj dve libre zukra na enim bokali vode, ga tako dolgo peni, de bo zhift; inu ga vli med zitronasto shganje. Od treh drugeh lemon sršani lupek sraven perdeni, inu pusti stati 14 dni v' staklenzi; postane rumena rosolia. Prezedi skusi ruto v' majhne staklenze, samafhi, inu hrani sa potrebovanje.

230. *Rosolia od kútin.*

Ribaj srele soknate kútime na ribeshni, inu pretlazhi ribanje skusi pertneni varshet; kulikor je tiga soka, tolikaj perli shganiga vina; inu na flaherni bokal deni notri eno unzho zukra. Pusti v' staklenzah na sonzi stati, notri pa obesi na vsaki bokal eno zhetert lota sladke skorje, inu tolikaj nagelshebíz v' enim pertnenim arsheti. Kader se na sonzi vzhisti, vsami arshete ven, prezedi, inu v' staklenzah hrani.

231. *Vinski jefih.*

En hraštovi sódez nalì en zheter-
ti del s' vinskim jefiham, sabì vèho,
postavi na en topli kraj, ga vezhkrat
semterkje valej, ter ga na sonzi al na
gorkim imej, dokler bo hud. Potle
fkuhaj vina, ga speni, inu nalì v' so-
dez k' unimu jefihu, vender ne zlò
do verha, temuzh de enmalo prasniga
ostane. Sgoraj na obèh krajih svertaj
dushek inu vèho odbito pusti. Vezh-
krat ga valaj, ali kopolsaj, na gorkim
imej, dokler se sadèla.

232. *Volovi jefih.*

Savri vola, kader je shè v' sodzi
na malim, kader se ohladí, ga slì v'
krugle, en malo pèkovskèh droshá inu
stolzenga popra obèsi notri v' enim
platnenim arsheti. Pokri enmalo, ven-
der pusti dushek, de ima fapo se sa-
grisnit. Kader je hud, snash droshe
ven vsèti, inu ga pozhasi s' drugim sta-
rim volam salivati. Ako ni zhist, ga
fkusi ruto prežedi.



XX. Sadje hraniti, inu kîfati.

233. Pomoranzhne lupke v' zukri hraniti.

Rumeni lupek tanko obręshi dol is pomoranzh, ga prav mehko fkuhaj, prežedi na fitzi inu dobro pusti odtezhi, de obfahne. Na eno libro lupkov posebej fkuhaj tri unzhe zukra na fhtir shlizah vode, v' katiri so lupki se kuhali, ga peni inu kuhaj, de se vlezhe. Potle deni lupke notri, naj enkrat savrè fkup; inu hrani v' glashovnateh posodah. Ako bi s' zhasam zucker redek postal, snafh spet enkrat vkuhati.

234. Kútine v' zukri hrîmene.

Olupi inu skarhlaj kútine na zhe-
terti, fkuhaj na vodi, ohladi, inu na-
takni s' nagelshbizami, inu lemon lup-
kam



kam sręsanim. Odvagaj na eno libro kútin tri unzhe zukra, perštavi zucker s' enem shlizami vode od kuhaneh kútin, ga kuhaj inu pęni, dokler se vleže, takrat deni kutine notri, de skup enkrat savró. Hrani kutine ven pobrane v' glashe, vli zucker nad nje, kader se ohladí, savešhi. Ako s' zhasam postane zucker prevezh voden, ga s'he enkrat prekuhaj, inu spęt na kutine slí.

235. Marelze hraniti v' zukri.

Olupi dvě libre nepresreleh marelz, inu zhes pol preręshi, kostí ver-si prozh. Tri unzhe presjaniga zukra inu en polizh jęsiha kuhaj pošębej pol ure; tudi deni notri eno tresko flad-ke skorie; pęni, kader ni vezh pęn, poloshi notri marelze, inu kuhaj s'he eno zhetert ure. Potle deni vse skup v' paršteno pošodo 24 ur hladít; drugi dan spęt kuhaj pol ure, potle deni v' glashe, sraven enmalo sręsaneh nagelshbiz, inu zucker zhes vli. Zhes 14 dni postane zucker redek inu voden, ga odzedi, perdeni s'he presjaniga zukra eno pametno rezh, ga prekuhaj, de se sagostí, spęt na marelze vli, inu savešhi glashe.



236. *Kútine sa poleti hraniti.*

Olupi kútine, per pezli isrešhi pezhhne predále ven, na muhi naj oštanejo zęle. Perštavi kuhat v' mešingastim kotlizhi na zhišti vodi; kader so enkrat savrele, se beršh odstavio, inu hladit dęnejo. Potle jeh poberi ven, v' en lonez postavi tako, de muha nakvišhko stoji, nali gori vodo, v' kati-ri so se kuhale, poloshi plohe, inu na plohe kamen, de jeh doli tišhi. Kader ozhešh tę hranene kútine potrebovat, jeh perštavi s' zukram inu vinam v' pokriti kosi na sharjavzo, de se pário, ali dinstajo v' saporzi, inu daj na fkleđo, potreši s' zukram inu sladko fkorio, so mersle sa falato.

237. *Suhe artizhóke.*

Pezle inu ternove ojstríne artizhokam poręshi; fkuhaj jeh, postavi na diló, de se zhišto odtezhejo, postavi v' kruhno pezh sušhít, po tim, ker kruh venusamešh. Hrani jeh na suhim kraji. Kader jeh potrebuješh, jeh zhišto operi, kuhaj na govedji shupi v' mehko, postavi na fkleđo s' ribanim kruham potreši, inu s' mašlam sabęli.

Jeh

Jeh spafh tudi na vodi fkuhati, inu eno vinfko polivko na nje narediti na to vifho : vsami en frakel vina, 4 lot zukra, 4 rumenáke, vse fkupej rastepi, fkuhaj, inu kader vrè, na artizhoke poli.

238. *Spargelne hraniti.*

Naręshi sręle fhpargelne, ga kuhat deni, kulikor ga je takiga, de se vę, de bo mehok postal, kader se bo kuhal. Tę fhpargelne sręshi na dva al tri kolęnze, ako fo predolgi, jih pusti savręti na fami vodi; kader enkrat savrejo, fo dobri, vsami od ogná, inu jih odzędi; deni v' staklęnze ali flafhe, inu flane vode notri nalì. Slana voda se fturì tako; deni folì v' vodo, jo męfhaj dokler bo voda zhišta, fol ftoplena, inu prav flana voda. Staklęnze dobro samafhi, inu fmolo sakapi. — Kader zhes lęto spargelne potrebuješh, vsami ven, kar je tręba, druge pa v' flani vodi pusti samafhene. Kader fi eno staklęnzo nazhęl, jo povshi v' kratkim, de nebo plęfnoba notri perfhla. Kader pa spargle ven vsamefh, jih pusti ene ure v' mlazhni vodi, de fol venpotęgne, mlazhno vodo vezhkrat odli inu dru-



drugo nall. Potle jih fkuhaj na goveji shupi, deni v' polivke, ali pa daj s' maflam políte na miso.

239. *Kúmare v' jefihi hraniti.*

Vsami majheneh kúmar, operi, inu pol dneva ofolene pusti leshati v' fklédi; potle jeh na en gorki kraj postavi, de se ofufhe, pa vender ne na fonze. Potle perstavi jefiha, ene lorber peręsa, popra inu dihave, de savrè, v' vręli jefih deni kumare, de enkrat savrejo; rasloshi kumare v' glashe, nall jefih zhes nje. Kader jefih mozh sgubi, ga odli, inu drugiga hudiga nall; se hranio zhes zęlo lęto.

