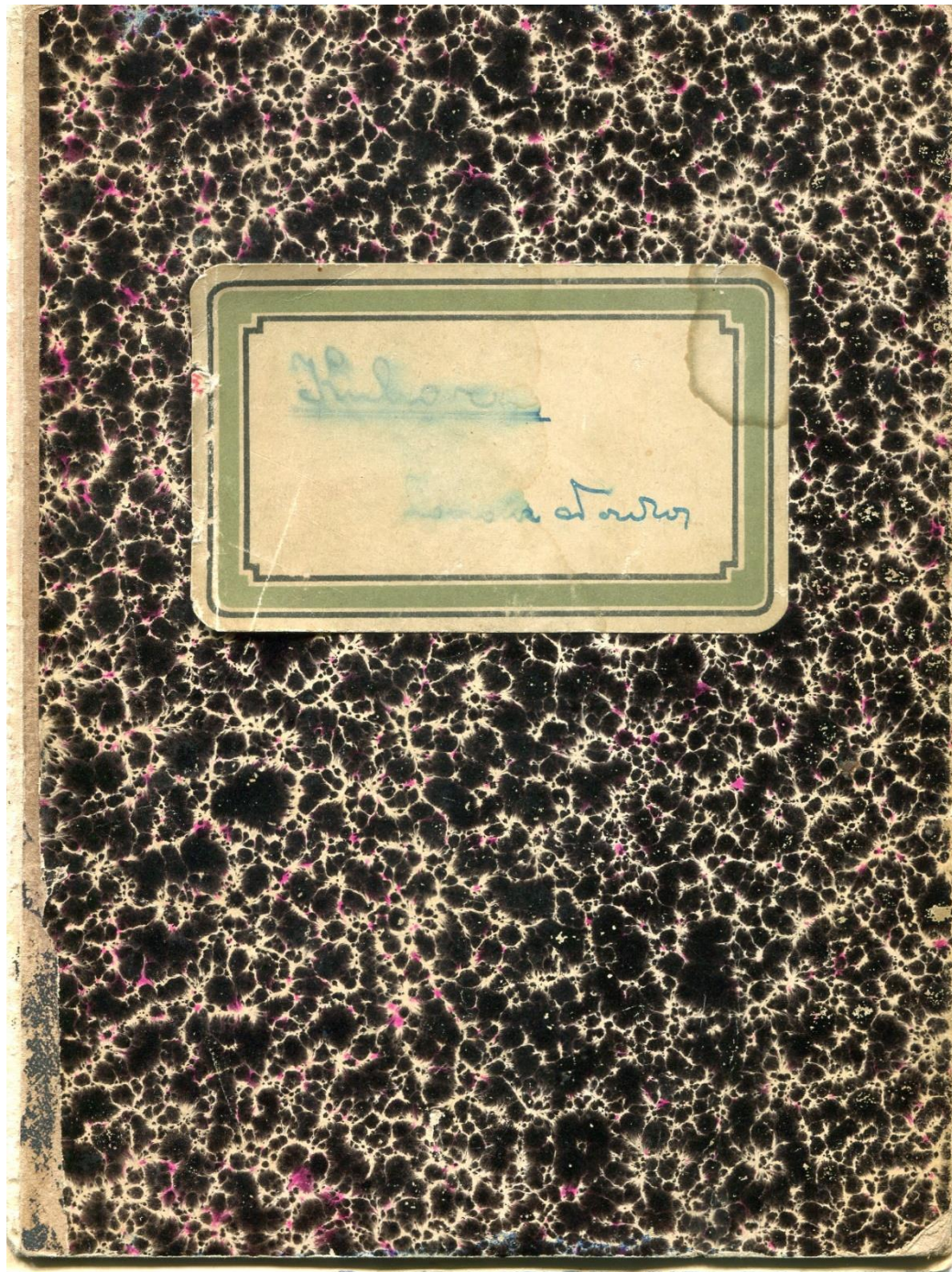


Kuharica Nade Lovrak



Recept. iz lečija

2

Soprane Woda

Priredio Zlatan Nadvornik, sin Nade, u spomen mame.

Zagreb, veljača 2015.

Kuhar

Lovrak Nada

Sadržaj

(Domaćinska škola II.)

Juhe

Govedska juha

Prženi grašak

Palacinke

Žličnjaci od krupice

Žličnjaci od jetara

Žličnjaci od moždine

Okruglice od mrvica

Ploškice od biskvita

Savijača od mesa

Juha od kosti

Juha od kovanog mesa

Juha od kruha

Juha od krive kašice

Juha od teletine

Juha od sitnine

Juha od divljači

Juha od ribe

Juha od krupice

Juha od prekrupe

Juha od vrhnja

Juha od krumpira

Juha od rajčica

Juha od kopra

Juha od zelenja

Juha od graška

Juha od graha

Juha od vrganja

Bijela juha sa lukom

Juha od moždane

Mesa

Propirjana govedina

Pirjani goveđi popečci

Goveđa pečenica s jajima

Frankfurtska pečenica

Kosani popečci

Nadjevene pržolice

Goveđa pečenica sa rajčicama

Pisana pečenka iz rasola

Pečenje od kovanog mesa

Nadjevena teleća prsa

Naravni odresci

Popečci sa jajima

Bečki odresci

Pikantni popečci

Pirjani zec

Zec iz rasola

Nadjeveni pilići

Gulaš sa vinom

Rolada od teletine

Pridodatci k mesu

Pirjani krumpir

Pire od krumpira

Valjušci od krumpira

Savijača od krumpirovog tjest

Pržene mrkvice

Kroketi od krumpira

Žličnjaci od krumpira

Rizi-bizi

Kroketi od riže

Okruglice od kruha

Pržena krupica

Trganci

Pire od graška

Pirjani grašak

Umake

Umak od rajčice

Umake od krastavaca

Umake od kopra

Umake od kiseli

Umake od gljiva

Umake od kiselih krastavaca

Umake od luka

Umake od jaja (majonez)

Salate

Salata od kupusa

Salata od krastavaca

Salata od rajčice

Salata od celera

Salata od crne rotkve

Salata od mahuna

Salata od krumpira

Talijanska salata

Salata od cvjetače

Variva

Špinat

Mrkva

Zeleni grašak

Korabica

Mahune

Buče

Krastavci

Slatko zelje

Prisiljeno zelje

Kelj

Poriluk

Krumpir

Slatka repa

Ričet

Kolači

Tjestenine

Mliječni kruh

Mačvnjača

Gužvara

Saće

Požunski rošćići

Ženske mušice

Kolač sa posipkom

Rošćići bez jaja

Osja gnijezda

Pužići

Mramorni kolač

Kakao ploške

Nabujak od rezanaca

Okruglice od sira

Flameri od krupice

Žličnjaci od snijega

Kolač od trešanja

Pečmezice

Nabujak od oraha

Savijača

Nadjev od sira

Nadjev od čokolade

Nadjev od vrhnja

Pržena savijača od badema

Lisnato tijesto

Ploške sa kremom

Uštipci od sala

Uštipci od sira

Pita od jabuka

Savijača od biskvita sa orasima

Mjeseci

Ploške od vrhnja

Punjeni fišeci

Nabujak od riže

Nabujak od zemlje

Nabujak od sira

Torta od kukuruznog brašna

Torta od lešnjaka sa kremom od kave

Pita od ulja

Nabujak od zemlje

Nabujak od sira

Večere

Francuski krumpir

Krumpir gulaš

Krivi bakalar

Nadjeveni krumpir

Krpice sa zeljem

Krpice sa šunkom

Moždani na jajima

Toplo nadjevena jaja

Palačinke sa vrganjima

Palačinke sa špinatom

Palačinke sa šunkom

Palačinke s mesom

Torta od krumpira

Popečci od ulja

Sarma

Punjene rajčice

Nadjevene paprike

Nadjevene korabice

Sataras

Krumpir sa rižom

Pirjani vrganji

Rižoto od vrganja

Rižoto od teletine

Rižoto od sitniša

Gulaš

Perkelt

Sekeš gulaš

Pileći paprikaš

Teleća pluća na kiselo
(Domaćinska škola III.)

Pržena teleća jetra

Riblji paprikaš

Šaran na paprici

Marinirane ribe

Spremanje voća i povrća

Ukuhane kruške

Ukuhani zeleni orasi

Pekmez od sirovih jagoda

Sok od ribizla

Pekmez od oguljenih šljiva

Sir od dunja

Šljive u!

Ukuhane trešnje

Liker od šipka

Liker od oraha

Kiseljenje paprike za punjenje

Kiseljenje paprike

Spremanje kapara

Mahune ukuhane u slanoj vodi

Zeleni grašak

Režani krastavci sa lukom u octu

Punjene paprike sa zeljem

Torte

Butter krem torta

Panama torta

Aida torta

Doboš torta

Moqa torta

Pišinger torta

Šahlerova torta

Torta sa orasima

Pudingi

Žuti pudging

Puding od riže

Puding od čokolade i mandola

Puding od mandola

Tamni pudging !!!!

Razni kolačići

Pita od čokolade

Rošići od vanilije

Bišop brot

Ploške od oraha

Ploške sa rumom

Domino

Pusrli

Jež

Pita od sira

Londoner ploške

Krem šnita

Linzer

Kolač od trešanja

Mramorni kolač

Pogačice od čvaraka

Omlet

Krivi srneći hrbat

Fanjki

Medenjaci

Jastučići sa prelivom od vina

Vanili narezak

Kokosovi pusrli

Karuso šnite

Kokosovi pusrli

Fina pita od sira

Mišići

Švedske palačinke

Krem krafni

Englezeri

Čokolad-šnite

Druge čokolad šnite

Non plus ultra

Presburger – kifli

Išleri

Kuglice od jabuka

Kakao – šnite

Medenjaci

Kakao šnite

Pužići

Salama

Alva

Orahovi kifli

Melanija šnite

Likeri

Liker od jagoda, u kuharu

Liker od kave, u kuharu

Punč obični

Punč bolji

Liker od oraha

Liker od vina

Pekmezi

U kuharu – Sir od dunja

Mješani pekmez

Kompoti

slatko i voćni sokovi

Kompot od krušaka

Šljive za okruglice

Spremanje za zimu

kiselo

Kompot od bresaka

Slatko od tikve

Malinov sok

u kuharu: *Konzervirana zelen za juhu*

Konzervirani vrganji

Mahune za zimu

Kuhana kisela paprika

Salata od paradajza

Grašak za zimu

Paprike za filanje

Kiseli krastavci

Pekmez od jagoda

Kuhane kisele paprike

Mahune za salatu i varivo

Slani krastavci

Paprike za punjenje

U kuharu: *Konzervirana zelen*

Konzervirani vrganji

Razno

Pravljenje sapuna

Filana jaja

Nada Lovrak Nadvornik



Dvije prijateljice i imenjakinje polaznice Domaćinske škole Nada Lovrak i Nada Kovačina
 Gornji red s lijeve strane treća Nada Lovrak, četvrta Nada Kovačina ili s desne strane: treća Nada
 Kovačina i četvrta Nada Lovrak
 Godina 1936.





Juha

Govedska juha

Jedna i pol litre vode, $\frac{3}{4}$ kg govedine s kostima, jednu glavicu luka, nešto mrvice, peršuna celera i par zrna papra. Meso se opere i pristavi kuhati, očisteno zelenje izreže se po dužini i doda u juhu. Malo mrvice i luk narezani na ploške isprži se na malo masti i doda u juhu kod uzavar, osoli se i polagano kuha najmanje 2 $\frac{1}{2}$ h. Kod je meso mekano doda se u juhu malo hladne vode ponuče na kraj, jasti pet minuta stojati, zatim se ocijedi i usuha dodatno po volji.

Prženi grašak

$\frac{1}{2}$ jajeta, 2 žlice mlijeka malo soli, 2-3 žlice brašna i mast za prženje. Napravi se tijesto kao za lijevanje, zatim se kroz ribež protisne u vrhu mast, prži se svjetlo žuto, ocijedi i posebno na tanjuru podvari.

Pobiranje

1 jajce, 1 dl mlijeka 3 žlice brašna, soli i masti
za pečenje. U razmućeno jajce dodaje se naizmjenice
brašno i mlijeko i od toga tijesta isperu se tanke
polosinke, izrežu se na više rezanac i stavu se
u gotovu govedsku juhu. —

Zlivenjaci od brašna

$\frac{1}{2}$ žlice masti izmiješa se pjenasto doda
1 jajce malo soli, 3-~~3~~ $\frac{1}{2}$ žlice brašna, Tijesto se
dobro istuču i malom žlicom usukoraju žlič
ci i kuhaju 10'. —

Zlivenjaci od krumpira

$\frac{1}{2}$ žlice masti ispere se u hladnoj vodi, doda
1 jajce te uz neprestano miješanje polagano dodaje
 $2\frac{1}{2}$ -3 žlice krumpira, doda se malo soli i sitno
resanog zelenog peršina. Dobro izmiješano usukor
se odmah u juhu kod završetka. 7. Kuha 10-15'. —

Zlivenjaci od jetara

1 žlica masti izmiješa se dobro, doda 1 jajce

rosenog zelenog persina - popra, malo citro
rosenog ^{meda} lukov, 8 drag nasturgenih i rosenih jetera.
Dobro se izmjesa i doda 2 žlice sitnih mrvice. Za-
tim se usukava u vijenac juber, i kuhaja se 10'. Isto
ovako priprema se i za od jetera, samo se izmjesene
masa postavi u vodu i ribe u juber.

Zlucjaci od mozjane

$\frac{1}{2}$ žlice masti izmjesa se i doda 1 jaje i 10 drag mozja-
na koje prije očistimo od koze, citro nošeno i ispru-
mo sa rosenim malim rosenim zelenog luka na malo
masti te; dodamo soli, bibera i 2-3 žlice mrvice. Izmi-
samo usukava se u juber i kuva 5-8'. —

Ovraglice od mrvice

1 žlica masti izmjesa se doda 1 jaje, 1 namočena
isjetena, posirana zemlja, citro rosenog zelenog
persina i jedna do dvije žlice mrvice. Ostaviti se
malo stajati, zatim se rusom porasom mrvice prave
ovraglice i usukavaju u juber. Ove ovraglice mogu se

izbiti na masti i posebno na tanjuriću drveniti. —
Plšnice od bisvita

U čvrti snijeg od 2 bjelanjka dodaju se 2 žu.,
tanjura, 2 žlice brašna, sitno nasjeckan zelenog
peršina malo soli i dade u namoženom umaku
teposijicu peći. Pečeno izreže se u tanjuru plšnice i
posebno drveniti ili se stavi u juhu zadržati is. —

Savijaca od mesa

Uoprosti se tjesto za savijacu od 10 dkg brašna
[5 žlica], $\frac{1}{2}$ žlice ulja, soli i mlake vode i gusti da
počiva. Chetutim se 20 dkg svježeg govedine ili telećine
može biti i ostalo kuhano ili pečeno meso, sitno se
nasjeckano i dade na mast, na kojoj smo ispržili sitno nasjeckan
crvenog luka. Soli se i popari, a kad ohladi
dodamo još izmješano i time nadjenemo tjesto
rozvučeno tjesto za savijacu, posrepsmo masom i savije
i peći. Pečeno izreže se u komadiće i posebno servirati
u juhi. —

Juha od kosti

$\frac{1}{2}$ kg kosti opere se i proutu u hladnu vodu suho;
t. Metulim se oštiti mrvne, peršina celera, uvelerobice
gvozdica i par zrna bibera i doda u juhu, soli se i suho
položno 2-3^h. Kad je gotovo postupa se kao sa
govedskom juhom. —

Juha od rošavog mesa

$\frac{1}{4}$ kg kuhane govedine ili ostataka nekeg pečenog mesa
reže se na kocke i doda na most na kojoj ona ispari
rošavog luka. Kad se malo prokipi dođe se
žlica i pol bršna, a kad zagrije dođe se vodom ili
juhom od kosti. U ovu juhu može se usuhati 5 drug
rije. —

Juha od vrhuha

2 žemlje i komadić bijelog vrhuha izreže se u kriške
i doda u gotovu pročišćenu juhu od kosti da se
suhaju da se žemlje resuhaju. Poslije se doda na
plošne narezane hrenovke / vrši / i l. roborice. Kad
dobro prokuha, razmuti se jedan žutinjac i uz

nepreravno mješanje dobijemo se juhom. —

Juha od vrine kosice

Od 2 žlice masti i $1\frac{1}{2}$ žlice brašna napravi se zofrig i zohije sa dva razmješena jajca i $\frac{1}{4}$ l vode, te nepreravno mješaju. Zatim odade u $1\frac{1}{4}$ l vode ili juhe od kosti, pustiti do prokuha, soliti i dobiti rosanog zelenog persina.

