

СРБСКІИ  
КУВАРЪ

ПО НЕМАЧКОМЪ КОХ-БУХЪ

ТРУДОМЪ

ЈЕРОТА ДРАГАНОВИЧА,

ОБШТЕЖИТЕЛНОРА И. БРУШЕДОЛА ЈЕРОМОНАХА,

ИЗЪ РАЗНЫ ПЕЧАТКИ О ХУДОЖЕСТВУ КУВАНА ДЕЙСТВУЮЩА КНИГА,  
САБРАНЪ, И ДОВОДЛИМЪ ИСВУСТВОМЪ ПРАВНАГО ИСПИТАНЪ.

Цѣна е 12<sup>ѣ</sup>гр. чарик.

ТРОШКОМЪ СРЕМЪ КАРАЧИЧА И В. ВАЛОЖИЧА.

У БЕОГРАДУ

У ДРЖАВНОИ ШТАМПАРИИ.

1865.

2052144

Рг Ср II 281.1

~~XIV 78 24~~

20.519

МАТРИЦА  
МАТРИЦА

~~P11 21~~

~~P11 222~~



РН 222 Р19Ср II 281.1

БИБЛИОТЕКА  
МАТИЦЕ СРПСКЕ

СРБСКІЙ

КУВАРЪ

ПО НЕМАЧКОМЪ КОХ-БУХЪ



трудомъ

ЈЕРОТА ДРАГАНОВИЋА,

Обштежителнога М. Крушедола Јеромонаха, изъ разны немачки о  
художеству кувана дѣйствующи кнѣга, собранъ, и довольниимъ  
искуствомъ правилно испятанъ.

цѣна в 12 гр. чарш.

Трошкомъ Єреміе Караѣића и В. Валожића.

У БЕОГРАДУ

У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРНИ

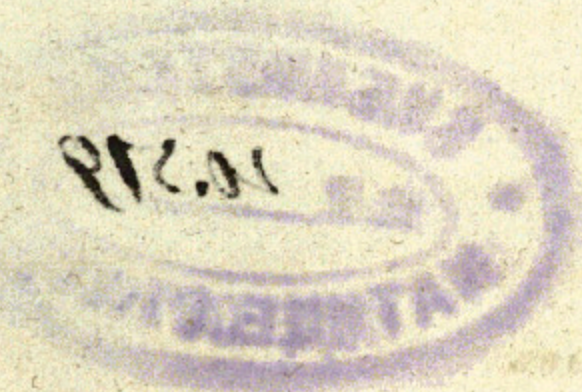
1865.

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ  
БРЕЖНЕВКА

ОПРЕДЕЛ

К В А П П

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ



МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

МАТРИЦЕ ЧИСКЕ

## ПРЕДГОВОРЪ.

Желећи миломъ роду свомъ полезнымъ себе учинити, трудію самъ се одъ выше година на кнъизи овой, коя ће, као што одъ срда желимъ, Роду нашемъ одъ велике потребе быти. Я самъ пре него што самъ монашескій чинъ на себе примію, у двору кодъ Н. Светлости Г. Патріарха нашегъ художество куваня чуо, у чему самъ толико успѣха получію, да самъ ево у станю и кнъигу, коіой самъ име Србскій Куваръ дао, издати. Она садржи у себи 302 правила разны форми ела, коя самъ я свако по особъ довольно испитао, и за болъ себе у томъ увѣрити, свако правило пробао, и за добро и савршено нашавши, у кнъигу ставію, кою ево Теби драги читателю на даръ приносимъ, любезно Те молећи, да е са ономъ искреношћу примишь, са коіомъ Ты е я предаемъ. Изъ ове ће кнъиге нашъ подмладакъ Србскій, научити вкусна и за стомакъ здрава сготовити ела, безъ да оскудѣва у масти и дру-

гомъ ковчегу. Ова е кнѣга колико за здра-  
влѣ тѣла спасителна и необходимо нужна,  
толико и за домъ нашъ економно, коя ће  
много масти заштедѣти и здравлѣ тѣла под-  
крепити.

У М. Крушедолу на Петровъ данъ 1855.

Герошей Драгановићъ,  
*Иеромонахъ.*

## ПРВО РАЗДЕЛЕНІЕ.

### О РАЗНИМЪ ЧОРБАМА.

---

#### ПЕРВО СЪЧЕНІЕ.

##### 1. Представити Говеѣину.

Говеѣину кадъ изъ касапнице донесешъ, ако є месо чисто, нїе га нужно прати, но само метни у ладну бунарску воду; лонаць опери, месо метни у нїга, нали са ладномъ текућомъ водомъ, (ако може бити), єрбо одъ текуће воде, быће чорба боля, и месо мекше: метни къ ватри да се кува. На фунту меса рачуни 3 сатљика вода; кадъ се почне пенити; често опенюй и лагано све єднако да ври; єрбо ќе имати чисту лецу фарбу, и добаръ мирисъ задржати. Око 11 сати осоли, метни зелени, као: першуна, целера, пашканата, шаргареце, праза, нешто келерабе и келя, све ово очисти, опери и додай у лонаць, гди се говеѣина кува. Предъ што ћешъ потребовати чорбу, измакни лонаць одъ ватре на страну, да се избистри, процеди крозъ сито у лонаць, гди ћешъ закувати тесто, опетъ метни лонаць къ ватри ближе, да месо топло буде, а бистру чорбу метни къ ватри, и кадъ провре закувай тесто и што хоћешъ,

##### 2. Црна Чорба.

Изсеци на велике листиће сланину, положи у кастролу или шерпеню, къ тому парче крта меса, цигерице и добри костію у парчадъ разлуцай, 2. главице црна лука, 3 шаргареце, келерабе, све то на

крижке изсеци, на то у зрну бибера и найгевирца; поклопи кастролу заклопцемъ, метни на жеравицу, и толико да се прига, докле лепо црно не буде: пази да небы изгорело, поквасуй почесто съ мало чорбе, мешати или преврѣати нетреба, да буде чорба чиста. Пре єдногъ сата што ѣешъ потребовати, нали са чорбомъ одъ № 1. одозгоръ; онда све заєдно лагано да ври, да бы чорба пытателна была, процеди крозь ситапце, месне кнедле, царске-гершле или шнеберъ, одъ произволенія стои, и закувай кадъ буде време.

## 2. Француска Чорба.

Узми лепу тврду главицу келя, келерабе, шаргарепе, одъ сваке сорте єднаке части, изсеци као резанце, до петъ печурака у листове изсеци; парче путера у шерпеньи растопи, кадъ буде врело, метни све изсечено унутра,  $\frac{2}{4}$  сата да се пржи добро, онда метни мало мушкат-цвѣта, и нешто бибера, нали са чорбомъ одъ № 1. и да се лагано кува, докле не буде та смеса мекана. Изсеци уздужъ земичке, у тепсиі попржи, безъ икакве масти — само да се око-ру, — сложи у чорбну чинію, успи чорбу и пошљи на трпезу.

## 4. Царске Гершле.

У лоицу 10 жуманаца добро размешай, холбу чорбе изручи одозгоръ, и са жуманцима добро размешай; онда намажи кастролу путеромъ или машѣомъ, изручи кастролу и метни у дунсту. Кадъ се стврдне, онда изручи на полъ, са прободцемъ (ауштехеромъ) одъ крофие малимъ извади, или ножемъ, ако немашъ прободаць, изсеци, у чорбну чинію сложи, са црномъ или беломъ чорбомъ наспи, и подай на трпезу.

## 5. Шнеберъ-Тесто.

Одъ 14 беланаца направи чврсти снегъ (шне), умешай у снегъ сви 14 жуманаца, къ тому брашна и мало соли, добро размешай; намажи тепсуію, успи тесто и пеци, кадъ є печено ради као и № 4.

### 6. Одъ пиринча чорба.

Младо пиле очисти, изсеци у парчадъ, осоли врело мало, остави га у тимъ осольенимъ лежати; парче путера у шерпиню разтопи и врело да буде, метни нешто изсечена зелена першуна, на то постави пиле, да се лагано пржи, да бы опетъ бело остало, морашъ чешће доливати са чорбомъ, докле мекано не буде; поли іоштъ кою кашикку чорбе, и да се нешто пржи: узми онда  $\frac{2}{1}$  фун. пиринча, чисто отреби, опери га кои путъ млакомъ водомъ, метни у єданъ лонацъ и са чорбомъ нали. На  $\frac{2}{1}$  сата предъ што ће се ручати, метни къ ватри. Кувай га лагано: меко да буде; али опетъ цело да остане. Метни нешто мушкат-цвета, напоследку узми 2 жуманцета у лонацъ, добро размутиса нешто чорбе, намести пиле и пириначъ у чорбну чинію, одозгоръ изручи чорбу са жуманцыма, измешай єдно съ другимъ и пошљи на трпезу. А може ова чорба быти и безъ пилета.

### 7. Чорба са грисомъ валюшкице.

У чинію 4 лота путера или масти разби (обтрайбуй), на то умешай 3 читава яєта и 2 жуманцета; онда сайтликъ гриса додай, осоли и све єдно съ другимъ добро размешай, после кадъ треба, са єдуѣомъ кашикомъ у вруѣу чорбу закувай валюшкице.

### 8. Чорба са путер-валюшкице.

Разби 4 лота путера у пену, на то 4 жуманцета, єдно за другимъ умешай. Узми сва 4 беланцета, направи чврсти снегъ; нешто соли, 8 кашика фина брашна, све лагано єдно съ другимъ смешай; напредъ пробай єдну валюшкицу у вруѣу чорбу са єдуѣомъ кашикомъ укувати. Ако се разпада, или є здраво мекана, додай іоштъ мало брашна, и ради као № 7.

### 9. Чорба са Гершломъ.

Отреби гершль, ако ніє чистъ опери га добро, ако є чистъ ніє нужно. Метни у лонацъ са мало каймака (милерамъ), добро измешай єдно съ дру-

гимъ, наспи чорбомъ говеѣомъ беломъ, и пре  $\frac{2}{4}$  са-та што ќе се ручати, метни да ври. У чорбну чинію размути 3 жуманцета са мало каймака, и одъ лимуна сока; кадъ се сипа, треба добро мешати у чорбну чинію, да се све смеша. Може и да не буде у чиніи сока одъ лимуна, веѣъ после на трпезу лимунъ метнути, и сваки у свой танъиръ да цеди по вољи.

#### 10. Чорба са савіячомъ цигерице.

Узми белу одъ телета или ягнѣта цигерицу и срце, скувай, очисти одъ лоя. И цигерицу и срце све заедно ситно изсеци; разстопи у шерпиню путера да врело буде, метни зелени: першуна, црна лука ситно изсечена, врло мало пропржи и мало посоли. Онда изсечену цигерицу скини съ ватре, разби едно яе и 2 жуманцета, мало бибера, све едно съ другимъ добро измешай, замеси тесто као одъ савіяче, развуци танко, метни цигерицу и зави. Изсеци одма парчадъ у дужину као малый прстъ, сложи у тепсію, метни у фуруну и пеци. У време ручка закувай у говеѣой чорби, и подай на трпезу.

#### 11. Чорба са сланиномъ валюшке.

$\frac{1}{4}$  фунте сланине са земичкомъ у коцке ситно изсеци, сланину мало отопи, и са земичкомъ толико упржи, докле не пожуги, онда на страну остави да се излади. Меѣу тимъ узми парче путера или масти, у величини едногъ яета, разби у пену, мало зелена першуна изсеци, осоли; 2 читава яета и 1 жуминце умешай све у путеръ, земичку и сланину къ тому додай. Едну земичку накваси у воду добро, изцеди и ситно изсеци, опетъ метни у путеръ, толико брашна узми, колико е нужно да содржи валюшку; све то заедно измешай.

Пробу чини са едномъ валюшкомъ у вріюѣой чорби, ако е мало брашна, а ти додай выше, после у време закувай у чорбу и пошљи на трпезу.】

## 12. Кисела Чорба.

Лонацъ одъ 3 олбе воде представи къ ватри, два пилета лепо очисти, изсеци у парчадъ, и метни у лонацъ да се куваю. Коренъ одъ першуна, шаргареце, пашканата и целера, све заедно у єдну киту вежи канапомъ, у лонацъ метни, и за држакъ вежи све да се кува. Пиринча добро опрана и ладномъ водомъ наливена у лончиѣу скувай, и на страну остави. Кадъ є кувано, направи запрашку, запржи и осоли и са лимуномъ закисели. Кадъ треба усуги, онда у чорбну чинію неколико жуманаца са каймакомъ добро разметай; воду одъ пиринча проспи, зеленъ изъ лонца съ канапомъ извади, чорбу у чиніи мешай са жуманцима, пириначъ метни, и подай на трпезу.

### ДРУГО СЪЧЕНІЕ.

Просте чорбе за белу Неделю.

## 13. Рибня Чорба.

Представи лонацъ воде, насеци кореня першуна, целера, пашканата и шаргареце, све заедно метни у лонацъ да се кува; направи запрашку, изсеци црна лука, када пожуги метни мало ситне паприке, за зимъ одма нали са горереченомъ водомъ. Колико є потребно метни лолбера, у зрну бибера, єданъ стручиѣъ чубра, окисели и да се све за єдно добро прокува; за тимъ рыбу, коя є за чорбу приуготовљена, положи. Кадъ буде кувана, изстави на страну. У чорбну чинію размути 2 жуманцета са две кашике каймака и мало шафрана, на то сипай чорбу и єднако мешай, докле се добро не смеша са чорбомъ, онда пошљи на трпезу.

## 14. Одъ црвеный патлицана чорба.

Цаглицане отреби, опери, разреци на двое и метни у лонацъ да се куваю; направи запрашку, изсеци црна лука, да се попржи, изручи запрашку ме-

ъу патлицане у лонацъ да се куваю. Кадъ буду кувани, процеди крозъ сито и осоли; у чорбну чинію разби 2 жуманцета, съ каймакомъ смешай, успи чорбу и подай на трпезу.

#### 15. Одъ зрела грашка чорба.

Олбу лепа грашка отреби, опери га, и кувай га у 3 олбе текуће или изворне воде, да е здраво мекано разкуванъ. Онда у шерпеню парче путера или масти, да е врело растопи; метни варячу брашна, да пожути, додай мало зелена, ситно изсечена першуна, врло мало да пређе у запрашки, успи на то грашакъ, и добро да се прокува; онда крозъ сито протерай опетъ у лонацъ, изручи, посоли, на време пошљи на трпезу. У чорбу метни грашакъ № 16.

#### 16. Грашакъ изпеѣи.

У лонацъ успи 4 варяче фина брашна, разби 3 цела яета, мешай по дуго, онда све мешаюѣи по мало досипай млеко, да е тесто танко, но добро умешато, мало осоли; онда метни чисте масти у шерпеню, здраво да е врела, сипай тесто крозъ кашикку пенуѣу, да крозъ режетку пада у масть, само пази да свуда еднако у шерпенѣи буде, ради пецива; да се све еднако пеку. Извади кадъ су печене, и онда одма метни у чорбу, кадъ ѣешъ шилати на трпезу.

#### 17. Одъ млека чорба.

Узми 3 сатлика млека, едну шаку олюштена, ситно утучена бадема, мало ваниліе, да се млеко, прокува и са шеѣеромъ ослади; разби 3 жуманцета у чорбну чинію, сипай на то млеко и яко мешай, да се не сгусне, земичке исеци, попржи, метни у чорбу и подай на трпезу.

#### 18. Одъ вина чорба.

Олбу добра бела вина, додай едну кафену шолу пуну воде, да не бы чорба яка была, парче шеѣера, нешто читава цимета, лимунове коре, све заедно еданъ сатъ да се кува; у чорбну чинію размути 5 жуманаца, са 2 кашике каймака, онда сипай ви-

но крозь сито на жуманца, и здраво мешай, попржи земичке, метни у чорбу и пошљи на трпезу.

### 19. Одъ пива чорба.

3 сатљика бела пива, нешто цимета, лимунове коре, шећера, колико да слатко буде, метни къ ватри да се добро прокува; у чорбну чинію разби 8 жуманаца, успи на то  $\frac{2}{4}$  сатљика добре укуване повлаке (оберста) све мало по мало мешаюћи, размути едно съ другимъ; онда врїоће пиво къ тому здраво мешай, кадъ добро смешано буде, изсеци земичке уздужъ, метни у чорбу и подай на трпезу.

### 20. Одъ чукуладе чорба.

Узми 3 сатљика млека, 4 комада урибай чукуладе, мало шећера, све заедно прокувай, али у куваню мешай добро; онда узми чорбну чинію, размути 3 жуманцета добро, земичке исеци, метни у чорбу и пошљи на трпезу.

### 21. Одъ кромпира чорба.

Узми першуна, праза, шаргарепе и нешто целера, метни у лонаць, нали водомъ и да се кува 2 сата; онда олюшти обарена кромпира, исеци ситно на коцке, успи на кромпиръ воду горню, која се два сата кувала, метни къ ватри да се садъ заедно кува; осоли, направи танку запрашку; да пожути, метни зелена, ситно исечена першуна, запржи чорбу, додай нешто мушкат-цвета, іоштъ мало заедно да се кува. Кадъ су кромпири мекани, онда исеци земичке, метни у чорбу и пошљи на трпезу.

### 22. Одъ зелени чорба.

Очисти и опери першуна, целера, пашканата, шаргарепе и праза, све заедно у лонаць метни, и водомъ нали, да се два сата кува. Направи запрашку, запржи и са горњомъ водомд нали, осоли и да се полъ сата кува; процеди крозь сито, метни утучена бибера. У чорбну чинію размути 4 жуманцета са мало каймака, здраво измешай и у чорбу на то успи. У чорбу можешъ закувати што хоћешъ, и дати на трпезу.

## ДРУГО РАЗДЕЛЕНІЕ.

### МРСНЕ АРСЕТЛЕ.

#### ПРВО СЪЧЕНІЕ.

#### 23. Изпечене кифле.

Узми мекане кифле, о треницу орибай кору, расеци средину на два тала, мало изъ среде издуби, направи дробаць за надеванъ, кое овако ради: Парче телеѣа или ягиѣа меса, или найпосле ако е одъ каквогъ печеня остало, исеци ситно са зеленимъ першуномъ, црнимъ лукомъ и лимуновомъ коромъ. Угрей парче путера, метни полъ кашике брашна, само мало да се пропржи; онда све исечено метни унутра, поли едну кашику чорбе, остави дотле врити, докле nebude више чорбасто; онда надевай кифле са тимъ дробцемъ. Горню часть, гди си наденуо, запуши са срединомъ, кою си извадіо, поли онда нешто са повлакомъ (обрстомъ), остави мало да се навлажу, преврѣи чешѣе, да се обадве стране паквасе, пази опетъ добро, да се кифле не разпадну. Размути кое яе, увалай кифле, одавде умогай у земичне мрвице, и пеци на масти светло мрко. Кадъ узшальшь на трезу метни одозгоръ на кифле читава листа першуна попржена.

#### 24. Надевены смрчцы.

Полъ фунте ягиѣа меса, кою шаку смрчака парче путера угрей, метни на то зелена исечена першуна, онда месо и смрчци да се попригаю; кадъ е упржено, онда исеци месо и смрчке ситно, додай само полъ земичке, навлажи у млеку и исцеди добро, метни све у аванъ, т. е. месо, смрчке и земичку, и сасвимъ фино утуци, онда додай кою кашику каймака и 2 жуманцета. Избери одъ велики смрчака, опери и осолн, и да стою нешто посолити лежати, осуши добро, извади држакъ наполь, и наде-

вай са дробцемъ, исеци држакъ и запуши опетъ; онда у шерпеньи угрей парче путера, нешто исечена зелена першуна, послажи смрчке на то, преко ньи кою кашуку каймака, шаку земичны мрва, опетъ мало парче путера одозгоръ, одоздо и одозго жеравице, и да се изтія пржи.

#### 25. Замотане цигерняче.

Телефу или ягнѣфу белу цигерицу и срце скувай и ситно исеци. Разтопи у шерпеньи путера да врело буде, метни црна лука и зелена першуна ситно исечена, врло мало да се попржи; онда метни исечену цигерицу и мало соли да се пржи, кадъ є тозово, скини съ ватре, разби єдно цело яє и 2 жуманцета, мало бибера, и каймака све добро измешай. Замеси тесто (види дољну № 185), листиѣе изпеци, и помажи са цигерицомъ, зави округло, да буде као кобасица, исеци дужине као прстъ, разби неколико яя, и увалай као № 22 и пеци исто

#### 26. Ягнѣѣа сарма.

Са цигерицомъ и срцемъ исто поступај као № 25 онда марамицу ягнѣѣта напуни и замотай сарму, метни на слабой топлоти, само да се марамица отопи, преврни и другу страну; кадъ буде време сложи сарму у чинію, ако има много масти гди се сарма пекла, одаспи мало, успи онда мало каймака, измешай добро, поли преко сарме, пошљи на трпезу.

#### 27. Одъ пиринча кобасице.

Скувай пиринца у млеку, додај шеѣера и цимета, кадъ є кувано, изручи да се олади; онда прави кобасице дугачке као прстъ, разби неколико яя, увалай и све поступај као № 23. и пеци исто.

#### 28. Одъ гриса крофне.

Са олбомъ млека скувай сатљикъ гриса, у куваню мешай добро, кадъ буде добро кувано; онда измакни на страну, урибай сира пармазана, разби 5 яя, све то добро промешай; разви полъ прста дебљине, и са прободцемъ одъ крофне вади крофне, увалай у яя, и владай се исто као № 23.

## ДРУГО СЪЧЕНІЕ.

*Арсетле постие за белу неделю.*

## 29. Яя са кромпиромъ.

Обари кромпира, олюшти, исеци на кришке. Колико одъ веѣи кромпира, толико яя, и тврдо обари, олюшти, исеци на кришке, метни у чинію коє парченце путера, мало каймака; слажи редъ кромпира редъ яя, мало осоли, опетъ мало путера и каймака; тако све єднако, докле чинія не буда пуна. Као што є долньи редъ кромпира, тако и горньи мора бити; онда поли сву чинію каймакомъ, коє парченце путера; поспи ситнимъ земичнимъ мрвама, метни у фуруну, или одоздо и одозгоръ жеравице, и да се жуѣкасто изпече.

## 30. На денута яя.

Тврдо обари яя, олюшти; на поле уздужъ разсеци, извади жуманца наполь, и утуцай у аванъ фино; поль земичке, кора да є скинута, у млеку на кваси. Парче путера у величини поль яета разби у пену; на то ситно исечена зелена першуна и утуцата жуманцадъ, нешто соли, са накваситомъ земичкомъ, 2 кашике каймака, све заєдно єдно съ другимъ добро измешай; онда сотимъ надевай беланцадъ, помеѣи у чинію мала парчадъ путера, на то сложи яя, поли одозгоръ каймакомъ и неколико мали парчади путера, одоздо и одозгоръ жеравице и да се мрко-жуто изпече.

## 31. У киселяку изгублѣна яя.

Киселякъ ситно исеци, парче путера угрей да врело буде, метни исечени киселякъ, да се упржи; кадъ є упржено попраши мало брашномъ, опетъ мало да се пржи, посоли, додай кою кашику каймака, и да се добро прокува; онда узми у шерпеню єданъ талъ сирѣета, 3 тала воде, нешто соли, ово да се укува; разби яя на то, пази добро да цела остану, и да тврда не буду; метни киселяк-сосъ у чинію,

извади яя са пецивномъ кашикомъ (ова є кашика пљосната, широка, избушена) напълъ, и метни у чинію на сосъ.

### 32. Наденути пужеви.

Велике пужеве скувай, извади изъ люске и по-соли, неко време да стою посолъни; онда опери люске, очисти пужеве одъ ньни бала, репове одбаци; онда зелена першуна, 1 таль опране очистите сарделе, 1 таль пужева, а други остави таль за себе, мало лимунове коре, све заєдно исеци. Такоѣрь други таль, што є за себе исеци и остави на страну; онда разби парче путера у пену, на то додай изсечено, лимуновогъ сока, нешто земичны мрвица све добро измешай; сотимъ надевай люске, метни у люску помешатый дробаць 1 таль, на то што є за себе исечено, опеть првый таль, пакъ другій, докле не буду люске пуне; метни онда на плехану чинію или тепсію одоздо и одозгоръ жеравице и онда є готово.

### 33. Свитци.

Свитке у вече покисели у воду, да стою читаву ноѣ; у ютру лепо са пожемъ изчисти, т. є. метни ножъ на свитакъ, а левомъ рукомъ вуци свитакъ, тако уради єдну и другу страну; онда свитке изсеци на парчадь дужине прста; метни у лонаць, нали са сланомъ водомъ, тако да се куваю. Кадь буде време процеди свитке, сложи у чинію, и успи прекоњи одъ кувана рена сосъ, види № 53.

### 34. Надевени патлицани.

Избери одъ велики црвены патлицана, опери, на петельки одсеци ширине, као грошиѣ, плоче, остави на страну, извади дробъ изъ ньи, у шерпеню метни масти да врела буде, изсеци црна лука и метни да порумени, мало кувана пиринча, земичны мрва, соли, бибера и дробъ изъ патлицана са семеномъ исеци; све заєдно добро измешай, само да є погусто; онда надевай патлицане, метни онай одсеченый заклопаць, послажи у шерпеню, нали са ньювомъ

чорбомъ запрженомъ, нека огрезне и заклопи нека се пржи, кадъ буде готово поли каймакомъ, и пошльи на трпезу.

### ТРЕБЕ СЪЧЕНІЄ.

*О Говеѣнини, и у округъ готовавніи карнери  
(гарнирунугъ.)*

#### 35. О говеѣнини.

Кадъ є месо говеѣе у чорби кувано, онда са вилюшкомъ извади месо наполь, у лепа парчадъ исецы; у дугачкой чиніи сложи на среду, около меса можешъ сложити са єдуѣомъ кашикомъ лепъ венаць, што Немци зову гарнирунугъ, и онда пошльи на трпезу.