240. *Grah selen ohraniti.*

Nalufhi graha, dokler je selen inu ne popolnim sręl; ga kuhaj, dokler gerbast postane; sfresi na zędilo, de se odtezhe, inu berfh vrozhiga s' merslo vodo polí, to ga sturí spęt seleniga. Ohladeniga stręfi v' eno parstęno posodo, po verhi naloshi froviga perja vinške terte; narędi eno filno flanomuro, tako, de jajze negrę v' nji doli k' dnu; to vli zhes grah, deni ploshizhe inu kamen

men gori, inu hrani. — Kader ozhefš grah potrebovati, ga deni dva dni v' merslo vodo, inu jo vezhkrat odli pa drugo nalì, de sol venpotegne; potle ga v' pokriti kosi s' govèdjo shupo inu peteršhiam do dobriga dušhi, ali pari; al pa na drugo visho kuhaj. Sol sturì grah terd, tedaj se more dolgo kuhati; tudi more grah prav mlad inu malo srèl biti.

241. Repo hraniti.

Skopli jamo na shtir vogle v' tla, obloshi jo na stranèh s' dilami inu flamo, nafuj notri repo; postavi pokonzi en skupnek flame na njo, inu jo pokri flamo, potle s' parstjo sakri, vender de po konzi postavleni skupnek ven is parsti molì; v' skupnek vtakni en kol, na kol povešni en lonez, de samòk od deshja nepojde notri, inu de po skupneki repa dušhek ima, tako se hrani zhes simo do pomladi.

242. Senof narediti.

V' novi fladki vinski mošht deni en kol zukra inu enmalo nagelshbiz; skuhaj, pene posnami do zhistiga; potle



tle vli v' en drugi pisker, de se ohladi. Senofovo moko notri permel' haj, deni v' pozinene posode al pa v' staklenze, samafhi, inu hrani, dokler ga bofh potreboval.

XXI. Nauk od rasresanja.



243. *Pezheniga kapuna sresati.*

Kader kapuna is fklede na dilo ali taler jemlefh, ga nikar s' vilzami nevbodi, temuzh vilze safadi per sadnim konzi, ker je kapun preparan, inu pomagaj s' nosham per vratu noter v' kapuna safajenim de ga is fklede na taler spravi fh bres poshkodvane mesre. Potle safadi vilze fkusi perfi na fre di gredelna enmalo prezh od kobilze notri doli v' herbtanz, vsdigni kapuna, prereshi kosho per vratu na obeh krajih, tam ker je vratovi sazhetik ali korenina med plezhmi; tako odreshi vrat. Potle :



1) Sarešhi dešno stegno od obeh krajov notri do sgorniga fklepa, inu ga odkrelni.

2) Ravno tako sarešhi inu odkrelni dešno peretnizo, ali letávko.

3) Oberni kapuna, inu na poprejšno višho odrěshi levo stegno, inu peretnizo.

4) Safadi nosh med grędel inu kobilzo, ter kobilzo odrěshi.

5) Poddeni nosh pod ramenske kosti, jeh s' vudam na notrajno stran odsdigni, eno proti febi, drugo od febe persdigaje.

6) Odrěshi na obeh krajih grędelna persno meso.

7. Rebra na obeh krajih frędi med herbtanzam inu med grędelnam preręshi inu prederi, de bo grędel sam na vilzahostal, ga s' nosham is vilz isbi.

8) Herbtanz lozhi od krisha tam, ker herbtovi fkleпки inu nadbederne ali ledjiske kosti fkup pridejo.

9) Shofia ima na sledni strani eno ledjisko kost, tedaj safadi vilze na sred fhkofie, inu pojdi s' nosham sappedsdaj na eni, potle na drugi strani med fhkofio, inu med tema kostima, se bodo rade od fhkofie lozhle.



To rasresanje je bres velike posebnosti, vsaki lahko sturi, inu je sadofti zhedno. — Eni pa rajshi vilze narpervizh safade v' herbet, de dolshhejo notri v' gredel med peretnizami inu med kobilzo; to velá, kader pezhenje ni premehko; fizer herbet nezhe vilzdershati, se omájó, inu ga sdrobe.

244. *Rasresanje golobov, inu pishet.*

Golobi inu pisheta se reshejo, al na dvoje, al na zheterti, kakor je sa ludi prav. Vilze se vtaknejo fkusi persi, prereshhe se podolgim, inu krisham.

245. *Rasresanje jerebiz, inu sredneh shivál.*

Jerebize, jerebi, inu druge sredne velikosti peretnine se rasreshhejo al na zheterti, al pa kakor kapun; se gléda na fhtevilo inu na voljo per misi fediozhih, tudi na shiváli majhinost al velikost.

246. *Rasresanje velikeh peretnin.*

Per velikih kapunih se reshe belo persno mesó na vezh resin, kakor le



na fame dve, tudi se bedro inu noga na frednim bedrovim fklepi rasdeneta.

Kader so peretnine snotraj s'kakišnim mašhenjam nadevane, se ta nadevka ali filla narpređ ven pobere, inu kosha med peršnim gredelnam inu med spodnemi rebrami enmalo gori preręshe, to je podtrebušhina, de se prostor sa nadevko ven jemati sturí. — Per purmanih inu drugeh velikeh shivaleh se snajde dosti peršniga mesa, inu je tudi navada krofe s' kakim mešhanjam namashiti al nadevati; per takeh peretninah se narpređ resine doli reshejo na perših od vrata proti kobilzi med obęma peretnizama, inu te so narbolšhi, tedaj se na talerji pervizh okoli mise ludęm dajejo.

247. *Rasresanje sajza.*

Sajzu narpređ odręshi noge per kolęnih, katire so na konzi košmate, inu jeh prozh deni, de mesa ne nasmeteę. Potle odręshi pređni konez, zhe se ga dershi, inu ga radeni v' fkleđo. Dalaj odręshi na obęh krajih herbtanza farshke ali obherbtne resine, ako je sajez velik, per majhenimu se pa leę herbet v' zele kolze zheř rasdene. Herbet se



tako delj: safadi vilze en rogel notri po herbtanzovnu musgu, drugi rogel naj grede spodaj pod herbtam snotraj po prasnini, na to visho persdiguj vilze, s' nosham pa od sgor herbtu doli pertifikaj, se bo herbet rad po fklepih lomil, inu bofh s' nosham herbtove kofze odręsoval, inu spet s' vilzami poperjemal s' enim roglam po fređi herbtanza naprej. Potle odkrehni s' nosham ledjiske kosti od krisha, poręshi unajno meso na levim stegni, inu notrajno na dešnjim; safuzhi inu odręshi unajno meso na dešnjim, inu notrajno na levim; raslozhi lediske kosti od stegnov, inu na majnsihi deni sadni konez, kakor sajzova velikost narbol kashu. Rep se na verh v' fkleđi deñe, okoli pa obherbtne resine.

248. Rasresanje maliga prasza.

Glavo pezheniga presizhka oberni proti levizi, pertifni s' noshovim plofkam na herbet, vilze sabodi fkusi nofnize, odręshi glavo, deni jo na taler, preręshi kosho na obeh krajih od gobza do ufhes, de bofh spodno zhelust odkarhuil od sgorne, potle sgorni del glave naravnozt zhes zhelo prekoli, de
poj-

pojde zhepina na dvoje, inu de na vsaki bode poloviza mushgan leshala; sloshi v' fkleđo te tri kosze, to je spodne zhelusti, inu dva platisha od zhepine. — Potle safadi vilze na vidermafhi ali verh herbta v' presizhha, inu odręshi:

1) Sadno inu predno ного sa stegnam inu sa plezham, kader si popred od obeh strani s' nosham podresal, jeh odkrehni per sgornim fklepi.