Juha od teletine

Od 2 žlice masti i $1\frac{1}{2}$ žlice brašna napravi se zofrig, na njega stavi 20 dkg teletine izrezane u kocice, malo proprži i dohije hladnom, a zatim toplom vodom. Onda se očisti meso i persina i izreže u rezance sa nešto korfijola u juhu kuhati, soliti i kad je skoro gotova doda se rosanog zelenog persina. —

Juha od citrune

Litnine od živadi izreže se u manje komade i daje sa nešto meso, persina, izrezane u kockice.

rezance v hladno vodo kuhajo. Kost je mесо-
napravi se zofrig, se sesamim lukom, dolje hladno
vodom, i dodajo se v juho. Kost je juha, gotovo
stori se s tvoj sesamom zelenim persim. —
Juha od divljaci

Stopnari se zofrig i dolje juham v vodo se
dosta dolgo kuhajo s tvoj no od divljaci / sate,
pluca, vret i prednje noge od zeca / . Se izrezanim
zelenjem, lukom, poprom, luberom i vatom.
v juhu se seso do do tove stori mесо - v sene od
kosti i izrezano. Juha se soli, popri i servira
se izrezanim prženim zelenjem. —

Juha od ribe

Obično se uzima za juho glave i repa od ribe.
Stojpraje kuhamo na plošice izrezani cvetni luk,
zotim izrezane mure persim na plošice vaje
prije prijem na mela mosti dodamo v juhu i
kuhamo $1\frac{1}{2}$ h, zotim dodamo ribe se mela sete

da se kuhinja daje je nekako. Soda se u posudi
u kojoj čemo juhu skrivati razmutiti 2 žutajzina
sa nešto vrhnja - po moli doljeva projestenom
juhom, a no. koncu ribu. Ovaj juhi dodajemo
na rezance rezane pečene žemlje. -

Juha od krupice

1 $\frac{1}{2}$ žlice masti ugrije se i na njoj
isprži 3 žlice krupice. Kad je krupica požutila
dolje se 1 $\frac{1}{2}$ l. vode i juhe od kosti. Soli se i dobro
kuha. Prije nego se masi na stol razmuti se 1 žlica
i položi na doljeva juhom.

Juha od preskrupice

3 žlice preskrupice očisti se i pristavi u 1 $\frac{1}{2}$ l.
vode, zatim se ogule tri krumpira izrežu u sitne
kockice i daju u preskrupu kuhati. Soda se od
1 $\frac{1}{2}$ žlice masti i 1 $\frac{1}{2}$ žlice brašna napravi sjeto
žefrig sa sitno nasjeckanim zelenim lukom te
doda u juhu. Kad je gotova doda se 2 žlice

višeleg urhija, malo octa, soli i prahu. —
U tu juhu može se staviti i dobro razmučen
žutanjac. —

Juha od urhija

Od 2 žlice masti i 2 žlice brašna napraviti se
sjetas-žefrig, doli se potrebnom vodom, soli, popri
i kod praha doda se pitno masno zelenog
persina i 10 žlica višeleg urhija. Uz ovu juhu
podnosi se pržen bjeli kruh u korce izrezan. —

Juha od krumpira

3-4 krumpira oguli se i izrežu u pitne
masice, pristave u hladnu vodu suhati, kad su
se napravili žefrig od 2 žlice masti i 2 žlice brašna
sa masnim crvenim lukom i plavim paprikom
doli se hladnom vodom i doda u juhu, koja se
soli, octi i doda višeleg urhija. —

Juha od rajne

Por somota već pripremljen rajne gaje se

mrhnjaju bez vode, zatim se postisnu kroz sito i
njima zohije zohig od 2 žlice masti i 2 žlice
bresna na koje se isprži jedan komadić crvenog
luka koji se poslije izvede. Juhu se soli, doda
malo sira i sad je gotova viseloga mrhnja. (7)

Juha od kopra

U 2 žlice masti i 2 žlice bresna napravi se
njekak zohig na njemu se isprži sitno nasani crveni
luk i lišće od kopra, dolije se vodom, soli a sad
posreba doka viseloga mrhnja ili mljeka i sira.
U tu juhu podvosi se prženi bijeli vrh, —

Juha od zelenja

2-3 maske 1 korabica malo selja čisti
se izreže u rezance i stavi na most na koje se
zohiti malo sira i isprži nasanog luka. Poslije
se prži uz malo dobijanje vode dok se gemenos.
Doka se na istoj masti isprži 1½ žlice bresna
iznjša, dolije vodom, soli, kopra, doka viseloga

grošice i sitno rezanog zelenog persina, te dobro
preskuha. U ovu juhu možemo dodati malo me-
nace izrezanog kumpira. —

Juha od grošice

$\frac{1}{2}$ l. osušenog rjezeka grošice pristavi se u
hladnu vodu kuhati, kad je mekan polovica se
grošice protisne kroz sito zetim napravi zobrig
dodaje hladnom vodom i doda u juhu, soli se, poper-
i doda osušene riže 2-3 žlice, i sitno rezanog
zelenog persina. —

Juha od groha

Grah se mekanu kuhati, protisne
kroz sito, dodaje potrebnom vodom, zetim doda
zobrig sa rezanim crnim lukom, soli se
poper doda malo octa te usuhaju žgancem od
brašna ili poudvari prženim kruhom. —

Juha od vrganja

Por namode već rjezih vrganja

oštiti se i izreže na plošne po fure oviјede i ptane
na žlicu i pol masti na svoj se isprži sitno
meso i eveni luk pomeja do on meso. Tada
se napravi gofriј dolje potrebnom vodom, dodaju
vreganj, soli i papar, viseloz vrhija, dobro
prosruba i padvari sa prženim bjelim kruhom. —

Bijela juha sa lukom

Jedna veća glavica luka izreže se na
plošne, na malo masti prprži dolje vodom i
mesom ruba. Tada se propasira i napravi svijetlo
gofriј, dolje vodom hladnom doda protisnuti luk,
dolje pola litre mlijeka, soli se i papar, prosruba i
padvari sa prženim bjelim kruhom ili prženim
žitnjem od krumpira. —

Juha od moštana

Moštani se u toploj vodi očište od
kožice gotim krupno rošir i dodu na masti na
svoj se isprži sitno mesom evenog luka

te uz podlijevanje vode pričaju, Tada se nepravni
zafriž dadeju pričaju moždani, sel. se po pri
dobro proukuha, a zatim tada o-tu- rosnog
zelenskog persina. —

Chesa

Propirjana gvedina

Na pol kuhana gvedina izreže se u plošne i daje na mest na vrućem isprži se na plošne rezanog vrućeg lusa na slatkom poprusom i zgužvilo nešto brašna. Ovo se dolije juhom ili vodom, soli i dobro kuh. —

Pirjani gvesti poperisi

Gveste meso izreže se u poperice, tunc so jedne i druge strane, soli i poper, namosi sa jedne strane u brašno, te na vrućem mestu moglo isperu s jedne i druge strane. Kad su svi pećeni na istoj mestu isprži se na plošne rezanog vrućeg lusa, dođe slatke poprusine, a gotim pećen meso dolije vodom da poprži meso i kuh. dok je meso mevano. —

Gvesta pećena s jajima

Gveste meso od buta izreže se u veliki poperice, na tunc s obje strane soli i poper.

i po sredini mesa slože se tvrdo kuhane površene
jaja, umota se i zavije se u koncem kralje u
brošno i daje na mest na rezoj se isprži lo
na plošne rezanog lusa i mesne se sletinom
poprskom. Poprsko pirje se najprije u vlastitom
soku, a poslije u dodatku vode, ispeče meso na
postome mereno. Tada se meso izvadi, a sok priči-
one kroz sito. U njega daje viselag kuhinja i još
jedanput prokuha. Se mesa obo strani se konac
izreže se u plošne, složi u zdjelu i prelje
umakom. K tome se podvise restani krumpir
pirjena riža, voljisi od krumpira ili korova
druga tijesto. —

Frankfurtska pečurka

Priredjuje se isto kao goresta pečurka sa
jajima, samo se mjesto jaja umotaju u kuhane
sokolake. —

Kosani papeci

Guete meso očisti se od koži i žila, samelje ili sitno rošče doda jednu nemusena isijetena žemlja, jedna glavice sitno roščenog luka malo bijelog luka, jednu čebe, soli, papra dobro se izmješša i pamocu mrvica složi se okrugli papeci, odloža nožem zarezju, perku polaganom vrućoj vodi sa jedne i druge strane.

Stadjene pržolice

Meso od teletine / pržolice / očisti se od kosti izreže u papceve koji se luku soli i papre nadjenu slijedećim nadjekom: nešto riže na malo mosti sa lukom mekana se pirja posoli se i u nju otvori sitno izrezanog suhog suhog mesa. Papeci se ovijaju zvezju uvlačaju u brasno i dadu na most na rožoj se isprži na plamenu rezanog crvenog luka i nešto mrvica. Stadjene pirja se u vlastitom sosu, gotim uz polijevanje

vodu ginja. dok je meseno. Tada se sa mesa
voda odstrani a sok protisne kroz sito i u njega
doda visokog ukusa i gusti da prokupi. —

Govedo-pečenje sa rojicama

Govedina od buta istine se nabode
slanim izrezanom u rezance, soli, oporzi
i dade na most na rojaj se i prž rezanog luka
i dade u pećnicu te uz neprestano polijevanje
vodom ginja. Kad je meso na pol meseno doda
se izrezanih suvih rojica, poslije sa malo
vina i doda komadić maslaca izmješano sa
brišnom, te ginja dok je meso meseno. Kad je
gotovo sok se propari sa vodom i meso izreže u
ploške. —

Pisana pečenje iz sasala

Pisana pečenje stavi se jedom do dva
dana u sljedeći rosol: u jedom i pol l. vode
doda se par nemasne osi i ene na ploške izrezane

marine, peršina i jednu glavicu crvenog luka, 4-5
zrna bijelog bibera, lovorovog lista, 1 žličicu soli
te pustiti da mijsi gošća octa, zatim dodati $\frac{1}{4}$ l.
dobrog octa i ohladiti. Odstojeano meso u rosolu
visti se od vožica nabode slamicom izrezanom
u rezance prelje u visokom mjesti te positi to pirja
uz podlijevanje rosola, dok je mekano. Metnuti
se na isto mjesti gošći jedna žličica sećera i
na njega stavi zelenje iz rosola. Soda se na istu
mjest dodati malo brašna te vod ovo gošći podlijeva
se rosolom dobro promiješati, zatim protine kroz
sito, dodati vrhnja i pustiti da prokuvije. Meso se
izreže u plošne prelje sa nešto umare, a ostalo
servira se posebno. —

Pečenje od kovanog mesa

Govedina i svinjetina citno se reže ili samlje
dodati jedno žaje jedna namočena ocjetena žemlja,
soli poprov, jedna glavica crvenog luka i komadić

bijelog lica, sive crvenog, komodi izrezane
slanine, sve se izmješta te pomoću noža na
dasci napravi dugoljasti oblik, stavi u tepsiju
prelije vrućom masi i peče polaganije. Kad je
malo gotovo prelije se vrućim uljem i još
propeče. —

Modjereni teleći prasa

Teleći prasa čini se od kosti te
vrhom napravi mjesto za modjer. Jedna žlice
masti ispere se i izmješta pjenasto dodajući dva
žutinjara, sive crvenog, crvenog lica,
zelenog persina, jedna namočena ocijetena
žemlja, soli, papra, mala mrvica i kardo-
tunen smiješ, bogato izmješta i tim modjereni
prasa. Dasci ju i stavi u tepsiju prelije vrućom
masi i uz neprestano polijevanje polaganije
peče.

Naravni odresci

Teleče meso od buta, izreže se u
popečke koji se natruku soli i papre, sa jedne
strane umotaju u brašno i perku. Meso na
vrhujnosti najprije na brašnenoj strani. Inače
most sjedi se, a u ostatak doda malo vode pa
da prokupi i tim sokom prelje meso. —

Popeći sa jajima / Berlini popeći

Teleče meso pripremljeno kao za naravne
odresce umotaju se u brašno s jedne i druge strane,
pa tim u razmaku jajca i perku na vrhujnosti
mosti te unosi gaduše. —

Bečki odresci

Teleče meso od buta izreže se u
ne pretanje popečke, koji se trnu na vrhujnosti
zreži soli umotaju u brašno razmaku jajca, s
malo, i perku svijetlo žuto na vrhujnosti. —

Pisanti popeći

Svijetlo izreže se u popečke koji se trnu

sol: popre, uvoljiju u brošni s jedne
strane, te noga ispeku na vrućoj masti. Kad
su svi zgotovi vrućoj masti isprži se na plošne
reznog vrvenog lusa doda slatke paprike,
zeleni oboje pečeni poper, prelju posiromin
rožica dodo malo kuminove semke i soka,
podlijeva vinom i pirja dok je meso mekano. Tada
se u vruću razmuti jedane žutarije prelje se
meso i pusti da provrije. —

Pirjani zec

Zec lobot očisti se od kožica
nabode izrezanom slaninom, soli i stavi na
mest na koji se isprži na plošce izrezane slanine
lusa, mrene i borovog lista, doljeva se vinom i
vodom i pirja dok je mekano. Zec se pratio ne
vruć sito dodo malo vrućje i pusti da
provrije. —

Zec iz rosola.

Zec se očisti od kožica i ostavi 3 dana u rosolu. Doda se nekoliko slaninom prelje vrnućem masti i u pećnici uz poljavanje peć. Neditim se na masti zezuti malo sičera, zatim doda zelenje iz rosola, malo propirja i netne $1-1\frac{1}{2}$ žlica brašna, a kod ovo zezuti pobje se rosolom, duga-ruha. Dora se propirja doda nizelag vuhja, norie od limuna i doda izrezani zec, te gnuti da prouje.

Stodjereni pile.

Jedno velika pile očisti se i rukam se odigne kožica na prsima i taktu osoli se i modjene obijednim modjenom. 1 žlica masti izmiješa se pjenasto doda u njemu sitno rezanog crvenog luka, zelenog peršina, korana jetre, 2 žutinjara namočena zelenje malo masice, soli, bibera i trudo-tučeni smiješ od bijelogjasa. Stodjenato pile prelje se vrnućem masti i peć položno.

Gulje se vinom.