#### 36. Па при кашъ.

Телеѣу или ягнѣѣу црну цигерицу ситно исеци, у шерциньи масти угрей, метни ситна исечена црна лука да порумени, на то постави цигерицу, посоли и да се пржи; досипай чорбе у прженю да незагоре. Кадъ є цигерица мекана, додай нешто утучена бибера, две кашике каймака, измешай, около говеѣине сложи, и пошльи на трпезу.

#### 37. Па при кашъ.

Овде телеѣу или ягнѣѣу белу цигерицу врло ситно исеци, єрбо она набубри; проче све поступај као и № 36.

#### 38. Зеленый пасуль.

Млада зелена пасуля очисти, исеци уздужъ као резанце, обари га у сланој води, угрей масти, метни исечена зелена першуна, на то процеѣенъ пасуль посоли мало и со тымъ є готово.

#### 39. Замешене макароне.

Замеси са сатльикомъ чиста брашна 2 яста и нешто воде, да є тесто среднѣ, т. є. ни тврдо ни мекано: онда прави макароне дебљине перета, и дужине детиня прста; онда скувай у сланој води, про-

цеди, метни у вруѣхъ путеръ кою кашкику каймака, промешай добро, и подай око говеѣине.

#### 40. Куповне макароне.

Макароне скувай у слапой води, процеди и метни у врео путеръ кою кашкику каймака; ако хоѣшъ можешъ смешати и исечене ситно шумке, и око говеѣине подай.

#### 41. Одъ кромпира валюшке.

Обари кромпира, олюшти, и одма вруѣе протерай крозь сито; метни протеране кромпире у чинію, осоли 2 жуманцета, брашна одъ прилике, све добро измешай, пробай валюшку, скувай у вруѣой води, ако су мекане додай брашна; кадъ су добре, скувай у слапой води, процеди и сложи око говеѣине.

#### 42. Кромпири на коцке.

Обари кромпире, олюшти, исеци на коцке, испржи црна лука и мало зелена першуна, метни на то кромпиръ, посоли, две кашкике каймака, све измешай, и подай око говеѣине.

#### 43. Кромпири изгнѣчени.

Кромпире обари, олюшти и изгнѣчи, све ради као № 42. само овде нетреба каймака, и онда е готово, само сложи око говеѣине и подай на трпезу.

#### 44. У округъ пириначъ.

Скувай пириначъ и опери га, у шерпенъи угрей мало путера, исеци ситно црна лука, кадъ порумени, метни исечена зелена першуна, на то пириначъ, мало осоли, добро промешай, и око говеѣине подай.

### ЧЕТВРТО СЪЧЕНІЕ.

#### *Разны сосови.*

#### 45. Одъ рибизла сосъ.

Сатльикъ бела вина, са  $\frac{2}{4}$  сатльика воде метни на жеравицу да врео буде, у шерпенъи растопи парче путера, метни 4 кашкике єдуѣи ситно утучены земични мрва, мало пропржи, усци на то вино, полъ

сата да ври добро, 3 кашике црвени рибизла, мало шећера, утуци 4 зрна каранфила и тому додај, мало да се прокува, и онда е сосъ готовъ.

46. Одъ шипака сосъ.

Овај сосъ прави исто као № 45. само место земичны мрвица подај брашна; а место рибизла 2 кашике пекмеца одъ шипака.

47. Одъ црвени патлицана сосъ.

Патлицане опери, у парчадъ исеци, са парчетомъ путера метни у шерпеню; постави на якој жеравици да се добро упржи, онда поспи 2 кашике брашна, да се јоштъ мало пржи, успи кашуку чорбе, полъ сатљика бела вина, и све заедно да се прокува; предъ сипанѣмъ процеди крозъ сито, осолѣ и онда е готово.

48. Одъ црвени патлицана на другій начинъ сосъ.

Избери до 8 патлицана, очисти и опери, разреци свакогъ на выше тали; у шерпенѣи угрей масти, исеци главицу лука, метни патлицане да се упрже; онда узми другу шерпеню, метни масти да врела буде, едну кашуку брашна умешай, мало да се пропржи, процеди, т. е. протерај крозъ сито патлицане, изручи у запрашку, ако буде густо, додај чорбе, парче шећера и мало каймака, и да се прокува, со тымъ е готово.

49. Одъ морскогъ грожѣа сосъ.

Морско грожѣе отреби и опери, са мало масти у шерпенѣи врло мало пропржи, съ толико брашна попрши, колко грожѣа има, кадъ се пропржи као што треба, онда успи чорбе мало, шећера 4 кашике каймака толико да се кува, докле грожѣе мекано не буде, али опетъ цело да остане, и тако е сосъ

50. Одъ гуња сосъ.

Скувай 3 велике гунѣ мекано, олюшти и на треницу изрибай; онда полъ сатљика каймака, са кашукомъ брашна добро умешай, успи сипаѣу кашу-

жу чорбе, полъ фрталя сата да се прокува; онда метни изтрвене гунъ, шеѣера, колнко да е слатко, само мало да провре, онда е сосъ готовъ.

#### 51. Одъ киселяка сосъ.

Отреби, опери 2 пуне шаке киселяка, исеци ситно, мало масти метни у шерпеню да врела буде; онда метни киселякъ да се пржи, попрashi са кашикомъ брашна, опегъ мало пропржи, успи толико чорбе, докле не згусне сосъ, осоли, напоследку 3 кашике каймака промешай, и да се прокува, со тимъ е готово.

#### 52. Одъ црна лука сосъ.

До 7 главица црна лука исеци, на листиѣе, у шерпеню метни кашику масти, на жеравици угрей, парче шеѣера додай, да мрку бою задобіе; метни онда лукаць да се пржи, да и онъ мрку бою добіе; попрashi са єдномъ варячомъ брашна, и да се добро пропржи. Успи толико чорбе, докле се сосъ не згусне; кашику сирѣета и 4 зрна каранфила утуци и у сосъ метни, све заєдно да се прокува. Преѣе него што ѣешъ на трпезу послати, скини съ кашикомъ масть.

#### 53. Каймакъ ренъ сосъ.

У лонаць узми кашику масти, метни на то каймака, рена и брашна, све заєдно добро измешай, нали са чорбомъ, колико треба да е сосъ густъ, мало шеѣера, и да се кува, у куваню пази, како се згусне, доли са чорбомъ, осоли, и онда е сосъ готовъ.

#### 54. Одъ бела лука сосъ.

Съ две земичке скини кору, метни у воду да се наквасе, у шерпеню метни полъ кашике масти да се яко угреє, 4 чешня бела лука врло ситно исеци, и у масть метни, чимъ си то урадію, фришко изцеди земичке и додай у масть, и добро измешай; нали чорбомъ, осоли, врло мало шафрана и нека се прекува, и сосъ е готовъ.

## 55. Одъ сарделе сосъ.

Сарделе 4 лота очисти кожицу, опери, и одъ костію отреби. Нешто зелена першуна, мало црна лука са сарделомъ заедно све исеци ситно; направи жуту запрашку, метни све исечено, и само мало да се у запрашки пропржи. Нали кою кашику чорбе, додай нешто утучена бибера; напоследку две кашике каймака, нека се све прокува. Можешъ съ лимуномъ окиселити, на волѣи стои.

## 56. Одъ капре сосъ.

У шерпенѣи угрей мало масти, метни пуно кашику брашна да пожуги, мало исечена црна лука, само врло мало у запрашки да се пропржи; онда нали са чорбомъ. Нешто лимуновогъ сока, и два лота покрупно исечене капре. са нешто лимуновомъ коромъ, 4 кашике каймака остави да се прокува и онда є готово.

## 57. Одъ краставаца сосъ.

Киселе краставце олюшти, исеци ситно на коцке; ако су здраво кисели, опери у ладной води. У лонацъ узми кашику масти, каймака, метни краставце и брашна, све заедно добро измешай; нали чорбомъ, метни врло мало шафрана, и да се кува као № 53.

## 58. Бадемъ ренъ сосъ.

Сайтликъ добра каймака; кашику брашна, єдно съ другимъ добро измешай, успи сипаћу кашику чорбе, шаку олюштена утучена бадема, парче шећера метни у сосъ, и напослетку нешто утрвеногъ рена, онда є готово.

## 59. Таліянскій сосъ.

Обари тврдо 3 яета, олюшти, беланцадъ ситно исеци 3 фришке сарделе или єдну арингу, коє пређе очисти отреби одъ костію, и одъ соли опери, и на коцке ситно исеци; онда она тврда жуманцадъ

разгнѣчи са зейтиномъ добро, две пуне єдуће каши-  
ке исечена шнитлинга, са белимъ сирѣетомъ, єдно съ  
другимъ добро умешай, и пошљи на трпезу.

#### 60. Одъ жуманаца сосъ.

За 6 персона, обари 6 яя тврдо, олюшти, жу-  
манцадъ извади, размешай у шольи са сирѣетомъ фи-  
но, метни соли и зейтина, къ тому, можешъ додати  
исечена шнитлинга, онда є готово.

#### 61. Одъ ладна рена сосъ.

Обари 4 яета тврдо, олюшти, извади жума нцадъ  
наполѣ, на то додай утрвена рена, умешай са бе-  
лымъ сирѣетомъ добро, осоли, мало ситна шеѣера,  
исечена шнитлинга са зейтиномъ измешай, онда є  
готово.

### ПЕТО СЪЧЕНІЕ.

*О разнымъ цушпайзима, и на цушпайзима карнери.*

#### 62. Сарма одъ кисела купуса.

Узми єдну фунту крта мяса, мало парче слани-  
не, исеци све заєдно ситно, метни у чинію, на то  
пуну шаку отреблѣногъ опраногъ пиринча, нешто со-  
ли и бибера, 2 цела яета, све єдно съ другимъ до-  
бро измешай; узми лишѣ одъ купуса, одсеци коре-  
нѣ; надевай дробцемъ у листъ, зави чврсто сарму;  
сложи са рибанцемъ купусомъ у лонацъ, пристави  
къ ватри, да се неколико сати кува; направи танку  
запрашку да пожути, изручи на то купусъ, или за-  
прашку у купусъ, осоли и остави єданъ сатъ да се  
кува; онда неколико кашика каймака, исечене миро-  
ѣіе, и съ тимъ є готово.

#### 63. Сарма одъ винова лишѣа.

Младо виново лишѣе опери црнымъ ключалымъ  
виномъ; узми крта мяса са сланиномъ, исеци ситно;  
у шерпеньи растопи масти, на то исечена ситно цр-  
на лука; мясо, соли, бибера, лимунове коре, два жу-  
манцета, шаку пиринча и кашуку каймака, све зає-

дно добро измешай, метни дробаць у лишће и сарму завіяй; послажи сарму у лонаць, нали водомъ и да се кува. Пре него што ће бити кувана, направи запрашку са црнимъ лукомъ, да буде румена; запржи, осоли, каймака додай, лолбера, и са мало сирѣта окисели, да се са тимъ прокува, онда є готова. Кадъ є време успи у чинію, около сарме свуда кисело млеко, и подай на трпезу. —

Може се сарма правити, одъ траве слезоваче листа, само ово опери са вреломъ водомъ.

#### 64. На девене келерабе.

Младе келерабе олюшти, у сланой води укувай, докле небуду у полу мекане; онда одсеци одозгоръ мали заклопаць, са алатомъ (Холайзенъ), ако немашъ, можешъ са држкомъ плекане кашике извадити изъ келерабе, и начини рупу, гди ћешъ извадити; направи дробаць овако: Исеци ситно печена или упржена телећа или ягнѣћа мяса парче, главицу црна лука, нешто зелена першуна, у шерпенѣи кашикку масти угрей, метни кашикку брашна, само врло мало да се пропржи, онда исечени першунъ и лукаць опетъ мало да пређе у масти, затимъ исечено месо, и добро измешай, успи мало чорбе, постави да се добро укува; онда надевай затимъ келерабе. Одозгоръ нетреба заклопцемъ запушавати, већъ сложи у шерпеню редомъ, успи одозгоръ путер-сосъ, кои треба да є већъ готовъ, и да се сотимъ кува  $\frac{1}{4}$  сата, и онда є готово. Сосъ се овако прави: У шерпеню метни путера да врело буде, на то мало брашна, и мало да се упржи, наспи чорбомъ, и онда є готовъ. У другимъ чимъ изгори шећера, помешай у сосъ, да бою добіє; ако правишъ сосъ са машѣу, онда изгори шећеръ у масти, и на тимъ сосъ прави.

#### 65. На девене тикве.

Очисти два юргета, одсеци одозгоръ, извади изнутра дробъ, т. є. семе, метни у воду и обари. Када буду у полу обарени, извади напољъ, и метни у

ладну воду; затимъ узми крта мяса са парчетомъ сланине, заедно исеци; потомъ метни у шерпеню кашику масти, да врела буде, затимъ главицу црна исечена лука, онда исечено месо, све заедно да се пржи. У лончиѣ метни пириначъ, нали водомъ, да се у полакъ скува; онда процеди воду и изпери. Када е месо упржено мекано, скини съ ватре, метни пириначъ, измешай добро, осоли, нешто бибера, 4 кашике каймака, 1 цело јае и 1 жуманце, ситно исечене коре одъ лимуна, све едно съ другимъ промешай. Са овимъ дробцемъ надевай юргете, метни запушаче одъ исти юргета, одельи одъ дрвета клинчиѣ мале, и са тимъ запушаче утврди. У шерпеню, гди могу положке стати юргети, метни варячу масти, да врела буде, онда юргете сложи, нека се истія прже (динстую); потомъ окрени и другу страну, да буде као и прва; онда узми у другу шерпеню масти, метни на жеравицу, варячу брашна, исечена црна лука и зелена першуна, све заедно да се пропржи, кадъ мало пожути, нали са чорбомъ, и редакъ сосъ да буде; закисели са сирѣтомъ, додай каймака, и поли на юргете, метни 2 листа лолбера, исечене лимунове коре,  $\frac{1}{4}$  сата само да се прокуваю юргети; извади наполь, на кришке исеци у чинію сложи, сосъ процеди и успи на юргете, у време пошљи на трезу.

#### 66. Кромпири са ростбратенъ.

Узми 2 фунте ростбратенъ, одсеци кости и бацци, истуци и осоли да стою  $\frac{1}{2}$  сата; онда метни у шерпеню мало масти, 4 главице црна лука исечена са ростбратномъ остави толико пржити се, докле мекано nebude, у честомъ преврѣаню; кадъ е доста меканъ, онда извади наполь, исеци еднака уздужъ парчадъ, постави опетъ у шерпеню, на то  $\frac{1}{2}$  сатлика каймака, и јоштъ мало да се пржи, онда узми обарене кромпире, олюшти, исеци преко на листиѣ, помажи чинію или форму путеромъ, поли не-

што каймака, онда редъ кромпира поспи каймакомъ и мало осоли, на то редъ ростбратна и соса лука гди су се ростбратне пржиле. Опетъ редъ кромпира и каймака, и тако редъ по редъ докле nebude пунa форма, само доврши са кромпирима, поли каймакомъ и неколико мали парчади путера помеѣи и поспи земичны мрвица; намести одоздо и одозго жеравице, да лепу гооре жутубою задобиѣ, а можешъ у фуруни пеѣи. — Овако се исто може кромпиръ са куванимъ яма зготовити: обари яя тврдо, олюшти, исеци на поле, пакъ онда редъ кромпира, редъ яя и каймака, кое мало осоли; а можешъ кромпиръ зготовити и безъ ништа, само, каймака и путера.

#### 67. Зелени грашакъ.

У шерпеню метни кашуку масти да врела буде, мало исечена зелена першуна, отреблѣногъ и опраногъ грашка да се пржи (динстуѣ), често промешай да не поцрѣи. Кадъ ѣ добро упржено, попрaши са нешто брашна; кадъ се брашно сво упржило, онда успи чорбе, (ако немашъ, а ти водомъ) осоли, и парче шеѣера додай, мало да се јоштъ прокува, и у време пошлѣи на трпезу.

#### 68. Зелени пасуль.

Млада зелена пасуля очисти, исеци као резанце уздужъ, метни у чинию, и опари га ключаломъ водомъ, и неко време у тимъ да стои. Онда 2 варяче масти у шерпеню метни да врела буде, на то подоста зелена исечена першуна, такоѣеръ мало црна лука, и врло мало у масти да преѣе; онда метни исечени и опрани пасуль да се пржи, у тимъ често преврѣи да незагоре. Кадъ буде веѣъ упрженъ, меканъ, попрaши мало брашномъ, да се мало съ пасульомъ упржи, нали са чорбомъ и осоли, 3 кашике каймака, и сотимъ да се прокува, и онда ѣ готово.

#### 69. Карѣиоль.

Карѣиоль чисто очисти; кадъ ѣ цветъ одъ карѣиола великѣи, на 4 тала исеци, и у слапой води ску-

вай; онда у шерпеню парче путера да врело буде, 2 кашике брашна, и врло мало да пређе у масти, нали са добромъ чорбомъ. Три кашике каймака, маломушкат-цвета, нешто утучена шећера; одсеци одъ цвета коренъ кратко, сложи у чинію лепо, изручи на то сосъ, метни одоздо и одозго жеравице, да се прокува, или можешъ у Фуруни, онда є готово.

#### 70. Ш п а р г л е.

Шпартгле лепо очисти, коє нису маторе, вежи у киту канапомъ, укувай у сланој води или чорби, да не буду премекане; сложи у чинію, коли полъ сатлика каймака одозгоръ, поспи земичны мрвица, нешто ситна шећера, неколико парченцета путера, метни одоздо и одозго жеравице, или у Фуруни да се укува, кадъ буде време подай на трпезу.

#### 71. П е ч е н и к е л ь.

Чврсти главица келя очисти, у сланој води обари да є меканъ, оцеди га и да се олади; онда исеци сваку главицу на 4 части; разби ја и увалај кель у ја, изъ ја у земичне мрвице, полакъ овы, полакъ брашна смешаны, и пецы у масти жуте бое; онда сложи у чинію редомъ, мали парчади путера, онда келя, опетъ редъ каймака, и тако кадъ се сврши, метни одоздо и одозго жеравице, полъ сата да се укува, можешъ и у Фуруни, послажи квашенице (пофезне) и пошљи на трпезу.

#### 72. У п р ж е н и к у п у с ь.

Метни у шерпеню две варяче масти да врела буде, 3 кашике покрупно утучена шећера, кадъ лепо прегоре, метни нешто исечена црна лука, да врло мало пређе у масти, онда изцеди кисео купусъ одъ расола добро, метни купусъ у шерпеню, остави га да се пржи у честомъ промешаваню, докле недобіє мрку бою; онда мало брашна попрши по нѣму, и да се іоштъ добро попржи, успи нешто чорбе, но опетъ несме чорбастъ быти, пакъ да се са тимъ неко време попржи, и онда є готовъ.

### 73. Келераба мрко упржена.

Келерабу чисто олюшти, на коцке исеци, лепо опери, у шерпеню две кашике масти яко угрей, парче шећера на то да прегоре; онда келерабу метни да се пржи, и толико е пржити треба, докле добије мрку бою, попрashi мало съ брашномъ, кадъ се брашно съ келерабомъ мало упржи, нали мало чорбе или воде, да nebude чорбасто, осоли, и да се мало прокува, и онда е готово.

### 74. Жута репа (шаргарепа.)

Овде се владай као № 73. само овде немой шећеръ прегорети, већъ добро ослади; а жуту репу немой люштити, већъ остружи.

### 75. Жута репа у повлаки упржена.

Остружи жуту репу, исеци, у шерпеню метни парче путера да врело буде, метни жуту репу да се упржи често промешавајући е. Кадъ е упржена, попрashi са врло мало брашна, и да се брашно пропржи; онда са шећеромъ укуватомъ повлакомъ нали, и да се сотимъ прокува, онда е готово.

### 76. Бела репа упржена.

Белу репу олюшти, уздужъ исеци, у шерпеню метни масти да врела буде, добро парче шећера у масти да се упржи, и да добије кестенову бою, нато метни репу, да се мрко упржи, доспи мало брашна, успи чорбе, посоли да се прокува, и да није чорбасто, онда е готова.

### 77. Сладакъ купусъ.

Купуса 3 главице очисти, исеци на танке кришке, у лонацъ сложи, нали ладномъ водомъ да се обари, метни у шерпеню масти да врела буде, онда брашна, и да порумени, за тимъ црна исечена лука; ако е вода горка, проспи е, и нали са чистомъ. Запрашку метни на то купусъ, посоли, додай му каймака, мушкат-цвета, све заедно да се прокува, и онда е готово.

## 78. Целеръ са сиромъ.

Очисти, олюшти главице целера, опери и скувай у сланой води, кадъ є скуванъ, онда попрeko исеци округле листове, помажи подебело съ путеромъ чинію, послажи редъ целера, поспи на то на треници утрвеногъ сира-пармазана, мала парченца путера, опетъ целера редъ, тако и сира, докле не буде чинія пуна. На  $\frac{1}{4}$  сата пре него што ќе требати, метни чинію у врелу фуруну, да добіє горе жућкасту бою, поспи мало ситнимъ биберомъ и соли, пакъ подай на трпезу.

## 79. Спанаћъ.

Спанаћъ отреби листъ по листъ, опери и обари у сланой води, кадъ є обаренъ, опери га опетъ ладномъ водомъ, исеци здраво ситно и добро изцеди; направи у шерпенъи запрашку одъ масти, две кашике брашна, добро упржи, пакъ метни спанаћъ, нали са чорбомъ, и да се скува не одвећъ густъ, ни одвећъ бистаръ, онда є готовъ.

## 80. Спанаћъ у млеку.

Ради као и № 79, начини запр ашку, да є добро упржита, метни спанаћъ, нали 3 сатљика млека, добро измешай пакъ да се скува, у време пошљи на трпезу.

## 81. Коприве.

Начупай млади коприва, лепо очисти, опери, у лонацъ метни, нали водомъ да се скуваю; кадъ су скуване оцеди, ладномъ водомъ добро опери, ситно изсеци; у шерпенъи 2 варяче масти добро угрей, онда брашна да пожути, исеци бела и црна лука, метни у запрашку да порумени, затимъ коприве измешай, са млекомъ или чорбомъ нали, посоли, и да се добро прокува, успи у чинію, одозгоръ мало каймакомъ поли, помећай квашенице и подай на трпезу.

## 82. Пребранацъ пасуль.

У лонацъ престаѡи лепа тачканца, пре полъ сата, него што ће бити куванъ, исеци доста црна лука на дебеле кришке; потомъ редъ пасуля редъ лука и зейтина, мало осоли, бибера и шафрана, тако опетъ редъ пасуля редъ лука, соли, бибера и шафрана и зейтина, тако све редомъ, докле се не смести, онда да се лагано кува, и онда є готово.

## 83. Пребранацъ на другій начинъ.

Тачкаша престаѡи къ ватри да се кува, како почне врити и кожу свою набирати; оцеди одма нѡгову чорбу; одъ кореня исеци поситно: першуна, целера, пашканата, све ово помешай са пасульомъ, нали пасуль чистомъ водомъ да се скува, пре полъ сата што ће се скувати, после ради као № 82.

## 84. Котлете на цушпайзъ карнери.

Крта мяса са мало сланине ситно исеци, посоли и све измешай, онда прави котлете н. п. направи куглице одъ тогъ мяса, посоли даску земичны мрвица, и увалай са шакомъ куглице, єданъ край некъ буде шпицасть, а другій дебео, потомъ га са ножемъ притискуй, направи форму као крушка или што друго, дебљине да є  $\frac{1}{4}$  цола одъ шаргарепе исеци држакъ и забоди у шпицъ; онда метни мало масти у тепсию, поређай све котлете, и пеци лагано, кадъ є єдна страна румена, преврни другу, кадъ буде време око цушпайза направи карнеръ и пошља на трезу.

## 85. Пржени пилићи.

Пиле лепо очисти, у парчадъ исеци и осоли; онда метни у брашно, изъ брашна у разбіена яя, изъ яя у земичне мрве, и у масти пеци, само да нїе преврела масть, єрбо ће унутра бити непечени, сложи онда на цушпайзъ.

## 76 Пржене телеће ноге.

Скувай у води телеће ноге, кадъ су мекане, одбаци кости одъ нѣи; онда оно месо што е остало, исеци на парчадъ, посоли, и поступај као № 85.

## 87. Пржене цигерице.

Цигерицу црну телећу или ягнѣћу исеци на парчадъ, посоли и владай се као № 85.

## 88. Печене месне кобасице.

Ситно исецкай  $\frac{1}{2}$  фунте телећа или ягнѣћа меса, мало исечена зелена першуна, 1 земичку у млеку наквашену и добро изцеђену све смешай заедно; парче путера као яе у пену разби, умешай 2 цела яета и едно жуманце, мало исечене лимунове коре, соли, мало бибера, 2 кашике каймака, 2 кашике земичны мрва, све измешай, направи шакомъ мале кобасице, увалај у яя, и поступај као № 85.

## 89. Земичне квашенице (поезне.)

Фришке земичке преко исеци парчадъ, покваси у млеку, разби яя у чинію, мало осоли, мало каймака (или млека) размути добро, после земичке десномъ рукомъ увалај у яя, изъ яя извади, и метни у земичне мрвице (семель презль) съ левомъ рукомъ посипай мрвице; тако све сврши, изпеци на врелой масти, око цушпайза наслажи кадъ буде време.

## 90. Квашенице са мозкомъ.

Телећи мозакъ у сланой води скувай, кадъ е куванъ, скини опоницу съ нѣга, исеци зелена першуна, и мало црна лука, метни у мозакъ, осоли, бибера, и све измешай заедно: онда исеци попречно парчадъ земичке, намажи са мозгомъ парче земичке а друго на то преклопи, увалај у яя, и ради као № 89.

## 91. Квашенице са телећомъ слезиномъ.

Телећу слезину разтри, исеци ситно зелена першуна и лимунове коре, растопи у шерпеню парче

путера да врело буде, метни 3 кашике земичны мрвица да у путеру пређе, на то слезину, да се мало осуши и бою изгуби, посоли и обибери, мало каймака, све измешай да се може дробаць размазивати; исеци земичку преко парчадъ, намажи друго парче, на то у яя увалай, и све поступај као № 89.

