

JASENOVAC
LINTHICUM
SUMMER

roll

2001

Date

1

6.13.01

IBANF
China



JASENOVAC
LINTHICUM
SUMMER

roll

2001

Date

1

6-21-01

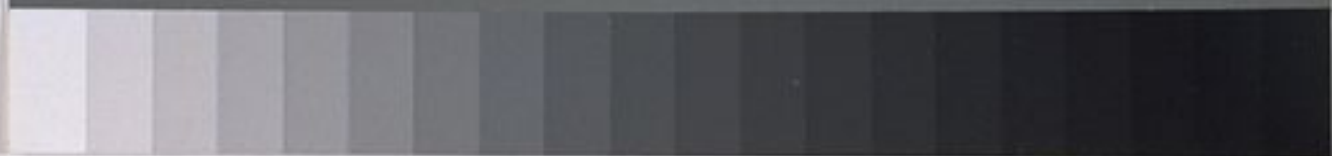
© The Tiffen Company, 2000

KODAK Gray Scale



Kodak
LICENSED PRODUCT

A 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19



Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres

KODAK Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2000

Kodak
LICENSED PRODUCT

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.

40/P

NOTES SA KUHINJSKIM RECEPcijAMA

ručne izrade, bivše logorašice Hry Anotele.
Notes je ispisom u logoru Stone Grediste
u veljači 1942. godine.

d = 11 cm

s = 17 cm

22 lista.

1.

RECEPTI

ANBELA HRG

LOGOR „STARA GARDIŠKA“ - VEJJAČA 1942.

Jer nisam postala narodni heroj
ovi se zapisi ne nalaze u nikakvom
muzeju. Ali, ja imam djecu i
želim da se to sačuva. Pisano je
u siječnju i veljači 1942. kada
se uopće nije jelo /od 3. do 26.
siječnja 1942./ i veljači iste
godine kad se dobivao jedan
obrok rijetke pure ili graha.

Učeri:

40 dg brašna
Otkos praška
soli, kulin
isunjaj, tjer

12 dg masti,
brašna, soli
Otkos praška
kroc masin
Učeri sa voh

1.45 kg brašna
mjerica voh
Učeri sa voh

1/4 kg kvasca
ili masti, ma
Učeri od kuh

30 dg kukuru
šičra, 15 dg
kvascaj nito
Učeri sa čaj:

3 jaja, 24 dg
kvasca, man

7 dg šičra, 14
javi pumel, pu
i šičrom i pl

60 dg brašna
malo mlijeka
kum. kumlin
učeri i l.d.

Recepti:

40 dg braina, 5 dg putra, 2 jaja, 12.5 dg šećera, (šahin
Oetker praška sa peskom promiješaj sa bračinom, malo
soli, šalim kuma, pol limuna korica. Pol slatko
irinjaj, tjeraj kroz mašinu, pravi forme i peci.

12 dg masla, 3 jaja, 25 dg šećera mješaj, dodaj 60 dg
braina, soli, 2 limunove kore ili vanilije, 1/2 paketa
Oetker praška sa peskom. Suti 1/2 rata slateti, tjeraj
kroz mašinu, pravi forme i peci.

Recepti sa vanilijom:

1.15 kg braina, 30 dg šećera, 3 jaja malo vanilije, 1
mjerica sluzja, 1 šica soda bikarbone, 20 dg putra.

Recepti sa sirom:

1/2 kg kravskog sira masnog, 1/2 kg braina, 10 dg putra
ili masla, malo soli, soda bikarbone, vrata šećeri.

Recepti od kukuruznog braina:

30 dg kukuruznog braina, 10 dg bračinog braina, 15 dg
šećera, 15 dg putra, kora od citrone, malo soda bikarbone.
Korovčij mliječno sjeck, pravi forme i peci.

Recepti sa jaj:

3 jaja, 21 dg braina, 15 dg šećera, šaha mješavil
kikirjaka, mandula ili oraha.

7 dg šećera, 14 dg putra, 21 dg braina, 3 rumanjka, vaniliji,
pravi forme, premari bjelanjkom, przi mješavinom oranima
i šećerom i žlti.

60 dg braina, 10 dg masla ili putra, 1 jaje, ako je potrebno
malo mlijeka ili limuna, 30 dg šećera, soda bikarbone. Pravi
forme. Kukuljinaraj: tobolada, žemla, premari bjelanjkom i
šećeri i t.d.

Kuglice:Od naranče:

100g od naranče očistena od bijelog mesa, omelje se 3 puta, koliko te mas, toliko šećera, to se probuha, pravi se kuglice, uvlači u kristal, drugi dan se umasi u čokoladu.

Od kandiranog voća:

2 tablice Tunk čokolade rastopi na pari, dodaj 1-2 žlice ulja. To rashladi i umjeraj mjerom od 1/2 l isjeckanog kandiranog voća. Za šćiricom vadi, pravi forme, stavljaj na fol papir i drži preko noći na hladnom.

Od limunika:

14 dkg oljnatih limunika i želi dok su smesti. Zamelji ih, dodaj 14 dkg šećera, 1 kelanjak, 1 ribna ribena čokolada, ranijeni, pravi kuglice i uvlači u kristal.

Od čokolade:

25 dkg Tunk čokolade rastopjene, 25 dkg isjeckanik oraaha, 1 žlica summa, 15 dkg šećera, pravi kuglice i uvlači u kristal.

Od fige:

15 dkg figa, 1-2 naranče s korom zamelji na mlinici, dodaj 10 dkg šećera, malo ribene čokolade, sve umjeraj sa kristalom, pravi kuglice i uvlači u kristal.

Od badova:

1/4 kg ukusih badova, 1/2 kg šećera, 1 žlica summa, 15 dkg putra. Putar sa šećerom razmutiti, badem umjerati. Pravi kuglice. Ubramy prema ukusu. Stinja se može staviti; uvlači u kristal, umočiti u čokoladu i t.d.

Kohovi:Čokolad:

3 antanjka, 7 dkg

1/2 žlice summa,

7 kelanjka, bodl

Staru kuhati: 3/4 m

Grilan:

Peci 7 dkg limunika

što se oštadi na

šećera, umjeraj

premaranom

3/4 rata. [čudo

Gris ko:

1/4 l limunika,

gusto. Važi je

promjeraj i 1/2

1/2 dkg žolova

mahnatro pto

Koh od:

6 kiffa narivati

da upije. Lijti

limuna 10 dkg

čula, 1 žlica

dodaj, staru u

Koh o:

7 dkg putra, 7

1/2 žlice summa, 7

umjeraj i dani

Koh o:

1/2 limuna s k

putro za vodu

kuhaj 3/4 rata. k

Ukoloni:Tokolad koki

3 kantarjaka, 7 dkg šicera abturbati, korica od limone,
 1/2 šlice rumca, 7 dkg ribani tokolade, 7 dkg mandula,
 7 belanjka, modl premazan masni, stavljen u tlo.
 Glavi kuhati 3/4 sata. [Tako od vina]

Grisc koki

Peci 7 dkg kantarjaka, 7 dkg šicera do karamela. Nakon
 što se ohladi smesiti. U smjesi od 7 belanjka sa 7 dkg
 šicera umješiti razmješeni karamel. U modlu dobro
 premazanom i porcijanom otvorena peklina kuhaj
 3/4 sata. [Tako od kave]

Grisc koki

1/2 l mljeha, 7 dkg grisc 7 dkg šicera kuhaj dok je
 gusto. Kad je gotovo dodaj 7 belanjka umješiti, lagano
 promješiti i zalijevati stari u modl natopljenu vodom.
 U drugu zalijevati stari 2-3 ultra pastozijene tokolade i
 mahnarod stari u modl. Kuhaj 3/4 sata.

Kok od kofeina

6 kofeina narivati na kockice, umočiti u mljeha,
 da umješiti. Umješiti 3 kantarjaka, 3 šlice šicera, korica od
 limone, 10 dkg crebra, 10 dkg keramit oraha ili man-
 dula, 1 šlice rumca, umješiti od 3 belanjka lagano
 dodaj, stari u dobro podmarzani modl i peci 15 min.

Kok od rumca

7 dkg putra, 7 kantarjaka, 7 dkg šicera, 2 del kiselog vrhnja
 1 šlice rumca, 7 dkg maslaca, umješiti od 3 belanjka. Lagano
 umješiti i stari u dobro podmarzani 7 modl peci 1/2 sata.

Kok od limuna

1/2 limuna s korom kuhaj u malo vode dok omekša.
 Potom ga onda iscedi i stari u kiselut od 4 jaja. Na peci
 kuhaj 3/4 sata. limun s morskim i injeđiti, ne mora kuhati.

Koh od kumpira:

6 kutanjka mijesaj sa 14 dje šecera. Pimjese sa
21 dje ~~šecera~~ i kutanjka pricuvaj kumpira, mijesaj
od 4 bjelanjka, miris limuna. Kodl dobro namazati i pici.

Koh od karanjaca:

Nacini tijesto, narvajaj i pravi tanke karanjce. Kutaj sa
mljekom sa vanilijom dok se zgusne. Ohladi dodaj 2
kutanjka sa 2 ilice šecera, puno creva, mijesaj od 2 bjelanjka
i pjeperu u dobro namazanom modelu.

Koh od vohinja:

5 jimanjka mijesaj sa lude pjenasto, 5 vel. ilica šecera
3 ilice brajna, 5 ilica vohinja, mijesaj 5 bjelanjka. Pici u
dobro namazanom modelu.

Koh od jagoda:

2 namazanom model (tortu) stavi red piskoda, na
to isto jagode, onda piskote pokriveni njom, jagode
pokriveni i u ovom urezane piskote i t.d. Daj muke
piskote. Soljiti mijesati od 6 bjelanjka sa 6 ilice šecera.
Pici kod umjerenosti vatre 40 minuta.

Koh od bilo kakvog voća kao i od jagoda:Treml:Ratna:

3 ilice brajna
mljeka. Sa
retn mijesaj.

Treml:

1/2 l slatkoj
od sa lude
1 um liker, a
sa kaju slag.

Karanjce:

10 dje kocke šeci
Ohladi i namazati
mljekom, 6 jimanjka

Treml:

1/2 l mljeka, a
sa retn tuki
~~retn~~ i latic
sa stidijaka.
imjeseati i sa
jagoda dodati
imjeseati i sa
rodnom, nje
staklene idje

Kakao:

4 vel. ilice
mljeka ili
agurne. Kad
Pun

6 jimanjka
1/2 l slag. Sa
sa stari

Kreme:

Krema kava:
3 žlice kava, 4 žlice ~~šećera~~ ^{šećera}, 2 del mlijeka, 2 delo uljevanje. To mlijeko malo crno, malo lito i kiselj, na vodu mijesaj. Naravno na jaku vodu.

Krema sa likerom:

1/2 l slatkog vrhnja, 2 intanjka, 4 žlice šećera. Sve tuje dolje se bude ilag. U čaši u kojoj se servira, mlijek i um kava, malo kreme, opet liker, pa krema i t. d. Na kraju ilag. Lica se umijesati i malo koklade.

Karamel krema:

10 dly kocke šećera, 10 dly šećera i tuje na vodu. Otvoriti i zamijati. Lica se 3/4 l vode prokubaj, dodaj 1/2 l mlijeka, 6 intanjka, 10 dly šećera i tuje na vodu.

Krema od jagoda:

1/2 l mlijeka, 6 intanjka, 30 dly šećera, 1 žlica gis kava na vodu tuje dok ne zgusne. Dodaj 6 žlica vanilije i ~~šećera~~ ^{šećera} i laticine u hladnoj vodi. Dobro umijesaj, kava sa študijaka. 15 dly profiniranog jagoda dodati u kremu umijesati i staviti na hladno. Tu to vrijeme 15 dly jagoda dodati umijesaj i gis od 6 bjelanjka, dobro umijesati i dodati hladnog kreme. Kava je pokriveni rodom, opet u masu i gustiti. 3-4 vata. Kava na staklene dleke i ubran voćem jagodama.