Lijepog gostetog mesa od buta izreže se u sitne komadiće popravljaju se i puti mesu u soti stoje. Tada se otvori na mjestu na koji se izreže do ta na tanke plošice izrezanog mesa i ovime poprave. Prije se najprije u alati-
tom seruu, u gotim podljevama vinom, soli i prije
dovrši mehanu. Servira se kao i obični gulje.

Robota od telećine

$\frac{3}{4}$ kg telećeg mesa, samelje
se i prije na luku, libim i soli, na
koncu malo kuhne. - Kad je gotovo opet
se malo porputa samelje.

Posledno kuhne $\frac{1}{2}$ l. kuhane sa bžlica
finoz bresna, to se ^{don} drugo tjera zgušne,
i mješoj don se ne ohladi. Doda se novu kuh
u kuhnom komadić maslaca, bžut. 3 bjel.

snijeg i malo soli. To se na platu uperi
Fila se mora noćiti prije, jer se

more vne filot. da se dade svoboda.
Do lada se metne na tepsi in polije
v hujem i prepeie urom. Sluzi se nos
predjelo. —

Prisodati se mesu

Pirjani krumpir

Krumpir se reže u lupini, a sad je merom oguli se izreže u tolike plošne, i doda mu mast na kojoj se ispeže na tlo-
vencu ovolnog luka, soli se i dobro gine-
te posvito gusti da malo propirja.

Pire od krumpira

Krumpir se oguli izreže u kriške i
pristavi u slanu vodu kuhati. Kad je merom
oguli se, dobro gine, zatim doda malo
maslaca, mleka i po potrebi još soli. Izmešer-
se u gustu masu te može preliti sa mastima
na kojoj ispeže na plošne ovolnog luka.

Fajvici od krumpira

Često krumpir reže se u lupini,
a sad je merom oguli se, samleje na strog
od mesa ili pastine kroz sito, doda po
potrebi brašna, jedno jajce, malo masti, soli

učen a. itakobin
i izmjeri visine tjesto. Dobro izmješeno tjesto
reže se u manje komadić: rusom igrade
dugofasti voljusi, kuhaju u kipućoj slanoj
vodi 15'. Zatim se ocede i dodu na maslu, na
kojoj se isprži mrvica.

Lonjska od kumpirovog tjesto

Privedi se tjesto kao za voljuse.
Tanj - razvalje i te posipati sa prženim mrvica.
na. Ovo se serije umota u čisti, u hladnu
vodu dobro namočen kuhinjski. Završe i stavi u
kipuću vodu kuhati 30-45'. Kuhano izreže se
u prst široke plošne i servira se hladno.

Pržene mrvice

Topovi se tjesto kao za voljuse,
reže na pola debele komade, s jedne strane
u tanji, a s druge deblji, u obliku mrvica
prže na maslu u maslu. A sad su pržene na
debljem maslu sa sifitnim maslom nepravno se

rupis, u koji se utisne zelenog lista od
mrisa. —

Travet od krumpira

Krumpir se ogulji, izreže u kriške i meseno
maka. Tada se oguli, postigne suz, isto, dosta
jedno jeje malo masti i bresne da se umjeri ne
postrodo tjesto. Prave se tri posta dugunisa i
dva sirove i debela namaka tjesto umore u
rezmicena jeje moljaju u mrisu i prže na
vrucij masti. —

Flinjica od krumpira

4 prijesne oguljene krumpira iziba se
na ribež porde i ogule, zatim se doda 3 žutunjsa
dvoje zlice mljense 6 zlice bresne i umjeri od 3
ljelunjsa. Sogano se sve izmjesa i (sta) se
zlicom stavljaju zlicama u mrisu i prže
vrucij masti. —

Rizi-bizi

Ova riža čisti se u vreli obriže, i
doda mu mast na kojoj se isprži cijela polovica
glavic luka, malo propirji, zatim zelje sa vrućom
vodom u kojoj su se kuhale lupine od grašaka, soli
se i mesano pirja. Posebno se kuhaju i rižu
grašak i sad je riža već skoro mesnata izmiješa se
sa graškom te gotvari uz meso. —

Okretli od riže

Riža se na masti sa lukom i vrućom
mesano pirja, a sad je mesnata istrese se
na brašnom perjenu dosnu, ohladi i vrućom
prouče uo polje debeli i dugi oblici i li pomiješa
rižu, okretli, uvlači u brašno, razmiješa je
i miješa te piže sa vrućom masti. —

Okretli od vrulja

3 jaja razmuti se sa jednom litrom
mlijeka, 2 žlicom rastopljenog maslaca i

Pezomachus

Frederic

Line vol gresne

gostima se svi otišli i stari muhoti, Iliak je
mesom ojedli se i problem one razvija se, dođe

molo moli:
mi se soli i mješav red sloba vatre, zolim
podvori uz ruha mesa. —

Pirjani gršak

Gršak se čisti, opere i doda na most
na vruć se zgužti molo seera, zolim doda
sitno krasnog zelenog peršina, te poveri to pirja
uz doljevanje vode, ~~da~~ je menano. —

Umorke

Umorke od rojice

Suje rojice opere se i izrežu te pristo-
ve bez vode suhati. Potim se proliome kroz sito,
i time zolije zofrig, na rojem se izprizijeti roma-
die luras. Kod dobro proruske lura se izvesti
umore se soli, doda po volji malo sece i verhuje
i dobro proruske. —

Umorke od vrastovaca

Jedan srednji suje vrastovaca oguli se
izreže na tanke plošne, soli i ostavi stojati. Kesti-
tim se napravi zofrig sa sitno roscinim crvenim
lurasom, dolije juhom ili vodom dodaje istisnuti
vrastovci malo octa i vod dobro proruske vrelom
verhuje. —

Umorke od ropra

Ota svijetlom zofriku izprizij se sitno-
rosenog crvenog luras, zelenog peršina, lista
od ropra. Polije juhom ili vodom, gusti da

dobro prouha, i sad je veći od prvog. —

Umaza od kislice

Popravi se zofrig i na njem izprži fino
resane kislice, dolje gvedenom jukom ili
vodom. Soli se, i sad dobro prouha doda
malo vrhnja. —

Umaza od gljiva

Čista gljiva očisti se i izprži na
tanke plošne i doda na zofrig na rojem se
izprži luk i zelenog peršina, malo propija,
a zatim dolje jukom ili vodom, prouha i soli. —

Umaza od kislih mastovaca

Par komada mastovaca otku se reše, i
doda na zofrig sa crvenim lukom, dolje vodom,
soli i popre, doda malo vrhnja i prsti da prouha.

Umaza od luka

I glavice luka izgulje se i otku se reše, te

dobro na mestu na svoj se zgozuti malo sčera.
dobro prija zelim na istoj mestu zgozuti mesto
bršna, dolje narednom juhom ili vodom, dode
sta, soli i dobro pramha.

Umazas od jaja / mješavice /

4 sirava žutinjna mješavice se dobro upotrebljuje
napr. po napr dve žlice ulja. Hlad je ulje potrošeno
doda se sosa od pol limuna malo soli i bibera. —

Solote

Soloto od kumpusa

Listovi od glavice strine se izvedu se
svojem, složje se jedan na drugog i vrsto smotaju, i
reže u fine rezance. Kumpus se osoli, priti da
malo stoji, a zatim polje uljem i vodom. —

Soloto od krastavaca

Krastanci se oguli i režu u tanke plošne
osole i ostave malo stajati. Tada se lagano ogadi
doda ulja octa jogurta, a može se dobiti i sitno
kosanog češnjaka. — Krastanci sa vrućem prirastaju
se, da se izrežani i osoljeni krastanci preliju hladnim
vrućem. —

Soloto od rojica

Rojice se očiste i dobro operu zatim
oštrim nožem režu u tanke plošne, osole, goulje
i ako je potrebno doda malo octa.

Soloto od celera

Celer se oguli i reže u deblje plošne

etalol

i pristani u obliku vode rukoti. Klad je mervan
ohladi se i doda ulja i octa. —

Polota od crne razine

Crna razina oguli se, izreže u osmo-
tanke plošne, osoli se i pusti da stoji, zatim
se prelje uljem i octom. —

Polota od mehana

Mehane se se očiste od niti, operu
i izreže u rose rezance, zatim rukuju u malo
plave vode, da postanu mervane. Klad u rukane
ogledi se, ohladi, doda sitno rezano zeleno
perivo, poprav i prelje uljem i octom. —

Polota od vrungara

Ogromni vrungari, ruha se, zatim oguli i
izreže u tanke plošne, ohladi, osoli, prelje
uljem, zatim doda, na plošne dijelove luka
biber i octa. —

Poljanski solata

Dva krumpira, jedna cinka, posebno se kuhaju dok je mesano. Krumpir i cinka oguljeni izrežu u sitne kosice, te izmješaju sa 4 misla mrastovca i bjelanjima od 3 tvrdo kuhane jajeta, izrezani u kosice. To se sve prelje majonezom koja se priredi ovako: 1 suhe žutarike mješao se dobro ~~sa~~ dodavanjem sup po sup 1 žlice ulja gutim osk od 1 limuna, i u dobro izmješano (iz) dođeju 3 tvrdo kuhane porirane žutarike i malo soli. —

Solata od cvjetače

Jedna cvjetača očisti se od listova opere i kuha u slanoj vodi. Kad je mesano ojeđi se, dođe ulja i octa. —

Fariva

Spinat

Spinat se očisti od pateljke, opere i prista, i u posudi malo slane vode kuhati. Kad je mesan ojeđi se, sitno reše ili samleje, i dade na mjestu gdje se ispeže, i sitno naslanog zelenog i bijelog luka, dolje mljevenom i sjetenom rodomo, dade viseloz vshija soli biberu i dobro proukuha. Isto ovako priređuje se mangolt, samo preostale bijele pateljke mogu se upotrebiti kao šparge.

Murva

Lijepa zelena murva očisti se ispeže u rezance i dade na mjestu na koje se ispeže, i sitno naslanog zelenog luka soli i posu to prije, a kad ponestane sosa ispeže se na istoj mjesti malo brašna, izmješano, dolje rodomo, dobro proukuha, dade zelenog peršina i biberu.

Feleni gvošćari

Gvošćari se očisti, prebere i dade na mjestu na koje se ispeže, i sitno naslanog zelenog luka, posu to prije, gotovo

istij mosti izprži malo brusov izmijesa i dolije vodom u reganje
rukola gisna od gvozdca. Korivo se soli, zepni dobro prerus,
hcv i doda koravog zelenog persina. —

Karobica

Karobica se ^{oguli} izreže u rezance, pristavi u
obno vodu rukoti. Listice se opere i izreže u rezance i
posebno rukot. Kodje mersano, jedno i drugo, doda se na zofrig
se crvenim lukom, soli i dobro prerusi, te doda visekog
vchija i sitno koravog zelenog persina. —

Moshune

Moshune se saste od mti, izreže u rose
rezance, pristave u hladnu vodu rukoti, kodje
mersane moshuni se zofrig, se sitno koravim crvenim
lukom i cunjaram, zelje hladnom vodom, doda se
moshuni sitno koravog zelenog persina, u moze se dodati koravijera
izrezanog u rose: posebno rukotnog, doda visekog vchija
ili mlijeka i vad dobro prerusi veta. —

Bruce

Bruce se ogleda, čisti od prisa in riba ne ribež in fine (pne) rezance. Soli se, poripa vinskih doda malo ota in prsti do stoji. Doda se nepravilno zgoraj otiho vranim vrenim, belim lusom in lotrom popravim, a zotim doda ista mlti buče. Posebno se vuhha nešto rojica, prsti in ~~ni~~ vroz oti in njima zoliji buče. Tudi dobro pravi in doda se niseboz (~~buče~~) ~~učinja~~ / vuhja. —

Krastavi

Krastavi se ogleda izreže na tanke plohe, soli prste otojati. Metlim se nepravilno zgoraj in vrenim in belim lusom, lotrom popravim zotim ista mlti krastavi. Posebno se vuhha ogleda in vroz izreže v vinskih, te vroz je mneni in vroz doda in vrostave, dobro pravi in doda niseboz vuhja in mala ota. —

Slota zelje

Zelje se izreže in vinskih rezance, opere in pristi

u malo slane vode sa nešto vinla kuhati. Kod
je mesano dodati se na zefrig sa crvenim lukom i
slatkom paprikom, dodati nešto mljenog ili vrhnja i
dobro promesati, —

Pirizijens zelje

Izrezano zelje u rezance kuhati se u
malo više slane vode. Kuhano sjedi se i dodati
na zefrig sa crvenim lukom i slatkom paprikom
dodati je promesanim porisanom rojicama pustiti da
kuha, te dodati malo octa. —

Kelj

Kelj se izreže, opere i pristavi u malo više
slane vode kuhati. Posebno se kuhaju u vodu izreže,
neg zamrziva, te sad je mesano jedno i drugo, staviti
se na zefrig sa crvenim lukom i slatkom paprikom.
Porisati se soli i papri. —

Poriluk

Poriluk se izreže u dva puta dužine

kanade, opere i u lanoj vodi mesano kuhar. Posled
kuha se izreže krumpir, te sad je jedan i drugi
mesano napravi se zafrig sa crvenim lukom i
obitnom paprikom, doda luk i krumpir, a sad
dobro prokuha stavi se visokog vrućja. —

Krumpir

Krumpir se oguli izreže u kugle i mesane
i doda mu zafrig sa lukom i obitnom paprikom
dobro izmješav, zatim dolije sa hladnom vodom
da popari krumpir, soli se, doda list od lovora
a sad je krumpir mesano doda se malo octa. —

Belica repa

Bijela repa oguli se i izreže u sitne kesice.
Posled se kuhar u kesice izrezanog krumpira i
mesane, a sad je sve trije mesano, doda se krumpir i
mesava sa vodom, a repa sjesteno na zafrig,
sa crvenim lukom i obitnom paprikom. Soli se, popari
a sad dobro prokuha doda visokog vrućja. —

Riet

Gachar: nēto-jēmene nāšē nūhē se
posēbno-, a nād je mēnān nāpānā se gēfīg a
mēnān i bēlīm lūzām, tē slatām pāpānām, gēlīg
blodnam vādam, dādē gachar: nāšē, dādē pānānā
gēlīm dādē ota. —

Epilobium

Tjestenine

Mlijekni vrh

$\frac{1}{2}$ kg brašna ugrije se, i doda $\frac{1}{2}$ žlice maslaca, soli jedno jajce, 3 žlice šećera i dignuti mas od 1 kg pjenice izmješane sa malo šećera i mlijeka. Tjesto se rukom dobro tucē uz dodavanje mlijeka koliko je potrebno. Kad je dobro izmješeno stavi se u noma, zenu tepanju da se dignu, u gotinu jele $\frac{3}{4}$ —

Masovnjica

U $\frac{1}{2}$ kg ugrijanog brašna dodamo 3 žlice šećera dignuti mas od 2 kg pjenice, 1 jajce masice od limuna 1 žlicu maslaca i mlijeka toliko da tjesto bude srednje tvrdoće uz dodatak soli rukom ili rukavicom dobro istucē, te stavi dignuti. Utestitum se nepravilno nadjev, da se u 1 litan vode doda 4-5 žlice šećera $\frac{1}{2}$ vanilije te pusti da gori, zetim doda $\frac{1}{2}$ kg samljenog masla, mješavine proruskova, 2 plim ohladi, doda mas i masice od 1 limuna malo cimeta 3-4 žlice maslaca, te nešto sa šećerom opravit.

zročila, vse izmjeri i tiste mase razpustijo dignito
kjesto, ravne otari u namozanu tepriju, pusti na
toplom do se jo jedanjut dignes odazgo namoze
rozmučenim jojetom, te peče vod umjerene votre
 $\frac{3}{4} - 1\frac{1}{2}$. — Isto vodo priredjuje se orehjaca
namo se mjesto mase otore vrati. —

Gušvara

Čapran se kjesto vodo za masovnjem;
vod se dignes, rozpolje se, polje dobro masloem
ili mascom, porija sećeram, cimelom i zročtismu
ravne, otari u namozanu tepriju, pusti do se dignes
a zotim joče vod umjerene votre. —

Sace

U 35 dazg umrijomaz brošma, dodas se $\frac{1}{2}$ glie
masloem, soli, jedur joče 3 glie sećera, norie od
limuna, dignuti vres od 1 dazg pjenice i $\frac{1}{2}$ solice
mljense, istine se kuhajom ili mrazom, glostur
kjesto, te otari na toplom digati. Dignuto

tjesto razvalja se debelo izreže u četvorine, u
sredinu stavi perunčice, savije se i otvori. u
nemogućnosti teperiji jedne noge drugo, a izmedu
nogu i mesu se ostave dizati. Zanimljivo
polovimo.