### 92. Кобасице одъ мозга.

Мозакъ телећи или ягнѣћи скувай у сланой води, очисти одъ опонице, изсецкай врло ситно, парче путера да врело буде, метни исечена зелена першуна, положи све у путеръ, нешто соли и бибера, кою шаку земичны мрва, нали са чорбомъ и да се добро прокува; онда облатну на двоє разреци, покваси у ладной води, метни дробаць, и зави кобасицу, увалай у яя, онда у полакъ земичны мрва, полакъ брашна и поступај као № 85.

### СЪЧЕНІЕ ШЕСТО.

*Различити умокци (айнгематесъ), паприкаши, аспикъ, ростбратне, упитошена глава, и упржсене лунгенбратне (говећа печеница.)*

### 93. Умокаць са карфіоломъ.

Пилиће чисто очисти и разпори, исеци на парчадъ, у шерпенѣи парче путера растопи, да нѣ врело, метни 3 кашике брашна, само мало у путеру да пређе, нали са добромъ чорбомъ, две кашике каймака додај, све заедно да ври. Оцеди сосъ, положи пилиће, успи сосъ на то да се лагано кува, докле не буду мекани. Карфіоль треба да є пређе очишћенъ и у сланой води обаренъ; цветъ ако є мали, метни цео; ако є великій, разреци на 4 тала, сложи у сосъ съ пилићима, осоли да се заедно кува; кадъ будешъ давао на трпезу, пилиће послажи у среду, карфіоль около, размути у сосъ два жуманцета добро, поли преко пилића и карфіола. Ако немашъ карфіола, а ти можешъ кувати и безъ нѣга.

## 94. Врело прекувано (хайабгесотенъ).

Пиле очурай, очисти, распори и на парчадъ исеци, мало осоли; у шерпеню метни црна лука, шаргарепе, зелена першуна, нешто у зрну бибера, найгевирца и 5 зрна каранфила, нали са 3 тала воде, 1 талъ сирѣта, метни пиле на то, остави све заедно толико врители, докле не буде у полакъ мекано пиле; онда у другу шерпеню парче путера, растопи да врело буде, две кашике брашна, само мало у путеру да преѣ, онда процеди чорбу одъ пилета, у шерпеню гди 6 путеръ измешай сосъ, и метни пиле, 3 кашике каймака съ тимъ да се кува, и онда 6 готово.

## 95. Пилићи у капри-сосу.

Съ пилићима поступай као № 93. онда метни у шерпеню парче путера да врело буде, 2 кашике брашна умешай и мало да преѣ и едну главицу црна лука. Съ чорбомъ нали, и нешто да ври; процеди онда крозъ ситанце, и метни пилиће унутра, онда кашику сирѣта, 3 кашике каймака, шаку капре, нешто ситно исечене лимунове коре, толико остави врители, докле пилићи не буду скувани, сложи месо у чинию, а сосъ одозгоръ поли.

## 96. Пилићи у патлицанъ-сосу,

Пилиће очисти, исеци на обична парчадъ, онда растопи у шерпеню мало путера или масти да врела буде. метни на то месо да се пржи, после мало брашномъ попраша, и са процеђенимъ црвенимъ патлицан-сокомъ, кои су преѣ у чорби са едномъ главицомъ црна лука, морали укувани бити, поли одозгоръ, посоли, и толико кувай, докле месо доста мекано не буде. Напоследку додај две кашике каймака, и нешто шеѣра, сложи месо у чинию, а сосъ одозгоръ поли.

## 97. Пилићи у поморанџин-сосу.

Узми 3 мала местната пилета, очисти, метни за пециво, шпекуй са ситно као резанци исеченомъ

сланиномъ; осоли и пеци на ражню или фуруни, да добию жуту бою. У шерпеньи начини одъ путера лепу жуту запрашку, нали (ако имашъ црне чорбе) чорбомъ, метни нешто одъ поморанце и лимунове коре, парче шећера, сокъ читаве поморанце, и полакъ одъ лимуна, све то заедно добро да ври, скини сву масть одозгоръ одъ соса, метни пилиће унутра, да се јоштъ неколико минута прокува, и онда е готово.

#### 98. Телеѣи-ягниѣій умокаць.

Одъ преднѣгъ черека парче (или цео черекъ) метни у врелу воду, да мало постои, лепо исеци на парчадъ. Онда растопи у шерпеньи парче путера да врело буде, 2 кашике брашна само мало пропржи, али да не пожути; нали са добромъ чорбомъ, положи месо на то, и нешто лимунове коре, и одъ целогъ лимуна сокъ толико дуго кувати валя, докле мекано месо не буде, онда е готово.

#### 99. Телеѣа глава фрикасирана.

Телеѣу главу скувай у сланой води, кадъ е доста мекана, извади е наполь, и метни у ладну воду. Онда растопи у шерпеньи парче путера да врело буде, у тимъ две кашике брашна мало да пређе, едну главицу црна лука на бруино исеци, къ тому нешто зелена першуна, нали са чорбомъ, и да се сосъ укува. Главу исеци у еднака парчадъ, т. е. месо, а кости баци, у другу шерпеню месо съ главе сложи, процеди на то крозь сито сосъ, додај нешто утучена мушкат-цвета, и све заедно да се прокува. Пређе него што ћешъ послати на трпезу, узми 3 жуманцета у лонаць, размути добро, успи на то сосъ, метни лонаць на жеравицу, са жицомъ разбїай све еднако, докле се не згусне; али опетъ не здраво; сложи месо у чинїю, и сосъ одозгоръ изручи.

#### 100. Ёзицы у сосу.

Говеѣе ѣзике скувай у сланой води, докле мекани не буду; онда свуци съ нѣи кожицу, у шерпе-

ню сложи, ко тому додай на листиће исечене сланине, главицу црна лука и єдну шаргарепу, све у листове исеци. Нешто у зрну најгевирца и 8 зрна каранфила; то све заєдно на жеравици упржи, докле лепу мрку бою недобиє, попраша онда са єдномъ кашикомъ брашна, да пожути, нали на то са полакъ црнымъ виномъ, а полакъ чорбомъ, онда остави да се добро укува; процеди крозъ сито сосъ. У другу шерпеню метни 3 до 4 лота крупна грожђа и толико ситна 3 лота олюштена, уздужъ исечена бадема, сложи на то єзике, и добро прокувай. Предъ што ћешъ сипати, шпекуй єзике са бадемомъ, сосъ изручи у чинію а єзике одозгоръ.

#### 101. Ёзицы у шипковом-сосу.

Говеће єзике скувай мекане у сланой води, онда свуци съ нѣи кожицу, и исеци на танке листиће парчадъ, сложи у чинію као венаць около, а среда да остане, направи сосъ, види № 46, у средѹ изручи сосъ, и пошљи на трпезу

#### 102. Упржени голубови.

Узми 3 голуба, очисти, осоли, намести као да ћеду се пећи на ражню, метни у шерпеню кои листићъ сланине, црна лука и шаргарепе, све исеци у листиће; на то положи голубове, и пржи толико дуго, докле лепу мрку бою не задобию. Онда извади голубове напољъ, попраша оно место гди су се пржили брашномъ, да мрко буде; затимъ нали са чорбомъ и нешто доброгъ сирћета къ тому; нешто лимунове коре и у зрну бибера, онда остави овај сосъ да добро уври, процеди крозъ сито, додай мало капре и две кашике каймака. Голубове на то метни опетъ у сосъ, и јоштъ мало све заєдно да се прокува, онда є готово.

#### 103. Пилећи паприкашъ.

У шерпеню на жеравицу метнуту, єдну кашику метни масти да врела буде, на то црна лука исеци

на кришке, што выше, то болъ, да лепо порумени, додай мало ситне паприке, да болю бою задобіе; исеци два пилета, опери и метни на лукаць, посоли и измешай добро, поклопи заклопцемъ, да се прже, почесто помало поливай водомъ да не загоре; кадъ е упржено мекано, онда успи мало чорбе, да остане сочанъ и нешто каймака, пакъ е онда готовъ. (Овако исто можешъ и одъ другогъ мяса, као телеѣегъ и ягнѣегъ паприкашъ зготовити.)

**104. Пилеѣи паприкашъ са целимъ патлицанима.**

Са овимъ паприкашомъ поступај као № 103. Кадъ буде мясо у полакъ кувано, онда узми читави леци црвени патлицана, очисти ѿ њини петеляка, опери и послажи редомъ у шерпеню съ месомъ, осоли и поклопи заклопцемъ да се пржи. Несме се мешати, веѣъ кои путъ претрести, кадъ буде кувано, успи кою кашу каймака, и пошљи на трпезу.

**105. Говеѣи гуляшъ (паприкашъ.)**

Исеци говеѣе мясо на врло ситна парчадъ, метни у шерпеню масти као ора, на то црна исечена лука и мясо, све заедно да се пржи у својој чорби, коя ће одъ мяса изиѣи; онда осоли, запапри, и кадъ нестане чорбе, попрaши мало брашномъ, да се оцетъ мало упржи, нали мало водомъ, да се добро прокува, съ тимъ е готово.

**106. Одъ печурака паприкашъ.**

Овде поступај као № 103; онда ситно исеци печурке и да се упрже, осоли, додай каймака и бибера пакъ е онда готово.

**107. Упрженъ лунгенбрaтенъ.**

(Говеѣа печеница.)

Узми парче говеѣа мяса лунгенбрaтенъ, скини му опоницу и осоли; у шерпеню сложи сланине, црна лука и шаргарепе, све на листове исечене, онда на то положи мясо, да се лагано пржи, све помало по-

ливай са чорбомъ, да не бы загорело и смрадъ за-  
добило. Кадъ е веѣь мрко-журо и мекано, онда ус-  
пи мало сирѣета и кою кашикку каймака, и остави  
іоштъ кратко време пржити се, затимъ извади месо  
наполъ, исеци на танка парчадъ. Зелена першуна,  
велику главицу црна лука и мало бела, све заедно  
ситно исеци. У шерпеню метни єдну кашикку кайма-  
ка и нешто путера, положи на то редъ исечена и  
упржена меса, поспи исеченимъ першуномъ, цримъ  
и белимъ лукомъ, поли оцетъ каймакомъ, путеромъ  
и єдну кашикку сирѣета, онда оцетъ месо, и тако ре-  
домъ, докле све непореѣашъ; одоздо и одозго же-  
равице, и да се лагано пржи, онда е готово.

#### 108. Лунгенбратенъ са малымъ кром- пирѣима.

Одъ лунгенбратна кости извади и баци, после  
посоли и шпекуй са сланиномъ; у шерпеню метни  
сланине, црна лука, шаргарепе, све у листиѣе исе-  
ци, положи месо на то, и да се лагано пржи. Пре-  
врѣи чешѣе да неизгоре, са сваке стране да е месо  
меко; метни онда мале олюштене кромпириѣе, да ве-  
ѣи нису него ора. Кадъ е месо и кромпири веѣь ме-  
кани и мрки, онда извади месо и кромпире наполъ,  
попраши гди е месо было у шерпенѣи 2 кашике  
брашна, да се упржи, нали онда чорбомъ или во-  
домъ, додай нешто сирѣета и лимунове коре, и да се  
тай сосъ добро укува; скини одозгоръ масть са со-  
са кашикомъ, процеди крозь сито. Съ кашикомъ  
притискуй ма силомъ ишло, у другу шерпеню, на  
то метни месо и кромпиръ и две кашике каймака да  
добро проври, кадъ сипашъ, месо сложи у среду а  
кромпиръ около.

#### 109. Упржене ростбратне.

У шерпеню метни мало масти, зелена першуна,  
кои ченъ бела лука, нешто лимунове коре, све си-  
тно исеци и у шерпеню метни; додай мало у зрну  
бибера, опери ростбратне добро, утуци и посоли,

сложи у шерпеню и поклопи, да се лагано прже; почесто поливай са кашикомъ чорбе, да само остану у маломъ сосу, скини масть, успи юштъ нешто чорбе, мало сирѣта, кою кашуку каймака, и остави да се добро упрже, соса некъ е мало но густа, сложи месо у чинію, а сосъ одозго.

#### 110. Дивлѣгъ свинчета месо зготовити.

Кадъ е дивлѣгъ свинчета месо добро изапрано и у води стояло, метни у лонацъ месо, нали са 2 тала црна вина, еданъ талъ сирѣта, соли, лолбера, црна лука, мало лимунове коре, шаргарепе, и одъ свию квирцова понешто, остави толико да се кува, докле мекано nebude. Направи онда сосъ одъ шипака, види № 46. исеци месо и сложи у чинію, исеци лимунъ и између два парчета меса едно парче лимуна, да добіе лепъ изгледъ. Успи врло мало вріюћегъ, у чему се месо кувало; сосъ успи у шолу за себе, и тако пошљи на трпезу.

#### 111. Упитошена телећа глава.

Телећу главу на поле раздвой, у сланой води са зеленимъ першуномъ, шаргарепомъ, две главице црна лука, нешто чубра, майкине душице, и лимунове коре, кувай толико, докле добро мекана nebude, онда извади наполь и метни у ладну воду. У чорбу, у којой се глава кувала, метни кою телећу ногу, нешто у зрну бибера и најгевирца, остави толико врити, да остане 1  $\frac{1}{2}$  сатљикъ; онда додај сокъ одъ едногъ лимуна, и чорбу процеди крозъ често сито и остави на страну. Онда скини сву кожу и месо съ главе и ногу, исеци уздужъ ситно као резанце, сложи у форму (модлу) која е шарена, процеди на то оцетъ чорбу крозъ крпу чисту, и успи у форму, метни на ладно место, да се упитоше. Кадъ е спитошена изручи у чинію, ако неће да испадне, само замочи у врелу воду, фришко извади, и онда ће изићи. Можешъ око нѣ дати аспикъ.

## 112. Асписъ пр ав и т и.

Узми 2 фунте фришки свиньскій кожурица, опери у врухой води, очисти одъ сваке дебљине, метни са две на парчадъ исечене телеѣе ноге у лонацъ, нали са 4 холбе фришке воде, нешто соли, са обычномъ зелени, као што се у чорбу меѣе, метни къ ватри да еднако ври, съ пенуѣомъ кашикомъ пену скидай, докле се полакъ лонца не укува, нали опетъ лонацъ са врухомъ водомъ, и толико да ври, докле кожурице не буду са свимъ мекане у распаданю — а аспикъ да остане укувать у 5 сатљика. Међу тымъ узми кастролу, исеци неколико кришки сланине, 2 фунте крта мяса, нешто црна лука, шаргареце, келерабе, две главице келя, све на кришке исеци, неколико зрна бибера и найгевирца, све то положи у кастролу, поклопи са еднакимъ, ни веѣимъ ни маньимъ одъ шерпе заклопцемъ, и толико дуго безъ мешаня да се пржи, докле мрко nebude, опетъ да не изгоре, али да нїе ни загасито; успи сатљикъ добра бела сирѣета на то и преѣе 5 сатљика остављне чорбе одъ кожурица; кожурицу, коя се нїе распала сасвимъ, метни опетъ унутра, и све еднако да ври, докле на две олбе не остане. Онда 4 беланца у лонцу и 1 цело яе опери, и са люскомъ разби, са жицомъ добро разбїай у пену; онда оне две холбе аспика, кое су морале преѣе процеѣене и остављне быти, али да е јоштъ вруѣъ аспикъ на яя успи, са жицомъ све еднако разбїай едно съ другимъ; онда остави 3 сата на млакомъ месту да стои, лагано оцеди, и крозь еданъ салветъ на 4 края привезать, преврни столицу што доле то горе, за сваку ножицу край салвета вежи, подмети чинїю одозго, успи аспикъ у салветъ, и да се цеди чисто. Ако нїе чистъ прозрачанъ, онда опетъ изручи изъ чинїе у салветъ, да се опетъ цеди, тако ѣе онда чистъ быти. Метни на ладно место да се упитоше. Аспикъ се употребљава око ладни ела, као: око ладна печеня, питїя и салате. Узми парче аспика, съ ножемъ, ситно исецкай, и метни карнеръ око ела.

## 113. Аспікъ на другій начинъ.

Телефу главу и ноге метни у лонаць, нали 3 олбе воде; метни одма зелени: першуна, шаргарепе, целера, црна лука, лолбера, у зрну бибера, осоли и окисели, и да се добро со тимъ скува. Кадъ екувано оцеди, и врело сипай на 3 читава яста, са жницомъ здраво мешай; изгори шећера, начини фарбу и зафарбай. Фарба се овако прави: парче шећера здраво изгори да е црно, онда вреломъ водомъ мало нали, и да провре, онда е фарба готова; кадъ си зафарбао, а ты салветъ привежи и цеди исто као № 112. у свему тако поступај, онда е готово.

## ТРЕЋЕ РАЗДЕЛЕНІЄ.

## О РЫБАМА.

## ПРВО СЪЧЕНІЄ.

## 114. Упитосана штука или кечига.

Штуку или кечигу очисти лепо, остави читаву, посоли да лежи у тимъ 1 сатъ; метни у великой шерпеньи полакъ бела сирћета, полакъ воде, црна лука, зелена першуна, шаргарепе, лимунове коре, у зрну бибера, нешто найгевирца, два листа лолбера, нешто чубра и 1 лоть морунске бешике утуци, и къ тому додај; положи рыбу на то, и лагано да ври, докъ се нескува, али опетъ да се нераспадне, извади рыбу, и положи у дугачку чинію. Кувай ту чорбу, докле се нерастопи морунска бешика, онда преврни столицу што доле то горе; вежи салветъ за 4 ножице, успи у нѣга, подмети чинію, и да се бистро процеди, успи на рыбу и метни на ладно место да се упитоше.

## 115. Рыбнѣи паприкашъ.

У шерпеню метни масти да се угрее, исеци доста црна лука, да се добро пропржи (утинциѣ) докле не буде жуть, метни онда мало ситне паприке да добіе бою! Рыбу, коя є за паприкашъ исечена, положи у шерпеню и измешай са лукомъ, затимъ нали съ водомъ, осоли и успи нешто каймака; претреси кои путъ шерпеню, и со тимъ є готовъ.

## 116. Маргарирата рыба.

Рыбу очисти, исеци на широка парчадъ, осоли, у брашно уваляй, изъ брашна у воду, изъ воде у земичне мрве уваляй; затимъ у врелой масти изпеци; кадъ є испечена, онда сложи у дубоку чинію, успи у шерпеню полъ сатльика сирѣта, ако є яко додай воде, зейтина, бела лука и црна на танке кришке исечена, у зрну бибера, све заедно кувати 10 минута, онда успи на рыбу и држи на ладномъ месту.

## 117. Рыбнѣи паприкашъ на дрругій начинъ.

Рыбу очисти, исеци на мала парчадъ, уваляй и пеци као № 116. онда у шерпеню метни масти да врела буде, на то црна лука подоста на крижке исечена да се упржи, кадъ є упржено, мало ситне паприке да бою добіе; онда печену рыбу на то послажи и измешай, додай крупна и ситна грожѣа, и кою кашу каймака. Несме се преврѣати, веѣъ често претрести, и онда є готово.

## 118. Рыба у тепсіи на грчки начинъ.

Рыбу очисти, распори, опери, исеци на парчадъ и посоли; онда узми дубоку тепсію, намажи зейтиномъ добро, метни некувана пиринча редъ, исеци на крижке црна лука и сложи на пириначъ, на то послажи рыбу редомъ сву парчадъ, колико у тепсію стати може. Узми у другій судъ млаке воде, колико да буде тепсіа пуна, метни чиста просеяна брашна, добро размути, да та вода яко побели, да се незна

да є вода, сирѣта по волѣи, бибера и шафрана, све ово у реченой води размути добро; ако ѣшъ и паприке метни, іоштъ кадъ су зелене, исеци и по луку послажи, затимъ воду успи у тепсію, да сву рыбу огрезне, поли добро зейтиномъ и метни у фуруну да се пече. Выше немой ничимъ наливати, кадъ буде печена, онда є готово.

### 119. Штокфишъ.

Штокфишъ морашъ найпре съ тестеромъ исећи на 3 части, метни у шафоль, нали водомъ да стои 24 сата; онда проспи сладку воду пакъ нали кречномъ водомъ, кадъ се добро нагон, т. є. одкисели; онда проспи кречну воду, и успи ладну сладку воду; тако свакій данъ, у зиму менѣй воду, а у лето 4 пута на данъ, єрбо ѣе смрдити иначе. Кадъ будешъ кувао, узми комадъ штокфиша, добро опери и метни у лонацъ, нали сланомъ водомъ да се кува, кадъ буде куванъ, онда проспи воду у чему се штокфишъ кувао, и нали ладномъ; после тога извади штокфишъ, скини му кожу и отреби одъ костію; метни у шерпеню масти да врела буде, исеци ситно црна лука да се мало пропржи, сложи рыбу на то и добро измешай, намажи чинію путеромъ, поспи земичны мрва, на то редъ рыбе, поли каймакомъ, кое парченце путера, поспи мрвама, и тако редъ по редъ поступаи, одозгоръ мора доѣи каймакъ и мрве, метни у фуруну да се пече, или одозго и одоздо жеравице, и тако є онда готово. Ово се узъ кисео купусъ дає.

### 120. Кувана моруна.

Успи у лонацъ выше сирѣта него воде, долбєра, црна лука; опери изъ саламуре комадъ моруне, и метни у лонацъ да се кува; кадъ є кувана, онда извади рыбу, сложи у чинію, и са сосомъ одъ кувана или пресна рена, пошлѣи на трпезу.

## 121. Уп р ж е н а м о р у н а.

Опери чисто комадъ моруне (ако е у саламури одъ соли), метни у кастрюлу путера, земичны мрва, вина и гвирцова, положи на то рыбу, и на какой жеравици да се пржи: нешто лимунове коре и зелена першуна ситно исеци и къ тому додай. Кадъ е готово, сложи на чинію, каймакомъ поли и пошльи на трпезу.

## 122. П е ч е н а м о р у н а.

Комадъ моруне исеци на парчадъ, опери чисто, ако е фришка неслана, посоли и у тимъ да стои нешто; ако е изъ саламуре, у ладной води да стои; намажи роштилъ путеромъ, положи рыбу, метни на жеравицу и пеци, у пециву почесто преврѣи и помазуй путеромъ. Кадъ е у полакъ печена, поспи земичны мрва, кадъ е готово, сложи у чинію, са исеченимъ корама одъ лимуна поспи, угрей путеръ и сокъ одъ лимуна, одозго поли, и пошльи на трпезу.

## 123. П е ч е н а е г у л я.

Одсеци одъ егулъ главу, репъ одбаца, свуци нѣну кожу доле т. е. одери, опери чисто, исеци у парчадъ, осоли, и у тимъ да лежи неко време; онда на ражанъ натакни и пеци често поливаюѣи путеромъ. Одоздо подметни тавицу, гди ће капати путеръ с' печеня. Кадъ е печено нацеди у тавицу лимуновогъ сока, утучена каранфила, мушкат-цвета, и да се мало пропржи, сложи рыбу у чинію, поли тимъ сосомъ и подай на трпезу.

## 124. Е г у л я у т е п с і и.

Одери егулю, исеци као прстъ у дужину парчадъ, осоли, сложи у тепсію често, да бы се едно съ другимъ саставило, онда поли кою кашику вина поспи зеленимъ исеченимъ целеромъ, постави на жеравицу тепсію, и добро поклопи. Кадъ буде една страна печена, преврни другу, да бы свуда мрка боя была. Сложи у чинію, и са егульиномъ масшѣу изъ

тепсіе поли, лимуновимъ крижками изшарай, и пошљи на трпезу. Можешъ цеѣи и у фуруни, онда немой тепсію поклапати.

#### 125. Ёгуля кувана.

Ёгулю одери као и № 123. исеци на парчадъ, сложи у кастрюлу, къ тому сирѣта и воде у єднои мери, неколико зрна каранфила, цумбира, мушкатцвѣта, лолбера, и ситно исечене коре одъ поль лимуна, осоли да се све заєдно кува. Кадъ є рыба добро скувана, онда сложи парчадъ у чинію; и све што се кувало, изшарай фришкимъ лолберомъ и пошљи на трпезу.

#### 126. Пастрмка у вину.

Пастрмку разпори, извади дробъ на полъ, и фришко изпери, осоли и у тепсію сложи, нали на то толико вина да огрезне рыба; метни кои листъ лолбера, читавогъ мушкаты цвѣта, читава шафрана и брашна размуѣна съ масшомъ на то изручи, и метни тепсію у фуруну да се пржи; ако бы вино было слатко што є съ рыбомъ, можешъ мало са лимуновымъ сокомъ закиселити, и онда є готово.

### ЧЕТВРТО РАЗДЕЛЕНІЕ.

#### О РАЗНЫМЪ ОДЪ ТЕСТА ЁЛИМА.

##### ДРУГО СЪЧЕНІЕ.

#### 127. Тесто за пите.

Узми фина брашна (мутмела) колико є нужно, посоли, метни єдну варячу масти, са млакомъ водомъ и єдномъ рукомъ замеси тесто, и дотле га умешай, докле неодпада одъ руке; две коре (ювке) направи одъ теста, онда га остави мало да се одмо-

ри; разваляй га оклагіомъ мало уздужъ по асталу, намажи са машѣу, почни га развлачити: ако неодпушта т. е. не да се развлачити, пречекай іоштъ мало, после тогъ мора се дати развуѣи, развуци га да е врло танакъ и еднакъ листъ; онда краеве му исеци, полакъ, листъ машѣу попрскати подвуци оклагію подъ чаршавъ на 1 край, подигни чаршавъ са тестомъ, пакъ однеси на другій край, да се краєви саставу, после опетъ попрскай са машѣу  $\frac{1}{4}$  опетъ састави край са краємъ; донеси плехъ, пакъ измери са оклагіомъ дужину и ширину, ако што шире или дуже тесто буде одсеци, начини да пасуе съ плехомъ, а парчадъ метни одозгоръ; онда попрскай са машѣу, метни на то дробацъ (Фашъ); пакъ тако ради исто и другій листъ, одозгоръ метни; ко плека нема, тай може тепсію измерити и по истой се владати. Доя кора мора читава бити, парчадъ ако бы претекла, метни у среду на коє ће дробацъ доѣи.