Kava krema:

4 vel. žlice kava, 5 žlica šećera, 1/2 kocke kava, 2 intanjka ili jake crne kava malo salica. Kava dok zgusne. Kad ohladi dodaj 1/2 l ilaga.

Rum krema:

6 intanjka, 6 žlica šećera, 6 žlica rum, 1/2 l ilaga. Umijesaj, dodaj rum ilaga umijesaj, a gis na staklene dleke i ubran voćem.

Varniti krema:

5 rumanjka, 15 dlj smilji šećera, sijela smilija
 1/2 l mlijeka kuhati na pari, 6 lista pastozijena
 iklature dodaj. Dodaj kondenzirani voće. Vrhovi u dobro
 namočen modl. Kad se stvori istvori na odjelu
 loze se staviti i 5 alba čokolade.

Krema od kisjaka:

3 rumanjka, 10 dlj šećera abtrahati, 1/2 l mlijeka
 na vatri sve tuci dok zgusne. Dvomi s vate kad
 ohladi 1 šlica rumna, 20 dlj prženih namuljatih
 kisjaka. Vol promjeraj, fore slag.

Krema od voća:

Vol isto kao kod kisjaka, osim što dolaze mjesto
 kisjaka stamonto voće i mjesto mlijeka mliče
 avri sir.

Krema od jagoda:

1/2 l mlijeka, 6 rumanjka, 30 dlj šećera, 1 šlica gris
 brašna. Na vatri tuci dok se zgusne. Dodaj pehlo
 pastozijena 6 tabli iklature i t. d. (na pehločinu, stani).

Krema od kave:

5 rumanjka, 5 šlica šećera abtrahati, 2 del jake
 crne kave, promjeraj, i tuci na pari.

Krema od narandje:

3 jantjaka, 2 narandje sok, kora od cetvane malo ve
 mlijec i rumna tuci na pari, šlica brašna, 2 pjelauke
 i 10 dlj šećera tuci na pari sok je gusto. Stavij u
 čase, gore slag.

Krema sa šleu krafne:

2 rumanjka, 2 šlice šećera abtrahati, 2 šlice pastozijene
 čokolade, 1/2 šlice gris brašna, 1/2 šlice mlijeka dobro mije-
 nati na vatri. Kad je gotovo u šlastu 10 dlj abtrahati
 putra i por kafi rumna.

Čedo:

od sir
 1 jajc, 2 rumanjka
 1/2 l mlijeka
 1/2 l mlijeka
 1/2 l mlijeka

4 rumanjka, 4
 cimeta sok od
 pari tuci.

2 rumanjka, 1
 na vatri dok se
 kafi rumna, 1/2
 stani u loncu

Vol isto kao kod kisjaka, osim što dolaze mjesto
 kisjaka stamonto voće i mjesto mlijeka mliče
 avri sir.

4 rumanjka, 4 šlice
 brašna tuci na
 kad je blizu g
 putra da se
 tijesto i drugin

Pačto:

la vanilija
 pastogfene
 tihni u dobro
 travi na odjelu.

Od nina:

1 jajc, 2 rumanjka, 7 olj šćelca, 1/4 l nina, tuci na
 prvi dok spusti.

Od marmelade:

valica mljeka i
 s rabe, kad
 i vanilijet

4 rumanjka, 4 šćelc šćelca, pora od limuna, malo
 cimet, ml od limuna, 1 šćelca marmelade, na
 prvi tuci.

Od kave:

odase mjesto
 ljeka mra

2 rumanjka, 1 jajc cijelo, 7 šćelc šćelca dugi miješati
 na šćelćinom brašna, 1 kavin gake bijela kava (tamna),
 kava rumna, plako umvini u znanu. Travi na prvi i
 travi u lonac na hladnom vodom.

Valma na krenisute:

a, 1 šćelca gris
 • dodaj pethod
 uthodnog stravi).

4 rumanjka, 4 šćelc šćelca, dodaj čava mizjka, 2 šćelc
 brašna tuci na vtru, dodaj 5-7 olj putra i vanilijet.
 Kad je klicu gotovu dodaj miješ 2 2 belanjka,
 gusti da se ohladi. Kad je hladno prebaciti pecinu
 tijesto i drugim tijestom peknij.

i, 2 ocl jake
 ri.

que malo re-
 maina, 2 bjelačk
 gusto. Nalij u

ka pastogfene
 iha dobro mije-
 lje obtrubenoj

Pila:Eier kougak:

5 rumasjka, 35 dkg šećera, mlijeka: 1 vot. Kad je
gusto na vatri dodati $\frac{1}{2}$ l mlijeka. Skini s vatre
i dodaj $\frac{1}{4}$ l jogurta. 3-4. 1/2 l jogurta i 1/2 l rumu, pro-
cijedi i stavi u lovi stavjati 3 tjedna.

Heritak adrasja:

6 jaja s korom, 6 limunova sok, mlika stoji per darna
dok se partopi ljuba jaja. Dodaj 1/2 dkg šećera i 3 del kougak.

Liker od kave:

$\frac{1}{4}$ kg mješavine kave mlakaj sa 3 del vode i cijedi. 50 dkg šećera, 2
del vode ispinati. Obletenu krom i obletenu šeker promijanj
sa 3-4 del alkohola. Natri u istu stari 1 vaniliju i per
ruma jecne kave. Ovisi na hladnom. Za 10 dana proceji.

Rečki kvas od limuna:

5 limuna isjezi na tanke kriške i proceji kistice stari u
vodi mlak sa $\frac{1}{4}$ kg sokaj grozda. Zakuji 1 l vode i 10 ukum
varladi, pr ostlom tom vodom salij limunom i grozdićem.
Založenom jokuji i nli se ohladi. U istu ohladenu namuti
1 dkg gorine i sok promijanj. 3-4 mjesi mriši stari i ml-
da. Gud jut: jokuji 2 darna dol limunom i grozdićem
gotu na proceju. Tada proceji, ratoni u lovi i u
lešicem stari 5 dana nli stoji. Kad se toir, pjeni se.

Torte:Ratna to

$\frac{1}{2}$ kg kumirog
10 kom trina
soda bikarbo
dodaj brašno
i jecne mas

Kukuruz

4 antangka, 10
 $\frac{3}{4}$ sela, 12 dkg
šela, 15 dkg jecne

Torta sa

4 antangka sa
istim mriši ml-
na ml mriša
bjelanjka ml
Panama

7 antangka,
dobro jecne
lanjka. 10ci
12 dkg jutra

Pininger

Na jani se
21 dkg šećera,
ml, skini s
dodaj 21 dkg
krema se ma

Orna to

8 jaja, 21 dkg
5-6 šlica, jec
i kliničica.

Torta:Putna torta:

$\frac{1}{2}$ kg kvasnog brašna, 25 dkg šećera, 3 ilice pekmeza,
10 kom tucanih klinčića, 22 ilice vode, kivića
soda bikarbonat. Sve osim brašna dobro samuntiti,
dodaj brašno, davi u modl peti. Krema volji bilaj
i žirijev orasima.

Kukuruzna torta:

4 jantanjka, 16 dkg šećera, korica od limuna, miješati
 $\frac{1}{4}$ sata, 12 dkg kukuruznog brašna, mješ od 4 bjelanjka.
Šila: 15 dkg putra, sok limunovite i šila po želji.

Torta od muke:

4 jantanjka 21 dkg šećera, 38 dkg ribane čokolade i
istomente muke, 13 dkg kivijska ribanil, 10 dkg breke,
na sok mrača bezgledra, $\frac{1}{2}$ limuna sok i kora, 4
bjelanjka mješ.

Panama torta:

7 jantanjka, 14 dkg šećera, $\frac{1}{2}$ sata srebro čokolade ribane
dobro miješati, dodaj 14 dkg oraha, mješ od 7 bjel-
lanjka. Peci u 2 dijela. Šila: 12 dkg vanilije šećera,
12 dkg putra, 12 dkg čokolade, time bilaj i ukrasi ju.

Ringler torta:

Na pari se miješa 5 ilica konjaka, 3 jantanjka,
21 dkg šećera, 16 dkg čokolade i vanilije kad se ugu-
me, skini s vatre i miješaj na hladnom. U oblatenon
dodaj 21 dkg mješovit kivijska, 21 dkg ulovnog putra
Krema se namazi na 7 oblati, jelijs čokoladom.

Črna torta:

8 jaja, 21 dkg šećera se miješa, dodaj 21 dkg oraha,
5-6 ilica gorla ranočimil u rum, malo limunov
i klinčića.

Pyntöni:

Junk iskolassa
se vide koston
sice inelalica
jett paper. pro
laka

1 page 10 dly
de 10 dly
iti kiera, pro
06

18 dly isku
kollaj 10 dly
mijeka. Na
palmasama

06
25 dly uune
sante ih bin
3oh last nyute
Laji vade. Uki
ritame iskolassa

Bouloni:Voim:

Tunk iskolada se sastoji na yeri. Pijedimom voim se vede kristice i mjesto njih drozga mandula. Nalodi soli avilaticom unosi se iskolada i izvija na jett yeri. Jone nti voim se sama, kompta ili kanderans iskolad bouloni.

1 yeri 10 dly seera 1/2 veta mijesati, 15 dly rast iskolada 15 dly pratinul mijesati s izvija, 2-3 dlyce sama ili siera, gran kuplice i izvija u silama iskolada.

Od kave bouloni:

10 dly seera stari na viti oloke josti kao slato. Dodi 10 dly putra, solim jate esse kase, solim mijeska. Na yeri kuhaj dok gurne. Klij na dasku palmaranu putrom i stari na kocke.

Od mshol bouloni:

25 dly urone mshol nasitaj u 25 dly seera, 2 masante ili timune rok i kase, izvija dok je gurno. Jot last gurni stari mshol i stinckaj do raduje lagi vode. Skini, gran boulone i muce izvija u silama iskolada ili kristal.

Polade:Od oraha:

5 čumanička, 10 dlj šećera abtriliti; otudaj 10 dlj mije-
venil oraha i mješ od 5 bjelanjka. Lagano peci. Kad je
pečeno staviti na kazu prozračnu šerom, i kad je
vruc pusti na stranu. Za kazu staviti i putu
da se ohladi. Šila: 4 šlice mlijeka, 3 šlice mullera
sopri pije nego mlijeko kapiji. Pusti da se ohladi.
Lijepaj 10 dlj putra na 7 dlj šećera i pehlić vanilije.
To svadaj u kuhano brašno (kao izumci) i skupa
abtriliti. Otudaj polad, pemaši ga, stavaj bra kaze i
mješ šećerom.

Od kakaova:

8 čumanička, 8 šlice šećera, 4 šlice brašna, 2-3 šlice
kakaova, 8 bjelanjka mješ. Topiti i staviti na mokr
pavlatu i pemaši sa: 1 šlice brašna, 4 čumanička
1/2 l mlijeka i 10 dlj vanili šećera. Dobro mješaj na
stran od kapiji. Time pemaši polad i svadaj ga.

Od kestena:

1/2 l kestena oguliti, skuhati i perirati; 3 šlice sitnog
šećera, 2 dlj putra, malo reuma. Dobro izmješaj i
stavljaj 1/2 cm debelo na platinu mokre pavlate preko
pavlate. Doko kaze se mora izmješati. Šila: 3 šlice
sitne iskolade, 1 jaje, 3 šlice vanili šećera, reuma,
2 dlj putra, dobro izmješaj, pemaši tijesto i stavaj.
Glačura od iskolade ili slaf.

Glacura od oraha:

2 belanjka mješ, 10 dlj sitnog šećera, 2 šlice sitne
iskolade izmješati na stranu i putu staviti 1/2 vata.
Doko se pije sitnim šećerom i pjemješeno
izmješati. Kadutim se dobro izmješati 10 dlj putra.