Perunčice

12 dnu masloca izmuri se sa 35 dnu
bršnice doda 1 žutanjica i žuti mas od 1 dnu
pjenice 1 žlica šećera, soli i masla od limuna.
Od ovih pridohtova umijeri se glatko tjesto,
razdjeli u male komadiće od kojih se naprave
rugline ^{gumito} ostvari se posuši. Metnutim napravi se
nadjev od oraha tako da se 35 dnu samjenih
oraha popuni sa pol šalice razmiješane
doda 5 žlica šećera i malo rumu. Rugline se
razvaljaju, u sredinu stavi nadjev, savije u
rošće, stavi u teperiji ostave dizati, zatim
peru u vodi umjerene vruće. —

Zensne masice

U 30 drg brašna izmuri se 10 drg masti ili 15 drg maslaca, stave 4 žutanijsa, 2 žlice sitnog šećera koje od limuna, dignuti mas od 2 drg pjenice mola soli i rumor te unijeti glistno tijesto, razvija se u mali gust debelo u veličini teprije, namože odzgo permenom od jergoda ili kajmaja i ostavi na toplom 2 sata digne. Zatim se napravi miješ od 4 bjelanjaka, doda 5 žlica sitnog šećera, izmiješa i time namože mola. Peče se u odlogane vatre da onijeg dobije lijepu žutu boju. Kad je pečen reže se u četvrtine sa nožem namoženim limunom ili maslacem.

Klobac sa permenom

15 drg brašna, 2 žutanijsa, 1 žlica maslaca, 2 žlice šećera, mola soli i dignuti mas od 1 drg pjenice. Kuhom ili rumom istine se glistno tijesto, razvija gust debelo u veličini

tepsije, stari u namazanu tepsiju, namaze odzgot
permezan i stari na toplom da se dignu. Dignuto
tjeto posipa se objedinim posipkom: u 4 žlice brašna
izmije se 1 žlica masti, 3 žlice šećera i malo cimeta.
Hobai se jede kod umjerene vatre. —

Rosici bez jeje

30 dag brašna izmije se sa 10 dag maslaca
doda jedna žlica šećera, dignuti mas od $\frac{1}{2}$ dag pjenice
3 žlice mlijeka korice od limuna malo soli i umjeri
glatko tjeto, razvalja, ne pretanmo, izreže koturicem
u četvorine u sredinu stavi permeza ravije u rošić
stave u tepsiju, stave dignuti, zotim persu kod bogome
vatre svijetlo žuto

Oaja gnijezda

Od 30 dag brašna, 1 žlica maslaca 1 jeje, 3
žlice šećera, limunove korice, soli i dignutog mase
od 1 dag pjenice te mlijeka soli no treba da je
tjeto srednje tvrdoće, istine se glatko, razvalja

izreže vrtolcem u četvorine, medjene modjavan, od
sine - omije sva četiri ugla, stave u porijamu
tepiju, pustite da se dignu, namože razmucenim
jajetom, peru sad umjerene vatre svjetlo žuto. -
Modjer: 1 žlica maslaca izmiješa se dobro, doda
1 žutanjak, 2 žlice šećera, 1 komadić propisnog
sira, soli, limunove korice, vrhnja, očićenih
grozdica, i miješ od bijelanjaka. -

Puzici

40 drag brašna, 6 žutanjaka, 2 drag pjenice
iznosi se sa šećerom i mlijekom, malo soli, umjeri
se glatko tijesto. Rozvalja se tanko kao za
rezance, namože dobro rastopljenim maslacem,
porija šećerom, vrsto corije, reže dva prsta
široke komadiće, stavi u namazanu tepiju
pusti da se dobro dignu, gotim namože u
malo mlijeka rastopljenim šećerom i peče svjetlo žuto.

Mramorni volci

20 drag maslova ili 15 drag masti izmješane se pjenasto, doda 40 drag sitnog sičera, 6 žutanijsa te 1/2 mjera pola sota. Kada je izmješano doda se jedna solica mljeka u kojoj se razmuti 1/2 paketa Oetserovog praška, izmješano: dodaje naizmjenice 60 drag brašna i onijeg od 6 bjelanjaka. Sada se masu razdjeli u dva dijela, u jedan dio doda se 4 žlice kvasca, lagano promjeka i stavlja naizmjenice žute i crne mase u dobro namazani brašnom posipani oblik od naduvana ili tepsijske. Pire se kod lagane vatre 2 1/2. —

Kvasac plošne

10 drag maslova izmješano se pjenasto dodaju 2 žutanijsa, 24 drag sičera mjera se pol sota. Sada se doda 4 drag kvasca u jednoj solici mljeka razmuteno 1/2 paketa Oetserovog praška i izmješano onijeg od bjelanjaka: 25 (dvadeset pet) drag.

brošna. Logano pramijerani mesu stavi se u dobro namazani i brošnom posipani volup ili tepniju. Peče položano, izreže u plošne, posoljeni samo ili sa prelivenim od mljeka. —

Obujanje od rezancea

25-30 dkg brošna 2 jajca i nešto vode, soli, umijeri se često za rezance. Tanke razvleče osušiti, reže u male rezance, kuha u najmanjoj slanoj vodi, ogledi i ispere, te ohlađeni stavu u prije dobro izmijerani mesu. 10 dkg maslaca miješa se sa 10 dkg sjećera 3 žutunjaka $\frac{1}{4}$ kg pasiranog sira maslo-grožđica soli korice od limuna maslo vrhujes i tvrdo-tučeni miješ od bjelanjaka. Ovu mesu stavimo u dobro namazani volup od meduna ili tepniju ili u od logane votre pečemo $\frac{3}{4}$ h. —

Omuslić od sira

6 dkg masla dobro se izmiješa, dodaju 3 žutunjaka $\frac{1}{4}$ kg pasiranog sira, soli, 10 dkg

krumpir ne izmješati i pustiti 3^h (dizati) stojati.
Poslije se sa malo (vodi) breskva dodaje trudu
tueni smijeg od 3 bjelanjaka i malo u si-pacim
stavljaju u kruglice u vodu u plavu vodu. Pluhaj
se 10 minuta, zatim se jede i polju masu na
kojoj se ispriz miješa.

Plamen od krumpira

U jednu litru mlijeka stavi se 2 žlice
seera, pustiti da mlijeko zakuha zatim uvalja
12 drag krumpira. Kad je kuhano dodaje se nešto
uguljenih krumpira u vodu. Maska se
rozgledati u dva dijela, te u jednom dio miješa
nešto maslaca, te istreše jednu zatim drugu
masu. Li miješati u vodu u vodu i masu
kao prije toga dajati hladnu vodu. Ostavi
se na hladnom stojati, zatim se je govali
i padvari sa vodom od masline, i b. i. b. i.
pafala.

Zl. enjasi od smijega

U 11. mljeka stavi se 1 žlice sēera $\frac{1}{4}$ vanilije i prsti da zgnushe. Čopar se smijeg od 5 bjelanjaka i žlicom stavlja u vruće mljeko, kuhar se ne gubi s jedne i druge strane, odmah vodi, a kad je sve gotovo, mije, oja se žutnjaci sa 4 žlice sēera, dolji otkladi, niti prestolim mljekom i ne prestatu miješanje kuhar na pari dok zgnushe, žutiin zgnushe i mješa dok se ne otkladi. —

Polje od tresanja

7 žutnjaka mješa sēer 14 dng sēer $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$, dokor limunove kore 2 žlice omekšane i otkladi, dva - tri žlice mješa namočenih u rumu žutiin 14 dng samljenih orahov i tvari kvari smijeg od 7 bjelanjaka. Kuhar se legano promješa stavi par i nakon par isseva poslože se odzgo dokor višćenih oprenih tresanja. —

Permezie

$\frac{1}{2}$ kg brāna 20 daug mēbeles il 15 daug mēbeles
5 žliešā sēkera 2 žūz mēbeles mēbeles, limonāde sēkera
i dīguti mēbeles mēbeles i mēbeles mēbeles,
u brāna sēkera mēbeles, sēkera sēkera sēkera
mēbeles sēkera mēbeles gēkera sēkera, sēkera sēkera
sēkera sēkera sēkera u 2 pēkera sēkera: 4 pēkera
dīguti sēkera, u sēkera sēkera permezie
pēkera sēkera sēkera u sēkera sēkera S, pēkera
dīguti, sēkera sēkera sēkera sēkera. -

Čobanjska od ovčara

2 žliešā mēbeles mēbeles sēkera 4 žūz mēbeles
4 žliešā sēkera u sēkera sēkera mēbeles sēkera
1 žliešā sēkera sēkera sēkera sēkera sēkera, sēkera
sēkera sēkera, sēkera sēkera, sēkera u sēkera
i sēkera sēkera sēkera sēkera, sēkera sēkera
 $\frac{1}{2}$ sēkera: 2 žūz sēkera sēkera sēkera sēkera. -

Prelis od vina: 4 žūz mēbeles mēbeles sēkera 4 žliešā sēkera
sēkera 2 sēkera sēkera sēkera sēkera sēkera

neprestano mijesanje dok završi i još vuče pahovi.
Savjet

25 kg brašna jednu žličicu ulja malo
soli i oko 10 žlica mlake vode na malo vata ili
cirtine; brašno se miješa, dok se ostalo i rukom
dobro istuče tijesto. Zatim izradi okruglo i stavi
na posipanu desnu; namože uljem posipije
toplom posudom i ostavi na toplom mjestu
30-30 minuta posipati. Tada se tijesto stavi na
stolnjicu lagano razvalja zolim rukom, tamo
razvali, okroži se stranicu u tijesto ostavi par
minuta osušiti te nadjene nadjevom (od cura) do
polovine, posipati maslac, ovije, stavi u
teperiju, namože odložiti na maslac, i dobro
ispece. Udijel od jaboluna: jabolune se na ribež
izribuju u rezance izmješaju sa čičerom, cinetom
limunovom koricom, rukom i proužetama i
time nadjene tijesto. —

Četvrti odvis

Četrti morskaj nješa se na 3-4 žutanjna
5-6 žlice sčera, doda kromast prapastinost, risa,
oli, vrhja, kvasa od limona, grožtja i trdo
tueni omjeg od bjelanjca te bogast izmješa. —

Četvrti od ispolade

Prvi morskaj nješa se na 8 dng sčera i
4 žutanjna, pjenasto gotim se doda 8 dng ribane
ispolade i omjeg od 4 bjelanjca, na 10 dng samljenih
badema ili orha. —

Četvrti od vrhja

Drugi morskaj nješa se pjenasto na 3
žutanjna i 3 žlice sčera. Sada se doda limonova
kvasa, 1 dl kiselog vrhja, malo oli, trdo tueni
omjeg od bjelanjca i nešto grožtja. —

Priprema omjega od badema

Četvrti morskaj nješa se gotim od omjega
nemogu se trdo tueni omjeg od 4 bjelanjca, pjenasta
na sčera i oguljenim samljenim bademima. —

ovsi ma, os. ri je i reže u komedije, prži na vrućoj
mesti i podviri još toplu sa prelivanjem od vina. —

Lisnato žito

20 dng maslaca, 20 dng brašna, os. od
limuna, sol i voda. Najprije se napravi žito za
porciju, os. nešto trstke. Kad je dobro izostalo razvija
se u četvrtinu stani se na mjezu os. nešto brašna
izmješani i razvija, plži u tri dijela, bježano
razvija opet plži, razvija, plži i tako se ponovi 2-3
puta a zatim ostani na hladnom posući pol os. —
Poslije se opet razvija i plže se posući. Tako se uini
3 puta, posljednji ^{put} razvija, reže bježno ostrim nožem
zatim žice kad jone vatre. —

Plšne sa vremenom

Popravi se lisnato žito reže u 10 cm
i rone pruje u velikim tepanju odjezo namože
izjetom istore prci. Kad se ohladi na jednu
pruju namože se vreme prernije drugom i reže

in četverine pora goji dobro seceram. Trama: $\frac{1}{4}$ l
mljencev, doda se 4 žitnjakov izmješano na 10 dnev
seceru, komadi namilje: $\frac{1}{2}$ žlice brašna. Tine
se ne pora do se zgusne. Zanim se vohoti i muže
se izmješati na nešto veći prije izmješanoz maslaca
i se samo tako doda na žesto, a odzgo namuže
oblozim tucenim volujem.

Ustipa od olov

25 dnev olov sa secerom i martingom izmješati
na $12\frac{1}{2}$ dnev brašna i ostari na se prehladnom mjestu
stojati, od $37\frac{1}{2}$ dnev brašna umijeni se žesto na 2 žitarje
na 1 olov in mase. Džlice voluja 1 žlice mase
maslaci: 2 žlice seceru. Post se dobro izvesti
ostari se pol sata stojati. Soda se razvleže naj prije
žesto zanim maslaci obzi: jedno na drugo razvleže
i premlaza nejananje 3-4 puta. Zanim razvleže dosta
debelo, reže po volji. Pa se vod žene v tre. -

Višje od cira

15 dnj bršna izmuri se na 15 dnj
malo da do 15 dnj cira, malo soli. Le mije
glavni dijelo, le gornji hladnom $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$ pč. vrti.
Doda se razvalje ne curi se tanur, reže nožem
u 4 prsta duga i 2 prsta cira pč. vrtine,
u sredini stavi se dužina gornje ruke i pč.
vrti nožem vrti, a gornji mije se u vrti
reže. —

Pite od jabuka

1 dnj mije mije izmuri se 35 dnj
malo da do malo soli, 10 dnj cira, 3 gornji
ka 1 žlica mije i toliki hladnog vrti i mije
da se gornji mije dobiti iz vrti. Razdijeli se u
jednom dijelu. Razvalje u veličini tepije, jedan
dio stavi u namaz i bršnom pč. vrtine tepije,
malo pč. vrti, gornji da do odreže mije i drugo
dijelo i pč. vrti mije gornji mije: 1 dnj mije
jabuka oguliti i reže u tanur pč. vrtine, izmije

Lanjenje od bismu ta sa osmina

5 žutanijsa mjesa se sa 14 dng rēera
dane ne postane pjenasto. Sada se doda novie od
limuna 3 dng bresna i izmjenicu 14 dng samljenih
orha sa onjezom od 5 bjelanijsa, lozno promjese i
dode u namazanu i bresnom poripanu tepriju. Pēc se
polozeno, a zotim istrese sa dosnu sa rēerom poripa,
nu namože permezom bzo rarije i poripa rēerom.