#### 128. П и т а о д ъ м л а д о г ъ с и р а .

Млада сира узми колико треба, протерай крозъ пасир-сито (или измрви), разби путера за едно яє величине (или масти єдну варячу), 3 кашике каймака, 3 жуманцета и два цела яєта, осоли и добро измешай єдно съ другимъ, тесто замеси као № 127.

#### 129. П и т а с ъ я б у к а м а .

Сладкій ябука олюшти, очисти и на коцке исеци; нешто крупна и ситна грожѣа, цимета и шеѣера ситно утуци, и све заєдно у питу уени, тесто као у № 127.

#### 130. О д ъ п и р и н ч а п и т а .

Отреби пириначъ и скувай у води, процеди и опери у ладной води; у шерпеню метни масти, исеци ситно црна лука и да мало порумени, метни на то пириначъ и промешай, скини съ ватре; кадъ оладни мало, умешай два жуманцета, нешто соли, мало ситна шеѣера и две кашике каймака. Тесто види горе.

## 131. П и т а с ъ м е с о м ъ .

Крта меса и сланине ситно исеци, у шерпению метни масти, ситно исечена црна лука да порумени; онда на то положи месо да се упржи. Кадъ е мекано скини съ ватре, кадъ се олади додай бибера, соли, едно жуманце, две кашике каймака, мало пиринча кувана, све заедно добро измешай. Тесто види № 127.

## 132. П и т а с ъ о р а н м а .

Орае отреби, ситно утуци, такоберъ цимета, шефера задоста утучена, крупна и ситна грозѣа, све заедно измешай. Тесто замеси као № 127.

## 133. Р а с і я н с к а п и т а (србска.)

Узми  $\frac{1}{2}$  фунте олюштено ситно исечена бадема,  $\frac{1}{2}$  фунте крупна грозѣа, семе да е изваѣено, и уздужъ исечено,  $\frac{1}{4}$  фунте ситна грозѣа.  $\frac{1}{4}$  фунте утучена шефера, нешто ситна цимета, све измешай едно съ другимъ. Тесто направи као № 127.

## 134. Т е с т о з а с а в і я ч у .

Тесто направи као № 127. пите, развуци као и оно, само морашъ савъ листъ съ машѣу поврскати; онда метни дробаць (фашъ), узми у ширину како стоишъ на среди за чаршавъ, мало подижи, кое ѣе се савъ листъ савити, постави на тепсию, онда пеци.

## 135. О ъ ъ к а й м а к а с а в і я ч а

Олбу каймака, 5 жуманаца добро измешай, разви тесто, поливай са варячомъ по нѣму, поспи грозѣа, утучена шефера и цимета. Тесто замеси и поступи као № 134.

## 136. О д ъ с л а д к о г ъ к у п у с а с а в і я ч а .

Три главице купуса очисти, коренѣ исеци и баца, посоли, изсецкай здраво ситно са кривимъ ножемъ, у шерпению метни добру варячу масти, на то парче шефера да свимъ поцрни; онда исечени ку-

пусъ изцеди одъ воде, метни на масть да се пржи. Кадъ е добро попрженъ, скини съ ватре, и додай 4 кашике каймака, ситна бибера, и ако ніе доста сланъ осоли, разви кору, поспи дробцемъ и зави, и одма исеци на парчадъ, сложи у тепсію и пеци.

### 137. Одъ гриса савіяча.

У шерпеню метни масти да врела буде, на то гриса да се мало пропржи, онда нали са вреломъ водомъ колико треба, посоли; разви листъ, попрскай съ машфу, измрви грисъ и поспи по тесту, на то ситна шефера и грожђа, зави и поступай као и пре.

### 138. Одъ бадема савіяча.

Олюшти и утуцай  $\frac{1}{2}$  фунте бадема ситно,  $\frac{1}{4}$  фунте утучена шефера, метни у чинію, на то 6 жуманаца едно за другимъ умешай; одъ сви 6 яя беланцадъ направи чврстыи снегъ, изручи у чинію гди су жуманцадъ, и лагано смешай, разви тесто као № 134.

### 139. Одъ спанаћа савіяча.

Обари спанаћъ, опери га ладномъ водомъ и изцеди; затимъ исеци ситно кривимъ ножемъ, метни онда у чинію, додай му каймака, осоли и добро измешай да остане погустъ, даль поступай као и съ другимъ.

### 140. Одъ шумке савіяча.

Парче шумке исеци врло ситно, метни у чинію, разби два цела яета, по сатљика каймака, све заедно добро измешай, разви листъ, попрскай машфу, поспи дробцемъ, зави и пеци.

### 141. Одъ чукуладе савіяча.

У чинію размути 6 жуманаца, 6 лоти олюштена, ситно утучена бадема, 2 целе чукуладе истри и све заедно измешай; одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, све лагано смешай. Разви и ради као № 134.

## 142. У млеку савіяча.

Разви тесто као № 134, остави мало онако развито да се просуши; онда утучена шећера, цимета, бадема, крупна и ситна грожђа све то измешай, попрскај кору машћомъ, са дробцемъ поспи и сави, метни у фуруну да се испече; кадъ е печена, успи узвареногъ млека у тепсію гди е савіяча, поклопи добро и метни опетъ у фуруну да се добро прокува, докле мекана nebude; онда исеци савіячу у парчадъ, сложи у чинію и поспи са услађенимъ и укуванимъ млекоу на исечену савіячу, и пошљи на трпезу.

## 143. Кисела савіяча.

Овде направи право кисело тесто: узми у дубокой чиніи  $\frac{1}{4}$  фунте путера и разби у пену, умешай 6 жуманаца, онда  $\frac{1}{2}$  сатљика сладка каймака, 4 кашике добра пиварска квасца, 4 кашике ситна шећера, нешто соли, и добро измешай. Толико узми фина брашна да начинишъ као што треба тесто, а то свако зна, кадъ буде добро, поспи га мало брашномъ, и остави га на топломъ месту. Кадъ се буде доста кренуло, онда га разви дебљине ножа са тупе стране, поспи у развитомъ тесту ситно исечена бадема, крупна грожђа (семе извади) и ситна, уви сасвимъ у тепсію, остави на топломъ месту, кадъ израсте, метни у фуруну и пеци.

## 144. Резанци у форми.

Тесто умеси са више ја и нешто воде, разви, исеци округле, ситне и кратке резанце, скувай у сланој води; кадъ су кувани, оцеди и ладномъ водомъ испери ій, изручи у дубоку чинію, успи на нѣя  $\frac{1}{2}$  сатљика каймака, 4 жуманцета, и 2 цела јаѣта, мало масти, шећера, крупна и ситна грожђа, све заедно добро измешай; намажи форму ладномъ машћу, поспи земични мрвица, изручи и пеци у фуруни.

## 145. Французскій резанцы.

Олбу фина брашна постави на даску, исецкай на листиће 4 лота путера у брашно, посоли, и са оклагіомъ смешай добро, замеси тесто са 4 цела яета, єдну кашіку каймака и нешто вина, само тесто несме тврдо быти; разви га са оклагіомъ, исеци резанце одатле, скувай у повлаки или млеку, кадъ су кувани, остави да се изладе. Онда у чиніи разби 7 лоти путере у пени, на то 4 цела яета єдноза другимъ умешай, затимъ метни резанце и 6 лоти утучена шећера, са мало на треници изтрга орашчића, измешай све заєдно, намажи форму путеромъ, поспи земичны мрвица и пецы у фуруни или дунсту.

## 146. Съ каймакомъ валюшкице.

Сатльикъ каймака и 6 цели яя добро размешай, онда нешто выше одъ по фунте фина брашна посоли, све добро єдно съ другимъ умешай у чиніи тесто; две олбе млека метни у шерпеню да ври; затимъ са єдућомъ кашікомъ све заваћай тесто, прави мале валюшкице и мећи у млеко. Кадъ се буду скувале, вади са пенућомъ кашікомъ наполь, да леше и целе остану, помажи чинію съ путеромъ, поспи земични мрвица, метни валюшке унутра, поли мало са растопљнимъ путеромъ, поспи земичнимъ мрвама, метни одоздо и одозго жеравице да лепо пожуги, можешъ и у фуруни пећи.

## 147. Углаћени резанцы.

Са два цела яета замеси обычно тесто за резанце, разви, исеци пошире резанце, укувай у три сатльика вріюћегъ млека; кадъ су се погусто укували, онда скини съ ватре, и умешай одма 3 лота путера, намажи форму, поспи земичны мрва, успи на то резанце. Сатльикъ повлаке са 4 жуманцета добро измешай и у форму на резанце изручи, метни у фуруну да буду светло-жуги; онда поспи са шеће-

ромъ и нешто ваниліє и подай на трпезу. На овай начинъ можешъ правити и одъ гриса валюшкице.

#### 148. У трвена тарана.

Одъ два цела яѣта замеси здраво тврдо тесто, на треници утри тарану, скувай у єдној олби млека, кадъ се скува гледай да густа буде; онда скини съ ватре да се излади. У чиніи у пени разби 4 лота путера, на то 4 лота ситно утучена бадема и 7 жуманаца, 6 лоти о лимунъ отрта, ситно утучена шеѣера, све ово мешай поль сата, метни на то скувану тарану. Напослетку одъ 4 беланцета направи чврстѣй снегъ, изручи у тарану и лагано смешай све заєдно; намажи форму путеромъ, поспи земычнимъ мрвама, изручи полакъ таране у форму, метни нато лепа пекмеза, онда ону другу полу одозгоръ изручи, и пеци лепо у фуруни, кадъ є печена изручи, и пошљи на трпезу.

#### 149. У пржена тарана.

Замеси тесто и све приуготови као № 148, одма у шерпеню метни 5 лоти путера да врело буде, и тарану на то, да се мало пропржи, опетъ да непожути, онда успи олбу укуваногъ млека, и нешто соли, на слабой жеравици да се упржи; кадъ є лепо жута упржена, ошеѣери и пошљи на трпезу.

#### 150. Макароње.

Узми 1 фунту макарона, скувай у ладной води, кадъ су мекане куване, процеди и изпери ладномъ водомъ  $\frac{1}{4}$  фунте пармазона,  $\frac{1}{4}$  фун. путера све метни у шерпеню са макаронима и изменай, метни у форму или чинію, поли каймакомъ и метни у фуну да се пече. Можешъ макароне и са шумкомъ начинити: узми парче шумке, ситно изсецкай, ако ніє масна, метни мало масти у шерпеню, на то шумке, макароне, и каймака, успи у форму и поли каймакомъ и пеци.

## 151. Пириначъ у млеку.

Отреби  $\frac{1}{2}$  фун. пиринча и опери, метни у шерпеню, успи на то две олбе млека да се кува, парче путера, шећера колико хоћешъ, парче неугучена цимета, и са тимъ да се кува безъ мешаня, кадъ се буде млеко укувало, извади циметъ напољъ, успи у чинію, и поспи ситнимъ шећеромъ и циметомъ одозго по чиніи. Усіяй ватраль, и надъ шећеромъ выше чиніе придржи да шећеръ порумени. Тако исто можешъ и грисъ скувати.

## 152. Куля талијанска.

У сланой води одъ кукурузна брашна скувай тврду кулю, кадъ е кувана, изручи на даску, смотай у округлостъ и сави га у салветъ да стои еданъ сатъ. Онда узми канапъ, и съ нѣме сеци ножемъ са тупестране парчадъ, помажи форму путеръ дебело, поспи сира пармазона на треници, изтргогъ, послажи парчадъ куљъ, на то, опетъ редъ сира и кое парченце путера, и тако редъ сира и путера, редъ куљъ, докъ се ненапуни. Одозгоръ мора доћи сиръ и кое парченце путера; метни у яко угрејной фуруни да се пече еданъ сатъ. Кадъ треба послати на трпезу, оцеди путеръ одъ куљъ, изручи у чинію и подай на трпезу.

## 153. Параграфъ §.

$\frac{1}{4}$  фунте путера са 1 фунту чиста брашна натри, и одъ тогъ замеси са 4 жуманцета, 2 кашике каймака, соли, съ ладномъ водомъ тесто, да е тако исто умешено као № 127, онда остави мало да се одмори; затимъ разви са оклагіомъ деблине  $\frac{5}{4}$  цола; исеци парчадъ 7 цоли дужине, 3 цола, ширине уздужъ по краю свудъ са  $\frac{1}{2}$  цола, намажи пекмезомъ, а  $2\frac{1}{2}$  цола беланцетомъ, што е остало праздно. Почни гди е пекмезъ завіяти, и зави га са свимъ да буде као дѣтиньи прстъ; онда зави еданъ край на едну страну, а другій край на другу, да буде пара-

графъ — §, — помажи одозго жуманцетомъ, сложи у тепсію и пеци.

#### 154. Сгорелиште (шайтерхауфенъ).

Мекане кифле исеци у дугарчка парчадъ, овлажи са повлакомъ, онда помажи одъ порцулана кастролу, путеромъ, поспи ситнимъ исеченымъ бадемомъ, крупнымъ и ситнимъ грождемъ, утученымъ саваниломъ, шеферомъ; онда послажи навлажени кифларедъ, опеть поспи са горереченимъ, све тако редъ по редъ докле nebude пуно; напоследку узми  $\frac{1}{2}$  сатльика повлаке са 3 жуманцета, шефера ситна и ваниліе, све заедно добро измешай, и у кифле успи одозго. Метни у фуруну, или одоздо и одозго жеравице, да се лепо испече.

#### 155. Финно кисело тесто.

Метни едну фун. фина брашна на даску  $\frac{1}{2}$  фун. путера, све на листиѣ у брашно исеци, разваляй са оклагіомъ танко, осоли, 1 едуѣу кашику утучена шефера, 8 жуманаца, 3 едуѣе кашике каймака, 3 кашике добро пиварска квасца, и 1 кашику ладне повлаке къ тому додай; изради ово тесто са широкимъ ножемъ добро, одавде формирай штангле-торте, кифле и што хоѣшъ.

#### 156. Ладно кисело тесто.

Овде узми кафену шолю жуманаца, толико разтоплѣна путера, и толико помлачене повлаке  $\frac{1}{2}$  кафене шолѣ добра пиварска квасца, нешто соли, фина брашна, коє є марало преѣе у дубокой чиніи на топломъ месту стояти. Толико одъ брашна узми, колико горня масса изискує; то тесто мора нешто тврѣе быти, него обычно питино; онда са варячомъ толико лупай, докле nebude углаѣено, и одъ варяче однадало. Помажи салветъ путеромъ добро, метни тесто у њга, завежи канапомъ сасвимъ пространо, т. є. канапъ добро стегни, само да є тесто у салвету пространо, онда га метни у ладну воду, у едномъ

Фрталю или шафолю, и толико држи га у води, докле тесто не искочи горе на воду пливати, онда га извади напољ, метни на попрашену са брашномъ даску, разви га са оклагиомъ  $\frac{1}{2}$  прста дебљине, прави одатле кифле, које надени пекмезомъ, циметь крофне или што хоћешъ; помажи съ беланцетомъ, поспи ситнимъ шећеромъ и изсеченимъ бадемомъ, и пецы у млакой фуруни.

#### 157. Финне кифле.

Метни на даску 1 фун. фина брашна  $\frac{1}{2}$  фун. путера, све на листиће исеци у брашно, разваљай са оклагиомъ танко, осоли, додај 3 едуће кашике ситна шећера, са нешто утучене ваниліе, 6 жуманаца, 3 кашике пиварска квасца, нешто повлаке; замеси тесто са широкимъ ножемъ, само да не буде тврдо тесто, разви га 3 ножа са тупе стране дебљине, исеци парчадъ на 4 њошка одатле, помажи лепимъ пекмезомъ, у ви и начини кифлу, остави на топломъ месту да расту; онда помажи измешанымъ яйма, поспи ситнимъ шећеромъ и ситно исеченимъ бадемомъ, пецы у млакой фуруни.

#### 158. Ванили кифле.

У дубокой чиниј разби  $\frac{1}{2}$  фун. путера у пену, умешай на то 8 жунанаца едно за другимъ, на то 4 лота шећера са парчетомъ ваниліе ситно утучена, 4 кашике пиварска квасца, по сатљивка млаке повлаке, нешто соли, брашна колико да буде добро замешено, мешати нетреба, много, и остави га да расте. Поспи онда даску брашномъ, разви са оклагиомъ, исеци парчадъ на 3 њошка, помажи лепимъ пекмезомъ, зави и направи кифлу; помажи беланцетомъ, поспи шећеромъ, и лепо пеци.

#### 159. Фашанске крофне.

Фина брашна 3 олбе метни на вруће место да се угрее, умлачи олбу млека, 9 кр. пиварска квасца, размути квасацъ са мало млека, онда процеди

крозъ сито и подмеси га у брашну; метни на топло место да израсте, кадъ е добаръ, додай шеѣера колко хоѣшъ, посоли, 3 жуманцета и 2 цела яета умешай, замеси са млекоу, и мешай са варячомъ дуго, докле не одпада одъ варяче, онда остави на топлину нека расте. Кадъ видишь да е израстло, а ты побрашнави даску добро; ако е превеѣъ мекано, треба га рукама премесити, разви съ прста дебело, са прободцемъ (краѣнъ ауштехеръ) извади кроѣне, меѣи на даску поредъ фуруне, и покри салветомъ да се одморе, и после редомъ пеци. Ако хоѣшъ надевати, а ты таѣ разви, прободцемъ веѣимъ извади, намажи пекмезомъ, онда на то метни другій листъ, и прободцемъ манѣимъ опетъ извади, да се мало одморе и пеци умасти. Кадъ печешъ, масть несме бити врло врела, веѣъ средня. Чимъ метнешъ кроѣне, одма заклопцемъ поклопи, да стои заклопльно, докле една страна nebude печена, онда одклопи и преври и выше не заклапай. У ѣерѣиръ метни флис-папира, вади кроѣне и слажи, онда сложи у чинію, поспи шеѣеромъ и подай на прапезу.

#### 160. Са каймакомъ кроѣне.

Сатльикъ добре слатке повлаке умлачи, на то 10 жуманаца, 3 кашике пиварска квасца, 1 кашику ситна шеѣера све то добро едно съ другимъ измешай онда успи у дубоку чинію 3 сатльика сува фина брашна, посоли, процеди горню массу у брашно. Немой много тесто разбіяти, т. е. мешати, поспи даску брашномъ, облагіомъ разви са прста дебело. Ако ѣешъ надевати, а ты све поступај у пециву као № 159.

#### 161. Каѣне кроѣне.

Скувай олбу повлаке, 6 лоти каѣе попржи и онаку врелу метни у чорбну чинію (супентопѣъ), одма на ню успи врелу повлаку, затвори заклопцемъ, и да стои  $\frac{1}{4}$  сата, онда оцеди крозъ често сито, и да се олади; после у мешай 6 пуны кашика фина брашна и 7 жуманаца, на жеравицу метни и фриш-

ко мешай докле се густо не скува. Шеѣра додай да сладко буде; кадъ е добро скувано скини съ ватре да се олади. Онда намажи плехъ путеромъ, изручи укувано на нѣга, разви са широкимъ ножемъ деблѣ фрталъ цола, остави да се сасвимъ олади; онда метни плехъ на жеравицу да стои кои минутъ, да се путеръ угрее, онда поспи даску съ брашномъ, изручи съ плеха тесто на даску, са прободцемъ величине среднѣ вади крофне наполь, меѣи у разбіена яя, изъ яя у земичне мрве, увалай и пеци на врелой масти, кадъ изпечешъ поспи шеѣеромъ, и онда е готово.

### 162. Прскане крофне (шприць крофне.)

Овде узми 1 сатльикъ вриоѣегъ млека, 1 сатльикъ фина брашна; укувай брашно у млеко са парчетомъ путера непрестано мешаюѣи докле се некува густо углаѣени кохъ; онда остави да се олади; кадъ се изладіо, онда у мешай 10 жуманаца едно за другимъ, мало осоли, 1 кашіку ситна шеѣера, на последку одъ 6 беланаца направи чврстый снегъ, и са горнѣимъ лагано смешай, онда успи у шприць, а преѣе да е касгрола са машѣу веѣъ врела, тискай шприць и прскай у масть, да се светло мрко изпече,

### 163. Путеръ крофне.

Поль фунте фина брашна метни на даску, посоли, 2 жуманцета, 3 кашіке каймака и са ладномъ водомъ замеси; тесто да е тако тврдо умешено, као што е путеръ, али треба найпре да путеръ изцедишъ одъ воде, изгнѣчишъ, пакъ после по томъ се владай; ербо ако е тесто тврѣе него путеръ, неѣею быти добре, тако несме исто ни путеръ тврѣи быти. После са едномъ рукомъ разтрти, докле одъ руке неодпада, онда смеси у округлость као лебчиѣъ, покри га са чаршавомъ и да се фрталъ саѣа одмара; онда по фун. путера добро изцеди, да nebude воде у нѣму, разви тесто уздужъ, путеръ расплѣскай као погачу, метни на край теста и замотай, т. е. зави

га, почни одъ края замотавати, па га сасвимъ уви. Садъ га са оклагіомъ танко разваляй као ножа тупа страна, затымъ га опетъ сави, да се одмара на єдномъ месту. У лето сави тесто у крпу, метни тепсію или чинію на ледъ, у чинію тесто, одозгоръ другу чинію са ледомъ, тако да стои неко време да се олади и треба радити у ладномъ месту, као у подруму. Затымъ опетъ разви да остане дебљъ него првй путь; онда посуврати и єданъ и другій край на среду, затымъ край са краємъ састави, и опетъ као и другій путь, и тако неколико пута. Последњи путь, разви по цола дебљине, онда прави крофне.

#### 164. М е к а н о т е с т о.

Узми колико брашна, толико путера, осоли мало, изсецкай путеръ на листиѣе у брашно: путеръ ѣешъ са оклагіомъ у брашно смесивати, а рукомъ немой месити, метни 2 жуманцета, и толико каймака, и 1 кашику вина. Садъ замесуй са великимъ ножемъ добро, да се добро све смеси. Тесто несме тврдо бити, и колико годъ можешъ манъ са рукомъ ради. Разви трипутъ оклагіомъ колико можешъ танъ, сави на исту страну у 4 тала заєдно као № 163 што се ради, попрашуй с брашномъ што манъ можешъ и колико нужно буде. Са овимъ тестомъ можешъ правити цыметъ-крофне, и што хоѣешъ изъ нѣга.

#### 165. Ц у к е р њ п е г н е.

$\frac{1}{4}$  фун. утучена и просеяна шеѣера, мало орашчиѣа изтри, 1 фун. брашна, 5 жуманаца и нешто соли, са ладномъ водомъ замеси среднѣ тесто; разви са облагіомъ фрталъ лота дебљине; изсеци парчадъ 5 цоли дужине, 2 цола ширине, онда избоди са игломъ. Тврдо обави дебелу оклагію са флис-папиромъ, пеци у масти, кадъ пожути као земичка, вадди онда наполь, и одма вреле метни на оклагію (можешъ выше парчади), онда одозгоръ метни флис-папиръ, и са рукама стиснявай, да остану као подко-

вица, посни шећеромъ, и пошљи на трпезу. Ови колачи могу се употребити место пукерая.

### 166. Царскій кугловъ.

Сатљикъ повлаке помлачи, изручи у ловаць одъ две олбе, на то 1 едућу кашику утучена шећера, 3 кашике пиварска квасца, све добро измешай, на страну метни на топломъ месту, докле се тай квасаць недигне. Међу тымъ у дубокой чиниѣ 6 лоти путера у пену разби, на то 6 жуманаца едно за другимъ добро у мешай. Кадъ се квасаць буде дигао, онда га крозь сито процеди и на путеръ и жуманца, нешто осоли, и добро съ путеромъ смешай. Онда толико брашна умешай, да буде лако тесто, опетъ да не бы бистро было: таково мора бити, као одъ крофне, толико мешай све на одну руку, докле одъ варяче неодпада, кое можешъ јошъ мало мешати, онда га покри, и остави на топломъ месту. Међу тымъ 5 лоти са люскомъ утуцати бадема, 5 лоти ситна шећера, на връ ножа утуцана цимета, 6 лоти крупна грожђа, семе извади, а грожђе изсеци и све заедно помешай. Кадъ е тесто нешто узрастло, намажи форму путеромъ, земичнымъ мрвама посни, успи полакъ теста у форму, узми кашику, умочи у брашно и одма утисни у тесто, на то место посни приуготовљнимъ дробцемъ, на выше места убоди кашикомъ и надени; онда ону другу полу на то изручи, метни на топломъ месту, кадъ буде добро израстло, метни у фуруну да се пече.

### 167. Кугловъ безъ млека

Разби у пену по фун. масти, ал' пређе опери у ладной води, на то умешай добро 8 цели яя, 5 кашика пиварска квасца, 1 кашику ситна шећера, одъ едногъ лимуна скини кору, и ситно исеци; додај 8 лоти фина брашна, и све заедно дуго мешай; намажи форму машђу, посни земичнымъ мрвама, успи у форму, остави на топломъ месту да израсте, и онда пеци у фуруни.

## 168. Р а с т е р а н и к у г л о в ъ.

У дубокой чиніи разби у пену  $\frac{1}{4}$  фун. путера, на то 10 жуманаца,  $\frac{1}{4}$  сатѣлика млаке повлаке, 3 єдуѣе кашике пиварскогъ квасца, парче шеѣера о лимунъ отрта и утуцана, 12 лота фина брашна, мало осоли, све ово добро измешой докле не однада одъ варяче. Онда на мажи форму путеромъ, поспи земичнымъ мрвама, изручи тесто у форму да полакъ буде, остави на топломъ месту да израсте, и онда метни у фуруну да се изтія пече.