10 dlj šećera,
sitna reuma
tijesto, stavaj
Da na

6 jaja, 6 šlice
putra od nasau
3 čumanička, 3
1 narandje, m
staviti 15 dlj

tijesto i stavaj

Čokolada

4 šlice vanili
reuma, 1 šlice

is, 2 čumanička

reuma, ma

narandje i k
ove to na p
izumci itane

proizvesti i 2

Polada

3/4 lj pumkare

mješ šećerom

na stranu, 1 h

(kad se sitna

šila: staviti 1/2

reuma pemaši

stavaj da se

10 dkg šećera, 3 žlice sumca, 2 tonda kuhana prope-
nirana sumanjka. Time se namoše korovljanov
tijesto, carola i stari na hladno

Ov naranče:

6 jaja, 6 žlice šećera, 4 žlice brašna, malo kakulova,
kora od naranče. Topiti, istriti na pšeterenim rogn.

3 sumanjka, 3 žlice brašna, 15 dkg šećera, sok i kora
1 naranče, na pari mijesati got rognom. U oblaten
stari 15 dkg abeliberovog putera. Time premoše propečen
tijesto i carolaj.

Čokolad salkusa:

4 sira naribati ili rastopiti čokolade, 25 dkg citronata
sareci, 1 šaku oraha ramlji, 1 šaku oraha grubo sareci,
is, 2 sumanjka, 1 klinčić istuti, sok i kora od li-
muna, ora sok mora cimeta, maslac i sok od 1
naranče i kora, 25 dkg šećera u prahu, 12 dkg puter.
Sve to na pari dobro umiješati. Na dasku dobro up-
rijenim štambukorom piliti, ml, rastlati, samostaj u
pergament i tako mris 6 tonda.

Palada od smokave:

$\frac{3}{4}$ kg smokave oprati, isbricati i ramljiti. Na masu prap-
nij isirnom korovljanov i gemači filom: 15 dkg šećera ipinaj
na rognom 1 limunova korom i 1 ramljijom do mješavica.
(Sve se mliha stari u šlice i rahlja mora isati mijesati)

Zatim stari $\frac{1}{4}$ kg mješavice oraha i puteraj i isirnom ma-
nom gemači korovljanov smokav, kao rahljaj i pergamentom
sluštaj da se mris.

Razne smite:

Hamburger smite:

20 dkg brašna, 15 dkg putra, 7 dkg šećera, 3 čimnjanjka, kora od limuna. U namazani pleh stavi to tijesto, četvrtu plinčicu pekuntram i neka stoji. 1/2 kg samfrenit mandula, 20 dkg šećera, 2 žlice samfete kave, 1/2 limuna sok, čita kora limuna, 3 žebra sibirne čokolade, 1 šibica umma, 7 dkg rast. putra i 5 bjelanjka snjez. Dok se tuče snjez, neka se tijesto peče. Kad je tijesto pečeno, ista se masu preliti: gore i neka se peče da se 3/4 sata kod lake vatre. Pecati u plehu. 5 dkg čimnjanik mas: dula laci, na sok svega prije pečenja.

Čokolad smite:

8 čimnjanjka mijerati sa 20 dkg putra 20 dkg šećera, dodati 20 dkg mješovite čokolade, 20 dkg mješovit oraha 1 dcl umma, 4 žlice brašna i snjez od 8 bjelanjka. U namazani pleh preliti, plako plin i šećer.

Smite od makas:

5 čimnjanjka, 15 dkg šećera i 15 dkg putra mijerati dok je pjenasto. Na toga 7 dkg mandula ili limunjka, mala umma, 15 dkg makas i snjez od 5 bjelanjka. Sve dobro ismjeriti i peći 3/4 sata. Kad je pečeno moći se premarati čokolad glazuram. (Čokolada putra)

Smite od kekse:

"Du-du" (ili Albert) kekse 1/2 kg prelaziti jedan red na platin i namazati sa kremom: 3 čimnjanjka, 3 žebra čokolade 2 žlice sone kave 3 žlice šećera, tuči na pari dok spusti. 25 dkg abtchilenski putra primjeraj diladlenaj kremi. Primjeraj dolazek kekse, za kremu. Vroki se kekse prije namotati u kagucinca i umazati.

Karasi

1/2 kg šećera
1/2 kg putra
15 dkg putra
4 platinu sli

Kakao

1 jajc 1/2 kg
putra, 6 dkg
šib na

ili
šećera u t
u tvari 2 p
sa šećerom

Smite

4 čimnjanjka
kolade i snj

Smite

25 dkg šećera
mit naha,

u 3 dijela i
marjka, 1 v

na pari. Na
premar: m

Turen

18 dkg brašna
mali malo

rumijeri ne
piti mi da

sto ravnaja
buzij. 2 putra

na i putra

Karamel smite:

1/2 kg šećera se kuha s 1 l mlijeka i rešilijom dok postane gust i tamno kao karamel. Na kraju dodaj 15 dg pšenič istručenih mandula i tunc premaz 4 oblatna slojčici jedan na drugi.

Čokoladni smite:

1 jaje 1/2 kg šećera, 1/2 kg brašna, 1/2 l mlijeka, 6-10 dg putra, 6 dg kakaoa, malo voda likerone. Peci u tavi na smite.

ili:

šećera u tavi i 2 jaja, putra u tavi i 3 jaja, brašna u tavi i 2 jaja i 2 šlice kakaoa. Putar se mijeriti sa šećerom. Dodaj 4 inmanjka 1 pr 1, kakar, brašno i 4 bjelanjka mješ. Polaganu peci 3/4 sata.

Smite od oraha:

4 inmanjka, 12 dg šećera, 15 dg oraha, 2 rebra čokolade i mješ 4 bjelanjka.

Smite od kase:

25 dg šećera, 25 dg putra, 25 dg brašna, 25 dg mješovitih oraha, kiseljaka ili badelna 1 jaje. Kardijeli tijesto u 3 dijela i vrlo malo selno peci. Tila: 25 dg šećera, 6 inmanjka, 1 vanilija, 4 šlice jake crne kafe, me mješovit na peci. Kad oblati, lagano umijesaj 1/2 l ulaga i premazi s 3 pecena tijesta i postavi jedno na drugo.

Premsmiti:

12 dg brašna, 16 dg putra, 1 inmanjak, kas kiseljaka masti, malo soli, malo vode, malo ulja. Val ovim putar umijesaj me pretorda mi premlano. Putar ovim priti mi da bude plovat i pruzij brašnom. Tijesto razređaj stoni jore putar, peklog, tijesto i odij kom kuzij. 2 putra ponovi. Misa stoji na hladnom 1/2 h i na 2 putra peci. Tila: krama 2.

3 inmanjka, tavi to tijesto, 1/2 kg mješovit kase, 1/2 limuna čokolade i kiselj mješ. Dak se tunc isto peceno, isto daje 3/4 sata i karamel mas

20 dg šećera, 10 dg mješovit mješ od 8 bjelanjka i šećer.

bra mješoviti i 4 kiseljaka, 4 bjelanjka. Val malo se pe

jedan red na kama, 3 rebra čokoladi na peci mješovit mješ. Čvrsti se ovim.

Kranci kalaci:Truslof:

1 kg brašna, 3-4 jaja, 1/4 kg putra, malo šicera, soda, 1/2 lica koricice od limune. Izklopati jajeta. Turti da se digni i peli n marm. Lica se zflorici tijesta dodati 2 reba iskolade.

Trinltenbrot:

3 jaja, 1/4 kg šicera abtrechiti. 1/4 kg narancice rancov vica (arancini, citronat, mandule, jaf, igjot kajije) kora od limuna i narancice, sok i limuna. 1/4 kg brašna, 3 bjelanjka mješ. Kol pomiješati i itani peli n namaran i stamban plet. Peli 1/2 l.

Bruschelbrot:

1/4 kg (otgulike) narancov vica naspirati sumom. 5 bjelanjka mješ, 20 dg brašna, 7 dg abtrechitov putra, naribljena kora od limuna i narancice, kol imješati, na saduje dodaj mješ i onda puter. Peli najmanje 3/4 sata.

Veni adrak:

4 jaja, 6 lica šicera, sok pol limuna i narancice. To me dobro imješati, dodaj mješ 4 bjelanjka i 1/2 kg rancov narancov vica, stamban plet i kol slabe vatre peli 1/2 sata. U se muniti mješ peli. Na plet dolari najprije oblat, pa onda marm.

Sredni kolac:

20 dg šicera, 4 jaja, 3 lica rancov marmelade, malo soda bikarbona, klucen tucanog cimeta i klinčica, mackat oraha, 3 lica nastojenog meda mješati pol sata, dodati 30 dg brašna, 1/2 kg rancov vica, kol imješati, plet namarati, na mješ papir i tek onda marm. Peli 1 sat, i kad je pletlo palij iskoladom.

Prut:

60 dg brašna
digne kora
ili marm. U
dijati. Lica
šicera i marm
pelinom
5 cm u
Korana stra
nika se digne
u rancov i
mlječka i
Ostani

malu germel
od 60 dg bra
putra, ili marm
kucite, filaj

6 jaja regu
putra, malo
marm i p
orancina

1/4 kg kukuruz
ili marm, 3/4
4 pit

1/4 kg putra,
koricica od
ostani kamada
namaran
tijesta pari

Praktički:

60 dg brašna, na 1-ku gerane, malo mlječika. Kad se
 digne kvas 3 inmajka, 15 dg šećera, 10 dg putra
 ili masti. Od toga najviše mekano tijesto, puti
 dicati: Lechtum najviše krenu od $\frac{1}{2}$ kg putra, 20 dg
 šećera i malo rumu. Solomina tijesto premari se
 poloninom krenu, zarola, kao strudl i tje. na
 5 cm široke komade. Pileh namazi i stari pjele.
 Krenu strana olakši dirletno na pjele. Tije zecuju
 neka se divi $\frac{1}{2}$ neta. Kad je na pol pjele u vodi
 iz roza i u vraku kuhiti malij uščicenu i čicu
 mlječika i pjele do kraja. Sve skupa pjele $\frac{3}{4}$ neta.

Primi kuhiti:

Isalo gerane adraliti u mlječika i malo šećera, tijesto
 od 60 dg brašna, 3 inmajka, 10 dg šećera, 10 dg
 putra ili masti, dobro samijeri, puti dicati, pravi
 kuhiti, bilaj, ro žepi, opti puti dicati i pjele.

Gleichgewicht:

6 jaja, najviše se žurci isto toliko brašna, šećera
 putra, malo kukučuloda. 2 namazni pjele stari
 maser i gerupf geschornim marmulama ili
 oravima. Posobno pravit: rujeg, a ne abh. na bjelanjima
soloni od kukučulodnog brašna:

$\frac{1}{2}$ kg kukučulodnog brašna, $\frac{1}{2}$ kg šećera, $\frac{1}{2}$ kg oraha
 ili makar, $\frac{1}{2}$ kg mlječika. Dobro samijeri i pjele.

Spickbun:

$\frac{1}{2}$ kg putra, 3 mlina oraha, $\frac{1}{2}$ kg krenuog brašna
 korica od nitrone, 2 jaja. Dobro samijeri i od toga
 ostani komadić tijesta na stranu. Tijesto stari u
 namazani pjele, premari pekunom, od uščicenuog
 tijesta pravi gore putra i pjele $\frac{3}{4}$ neta.

Krafini:

- 1/2 kg brašna, 100g germe, natroni, kvas, dodaj 70 ml
 1 soka, malo soli, korica od limone, črna kava.
 2 1 rumanjka, malo putra i 70 g potlebi mljeka. Kri-
 3 ni tijesto dobro isključaj, ostavi da se diže. Razvaljaj prot
 4 debelo, ravno pravougaonik, malo ih ostavi da se dižu,
 5 (70 ml putra) stavi u vodu malo putra i pokrij
 6 poklopcem.

Schiller krafini:

- 1 150g putra, 150g oraha mješavine, 100g sjeckane
 2 250g brašna. Razmješaj tijesto, stavi malo u
 3 posudi pri mješavini natroni. (Tijesto debelo 1/2 cm). Kad
 4 je gotovo malo kvasom ili pekunom 70 ml putra i
 5 pokrij gumenim istar brašnom, a gornjeje prelj ishladom

Pita:

- 1 500g brašna, 250g putra, 2-3 rumanjka, malo soli,
 2 kora od limuna, kora od kava, 3 žlice stambula, malo
 3 mljeka, kajmaka ili mlijeka ili čak i vode. Tijesto
 4 malo liti mekano. To je tijesto sa 100 g putra. Sjeckane
 5 jabuka, oraha, nara i t.d. U vodu dodaj sjeckane, rum,
 6 limet i t.d. Tijesto israd fide gumenom rumanjkom
 7 i vodom prepihaj.