2) Oberni presizhka, inu odręshi levo obojo ного ravno na poprejshno visho.

3) Preręshi podtrebushino krisham podolgim inu na krish; vsami venkaj nadevanje ali namafhenje, katiro je kuharza v' presizha naređila, inu sloshi na fkleđo s' shlizo.

4) Odręshi rebra na obeh straneh od herbta, vsami herbet ven s' repam vred, rasdeni herbet na kosze.

5) Rasreshi oboje rebra na kosze; varuj de kosho nekjer ne olupish, temuzh, de sleherni kos ima nad seboj kosho. — Glava grede nevesti per shenitvanjah.



249. *Ribo rasresati.*

Glavo ribjo proti tvoji levi roki oberni, safadi vilze sa vrat med glavo inu herbtam, de riba na trebuhi leshi; prereshi jo po sredi herbta od glave do repa, na obeh krajih herbtanza, odlozhi meso na dva kraja od herbtanza, potle ga odlozhi od glave, ga van usdigni s' vilzami, inu na talerji prozh od mise dai. Ribje meso pa rasreshi nazhef v' vezh al majn delov, kakor je riba vezhi al majnsbi. Per karpih je glava narbolshi, per shukah rep; podsterva na srednim shivoti.

XXII. Navk vertnîne inu selenîne v' kúhini prav oberníti.

250. *Písheta v' seleni poliivki.*

Písheta se na zhišti vodi fkuhajo, inu ofolę. Polivanje se sturi is drobno sękaniga rosmarina, majerona, spina-zhe, peteršhila, inu shalbla; al pa se tę stvari v' rozhni stopi stolzhejo; en-malo vina gori nalię, inu skusi fitze preshenejo; potle se per eni pametni reži shupe od kuhaneh píshet perde-ne, tudi froviga mašla, zukra, inu muskat zveęa; to vse more dobro sa-vreęti, potle se zhes kuhane písheta v' fklędi polię.

251. *Fajza s' selenjam nadevati.*

Kuhaj jajza v' terdo, karkol jih je treęba sa ludi per misi, olupí, preręshi na dva platóva. Rumenske ven pobe-ri



ri, sraven deni kiſlize, krebulze, peterfhila, inu kukmake ako ſo dobiti; vſe ſkup prav drobno raſſekaj, inu deni v' koso na frovo maſlo, de ſe vknp dobro ſputi, permefhaj enmalo ſmetene, inu s' tim nadevaj votline v' belákih nameſt ven vſetih rumenakov. Kar oftane od te nadevke, jo ſmeſhaj ſhe s' vezh ſmetane; inu jo deni v' pozineno plehato ſklodo, notri raſtavi po verſti nadevane jajzhne platíſha, poſtavi na trinog nad ſherjavzo, de ſe enmalo ſapezhe inu ſarumeni, ter daj na miſo.

252. *Mefhana ſalata, ali ſmeſa.*

Naberi ſelíſha, katire ſo narbol perjetne, poſtavim: kreſha, kiſliza, koperz, melíſa, petrov kluzh, inu take druge vezh njih, al majn, kakor ſe tebi lubi. Otrebi, operi, ofoli, jeſih inu olje gori, kakor na druge ſolate. Tudi ſe ſna majhena vertna ſalata s' takmi ſelmi nameſhati.

253. *Plevnati fir.*

Naberi rosmarina, ſhalbelna, beſgoviga zvetja, inu drugih ſelov, poſuſhi,

fhi, smani, de bodo plevize. Kader fir delah, permeshaj teh pleviz med fir, bo imel dober duh, inu perjeten pokuf.

254. *Dishavno vino.*

Difhiozhe selsha se naberajo, inu fushe; negredo vse skup smeshane v' vino, temuzh le ensamo, al malo skup, katire se bol perjetne, inu se nam bol sdrave sde. Dishavno vino se nareja od vertneh dishav al v' moshti, al na starim vini. Vsami en fodez vina, sele poveshi v' en pertneni arshetezh, inu ga obesi fkus veho v' fodzhek. De pa nebode per verhi stal, safhi notri sra-ven en lep kresalni kamen ali kremenz is potoka, de ga doli vlezhe. Zhes 14 dni bo vino difhezhe, inn dobro sa piti. — Ako shelish difhezhi most imeti, moresh selsha pomladi inu zhes leto nabrati, inu posufhiti, de jih bosh jefen imel, inu v' mosht deval.

255. *Selni jesh.*

Vsami spiknarde inu rosmarin zvetja; basilike, melise, fuhiga lupka od lemón inu pomoranzh; te sela pomozhi



zhi s' lemonovim, al pomoranzhuim oljam; perdeni enmalo fladke fskorie, nagelshbiz, zeliga popra, inu muskat zveťa; deni v' fsklenzo ali kruglo, nahudiga jeshiha, postavi na sonze, al na toplo.

256. *Krebulzhina shupa.*

Operi krebulzo, drobno rasfekaj, v' govedjo shupo ftrefi; kader savre, snafh notri djati muskat zveťa, ingverja, al druge difhawe, inu jajzhne rumenake notri rasshverkati.

Tudi snafh sršano inu sekano krebulzo v' kosi na mašli sputiti, v' shupo djati, savreti, s' rumenakmi preshverkati, inu na oppezhen kruh v' fkleđo sliti.

Sa nemesne dneve snafh to na grahovi shupi fturiti, inu jo na fhtirvoglati sršani oppezhen kruh, katiri je na mašli ozvert, v' fkleđo djati.

257. *Petershilova polivka, ali sšf.*

Eno došti veliko ftvar petershila opperi, drobno sekaj, na mesni shupi kuhaj, perdeni ribaniga kruha, de bo polivka gošlata; permeshaj muskat zve-

v veta inu oreha. Ta polivka je sa vse shlaht melenine dobra sa pomakanje.

258. *Vkuhani peteršhil, ali falsen od peteršhila.*

Stolzi peteršhil, pretlazhi fok fkusi ruto; timzhafi namozhi beliga kruha v' ješhi, perversi notri en kof zakra, kar je prav. Gori sh pretlazheni fok od peteršhila, puſti vse fkup eno zhetert ure vreti, pretlazhi vse fkusi fitze v' fkleđizo, inu puſti ohladiti.

Al pa smeļhaj vina inu ješha fkup, namozhi kruha v' ti smeļi, inu perdeni drobno sekaniga peteršhila; pretlazhi vse fkusi fitze, inu tanko ruto, ozukraj de bo enmalo fladko; tudi se sna dvoje v' terdo kuhanih rassekanih jajz sraven djati. Kuhaj vse, inu ohladi, bo sa namalhenje ali nadevanje, kakor druge vkuhanja ali falsni.

259. *Telezhje s' majeronam.*

Skuhaj telezhje mešô fkoraj v' mehko; potle narędi en preshganje, notri versi enmalo majeronoveh pleviz; deni vse v' koso, naj se v' tim preshganji do dobriga smezhi.



260. *Telezhijski jesik s' majeronam.*

Se ravno tako nareja, kakor
Nro. 259.

261. *Golóbi, pisheta v' majeron
polivki.*

Timzhafi, kader golobe, al pisheta v' lonzi kuhalih, postavi na kotzhanike srėsaniga speha v' kosi na sherjavzo, de se rumeni, potle deni vaju majeronovih pleviz inu enmalo moke, de bo polivka gostlata; kader je she enmalo sarumeneno, postavi notri golobe al pisheta, perli enkolko shupe, na katiri so se kuhali. Naj se en zhai kuha fkupej, kar je treba do mehkinga. Kader v' fklede islieh, potresi s' ribanim kruham.