## ТРЕБЕ СЪЧЕНІЕ.

*О разнымъ коховима, пуддигцы и шато.*

## 169. О д ъ м л а д а с и р а к о х ъ.

На треницы изтри по фунт. млада неслана сира у дубоку чинію, на то умешай 12 жуманаца,  $\frac{1}{4}$  фун. шеѣера, натри на лимунъ и утуци, фр. фунт, фина брашна, све ово мешай на єдну руку фр. сата; онда одъ 12 беланаца направи чврстыи снегъ и свелагано преко руке помешай, намажи форму пугеромъ, поспи земичны мрва, изручи у форму и пеци у фуруни или у пари (дунсту). Овако у пари пеци: пре  $\frac{3}{4}$  сата што ѣе требати, узми кастрюлу, успи олбу воде, метни форму унутра, преко кастрюле заклопаць да сву кастрюлу поклопи, метни одоздо и одозго жеравице и тако да се пече. Кадъ буде печень, и време за нѣга, извади форму наполь, окружи са ножемъ около форме унутра, метни чинію на форму, преврни чинію, подигни форму кое ѣе кохъ остати на чиніи; можешъ посути и шато и на трпезу дати.

## 170. Ч у к у л а д е к о х ъ.

У аванъ утуци фр. фунт. бадема, 6 лоти шеѣера са нешто ваниліе, изручи у дубоку чинію, умешай 2 цола яєта и 5 жуманаца, све заєдно мешай 1 сатъ; онда урибай 4 лота чукуладе и то измешай

заєдно. Напослєдку одъ 3 беланца направи чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи форму, поспи земичнымъ мрвама, изручи и пеци.

#### 171. Пишкотень кохъ.

Угуци и просей фр. фун. о лимунъ отрта шефера, метни у дубоку чинію, на то умешай 7 жуманаца и на єдну руку мешай 1 сатъ; 4 лота фина брашна лагано умешай, напослєдку одъ 5 беланаца направи чврстыи снегъ, и преко руке лагано помешай, намажи форму, поспи мрвама и успи,  $\frac{3}{4}$  сата да се у пари пече. Одозго нетреба много жеравице да не бы прегорео; онда є готовъ.

#### 172. Одъ кафе кохъ.

Скувай яку кафу и са повлакомъ помешай, на  $1\frac{1}{4}$  сатльикъ повлаке, оде 2 шоль бистре кафе, онда у кастроли разтопи 5 лоти путера, умешай 4 варяче фина брашна, после са беломъ вреломъ кафомъ све єднаво досицай и мешай, докле се стуснуто добро не укува; онда измакни на страну да се олади, додай толиво утучена шефера, колико сладко да буде; затимъ умешай 5 жуманаца и 1 цело яє, єдно за другимъ; на послєдку одъ 3 беланцета направи чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи форму путеромъ, поспи мрвама, изручи кохъ и пеци у фуруни или пари.

#### 173. Одъ кафе кохъ на другій начинъ.

Скувай олбу повлаке, фр. фунт. кафе попржи као што треба, одма онаку врелу метни у чорбну чинію, успи на то скувану повлаку на фришко заклопи, да стои поклопљено, по сата, да бы повлака савъ мирисъ кафинъ задобила. Онда 1 сатльикъ фина брашна метни у шерпеню, на то процеди повлаку крозь здраво често сито, измешай добро, постави на жеравицу, и мешай толиво дуго, докле се не почне добро укувати, остави іоштъ кой минутъ да се кува; онда изстави натрагъ да се излади. Међутимъ у дубокой чиніи разби у пену 6 лоти путера,

метни на то олађеный кохъ, умешай 8 жуманаца, 8 лоти отрта о лимунъ и утучена шећера, све заедно мешай по сата; напоследку направи одъ 4 беланцета чврстыи снегъ, лагано смешай, намажи форму пу-теромъ, поспи земичны мрва, успи и пеци по сата.

#### 174. Одъ гуня кохъ.

Скувай 5 гуня да буду мекане, свуци люске съ ньи, протерай крозь сито кашикомъ у дубоку чинію и да се олади; онда утуци 12 лота шећера, из-цеди одъ по лимуна сокъ, мешай све заедно фрталъ сата; одъ 9 беланаца направи чврстыи снегъ; онда тай снегъ кашикку по кашикку лако смешай са гор-ньомъ масомъ, намажи чинію путеромъ, успи тай кохъ унутра на среду, направи увисъ као брегъ, уз-ми карту са љошкомъ, на едно 6 места убоди дубо-ко, да е у разстоянію у еднакой мери едно одъ дру-гогъ. Направи на краю чиніе шпица одъ истогъ ко-ха као главу са едне и друге стране, пеци у са-свимъ млакой фуруни по сата, и чимъ е печено од-ма пошљи на трпезу, ербо ће фришко пасти.

#### 175. Одъ гуня кохъ на другій начинъ.

Скувай велике три гунъ, остави да се оладу, олюшти, на треницу утри, 2 мекане кифле такођеръ истри на мрве ситно, покваси у по шолъ кафене по-влаке, 5 лоти ситно утуци бадема; онда парче путе-ра величине едногъ яета разби у пену, пакъ горню масу метни на то, одъ едногъ лимуна исеци кору, 4 жуманцета и 2 цела яета, све заедно мешай по сата. Шећера толико додай, колико да е слатко до-ста, направи одъ 4 беланцета чврстыи снегъ и лага-но смешай; намажи форму путеромъ, поспи земичны мрва, изручи кохъ и пеци у фуруни. Овай се треба дуже пећи него другій.

#### 176. Одъ пене кохъ.

У дубокой чиніи узми 5 лоти фина цекмеза, одъ овы едногъ, као и п. одъ шипака, кайсія дния и

прч. на то 4 лота ситно утучена шећера, мешай фр-  
таль сата добро, одъ по лимуна сокъ изцеди и та-  
коћеръ промешай. Онда одъ 9 беланаца направи чвр-  
стѣй снегъ, тай снегъ сипай кашаку по кашаку и у  
свему поступаи као № 174.

#### 177. Одъ ягода кохъ.

Олбу лепи ягода чисто отреби, крозь сито съ  
кашикомъ протерай, 12 лоти шећера са 3 кашике во-  
де, толоко да се кува, докле се не лепи; онда про-  
мешай теране ягоде, метни унутра, да се куваю до-  
кле се незгусну, садъ изручи у чинію да се олади;  
на то одъ по лимуна сокъ изцеди, 1 кашаку ситна  
шећера, све заедно добро мешай по сата. Одъ 6 бе-  
ланаца направи чврстѣй снегъ, изручи у чинію ла-  
гано, смешай, намажи чинію путеромъ, изручи кохъ  
у ню, намести високо у чиніи и пеци у сасвимъ мла-  
кой фуруни.

#### 178. Одъ ябука кохъ.

Олюшти едно 7 лепи кисели ябука, исеци сит-  
но, метни у шерпеню, и са шећеромъ да се прже  
(динстую) докле се незгусне као кохъ: утри 2 мека-  
не кифле на трепицу, повлажи мрве млекоу, 5 ло-  
ти бадема утуци, и толико шећера о лимунъ отри и  
утуци, у чиніи 4 лота путера разби у пену, на то  
умешай 4 жуманцета и 2 цела яета; онда метни гор-  
ню масу унутра и мешай по сата; затимъ направи  
одъ 4 беланцета чврстѣй снегъ и лагано помешай,  
намажи форму путеромъ, посия мрвама, изручи и да се  
у фуруни пече. Овай се кохъ дуже пече него другій.

#### 179. Одъ вина кохъ.

Угрей 3 лота путера, истри 4 земичке у мрве и  
метни у врелый путеръ да се пропржи, али да непо-  
жуги; затимъ нали 3 сатлика добра бела вина и све  
еднако мешай докле се не укува, онда остави да се  
олади. У дубокой чиніи разби у пену 4 лота путера,  
на то умешай 5 жуманаца и 1 цело яе, едно за дру-

гимъ, одъ єдногъ лимуна скини танко кору и ситно исеци, 6 лоти утучена шећера додай, сву изложеноу масу помешай заєдно, и мешай дуго; напоследку направи одъ 4 беланцета чврстыи снегъ и лагано помешай, намажи форму путеромъ, поспи земичнымъ мрвама, изручи и лепо пеци.

#### 180. Одъ кромпира кохъ.

Узми 8 лоти добро обарена кромпира, 4 лота путера, метни обадвое у аванъ и утуци, онда утучено метни у дубоку чинію; умешай 8 жуманаца, 4 лота ситно утучена бадема, 6 лоти о лимунъ отрта и утучена шећера, мешай толико дуго, докле се неузпени; напоследку одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, и лагано смешай, намажи форму, поспи мрвама, успи и пеци.

#### 181. Одъ пиринча кохъ.

Скувай олбу повлаке, укувай у повлаки фрталъ фунте обарена и опрата пиринча, кадъ буде меканъ укуванъ, скини съ ватре да се олади; онда онако укуванъ и олаћенъ утуци у авану добро; у дубой чиніи разби 6 лоти путера у пену, изручи на то пириначъ, умешай 6 жуманаца, 4 лота ситно утучена бадема, мало ваниліє и 6 лоти ситна шећера, све заєдно добро измешай. Одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, и лагано преко руке помешай, намажи форму, поспи земичны мрва, изручи полакъ у форму, на то лепа пекмеза, онда ону другу полу на пекмезъ успи, и лепо пеци у фуруни или у пари. А можешъ правити и безъ надеваня, само не мећи пекмеза, а друго све єдно.

#### 182. Одъ брашна кохъ.

Растопи 4 лота путера да ніє врео, метни брашна за добру запрашку, мало промешай и таки сипай укувано млеко, на неупржену запрашку, мешай добро, докъ се некува, као обичный кохъ; онда скини съ ватре да се олади, кадъ є излаћенъ, онда на то умешай 8 жуманаца, фрталъ фунте о лимунъ

отрта и утучена шеѣера и све заедно мешай фр-сата; напоследку направи одъ 4 беланцета чврстыи снегъ и лагано мешай, намажи форму, поспи земичны мрва, успи и пеци.

### 183. Грис-кохъ.

Олбу повлаке метни у шерпеню да провре, укувай гриза да буде сгуснутый кохъ, кадъ е добро укуванъ, измакни да се олади. Онда у великой чини разби фрталъ фунте путера у пену, на то умешай 8 жуманаца, метни укуватый грисъ, и юшъ мало мешай, додай къ тому 6 лоти о лимунъ истрта и утучена шеѣера; напоследку одъ 4 беланцета чврстыи снегъ смешай лагано, намажу форму путеромъ, поспи мрвама, и пеци у фуруни иля у пари; можешъ и наденути као № 181.

### 184. Одъ жуманаца'кохъ.

Тврдо обари 6 яя, олюшти, извади жуманцадъ, фрталъ фунте олюштена бадема, утуци жуманцадъ и бадемъ у аванъ свако за себе; у чини разби у пену 4 лота путера, на то метни утучено, умешай 4 жуманцета и 1 читаво яе, мало истрта орашчиѣа и шеѣера да е доста сладко, и све заедно добро мешай фрталъ сата. Одъ 3 беланцета направи чврстыи снегъ и лагано смешай, успи на округлу са обручомъ чинию и лагано у фуруни да се пече. Обручь се прави овако: Умеси тесто са яима, као и за резанце, само мало тврѣе, разви дебљине фрталъ цола, одсеци каишъ одъ истогъ теста са 4 прста ширине, а дужине колико чиния изискуе, помажи чинию беланцетомъ, гди ќе доѣи обручь, намести тесто на то у округъ, напуни пасуля, остави да се у фуруни осуши; то морашъ преѣе, него што ќе требати, приуговити.

### 185. Францускій кохъ (палачинке).

Узми 3 сатлика фина брашна, метни у дубоку чинию, на то умешай 4 яета, 2 олбе млека, осоли,

и све заедно добро измешай, да nebude старци (што жене зову), тиганъ да є округло, плитакъ и мали за тай посао, има у дућану; масть да є угрејна, и да стои близу тебе, успи врло мало масти, успи на то кашикку сипаћу сготовљеногъ теста, свуда окрећи, да се свудъ по тигану разшири листићъ (што се зове палачинка) и пеци, кадъ буде една страна печена, преврни другу, и тако све испеци редомъ. Затимъ сави свакиј листъ, т. є. уви и исеци на троє, намажи форму, поспи земичны мрва, и слажи редомъ; за свакиј редъ поли овимъ: Фрталъ фунте шећера утуци, на то умешай 8 жуманаца, олбу добре повлаке, мало истрта и 1 чашу одабрана вина, све ово измешай добро у лонцу, и као што реко, поливай, докле nebude форма пуна, ако што претекне а ты одозго зали у форму. Можешъ и наденути са пекмезомъ, онда са ножемъ по листу размажи пекмезъ, сави, исеци на троє, слажи и овде каймакомъ поливай и пеци у фуруни.

#### 186. Францускиј кохъ са шумкомъ.

Испеци листиће као и № 185, кадъ си са тимъ готовъ, узми лепо парче шумке, ситно изсецкай и метни у чинію, на то успи каймака и измешай добро; онда свакиј листићъ са овимъ дробцемъ са ножемъ размажи, сави, изсеци на троє, намажи форму, поливай каймакомъ и пеци у фуруни.

#### 187. Шато.

Фрталъ фунте шећера о лимунъ истри и утуци, онда 10 жуманаца заедно са шећеромъ и 20 єдући кашика добра бела вина успи у лонаць: метни лонаць на жеравицу и трљкай међу два длана (спуделтъ) шато еднако, докле се не почне стуснявати и подизати; онда скини са ватре брзо, и сипай преко коха у чинію. Шато сипати можешъ преко свакогъ коха, само немой преко пенући.

## 188. Пудингъ.

По фунте путера, по фунте шеѣра и 1 сат-  
льникъ млека; путерь, млеко и полакъ шеѣра, мет-  
ни у шерпеню на жеравицу да проври, кадъ започ-  
не врити, онда узми по фунте брашна, и умешай све  
помало да се кува; куваюѣи непрестано мешай, до-  
кле не буде тврдо; онда скини съ ватре да се ола-  
ди, кадъ се олади, умешай на то 16 жуманаца и ону  
другу половину заоставшу шеѣра, нешто соли, и  
по сата мешай на едну руку. Одъ сви 16 беланаца  
направи чврстыи снегъ, и лагано смешай да се снегъ  
не види. Салветъ мора у води стояти преѣе, него  
што ѣеишь потребовати 1 сатъ; успи пудингъ у сал-  
ветъ и добро завежи канапомъ, метни у лонаць, и  
нали са сланомъ водомъ да се кува; кадъ е куванъ,  
изручи у чинію, и са олюштенымъ, уздужъ изсече-  
нымъ бадемомъ, свудъ позабадай, да изгледа као ежъ,  
одозго поли шато, само тамо стои бела вина, а ов-  
де са црнымъ, добро ослади и шато направи.

## 189. Одъ земичке пудингъ.

Узми 4 земичке, скини кору и у млеку навлажи  
да су мекане, онда добро смеси, морамо пазити на  
величину земичке, да nebude густо, тако мора бити:  
кадъ се земичке помешаю са яима, да одъ кашяке  
Одпада. У земичке умешай 7 цели яя, по фунте по-  
крупно утучена бадема, мало путера, цимета, шеѣ-  
ра, крупна и ситна грожѣа, исечене коре одъ помо-  
ранце, све заедно мешай по сата. Съ поля намажи  
салветъ путеромъ, изручи у нѣга пудингъ, са ка-  
напомъ добро вежи, и поступаи као № 188.

190. Одъ земичке пудингъ на другій  
начинъ.

Разби фргаль фунте путера у пену, мешай на  
то 1 жуманце и 4 цела яета, затымъ 4 земичке, ко-  
ре обрежи, и на коцке исеци, у млеку накваси и до-  
бро исеци. За 3 кр. бадема, 3 кр. крупна и 3 кр. си-

тна грождѣ, и све то исеци ситно, и све помешай заедно, и мешай фрталъ сата; намажи форму путеромъ, поспи земичнымъ мрвама, усни и пеци у фуруни. Кадъ е веѣъ печено, онда узми црна вина, ослади добро, метни на жеравицу да провре, онда изручи у пудингъ метни опеть у фуруну, остави да се вино добро ушіе, и онда е готово.

## ПЕТО РАЗДЕЛЕНІЕ.

### РАЗНА ДИВЛЯ ПЕЧЕНЯ, КОМПОТА И САЛАТЕ.

#### 191. Печеный зець. \*)

Зецу найпре скини кожу, чисто га оцери, са ножемъ скини му плаветну опоницу (што наши зову 9-ту кожу), добро осоли, и положи у паць. Паць се овако прави: Сирѣта, воде, црна лука са люскомъ, лимунове коре, першуна, целера, пашканата, све да е у кореню, бибера у зрну, све заедно по сата да се кува; онда поли осолѣна зеца онако врелымъ, да стои 2 дана у пацу да бы одмеко. Преѣ него што ће доћи на ражанъ, одсеци преднѣ талове т. е. само да остану стражнѣи череци са крстинама уздужъ, ребра одбаци; онда крстине у бутове са ситномъ као резанце исеченомъ сланиномъ шпекуй. Пеци га истія, и често у пециву поливай са пацомъ, подмети какви судъ, гди ће се паць сливати; кадъ е зець у полу веѣъ печень, онда додай кою кашику каймака, а кадъ е сасвимъ печень, исеци, на чинію сло-

\*) Нисамъ описао питоме живине печень, добро знаюћи, да нашъ красный полъ зна добро пећи, него опусуемъ дивлачь зато, што е непознато, и што се реѣе употребљава.

жи, између два парчета зеца одну кришчицу лимуна, кора да е горе, тако да е лимунъ на двоє расеченъ, што танъ кришчице исеци, зрна нѣгова одбаци, сложи у дугачкой чинији уздужъ, сосъ процеди крозъ сито, поли по зецу, и пошљи на трпезу.

### 192. Срнећи черекъ.

Срнећи черекъ опери, очисти, кожицу скини као и зецу; онда осоли и метни у пацъ, кое ради овако: Узми 2 тала сирѣта, 1 таль воде, неколико зрна найгевирца, црна лука са люскомъ, парче исечене шаргарепе, лимунове коре, метни да се све кува по сата; онда поли онако врелымъ преко черека; шпекуй као и зеца, и у свему поступај исто. Кадъ е већъ печено, онда направи сосъ, одъ 4 кашике каймака, 1 кашику брашна добро измешай, са мало паца смешай да буде густо, поли печенъ јоштъ еданцутъ, исеци черекъ и поступај као № 191.

### 193. Ђленскій бутъ.

Ђленскій бутъ опери, кожицу съ нѣга исеци, онда съ каквимъ дрветомъ добро излупай, докле меканъ nebude, добро осоли; у пацу метни да стои 3 дана, после шпекуй га са сланиномъ, у тепсию положи и пеци у ђуруни. Намажи артию съ машћу, метни на бутъ, да небы сланина изгорела; поливай често са пацомъ; кадъ е добро изпеченъ, исеци и сложи на чинију, начини сосъ одъ капре (види № 56) и поли на нѣга.

### 194. Фазанъ.

Фазана лепо очупай, главу за перѣмъ одсеци и остави, изъ утробе све изчисти, чисто изпери и добро осоли, са сланиномъ лепо шпекуй; надени на ражанъ, и истия пеци, са путеромъ поливай; кадъ буде добро печенъ, исеци и сложи у чинију, и лимуновомъ коромъ изшарай, са нѣговимъ сокомъ што се пеко поли и на трапезу пошљи. Главу нѣгову гди е одсечена съ тога края у артию уви, и накрай

печеня метни, да стои као живъ, а друго да знаду гости шта еду.

### 195. Патка.

Дивлю патку лепо очунай, дробъ одбази, кои данъ да лежу у пацу и осоли; онда честито на пресе шпекуй у 4 или 6 реда са сланиномъ, у пециву на ражню почесто поливай каймакомъ пацомъ, кое е одъ патке одкапало, кадъ е печена исеци и сложи у чинию, поли са сосомъ и пошљи на трапезу.

### 196. Сарка.

Сарки кожу одери, онда метни 1 сатъ у води лежати, метни у пацу да стои 1 данъ; онда осоли и лепо испеци; у пециву често поливай са пацомъ; и напоследку поли са каймакомъ и путеромъ, кадъ е испечена, исеци и сложи у чинию, одзгоръ поли са сосомъ.

### 197. Шнепови (шлюке)

Шнепа чисто очунай, изъ утробе све извади и остави на страну; шнепа онда чисто испери и осоли, сави му ноге и све као и друго пиле. Танки листъ сланине преко прсию увежи. на малый ражанъ натакни и пеци. Међу тимъ она нѣгова црева и све што има у нѣима, са цицерицомъ заедво ситно исецкай (црева не треба прати ни чистити, да се ко небы сгадио, — у цреви ниє ништа погано — шнепъ ништа не еде, већъ тури свой клюнь у землю и сокъ земный сиса), онда нешто црна лука и зелена першуна ситно исеци: метни у шерпеню мало путера да врело буде, метни лукаць и першунъ само да пређе у путеру, на то исецкана црева, нешто соли, на вр' ножа бибера, и све да се упржи. Исеци попереко парчадъ земичке, дебљине са тупа края ножа, испеци земичке на масти, онда намажи са дробцемъ по едной земички, друго парче на то метни. Шнепа кадъ е печенъ исеци, сложи у чинию около земичке, и тако пошљи на трпезу.

## 198. Дивљи голубови.

Голубове чисто очурай, опери и осоли; направви паць одъ сирѣта, вина, црна лука са люскомъ, долбера листа и лимунове коре; на то метни голубове, особито ако су матори, да лежу 3 дана у пацу; онда шпекуй са ситно исеченомъ сланиномъ, пеци истія на ражню, почесто у пециву поливай са пацомъ и каймакомъ, Онда оваки сосъ направви: У шерпеню метни 1 парче путера, 1 кашику брашна да се мало пропржи, успи толико паца, да сосъ буде као што треба густъ, онда што е одпало одъ голуба сока, као и каймака, да се прокува; кадъ су голубови печени, сложи у чинію и сосъ одозго поли.

## ДРУГО СЪЧЕНІЕ.

*Компоти.*

## 199. Компотъ одъ ябука.

Избирай лепе сорте ябука, расеци на 4 тала, олюшти и обсеци гди стои семе, чимъ коє парче олюштишъ, намажи са расеченимъ лимуномъ, после одма метни у ладну воду (то се само ради да остану ябуке беле), кадъ си свршио, онда успи у шерпеню полакъ вина полакъ воде, парче шеѣра, парче цимета, и одъ едногъ лимуна танко скини кору; положи на то ябуке да се скуваю. Кадъ буду куване, остави да се оладу; онда у чинію лепо слажи, на редове, можешъ помешати да се шарени, коє морашъ обашка кувати као: шљиве, трешнѣ, вишнѣ. Такоѣръ можешъ изъ парни стаклета воѣе безъ разлике помешати. Кадъ сложишъ онда мало чорбе одъ воѣа поли преко компота, посни шеѣромъ и подай на трпезу.

## 200. Компотъ одъ крушака.

Крушке лепе избери, и ради као № 199, кадъ су скуване мекано, извади и сложи у чинію; у шерпеню метни велико парче шеѣра да еднако ври и

да добіє златну бою; на то успи сосъ одъ крушака, гди су се кувале мало да се іюштъ укува, онда поли на крушке, кадъ се изладъ пошљи на трпезу.

### 201. Компотъ одъ бресака.

Брескве метни у лонацъ, нали водомъ, и да се мало у магновенію ова прокуваю, онда извади и метни у воду. Кадъ се оладу, олюшти, на двоє расеци и коштице избаци; метни у шерпеню по чаше воде, на 8 бресака 6 лоти шећера и да се кува, кадъ се шећеръ добро растоію, метни брескве унутра, толико да се куваю, да се шећеръ са обадве стране упіє. Онда сложи лепо брескве у чинію; остави іюштъ сирупъ то єсть сосъ да се кува, додай єдну кашіку рума, и кадъ сосъ почне сгущнявати, онда поли преко бресака; кадъ се олади, подай на трпезу.

### 202. Компотъ одъ гуња.

Избери одъ зрели гуња, и поступај као № 199, само мало воде. Кадъ су скуване мекано, извади наполь и сложи у чинію; онда процеди њинъ сосъ гди су се кувале у шерпеню, додай парче шећера да се кува, и да остане погусто. Овај сосъ треба да є црвенъ, то мало вишаня или гроздобое (алкермезъ) офарбай, мало само да проври, поли онда по гуњама, кадъ се изладу пошли на трпезу.

### 203. Компотъ одъ фришки шљива.

Узми зрели црни шљива, велике избери, олюшти и коштице извади, и место њи метни олюштена бадема. У шерпеню метни полакъ вина, полакъ воде, парче шећера и парче цимета; шљиве положи на то, и да се скуваю мекано, онда извади на поль и сложи у чинію; затимъ оне люштике што си скинуо положи у сосъ, гди су шљиве биле, и парче шећера додай, и да се дотле куваю, докле лепу црвену бою недобію. Онда оцеди сосъ крозь сито, поли преко шљива, кадъ буду ладне, подай на трпезу.

## 204. Компотъ одъ суви шљива.

Суве шљиве лепо опери (можешъ и суви вишани и трешаня све заедно смешати), и у лонацъ метни, нали са полакъ вина полакъ воде, парче шећера, парче цимета и лимунове коре да се скувају мекано; кадъ се оладу, сложи у чинію, преко њи поли, поспи шећеромъ, онда е готово.

## СЪЧЕНІЕ ТРЕЋЕ.

*Салате.*

## 205. Одъ краставаца салата.

Краставце лепо олюшти, да се зелено невиди, онда исеци на танке крижке, осоли, и да стою 1 сатъ у соли; онда процеди слану воду њіову, метни мало исецкана бела лука, сирћета и зейтина, све едно съ другимъ измешай, положи у чинію и поспи ситнимъ биберомъ.

## 206. Зелена салата.

Ако е салата у главицама, расеци на 4 тала, опери лепо и сложи у чинію, осоли, поли зейтиномъ и сирћетомъ, онда е готова.

## 207. Одъ купуса салата.

Чврсту главицу купуса очисти одъ зелена лишка, исеци врло ситно као резанце, посоли, сложи у чинію, поли зейтиномъ и сирћетомъ, съ тимъ е готова.