Mjeseci

Kolno je 4 jaja tesno uzme se morska i
rēera, a kolno je 6 jaja tesno bresna. Morska,
rēer i 6 žutanijsa izmjesa se pjenasto, doda limunov
korice te bresna i onjez izmjenicu. Izmjeseno
istrese se u namazanu i poripanu tepriju, pēc
polozeno, a zotim reže u mjeseci. —

Plōne od vhnja

4 žutanijsa, mjesa se sa 4 june žlice
rēera dosta dugo, zotim se doda korice od

limuna, 4 žlice kiselog vrhnja te smijeg od bjela-
njaka: 4 žlice brašna. — Iz mješane stvari se u
namazanu i posipanu tepanji, gotim peče, u
rod je pečeno namaze se permenom: riže u četvorini.
Punjena fišci

2 kupa jajeta mješaju se dugo sa
9 dng oćera. Kad je dovoljno gusto doda se 6 dng
brašna, izmješaju i stavljaju u okruglim oblicima
u namazanu i brašnom posipanu tepanji. Peče
se naglo i još vrući ovime posipaju iz tepanje:
buzo ovime u fišcu. Ohlađeni napune se platinim
tucenim vrhnjem ili tvrdo tucenim smijegom
od bjelanjaka i voćeg oćerina. —

Obloženi od riže

U pol litre kipuće mlijeka umiješa
se 10 dng sušene i oprane riže te mesano
kukur. Chetulin se pjenasto izmješaju 6 dng
maslaca, 2 žutanijsa, 2 žlice oćera koje od

limona i doda ohlajeno rižu, malo opranih
grožnica i prije od 2 bjelanjca te doda u nomaže,
ni i brašnom posipani oblik od naduvane i jace
 $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$ te više perira. —

Oblijeni od zemlje

5 nomada zemlje, 15 drg siera, 3 dl.
vrijeta, 3 dl. mlijeka i 10 drg grožnica. Zemlje
se izreže u plošne i prelje mlijekom te puste da
se nomade. U vrijeme se razmuti 2 žutajca, gotim
slože u nomaznu tepciju ili oblik, red nomadnih
zemlje, posipaju cimetom grožnicama i sieraom i
prelje vrijeme. Po se zavija dore se meso ne
potroši. —

Oblijeni od pira

$\frac{1}{4}$ kg pira $\frac{1}{4}$ kg samljenih bodena ili
ovos $\frac{1}{4}$ kg maslaca $\frac{1}{4}$ kg grožnica $\frac{1}{4}$ kg siera i 6 žaja.
Žutajci se mijesaju sa maslacom i sieraom, gotim
doda propasirani pir samljeni ovos, grožnice i

i onijez od bjelanjaka. Izgnječena masa istrese se
namoženim i bršnom porijekom oblika od moduna
te peče $\frac{1}{2}$ h. —

Torta od kukuruznog brašna

5 žutanijska jaja se na 20 dng
ćera pjenasto, zatim se doda maslac od limuna
1 žlica mase 15 dng kukuruznog brašna i no
porijekom, zatim onijez od 5 bjelanjaka. Istrese
se i namoženim i bršnom porijekom od
torte, peče polaganom, a zatim ohladi, razreže
na pol, iznutra namože permezom, a odložiti
porijekom sećenom. —

Torta od lešnjaka sa kremom od mase

6 bjelanjaka, 18 dng ćera, 18 dng
lešnjaka. Bjelanjaci se istuku u čvrti onijez, u
njega doda izgnječeno pecer i lešnjaci, te mada
je izgnječena masa ispeče se 4-5 listova, zatim
ohladi i namože ohlađenom kremom: 20 dng

Masa se može na hamperu i bresnovu posipanu
dno od obliska po tortu i peče na 3 puta. Obično
listovi namožu se odjednom krenom: 4 kile jeje
15 dng šećera, sa vrelim tuc se na pari dno se
zgušnjavaju dodav 3 žutinjne kugle, ohladi
i izmješava se već prije dobro izmješano 24 dng
meseca. Na gornji list stavi se glazura od 15
dng masla, šećera koji se priž bez vode u šerpunici
dok se ne rastopi i postane proziran bjez prelje
preno liste i vrućim nožem zareže vršne. -

Pite od peje

Miješa se 10 dng ulje sa 3 žutinjna, 10 dng
šećera, 25 dng bresnov. Otkrenu prošore rastopljen u
3 žlice mlijeka. Izmješano stavi se na dno
doda 10 dng masla, izmiješa, razdijeli u dva
djela, razvalja u veličini teprije i natjera
odjednom natjerom: zobane se oparu, izribaju
doda po potrebi šećera, cimeta, grožđica, masla

linijama i doda ohlađena riža, malo opranih
grožđica i krijev od 2 bjelanjaka te doda u nomažu,
ni i brašnom posipani oblik od naduvane i gace
 $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$ te ruče servira. —

Poljubici od žemlje

5 komada žemlje, 15 drg šećera, 3 dl.
vohija 2 jajeta, 3 dl. mlijeka i 10 drg grožđica. Žemlje
se izrežu u plošne i prelje mlijekom te puste da
se nomaže. U vohiju se razmuti 2 žutaljaka, zatim
slže u nomaženu tepsiju ili oblik, red nomaženih
žemlji, posipaju cimetom grožđicama i šećerom.
prelje vohijem. Po se završuje dok se masa ne
potrosi. —

Poljubici od pirea

$\frac{1}{4}$ kg pirea $\frac{1}{4}$ kg samljevenih badema ili
oraha $\frac{1}{4}$ kg maslaca $\frac{1}{4}$ kg grožđica $\frac{1}{4}$ kg šećera i 6 jaja.
Žutaljci se mješaju sa maslacom i šećerom, zatim
doda propasirani pir samljeveni orasi, grožđice i

Fevere

Francuski krumpir u loncu

Krumpir se opere i pristi u kuhinju.
Kad je mesom oguljen reže u tanke plošne. Onda ih
joje tuda se kuhaju te režu u plošne, zatim se stavljaju
u zdjelu koja podnosi vrućem ili toploj juhu
se prije namože mesom, red krumpira, red
rezanog povrća, soli, popri, polije vrućom maslom i
daje dalje dok se ne potroši. Ča vruću dođe
krumpir polije sa dosta vrućom ^{ili mlakom} i stavi u pečnicu
propeći. —

Krumpir gulaš

Krumpir se oguli i reže u kriške i
stavi na maslo na reze se najprije i priži sitno
reže slaninu, zatim na plošne rezanog luka
lotne paprike soli i daje vrućom da porijede
krumpir i kuha dok postane mekan.

Krumpir

Krumpir se oguli, izreže u tanke ploče i zatim se ugađje ulje i na njem isprži u maslacu. Sada se krumpir stavlja u tepsiju uljem namazanu i polje ojeten na uljem, soli i papar, zatim opet stavi red krumpira i to se ponavlja dok se sve ne potroši. Stavi u pecnicu dok postane mekan.

Stajveni krumpir

Stajveni krumpir oguli se glicom i izdubi srednju oolu metnu u tepsiju preliju uljem i pecu. Dodaj: suhog suhog mesa i to se i more izmješati fino nasoliti i malo zelene peršinom i na malo masla propirja zatim dodati malo ulja. Dodaj krumpir, na noz se reže u umak od rajčice.

Krumpir sa zeljem

Krumpir se izreže u tanke ploče i stavi u tepsiju. Na njem se liježe za rezance od brokvice, vode i soli, razvija i stavi u pecnicu.

izreže u centimetra veline modroste, kuhaju u slanoj
vodi, ojede, i opet: izmjeruju sa supram
nožem i no otku iskoristi izpriji na mostu
na nož se zašuti malo sčera i otku nosomog
menov luno, popri se i oti te ne dobre
izmjeru.

Trpice sa čunom

Trpice se čunom i faturu ljesto: rezanje
i reže u centimetra veline trpice, kuhaju i gotim
izmjeruju sa fi no nosomom čunom ili otku
mesom nož je kuhano, prelje se kuhjen i dođe
u jedinici popri. Moždani sa žigama

Moždani sa žigama

Moždani se stavljaju por minutu u
toplu vodu, oti te od žilica i nožice, otku
i nož i otvori na most na nož izpriji otku
nosomog menov luno, popri se i oti i popri
a gotim dođe nerolno razmijeniti jeja.

Može imati na trpici

Toplo nadjevna jaja

6 jaja, 1 žemlja, 4 dng maslaca, 1 cijelo
jaje, 1 žutanič, sol, papar, 5 dng maslaca, 3 dng mrvica
2 dl. kiselog mlijeka. Jaja se tvrdo kuhaju izrežu po
duljini. Nastutim se 4 dng maslaca mijša sa 1 cijelim
jajetom 1 žutaničom, doda namočene osjeđene
žemlje i proporcioni tvrdo kuhani žutanič, soli se i
papar i time nadjevu razrezani bijeloniči. Na preosta-
lom maslacu isprže se mrvice i stavi na pravo jaje. Posle,
bilo se menama jaje nešto rije na masli sa malo luka,
a kad je menama, stavi se na drvo teprije, zogladi i
odzgor prelje preostolim nadjevom u koji dodamo
mrvice. Odzgor se posložu jaja i stave u pecinu
prepeći. —

Polovine po vrganjima

Od 1 ljfeta malo mlina soli i bosna
napravi se tijesto za polovine koje se tance perur.
Nastutim se napravi nadjev od vrganja raznih

plodne naj se pripravi na mrti, da ritho posenim
monim luskam, pralijo jo se vedom i pripravi dar
se merari. Zolim in se doda malo rhuje nadjem
poloainne rorijo sloje u teprijo ili serpenjo, preljo rhuje
i zopenu. -

Poloainne sa opintom

Topenu se poloainne te nadjem sljedecij
nadjemov: opint se oti opere i pripravi u malo
vignje vode kuhati. Kod je kuhom ritho se vore ili
samelje i daje nar zopig sa ritho posenim monim
luskam, doda biberu soli i rhuje i gvesti do prouha. -
Dodjemite poloainne vzezu se nar pol mlozjo u
vzmaceva jeja, ritho mrvice i zopenu u vnoj mrti.

Poloainne sa cunom

Topenu se tuncu poloainne i slozu u
serpenjo ili oblin od torte. Do onem poloainnu stori
se nadjeva od oimne. Kuhana oimna ritho se
vore, stori se u nee prije jednu zlicu iz mjesenog

masloca, doda 1 jaje, malo kuhane. To se ne polni,
ne slojene odrezje se prelje kuhano i stave propici.
Servira se na polotama. —

Polovine s mesom

U pećer polovine stavljaju se sljedeće
mlijeko. Ostaci govedine ili teletine koji su pečeni ili
kuhani, citro se reže ili samlje i daje na mjesto
na koje izprizmo citro masom, avenog luka, dodaje
oli, b; bera malo propicja, a gotim ohladi, doda
jedno jaje malo kuhane i dobro izmijesa. Do djevu
polovine razreže se na pol umoce u razmijena jaja
citro mrvica i pje na mjesti. —

Polovine od krumpira

2 kg krumpira kuha se u lupini,
oguli još mlie, samlje na stroj od mesa, gotim se
umutro stari 6 kg masloca, 2 žutirnja i oli. Chetutim
se reže pol miligramu govedine i pije na mjesti
sa citro masom, avenim lukom. Chet se

oli papri i dodaje žlice melja. Tada se alin od tebe
namaze maslocom pol more od rumysoi stor na
dno, zotim neno i odzgo pres toli rumysoi, te se
ujello žito, vnce potro i se zelenom solotom. —

Popeči od nelja

Ing nelja ruha se u plavoj vodi istisne i fino
noše, tada se dodaje i namočeno i sijeteno žemlje, i jeje
oli popros i pomenu mrvica naprave se srumysoi
obli i, gore zprezu i penu u mračj msti. —

Serna

Gredina i vinjetina samlje se i li noše, dodaje
dosta premenog lusa, nešto očišene oprane riže, malo
mosti ili suhe plomine, oli popros, i jeje, dobro
i gmyse i time nožjem bi stor i se seje želje, nešto
smetaju, a zotim se napravi zofri o sa otiho moseni m
oren i lusanu i platinom papri rom, zoli je hladnom
vodom proruska i unutra poslozi corone, palepno
ruha bez nijeromja. —

Punjenje rejtice

Lijepa okrugla rejtica operu se i nadjem
djedim nadjemom. Gredine i rignjetine i tko se nose
doda luna i rigne rize soli i papra, i joje. Ili se
rize sa lunom pije se na molo msti uz podlje
vanje vode, dok postane menano. Nadjemite rejtice
postaju se u tepu i prelju uhljem i prosperu. Metu
tim se napravi zofij i dolje prastolim posicijom
rejtice, doda molo rigne i soli i time prelju
rejtice. —

Nadjevne paprine

Paprine se ošte od ajemenne operu
i nadjem nadjemom, ne prenosne rignjetine samelje
doda rigne i oprane rize komadi namotene i rigne
žemlje soli papra i joje i dobro izmjesa. Metulim
napravi se zofij sa namotanim molo luna i dolje
paprine i molo rigne, zofije kuhanim proporcijom
rejtice, soli i dobro promiješa, zofij i joje pranje

paprane i gurti do ruhe don je mero i nize merom. -
dojerene norobice

Korobice se oguli iz dubel u ruzij domoj
vodi ruhe don je meroma, a dalje se postupa kao
u pruzenom paprinom

Umeti

2-3 žlice masti 1 glavica luka $\frac{1}{4}$ kg nize
8 paprura 4-5 velikih rajčica $\frac{1}{2}$ kg svinjetine, sol
paprur 2 dl. kiselog vrhnja. Rajče se očisti i u
pol pruge; u tepsiji se nize mast i gozuti
na plamene rezani luk. Rajčice se opem i goziti
na plamene, a paprune očistene na rezance.
Sada se na pruzeni luk stavlja 1 red rajčice, red
nize, gozim paprur, soli se i papri te sloje don
se ne potrosi. Cheso se izreže u paprine, soli se
i papri te sloji na rajčice nize i paprine
paprur i daje u pecnici peci. Kad je peceno
polje se vrhjem i još malo paprine

Isotvorci

Da vnuj mosti ispravi se na plošne
reznog lusa zotim doba na plošne reznih
režerov i poprinos to pusti do doba pije.
~~izmye saba it doba scene i izmye nje~~
~~dobro~~, oada se doba scene i obirane
nize, dobro izmye, soli i dobi je vedom da
da pomeje doba nje, pusti da pologno
ruha bez njeonije

Prumpis sa njeone u lamen

Da vnuj mosti ispravi se na plošne
reznog lusa, zotim se stavlja
red oguljenog na plošne reznog vnujine
red scene i opune nje, to se sloje doba
se ne potrosi, a svari red se soli i poprinos
zotim se zblje njeonim da pomeje vnujine
te u pemei peme doba ne potrosi menam.