Ako se polubi, sturi to polivko s' frovim maffam namesti shpeha; inu takrat perdeni tudi enmalo muskat zveta.

Enih navada je, to polivko shefranam rumeniti; al shefran nedopade vsim, inu ni dosti perjeten.

Ena druga visha je ta: kuhaj peretnino v' lonzi na zhisti vodi; potle bres vie te shupe peretnino samo deni v' koso, perli smetane, kar se vidi
tre-

treba, perđaj enmalo froviga mafla, inu ribaniga kruha, de se sagostlá; inu pari v' pokriti kosi do mehčiga.

262. *Teležhje s' materno d' shizo.*

Perřtavi kuhat telezhje meřo na vodi, ofoli, perđaj enmalo froviga mafla, zhebúla, lorber perja, stolzheneh nagelshbiz inu muskat zvęta. Kader je fkoraj kuhano; naręshi posebej v' koso na kotzhnike sręsaniga řhpeha, ga sařari na řarjavzi; ozverke poberi ven, deni notri enmalo moke, inu dořti materne duřhize; sadnizh pa telezhje, inu enmalo šupe od njega, de se v' kosi popolnim isvrę.

263. *Shalbel s' ribami.*

Kader so ribe v' ofoleni vodi obarjene, se dene v' koso mařlo topit, enmalo moke, dořti sręsanga peterřhila, ne prevezh šalbla, ker je grének, enmalo ingverja, mľęka, inu ribje šupe, v' tim se obarjene ribe popolnim savrę.



264. Zverti shalbel.

Tri beláke rastepi, permeshaj dve pestí moke, inu eno pelhízo zúkra; ako je pregošto, perli vina; v' tim omakaj lepe shalbelnove peresa, inu zri na masli lepô rumeno. — Namesti vina, je dobro mléko, inu takrat se en rumenak permesha. — Peresa je tręba oprati, inu med belo ruto stiliti, de se osulhe.

265. Telezhje s' spinazho.

Telezhje kuhaj posebej, inu ofoli; spinazho pa posebej obari, jo na refhetze deni ozedit, raslekaj enmalo, deni v' koso, perli govedje shupe, ofoli, daj muskat zvéta, froviga maffla, inu obarjeniga telezhjiga meia, pokri, na sherjavzi pári.

Drugazhi: Obarjeno spinazho, odzedi, raslekaj, v' kosi s' putram v' saparzi kuhaj; med tim pa obarjeno telezhje meso raslekaj, tudi zhebula inu petershila. To iskanje smeshaj s' namozhenim belim kruham, rasčkanim govedjim musgam, tremi jajzmi, folio, inu muskat zvétam. Is tiga meshan-



šhanja valaj po persti debele inu dolge bazelne, povalaj v' moki, ozri v' rasbeleniu masli; inu zhes spinazho v' fklēdi na miso daj.

266. *Kolobāse is spinazhe.*

Vsami ribaniga kruha, polovizo ga sashari na frovim masli, poloviza naj ostane samiga na sebi. Oberi spinazho, odzēdi, raslekaj. Potle smeshaj s' obojim ribanim kruham, zvertim inu samim na sebi, ofoli, daj shtupe, inu muskat zveta, permeshaj ene jajza, kar jih gre. Pusti en zhas štati. Timzhasi savri govedje shupe, pomozhi leseni krôg ali taler s' to shupo; en posebej narejeno svalano testô rešhi na bleke, te bleke pokladaj na krog, pomashi goru spinazhno omeso, saviaj v' bleke, inu devaj v' shupo bariti. — Ako se polubi, deni v' spinazhno omeso sribaniga fira, al ga na kuhane kolobase potreši. — Tudi se snajo te kolobase na masli zreti; potle na plehato pozineno fklēdo djati, s' muskat zvetam inu majeronam potrešti, smetano obloshiti, govejo shupo obliti, inu en zhas nad sherjavzo na trinogi sakerpniti.



267. *Spinazhni zmòki.*

Vsami eno dobro pest spinazhe, enmalo peterfhila inu zhebula; rasfekaj drobno, inu na masli ozri. Potle deni v' eno fklèdo, perdeni namôzhene inu spet oshete pogazhe, ene jajza, difhave inu solí, inu enmalo moke, ako je presuho, perli vode, al shupe. Delaj zmoke is te omese, inu kuhaj na vre-
lim kropi. Pomashi eno fklèdo frovim maslam, pokladaj zmoke notri, perli shupe, inu postavi na trinog nad sharjavko. Ob kraj fklède snafh kuhane rake obloshiti, al pa rakovo polivko zhef narediti.

268. *Kíflizhna shupa.*

Narkrajshi rezh je: mlade kíflize perja namukati, rasfekati, inu ga kuhati na govedji shupi, katira je ofole-
na, s' muskat zvetam inu enmalo zukram pregnana; taka se vliè v' fklèdo na oppezhen kruh. — Al bolshi kíflizhna shupa je, ako se kífliza rasfeka, inu popred v' frovim masli na ognu preputí, ena shliza moke sraven permesha, potle pa shupa goveja gori nalie, inu do dobriga vse fkup prevrè.

Pre-



Pręden v' fklędo devash rastępi 3 rumenake, permęshaj med shupo, she eno minuto vse skup męshaj per ogni; potle vli na resine oppezheniga kruha.

269. Golobi s' kislizo.

Golobje se v' kosi nad sharjavzo kuhajo s' govedjo shupo, frovim maflam, difhavo, inu lukam; timzhafi v' drugi pokriti kosi sekano kislizo na frovim mafla pari. Potle sli na golobe, inu enmalo froviga mafla, tudi ribaniga kruha, zakra, al kar se tebi she drugiga difhezshiga polubi.

270. Spargel s' pishetmi.

Osnashene na zheterti sręsane pisheta kuhaj na pol vode, pol vina, shupi daj mozh s' muskat zvetam inu frovim maflam; al pa v' kosi na sherjavzi s' vodo vinam, potle maflam inu muskat zvetam v' saparzi kuhaj pokrite. Spargel kuhaj s' vodo v' mehko, vender ne prevezh, temuzh naj se per pishetah do dohriga smezhf, sraven se zhes pertrese sręsaniga petershila, inu ribaniga kruha.



Tudi snash pišheta na zheterti sręsane v' moki povalati, v' kosi v' frovim mašli pokríte pariti, tudi spargelne sraven djati; kader je oboje dosti sharjeno, se perlie dobra govedja shupa, inu do mehkiĝa v' kosi fkuha. De se polivka sagostl, deni sadnizh sraven v' smętani napítiga bęliga kruha, inu enmalo muŝkat zvęta.

271. *Nadevane artizhóke.*

Osnashene artizhóke fkuhaj na vodi nepremehko; sa nadevanje vsami otręblenga mešá od rakov, katirĝa sraven enmalo froviga mašla v' rozni stópi stolzhi; potle permešhaj drobno sręsaniga peteršhila, majerona, muŝkat zvęta; med to vbi ene jajza, inu sturi s' permešhanim ribanim kruham kakor testó; s' tim testam se artizhoke nadevajo; poberi srędue peręša is njeĝ, inu deni na tim mešti te sdaj popisane nadevke; tudi jo deni med unajne velike peręša. Artizhoke nadevane pokladaj v' koso, perli enmalo mešne shupe inu dilhave, ter jeh do mehkiĝa fkuhaj.



272. *Seleni grah s' artizhokami.*

Grah kuhaj na vodi, kader se fkuha inu povrè, perdeni enmalo mesne shupe, drobno sèkanga peterfhila otrèbi, sèdne perèsa venirrèshi, na ofoleni vodi oberi, inu med graham fkuhaj notri do mehkgiga.