## 208. Одъ купуса салата са сланиномъ.

Купусъ исеци као № 207, онда парче сланине на коцке исеци, у тиганю попржи лепо жуто; онда извади сланину, успи на масть бела сирћета, и да се укува. Исеченый купусъ метни у дубову чинію, и посоли, затимъ опари купусъ врелимъ сирћетом, поклони што болъ, остави мало стояти у тимъ, оцеди опетъ сирће у тиганъ и постави на ва-

тру, кадъ буде врело, поли опетъ као првый путь, тако ради едно двапутъ, сложи после у врубу чинію, сланиномъ попрженомъ поспи, и журно на трезу пошљи.

#### 209. Одъ целера салата.

Лепи главица целера очисти, лепо опери, исеци на танке крижке, посоли и сложи у чинію, поли зейтиномъ и сирѣтомъ, и онда є готова. Можешъ и кувати целеръ, и овако исто уради.

#### 210. Одъ кромпира салата.

Обари лепи кромпира, олюшти на танке крижке исеци, осоли, сложи у чинію, поли зейтиномъ и сирѣтомъ, онда є готова.

#### 211. Одъ першуна салата.

Першуна дебелы кореня лепо очисти и опери, метни у говеђу чорбу да се скува; онда извади наполь да се олади, затимъ на танке крижке исеци, поли зейтиномъ и сирѣтомъ, поспи ситнимъ биберомъ, сотимъ є готово.

### СБЧЕНІЄ ЧЕТВРТО.

#### *О разнымъ тортама и холифни.*

#### 212. Пишкотен-торта.

По фунте шећера отри о лимунъ, утуци и просей, метни у дубоку чинію, на 12 жумаца едно за другимъ на єдну руку мешай по сата; затимъ 14 лоти фина брашна (можешъ и одъ финога штирка), умешай; напоследку одъ 8 беланаца направи чврстыи снегъ и врло лагано преко руке смешай; намажи форму путеромъ или машѣомъ, поспи брашномъ, да се добро свудъ увати по форми, успи торту и лепо пеци у фуруни у средньої топлоти; пробай єли печена овако: узми штрикађу иглу, или сламку сена, тури унутра, извади фришко наполь,

ако е влажна ніє печена, већъ мора остати сува као и пре, онда е печена. Кадъ е печена, извади форму и остави на асталъ, да се излади; онда танкимъ ножемъ обкружи около торте у форми, метни сито на форму, преврни, одигни форму, коє ће торта остати на ситу.

### 213. Пишкот-торта (герирте).

По фунте просеяна шећера узми у кастроу или шерпеню, мало исечене лимунове коре, или истргогъ орашчића, на то разби 4 жуманцета и 12 цели яя, метни кастроу на слабу жеравицу, коє са пеломъ смешано да буде, са жицомъ здраво фришко мешай; кадъ дигнешъ на жици горе, бело да се види, и густо се отеже, онда журно скини съ ватре и мешай докле се неолади; затимъ остави жицу, а узми варячу, и съ нѡмъ лагано умешай по фунте брашна фина; намажи форму, поспи добро брашномъ, успи торту, и пеци ка № 212.

### 214. Пишкот-роладъ.

Фрталь фунте просеяна шећера метни у чинію, на то ситно исечене коре лимунове, 10 жуманаца умешай, и мешай фрталь сата; затимъ фрталь фунте фина брашна додај и смешай, напоследку одъ 10 беланаца направѣ чврстыѣ снегъ, лагано помешай све заедно; плехъ поспи брашномъ, успи роладъ, са ножемъ га разви фрталь цола; метни у млаку фуруну да се испече загасито жуто, али да е іоштъ меканъ, онда извади наполъ и на оклагію нави, окрени му наличіє, краєве обрежи, коє све фришко ради; намажи пекмезомъ свудъ, сави га опетъ уздужъ као савіачу, метни у фуруну да стои 8 минута, онда извади наполъ да се олади; после тогъ са оштримъ ножемъ сеци преко парчадъ по цола дебљине, онда е готово.

### 215. Пишкот-торта на листове.

По фунте шећера о лимунъ отрта утуцана и просеяна, метни у клазирату дубоку чинію, на то

умешай 12 жуманаца, и мешай 3 фрталя сата на єдну руку; затимъ смешай 14 лоти фина брашна, на последку одъ 6 беланаца направи чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи плехъ путеромъ, успи тесто у нѣга и разви са ножемъ по пола као № 214 што є раѣено; поспи озгоръ шеѣеромъ и пеци у разлаѣеной фуруни, да се испече беличасто; кадъ є печена онда извади и постави на даску, метни форму на печену торту, донѣи край прво почни, обсеци ножемъ око торте, такова листа гледай да 4 имашъ, єданъ задругимъ да се слажу; помажи првый листъ са пекмезомъ одъ рибизли, метни листъ на то, намажи на тай одъ шипака, метни на то треїій листъ, намажи по тымъ одъ каймака, и чртврымъ поклопи, и са айзомъ поли, онда є готова.

#### 216. Линцеръ торта безъ яя.

По фунте бадема олюшти и ситно утуци, у тученю почесто попрскай ладномъ водомъ, да не бы зейтинъ свой пустіо, по фунте шеѣера са мало ваниліє утуцай ситно, исецкай ситно коре одъ лимуна. Онда у дубокой чиніи по фунте путера разби у пену, у разбіяню путера све помало прскай са ладномъ водомъ за 1 кашику, и одъ по лимуна сокъ изцеди; затымъ све смешай, и све да є у пену умешато; онда по фунте фина брашна додай и умешай. Одъ овогъ теста можешъ правити штаангле, или на листове торту као № 215, ово тесто може служити за мале пукерає, за переце и што хоѣешъ.

#### 217. Линцеръ торта (герирте).

По фунте бадема олюшти и ситно утуци, почесто у тученю повлажи да зейтинъ непусти, по фунте шеѣера са нешто ваниліє ситно утуци, одъ 1 поморанце сву танко скини кору и ситно исеци; онда у дубокой чиніи по фунт. путера разби у пену, одъ 1 лимуна изцеди сокъ, 4 жуманцета єдно за другимъ умешай, онда шеѣеръ, бадемъ и кору исечену додай и помешай са іоштъ 1 коромъ одъ лимуна исе-

ченомъ ситно; напоследку по фунт. финая брашна лагано смешай, и поступаи као № 115.

### 218. Бадем-торта (герирте).

$\frac{1}{2}$  фунте бадема олюшти и ситно утуци, одъ 1 поморанце или лимуна скини кору и ситно исеци,  $\frac{1}{2}$  фунте шефера утуци и метни у чинію и све горнѣ; на то 6 жуманаца и 2 цела яета едно за другимъ умешай и  $\frac{1}{2}$  сата на одну руку мешай; а наиболѣ бешъ у мешаню овако сазнати: кадъ тесто постане бело и почне се пенити, или у маломъ времену умножавати се зачне, онда одъ 3 беланцета направи чврстыи снегъ и лагано смешай, намажи форму пу-теромъ, поспи брашномъ, изручи на то тесто и пеци у фуруни у средньої топлоти.

### 219. Грилирта торта.

По фунте шефера утуци, по фунте бадема олюшти, на поле раздой и уздужъ ситно као резанце исеци, онда метни у млаку фуруну да се добро осуши. Шеферъ метни у кастрюлу одъ туча или бакара, постави на якой жеравици, све еднако са варячомъ мешай, докле се шеферъ не отопи и не почне жуѣкасть быти; онда исушенный бадемъ метни унутра, мешай толико дуго, докле се оба двоє не помешаю, и бою добію као земичка: отворено жуту, Преѣ тогъ форму, коя мора као котарица или диня быти, наипосле коя є горе шира, намажи зейтиномъ одъ бадема, изручи унутра, и фришко лимуномъ растерай свудъ по форми што танѣ можешъ; ако не можешъ тако фришко, а ты све са варячомъ помало domeѣи и растеруй, кадъ будешъ готовъ изручи на таньиръ, онда є готово.

### 220. Грилирта торта (бела.)

По фунте шефера, по фунте бадема, и поступаи као № 219, само чимъ се отопи шеферъ, одма меѣи бадемъ, и чимъ смешашъ, а ты таки намажи мермеръ каменъ зейтиномъ одъ бадема, одъ веѣи пло-

ча, метни на то и оклагіомъ разви што брже можешъ, положи у форму, са лимуномъ поправи у бошковима, онда є готово, тако можешъ радити и № 219.

### 221. Грилирта торта на другій начинъ.

По фунте олюштена на двоє раздвоєна, и ситно уздужъ исецена као резанце бадема, фрталъ фунте олюштена и кривымъ ножемъ ситно исецена бадема осуши у фуруни или на топломъ месту, по фунте шефера, и у свему поступај као № 219.

### 222. Лайпцигеръ торта.

У дубокой чиніи разби по фунте путера у пену, на то по фунте ситно утучена бадема, 10 жуманаца умешай, додај 3 кашике каймака, и толико добра пиварска квасца, нешто соли, исечене коре одъ єдногъ лимуна, фрталъ фунте утучена шефера, све ово заєдно добро измешай, да бы тесто подебело было; намажи форму, поспи брашномъ, успи на то и пеци у фуруни.

### 223. Шпанска торта.

У овой торти треба да яя и шеферъ узмешъ у єдној мери, т. є. колико яя на кантару теже, толико исто узми и шефера са по квинтла ваниліє. Шеферъ утуци и просей и добро осуши на топломъ месту, одъ свію яя беланцадъ направи чврстыи снегъ (яя у лето мораю на ладномъ месту лежати, или на 1 сатъ предъ што њешъ требати метни на ледъ), изручи снегъ на сито да стои на ладномъ месту по фрталя сата, да бы водену часть одъ тогъ изгубіо; онда опетъ изручи снегъ у дубоку чинію, на то помешай шеферъ, са жицомъ добро, съ којомъ си снегъ правіо, онда 2 табака артиє метни на тепсіє, направи на њима са плайвазомъ округле венце; направи одъ артиє левкове, изручи у њи шпанску торту, и лагано претискуй по левку, по фигури води, 3 прста у ширину, 4 прста у висину. Покрупно утуци шефера, офарбай грозд-боіомъ, осуши, и са тымъ цр-

венымъ шеѣромъ поспи одозго по вр'у шпанску торту, метни у сасвимъ млакой фуруни да стои дуго, да се осуши, и кадъ се извади, онда са танкимъ ножемъ са артие скни, она ће опеть одпустити, не треба є дирати, већь опеть у фуруну метни млаку, да стои целу ноћь. Обично у ню метаю се сладоледи и на трпезу шилю; одъ те торте можешь какве годъ хоѣшь фуруне, мале ружице, печурке и друго што хоѣшь правити. Такоѣрь првенимъ шеѣромъ вр' мало поспи, добро исуши, на суво место остави, и као пукерай послужи.

#### 224. Кромпиръ торта.

1 фунту обарена, олюштена и на треницу изтрта кромпира, 18 лоти о лимунъ изтрта и утучена шеѣра, метни све у дубоку чинію; затымъ 12 жуманаца едно за другимъ умешай и  $\frac{1}{2}$  сата мешай; напоследку одъ 12 беланаца направи чврстыи снегъ, и лагано смешай; намажи форму патеромъ, поспи брашномъ, успи и пеци у фуруни среднѣ топлоте.

#### 225. Лебна торта.

$\frac{1}{2}$  фунте бадема олюшти и ситно утуци, у ту-ченю почесто попрскай водомъ, да свой зейтинъ непусти; по фунте о лимунъ истрта и ситно утучена шеѣра, на вр' ножа цимета, и до 3 зрна каранфила утуци; онда истри на треницу полакъ црна, али добро испечена леба, само да нїе кисео, 6 лоти мрва навлажи са 1 или 2 кашике екстра вина, као аусбруха, опеть да небуду мокри, само мало навлажене. Онда метни све у дубоку чинію, умешай на то 8 жуманаца и 2 цела яета, и мешай све на єдну руку поль сата, да буде бело упенѣно тесто; онда одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи форму путеромъ, поспи брашномъ, успи на то и пеци у фуруни среднѣ топлоте.

## 226. Одъ орая торта.

Отреби  $\frac{1}{4}$  фунте орая и ситно исеци са кривымъ ножемъ  $\frac{1}{4}$  фунте олюштена и ситно утучена бадема, по фунте шефера са нешто ваниліе утуци, све метни у дубоку чинію, на то умешай 14 жуманаца, и по сата на єдну руку мешай; напоследку одъ 10 беланаца наприви чврстыи снегъ, и лагано смешай, намажи плехъ путеромъ, успи на то, и разви са ножемъ, само да ніе дебело, као № 215 тако поступиай.

## 227. Чукулада торта.

По фунте олюшти и ситно утуци бадема, у ту ченю почесто попрскай ладномъ водомъ, да зейтинъ свой непусти; у дубокой чиніи разби 10 лоти путера у пену, на то утуцаный бадемъ, загымъ 10 лоти о лимунъ истрта и утучена шефера, одъ 1 лимуна савъ сокъ изцеди, 8 целтне на треници истрте чукуладе и 8 жуманаца, све на єдну руку мешай по сата: напоследку одъ 8 беланаца направый чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи форму путеромъ, поспи брашномъ, изручи на то, и пеци у фуруни среднѣ топлоте.

## 228. Кармелитеръ торта.

У дубокой чиніи 6 цели яя и 6 жуманаца мешай добро фрталъ сата, на то по фунте ситно утучена шефера мешай толико дуго, докле густо nebude; онда умешай фрталъ фунте олюштена и ситно утучена бадема, 12 лоти фина брашна, ситно исечене коре одъ лимуна, све заєдно добро промешай, намажи форму путеромъ, поспи брашномъ, успи и пеци у фуруни лагано.

## 229. Крафть торта.

1 фунту шефера ситно утуци и просей у дубоку чинію, на то умешай 16 жуманаца све на єдну руку, 1 фунту фина брашна одъ штирко (утуци) помешай са єднымъ лотомъ аниса (аниесь) утучена, по

лота каранфила и мушкат-цвета утучена, помешай све заедно, и мешай дотле, докле се меурићи не укажу; напоследку одъ 16 беланаца четвртый снегъ направи и лагано смешай; намажи форму путеромъ, поспи брашномъ, успи, и пеци у фуруни.

### 230. Холифне.

4 лота бадема олюшти, ситно утуци као тесто да буде, метни у лонаць, на то 6 лоти шећера са нешто ваниліе ситно утучена; 2 велике варяче фина брашна, 2 цела яета и добро измешай тесто; затымъ по сатльика повлаке све помало сипай и мешай, докле све несмешашъ, кадъ си све умешао, онда пеци холифне у гвожђу за тай посао начинѣномъ; помазуй мало гвожђе сланиномъ, успи на то пуну кафену кашикку теста, стисни, на пламену пеци и преврѣни обадве стране. Пређе приуготови дрвце округло и дебело да е као прстъ; чымъ скинешъ, а ты одма листиѣ обави око дрвета, после извади дрво, и тако редомъ ради.

### 231. Финне холифне.

16 лоти шећера са парчетомъ ваниліе заедно утуци и просей у дубоку чинію; на 16 лоти фина брашна, 4 цела яета и 4 жуманцета све заедно добро умешай, затымъ додай 4 лота растопљена путера, и толико повлаке, да е тесто лако, течно, измешай јоштъ добро; угрей за то начинѣно гвожђе, помажи сланиномъ, убриши оцетъ, успи велику кашикку кафену теста, на гвожђе изтисни, пеци на пламену лепо, да е жуто црвенкасто. Проче поступај као № 230.

### 232. Циметъ холифне

По фунте бадема олюшти, ситно утуци и у чинію метни; на то по фунте утучена шећера, по лота утуцана цимета, одъ 1 лимуна скини танко кору и ситно исеци, одъ по лимуна сокъ изцеди, и све измешай; на последку одъ 4 беланцета направи чвр-

стый снегъ, и лагано све заедно помешай, намажи плехъ путеромъ, разви по ньму тесто са ножемъ, дебљине као ножъ са тупе стране, испеци у Фуруни, Фришко исечи парчадъ, и онако врело преко дрвета зави као № 230.

### ПЕТО СЪЧЕНІЕ.

*О различномъ шеѣрномъ тесту (цукерпукерай.)*

#### 233. Шеѣрно тесто.

1. Фунту шеѣера утуци и просей, 1 фунту утучена бадема, 1 фунту фина брашна, све метни у дубоку чинію, на то умешай 6 цели яя, и мешай по сата, додай одъ лимуна ситно исечене коре (ако хоѣшь мало аниса) и сотымъ направи тесто, помажи врло мало са путеромъ даску, метни тесто и прави переце, или што оѣшь, ма какве фигуре, помажи одозго шеѣрномъ водомъ, и пеци лепо у млакой Фуруни; кадъ су печене направи айсь, поли или шарай.

#### 234. Бечке целтне.

$\frac{3}{4}$  фунте шеѣера утуци и просей у дубоку чинію, на то умешай 5 цели яя у пену белу, затымъ утучена цимета и каранфила, ситно исечене одъ лимуна коре; напоследку додай  $\frac{3}{4}$  фунте фина брашна, све заедно добро измешай, поспи брашномъ даску, метни тесто и разви целтне, или друго што, намажи тепсію чистимъ воскомъ, послажи, и пеци у млакой Фуруни.

#### 235. Чукуладе бротъ.

Фрталь фунте чукуладе истри на треницу, Фрталь фунте шеѣера утуци и просей, метни обадвое у кастрюлу, на то 6 жуманаца умешай и постави на слабой жеравици, са жицомъ здраво мешай, докле се густо неукаже, онда остави да се олади; затымъ на жеравици осуши 6 лоти фина брашна тако да по-

жути; онда и брашно умешай у кастрюлу, са нешто цимета и каранфила, напоследку одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, и лагано помешай, намажи форму путеромъ, поспи брашномъ и пеци у фуруни. Кадъ се изпече и олади, исеци парчадъ и метни опеть у фуруну да се осуши.

### 236. Шећерне переце.

По фунте фина брашна, са испратимъ путеромъ величине као јае, натри са брашномъ, на то 12 лоти просеяна шећера, и са 6 жуманаца тесто замеси; онда мале переце са беланцетомъ помажи, шећеромъ поспи, послажи на плехъ или тепсию и пеци у млакој фуруни.

### 237. Цимет-конфектъ.

Успи у дубоку чинию 6 лоти ситно утучена бадема, 4 лота просеяна шећера са 2 беланцета, све заедно по сата мешай. Онда 2 лота утучена цимета додај и толико дуго мешай, докле у густу масу не буде постало; ако е бистро, а ты 1 кашику фина брашна умешай, исеци облатне на 3 њошка, или какве оћешъ фигуре, намажи на то тесто по прста дебљине, метни на тепсию артию, на то послажи колаче, и пеци у млакој фуруни.

### 238. Мандел-шните.

Фрталь фунте шећера утуци и просей, фрталь фунте олюштена, ситно утучена бадема, фрталь фунте фина брашна. Ову масу радићешъ овако: Метни у чинию 2 беланцета, рабијай фрталь сата са шећеромъ, онда на то бадемъ, и мешай нешто; напоследку смешай брашно, направи тесто одатле да се развијати може; разви га глатко, исеци штрафне или што друго, метни на артию у тепсию и пеци.

### 239. Шпанске переце.

Одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ, на то умешай фрталь фунте олюштена и ситно исечена бадема, са фрталь фунте ситно утучена шећера, све

одно съ другимъ добро смешай; прави одатле переце, метни на облатне, и пеци у млакой фуруни.

#### 240. Тортице.

У чинію разби фрталъ фунте путера у пену, на то умешай 2 цела яета, фрталъ фунте олюштена ситно утучена бадема, фрталъ фунте просеяна шефера, одъ лимуна исечене коре, све заедно едно съ другимъ добро измешай; напоследку додай фрталъ фунте фина брашна и добро измешай; намажи мале за тай посао формице путеромъ, брашномъ поспи, успи и пеци у млакой фуруни.

#### 241. Мекане переце.

По фунте фина брашна метни на даску, 5 лоти путера натри са брашномъ, 6 лоти утучена шефера, и 6 жуманаца, све то замеси, прави одатле мале переце, помажи са беланцетомъ, поспи ситнимъ шеферомъ и пеци у млакой фуруни.

#### 242. Тортице одъ белогъ линцертайга.

Узми одну фунту фина брашна на даску, искидай по фунте путера на листиће у брашно, путеръ ћешъ са оклагіомъ у брашно смешати; онда фрталъ фунте олюштена, ситно утучена бадема, фрталъ фунте ситна шефера, ситно исечене коре одъ лимуна, 4 кувана жуманцета и са 2 цела яета, тесто са оклагіомъ врло лако замеси, разви тесто са оклагіомъ фрталъ цола дебљине, са прободцемъ малимъ одъ крофне вади тортице, метни мало одабрана пекмеза, помажи беланцетомъ, метни другій листъ на то одозго, помажи са снегомъ одъ яета и пеци лепо.

#### 243. Ваниліе целтне.

1 фунту шефера са по квинтла ваниліе заедно утуци и просей у дубоку чинію, разби на то 5 цели яя, одъ 1 поморанце, танко скини кору и ситно исеци, то све заедно на одну руку 1 сатъ мешай; онда 1 фунту фина брашна добро умешай, попраши даску врло мало брашномъ, метни тесто на то, и раз-

ви оклагіомъ тесто фрталь цола дебљине, метни форме на то што су зато начинѣне, ножемъ обсеци, ако форме немашъ, прави одатле штангле, или што оѣшъ, намажи тепсію воскомъ, на то сложи и пеци у сасвимъ млакой фуруни за едно 15 минута, само пазн да остану беле, да пожуту. Ово е тесто врло добро, и може дуго стояти.

#### 244. Шеѣрне целтне.

12. кашика едући просеяна шеѣра метни на даску, ситно исечене одъ лимуна коре смешай, одъ 1 беланцета направый чврстыи снегъ, и са нѣме замеси шеѣръ у тесто, само тесто несме мекше быти, са оклагіомъ разви дебљине са тупе стране ножа, исеци целтне што оѣшъ, ма какве фигуре, намажи тепсію чистымъ воскомъ, послажи и пеци у млакой фуруни.

#### 245. Францускій цвибакъ.

Измери 10 цели яя са люскомъ заедно, толико просеяногъ шеѣра ко колико су яя тежка, онда фина брашна колико 7 яя претежу; затимъ у дубокой чиніи одъ 10 беланаца направи чврстыи снегъ, на то умешай 10 жуманаца, онда просеяный шеѣръ, и мешай на едну руку по сата. Премерено брашно, кое найпре да е добро осушено, лагаю мешай едно съ другимъ, намажи форму путеромъ, паспи брашномъ, на то успи, поспи одзгоръ шеѣромъ и пеци у млакой фуруни до 20 минута; онда извади, исеци штангле фрталь цола дебљине, метни опетъ у фуруну да мало пожути. А можешъ да остане торта.

#### 246. Пишкоте.

8 лоти шеѣра просей у чинію, на то добро умешай 4 жуманцета, одъ 4 беланцета направи чврстыи снегъ и изручи у измешатый шеѣръ, онда 8 лоти брашна. Десномъ рукомъ лагано преко руке смешуй снегъ, а левомъ посипай брашномъ, и кадъ

све брашно умешашъ, онда направи левакъ одъ целогъ табака артїе, изручи тесто у левакъ; затимъ преко целогъ табака исеци 5 цоли ширине выше комади, сложи на шлехъ или тепсию, и са левкомъ све редомъ по ширини артїе притискуй левакъ, прави пишкоте као што су обичне и пеци у млакой фуруни.

#### 247. Лебцелтенъ.

1 фунту фина брашна, Фрталь фунте о лимунъ истрта и утучена шефера, нешто цимета и мало утучена каранфила, све ово измешай заедно едно съ другимъ; на то са врелимъ медомъ замеси тесто, у тврдини као одъ путеръ крофне тесто; размешуй га по сата добро, а остави га 3 сата да се одмара, онда са оклагіомъ по прста дебљине разви, и вади са прободцемъ (ауштехеромъ) или ножемъ, сеци на вољи ти стой; поспи исеченимъ као резанце бадемомъ, и пеци у здраво врукой фуруни, да буде решъ печено.

#### 248. Линцеръ бротъ.

У дубой чинїи разби 12 жуманаца, онда одъ сви 12 беланаца направи чврстый снегъ и у жуманцадъ изручи, на то єдну фунту утучена шефера, и све са жицомъ 1 сатъ добро разбіяй, т. є. мешай, да буде доста густо, онда Фрталь фунте олюшти и на коцке исеци бадема, метни у кастрюлу да се на слабой жеравици жуѣкасто упржи, кадъ се олади онда помешай у шеферъ, на то одъ 1 лимуна танко скини кору и ситно исеци, 1 фунту фина брашна къ тому додай, и све добро едно съ другимъ промешай. Намажи форму одъ цвибака путеромъ, поспи брашномъ, успи на то и пеци лагано.

#### 249. Бадемъ пуслице.

Узми 6 лоти просеяна шефера, одъ 1 беланцета направи чврстый снегъ и мешай са шеферомъ Фрталь сата; на то исцеди одъ лимуна савъ сокъ, ме-

шай толико дуго, докле густо не буде; напоследку додай фрталъ фунте ситно утучена бадема, измешай едно съ другимъ, онда формирай пуслице на округле исечене облатне, и са облатнима сложи у тепсію и пеци у млакой фуруни.

#### 250. Бадемъ пуслице на другій начинъ.

По фунте шефера са нешто ваниліе заедно утуци и просей, по фунте олюштена и са кривимъ ножемъ ситно исечена бадема; онда одъ 2 беланцета направи чврстыи снегъ, и са шеферомъ у чинію умешай да буде прави айсь, на то бадемъ смешай. Онда толико облатне исеци, колико ћешъ имати теста, на тепсію метни округлу облатну, на облатну метни пуну кафену кашіку теста и лепо углади пуслицу, и пеци у млакой фуруни.