Prijini vnuj

Prumpis se vnuje rezn u plošne

i stave na most na reki, a na izprži li fino
vosevoj avnoy luno i zelenoy perino, a le
se i papre, polozimo prirje-jr. a nad na
avnoy gtor dode in se ni seloy uhuje. —

Prizto od rezonja

Na mosti se izprži vosevi luno, dode
opreme riže malo papopri soli i dolije
vodom to pusti, prirjeti. Poselno se na
mosti prirjeti na plošne rezoni rezonji.
a le se i papre, a nad je gtor izmijese se
prirjenom rižom. —

Prizto od teletine

Na mosti se izprži fino vosevoj
avnoy luno dode malo solne paprine
i na voseve rezne teletine, soli se i prirje
dostikom rehu gtor se dode očišene i
opreme riže dolije vodom, dode papre i
^{dimsta} dode je menano. —

Recept od sitnice

Sitnica od starije ži vad: naj pr je se
na pol kuhar, a zotin doda na mest na naj
se izprži na plošne rezanog kusa, prže
uz podlijevanje vode, a zotin doda spremne
vize, soli i papri i dole je vodom te menimo
kuhar. —

Gulas

Dosta na plošne rezanog kusa prže se
na mjesti zotin se doda obodne paprike i na
vreme rezanog goveđe meso, soli i prže dok ina
sokov, zotin se meso poruč ne jedem kraj
a na istoj mjesti zžuti malo breske, izmiješa
sa mesom, podlijeva sa vodom i prže dok
je menimo. —

Perselt

Prizetuje se isto kao gulas samo se
mjesto govedine uzme telećina, a sad je onaj
zotov doda se kiselog vrhuje. —

Lenči gulbi

Ko monti se izprži na ploščice rezanog
lunca, doda slotne pajzane, gore stori na
kone izrezane in jeti na, soli se i pajzi, a
vod je mesto na pol menona, doda se i tvoj
resenog niselog zelje i na podljevni vodo
menona kuhar, a vod je gotov doda se dole
niseloz vrhuje i pusti da prouha. -

Pileti papri na

Izrežamo pile stori se na mont na
rezej izprži na lunc i slotne pajzi ne soli
se i pajzi, i prži u vlasti tom sosu. Kod
ponestane sosu zažuti se malo brusna proužena
i podljevne so vodom, a vod je menona doda
niseloz vrhuje i prouha. -

Pileti pluta na niselu

Plutice se operu i kuhaju u slanoj vodi
so. uzimaju zelenjem, cijelim paprom i lukom
listom. Kod on menona izrežu se na tenke

i manje glavnice i dođu na most na nojaj se
zgruti do bazine / zgrinj / na nojem i zgrinj na
oito nasoneg l'jaleg lura. i zelenog perine,
dolijeno vegetensom jilom. Kod dobro prouha
doda se vto i serira se piceom od zumpire.

Prijena talice jetha

Jetha se izgrinj na debele glavice
miste u baze, jaja i mize i pije na
vucij mosti, jor je bolje ovo jetha nenslino
soti stonimo u mljenu. -

Ribljaj papirina

Ribor se pofuri l'zaj izvodi iz vode
siti od jivne, opere u vone izgraj i soli. -
Ra mosti se izgrinj lura doda slatne papirine
dolije vucim vodom soli i gusti muboti. Kod je
dobro prouha lo doda se mero gusti de proupi
o. zotim vzmuti muelog vrbije se molo bazine
mube i dobro prouha.

Šorom na popravici

Šorom se čisti opare i no. dol do tri
mjesto zarezje na gornjoj strani i u ove zarezje
stavi fine vosanog činjuna i zelenog perja na
čistitih se na mosti i uprži na plošne rezanog
lunara dade malo popravice gotim osoljeni
šorom i metne se u pecnicu peci. Za vreme
pečenja posteljica se o. kad je mesom dade
se posivomih rečica, viselog vuhja i
pusti da prokuha; u tomu se seru ne
mumja i riže. —

Chorimome ribe

Te ribe izrežu se na plošne a manje
ostanu cijele solase i umoce u bresno i peru
na vrućoj mosti ili ulju. Kad se ohlade staze
se u posudama na zadržu polju uljem u tom
dade malo izrezanog limuna i lunara, cijelog
popra i pusti na hladnom stajeti. —

Sprenjanje vode i poroka

Hoće i porok sprenjano najjednostavnije
i najjeftinije suženjem. Suho vće zdravo je
i ussne brane koje nas čine to pri je
bolesnim osobama i djeci. I u ti možemo
reći da in vodino suženje i li opet ne
Hoće se reći u pluća ili ušne to dobro čini
ne čine optin suzene u vće ne suho
i sušeno mjesto. Hoće sprenjano i ussnoženjem
u obdomejnost pri in, samo sad suvrog
sprenjanje bilo vće ili porok mora se poziti
da je vće zdravo optin ne i tui vće i bove.
Hoće se preporučiti poton tui stavljanje
gdje možemo biti sigurni za uspjeh, a vće
ne gubi svoj uss. Prije suvog ussnoženja
bove se moraju ussati opet, a zume prosvjetliti

Unuhane krivine

Gled naji ne smije biti puni zrak
niti mrenu ogul se, ono je veliki izrež se u
ni sine izusti oženenu i stavlja u vodu naji
dodamo li mnenog sosa ili vete do vee ne
pocni. Zetir se bzo slaze u stavlenu goli je
slabomost nostojim naji smo pucnuke.
li i ostadi li | 10-30 dny seera na 11 vode | 1-2
zma nlinene i cijelog i mete. U stavlje
nne se vosto stori obrisane zuma zptim
poclo pce i limentu pce, to u pri rukama
30' -

Unuhani zeleni ovari

U li naji najeen obem se zeleni ovari
naji inodu tomru ljupki ne izlozdu se
i glom i stave u stavlenu pucnuke u vodu, naji
se vosti dan njenje, 10 dana za naji veme
ovari pucne, se do se rukaj se drugom
vodom nensli no minute, zptim se njenje

vodu i nagon vruće. U svim ovim mjesto
peteljke utone se nomadi i mete, a na
protivnoj strani mjesto svijeta i noli noli. Gleda
ih posredujućim veći prije posrednim rečenom
mjestu se uzme toliko noli na su strani
terzi, don budu noli, optim se vrući
izvode, a reči noli nam i pueli je vrući
mjestu sluzi na otoklenu, zvezde i svjetlo
na hladno i vruće mjesto. —

Penneg od noli i jezde

Jezde se posredujućim i uzme se na 1 mjestu
jezde 1 mjestu i noli i noli noli noli
se zajedno mjestu u posrednom dijelu
noli dnevom i noli neposredno 2^h,
otari u boci, vodu posredujućim i
zvezde. Gleda se može prirediti penneg od
noli i dnevno. —

Loce od ribizla

Ribizl se vrti od peteljke, gnojci i metne u loce naje se naje uni do polovice, zvezje na njetnom trstinom i pusti nenobno doma no amur stajati. Sada se son vejedi naje ubrus jedon do dva guta da je list. Na jednu litru toge sona naje se 1 kg seene, ubije se son zajedno u dobro emulzivnu zdjelu, vise guta promije i ostavi na naje stednjene don se seene ne vstopi, zptim se dade muboti i vobd zvezji naje je vati 8-10', pome na naje i jo tople lijeva u loce naje se vnto zvezje obzgo zvezje i drje na hladnom prostoru.

Permez od oguljenih sljiva

Sljive se posune, ogulene i izvede im se vntice, naje i metne naje muboti, Tled su vi dosta guta, dade se polovi na taje na sljiva seene i pusti promuboti. Zptim jo tople lijeva u tanlene naje se zvezju

elofanoni ili pergament papirami namočenim
u mumi.

Šta od dunje

Dobro sačuvane dunje izrežu u
nitne komadiće, ruha u vodi dobro omekšao
zotim gumeni nož nito na drugu dunju, upne
se $\frac{1}{2}$ nož reze i od $\frac{1}{2}$ l. mune kon. Rej prije
rukavom posivom dunje dok su mrene i
pri lično gusto, voda dodamo sa malo vode
pomerući reze i kon od l. mune. Kukuruz
tako dugo dok u komadima se pada sa
šlice, a onda stavljamo u hladnu vodu
namočene i vjetrene obline i putimo do
drugog stena na hladnom mjestu stoji.
Obloženo vadi mo na papir još malo o muni
zotim opremamo na ruha i završimo mjestu.
Šljive u mumi

Izobem se lipepe i zdrave šljive

občin vložnom nupom, položju in stoulenne
deliji prouknom sečenom vstopi nom
| 1 l vode 30 dnj sečene | u noji se doda $\frac{1}{2}$ l mne
Ruha se u pui 20'. —

Uzruhomne tresenje

Uzme se 5 ng tresenja $1\frac{1}{2}$ l vode
2 ng sečene 1 dl čistog spirita. U tome se
proukha vte i oblateno ulje u bore i čvsto
vaze. —

Liner od si pna

Termin gale rei ob zime onemole
jigode od si pna zognjenom i polijeno
vrijem, zvezeno i metnemo na sunce ili
u pui. Da 1 ng si pna uzme se 3 l vode
Dakon 14 dana otčinu termicu, pravejemo
oblati ma sledenom vstopi nom, noji
privedimo do se $\frac{3}{4}$ ng sečene ruha u $\frac{1}{2}$ l vode.
U mješano ulje se u bore i istavi dugi stojti. —

Linien viel vorher

vetrom (hostojinom) hladnom vodom. Odrzgo
ne postupa niti na njele m zeljen. -

Primenje negre

Koper se opere dobro vjedi nitr
vode i voblo slozi u bovu te zlijje negre.
nubani m i ne curi se jiniu vatom. Dvije
iostri na hladnom stojti. -

Chume usachene u olujnoj vodi

Chume se vinti izrezi opem i
prerubaju u niznjoj vodi, zetim obledimo
hladnom vodom, vjedimo i slozi mo u
bovu zolijenu ^{prerubanom} hladnom vodom na 1 l vode
1-2 žlice soli. Nakon 2-3 dana prerubamo
opet u pari $\frac{3}{4}$ l. Pavi pite vdnosh nad se
metre u bove ruba se u pari $1\frac{1}{2}$ l. -

Zeleni gvošen

Gvošen se vinti, izpolere da su
jednako zina opere, a zetim pari u

niznij vodi 5'. Brgo se vejadi ohladi hladnom
vodom vejadi i stori u bovu zelje prorusko.
nem slanom ohlascenom vodom. Zolvari i
kuba u pari $1\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$, a nakon 2-3 dana parovi
se kuhonije sa $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$. -

Rezanje mostovica sa lukom u vodu

Ligejni zdanci manji mostovici opremu se
izreže u plošne $\frac{1}{2}$ in debele gotim pare u
niznij stonaj vodi 5-10'. Ostane parno mo-
stojati. Dosta crvenog luka izreže se nov fine
plošne osoli i pariti stojati. Sutra dan se obzi
u bovu red mostovica red crvenog luka
dan se ne potroši. Zelje proruskom i
ohlascenom vodom u naji stonaj nešto volje
i cijelog bibera. -

Punjene paprine sa zeljem

Paprine se opremu vijeće od rjemenne i
opremu vejadi te napune vejestenim i tu

vezgini nosoljeni na zelje. Tjine se nose u
boce, zelje u blatenim zavrtlozima i lonim
stom i vrsto zavrtju.

Porte

Butler vren torta

6 žumanka 14 dag šećera.
dobro mješati, vreni i sve od limuna
10 dag bresna i miješati od 6 bjelanjaka.
Peceno u pećnici u 12 minuta. —

Stroj: 2 $\frac{1}{2}$ dl mlijeka 2 žlice bresna
dobro mješati i miješati dok ne zgusne,
zotim metni da se ohladi. Potom se
miješa 12 dag maslaca sa 12 dag šećera,
sve se pomiješa sa drugim mješavinom
i namože torta. —

Pommes torta.

Mješati prameno 14 dag šećera
sa 7 žumanka i dodati 2 $\frac{1}{2}$ ploče
čokolade i kane, 14 dag sameljatih
mandala i na novu miješati od
bjelanjaka i drugi dan torta pecen:
novi. —

gino gusto, githin se doda 12 dug bostina,
dobra se promijesa, i peko u 5 dijelova
nad dole gine vatre. -

Medjer: 25 dug morlaca, 5 dug rēca, 10
dug cōnolada, 2 gūmarija, dobra se
promijesa da malo morate, stavljaj
jedno tijesto na drugo i svari guto.
namoži medjerom. -

Masa tota

6 gūmarija, 6 žlica
rēca mijesa se pol tota, doda se 20
gino kine nove, 20 dug guljenik i
smejetih mandola, i smijeg od 6 bijeljenja.
Pec u dvo. djele. -

Medjer 12 dug morlaca, 12 dug rēca 3-4
žlice one nove i 1 itomogu cōnolada. 6 in
medjeri i gort namoži. -

Piringer torte

Obložiti! File: 4 žl. mlijeka, 5 dkg
maslaca, 4 dkg čokolade, 7 dkg šećera
tuci na pari. Meso ostavi u mliječ
pomazeti, a u ostalom dodaj 7 dkg mlijeka.
Gospodine. -

Schlerova torte

8 žumanjaka, 12 dkg šećera,
12 dkg samljatih ljubičica (mandula mlije)
12 dkg čokolade (6 dkg nanosa) 10 gna
tucene nove, svijetlo od 8 bjelanjaka
2 žlice mlijeka pomiješanih sa mnom.
File: 14 dkg šećera, 14 dkg maslaca
2 table čokolade (4 dkg nanosa) 2 cijela
jaja, dobro miješati. Glazura od čokolade!

Torte se orosina (stina zlate)

8 žut. 8 žl. sečene, 6 žl. oroha, 4 žl
hosine, miješ od 8 bijelanjane. —

File: 3 dl. mljine, 3 žlice masline,
6 oroha, 15 dng sečene, 20 dng
maslaca, 10 dng konjake. —

Inti puding

Pudingi

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

Pudingi ot nje

12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

Pudingi ot nje

12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

3 pudinga 12

Juti puding

Ņemējam 10 dng mērķa :
3 zīdāņus 12 dng sēra sēra i mēce
od limona 3 zīce būsna i ņijē od
3 bēlāņus u pēri rēhā $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ —

Puding od rīze

12 $\frac{1}{2}$ dng rīze u mējēnu
gusto rēhā, dodā odā 12 $\frac{1}{2}$ dng bēlāna
7 zūmāņus 12 $\frac{1}{2}$ dng sēra sēra i mēce
od limona i 7 pēri ņijē, dobro pāmējē
i pēri. —

Puding od ierolādē i mēndolē

15 dng samējēnu h
mēndolē, 10 dng sēra sēra pēri i 4
zūmāņus pēri sēri mējēti, gēti 6 dng
ierolādē 3 bēlāņus ņijē i mēce vānē
sēra. Čādē sa mēti nāmējēti i
pēri pēlāņus. —

Puding od mandola

25 kg samljenih mandola,
25 kg šećera i žutanjaka, miris od
vanilije i limuna, duga mješica. Dadoj
od 8 želanjaka, snijeg, modra sa mashi
nemazeti i bogato peći. —

Forma puding

Snijeg od 6 želanjaka,
se mješica sa šećerom mandola i 2 žlice
šećera. Limena zdjela se namasti i pora
maricoma, gornja masa se stavi unutra i
bogato peći.

Preliv: 6 žumanjaka 24 novce šećera i 12
polovica limuna napunjenih vinom. To
se na vetri čuše dok ne zgusne. Kad
je gornje ispečeno metne se na stolenu
zdjelu i polije prelivom. —

Faint handwritten text at the top of the page.

20 Aug 1954 15 Aug 1954
Royni volatili

Faint handwritten notes in the middle section, possibly describing bird sightings or counts.

Faint handwritten notes in the lower middle section, continuing the observations.

Faint handwritten notes at the bottom of the page.