Drugi to jèd narèjajo na to visho: Selen grah v' kosi na frovim mašli preshario, potle berfh perliejo mesne shupe, inu do mehkgiga fkuhajo. Potle vsamejo polovizo graha s' nekaj frovim mašlam inu muskat zvetam stolzhejo, vliejo shupo od une polovize graha, inu s' njo prezedè inu preshenejo to stolzhenje fкуси fitze, inu saduizh na grah v' kosi. Artizhoke obario posebej na kropi, na pol mehke dènejo v' grah, de se f kup kuhajo v' kosi. V' fkle do se narpred rasloshe artizhoke, inu zhes nje se vlie grah s' zelo polivko vred.

273. *Artizhoke sa salato.*

Al se artizhoke otrèblene fkuhajo mehko, na zheterti srèshejo, ofolè, ofhtupajo, s' jèsiham inu ojlam poliejo; al pa se fkuhane po sèdri venistrèbio, inu poliejo s' vkup smèshanim jèsiham,



fiham, oklam, fhtupo, inn folio; potle se okrog naloshi falata, kápare, olivke, inu potrešejo s' drobnim srešanim lemon lupkam.

Drugi imajo navado kuhane artizhoke s' oklam inu permeshano dihávo políti inu na mrešhi spezhi; potle pa na fkleđi sabeliti s' ješiham inu oklam, al mersle, al gorke.

274. *Artizhoke srove ohraniti.*

Ob kręfi vse artizhoke v' posode presadi, katire imajo na jesen sad sturiti; jeh polivaj, inu per dobri rašti ohrani, zhes simo jeh hrani na toplim, inu novo šapo vezokrat skusi hrambo spuſti, ker jeh imašh. Ako si bošh pridno persadeval jeh varvati, bošh tudi posími sad vshival.

275. *Zvetni ohravt v' shupi, to je kavlifior.*

Zvetni ohravt ali kavlifior morešh narpređ obariti, potle ven vsęti, inu na dobri mešni shupi mehko fkuhati. Potle ga v' kosi na frovim mašli puſti preputíti, inu tolikaj mešne shupe peršari, kar kaše sa shupo na miso. Ka-
der



der je skup kuhalo doſti zhaſa, ſe zveťje
venusame, jajzhi rumenaki ſe v' ſhu-
po vmeſhajo, oſoli, muſkat oreh no-
tri perreſe; v' ſkleđo vlie, inu zvetni
ohravt notri raſloſhí, kir je timzhaſi
v' drugi poſodi na gorkim ogni ſtal;
ker on ſe neſme tako dolgo kuhati, ka-
kor ſhupa, fizer bi poſtala ena godla.

V' to ſhupo ſnaſh tudi djati nade-
vane piſheta, al telezhji perſni koſ na-
budlan ali nadevan, al otręblene rake;
te rezhi pa ſe morejo poſebej na vodi
ſhuhati, inu ſhe le takrat notri djati,
kader na ſkleđo devaſh.

276. Golóbi v' zvetnim ohravti.

Golobe ſkuhaj poſebej na vodi inu
oſoli; zvetni ohravt pa v' kosi s' maſlam
frovim, inu meſno ſhupo pokríte v' sa-
parzi dúſhi, s' muſkat zveťam duh daj,
ſhupo s' ribanim kruham ſagoſti; na
sadne notri deni kubane golobe, de
ſkup vſe mehko poſtane.

Per ti rezhi neſmeſh pozineneh
kufreneh kôs imęti, temuzh le parſteno
poſodbo; fizer ohravtovo zveťje viſh-
novo poſtane, inu beło barbo ſgubi.



277. *Pifheta s' zvetnim ohravtam.*

Pifheta se samo na vodi s' folio kuhajo, inu ravno tako zvetni ohravt posebej. Potle deni v' eno ponvo enkolko froviga mafla, sashári enmalo moke notri, gori nali mešne shupe, deni zvetje notri inu enmalo muskat zvešta, naj se kuha. Namęsti moke je tudi riban kruh dober; tudi snafh shupo s' rakovim maflam rudęzho fturiti. — Pifheta snajo fhpeham nashpikane biti, inu v' kosi pezhene, al pa na vodi fkuhane. — Med mafla inu moko eni devajo tri rumenake, preden shupo perliejo; kader na fklędo devajo, verfte v' frędo fklęde zvetni ohravt tesno fkupe, kakor bi se vsi koszi vkup deršali; pifheta pa is ponve okrog, inu sadnizh polivanje is kose po vřim na verh sliejo. — Eui potrešejo s' ribanim firam, inu enmalo postavio v' pezh, de se po verhi sarumeni.

278. *Zvetni ohravt sa salato.*

Skuhaj ga, odzędi, ohladi, s' ojlam, jeřham inu fhtupo sabęli; ako fhtupa ni tvojim ludem soperna.

*279. Brókole kuhati.*

Otrebi brokole škoro kakor zvetni ohravt; štore olupi notri do štershena, notrajni štotorov štershenu sręshi na majhine kosze; v' snopke povęshi, en zhař v' mersli vodi namakaj, potle škuhaj; kader šo na pol mehki, jih odzędi, mesno shupo perli, v' ti naj se v' mehko kuhajo; potle narędi to shupo gořtlató, kakor je visha per zvetnim ohravti pokasana.

280. Shupa s lařkim ohravtam.

Lařki ohravt otrębi, popari, potle obari, na drobno rasękaj, v' frovim mařli s' enmalo moke preputi na šerjavzi v' kosi, perli mesne shupe, daj šhe mařla, muřkat zvęta, inu kuhaj. Pręden grę na šklędo permęřhaj v' to shupo ene rumenake; vli na oppezhen kruh, puřti šklędo nad šarjavzo en zhař, de se kruh napojl, inu napnę, potle daj shupo na miřb.

281. Salata lařkiga ohravta.

Se sna kuhan ręsati kakor selnate glave, inu mersel ohravt jeřti s' jeřham.



ham oklam, inu folio. — Al pa vsamī terde majhine glave ohravta, raskoli jeh krisham doli do fhtora, inu fkuhaj na osoleni vodi. Ako ni debeleh terdeh glav, vsami sa fkuhat fame notrajne ferza, kar je bol bełiga inu nagerbaniga. Kuhane odzēdi, ohladi, daj gor jeřiha, ojla, inu foli, tudi fhtupe.

282. Ohravt sa sraven jed.

Ohravt kuhaj na vodi s' folio do mehkiga, odzēdi ga na refhetzi, deni v' koso, sraven pa kof mařla, muskat zvēt, anglejsko diřhavo, tudi kumene, perli enmalo govedje shupe, al zhe shupe nimafh, daj sraven smētane, inu do popoluim mehkiga kuhaj. De perlito shupo sagostifh, daj enmalo preshgane moke, al pa ribaniga hruha. Tudi notri deni meřō, katiro mislifh v' ohravti kuhati. — Al pa pořbej meso spezi, karmenadelze, al klobase, inu na sklēdi po verhi ohravta obloshi; popređ pa enmalo s' ribanim kruham verh ohrovta potrefi, inu teřtvari po lepi verřti rastavi.



283. *Rapunzlova salata.*

Rapunzlove korenine al olupi, ofoli, inu s' ješham inu oljam sa falato narędi; al jeh pa fkuhaj, inu mersle ofoli, s' oklam inn ješham poli, smešhaj inu na miso daj.