#### 251. Мушкацоне.

Фрталъ фунте о лимунъ истрта, ситно утучена шефера; фрталъ фунте са кривимъ ножемъ ситно исечена бадема, 1 лоть утуцана цимета, по лота утуцана каранфила, све ово метни на даску, одъ 1 беланцета направи чврстыи снегъ, и сотимъ замеси тесто, поспи даску са ситнимъ шеферомъ, прави са формомъ мушкацоне; можешъ правити венчиће или што друго, тепсію намажи чистымъ воскомъ, послажи и пеци у млакой фуруни.

#### 252. Пауланске целте.

Фрталъ фунте шефера утуци и просей, фрталъ фунте фина брашна, 1 кашіку тучена цимета, до 15 каранфила утуци, одъ лимуна и поморанце танко скини кору и ситно исеци, ово све на даску помешай; онда 2 кашіке екстра вина; са широкимъ ножемъ замеси тесто чврсто и добро изради, да тесто не буде мекано, морашъ увекъ пазити на мокроту, и све мало по мало додавати, колико е нужно тесто замесити; онда разви тесто са оклагіомъ дебљине ножа са тупе стране; онда прави целтне или

штангле, најпосле шта хоћешъ, само што напра-  
вишъ метни у среду олюштень и расечень бадемъ.  
Тепсію намажи чистымъ воскомъ, послажи на то  
колаче, метни у млаку фуруну, и чимъ метнешъ у  
магновенію ока, одма помажи колаче са шеѣрномъ  
водомъ.

### 253. Гурабіє.

Колико масти, толико меда, н. пр. 1 фунту ма-  
сти 1 фунту меда, 6 жуманаца и 1 цело јає, све то  
са финымъ брашномъ смеси средиъ тесто; направи  
куглице као ора, мало у среду прстомъ убоди, по-  
спи тепсію брашномъ, послажи гурабіє и пеци у  
фуруни.

### 254. Гурабіє на други начинъ.

Ове се гурабіє праву овако: чашу масти, ча-  
шу меда и чашу жуманаца, све то са финымъ бра-  
шном замеси средиъ тесто, направи куглице и пеци  
као № 253. Кадъ се испеку, ове се гурабіє несмею  
дирати докъ се неоладу, ербо ћею се распасти.

### 255. Айсъ.

Фина шеѣра утуца и крозъ врло често сито  
просей, метни у чашу, успи мало беланцета и ме-  
шай са кашикомъ дуго, докле густо nebude, кадъ  
се буду кончићи отезали непрекидни, исцеди кою  
капъ сока одъ лимуна да є белъи; ако хоћешъ поли  
со тимъ торту и осуши, а со тимъ и шарай: напра-  
ви врло мали левакъ, одъ окна артиє, да на шпицу  
као игла буде, успи полакъ айса у левакъ, склопи  
левакъ, узми у руку и мало притискуй, да шпиць  
шара, а ти руководи. У ону другу полу айса успи  
кою капъ гроздобое (алкермеса), промешай да буде  
црвенъ, успи у други левакъ, и ради као и са пре-  
ђашњимъ. Ако хоћешъ фарбу мрку (браунъ) а ты  
додай чукуладе; ако желишъ зелену бою имати, а  
ты млада спанаѣа утуцай у аванъ, метни у крпу,  
и уцеди у айсъ, добро измешай, быће зелено. Са  
айсомъ можешъ не само торте, већ и друге шеѣер-  
не колаче шарати.

## ШЕСТО СЪЧЕНІЕ.

*Разни сулцови.*

## 256. Чукуладе сулць.

У олби повлаке скувай 6 целтни чукуладе, додай 6 лоти шећера, прилѣжно трлѣкай съ варячомъ између два длана, да се добро скува. Кадъ є нешто сгуснуто, додай лоть и по морунѣ бешике (хаусен-блатерѣ) израћене, и све смешай заедно, изручи у форму, метни у ледъ да се смрзне, кадъ треба замочи форму у врућу воду, и фришко извади напо-лъ, изручи у чинію и пошљи на трпезу. На овај се начинъ приуготовлява морунѣ бешике, коє тре-ба примѣтити: Она є бешика добра, коя є бела и прозрачна, кадъ се дигне мало светлости плаветни-касте пруге содржава, онда узми дрвену малѣицу, метни бешику на тврду даску, здраво утуци, више пута у чистой ладной води испери, У малу одъ ме-синга кастрюлу метни бешику, на 1 лоть бешике, велику кафену шолу врло бистре млаке воде успи, постави на слабу жеравицу и често мешай да не-загоре, скидай ону избацуюћу нечисту пену, остави лагано да се кува, докле све у течность не пређе, одъ млека сулць. Мора бити најчистія морунска бе-шика тако изкувана, да 1 лоть 4 лота течность, т. є, укуваногъ да, и повлака да крозъ лепљивость садржаніє воде не бы ослабила. Кадъ є скувана мо-рунска бешика, крозъ дебелу крпу процеди, и он-да у судъ додай. Ово є форма свакомъ сулцу, кадъ бешику приуготовлявашъ по овоме се владай.

## 257. Одъ ягода сулць.

Ягоде чисто отребн и крозъ платно процеди, по фунте ягода сока, додай одъ 2 лимуна сока, онда 20 лоти шећера да у соку отопи, 2 лота мо-рунске бешике и све заедно смешай и крозъ чисту крпу процеди, у форму успи, и у ледъ метни да се смрзне, онда є готово.

## 258. Кафени сулць са повлакомъ.

Скувай 1 сатльикъ добре прне кафе, чисто процеди, што чистія быти може, 1 сатльикъ скуване повлаке што болъ неможе быти, смешай; онда 3 фрталь фунте ситна шеѣера са 6 жуманаца, метни све у лонаць, и са варячомъ меѣу два длана трляй, затимъ метни лонаць на жеравицу и еднако трляй измеѣу два длана толико дуго, докле се непочне сгущивати; онда фришко преручи у други лонаць, додай 1 лотъ морунѣ бешике и све еднако мешай, докъ се неолади, онда изручи у форму и метни у ледъ да се смрзне.

## 259. Одъ лимуна сулць.

3 фрталя фунте шеѣера на 3 лимуна натри, одъ 10 лимуна сокъ исцеди, после процеди, и са єдномъ олбомъ воде смешай; онда изручи на ватри шеѣеръ, кадъ се шеѣеръ отопи, додай 2 лота моруске бешике, и све смешай, крозь салветъ протерай, успи у форму и да се смрзне у леду.

## 260. Одъ поморанце сулць.

3 фрталя фунте шеѣера на 2 поморанце лако натри и у чорбну чинію метни; онда одъ 10 лимуна сока исцеди на шеѣеръ и да се у тимъ отопи, на то додай 2 лота морунѣ бешике и све то измешай; крозь салветъ протерай двацуть, успи у форму и метни у ледъ да се смрзне.

## 261. Одъ рибизла сулць.

Рибизле одъ петеляка очисти, одъ нѣи сокъ исцеди; 3 фрталя фунте шеѣера метни у кастрюлу одъ месинга, на то 1 сатльикъ воде, и да се на жеравици кува толико, докле капль тежке не буду, онда додай єдну олбу одъ рибизла сока; на то одъ лимуна сокъ исцеди, измешай, и да се нешто излади, и затимъ додай 2 лота морунѣ бешике, и исцеди све крозь чисту врпу, да буде сасвимъ чистъ и прозрачанъ. Ако не бы одъ єдаредъ быо у процеѣиваню, то га

више пута процеди, успи у форму и метни у ледъ да се смрзне.

### 262. Ванили сулцъ.

Скувай 1 олбу добре повлаке, скини съ ватре да се добро излади; онда 10 лоти шећера са по квинтла ваниле ситно утуци и у лонацъ изручи, на то 9 жумаца, добро међу два длана са варячомъ трляй, на то успи повлаку и промешай, метни лонацъ на жеравицу, непрестано са варячомъ међу два длана трляй толико дуго, докле се непочне сгушнявати; онда журно преручи у другій лонацъ, мешай све еднако, докле се неолади, напоследку лотъ и до морунѣ бешике помешай све едно съ другимъ, изручи у форму, и метни у ледъ да се смрзне.

### 263. Одъ вишаня сулцъ.

Лепи вишаня очисти одъ петеляка, опери и у авану са коштицама заедно утуци, а сокъ изцеди. На 1 олбу вишнѣвогъ сока, додай одъ 2 лимуна оцѣногъ сока; 3 фрталя фунте шећера са по сатљика воде толико кувай, докле тешке каплѣ небуду. Укуваный шећеръ са сокомъ смешай, и 2 лота морунѣ бешике додай и измешай све заедно; затымъ увежи салветъ на 4 края, метни у нѣму флис-папира, успи на то, и да се цеди, изручи у форму, и метни у ледъ да се смрзне.

### 264. Одъ пресне кафе сулцъ.

Узми 12 лоти одъ најболѣ зелене кафе, метни у чорбну чинію, поли 1 олбу ключале воде на кафу, поклопи заклопцемъ добро и остави да стои 1 сатъ; онда процеди крозъ чисту крпу, уцеди у воду одъ кафе одъ 6 лимуна сока, додай по фунте шећера да се у тымъ разтопи; напоследку 2 лота морунѣ бешике додай, и све добро измешай, процеди крозъ салветъ, успи у форму и метни у ледъ да се смрзне.

## ШЕСТО РАЗДЕЛЕНІЄ.

## РАЗЛИЧИТИИ СЛАДОЛЕДИ.

*(Гефроренесъ).*

## ПРВО СЪЧЕНІЄ.

## 265. За свакій сладоледъ.

За сладоледъ мора бити цинова или шехана цик-  
сла са добримъ заклопцемъ, да добро пасує, да се  
не бы одклапао, и ледъ у нѣга улазіо, кои бы до-  
броту мириса сладоледа одузео. На овай начинъ тре-  
ба радити: 2 сата пре, него што ће требати сладо-  
ледъ, разби ледъ у сасвимъ мала парчадъ, метни 1  
талъ леда у єдну качицу, коя ніє широка, доле на  
данцу да є пробушена и чепъ да има, да бы воду мо-  
гао пропустити; поспи по данцу кою шаку покруп-  
не соли, онда на то леда, опетъ соли, и тако све,  
докле шафоль не буде пуњъ. У шафолу у среди ле-  
да треба яму оставити, метни цикслу унутра, и наби-  
ситнымъ ледомъ и соли около нѣ, заклопацъ да  
остане невредимъ. Са єдномъ рукомъ увати закло-  
пацъ и фришко окреѣи, у окретаню нетреба се од-  
марати, или лагано окретати, веѣь фришко ради; у  
тымъ почесто прегледай, направи одъ дрвета лопа-  
тицу, пакъ често промешай што се узъ краєве смр-  
зло, и да небы быо грудвасъ или улеѣенъ, веѣь сва-  
кій сладоледъ мора бити нѣжно меканъ као путерьъ;  
а овако ће бити фришкимъ окретанѣмъ и честимъ  
са лопарицомъ мешанѣмъ меканъ. Онда извади до-  
ле чепъ, воду пропусти кадъ є веѣь добаръ, закло-  
пи заклопцемъ, затрпай цикслу съ ледомъ и солиомъ  
сасвымъ, остави на страну; чинію, у којой ћешъ сла-  
доледъ изручити, метни на ледъ, кадъ узтреба, од-

кри заклопаць и отвори га, великомъ кашикомъ вади и слажи на чинію; или ако хоѣшь све послати, то замочи пикслу у врелу воду, и фришко извади наполь и на чинію изручи сладоледъ пакъ на трпезу пошльи.

#### 266. Ванилій сладоледъ

Олбу повлаке узвари, остави на страну да се излади, утуци 12 лоти шеѣра са по квинтла ваниліе заєдно и просей, метни у среднѣ величине шерпеню, на то разби 8 жуманаца и добро размешай; онда укувану повлаку на то изручи и опетъ измешай, метни на слабу жеравицу са щепеломъ смешану, и са жицомъ разбіяй т. е. мешай фришко, докле се веѣъ не почне згуснявати; онда журно съ ватре скини и у другу шерпеню преручи, опетъ мешай докле се не излади, онда крозь сито процеди, успи у пикслу и метни у ледъ.

#### 267. Путеръ сладоледъ.

12. лоти шеѣра о 1 поморанцу лагано отри, утуци и просей, метни у шерпеню, на то умешай 8 жуманаца; онда 1 олбу скуване и излаѣене повлаке све лагано мешаюѣи изручи, постави шерпеню на слабу жеравицу и толико са жицомъ разбіяй фришко, докле се не почне згуснявати: онда изручи журно у другу шерпеню, и све єднако мешай, докъ се неизлади, онда процеди крозь сито, успи у пикслу, и метни у ледъ.

#### 268. Шато сладоледъ.

По фунте шеѣра о 2 поморанѣе отри, утуци и просей у шерпеню, на то 12 жуманаца умешай єдно за другимъ; затымъ сатльикъ и по одабрана (екстра) вина смешай, постави шерпеню на слабу жеравицу, са жицомъ брзо разбіяй, докъ се не почне згуснявати, онда журно изручи у другу шерпеню, и мешай докъ се неизлади, затымъ крозь сито процеди, у пикслу успи, и у ледъ постави.

## 269. Ружа сладоледъ.

Начупай одъ здраво црвене руже цвета листа, отреби листъ по листъ; исеци заедно до две пуне шаке, у 1 олбу укуваногъ млека метни, опетъ само мало са лишѣемъ проврети; онда процеди крозъ чисту крпу у шерпеню; на то додай фрталъ фунте утучена шеѣера и мало читавогъ цимета, метни шерпеню на жеравицу и толико да ври, докле се лепо незгусне, онда скини съ ватре да се мало олади, затымъ добро умешай 8 жуманаца, онда опетъ метни на слабу жеравицу шерпеню и са жицомъ фришко разбіяй докле се незгусне, онда преручи у другу шерпеню и мешай докъ се неолади, процеди крозъ сито, успи у пикслу и метни у ледъ.

## 270. Пишкотъ сладоледъ.

Скувай 1 сатльикъ повлаке и мешай да се олади, онда на то умешай 18 жуманаца, ослади са шеѣеромъ колико да е сладко, истри до 8 пишкота у мрве и тому додай; постави на слабу жеравицу шерпеню и са жицомъ фришко разбіяй, докъ се незгусне, али недати да проври; онда журно изручи у другу шерпеню и мешай докъ се не олади; онда процеди крозъ сито, успи у пикслу и метни у ледъ.

## 271. Кафа сладоледъ.

Попржи фрталъ фунте кафе, и чимъ попржишъ, одма онаку врелу изручи у чорбну чинию (супентошъ), на то фришко успи 1 олбу скуване повлаке, и одма заклопцемъ заклопи, да стои по сата; онда процеди крозъ често сито у шерпеню, къ тому додай 12 лоти утучена и просеяна шеѣера, онда умешай 8 жуманаца све едно за другимъ, онда постави шерпеню на слабу жеравицу и фришко са жицомъ разбіяй, докле се незгусне; онда журно изручи у другу шерпеню, и мешай докъ се неолади, затымъ процеди крозъ сито, успи у пикслу и метни у ледъ.

## 272. О д ъ б р е с к е л и с т а с л а д о л е д ъ .

Начунай младогъ зеленогъ, кадъ почне цветати, брескина листа; опери га чисто, и опеть осуши; после тога исеци листь и завежи у чисту крпу, онда метни увезану крпу у бакарну или одъ месинга кастрюлу, са врло мало воде и Фрталъ Фунте шефера; кувай реченый листь дотле, докле шеферъ недобіе правый мирисъ брескиногъ листа, онда успи 1 сатльикъ скувана млека, промешай и процеди млеко крозь крпу у шерпеню, на то умешай 10 жуманаца и метни шерпеню на жеравицу, и Фришко са жицомъ разбіяй докъ се незгусне, онда журно скини съ ватре и преручи у другу шерпеню, мешай докъ се неизлади; онда процеди крозь сито, успи у пикслу и ради по № 265.

## 273. П а п и н а с л а д о л е д ъ .

Скувай 1 сатльикъ повлаке, са єднимъ целымъ парчетомъ ваниліе толико кувай у шерпеньи, докле млеко недобіе правый мирисъ ваниліе, онда скини съ ватре, и мешай докъ се неолади; потомъ узми толико шефера, колико да буде сладакъ сладоледъ, отри о лимунъ шеферъ, утуци и метни у шерпеню; на то 10 жуманаца умешай добро, успи одозго укувану повлаку и добро измешай єдно съ другимъ; метни шерпеню на слабу жеравицу и са жицомъ Фришко разбіяй докъ се незгусне, опеть добро пази у тымъ да непроври, онда журно скини съ ватре, преручи у другу шерпеню и мешай докъ се неолади; онда процеди крозь сито, успи у пикслу, и поступи у леду, као што є горе речено.

## 274. Ч у к у л а д а с л а д о л е д ъ .

Скувай 1 сатльикъ повлаке са 4 целтне чукуладе, почесто промешай и међу два длана са варячомъ Фришко три, да буде лепо згуснуто; са шеферомъ ослади да є сладакъ, умешай у лонцу 4 жуманцета са скуваномъ чукуладомъ єдно съ другимъ,

процеди крозь сито, и да се излади, онда успи у пикслу, и као што е изложено ради.

275. Одъ млека сладоледъ.

Млеко узвари, додай фрталъ фунте утучена шећера, по лота цела цимета, и одъ 1 лимуна танко скинути кору, све ово да се маю прокува, и да се мешаюћи разлади. У другу шерпеню размешай 10 жуманаца и олађено млеко; постави шерпеню на слабу жеравицу и са жицомъ фришко разбіяй докъ се незгусне, онда журно скини съ ватре, преручи у другу шерпеню, и мешай докле nebude ладно, онда процеди крозь сито, успи у пикслу, метни у ледъ и ради као № 265.

#### ДРУГО СЪЧЕНІЕ.

*Разни пекмези, кољиво, воће у пари, грозд-боя, прже-на кафа, кувана кафа и пунчъ.*

276. Смешаный пекмезъ.

1. Фунту сладкій сочаніи црны трешаня, 1 фун. добро зрели вышаня, извади имъ коштице и протерай крозь сито; 1 фунт. шећара са чашомъ воде скувай, све еднако опенюй, докле шећеръ сасвимъ чистъ nebude, онда метни протеране вишињ и трешинъ у шећеръ, и кувай читавъ сатъ све еднако лагано; на то додай 1 фунту протераный крозь сито ягода и заедно да се кува, докле се проба добро неукраже. Метни кою капъ пекмеза на танбиръ одъ порцулана и кадъ се неразлива, већ онако остане, онда скини са ватре да се излади. Стаклета, гди ћешъ пекмезъ изручити, мораю сасвимъ сува быти, и кадъ напунишь, остави 24 сата отворена, онда стакло са артиомъ вежи, и са игломъ штрикаѡмъ прободи.

277. Одъ шипака пекмезъ.

Шипке добро отреби кадъ су добро зрели, али опетъ да нису мекани. Петельке и одозго са в'ра

ону жици съ ножемъ одсеци; са ножемъ свакогъ расеци на двоє, семе имъ и ону нечистоту изчисти, онда у новъ лонацъ, кои мора пређе у води изкуванъ быти, метни шипке, нали мало воде, само да незагору; постави на умереной ватри да се куваю непрестано мешаюћи, и толико ий кувай, докле се сва вода некува, и шипци да су мекани; онда крозь често сито протерай. На 1 фунту шећера, узми  $1 \frac{1}{4}$  фунт. протерани шипака, шећеръ у по сатљика воде укувай да се лепи, нато шипке додай и у мешай. Непрестано мешаюћи кувай 10 минута, кадъ се излади, сишай пекмезъ у стакла.

### 278. Одъ ягода пекмезъ.

Избери крушны лепы зрели 1 фунт. ягода, узми 1 фунт. шећера, у кастрюлу метни шећеръ са чашомъ воде, постави на жеравицу да се толико кува, докле се суцлованъ неукраже, онда скини съ ватре да се излади. Метни на то ягоде у олађени шећеръ, постави на пламенъ, али немой мешати, нити претресати, брзо неколико минута кувай, да бы ягоде лепе, и целе остале. Оћешъ ли за заливанъ или на деванъ колача, онда ягоде протерай крозь сито, пређе него што метнешъ у шећеръ, и поступай као горе са целымъ ягодама. Кадъ е готово успи у стакло и артиомъ увежи.

### 279. Одъ црны трешаня пекмезъ.

Узми одъ найбільи сочни црни зрелы трешаня, извади коштице изъ нѣинаполъ, само пази да нѣювъ сокъ неизгубишъ; 1 фунт. шећера са сатљикомъ воде скувай и опени. Кадъ е сасвимъ чистъ, онда на 1 фунт. шећера 2 фунт. трешаня отреблѣни са сокомъ онымъ, кои е у вађеню коштица изтекао, метни у шећеръ, и толико кувай докле капль као проба № 276, онда кадъ се излади успи у стакла. Можешъ метнути и мало утучене ваниліе.

## 280. Одъ зелена бадема пекмезъ.

Бадеме нувай у време, кадъ су коштице јоштъ мекане; на 1 фунт. шећера, узми 1 фунт. бадема; са крпомъ лепо убриши манъ одъ бадема, онда успи у 1 талъ бела сирћета 2 тала воде, метни бадемъ унутра, и толико кувай, докле се лако са штрикајућомъ игломъ пробости може, после извади напълъ и положи на сито, да бы се осушили. Шећеръ са чашомъ воде толико кувай, докле се непочне лепити, онда метни бадеме унутра и фрталъ сата да се у шећеру прокуваю. Са сребрномъ кашикомъ обадве стране преврни, да бы се шећеромъ добро напоили; извади онда бадеме напълъ, остави шећеръ јоштъ мало да се прокува, послажи бадемъ у стакло, остави сирупъ да се нешто олади, и съ њимъ поли бадемъ у стаклету. Стаклета остави отворена стояти, а сирупъ за 4 дана, свака 24 сата изцеди у кастрюлу да се прокува, и опетъ успи на бадеме као првый путъ. Петый данъ већъ кадъ буде укуванъ и добро излаћенъ успи, и стаклета затвори.

## 281. Одъ марела пекмезъ.

Избери лепы зрелы марела, извади коштице напълъ, и протерай крозь сито; онда измери на 1 фунт. марела сока 1 фунт. утучена шећера, метни заедно у кастрюлу одъ месинга и кувай нагло по сата, онда скини съ ватре, и нали тако врело, колико е могуће у стакло. Овай пекземъ добаръ е за тесто на девати, кое е тесто већъ печено, садржава свою лепу видность, и свой честитый мирисъ.

## 282. Одъ рибизла пекмезъ.

Узми лепе зреле рибизле, очисти одъ петеляка, 1 фунт. шећера са чашомъ воде толико кувай, докле велике бешике небуду, на то додай 1 фунту отреблѣны рибизла, да се по фрталя сата кува, онда извади рибизле са пецивномъ кашикомъ (баклефель) напълъ, остави сокъ толико да се кува, докле се самъ неусулци; на то метни опетъ рибизле и само

мало да проври; онда скини съ ватре на страну, да се нешто излади; нали у стакло, поклопи артиомъ и увежи.

**283. Одъ целы шпанскій вишаня пекмезъ.**

Избери одъ наиболъ сорте шпанскій вишаня, одсеци петельке съ маказама до полакъ, 1 фунту шефера укувай са чашомъ воде, у куваню опенюй све еднако, докле чистъ неостане, и толико да се кува, докле тешке капль небуду; на то додай 1 фунту вишаня, выше немой кашикомъ мешати или преврѣати, веѣ трескай са кастрюломъ выше пута, да бы се са шеферомъ добро смешало, остави фрталъ сата лагано да се кува; онда извади са пенуѣомъ кашикомъ вишнѣ наполь, а сокъ да се фрталъ сата кува; скини сокъ съ ватре, метни вишнѣ опетъ унутра и остави да се излади, онда изручи у стакла, поклопи артиомъ и увежи.

**284. Одъ гуня пекмезъ.**

Узми сасвимъ велике и зреле гунѣ, олюшти и разсеци на 4 тала; ако здраво велика на 6 тали, изсеци оно гди семе стои наполь, шефера толико треба, колико су гунѣ тешке у равной мери, онда метни шеферъ у кастрюлу одъ месинга, на то сатльикъ и по воде успи, метни кастрюлу на ватру, кадъ се шеферъ растопи, на то положи кришке одъ гунѣ и кувай често преврѣаюѣи толико дуго, докле доста мекане не буду, али опетъ да се неразпадно; онда извади наполь, а сокъ да се кува све еднако, докле се непочне згуснявати; онда га съ ватре скини, а кришке гунѣ опетъ положи у сокъ, кастрюлу яко претрескай, да бы сокъ свуда облю, онда да се мало излади, и вруѣе у стакло изручи, артиомъ поклопи и увежи. Тако се исто и одъ крушака прави пекмезъ.

**285. Грозд-боя (алкермесъ).**

Грозд-бою у чистой чини згнѣчи, поли са сатльикомъ ключале воде одозго, остави целе ноѣи

стояти, сутра данъ процеди крозь крпу у кастролу; на то додай по фунте фина шеѣра, метни кастролу на ватру да се кува, али нетреба дуго ербо се овай сокъ преѣе згусне него другій; онъ мора имати свою течность, кадъ се излади, на левакъ у стакло успи, и са ягнѣдомъ добро зачеши. Ово се не ѣде, веѣъ служи за фарбу у шараню торти и другій колача.

### 286. Млади зелени ораси.

Узми орая кадъ су у полакъ зрели, али опетъ да су мекани, да се могу лако скрозъ просеѣи; онда свакогъ ора убоди съ федермесеромъ еданпутъ унутра, после метни орае у ладну фришку бунарску воду; остави орае у нѣой 9 дана, и свакій данъ двапутъ метни фришку воду бунарску; затымъ кувай орае у води толико дуго, колико бы яе ровито скувао, после извади орае напољъ, измери шеѣра колико су ораси тешки. Шеѣеръ метни у кастролу, успи на нѣга воде, постави на жеравицу да се кува, и опени га, сасвимъ да е чистъ. У орае забоди исечена зрнадъ каранфила и нешто цимета уздужъ; онда метни у очишѣени шеѣеръ, и остави толико дуго врити, докле небуду сасвимъ мекани, скидай увекъ пену одъ нѣи, онда орае извади напољъ, остави сирупъ юштъ выше укувати се; меѣутымъ сложи орае у стакло, и кадъ се сирупъ мало излади, успи на орае. Онда направи дрвца мала, и у накрсъ препречи у стаклету одозго, да бы увекъ сирупъ преко орая быо. Са артиомъ поклопи и увежи, са игломъ одозго пробуши.