Kavica pita:

- 1 Tijesto kao gore, samo mjesto vode nino. Isradjati
 2 tanko oblačiti plh, prepihati razmješavine nino
 3 jabukama, pomastiti: gore tijesto, prepihati razmješavine
 4 oranima, kočkama, mješavinama, pomastiti: gore tijesto
 5 prepihati mješavinom razmješavine mahom, pomastiti:
 6 gore tijesto, prepihati oranima pomješavinom ishladom
 7 i sjeckanom. Pakuj ožet tijestom, prepihati rumanjkom
 8 vodom prepihaj i lagano isradjati. Obilato nino.

Bizle m

1/2 kg putra, 1/2
 mješavine ma
 6 bjelačka i

Prizela mite:

$\frac{1}{4}$ kg putra, $\frac{1}{2}$ kg štampa, 22 delj sivina, masina, $\frac{1}{2}$ kg
 mješovit mandula. Sve dobro izmiješaj, dodaj mlijeko od
 6 bjelanjka i pusi kod umjerene vruće. Puhlo od ishlada.

slodaj go soji
 kama.
 mljeka. Kivi-
 še. Pavašaj put
 i da se diću,
 i i pokrj

odke šećera,
 maslona i
 (2 cm). Kad
 go soji i
 za put ishlada

ika, malo mli,
 štampa, malo
 vode. Tijesto
 pti. Šećer,
 rum,
 i rumanjkom

no. Krafati
 m. Krafati
 pti: rasiceruim
 tti: gore tijesto
 ham, zamastiti:
 im ishladam
 vi: rumanjkom
 ktlno rri.

Platko specijaliteti:Flumiri:

$\frac{1}{2}$ l mlijeka pekini; dodaj $6\frac{1}{2}$ dkg grisa, 1 žlica šećera malo soli. To skuhaj. Polovici dodaj 1 jelo žlice čokolade. U mlijeko dodaj mrazanog baderna. U forme naprune šećerom stavi malo mase u kojoj nema čokolade, a onda malo mase bez čokolade. Kad se ohladi naprij u odjelicu i ukrasuj najsijom ili šumom.

Pišta:

6 žlica sjeckane krahala u $\frac{1}{2}$ l vode i $\frac{1}{2}$ l mlijeka. Posebno umiješaj 10 dkg putra, 3 žlice mlijeka, 3-4 žlice šećera dobro miješaj, dodaj 1 žlicu volbe, 1 žlicu secanil mandula, 2 tablice mrazne čokolade na kockice, mješ od 3 jaja, dobro zamiješaj i dodaj pišu. Sve stavi u dobro podmazanu malu ili srednju zdjelu i stavi u hladno. Prije nego se radi stavi u mlaku vodu.

Platačinke:

2 jaja, malo šećera, malo mlijeka, malo vode, i malo brašna. Kad je gusto onda tek stavi $\frac{1}{2}$ l mlijeka i sve zamiješaj. (Pa citarim jajem na tanku, sa mješom na tjele platačinke.)

Krem platačinke:

5 žlica mlijeka, 5 žlica šećera, 5 dkg putra miješaj dodaj 3 žlice brašna, salicu mlijeka, 5 bjelanjka mješ. Peci samo s jedne strane, bilaj u vrući i preliz kremom.

Revanzi od platačinke:

4 žlice platačinke, marti: serance i stavi u odjelu. Kremom: 3 dcl mlijeka, 2 žlice mlijeka, 3 žlice šećera $\frac{1}{2}$ vanilije, mješaj na naprij vrući, dok je gusto, preliz serance i vrući seriraj.

Revanzi

$\frac{1}{2}$ kg brašna
Dobro umiješaj
filu: 2 žlice
od 2 bjelanjka
dcl serance.
vrući stavi
sa gove, preliz

Topanice
Ukruhiti u m
šećera i vrući
ohladi: isječi
saramičnom ja
izječi u vrući
Kralji mcl.
vrući: šećera
 $\frac{1}{2}$ voda sa se

Vašina

žalke, marano
(kompet). Jedan
kom, miris i
ili likerom, u

Podlatica

$\frac{1}{2}$ kg jagoda
vrući vrući
palu, dok ne
piramida, sta

Pikant

Mlijeko, jaja,
ruma, to ove
ploške unova

Rezanje od sira:

$\frac{1}{2}$ kg brašna, $\frac{1}{2}$ prstali sira, 1 intanjak, malo soli.
Dobro umijati, razvrtati, pravi rezance i kuhaj. Pizgalica
filn: 2 rumanjka, 10 dkg putra, 15 dkg sira, mlijek
od 2 bjelanjka, vanilije, ml. limunine, ml. mlijekaj
dšk. kreme. Hrana se dodavati vrućim. Solovima
vrućim stavi u zdjelu, guli filn. Drugi dio rezanca
sa gore, guli vrućim i porzeci u rovu.

Porzice od sira:

Skuhati u mlijeku $\frac{1}{4}$ dkg najbože sira s malo
sira i vanilije. Zatim tondo skuhati, sira istati.
Ohladiti, isjeći na male kocke, vrata umois u
razmuceno jaje, zatim u masnu od jelicke i
isjeći u velikoj masi. Prave kocke stavi u retro-
stalni sud. Poslabno isjeći 4 rumanjka s $\frac{1}{2}$ kg
umili sira i $\frac{1}{4}$ l šlaga, time guli kocke i stavi
 $\frac{1}{4}$ sata da se malo razjaku.

Voćna solata:

Jabuke, narandže, banane, limuni, slatko od voća
(kompot). Jedan red tog rezanog voća, prizaj kumita-
kom, miris i ribizim mandulama. Guli rumom
ili likerom, na vrhu šlag.

Poslastica od jagoda:

$\frac{1}{4}$ kg jagoda, dobro oprati i gutiti da se ocijedi. Na
vrućim vrućim 2 bjelanjka, jagode i $\frac{1}{4}$ kg sira u
prahu, dok ne postane čvrsta masa. Guli u pruni
piramijede, stavi na led i ubravi šlagom.

Škare jabuke:

Mlijeko, jaje, brašno, sira, kora od citrone, pr kapi
ruma, to sve razmuciti. Jabuke narandže na
ploške umois u tijesto i guli u velikoj masi.

Slavin šlagoh:

6 rumanjka, 12 dkg šećera, 3 rebra iskolade, 8 dkg putra,
10 dkg kvasca, mlijek 6 bjelanjka, na pari kuhati, šlagoh
i kvasca: na šlagoh.

Salvo:

1/4 l ulja na vru 1/2 kg kvasca pravi ostaro tamni sapnik
1/2 kg šećera na malo vode ispuhati: dak se i slika mli.
Tada doznati: sapnik i promijati:

Šla:

6 bjelanjka mlijek, 25 dkg šećera, ylagaruo dodati: 25 dkg
uprijanog mlika na vru: mijesati: 25 minuta. 1/8 kg
prijenih oraha ili kvasca, još mijesati: 5 minuta, ski-
nati: 1 vatre, umijesati: 1 paket vanilije šećera i
na hladnoj vodi dugo mijesati. Mesto 2 oblatue
stavi mami.

Prigine marante: strana 31.

- 2
- 1
- 1
- 1
- 3
- 2
- 1
- 2
- 3
- 4
- 1/2
- 12

RazniPutr

Na vraki
i sli: na p...
ulje

5 bjelanjka
masto. 100
kahl je khl
injekane k
i u paji m
Surok

3 bjelanjka
na pari, sk
putice i
Kamp

4 rumanjka
2 rebra isko
jei: u teps
svaha šlag.

12 dkg putra
2 rumanjka
Krema: 1 kg
prijenih lije
vatre. Kahl
vruin vruin
Kamp

20 dkg putra
20 dkg šećera
i kahl na p
vruin paji

Razni ritni kolači:Turli:

Na vrati bjelanjak 5 dkg šećera, na pari tuciti i m-
riti u peći.
Turli od klijavaka ili oraha:

5 bjelanjka, 25 dkg šećera, na pari tuciti dok je pje-
nasto. Dodati 25 dkg mljevenih klijavaka ili oraha
kako je hladno. Za ruku voditi i umijerati u
isječane klijavake ili oraha, praviti forme po želji
i u peći više minuta nego želi.

Turli:

3 bjelanjka tučena, dodati 18 dkg mrviti šećera tuciti
na pari, skuhati i dodati 20 dkg mljevenih oraha, pravi
guglice i utisni orah.

Stange od oraha:

4 rumanjka, 12 dkg šećera skuhati, dodati 15 dkg oraha
2 rebra čokolade, mrviti i br. mje 4 bjelanjka mjez,
peći u tepsiji, kad se ohladi, reći na šnite, na
oraha štang.

ili:

12 dkg žutka, 14 dkg oraha, 14 dkg šećera, 14 dkg brašna
2 rumanjka. Tijesto se izvija oblogine sa štange.
Krema: 1 bjelanjak, 5 dkg šećera, sok od limuna, tučiti
pennoni tijesto u plehu, stavi peći kod umjerene
vruće. Kad je pečeno, stavi nožem prije umočiti u
mrviti vodu.

Stange od oraha kestena:

20 dkg pariranog kestena, sumu, mlječka, 20 dkg žutka
20 dkg šećera, 20 dkg brašna, 2 rumanjka. Stavi peći
i kad su gotovi preliz čokolad glazuram i reći
nožem prije umočiti u mrviti vodu.

Neslužbeni kiffli:

50 dkg brašna, 25 dkg putra, 7 dkg šećera, 1-2 jaje
1 jaje i 1 rumanjak (german u brašnu uložiti),
malo kuma, malo soli. Tijesto na hladnom stoji
dok se pravi fila: 45 dkg oraha kuhati na mlijeku,
malo vanilije, mješavaj dok zjumi. Tijesto razvijati,
reći u trkute, filati, zalagati u pleh, vrh pre-
mazi rumanjkom i peci $\frac{3}{4}$ sata.

Ledene kifflice:

7 bjelanjka mješ, 30 dkg šećera lupij na pari, 25 dkg
samlječenih oraha. Kad se ohladi, pravi kifflice i vrh
mješ u pršene mješene mandule. Peci u plehu.

Kiffli od kave:

10 dkg naha, 7 dkg šećera, 1 šica razmješete kave, 1 jaje.
Dobro izmješavaj, pravi kiffle, postavljaj u kristalu i peci
10 minuta.

Kiffli od sira:

$\frac{1}{4}$ kg brašna, $\frac{1}{4}$ kg masnog sira, 15 dkg putra, malo li-
karske i soli. Zamijeni ševit, razmješavaj, pravi kiffle,
peci i postavljaj u vrh: šećer.

Vanilij kiffli:

21 dkg putra, 8 dkg vanilij šećera, 7 dkg opuštenih ma-
mjuš mandula, 10 šica mješava. 1 25 dkg brašna.

Ledene kocke:

$\frac{1}{4}$ kg čokolade, $\frac{1}{4}$ kg kumerola, $\frac{1}{2}$ šlice šećera mješavaj
na pari. Kad se razmješeno dođaj pr vrh pršene
kuduma sitno isjeckanik. Kad se ohladi pramijeriti
papir.

Handolimi itaugie:

2 bjelanjka mješ, 1 dkg šećera u prahu, 1 dkg grubo
isjeckanik mandula, 3 dkg brašna. Brašnom pramijeriti
rukama pravi itaugie i mješto into peci.