284. *Rapunzel inu pesna salata.*

Pešo pezi al v' ognenim pepeli, al v' eni fklędizi v' kruhni pezhi, de se olupit puťi; rapunzel se fkuha, ozheđi; pešo inu rapunzel sręshi na koleśza, ofoli s' oklam inu ješham, rasloshi zhedno v' fklędo.

285. *Krompir s' firam.*

Krompir fkuhaj, olupi, rasręshi, s' ręsanim selenjam inu frovim mašlam permęšhaj, shupe entmalo perli, s' ribanim firam potreši, v' pezh postavi, inu sarumęni.

286. *Krompirjovi zmoki, ali gnedli.*

Srove, ali pa posuřhene kukmake drobno rasfękaj, smešhaj med raspeřhtani krompir, perdeni diřhave inu jaj-



jajza, smešhaj, delaj zmoke, inu jih na mesni shupi kuhaj. Ako bi rad velike gnedle imel, morešh enmalo moke sraven permefiti, ker se fizer rasvale; majhini pa se bres moke fkup dershe. Taki zmoki v' pezheno gôf nadevani so prav dobri.

287. Peteršilova salata.

Ostershi peteršilove korenine, prereshi na dva platilha, jeh fkuhaj v' mesni shupi, ohladi, inu sabeli s' ojlam inu ješham.

288. Sok od selene sa polivke sabelit.

Rasreshi eno libro puftiga telezhjiga meia, eno libro presizhoviga stegna, eno polovizo kokofhi, inu eniga jereba na majhine kosze, pregrej vse v' frovim mašli na sharjavzi. To deni v' eno zinasto flashe, inu sraven shest selen, dva zhebula, inu dishave, gori vli en bokal mesne shupe, flashe safhra vbaj, postavi v' vreli krop, kir v' enim kotli v're, inu pusti na to visho 4 ure kuhati. Potle prepusti ta sok fkusi ruto. On je dober sa polivkam dober duh inu pokuf dajati, kader se med nje permefha.



289. Nabudlani, al nadevani zhebule.

Sberi nardebelijhi zhebule, jih isvotli, inu spet napolni s' enim mashejam od sekaniga mesa, ribaniga kruha, jajz, malla, inu sekanga selenja; kuhaj v' kosi s' perlito mesno shupo inu frovim mafflam; v' to polivko perdeni fardel, kápar, jeshiha, inu ribaniga kruha,

Al pa obári zhebule, odzedi na zedili, inu otrębi. Drugiga zhebula fkuhaj v' mleki v' mehko, kakor mozhenek, pretlazhi fkusi fitze, nekaj jajz meshaj v' frovim mafli do rahliga, perdeni sekaniga mesa od kokoshi, inu namozheniga beliga kruha; te tri rezhi fkup deni inu ofoli; s' tim nadevaj obarjene zhebule po raspokah; postavi v' koso, potrepi s' dishavo, oshmi gorieno lemoao, obloshi s' spehovmi resinami, perli shupe, inu na sharjavzi pári.

290. Zhebulova salata.

Zhebule pezi v' pepeli, potle ofnashi, inu na zheterti sręshi; rastavi po versti v' fkleđo, nal vina de bode ravno zhef stalo, ofoli, ojla gori, zukram
po-



potreši, inu s' zibebami; pufti nad sherjavzo vręti tolikaj zhasa, kar jajza v' terdo kuhane zhasa potrebujejo.

291. *Drobnak v' shupi.*

Drobnak sberi, operi, drobno srešhi. Potle pari eno shlizo moke v' kosi na frovim masli, de bo rumena, streši drobnak notri; na to nalì govedje shupe, naj se fkupej fkuha.

292. *Senof narediti.*

Senof se nareja na te vishe: 1) narbol navadno je, senof streti, al smleiti; al stolzhi; potle na vinškim fladkim moshti vkuhati tako gostiga, kakor se vidi, de je prav. Ako ni moshta, se vsame vino s' enmalo zukram, al pa fladki fok od hrushek, to je: hrufhovez.

2) Senof stolzi drobno, ga na enim polizhi jęsiha mešhaj, de bo kakor redka kasha, perdeni eno shlizo presjaniga zukra, enmalo shtupe, sresaniga ingverja. Vsami en parstęni lonez, na dno poloshi en zhebul, inu mešhanje gori vli. Postavi na hladno mešto, v' shtirih tednih bo dober senof.

3) Stolzheni beli inu zherni senof savri s' fladkim moshtam, inu s' lemovim drobno sresanim lupkam; tega kuhaj, de se gost sturi, kar je prav.

293. *Drugazhi.*

V' pokuhani mosht, ali v' kuhano vino tręsi pozhasi drobno stolzheni senof skusi fito, meshaj, ogasi notri goręzho oglje. Hrani v' posode.

294. *She drugazhi.*

Umnishi visha je ta: vsami 5 liber vkubaneh kutin, 3 libre v' zukri hraneneh lemon lupkov, 18 lot vkuhaniga lemon foka. To kuhaj na poltretji libri zhistiga medu. Perli 1 libro inu 6 lot stolzheniga senofa, kir se je popred 24 ur v' moshti namakal, al pa v' vinu; permeshaj nagelshbiz, fladke skorie, inu muskat oreha, stolzhenih sledniga eno zhetert lota; vse skup vkuhaj gosto, kakor med.

295. *Druga visha; senof suh pravlen.*

Senofovo moko s' jesham inu vinnam



nam omęsi, kakor testô, narędi majhe-
ne bobes is tiga testá, inu jih posufhi.
Kader senof potrebuješh, deni bobke
v' fladko, al v' ozukrano vino, me-
fhaj, de se raspuftę senofovi hlębzhe-
ki; tako je dober sa pomákanje.

296. Kislo sele prav kuhati.

Kislo sele naj se fkuha v' piskri,
potle ga deni v' koso nad sharjavzo,
perli enmalo mesne shupe. Posębej ras-
bęli obilno fhpeha, al mafla, vmefhaj
bęle moke, inn sabęli sęle, tudi ga
ofoli. Pusti sęle nad sharjavzo en do-
ber zhaf vręti.

*297. Telexhje herbtneribriza, ali kar-
menadelzi na sele.*

Tolzi bershole po navadi s' nosho-
vim robam, pusti en zhaf ofolene le-
shati, potrefi s' bęlo moko, omozhi
v' mersli vodi, inu s' ribanim kruham
potrefi; poloshi na mręsho nad shar-
javzo, kader se ofufhę, jeh mashi fro-
vim maflam, inu obrazhaj, dokler so
osharjene.



298. *Pisheta v' masli ozreti s' peter-shilam.*

Na zheterti sręsane ofnashene pisheta pusti en zhaf ofolene leshati, potle s' moko potreři, narędi omakanje is polovize vode, inu is rastepenga jajza; pisheta v' tim omozhi, s' ribanim kruham potreři, zri v' rasbęlenim maflı. Tudi naberi lepıga perja od peter-shıla, ga operi, inu v' masli ozrı, ter ga po verhi ozręteh pıshet obloshi, kader na miso dajesh.

299. *Pisheta v' majeronovi polivki.*

Otręblene, na zheterti sręsane pisheta poloshi v' koso, perlı enmalo mefne shupe, de nad sharjavzo savrejo; potle versi notri enmalo majerona, potreři s' moko inu ribanim kruham, ter s' rasbęlenim maflam sabęli; kuhaj inu vezbkrat premeřhaj, de se neper-smodeę.