Pita od čokolade

20 dkg bresna 15 dkg maslaca
dobro mješati. 1 žlicu šećera 1 žumunjak
malo sosa od limuna malo vode te sve
metri na hladno mjesto. -

Čokoljica: 28 dkg šećera, 5 žumunjaka, 20 dkg
mandula 3 žlice čokolade snijeg od
3 bjelanjaka. -

Rožica od vanilije

Tijelo 25 dkg bresna 20 dkg
maslaca 10 dkg mandula 7 dkg
šećera; od toga pravi pome malo miješa
per na slabij vatri da ostane bijeli. -

Biscot brot

4 cijela jaja 12 dkg šećera
mješati pjenasto; 12 dkg mele 6 dkg
mandula ili oraha 4 dkg ribane čokolade
12 dkg bresna; pleh dobro namazati. -

Plošne od oroha

30 dny sčera myšaj se 2
bylonjina i sornom od $\frac{1}{2}$ limuna : nešto
korice, don na postere (gusto) tvrdo do ne
pade. sa žlic od toga nešto solari (3-4 žlice)
u ostalo metni 30 dny oroha sameljati h. u
toga napravi na donu robaon, pritišni
roginom da dobiješ ti jesto gust debelo,
a 10-12 cm ti nero, sed no moži onin
sčernom u solice, a onda reži plošne i
peri lozono. —

Plošne sa masnom

3 žumonjina no mendi putra u
teži u no no žig pješta dva puta toli no
brišne dno (bi) pita toli no sčera : vrsta
pjena od 2 bylonjina. —

Gleznica : 14 dny sčera myšaj sa jednom
žlicom ri p me vode : trije žlice mma. —

Domino

Myšoj $\frac{1}{2}$ sota 14 dng morskosa
sa 4 žutongisa : 14 dng sčera. Dodaž vamižje
14 dng stopljene čokolade, dobro myšoj
stopljeni masini onjež od 4 žutongisa
: 14 dng brusna : vsji unutra. Peci vod
srednje vatrl na pomozgarnom plehu. —

Glozma : Prokuhaj 12 dng čokolade u
 $\frac{1}{16}$ l vode. —

Pusli

18 dng brusna, 12 dng morskosa,
5 dng sčera. 7 dng mandola sameljati h,
2 žumengisa, žumjari, pravi pusle
pola bijelo, a u drugu polovicu metni
čokolade, po u svakoj metni lesnjave.

Jež

Myši 5 goja. Ili lino vaju goja
toli no sčera a vili no vaju 3 goja lino

bušina. Žumonyje i sēcer dobru izmērēj
dovz ne postone pjenoto. Oudo. lodej
snižogz i bušnu, isfieri na dugi pleh
pei.

Atdjer: 15 dug muslora, 15 dug sēcra,
vonijs (Tigjeto) 3 žumonyja, 3 žliez pene
une nove. Dobro se roznižesa i panti na
hlochnom. Tigjeto se roznižs na pol i
poloricu natijsa se metne u nūtra, o drugam
poloricom se nomaže ppe i na poslyetru
se nobode velycinim i nerezemim monobla,
ma. —

Pita od riva.

Atini Tigjeto ot 25 dug
bušina 12 dug muslora, 8 dug sēcra,
2 žumonyja $\frac{1}{2}$ dl vlija i 1 puvor za
peir.

Atdjer: $\frac{1}{2}$ ng riva 3 žumonyja i snižogz od

3 gjelbëzina për dorë të linurës i shëna
për vesh: mola qisq. —

Shënime për vesh

25 ditë boshë s'mirë në
dorsin e 14 ditë moshës 7 ditë shëna 3
gjelbëzina, unjësiti i në pleh stëviti.
Pleh moshë 14 ditë moshës moshë i përparë
mishoma. Ti gjetë gjetë për gjetë mishoma.
përparë i oraj moshës gjetë në përparë.
Todjër: Od 3 gjetë s'mirë i në njëzë unjësiti.
20 ditë t'vënë shëna 10 ditë qëllëni
s'mirë moshë 12 ditë qëllëni
në d'vënë veshë moshë 12. Od
vish d'vënë veshë veshë s'mirë
za përparë gjetë. Shëna i për.
i vish përparë veshë shëna. Od t'vënë
veshë i në veshë. —

Prema šmle

(dehna iz) 30 dng putra sa 15 dng brusna
dobro izvoditi od 15 dng brusna i 1 žutongjen
i malo soli i vode napravi ti jesto maso za
štrudl i otvari sloje pola-sola. potvoti,
tad pzi, izvodej ti jesto na pol puta
debele; metni na njega ti jesto od putra i
sloje na četvero, pa neno- sloje 2 sola,
između toga izvodej ti jesto 3 puta
naporom izvazi na pola i peris lepinu.-
Stodjer: u $\frac{1}{2}$ l mlj jena metni romadić vanilije
i praruhaj. Chetutim iz njesej 6 žumunjena
i 1 cijelo jaje sa 15 dng sećera i 5 dng
grisnog brusna u to noli napravi mlj jeno i
neno. dalje ruha dok ne postane gusta.
Stodjeri ti jesto sa hladnim i porfi sa
dosta vanili sećera.-

Linger

21 dag brūna 12 dag sēra 3 mēna
zīmējina 2 sēra. zīmējina zīmējina.
limonovim sonam. Reži. po volji. —

Ķolai od tēsenja

Ķol no vāji 6 jaiz tēlino
sēra, nolino 4 jaiz tēlino brūna, o
nolino 2 jaiz tēlino pūtis 6 jaiz
tēlino. Pūtis e mēra. uz mēstoti. Tēlino
zīmējina po jaiz. (1 pūtis e po pēvā)

Mēmami kolai

6 zīmējina 45 dag sēra 25
dag mēlino 1 pūtis e po pēvā i vālijo
nījēoj $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$. Zolins 50 dag brūna 6 lēlino
sējēoj, od tē mēra stori pūtis e mēlino
mēlino, i mēlino (mēlino) mēlino mēlino
pēlino i pūtis vālijo sēra. —

Pozdrave od Ivana

25 dnj Ivana 30 dnj brsna
1 kjele goje 2 žitovnja 2-3 žlice vrnje,
melo soli: $\frac{1}{2}$ pometie prsne za pecivo.-

Omlet

3 žumonjra 3 žlice seera 3 žlice brsna
1 žlica mlijeka od 3 bjelanjca snijeg.-

Prvi suncu hobot

crješoj $\frac{1}{2}$ 6 žumonjra
14 dnj seera 3 plošice cokolade (stopljene)
 $\frac{1}{2}$ žlice plinica $\frac{1}{2}$ žlice limunove kore i 6 dnj
mrisa posred pljenih sa mnom. Lotin
napi po molo 14 dnj sa pljenih mon,
dola i snijeg od 6 bjelanjca. Pri jedom
ot u volupu posred mrisama.
Prvi kombinom od cokolade.-

Fanjari

Žumijeri bijelo od 20 dnj

bršna, 8 žitnjaka, 2 žlice ulja, 2 žlice
sećera, 1 žlica muma i malo soli. Miješa
tako dugo dok ne postane čvrsta i jednaka.
Onda nareže počinu i sote. Razvija se,
reže i peče na vrućoj masi. —
Medenjaci

Učinu glistu i jesto od 1 kg
bršna, pol kg meda, 4 žlice jeke, 30 dag
sećera, 1 žlica sode i narbane masu
cimetu, klinčića i limunovog korice.
Preči mješalicom i sverom u sredinu utisni
lešnjake ili polovicu orahe. Peče u plehu
nemogućom masi. —

Lešnjaci sa prelivanjem od vina

Fino i jesto maso za štud
fino se razvija, razvija i nemoguće štud
činjenim i njegovom u razvija se masu
samo malo sećera, svinje i reže se masom

jestuće i prije u vrućoj masi; se prelivom
od vina se prelje. —

Prelje: 4 žutokijne mješavine se sa 4 žlice šećera
dodaju 2 dl vina 1 dl vode, kuhane se na pari
i neprestano mješanje dok zamrznje i još
vruće podvoni. —

Fantasti mješavina

U vrući smjesu od 4 bjelanjaka
mješavine se 1 kg ostrog šećera pologano;
1 kg samljatih orašča, 1 kg samljatih kromča,
sa 1 kg vode, samlja se na maslinu za
masu, u to masu 1 kg masla i masla i peci
lagano. —

Donosni pravi

U vrući smjesu od 3 bjelanjaka.
20 kg šećera, 20 kg maslinovog masla.
Od tog pravi pravi i peci. —

Florusa snite

6 žumonyne myšė se
na 20 dng mėslova, 20 dng sėėna, 15
dng oršė, 10 dng cėnolėde, snigė
od 6 bėlėnyne, 12 dng brėna. Gore
cėnolėde gėlymė. Reži. nėt se vėlėdė
u mone. —

Florusa pėnė

brėti snigė od 3 bėlėnyne
20 dng sėėna, 20 dng mėslova, brėna,
od toj pėnė pėnė: bėgėna pėnė. —

Flus pėnė od sėėna

35 dng brėna, 20 dng
mėslova, 2 žumonyne, ois je tındė bėlė.
se mėslo vėlė. Pėjėst se tĩ pėnė.
režėvė. — Reži: 1 dng pėnė mėslo sėėna
3 žumonyne 20 dng sėėna: od 5 bėlė snigė.

Mission

Ēnolād-ānīte (g. 4)

4 žūt. mīšoj sa 12 dng sēns,
dodaj 4 dng rīb. ēnolāde, 4 dng brošne : 4 ljel.
mīžej. Pēcēns istēri na dānu : lilej : 14 dng
sēns, 4 žp. vade rubej dān zguone. Dān se to
rube lūpaj 4 ljel. mīžej : ovej vūnī sēns
lēpma līžej n mīžej : dēlj lūpaj na
pōri dān ne bude gūto : tēdo. glayne :
4 dng ēnolāde, 2 žp. sēns : 3 žp. vade rubej
dān zguone. Dodaj 3 dng mārōne. —

Dunge ēnolād ānīte (g. 8)

12 žējs, 40 dng sēns,
nod žē dobro izmīšams dodaj $\frac{1}{4}$ ng rozīna
10 dng brošne, 10 dng mārīka, 20 dng
mandole (žol samjēti, žol nongjēti) 25 dng
vostoj gēns ēnolāde : 1 mahu žp. vade. —

strem-mugim 1921

$\frac{1}{4}$ mg ovala, $\frac{1}{4}$ mg sēra : 1 pēd.
Zemīnī bižeta : rozvoljij. Bižeta izņem
vunglim steham bl. jēd. : 1 pēd. -

Medijer : 4 gē. sēra, 4 gūt mēroj na zori,
dudaj 2 plāc n. bone i. n. lode : m. jēroj t. n.
dudaj d. n. z. n. e. Ch. l. d. n. e. dudaj 20 mg
^{m. j. d. n. e.}
(n. b. d. n. e.) m. d. n. e. D. n. i. d. n. e. z. j. d. n. e.
f. l. e. j. : o. n. o. l. o. m. v. o. l. j. i. j. u. n. d. j. i. s. o. n. e. n. e.
s. t. e. j. t. i. 2-3 d. n. e. -

Englajeri 1921

32 mg h. n. e. , 21 mg m. d. n. e.
11 mg sēra. D. n. v. n. u. g. l. i. m. s. t. e. h. e. r. a. m. i. z. n. e. j. i. j. :
bl. j. e. d. o. p. e. e. i. n. a. z. o. m. j. e. n. i. z. n. e. j. m. j. e. n. D. n. i.
d. n. e. z. j. z. e. m. n. e. m. -

Misnarozeri 1921

25 mg ovala, 25 mg sēra bl. j. e. d.

Ēnolad-ānīte (g. 8)

4 žūt. mīšoj sa 12 dng sēns,
dodaj 4 dng rīb. ēnolade, 4 dng brāna : 4 hēl.
mīž. Pēcno isterī na dānu : līlaj : 14 dng
sēns, 4 žp. vade rūhāj dān zgušne. Dān se to
rūha lūpaj 4 hēl. sūnīj : ovej vūnī sēns
lēgona līžvej u sūnīj : dūlīs lūpaj no.
pōri dān ne būde gušo : tūdo. glayne :
dng ēnolade, 2 žl. sēns : 3 žl. vade rūhāj
vā zgušne. Dodaj 3 dng mārōna. —
Daņģ ēnolad ānīte (g. 8)

12 žija, 40 dng sēns,
vā žl. dūbo izmīšano dodaj $\frac{1}{4}$ ng rōj na
dng brāna, 10 dng mārka, 20 dng
mārka (žl. sūnīj, žl. mārka) 25 dng
ēnolade : 1 mārka žl. vade. —

Nom plus ultra / g. 1

35 dag putre

35 " hošne

3 žutongine

4 dag hošne po peripoti.

} 2. jarto

3 lyel omigie

28 dag sēns

10 dag pennepe

} nodjor

Puter se izdusi sa b. nom, onda se
zomjeri sa sēnsom i žutongine. Tomēr se
rozvoļi, iz rozju omigle mole formie,
onda nomerzi sa omigam i per, gēns
dve i dve opeji.

Presburger - mīli / g. 1

$\frac{1}{4}$ ng hošne, 18 dag mārka

2 žit. $\frac{1}{2}$ diu germe, molo sēns, molo
mme, molo soli, sa zomjeri.

nodjor: $\frac{1}{2}$ ng mējer. ocha, 15 dag rozine

20 dag sēra to se polijs sa vucim
mligēnam i do da $\frac{1}{2}$ dl. ruma, 2 jaiz i molo
cineta. Provi mola rifle ili mola stūel.
Tijeto se mola jono daga dipti, nebloti
je da stoji pveno naci, a pri je neko se
meis jaci. nomozē se žutonijom. —

Tōleri (q. d.)

14 dag bāra, 10 dag putra
7 dag sēra, 7 dag. ralyer. mandula. Izgrij
ti veltne vungli formis, ali japi pvenam
i priji cōvolatom. —

Anglie od joluna (q. d.)

$\frac{1}{2}$ ng sēra sji noj da
bude tamus. U to mola daga $\frac{1}{2}$ ng ribonih
joluna, noril od 1 norante ili limona i ore.
Provi vungli i volpij u miltol - sēer. —

Konai - sēra (q. d.)

$\frac{1}{2}$ l. mligina, $\frac{1}{4}$ ng sēra, $\frac{1}{4}$ ng hvinu

mlijane, 1 goje 3 dug gutra, 1 žličica
mole soda-bisulfit : 10 dug
sol obojila, 6 oboja se ojača so-
lobim nost. me.) -

Medenica (mle)
30 dug hrane, 2 žlice meda, 1 žlica
masti, 1 žlica soda-bisulfit, 10
dug sečene 2 jela jeje. -

Planar sile (mama)
6 dug masti, 20 dug sečene, 25 dug
hrane, 2 jela jeje, 1 prstić za prst,
1 dl mlijane : 4 dug masno. Lagan
jeje. -

Puzica (mama)
35 dug hrane, 18 dug masti.
1 žlica sečene, gema, 1 dl mlijane.
Razvija. namozel pilom od kora,
reži : jeje. -

Ľajni: mlieko (mama)

3 žurnovine, 15 dag sečene
15 dag mlet. mýsot. . Prípr. 3 lžl.,
1/4 kg masna : roha ocha. —

Pite so jahodami (Mia)

12 žlice masna, 3 žl. sečene
1 žl. mlet., 1 jajo, 1/2 prasa
za pečivo. 1 kg jahoda

Polumýsot (Mia)

12 dag masovine, 4 žl.
tanine, 20 sečene mýsot. de lude
p jeno. 25 masna, 4 žl. tanina smýg
: 2 žlice mýsot. . Mlet. prasa za
pečivo : roha od limona. —

Torte se orosina (stina zlate)

8 žut. 8 žl. sečene, 6 žl. oroha, 4 žl
hosine, mlijek od 8 bjelanjaka. —

File: 3 dl. mlijeka, 3 žlice maida, 6
oroha, 15 dng sečene, 20 dng
maslaca, 10 dng vanilade. —

Poloma (g.)