Kocke od

6 rumanjka, 1
srebro kofica
kave, 10 dkg
čokolade 12
šica i šica u
šicirata

2 bjelanjka, 2
sreb. naha, 2
nam. pleh 2
10 ohladi na

Itaugie

20 dkg brašna
kora od citra
ali quif nam
naha 10 dkg
i otatah 1/2
pramijeriti kiffle
braun. Toplo

Vafli:

$\frac{1}{4}$ kg šećera
ti: da se šica
astri liti, i i
5 oblata pramijeriti
nasto tiho 1/2
1/2 toro kupa
rumanjka m
srebro ili sa
kumijeriti ob

Čvrste od oraha:

4 inmajka, 1 jaje miješaj sa $12\frac{1}{2}$ dkg šećera, dodaj
sitnu koru od limunne, malo cimeta i jednu šamfoku
kave sve dugo miješaj. Zatim dodaj $1\frac{1}{2}$ rebro rastopljene
čokolade, $12\frac{1}{2}$ dkg mješovitih oraha, mlijek i bijela
pjeni i širi u kocke.

Opisirastangi:

2 bjelanka, 25 dkg štampa dugo miješati, 25 dkg mješ-
ovitih oraha, 25 dkg rovine i sve u neprolatki nama-
rati plet širi plet naplo. Toplo reći i nakon što
se ohladi reći id pletu.

Štampice:

20 dkg brašna, 15 dkg putra, 2 inmajka, 7 dkg šećera
kora od citrone dobro izmiješaj. Štani plet $\frac{1}{2}$ cm deblj,
ali gip namari promjerom. Kasa: 100 dkg mješovitih
oraha, 10 dkg šećera, 1 paketik vanilije, kora od citrone
i ostatak bijelajka, sve miješati na rteri. Time
premaži tijesto u pletu preko promera i širi dok je
braun. Toplo reći.

Vafli:

$\frac{1}{4}$ kg šećera ispricati (karamel) $\frac{1}{4}$ kg lešnjaka isprici-
ti da se skinu kora. Sve nitro ispricati. $\frac{1}{4}$ kg putra
ostričiti, i ina toga se sve zajedno miješa. Time se
5 oblata premaže. Zaduža se ne namari nego se
pastro teško širi gore da pulegne i plet na šinte.
 $\frac{1}{2}$ kg tvrdo kuhana inmajka porirati i 2 jerna
inmajka miješati sa 15 dkg šećera, 15 dkg čokolade
sitne ili rastopljene. Sve dobro izmiješati i morati
izmiješati oblata.

Medenjani:

$\frac{1}{2}$ kg brašna, 2 jaja, 2 žlice meda, 20 dkg šećera, tu-
canog cimeta i kuminica, na vrh noža soda bikarbone.
Kvasiti tanko kao ra svance, isprati sprinice i
u namazanom plehu na 180 stepi. Ukrasiti ko-
koladom i t.d.

Figaro:

$\frac{3}{4}$ kg šećera, 1 kg meda, na vatri rastopi mješaviti.
1 kg oraha isječkati i gornjem primještati. To je tamniji
karamel to je bolje. Sipaj na daska, moći ruke i lomi.
Na toja samelji na masnu. 4 jaja, 20 dkg šećera,
mješaj na vatri da bude čvrsta žuti, $\frac{1}{2}$ kg orah
mandula opušeni, $\frac{1}{2}$ kg rastopljen karamel bolova.
Sve ismješati i istom masu jednako pumirati
po oblatu i gornij drugom oblatom. Istim testom
pitopni. Kuvana: 1 kumarijske 2 dkg putra, malo
šećera 2 žlice kokolade rastopljen, sve primješati
i prelti oblat.

Quilari:

1 kg oraha priti, ($\frac{1}{2}$ kg šećera), $\frac{1}{4}$ kg meda rastopje-
nog u kocke šećera mješaj na tihoj vatri dok
postane braun, umješaj oraha i mješaj $\frac{1}{2}$ sata.
Daska namočiti, razijeti istom masu i reati
nožem.

Prijelo peris:

8 bjelanjka mješ, 16 dkg šećera, 16 dkg brašna, sok od
limuna, 16 dkg cveta, 16 dkg orah, sve
dobro ismješati, prani pruni perise i piti u na-
maranaj i plra injelej tegriji.

Gerakije:

25 dkg masla
brašna $\frac{1}{2}$ žlice
i medijum
sindolli

70 dkg brašna

12 žličica

meda vel. 10

prona medu

oraha, 2 žlice

putra, 3 žlice

cveta, citra

$\frac{1}{2}$ žlice

šćera

ne preda

stani malo

dobro je umješ

moći opisi i

na vatri

$\frac{1}{2}$ kg mandula

umješaj $\frac{1}{2}$ kg

meda i medu

umješaj ple

Figaro:

3 žlice brašna

3 žlice oraha

na kumarijske i

bilaj orahima

umješaj

4 maranite pu

istom masu

sve namoča

1/2 šičera, tu-
soda, šičaromel.
širnice i
Ukrastli. it.

Gerabije:

25 dlj masla, mješaj, dodaj 17 dlj meda, i 1 šice, 48 dlj
brašna, 1/2 šlice šičera, ramižen, pravi skrugle kuglice
i sredinom utisni prstom.

Šinodli:

70 dlj brašna, 25 dlj masla, 10 dlj šičera, soli, ramižen
22 šiplim sirum. Amizeri, porražaj tanko i stari ko-
made vel. 10x20 cm. Ustavaj premaju šiplom i sa 2 strane
prema sredini narolaj i stari šipi: Šila: 1/2 šice mješav
orala, 2 šlice masla, soli rok i hara šimurka i na-
pante, 3 šlice gelenica od marelica, 1 šlice meda, 1/2 šice
cokla, citronade, limeta, šimurka, ve ovo stari u
1/2 šice iginaraš šičera. Labro primještaj, hara ovora
biti, ne prelamite da dobro stari šipi. Ako je prelamu
stari malo meda. (Širacani šice, stari kudi dova od.
Labro je primještaj, masel ovorka i otatuzi. Šipit orala
ovori šipi i masl.

stari mješavuti.
Ako je šimuraj
i ruhe i šimuraj
dlj šičera,
1/2 šice masel
amel kouloua.
nemarati
šimuraj
šiptra, malo
ve primještaj.

Šarigan:

1/2 šice mandula šičeri, šipi i ramižen. Sa 1 šarom, rode
iginaš 1/2 šice, dodaj rok, citrona ili narante,
šarigore rok mandula. Primještaj, stari u šipem na-
mbarony šilp šipi. šimurka malo šarigore šipi 1/2 šice.

Šiparti šipli:

3 šlice brašna, šalim masla, 3 šimurajka, malo šarom.
3 šlice šimuraj, šimurajka sa malo šičera, šarom od šičeromel.
Sa ramižen i stari šarigore 1/2 šice. Ustavaj šarom i
šilaj šarigore.

Šimuraj narandli:

4 narandte pereti, šipit i iginaraš da hara šarom
šarom. Šarigore šimuraj šarom, u šarigore je šarigore
rok narandte. kulo šarigore. Od hara narandte i šarom.

meda rastožje-
šarom šarigore
šarigore 1/2 šice.
šarom i šarom.

šarom, šarom
šarom, ve
šarom u na-

Topla i hladna
 Namna

5. 1 majjini o
 jaja, me sm
 bany. kol in
 10. do rimsk
 2 trilo kuh
 15-20 oke abe

Storit

Vemi sredni
 nu sredinu. 1/2
 krajta, sredin
 ibesati na ni
 Neta stopi na
 Caine 1/2

40 malit i emj
 i emtra prema
 zivara 15 dij
 1/2 varstina, 1/2
 1/2, zumi emj
 kizlanjtrona i
 mi. Topla a ju

Kajone

3 kuhana an
 kato dugo dok
 go kag zivara
 sluf, me od ci
 imjirano, dod

Francus

Kuhani kum
 me na majone

Tople i hladne salate:Samos ra sendvici:

7. 1 kuharica oskering, 3 sardile, 3 sardine, 1-2 torda kuhana
jaja, sve sumpolno 3 guta, dodati 20-25 dkg putra abri-
berog. Sve ismijati i marati.
8. 10 dkg simeke salame, 10 dkg inunke, 15 dkg trapista,
2 torda kuhana jaja, sumpol. na maslini 2 guta, dodaj
15-20 dkg abriberog putra. Sve ismijati i marati.

Libaile kruh:

Uzmi sendvic kruh, saveti na pol i slicom isredi mika-
nu sredinom. Na sv putra, 10 dkg inunke, 15 dkg salame, sira
trapista, sardine torda jaja, krastavci, kumpi, sardile, sve
ibarati na nitru kockice, dobro ismijati i gurnuti kruh.
Sve stoji na hladnom i siru na onite.

Čajni šampice:

40 malih šampica, oštri im kapi, mekano isdubi i
ismutra premazi sardelputrom. Zatim 40 dkg inunke, 25 dkg
parizera, 15 dkg cementalera, 1 torda kuhano jaje, 1 sandela
ili sardina, sumpol. 2 guta, dodaj 3 del salama, dobro ismij-
taj, gurni šampice, gurni odlicanom kapičom, da namirni
bjelejšona i stav na miki glich jeri dok kupač gornje-
ni. Toplo se jede. Može se i drugi dan pripraviti.

Majoneza:

3 kuhana inonajka i 3 sirove inonajka mijerati
kako drugo dok bude glatko. Uzmi iain soja i dodaj kaj
za kaj zelavic, a omogu mozei bice. Onda sol, biber,
plaf, sve se utrone, sve za ukusa, Malom isto je dobro
ismijerati, dodaj ako hoće nitro sebane belanjke.

Francuska salata:

Kuhani kumpir isirvani, cikla, krastavci, zeljavica
sve sa majonezom.

JASENOVAC
LINTHICUM
SUMMER

roll 2001 Date

2

6.21.01

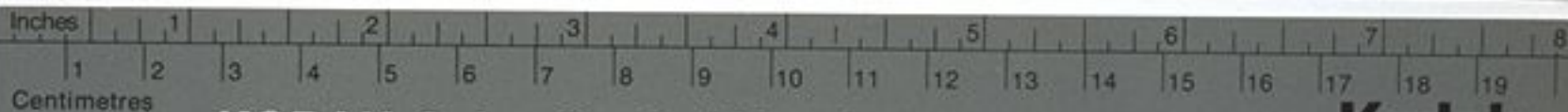
© The Tiffen Company, 2000

KODAK Gray Scale



Kodak
LICENSED PRODUCT

A 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19



KODAK Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2000

Kodak
LICENSED PRODUCT

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.

40/P

NOTES SA KUHINJSKIM RECEPcijAMA
našne izrade, brisne logorašice Slav Ametela.
Notes je napisan u logoru Stone Gredice
u veljači 1948. godine.

d = 11 cm

š = 17 cm

22 lista.

Austra valata:

1/2 kg kukurūz masa kilo heje viti: ieravāna na sātne
kolhili, 2 kukurūza kumpira, mabā, jūm, cēlā, vā
pukhāno i jūkhāno na kochill. Jus kishi kraitāro
i cihā. 4re ierūjārij. Glāri 1 red vā mase, jūlij mā-
jūnārom, 1 red tirdo kukurūz jaja pā ojet mase, jūlij
majūnārom.

Perūjina jaja:

Tirdo kukurūza jaja, pā dūjini rāvānāna. Ēntānhe
ierādi i jūnārij. Ēntāro ierādi: pūvina, dōdaj sūfā,
kibāra, sardel pade, sūli, limūna i aho rima mā-
bo jūnārom jta. Dabro ierūjārij, jūni jaja, jūlij mā-
jūnārom. Uklāri: kōvica limūna tando ierānāna i
jūntānāna na jaja kōr auktā.

Pārtēta o ierāka:

1/2 kg ierāka, 2 sūjā tirdo kukurūza jaja ierūjārij. Ēntāro
ierādi: vāvūj lūka, vā limūna, mābo sūli kibāra,
kajmāka, sardel pade, sūfā, kagiri, i aho ierādi
nāna dōdā mārri, dōdaj mābo māsti. Dabro ierūjārij.

Pārtēta o ierūjārij sūli jta:

1/2 kg mālik ierūjārij kāmānāta pūri vā glāvārom lūka
na māsti. Kōrditi i 2 pūta pūmārij vā 3 tirdo kukurūza
jaja. Ēntāro ierādi: 1/2 vāvūj lūka, vā limūna, kajmā-
ka, sūli i kibāra. Kajmāka tōliko āa vā dabro ierūjārij.