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

Telezhje meso deni v' koso sgol famo, de se nad sharjavzo ofushı, inu svoj pervi fok od febe dá, ta fok prozh sli.



slī. Potle vli gori rasbelega mafla, pu-
 sti de se f'kup en zhař pari ; kader en-
 malo se obrumeni, vli najn vina inu
 govedje shupe, potreři s' moko, inu
 ribanim kruham, inu majeronam, ali
 pa s' drugo diřhavo. Ako nameřti vi-
 na perlieřh jeřiha, perdeni rosmariņa
 nameřti majerona.

K a s a v e z.

I. Shupe ali Juhe.

1. Rumena shupa s' gñedelni is fagó ; braune Suppe.
2. Mozhna postna shupa ; Kraftsuppe.
3. Lepodifhezha juha od seľfhov.
4. Zhokoladna shupa.
5. Rumena mesna shupa.
6. Postna shupa od ribjiga droba.
7. Zefarjova kafha na shupi. Kaisergerstel.
8. Shupa od seľfh.
9. Rumena juha.
10. Pemfka juha.
11. Olio shupa.
12. Mandelnova shupa.
13. Shupa ruderzheh jãgod.

II. Seľnate jedi. (Zuspeisen.)

14. Nadevan ali filan ohravt.
15. Namafhenô froyô seľe.

-
16. Namahene ali filane kolerabe.
 17. Spargelni.
 18. Selèni grah v' smetani.

III. Kuhane, parjene, sekane jedi od mesa inu peretnine.

19. Dufhèni ali dempfani golobi.
20. Telezhje mesò na franzosko visho.
21. Austrige is telezhjiga narediti.
22. Pifheta s' rakmi namahene v' hrinovi omáki.
23. Govedje mesò v' svalkih. Rolleten.
24. Vestfalske kolobáse.
25. Svinfkeh mushgan kolobáse.
26. Shepehovi griefovi zmoki, to je is mòkne kafe.
27. Volovfki jesik v' goshovji. Hetschepetsch.
28. Kralévò govedje meso; (beuf royale.)
29. Divji presizh.
30. Divji petelin v' polivki, in der Sauce.
31. Jerebíze v' lafhki polivki.
32. Sajez al jerëb v' ojlnati polivki.
33. Pifheta al golobi v' zherni polivki, schwarz je Soß.
34. Telezhje s' kumarami rumeniti.
35. Pojlski jesik.
36. Kapún s' austrigami.
37. Kapun s' austrigami nadëvan inu pezhen.
38. Raza v' krini.

-
39. Prekajenô kravje vime.
 40. Divja raza s' polivko od sardel.
 41. Dobra jed : s' imenam fromàk.

IV. Sofsi ali Polivke.

42. Polivka dobra per vseh jedeh.
43. Polivka od kapar k' vse shlaht pezhenim mesu inu ribam.
44. Hollendarški sof.
45. Polivanje od sardel inu austrig.
46. Druga polivka od sardel.
47. Hrin.
48. Mersla selena polivka, ali sof.
49. Gorka selena polivka.
50. Polivka od miselnov.
51. Navležhena polivka.

V. Jajzhne inu Mlèknate jedi.

52. Masnéne jajza, ali nabudlane.
53. Namasnéne jajza.
54. Kvaseni shganzi, Dampfnudel.
55. Naráféne jajza v' masli. Aufgelaufene Eyer.
56. Nadevani smèrzheki, gefüllte Murrachen.
57. Rakove kolobáse.
58. Rajshove kolobáse.
59. Buzhe v' mlèki kuhane.
60. Kujanje : Koch.

VI. Pudding inu Pastétc.

61. Pudding ali savésana potíza is péše.
62. Dobra rahla pasteta, ali testeníza.
63. Masleno testo : Butterteig.
64. Pasteta s' fhilkrotami.
65. Mehka Pasteta : Marbteig, múrber Teig.

VII. Bandelzi, ali môdelzi.

66. Maudelnovi loki, Mandelbögen.
67. Bandelzi od voloveh droshá.
68. Dvakrat pezheni loki : Bisfottenbögen.
69. Bandelzi od rakov.
70. Pegni na shebíze resanih mandelnov.
71. Prefhutni bandelzi.
72. Masleni bandelzi.
73. Grahovi bandelzi.
74. Rajshovi bandelzi.
75. Sirni bandelzi.
76. Bandelzi ribaniga kruha.

VIII. Mesô v' polivki, al ajmoht.

77. Pífheta s' fhpargelni v' seleni polivki.

IX. Postne inu môknate jedi.

78. Sirni nudli na masli zerti.
79. Poviti rakovi nudli.



- 80. Rakovi fhtrukli.
- 81. Mandelnov fhtrukel.
- 82. Krogloverh, ali Rugelgusf.
- 83. Dobri krofi.
- 84. Rajshov fhmarn.
- 85. Hlëbzheki voloveh droshla.
- 86. Sladke fkorie nudelni.
- 87. Droshni nudelni.
- 88. Sirni pezheni nudelni.
- 89. Pezhëni griefovi nudelni.
- 90. Droshni krofi.
- 91. Sirni fuhô pezheni nudelni.
- 92. Savësana potiza s' vinfkim fhadó, ali pudding.

X. Kuhanje ali kôh,

- 93. Mafleni koh, ali maflenek.
- 94. Pluzhni kôh.
- 95. Kuhanje od pezheniga teleŭta.
- 96. Kuhanje od bëliga kruha.
- 97. Drugo kuhanjê od bëliga kruha.
- 98. Kuhanje od kúteu.
- 99. Narasteno kuhanje od rajsha.
- 100. Kuhanje od rakov.
- 101. Jęternô kuhanje.
- 102. Ledvizhno kuhanje.
- 103. Jabelzhno kuhanje.
- 104. Raspeneno kuhanje.
- 105. Jabelzhno kuhanje, drugazhi.

-
106. Kuhanje od shuke.
107. Sroviga mafla kuhanje.
XI. Pezhene mesne jedi.
108. Jelenovi kofez per repi v' polivki
pezhen. Zemmer.
109. Goveje po anglejsko.
110. Skrito mesô ali Mollbrat.
111. Divjázhino hraniti bres jeshiha. Wildbret.
112. Visha foknato pezhenko spezhi.
113. Dobra govedja pezhenka.
114. Skrito meso drugazhi.
115. Kravje vime pezhi.
116. Telezhje stegno, ali fhlegel.
117. Kapún, al purman s' austrigami na-
budlan.
118. Meso od ovz inu jágnet.

XII. Salata.

119. Kútine sa falato.
120. Vishne sa falato.
121. Lafhka falata.
122. Pomeranzhna falata.
123. Salata frovih jabelk.
124. Kuhane jabelka sa falato.
125. Repunzlova falata.

XIII. Torte.

126. Mandelnova torta.



- 127. Navk, kako se potrebúje model inu pofoda sa Torte inu sa kuhanja.
- 128. Visha zukrení sneg na torte narediti.
- 129. Od obodov ali obrozhov is pleha sa Torte.
- 130. Zherna kruhna torta is zhokolade.
- 131. Ajdovnikova torta, drugazhi.
- 132. Torta is bele fkerke.
- 133. Popezkenki, ali biskotí is torte.
- 134. Pefkafta torta.
- 135. Pefkafta, ali kruhna torta drugazhi.
- 136. Od Zhefhin kuhanje.
- 137. Hitra torta.
- 138. Vishnova torta.
- 139. Torta bres jajz.
- 140. Grahova torta.
- 141. Pefna torta.
- 142. Kastánova torte.

XIV. Ribe.

- 143. Dufhéna, ali dinstana riba.
- 144. Nadevana fhuka.
- 145. Karpi v' zherni polivki.
- 146. Karp v' fardelnim foki.
- 147. Karp v' polivki, ali v' foki.
- 148. Pezhéna fhuka.
- 149. Shuka v' hrini.
- 150. Stokfish s' fhuke nadevan.

