

RECEPT ZA KRVAVICE

Sestavljeno po raznih virih. **Spretna kuharica, Nova velika kuharska knjiga. Navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila.**1923, Anton Turk, knjigar; str. 89

»235. Krvne klobase.

Zreži na kri ene svinje 6 žemelj na koščke, nalij nanje 3 litre svežega mleka da se napoje. Skupaj potem, kar je slabejše slanine in skuhanu sesekaj; dobre masti toliko segrej, da zacvrči, ko deneš vanjo žličico ajaronovih plevc in ravno toliko zdrobljene bazilike in malo mete; s to mastjo zabeli žemlje, prideni stolčene dišave (Gewürz), limoninih olupkov, soli, skozi sito pretlačene krvi; če je mešanica pregosta, priliješ še lahko nekoliko juhe, v kateri se je prej slanina kuhala, prideni tudi slanino, premešaj dobro in napolni čreva. Narejene klobase moraš malo v kopru popariti, a prehudo ne smejo vreti. Preden neseš na mizo, jih speci in daj jih z gorčico (ženfom) na mizo.«

RECEPT ZA SADNI KRUIH

Sestavljeno po raznih virih. **Spretna kuharica, Nova velika kuharska knjiga. Navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila.**1923, Anton Turk, knjigar; str. 155

»426. Sadni kruh, fin.

Skuhaj 1 kilo suhih hrušek, katere so se bile pred sušenjem olupile, precedi, na hruškinem precedku skuhaj potem ½ kile suhih češpelj, dokler se sok ne pokuha celo. Hruške zreži na tenke lističe, češplje pa podolgem, zreži tako tudi 1 kilo fig, 28 dek datljev in 1 kilo velikih rozin, vse dobro osnaženo n pešk očiščeno, prideni ½ kile pignol, 14 dek zrezanih lešnikov in 28 dek orehov, po dolgem na 4 dele razrezanih, kakor tudi 21 dek po dolgem zrezanega citronata, drobno zrezane lupinice 2 limon in 2 pomaranč, cimeta, klinčkov (dobro stolčenih), 2 decilitra ruma ali pa nekoliko več kakega likerja in pusti vse to pokrito čez noč stati. Druzega dne primešaj 14 dek sladkorja in kvasa z ravno takim testom. Testo se mora na drobne kosce raztrgati in med mešanico vmešati, da jo veže, a se ne sme kot testo od sadja ločiti. Od ravno takega testa zvaljaj bleke in v nje zavij v podobi štruc ali hlebov prej navedeno mešanico, konce dobro skupaj stisni in daj jih v pletarke kipovati. Kipovati morajo dolgo in tudi peči se morajo na ploči (Blech) počasi. Kadar jih deneš v peč in kadar jih zopet izvzameš, pomaži jih na površini z mlekom.«

RECEPT ZA SADNO POTICO

Remec, Marija. **Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši**, 1931, Družba sv. Mohorja

»540. Sadna potica.

Sadna potica. Napravi nadev: Skuhaj 1/2l namočenih in opranih suhih hrušk, kuhanim odstrani peške, peclje in muhe, jih deni na desko in jim prideni 6 suhih fig, pest orehovitih jedrc in nekoliko drobno zrezane limonove lupine ter vse skupaj prav dobro zreži. Nato stresi vse v skledo in prilij 1/8l vročega mleka. Testo pa napravi kakor za ceneno potico, le jajce lahko opustiš. Ostalo napravi vse kakor pri ostalih poticah.«