Kajmāka:

6 ierūjārij i 4 ālīre ājā tūri mā pūri dōk vā jūntāne
pūta, ālīri s pūli i tūci dōk vā ālūdi. Dōdaj 1/2 l mā-
kijolā, mābo ierāra, kibāra, vā limūna, mābo kajmā-
ka. Aho vā vā lūka, vā dōdaj ierūjārij. Ēri nāna vā
sūfārom.

Pārtēta o

15-20 ājā jta
kukurūza jaja,
sūfā, sūli i p
Pūjāka

Ēntānārij tirdo
mā lūka i dō
kibāra, i pūm

Ēntānārij

Ēntānārij kāmānā

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Ēntānārij mābo

Paiteta od jeta:

mo na sitne
vinn celer, sve
kisele krastavci
mase, zeljij ma-
ojet mase, zeljij

15-20 dkg jeta dimlati: na luka kratho sijeme, 3 tordo
kukurna jaja, 1 kuhani krumjir, malo libera, masti,
slufo, ogli i pširaj.

Poljaka jaja:

4-5 kuhaj tordo jaja i na sitno isekaj. Pisi 3-4 isreka-
na luka i det je vrom stari goje jaja, zelji, malo
libera i paprike i gregca.

Šušket:

Šušketi krumjira isreči kao ribice (na ribe) i baci na
veliku masu peći. Kad je pečeno, odlij vru masu, stari
krumjir natraj i baci na to 2-3 isrekaena jaja.

Šušketi s kromčicom i sirom na masi:

Kuhiti krastavci jeta, tako krumjira (puno) nameli: na
masinu. Dodaj soli, libera, 1-2 jaja, dobro ismijaj na
slufo, malo kukuruzera. badi ribicom i peći na vrućoj
masi.

Šušketi s kromčicom:

20 dkg kosane šimke, 25 dkg porirane jeta, 15 dkg sjekha-
nog omentalea, 5 dkg kromčara, slufo, 2 sardine, isekane
celer i 2 sardine i sve ismijati.

Šušketi:

Kuhani krumjir vruć pečati, malo soli, rumanjka
(5 krumjira i rumanjka) brašna kuhano prima (malo
dijeta) pravi kromčice ili kalamice, razrijedi u mrvicu,
jaja, ojet mrvicu i u vrućoj masi peći. (malo jeta).

Šušketi s kromčicom:

40 dkg porirane jeta, rumanjka 1/2 l.
veliki i malo brašna, on bude kao na šušketi s kromčicom
malo soli, vruć 3 kromčika, malo celera. Peći kao šušketi
kad sardine, zeljere.

ana. Šušketi
2, dodaj slufo,
ako ima ma-
jaja, zeljij ma-
šušketi i

ismijaj. Šušketi
malo soli libera,
ako isreči
ti. dobro ismijaj.

glavicom luka
tordo kuhana
limuna, kajma-
dobro ismijaj.

ako me pećane
i. Dodaj 1/2 l. vna
ma, malo kajma-
k. kic vna na

Inding od murga:

Homadid glna abtreliti sa 4 čumanjka 1 telci
morak, 30 dkg fino mravog tliceg mla, 1 namočena
kajerica, jedina, libera, luka, soli 4 bjela rjka
mlij. 1 jovi kuhak. 1/2 sata.

Pomije s murgom:

Tringeti. Pomije isreći na tanke ploške, zofuri 2 ju-
ta, dok plijeli, stari dimitati na luku, soli i jegan.
Kad je gotov dodaj mrak, još malo jri, na konu
1 abtrelino jaje i malo vlnija:

Gas od krastavca:

Tringeti krastavci se nitno isreću. Načini rapreku,
stari jovi krastavce, talij juhrom ili vodom i na
konu 1 mjericu vlnija.

Omljet:

Čortci mije od 3 jaja, 3 čumanjka, 3 bilice vlnija
ili mlijeka, malo soli, libera, 4 bilice brašna i
one mjeriti sa mješom. Na 2 jata u namara-
noj teglji plii u konu. Kometu mrie se stanti.
(šilati) mješom, ritanum krajstom i t. d.

Riba s kumisirami:

Kaumjor se isreći na tanke mite i u namararu
tepija se polaru i zvale. Na to dobari pepelovana
riba ili nitne ribice. Pomije. Razumitati 1 mjericu
vlnija ili mlijeka sa ritanum marte, ritanum
brašna, vrdne papite, soli jo ukum. 40e plij jreko
rite i kumjira i jri dok bude vrdno u konu 1/4 1/2.

Filani pripravni imeli ili itula:

Filanaso mero rastanji (parovafaj) i primari meharo
pellenim jajima sa fino luku. Farolaj i jri. Talij
vlnijom.

Filani

Goveti imiel
stiji: 4jka
stari na in
Kad je gotov

Polovno

Tringeti kumjor
marte: 4jka
flam i t. d.
vrdlijeraj.

Tringeti

Tringeti kumjor
2 jaja, soli,
marte: 4jka
ili:

Ukubaj kumjor
marte: 4jka
pravi mješom
kumjor

Kumjor goveti
prijepi mješom
4jka reri na
Kuhano jaje
licom i dim

Tringeti

Goveti imiel
kama u ma
dimitati se
ut, time pa
inhalicoma
vrdlijeraj.

Filani imeli:

Goveti imiel tuci, namain ufem, pusti i puti da
stoji. Ujela mloga, kijeloj luka, peršina, fino skoraj.
Stan na imiel, razlaj, priesost: ischalicom i dimstaj.
Kad je gotovo islij vlijem.

Polosrak:

Kiseki puqna kratko vrijeme ($\frac{1}{2}$ h) dimtaj na luku i
masti. Stan u pluh i postaj dobro mero (zuka,
flam i t.d.) plako u rovu plii i istim otkom
podlijeraj.

Isicli od kumyja:

Uroo kumyja isiclij na isbi, pr phtli dodaj brašna
2 jaje, soli, pepa, pravi imiele i plii u vucioj
masti. Lije se malo usrijati u pekle.

Ili:

Ukabaj kumyja, dodaj brašna, 1 jaje, soli, malo
masti. Babro razrijeti, razstaj na debelo (1 cm)
pravi imiele i plii na vucioj masti.

Kastanije gnjedo:

Kemi govete imiele, istuci, pusti, premari isinjakom
pshrogi ufem ili masti, razlaj i nbra stoji 2 rata.

Upek reči na tanke ploške, krastane, istaro tvrdo
kukano jaje, phtli na imiel, razlaj, priesost: ischa-
licom i dimtaj na puno luka, libera i masti.

Imiele priesost: priesost:

Goveti imiel istuci, pusti sklozjeno ostan do dimnoj
kama u malo ulja i libera. 1 šaku mljek plii na
dimtati se ricom (hub, peršin, liber, ml). Kad je dimta-
no, time premari ricom imiel, razlaj, priesost:
ischalicom. Plii u rovu na dova masti, skrtati i
podlijerati. Reči 2-3 rata).

Čarbeni mliči:

1/4 kg gorodine dobro istuci, posoli, piskrozi uzem ili masti; liberi sljoki i ostari do drugog dana. Drugi dan istuci 1/4 kg nimgetine i 1/2 kg teletine, posoli. Na gorodine stavi nimgijski mada teletu, koji se premaze sa: 3 žlice kuhana jaja izmešani i sačinari sa putrom ili masti i malo duha. Sol zajedno sa solaj, piceviti i dinetaj sa dosta masti 2-3 mla. Trubi ispletati. Čovira se toplo i hladno. Ako je hladno, sa majonezom.

Čas ala vild:

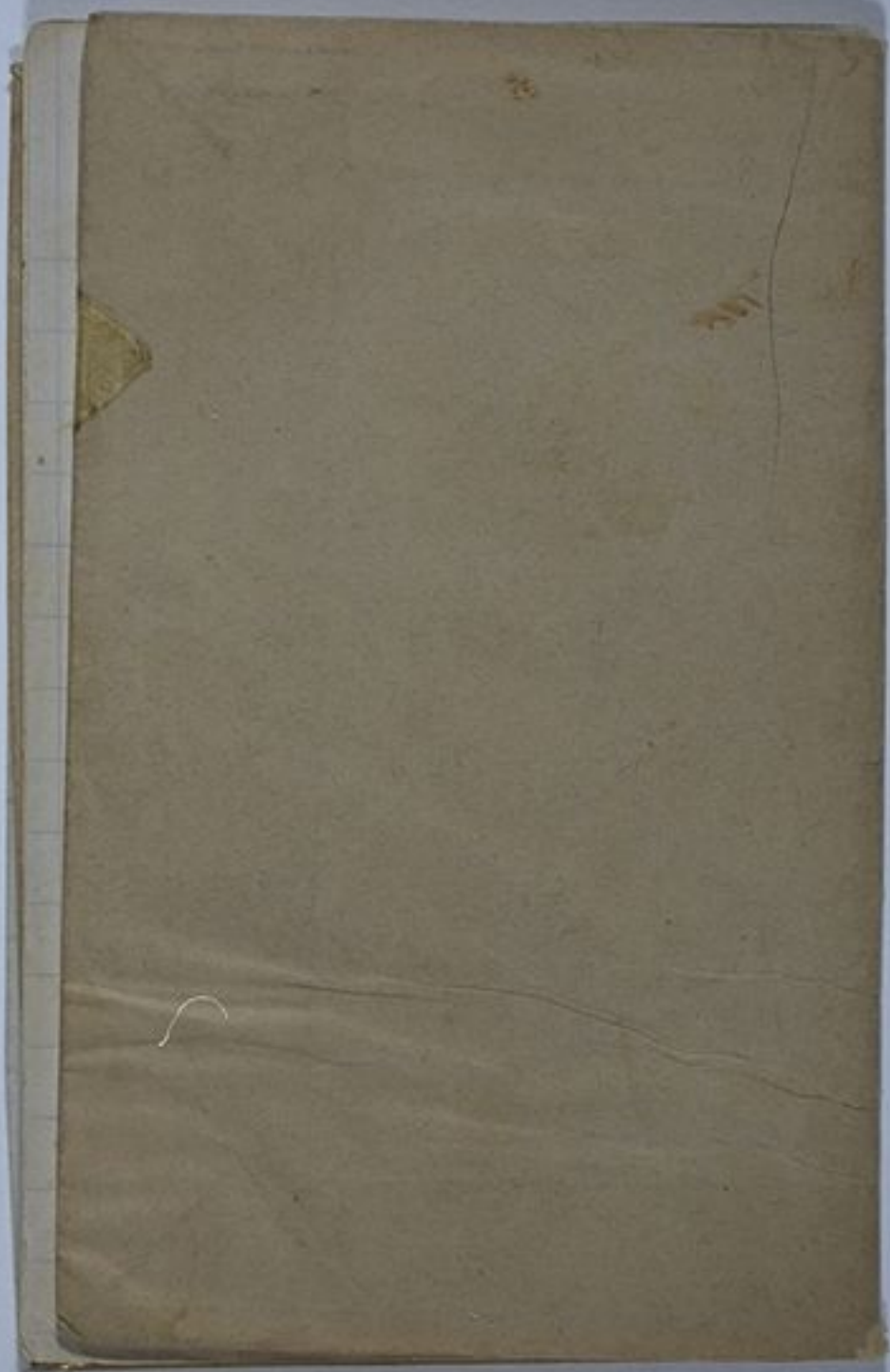
1/4 kg mlat, 12 oty peršina, 1 glavica crvenog luka, 2 bijela luka, malo borbera, kumpung kileca, ilica masti. Kada je mast mrvica stani 3-4 kocke u vodi namočenej ilicra. Kad je ilicra kuvan, stani čisto isreznani luk i čim dolije boji, stani ostalo posoli i vrećavo na tanke sante. Kad je mlatom završaj, natim sa priku, stani sve gore sa 1/2 čaše mlijeka i na kraju vrućija.

opi njem ili
ana. drugi član
soli. Na govedski
ra: 3 lada ku-
e ili masti i
sti: i dinataj
konisa se
merom.

og laka, 2 ljala
masti. Kada
namočuju
reani luk i
ano na tanke
: rapraku, stari
vhuja.