-
151. Shuka v' mifhelnih.
 152. Pezhen. Som, inu Sulz.
 153. Lifka v' rujávim polivanji.
 154. Shuka v' lemonovim foki.
 155. Karpi v' faparzi kuhani, to je dempfani.
 156. Pezhene Ale.
 157. Kuhana Bísena.
 158. Stokfish dobro kúhati.
 159. Polshi nadevani.
 160. Pezhene posterve.
 161. Zhepínke, ali shildkrote v' polivki.
 162. Turfke shabe v' svojeh zhepínah.

XV. Zukrene pekarie.

163. Mehke preštize.
 164. Moknati kolazhi.
 165. Bifhkoti, ali popezhenki.

XVI. Sholze, inu vkuhanja, ali v' zukri kuhane fadja.

166. Shpanfka vifhnova sholza.
 167. Blanc mangé, bęla sholza. Blamafche.
 168. Shodò.
 169. Pomoranzhna sholza.
 170. Sholza rudezhiga grozdizha.
 171. Lemonova sholza.
 172. Bisenovi mehúr raspustiti. Hausenblatter.
 173. Vinfka sholza. Weinsulze.



- 174. Marelzhína sholza.
- 175. Pomoranzhe v' sholzi troje farbe.
- 176. Víšnova sholza.
- 177. Rudežzhe grosdizhe vkuhati.
- 178. Rudežzih jágod sholza.
- 179. Víšne vkuhati. Weichseln einzumachen.
- 180. Zeplenke v' sholzi.
- 181. Mlezhnata sholza.
- 182. Sholza od smétane.
- 183. Speneni sneg v' mlěki.
- 184. Breskve v' sholzi.
- 185. Vkuhane zhešpe, ali zhešplovi falsen.
- 186. Kutne v' sholzi.
- 187. Vkuhane marežze.
- 188. Vkuhano goshovje, ali serboritke, Herschepetsch.
- 189. Sok od víšin.
- 190. Vkuhane víšne.
- 191. Sok od murv.
- 192. Molinoyi, ali malinžovi fok.
- 193. Alkermesovi fok.
- 194. Muskatelerjove hrufbke vkuhane.
- 195. Pomoranzhno zvetje v' zukri hraniti.
- 196. Marežze v' zukri hraniti.

XVII. Smétane, inu snegóvi.

- 197. Smétana rudežzheh jágod.
- 198. Kafétova smétana.
- 199. Blanc mangé, běla sholza.

-
200. Lemónovo mléko.
201. Jajzhniga beláka mléko.
202. Belákovi fuk.
203. Lemonovi fok.
204. Dober sneg. Guter Schnee.
205. Jajzhna pëna. Eyserschaum.

XVIII. Smerslína. (Gefrorenes.)

206. Navk od smersnénja.

I. Mlezhne smersline.

207. Smerslina s' vanilio.
208. Mlezhna smerslína.
209. Lemónova smerslina.
210. Mandelnova smerslina.
211. Smerslína od breskuvniga perja.

II. Smersline od sadja.

212. Zhefnova smerslina.
213. Smerslína od mareliz.
214. Jabelzhna smerslina.
215. Smerslina od kútin.
216. Smerslina ruzhiga grosdizha.
217. Zhefplova smerslina.
218. Goshova smerslina.

XIX. Piázhe.

- 219. Lemonáda.
- 220. Mandelnovo mléko.
- 221. Silipup.
- 222. Sok rudežhiga grosdizha.
- 223. Piažha namesti kafé.
- 224. Vино od ternúl. Schleenwein.
- 225. Molínovô vīno. Brombeerwein.
- 226. Limonovo vīno.
- 227. Difhavno vīno. Gewürzwein.
- 228. Bresova voda kakor Shampanfko vīno.
- 229. Zitron rosolia.
- 230. Rosolia od kútin.
- 231. Vínfki jefih.
- 232. Volovi jefih.

XX. Sadje hraniti, inu kľfati.

(Einmachen.)

- 233. Pomoranzhne lupke v' zukri hraniti.
- 234. Kútime v' zukri hranene.
- 235. Marełze hraniti v' zukri.
- 236. Kútime sa polęti hraniti.
- 237. Suhe artizhóke.
- 238. Spargelne hraniti.
- 239. Kúmare v' jefihi hraniti.
- 240. Grah seleu ohraniti.

-
241. Repo hraniti.
242. Senof narediti.

XXI. Navk od rasręsanja.

243. Pezheniga kapúna sresati.
244. Rasresanje golobov, inu pišhet.
245. Rasresanje jerebíz, inu frędneh shivál.
246. Rasresanje velikeh peretnín. Federvieh.
247. Rasresanje sajza.
248. Rasresanje maliga prafza.
249. Ribo rasręsati.

XXII. Navk vertnínne inu selenine v' kúhini prav oberniti.

250. Pišheta v' selením fôki.
251. Jajza s' selenjam nadevati.
252. Mešhana šalata, ali smeša.
253. Plevnati fir.
254. Dišhavno vino. Kráuterwein.
255. Sęlni jesih. Kráuter = Ešig.
256. Krebúlzhina shapa.
257. Peteršhilova polivka, ali sôf.
258. Vkuhani peteršhil, ali falsen od peteršhila.
259. Teležhje s' majerônám.
260. Teležhji jesik s' majeronám.

-
261. Golóbi, pifheta v' majeron polivki.
 262. Telezhje s' materno díshizo. Tshymian.
 263. Shalbel s' ribami.
 264. Zreți shalbel. Salvey gebachen.
 265. Telezhje s' spinazho.
 266. Kolobáse is spinazhe.
 267. Spinazhni zmoki. Spinatkñddel.
 268. Kíflizhna shupa.
 269. Golobi s' kíflizo.
 270. Spargel s' pifhetmi.
 271. Nadevane artizhóke.
 272. Seleni grah s' artizhokami.
 273. Artizhóke sa falato.
 274. Artizhoke frove ohraniti.
 275. Zvętni ohravt v' shupi, to je kavlifior.
 276. Golobi v' zvętnim ohravti.
 277. Pifheta s' zvętnim ohravtam.
 278. Zvętni ohravt sa falato.
 279. Brócole kuhati.
 280. Shupa s' lashkim ohravtam.
 281. Salata lashkiga ohravta.
 282. Ohravt sa sraven jęd. Zuspeise von Rđhl.
 283. Rapunzlova falata.
 284. Rapunzel inu pefna falata.
 285. Krompir s' firam.
 286. Krompirjovi zmoki, ali gñędli.
 287. Peterfhílova falata.
 288. Sok od sélene sa polivke sabęlit.
 289. Nabudlani, al nadevani zhebul.
 290. Zhebulova falata.

-
-
291. Drobnák v' shupi. Schnittlauch.
292. Senof narediti.
293. Drugazhi.
294. She drugazhi.
295. Druga visha, senof suh perpravlen.
296. Kiflo sele prav kuhati.
297. Teležhje herbtne rěbriza, ali karmena-
delzi na sele.
298. Pifheta v' masli ozrėti s' peterphilam.
299. Pifheta v' majeronovim fuki.
300. Teležhje v' polivki s' selenjam.



K' Nro. 166. flifhio nadalaj fhe
tę beſęde :

Potle preſhmi ikusi goſto ruto, deni
biſenoviga mehurja notri, de ſe ſturi
ſholza; ſnaſh tudi zęle frove viſhne
notri v' meſ poſtaviti.

No. 100. This is the

of the

the first of the series, and
is the first of the series, and
is the first of the series, and
is the first of the series, and