12 dno mjevenih orlova, 12 dno
rejonih memetolo. (guljenih) 12 dno sčien
revis od linuna, 2 nam cokolade (iako
vostupiti u nam i sjetnim jezikom dno.
dobra razmjerosti) napravi se oblika solom
i na toplom mjestu osuši. —

Alva (g.)

Od 7 bijel. miješ, $\frac{1}{4}$ kg sčien: 2 dl.
meda lagano promiješati. Onda na po
turi tako dugo dok se od posude ne
odlupe. Pod nožem dočuj 55 dno orlova

| režije: | Filuj oblatke. Nakon 1 sat per
+ masnoći na u vodi. —

Truhari rifle (g. 8)

4 goja samjesej na 28 dng rēne,
melo cimeta. i rli nēis : 52 dng oroha, mēis.
noāni rifle i māj u nistal : osmī u som

Melonijs ōnits (g. 8)

25 dng rēne metni u sulu
pozandu na votu do se nostapi. Kad
porumeni dodaj 25 dng cijeli h gēsijone.
Istari na monar to rju, nad se ohledi
istari u moztom. Posebno rukaj na poru
15 dng rēne, 15 dng morlone i 4 žut. Kad
zguone dodaj tuēne gēsijone. Istari na
ohleteri i drugim poru. Polij gļozumom
u. ierakade. Pēi u noene. —

Line 1 of page 1 in volume

Line 1

Line 2 of page 1 in volume

Line 3 of page 1 (p. 9)

at morning house at 100 ft
altitude at 35 deg. N. of 2 mountains
some 1000 ft. high. The soil is
very rich & green. Some 100 ft. N.
of the house is a large green
field. Today it was very green. The
ground is covered in this soil. —

Line 4 of page 1 (p. 9)

at ground level at 100 ft. N.
of the house. This is the highest
point of the mountain. The soil is
very rich & green. Some 100 ft. N.
of the house is a large green
field. Today it was very green. The
ground is covered in this soil. —

Liver od jagode u kuharu

Liver od kave u kuharu

Puni obični (g. d.)

U nepravilni lonac od emajla
metne se 35 dkg šećera od 2 naromata i bene
sonie 1 par. vanil- šećera. Sve to prelazi se 1 l.
velog vina i pariri. Nakon 1 sat posijedi nog
triju. Doda se 1 l. rumne, ugrij gromova i sluzi se
stavlenim čašama uz niti volje. —

Puni bolji (g. d.)

U posudu se metne 12½ dkg šećera
i 6 žut. Tine se 5 nečlagaom. Kad je pjenasto
doda se 1 l. rumne, zatim od 1 l. rumne 1½ l. vina.
Sve se dobro lupca, onda se metne na pariri
i 20-30 dkg tina dno ne zgušne. Sluzi se
vrućem uz niti volje. —

Liver od oroha (g. 8)

Nbati (u junu) 45 oroha, razrezati na pol i metnuti u veliku flašu. Naliti na to $1\frac{1}{2}$ l špinata, ($1\frac{1}{2}$ l dohe i još šljivovice); $1\frac{1}{2}$ l vode. Dodaj 2 tucana oroha orastica, 1 vaniliju. Zetvor dobro pergamentom i metni 3 tjedna na sunce (svaneme na vreme pomiješaj). Zatim ocijedi: na 1 l. 75 dug sećena. Sećer špinaj i gusti par minute prerađati. Ohladi, filtriraj: meš u flaše. —

Liver od vine

1 l. dobrog crnog vine kuhare sa 80 dug sećena i 1 vanilijom. Kad se ohladi dodaj 3 dl. rumca. —

Germejs

u muham : Sir od durijs
Permez od šljive

mješani permez

1 kg ribizla, 1 kg malina
1 kg bijelih trešanja : 1½ šećera. —

Kompositi

— letno i voim nomen

Kompot od kvasovca (9.9)

Na 1 l. vode $\frac{1}{2}$ kg meda vstane
se. Hladnim se zloži i deli se vadi nov se
ovam in drugim kompotom. —

Škiv za ovesni keč (iznove)

Škiv se peteljčano obreže i
slože v velik boč. Na vrh stavimo malo
solice (na boč od 5 l. $\frac{1}{2}$ žlice) te bez svesog
drugog pridojstva, boč vžemo i stavimo kuhati
v parni od početka vrenja 12 minute. U vodi
ostavimo dok se ohladi. Dva kozji prste škive
možemo v zimski upotrijebiti za pravljenje kvasa.

Spemans ge gijne
n: el

Kompost od besovna 19.81

1 $\frac{1}{2}$ kg sčene svinj. Tudi je
malo gotovo metni toline cigel in besovna
molino stane u 5 $\frac{1}{2}$ floš. Tudi on besovne
vuhane narlozu se u floš, a son se jo
malo praruba. Dadej po moliti narejene
citane i zelij besovne i zorej. —

Postro od timne 19.81

1 kg sčene svinj. 1 kg rove od
zule timne drži 1 sota u vepnenoj vodi. Gleda
operi u narolino vodu i metni na svinj noma
sčene i vuhaj tako dugo dok on vuhane.

Toto vadi za sčene (one se sumponižu)
zujene i za zorej i za besovne. Minis od
vornilije ili limuna. —

Molinar son 19.81

Zdrobljene moline se metnu u vll.
floš na sunce, zorezane pergamentu, i ostane
7 dana. Tudi odzije, praci jede se moze vepu

u rukavi : Konzervirane zelen za juhu

Konzervirani voprij

Machine za zi mu

Kuhane ri cele paprine

Isolati od porocaj za

18 p) ...
Liti son se rogne. Ito teli no sica se metus
zjedno se sonam i to. neno dobro prave.
Noli je se u boce i dobro zetro. Ito vi jedi i
je vionje i noli. —

18 p) ...
to sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.

18 p) ...
to sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.

18 p) ...
to sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.
Ito sonam go. jeni go sica go.

Grošice za zimnu (g. d.)

1 kg grošice i 10 kg sječke se
zimi, dno se podiže sa strane od grošice. Metni
na jednu stranu na dno, drugom krajem
pomi i smi na stranu. Suho se sprema. —

Poprinske za filanje (g. d.)

Očišćene poprinske napuni do
gola sa soli i složi jednu do druge da
stoji do drugog dana. Don što su prstima
poprinske ostari u posudi. Poprinske složi jednu
u drugu u flosu i zolij ovim oslom. Prije
složenja mek oprati i ostaviti u hladnoj vodi
stajati. —

Kiselci mostarci

Na 5 l flosu razredi se
1 l. esenca u bućuranoj neposuhanoj vodi.
Sosa soli, malo tučene kipe i nekoliko
gama gorušice i malo sijelog bilera. Odmah
povezati i spremiti na suho mjesto. —

Penny od jagode

Na 1 kg jagode / porirnih / 2 kg
siera . jagode se suhejo , onda se doda
sicer : mhe dan je gusto . Kolik se
flaše : hladno gorijo . —

Kuhane risle papirne (iz novina)

Za 1 kg papirne potrebna je $\frac{3}{4}$ l. octa ,
3 žlice olja 6 novih siera , malo soli , cipele
popre : no vnu nože solilo . Oct se svin pridodati
storimo suhoti . Metatim speremo papirne odrežemo
peteljne , - se debelom iglom izbademo da n ni
može ni sora . Voda oct zavri storimo n rjezo papir
ne (koliko stane n posudu) : suhamo ih 5 minute .
od početno vjenja , se olji stane . Zatin ih uvodimo
: storimo n drugu posudu , o n veli oct storimo
suhoti druge papirne . Votom presuhane (b) papirne
n posudi prelijemo velim octom n vjem on se suha
le . Drugo jutro ih složemo n boce : prelijemo
ohladnim octom n vjem on se suhale , odzgo je

dobro moliti molo nje da ost ne blepi. Boce rejenos:
oprenimo na hladno mjesto. —

Mehane za solotu i verivoli noina)

Očiscene i oprene svježe mehane
nosloženo u boce, zolijemo svježom vodom i no-
voh molo solicilo. Boce čisto rejenos i kuhemo u
gori pola sata. Za nevolio done će se zamutiti,
ali za novo vrijeme se osvin očisti. —

Slani mostarci (gta minjare)

Opreni mostarci se porlozi u
boce, se molo višnjeg lita, napro, hene i
cijelog popra. Zolije se vodom i doda se soli
na svaki litru 1 žličica. Zaveže se i stavi na
sunce da provi. Kad prestane vreti spremi se
na suho mjesto. Čest se brzo izlisti. —

Poprivi za pranje (iz noina)

Zdrave, mesnate poprivi se oprem,
očiste i nosložu u boce jedna u drugu. Poprivi

moreji biti dobro sejstene. Metutim smo vseh
vojce, voje smo namam nestropi. Tuke se u
vlastitim sasu. Kod su vuhane, parisonas ih i
jo togle pael jimo pavo paporine. Ne vlt starnu
malo solivle, crvto rezimo i vuhamo u pari
14 minute. —

W. nuham: Kongenians gela; Kongeniansi nganji

Rozm

Prostýejí sepmu

10 l. mšnice ili slobi je
lurčije, 4 kg loje ili drugih masnih stvoren
: 1 kg lučnog romena. Sve zajedno pristaviti
u veći posudu i rukom miješati žiti 2 $\frac{1}{2}$
Kod je rukom ostati se u istoj posudi, miješati
se ohladi izreže se u grozni sni. —

Filome jaja (f. d.)

Kuhaj jaja. Izvadi žutance,
pomiješaj : dodaj malo putra, senfa, popra
sena od limuna i posivomih sardelica. —

Nada Lovrak (udana Nadvornik)

Drž. osnovna škola u Vel. Grotovcu

Br. 134

gl. imk. 1629

Svjedodžba otpusnica.

Lovrak Nada, učenica četvrtog godišta, rođena
dne 28-II-1920, smkt. vjeroispovijesti, polazila je osnovnu školu
od 1-IX- 1927 do 30-V- 1931, vladala
se pohvalno te je naučila propisane predmete ovako:

Nauk vjere odlično
Hrvatski ili srpski jezik odlično
Računstvo i geometriju (obliko-
slovlje) s crtanjem } odlično
Stvarnu obuku veoma dobro
Krasnopolis veoma dobro
Risanje (crtanje) slobodno odlično
Pjevanje (svjetovno i crkveno) } odlično
Gimnastiku odlično
Gospodarstvo i gosp. ručni rad
za dječake } /
Kućanstvo /
Ručni rad (za djevojčice) odlično

Budući da je ustanovu § 47 školskoga zakona od 31. listopada 1888., dotično
naredbe zem. vlade, odjela za bogoštovlje i nastavu, od 24. siječnja i 13. prosinca 1895.
br. 1.390 i 17.667 zadovoljila, to se otpušta iz ove škole.

U Vel. Grotovcu, dne 8 jula 1931

Upravitelj škole
Trivanić Pavlo



Razredni učitelj:
Prnjavorac

PRIMLJENO KOD RAVNATELJSTVA
DRŽ. REALNE GIMNAZIJE BJELOVARSKÉ
DNE 26-VIII-1931 PR. BR. 830/1931.

*Lovrak Nada polagala je u gvoj. školi prijemni
ispit dne 31. avgusta 1931g. i polozila ga.*



Direktor:
Kilian



Godina ?, razred?



Godina ?, razred?



Godina ?, razred?





20-11-38

Foto M. Bajlé
Pavlovac—Dražica





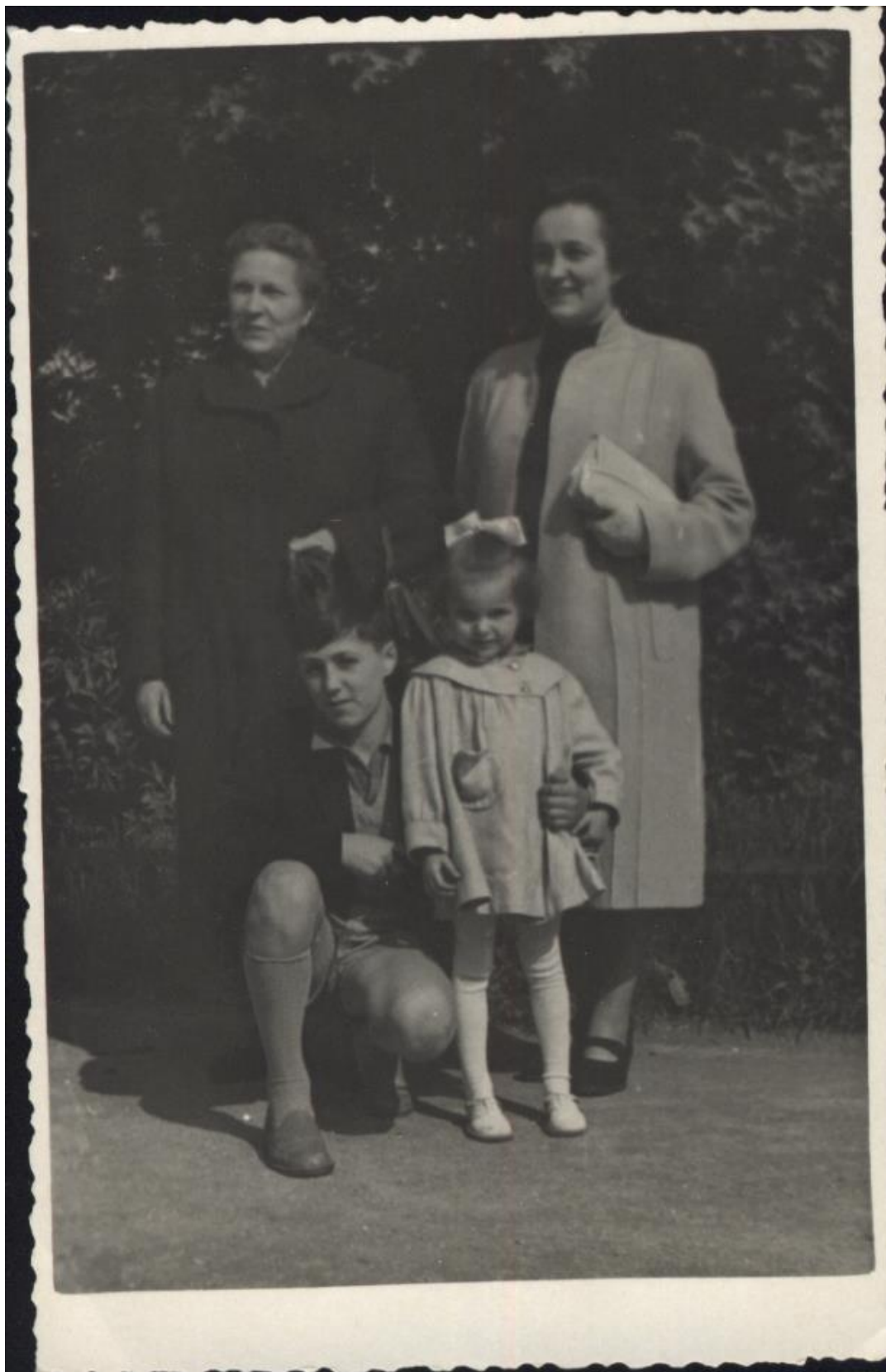
Zlata Gazdić (Štefulinac),

---!?? ,

Nada Lovrak



Braco (Mladen), Nada i Darko (Davorin) Lovrak



Marica Lovrak (majka Nade), Nada Lovrak
Sin Zlatan i Vesna Lovrak (Stankić) sestrična
(Zagreb, Maksimir)