Jan 10/19

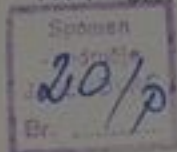


SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.



NOTES SA PJEŠMAMA

O LOGORU ST. GRADIŠKA

našao u logoru ničnom izradom. Poslije
note su saopisane sabirajuće. Zapisan je
logorški nabav i pjesma o istrazi u
Petrićevoj, u 2et nom. Sastavljen od 13
listova.

d = 12, 2cm

š = 8, 8cm.



Prude uste. n. Hannover. Lauzet
bunw. Otpočeo napad na Bremen.
Polozila omijc pri likom Gorbe
Kernigsberga.

Imrtvor 20/P

Pré gubh n. isloprine

proskost

Néi proloni n. to hie hni

den

g mi zeno in crni mesi

Trude nite. u bla
buniv. Otpočeo mo
kolozila oružje
Krimpsberga,

Ku gubi se žalosne
Kui prolazi ^{prošlost} stoji hri
Y mi ženo u crne noci
U nori sad knosi me
Y Rf. ^{dan} stoji križela
Y Ko radiji rob
Ja više snage vjeruje
U nori dob

Trude više u žu-
buv. Očeo no
valožilo omije
Simpsona,

Ku gubi se žalost
Kui prolazi stoji mi
I mi ženo u crne noći
U noći sad kriči mi
I Rf. dan
I ona stoji se križela
Ke radiji rob
Ia mi snage vjeruje
U nam dob

~~Handwritten scribble~~

10/7

Instrumenti od Hain
Kubick

Handwritten text, possibly "Handwritten record of..."

Na okup we savelno zenu
vek aje nas selo igrad
in stvarano boljn bndye
the pje sum no borbn
no pad

Va okup se zavlino zena
Veh eji nas seko igrad
In stvarano boljn bndye
the pje sam no borba
no rad

II
I vojimo ko covjek i
Kvor zapreke proklamirad
Zena
Zor ne umije ~~na~~ zastat
ni klamit

~~Handwritten text~~ 10/P
Ko vjestan je pöten
i mlad

Rf. 10 Ko ~~vjestan ko~~

Za reem mora prestat
njin ndes Runt

4 Kad vijana ngotepaten
i prain pnt

Kes. snter foene met, ako
neprijatelj napredne
ako tuncin bila boane
kao jedam espekt de
nov soje tski morall
in slabostu davoru

Ukald mijuna naglepātes
i pravi pus

Ar sētas jācine net, ako
nepriekšēji nepasūst,
ako turma sīla bane
kato jēdām ērojek ē
sav sējētaki mērodi
ar slatolām domādi
Ola pēstāne-

Kigdi ar sējētaki mērodi
skove sīle kaja bi mērodi
sējētaki mērodi
i mērodi mērodi i
mērodi mērodi

Ribuzjak 20 e

Weather Book

20/p

Ribonja

Neotla

mas p'op'uk' wochi
Nimichilaw.
~~Va zenzij' na wozta
mexico takoy pile
koy t'...
stov...
rooten.~~

jesli ravtravajnu
jesli mag napadjet
jesli tjomnaja sila
nagrijajet kako
adzin celavjek ves
sovjetskij narod
za svobodnuju
rochim ostajet. Na
zemlje v nebesah i
na morje nas

pfjev i magični
svrov;

Jeshi katravajim, jeshi
katravajim falvod
bud vodlija k
falvodni gator
jeshi katravajim
jeshi katravajim
bud ie vodlija fal
falvodni gator.

Thadke vece vajini sujeres
zijs

72 slavnarice budin se
irvija

Mirija eta kalike pupado

palovale gator
jeshi: pavtra vojine
jeshi: pavtra palovale
bud je podluga za
palovale gator.

Kad je vece bajni sujeres
sija

Te slavnarice budu se
izvija

Mirja eta zalice napada

Logorska se pjesma tuđa
sklada

u logor dvan

Kad je jutro rano puoli
cero

vece u nastup stupa trisa
mora

~~1/10~~
TKo ra kasni samu
ga stice
Uralud ~~Ades~~ twim' glas
medice

III.
• Inojsteraj i' ferje kula
Belnicarke tkalj
Na tharice prolje
Pat ra upit telika, se
Radio kibli samo
hajm
ojem claju

IV.
Caj odrefe grola ili
luka
Bez fiheta to je provo
muka

Zustel koga intervirka
redvoja
Crika škida sve birse
place
Nevimija se nje nosit
place

VI.

Me koga govornice ratore
Skabo pre nopol ne
fotulsi
plure bole uenore
da gava

Kasaly muci Oberki
Sol gavaon

VII.

Koga mico o domu
rastvici

blace
VI

Pler koga groznite potvare
Ibabo pice nafall ne
follusse
pluere bole uenore
da gava

Kasaly muci Ozeki
Sol gava

VII

Koga mico o domu
rastvici
Kugasone huzijonou
shuzi
Hlaclan tu qn uenulo
poprati
U sel kuce u logor
poprati

VIII.

tu neće bašta sunce
tome

Pranje pjesme kopoznu
narodnu

F. he. njena

plastične preduret i' se
inje, potrebne da se predur-
ti koji se nalaze u kupa-
larni potpuno osiguraju.

Clau 4.
Osobe koji bi kvarile ili

2. Marketa

Rea 1b

2 1/2 jake? glava

2 1/2 jake? glava

2 1/2 jake? glava

Sporne

Prisrnik 25.2.

Član 3.

zgrade u kojima se
nalaze umjetnički i
naučni predmeti, starine
arhiva biblioteke, muzeji
i drugi kulturni spomeni-
ci, ne mogu se upotrebljavati
u kakve druge svrhe.

U iznimno u slučaju neodložne
potrebe, one zgrade mogu se upot-
rebljavati za potrebe vojske. U tom slučaju
neodložne potrebe sporazumno
su najbližim preseljavanjem

Minist Trgovine Mašta

Kući

21-1977 roinkoforska 10

21-131 Nova cesta 31 tor 4 Jelčić Glas

5
poreklo gosp Z. Dui

Markov trg 23

Igotic 10 - 24 soba Nova

Pravnik 25.2.

Plan 3.

3 grabe u kopiraju se

možda imajete i

možda predmeti, stari

Barba upitati Frankapanska

8.

• Kultura chipe
Itab. II. armije.

pitati Bozence ili Bebu

23 solva

Barna up

Yuctu

stab. II.

pitata 73

23 ms

W. de Vries

P. L.

O. O. N. O. O.

Orsarovina

Pokuplj

JASENOVAC
LINTHICUM
SUMMER

roll

2001

Date

3

6.21.01

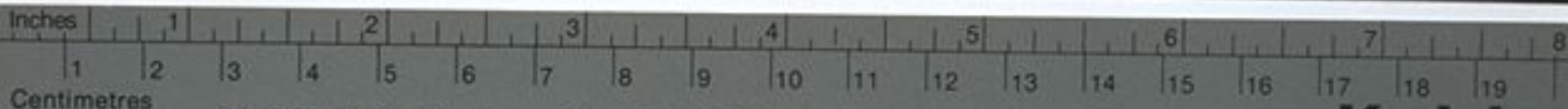
© The Tiffen Company, 2000

KODAK Gray Scale



Kodak
LICENSED PRODUCT

A 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19



KODAK Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2000

Kodak
LICENSED PRODUCT

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

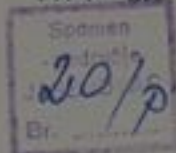


SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.



NOTES SA PJEŠMAMA
O LOGORU ST. GRADIŠKA

našao u logoru ničinom izradom. Podlje
nata su zapisane zabilježbe. Zapisan je
logorški nabav i pjesma o istrazi u
Petrinjudu, u zat. som. Sesto vjini od 13
listova.

d = 12,2 cm

š = 8,8 cm.

sto aglento IV. Wingor

thajom lita
Referent ber
Vretus stize

u Melonisto

t ju inkoq neman
Lamo ^{rijin} jadm glon
Kopi tal gladam
Pferit kok kuan

13 1 3
Koji me lenti

Da sul piznam
III.

Ja piznamat uleu
Kaste unnet en
Ja riliu ostar vjeran
sto agents — Obinger
IV.

Harjona liti
Referent ber
y vretus stive

U Klonisto

It ju inkoq nemau
Lano ^{my} jadm gleva
Koji tad gledam
Pferit kok kuan

V. 2 pino, 2000, 15

Stambena sekcijs

Petrinijstom gloriam
Petine looim
7 tako sticim u II ket

Ja nikoy nemam
Nego svoja referenta
7 sto agente predrecim

7 stinim kazni miste je
7 to sei tako u logor do
Ja nikoy nemam
Nego svoja referenta

Komanda grada:

Gospodarski odjel.

Mesovni

Opuno, solva 15

Stambena sekcija

Revizijom glavnim

Bitine lovinim

I tako stičem u II. let

Ja nikog nemam

Dikoodit

Starko Guljak (Mala)

Lutellinen joutaja

10 joutaja kuberovite
19⁸ - 17¹¹ - 19⁸ kumppira

11. ± 2 - 19.
" 8
10 yutor
fuelein

Dr. Koo
Lamp

ten Frauen i Hannover; 8 km rot.
ene, Saverici frookli n fredy rade
ra; Zaroljen 50.000 rjintke. Zouben-
houwono Berlin i Preslau. Al Jean
^{weat f.} to 20 Jean fenne Linen. Zaroljen

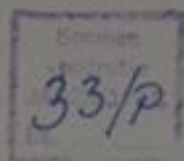


SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.



NOTES SA UPISANIM
RAZMJE NAMA

Notes je zelene konice, sa 11 strana
na kojima su plavom tintom ispisane
po grupama i datu mi me imena razmjernih
logorista.

$d = 12 \text{ cm}$

$\bar{s} = 8 \text{ cm}$



Famjenel - 1943 -

I. Gruppe (X)

Warta Uelinac
Terka Gajmerac
Mira Kabis
Katica Forgee
Dragica Cika +

Zemlje - 1943 -

I. Grupe (X)

Urota Uelinac
Terka Gomerac
Mira Kabis
Katica Fergec
Dragica Cika
Vikica Brovat
Ankica Zirkovic
Katica Stausa
Seka Kars
Stefica Vracaric

Dolarak u Karlovae

13. V. 45

Nastupila na posl 22. V. 45

II. Grupa 12. XII - 1943 -

Milka Levnaic'

Marija Ecker

Marija Kern

Marija Car i djete

II. Grupa 12. XII - 1943 -

Milka Levnaić

Marija Ecker

Marija Kern

Marija Čar i djete

Borka Gojak

Marijana Jurisić

Marija Kos

Jelka Jurec

Fahira Fejzagić

Marija Lastisejčić

Jelka Filajdžić Zverca

Stefan Kovač
Dragica
Emila Krjačić
Stanka Černovijs (Čakma)
Borena Trček
Virvana (Grgijatović)
Marija Grodler
Saula Grodler
Frida Grodler
Lilka
Žorka Arlič
Ljubica Furlan i mati
Damica + plava

II. Grupa 18. I. 1944 -

Desa Dević

Lida Elatic

Sava Peršić

Danica Dasović

Handa Vargas

Stefica Čičak

- III. Grupa 23. III. 1944 -

Danica Milić

Marica Bogdan

- V. grupa 14. VIII. 1944 -

Beska Fantić

Milena Mildrag

Berta Petrić

- II. grupa 14. I. 1945 -

Stefa Kardum

Ivan "

Filipović 4 sestre

Marija Fulvić

Marija Mout

Danica Milicević

Fanka Ruzić

Emilija Drausinić

Simić

- VII. grupa 17. T. 1945 -

Vera Kafka
Marija Dojčić
Greta Jović
Vana Marčić
Bakrija Đukić
Ela Cor
Gubica Skubi
Marija Kaus
Milica Buri
Cecilija Violoni
Erquaric Vanda

Ljubica Kovačić

Marija Janež

Olga Milenović

Katica Horvatić (Cura)

Težica Računski

- VIII. Gruža 1. III. 1945 -

Marija Pintar

Stefica Belak

Lazarica Franjet

Nikolina Delic

Jelka Cifaber

~~Draga Triflat~~

Andelka Grguric

Tanja Refko

Vera Grgurovic

Vida Stojkov

Andela Mitricic

Vuković Boždana

Getta Kavez

Grozdana Vrgo

Marija Orčić

Vjera Radinović

Milada Latić

Anka Belosević

Slava Romanović

Katica Tahija

Andelka Mirković

Stefica Gračak

Zora Knežević

Draga Triplat i mati

Lica Horvatić

Miško Anka Geržetić

IX. Grupa 26. III. 1945

Olga Tlibarić (Heder.)

Mlatka Novak

Mara Simić

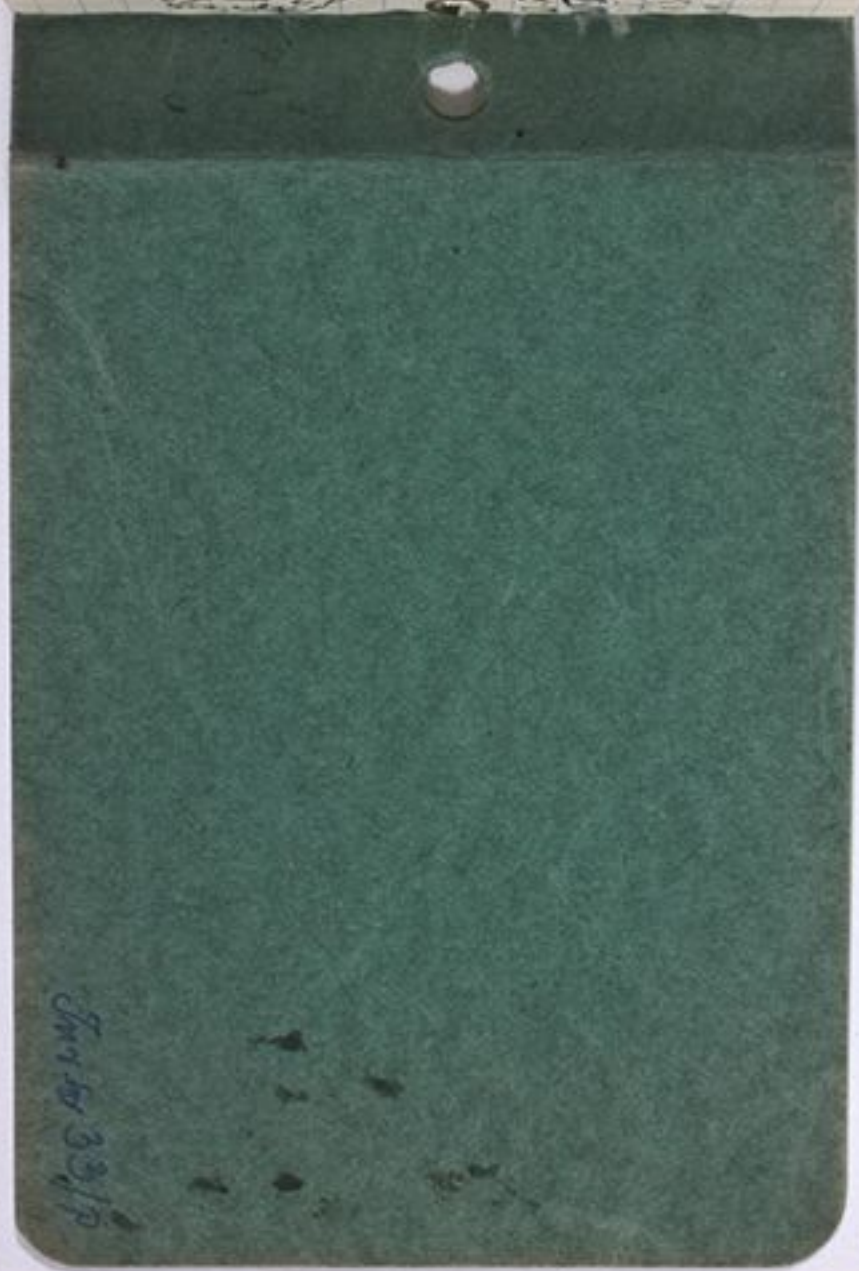
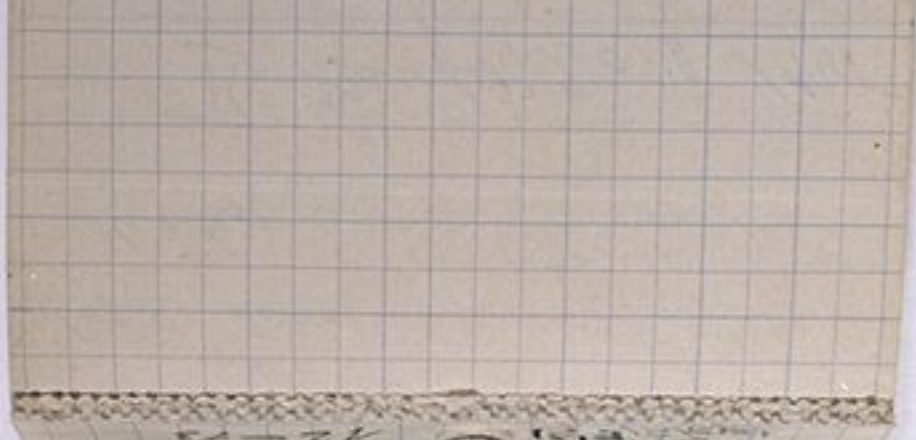
Boždana Vejenović

Barka Lovrić

Kata Ravner

Mara Jeržović

Dragica Kralj



Jan 1st 33/19



SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.

39/P

NOTES SA KUHINJSKIM RECEPTEM

nišne izrade, bivši logoronač ^{Amtele} ~~Hotel~~ Hotel Nedar.
Notes je ispišan u logoru Stora Gvardistice
u januaru 1944. godine.

d = 12 cm

š = 16 cm

22 stranice.

SIGNATURA

STG

PAPIR

INV br.

39/P

NOTES SA KUHINJSKIM RECEPtima

nične izrade, bivše logorašice ^{Amtele} ~~Hotela~~ Keder,
Notes je ispisao u logoru Stora Gudistua
u januaru 1944. godine.

d = 12 cm

š = 16 cm

22 stranice.

A. Peter
Logor St. gradiska

Recepti kuhinjski

Fransa 11/II-44

Mora Klapan

+ Miro Jukić - 948 -

+ Poljanec - 351 +

+ Letić Pramo 1063

+ Mela Pincani 970

Ljubica Mica (Mica) 1086

+ Tadić brna Trajčić 1087

Antica Tadija - 1090

Paula Peger Kizarić 870

+ Miroslavica Prica 28 -

+ Miroslavica 11

+ Miroslavica 28

{ Miroslavica 38-II-44
Miroslavica 29 II-44 (Komenita mate 9)

Pisano u januaru
1944

Hermanica

postao kao
vna ljelog
od tog klain
vima Tisto i
prijemci ma pit
no piera (1000
ie piau zali
ne upije. Ples

Baklava

1/2 ke maina ma
1/2 kura ratop
sa puterom, p
kolice i posip
nasice i na kor
postulat sa isin

Baklava

i misli kao
podist pricipa
sloj ne pricipa
zatiti

Palacinka

(100 seara) ely
calasnik ne
i slohat. Taj
brumfiram, ka
nekoliko jaj

Strukle

Mardi i
do palove l
bra i kupa
sear i mjez
puterom i ta

Hurmanica. $\frac{1}{2}$ kg putera nježno se tako da se dokle
postane kao pjena, zatim se dodaju 1 žutaj. Zatim se
vina izloži u lihu, mješka nježno i dodaju nešto vode
od 1/2 kg klijavina i vanilije dobru. Kad je to donekle
umiralo, tjesto i pravi malo kuglice pituševih i parje i tako se
puterom maže pite i kase u tepiju. Mješavina klijavina i
ko pjera (1/2 šaka vode) sa nešto vanilije i limunom koje kad
je veću zalij tim pjerom i ostavi na toplom dok taj sok
ne upije. Pite i kase.

287

Baklava: Umješiti tjesto sa 1 žut. i klijavim umirano
 $\frac{1}{2}$ kg brašna malo soli i napravi 6-8 jufki. Sametati $\frac{1}{2}$ kg putera
 $\frac{1}{2}$ putera rastopiti (1/2 ždke) jufke razvaja. Ako tamo je solije
sa puterom, posipaš baclynom i pokriviš jufkom, onda opet
solije i posipaš dok se umiriš sa jufke onda parje i
raspreši na komadice i onda kase u tepiju okrenute kazu
postavi sa brašnom pjerom kao ovo gornji recept.

Baklava: Strudeltais (brašno malo ulja, soli i klijav
i nježno kao strudel taj. Razrije i pustis sušiti, stariš list
podist posipaš orasima kovanima / pješinama. Gornji i donji
sloj ne posipaš orasima već samo maslom. Spinavim pjerom
zatiti.

Palacinke sa mrazom: Haradi palacinke kao drin
(bez sećera) dokle odinstar na laku, perina litora te list
palacinke nježno na pola i ampanras (jaja, brašno, sećer
i škola). Isto tako moris nap. liti palacinke sa pjerom
kumprom, kojeg ispece na koche i facis, pri kraju kao
nekošto jaja i stni pjeri. -

Strukle:

Haradi strudeltais i tanko razvaja, pokriviš puterom
do polovine tjesta nap. liti sa pjerom, istar kao istar
kada se klijavim mas. Drugi način: fila sa 1/2
sećer i mješavim orasima, tjesto razrije i pokriviš
puterom i sa fila. Pri u velikoj masi. -

Štrudel od ocvrnaka: Kvasiti tijesto za štrudel
- lita sa toplim ocvrnakom melisnatim i
libera, to izrolati i pici malo putovan nauvari.

Proja s ocvrnakom: Umijesi se kuk krupk s germom
- u to masnu ocvrnaka umijesi, specij i mace u jeck.

Pašteta od makarona: Umiesi meso za lunenpata
i napravi dobar gulaš (ne štandaj), posebno kuhaj
makarone i ocijedi te ih doci u taj gulaš i dodaj
vrhovnjak da je gusto saftno i dodaj i ribanog papucrana
to pusti na strani pašteta da odane mliček. Potrebno naredi
tijesto: brašno 1 jelo jaje, 1 žutaj, 3 vel. žlice masti ili
putera to kumpesi sa toliko kiselog vrhnja koliko tijesto
zahtjeva napravi 2 jellke jednu veću i 1 malu i razvaljaj
u veća debelo namastiti 1 veću rajnglu i ~~u~~
utisnes taj veći mlinac u rajnglu (doci tu rajnglu tu
tijestom) i onaj gulaš istreses unutra, a manjim u se
- pokriva to i to se ispika vilicom i metnom
rot pici doz podumani.

Knedle od mesa: Napravi se tijesto kao za
kucku knedle, samo se lita sa mesom i to tako
meso fahirano kćinista se na luku malo peršina, libera
soli. Puni knedle istim mesom, skuha ih metnu na mast
sa precelinom.

Pašteta od pira: Umiesi se 1 manji kvasiti pir
meki 10 dkg putra crvene paprike 5 dkg senfa, 2 dkg
kavala, soli. Sin i putar dođe zajedno umijesati. Tamo
dodaj crvenu papriku, senfa i presani kapi, kad je to
gotovo, masi na kruh ili pečivo ako imaš umijesaj k tome
slane skovane sardelice.

Pašteta od kavičuga: Umiesi 15 dkg putra dobar
u ocvrnaku i ocvrnaku (ne sušeni) 3 sardine i

3 sardelice sfa

Frisko

linu

se d

nota

na

si