### 287. Кольиво. \*)

Натреби 3 сатљина зрно по зрно лепа жита, опери и представи у лонацъ одъ 6 олби, нали водомъ и да се кува; у куваню почесто мешай да не-

\*) Выше самъ видіо по свечарниа, да нашъ красный поль у кольиву нѣв башъ вештъ; а то е нужно у благочестію, зато и опнеуемъ.

загоре, 5 сати све еднако да ври, докъ се жито сво неразпадне; онда изручи у ђерђиръ и са ладномъ водомъ здраво испери, да nebude балаво, нити да се виђа опоница по нђму, веђъ да остане као што говору: „као да га в гулубъ бирао.“ То ђешъ радити у очи оногъ дана, кадъ кољиво треба; остави га у ђерђиру, не на вруђе место, читаву нођъ, да се одъ воде оцеди. У ютру изручи жито у дубоку чинию, и са оба двема рукама добро изгиђчи и осолн; на то додай ђрталь ђунте ситно утучена шеђера, утучена цимета, мало каранђила, ситно утучены орая, крушна и ситна грожђа, све то рукама смешай са житомъ; онда метни на танђиръ, опери руке и убриши, преко кољива одозго у танђиру метни табакъ артие и съ рукама притискуй, и прави округлостъ. Одбаци тай табакъ и другий метни, и исто ради, кое ђе са овимъ бити добро округло: утуцай здраво ситно орая, метни у танђиръ, успи мало воде, и са кашикомъ мешай, начиниђе се као каймакъ со тымъ са ножемъ помажи и углади лепо кољиво. У углађиваню почесто замочи ножъ у воду, да се дае болъ угладити. Онда изшарай како ођешъ са сладкимъ грашкомъ и бадемомъ; замотай одъ шеђера крстъ, стоницу у мало артие зави, забоди у кољиво, и пошљи у цркву.

### 288. Парна вођа.

Овде се ради као што самъ пређе казао, стаклета мораю чиста и сува бити, а вођа да су здрава и да нису презрела. Лепе црне трешниђ одкни одъ петеляка, опери и оцеди; на 1 ђунту трешаня узми ђрталь ђунте шеђера са по сатљика воде толико кувай, докле шеђеръ сасвимъ изтоплђнъ nebude. Трешниђ метни у чисту чинию, и кадъ се скуваный шеђеръ нешто изладіо онда поли преко трешаня, остави толико стояти, докле се сасвимъ неизлади. Онда саспи са сребрномъ кашикомъ у стакла тако, да сокъ преко трешаня горе, а грлиђъ одъ

стаклета да є 2 прста у ширину празанъ. Преко грлића стаклета метни парче чиста платна, преко нѣта у води наквашене говеђе бешике, коє преко платна метни и увежи якомъ рукомъ, са танкимъ канопомъ по прста у ширину тврдо морашъ обавити, да не бы воздухъ могао продрети. Онда дно одъ котлића са сламомъ или сеномъ постави, а стаклета у равной величини да стою, са сеномъ утврди, онда нали ладномъ водомъ да є до грлића стаклама, и у магновеню ока кадъ почне врити, коє морашъ пазити найвише да ври 2 минута, онда съ ватре скини, а воѣа поклоци, да у тымъ стою, докъ се неизладу; онда извади стаклета наполь, остави на ладно или суво место. Тако се и вишиѣ раду, само на 1 фунту вишаня 10 лоти шеѣера узми. Брескве и кайсіє не смею мекане быти, оне се найпре танко олюште, преко среде расеку т. є. раздвой, и у фришку воду метни безъ коштица, де не бы свою фарбу изгубиле, на нѣи се рачуна 10 лоти шеѣера, са чашомъ воде кувай толико, докле небуду тешке капль, онда са пенуѣомъ кашикомъ извади воѣе наполь изъ ладне воде, добро оцеди, метни у чисту чинію, и са врелымъ шеѣеромъ преко нѣи поли, толико остави у тымъ, докле се шеѣеръ са свимъ неизладу; онда извади воѣе са вилушкомъ и сложи у стакла лепо, одозго успи сокъ, поклоци артиомъ и увежи.

### 289. Парне шливе.

Избери одъ веѣы сасвимъ зелены шльива', но коштица да є тврда, са крпомъ избриши чисто, и сваку шльиву са игломъ на коє место убоди до коштице. Узми на 1 фунту шльива 1 фунту шеѣера; у кастрюлу метни олбу воде и сатльикъ лютогъ белогъ сирѣета, постави на жеравицу да ври, и кадъ є у якомъ вреню, метни шльиве журно унутра, продрмай кастрюлу да бы шльиве еднако стале, и остави само мало да проври; извади онда фришко са пенуѣомъ кашикомъ наполь, и положи на сито. У чис-

ту кастрюлю метни шеферъ и сатльикъ воде, толико кувай, докле се не почне нешто згуснявати, на то метни шльиве унутра, стрескай кастрюлю добро, да бы шеферъ сваку шльиву ошеферію, скини одма съ ватре, остави да се сасвимъ излади, успи у стакла, платномъ и бешикомъ затвори, у пару метни као № 288.

### 290. Парне гуиѣ.

На 1 фунту лепы зрелы гуня, узми  $\frac{3}{4}$  фунте шефера; гуиѣ олюшти, и у кришке исеци, семе и ону тврдостъ одбаци, и у ладну воду положи. Шеферъ са  $1\frac{1}{2}$  сатльикъ воде толико кувай, докъ се сасвимъ неизтопи, на то положи гуиѣ, преврѣи са сребрномъ кашикомъ, у преврѣаню пази да се еднако укуваю, и толико кувай, докле узможешъ лако са игломъ пробости, али опетъ несмею мекане быти, онда скини съ ватре да се изладе, сложи у стакла, и поступи као № 288, 3 минута да се куваю.

### 291. Попржитикафу.

Отреби одъ ѣубрета кафу, метни у земляну шерпеню коя ніе масна, постави на якомъ пламену, све непрестано мешай, докле се не почне запржавати, т. е. зацриявати у полакъ, онда одбаци сва дрва гореѣа, веѣъ на самой жеравици непрестано мешай, докле недобіе бою; онда одма скини съ ватре, и изручи у чорбну (супентопѣ), чивію попрскай мало ладномъ водомъ, поклопи заклопцемъ и трескай да добіе зной, онда утуцай у авану, и со тымъ е готова кафа.

### 292. Скувати кафу.

Узми бистре телѣе, измери лончиѣъ овако: шольицу каѣену одъ фруштука: телѣе, кашикку каѣену каѣе, представи къ ватри да се кува; колико шольица телѣе, толико кашичица каѣе. Требашъ да имашъ одъ плека кашикку, на среди кашике да су пробушене 3 рунице; съ томъ кашикомъ опенюй, и

чувай добро да не бы испушила, ако бы та нужда была, съ кашикомъ по дву промешай, кое ќе одма стати. Кадъ nebude выше пене. онда є кафа кувана; успи на то кашуку ладне воде, поклопи, и остави на страну да се избистри; затымъ оцеди у ибрикъ, и онда є кафа готова. Ово увекъ знай, да телфа мора бистра быти, ербо ако є телфа мутна, неће кафа бистра быти, ма шта радю.

### 293. Пунчъ правити.

Узвари у чистомъ лонцу 3 сатлика воде, кадъ стане врити, измакни лонацъ натрагъ, узми тея холендера, колико можешъ између 3 прста, метни у истый лонацъ и поклопи, остави толико стаяти, докле се тея савъ неодпусти; онда фрталъ фунте шефера отри о 4 лимуна, и ситно утуци, метни у чорбиу чинию (супентоптъ) изцеди сока одъ 6 лимуна, процеди крозъ сито, и додай шеферу, успи на то процефенъ тея, и измешай све заедно едно съ другимъ; метни рума колико треба, разли у чаше, и со тымъ є готовъ.

### ТРЕЋЕ СЪЧЕНІЄ.

*За зиму оставляти краставце, пасуль, грашакъ, патлицане, сенефъ, шльиве и грозђе.*

### 294. Краставци у сирѣту.

Избери одъ манъи краставаца, метни у фришку бунарску воду да стою 3 сата; онда просни воду и положи на чаршавъ крастаце, да се одъ воде осуше. Буренце мора врло чисто быти, на среди треба заклопчићъ, гди ќешъ краставце слагати. У буренце метни стипсе величине као ора, и обичне траве, као: нешто вишнѣва листа, мироѣіє, а одъ свио найболи є, што се зове айсенкраутъ, ербо она садржава зеленило и тврдостъ. Тако меѣи одъ изложены трава редъ траве, редъ краставаца, и тако редъ по редъ, докле nebude пуно буре. Стипсе немой выше меѣа-

ти, но само оно парче. Онда узми полакъ доброгъ сирѣта белогъ, а полакъ бела вина, метни у бакарный кото, на то кою шаку соли, 2 лота у зрну бибера, 2 лота бела ђумбира; то све у котлу са сирѣтомъ и виномъ скувай, и кадъ добро ври, онако врело изручи на краставце, и одма добро затвори. За две неделъ протреси и доли виномъ, и сирѣтомъ, и онда е готово.

### 295. Краставце у води преке зиме.

Избери одъ веѣи зелены краставаца, чисто опери и осуши. Тако и то буренце мора бити као № 294 само да е на заклопчиѣу чепиѣъ; по дну метни винова лишѣа и нешто мироѣіе, само едно парче стипсе метни на читаво буре; онда редъ краставаца, редъ лишѣа и мироѣіе, докле не буде пуно буре, све редъ по редъ; затымъ нали са текуѣомъ водомъ, у којой и соли разтопи, и у краставце изручи. Затвори добро буренце, метни на топло место, и претачи; доле удари славину, а горе немой савъ заклопаць отворити, веѣъ на чепиѣъ левакъ метни, и тако отачи за 14 дана, а свакій 10 дана доливай са сланомъ водомъ,

### 296. Зеленый пасуль.

Узми одъ меснатогъ пасуля, очисти одъ конаца, опери и прокувай у сланой води по фрталя сата; онда извади изъ воде, и метни на чистъ чаршавъ да се осуши, затымъ сложи у буре као што е и одъ краставаца буре; онда 2 тала добра винова сирѣта, 1 таль воде, са нешто у зрну бибера и найгевирца, и у бакарномъ котлу да провре, и онако врело преко пасуля изручи и затвори. Кадъ узтреба извади, ситно исеци, и кува као и другій зеленый пасуль за цуспайзъ.

### 297. Зеленый грашакъ.

Избери мала лепа зелена грашка, посолига добро, метни га на сито да стои кои сать лежати; онда напуни стаклета са грашкомъ; да е сниже грлиѣа

2 прста у ширину, затымъ затвори са поквашеномъ бешикомъ, канапомъ добро увежи, метни у котлићъ у пару као № 287, онда скини котлићъ са ватре, а стаклета остави у котлићу, докъ се добро неизлади, ербо ђеду се иначе стаклета сва распасти; онда извади напољъ; намести на сувомъ месту, и затрпай пескомъ до грлића. Кадъ узкувашъ, поступај као и са правымъ грашкомъ, само га пређе добро изпери.

### 298. Патлицане преко целе зиме задржати.

Одабери зрели одъ манъи округлы патлицана, кои да нигди нису засечени или у еарени; опери и метни на чаршавъ да се исуше одъ воде; одна узми чисто буренце, као и кодъ краставаца, и редомъ послажи патлицане; на то 2 лота вина, и 1 талъ сирѣта, и сотымъ нали пуно: метни на одушку крпу, преко крпе заклопи, и одозго претисни лакимъ каменомъ. Морашъ свакиъ 10 дана одозго опрати, и увекъ чисто држати. Тако се могу доцканъ у пролеђе дуго задржати. Пре кои сатъ него што ђешъ кувати, метни у фришку воду, после изпери и кувай.

### 299. Патлицани у пари, кои могу годину и дуже трајати.

Патлицане опери, и на выше части расеци; у чистомъ котлу добро скувай, и крозъ сито протерај, на ладномъ месту остави до 15 сати стояти; онда све водене части оцеди и одбаци, а густишъ у чиста сува стакла нали, добро са поквашеномъ бешикомъ и канапомъ увежи, и тако метни у пари 15 минута да се кува као № 288.

### 300. Сенефъ предуготовити.

Слачицу ситно утуци и крозъ сито просей; сладко вино чимъ се обере, таки укувай, као што кувашъ за пекмезъ. Ако си пре укувао, а после да правишъ сенефъ, то онда вино опетъ да провре; затымъ измакни лонацъ да се олади толико, колико

можешъ прстѣ држати. Метни слачицу у чорбну чинію, успи на то сладко вино, и замеси квасаць, т. є. са варячомъ густо замеси као лебаць, поклопи и уви у што, и да ускисне на топломъ, на вреломъ месту, (то увече ради), а ујутру опетъ да проври сладко вино, и да се излади; онда успи у лонаць да течено буде, затымъ добро измешай, крозь сито протерай, сали у стакла, запуши, и онда є готово.

### 301. Шливе у стаклу.

Овде опери парна стакла и добро осуши, одъ тій стакала узми єдно; препни се на шљиву мацарицу, и све лепе шливе бирай, све за петелку ватай и єдну по єдну скидай, и све лагано у стакло слажи, да се неугрува, а и плавостъ да се не обрише чувай. Кадъ стакло напунишь, онда накваншеномъ бешкомъ поклопи, и танкимъ канапомъ съ прста у ширину обави, и добро утврди. Ово немой мећати у пару, већъ остави на суво место, и сотымъ є готово, кое могу нове дочекати.

### 302. Грожђе сачувати.

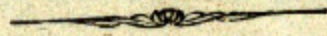
Грожђе бери по сувомъ времену, кадъ є жестоко сунце, за оставляѣ. Онда вежи два грозда на єдномъ кончићу наопачке, т. є. вежи му вр', а гди си одсеко одъ чокота, умочи у растопљени восакъ, само да ніє преврућъ; онда обеси у собу, гди се не живи, на мотку, да недође грозъ на грозъ, као што неможе му ни зрно доћи, само чешће пушћай воздухъ; пакъ ћешъ имати у по лета грозђа.

## ПРИМЪЧАНІЄ НА СВА ЄЛА.

Я самъ описао тесто найвише са путеромъ, будући є то најболѣ; али гди не бы путера было, то се може толико масти исто узети на меру, само морашъ масть выше пута ладномъ водомъ испрати.

Масло одъ отоплѣногъ путера, такоѣрь можешъ употреблявати, іоштъ є болъ него масть за тесто. Што годъ наѣшъ подъ меромъ; ако желишъ выше, а ты умножи, ако ли оѣшъ манъ, а ты по истой мери умали.

Масло и масть можешъ у простія теста употреблявати; али у шеѣрна теста, торте (цукерпокерай) ту морашъ путерь трошити.



# САДРЖАЙ.

## ПРВО РАЗДЕЛЕНЪ. О РАЗНЫМЪ ЧОРБАМА.

### ПРВО СЪЧЕНЪ.

	страница,
1 Представити говеѣни	5
2 Црна чорба . . . .	5
3 Француска чорба .	6
4 Царске гершле . . .	6
5 Шнеберъ тесто . .	7
6 Одъ пиринца чорба.	7
7 Чорба са грисъ валушчице . . . .	7
8 Чорба са путеръ ва- люшкице . . . .	8
9 Чорба са гершлама,	8
10 „ са савіачомъ цигерице . . . .	8
11 Чорба са сланиномъ валюшке . . . .	9
12 Кисела чорба . . . .	9
друго съченъ.	
Постне чорбе за белу Неделю.	
13 Рибня чорба . . . .	9
14 Одъ црвени патли- цана чорба . . . .	10
15 Одъ зрела грашка чорба . . . .	10
16 Грашакъ изпеѣни . .	10
17 Одъ млека чорба.	11
18 Одъ вина чорба . .	11
19 Одъ пива чорба.	11
20 Одъ чукуладе чор.	12
21 Одъ кромп. чорба.	12
22 Одъ зелени чорба.	12

## ДРУГО РАЗДЕЛЕНЪ, МРСНЕ АРСЕТЛЕ.

### ПРВО СЪЧЕНЪ.

	стр.
23 Испечене кифле. у	13
24 Надевени смрчцы .	13
25 Замотане цигерняч.	14
26 Ягниѣа сарма . . .	14
27 Одъ пиринца коба- сице . . . .	15
Одъ гриса кроѣне . .	15
друго съченъ.	
Арсетле посне за белу Неделю.	
29 Яя са кромпиромъ	15
30 Наденута яя . . . .	15
31 У киселяку изгу- блѣна яя . . . .	16
32 Наденути пужеви .	16
33 Свитци . . . . .	17
34 Надевени патлицан.	17

### ТРЕЋЕ СЪЧЕНЪ.

О говеѣни, и у округъ готовлѣни карнери (гарнірунгъ.)	
35 О говеѣни . . . .	17
36 Паприкашъ . . . .	18
37 Паприкашъ . . . .	18
38 Зелени пасуль . . .	18
39 Замешене макароне	18
40 Куповне „ . . . .	18
41 Одъ кромпира ва- люшке . . . .	19
42 Кромпири на коцке	19

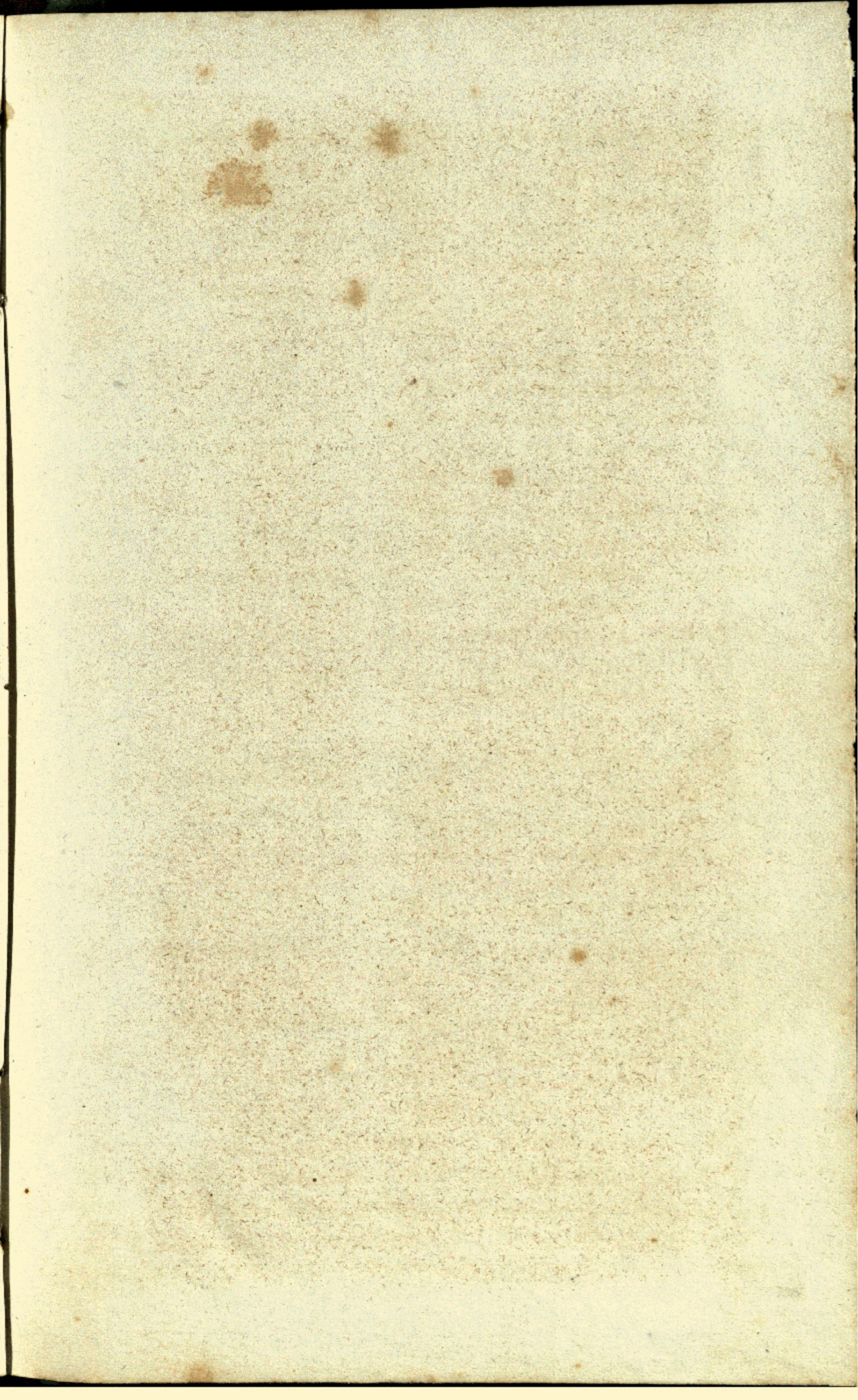
	стр.		стр.
43 Кромпири изгниѣчен.	19	67 Зелени грашакъ . . .	27
44 У округъ пириначъ	19	68 „ пасуль . . .	27
ЧЕТВРТО СЪЧЕНЬ			
Разни сосови.			
45 Одъ рибизла сосъ.	19	69 Карфиоль . . . . .	27
46 „ шипака „	20	70 Шпаргле . . . . .	28
47 „ црвени патли-		71 Печени кель . . . . .	28
цана сосъ . . . . .	20	72 Упржени купусъ . . . . .	28
48 „ црвени патли-		73 Белераба мрко упр-	
цанана другій		жена . . . . .	29
начинъ . . . . .	20	74 Жугарепа (шаргар.)	29
49 „ морскогъ грож-		75 „ репа у повла-	
ѣа сосъ . . . . .	20	ки пржена . . . . .	29
50 „ гуня сосъ . . . . .	21	76 Бела репа упржена	29
51 „ киселяка сосъ	21	77 Сладакъ купусъ . . . . .	30
52 „ црна лука „	21	78 Целеръ са сиромъ	30
53 Каймакъ ренъ сосъ	21	79 Спанаѣъ . . . . .	30
54 Одъ бела лука „	21	80 „ у млеку . . . . .	30
55 „ сарделе „	22	81 Коприве . . . . .	31
56 „ капре „	22	82 Пребранаць пасуль	31
57 „ краставаца „	22	83 „ пасуль	
58 Бадемъ реиъ „	23	на другій начинъ	31
59 Талиянскій „	23	84 Котлете на цуш-	
60 Одъ жуманаца „	23	пайзъ карнери	13
61 „ ладна рена „	23	85 Пржени пилиѣи . . . . .	32
ПЕТО СЪЧЕНЬ.			
О разнымъ цушпайзи-		86 „ телеѣе поге	32
ма и цушпайзима кар-		87 „ цигерице.	32
нери.		88 Печене месне коба-	
62 Сарма одъ кисела		сице . . . . .	32
купуса . . . . .	24	89 Земичне квашенице	33
63 Сарма одъ винова		90 Квашен. са мозгомъ	33
лиѣа . . . . .	24	91 „ „ теле-	
64 Надевене келерабе	25	комъ слезин.	33
65 „ тикве . . . . .	25	92 Кобасице одъ мозга	33
66 Кромпири са рост-		ШЕСТО СЪЧЕНЬ.	
братен . . . . .	26	Различити умокци (айнге-	
		махтесъ, пакрикаши аспик	
		росбратне, упитошена гла-	
		ва, упржене лунгеибрагте	
		(говеѣа печеница).	

	стр.		стр.
93 Умокаць са карфі-оломъ . . .	34	115 Рыбнѣи паприкаш	43
94 Врело-прекувано .	34	116 Маргарирата рыба	44
95 Пилиѣи у капри сосу	35	117 Рыбнѣи паприкаш на другій начинъ	44
96 „ у патлицанъ сосу . . . .	35	118 Рыба у тепсиі на грчки начинъ .	
97 Пилиѣи у поморанцинъ сосъ .	35	119 Штокѣишъ . . . .	45
98 Телеѣи-ягнѣи умокаць . . . .	36	120 Кувана моруна .	45
99 Телеѣа глава фрикасирана . .	36	121 Упржена моруна .	45
100 Ёзицы у сосу . .	36	122 Печена моруна .	46
101 „ у шицковомъ сосу . . . .	37	123 „ ёгуля . . . .	46
102 Упржени голубови	37	124 Ёгуля у тепсиі . .	46
103 Пилеѣи паприкашъ	38	124 „ кувана . . . .	47
104 „ „	38	126 Пастрма у вину . .	47
105 Говеѣи гуляшъ . .	38	<b>ЧЕТВРТО РАДЕЛЕНЪ РАЗНЫМЪ ОДЪ ТЕСТА ЁЛИМА.</b>	
106 Одъ печурака паприкашъ . .	38	ПРВО СЪЧЕНІЕ.	
107 Упрженъ дугенбрати . . . .	39	127 Тесто за пите . .	48
108 Дугенпрадле са малимъ кромп.	39	128 Пита одъ младгъ сира . . . .	49
109 Упржено роспрад.	40	129 Пита одъ ябука . .	49
110 Дивлѣгъ свинчета месо зготовити	40	130 „ „ пиринча .	49
111 Упитосана телеѣа глава . . . .	20	131 „ „ меса . . . .	49
112 Аспікъ правити . .	41	132 „ „ орая . . . .	49
113 „ на другій начинъ . . . .	42	133 „ расціянска (србска.) . . . .	50
<b>ТРЕБЕ РАЗДЕЛЕНЪ. РЫБАМА.</b>		134 Тесто за савіачу.	50
ПРВО СЪЧЕНЪ.		135 Одъ каймака савіача . . . .	50
114 Упитоеана штука или кечига .	43	136 „ слаткогъ купуса савіача . .	50
		137 Одъ гриса савіача	50
		138 „ бадема „	51
		139 „ спанаѣа „	51
		140 „ шумке „	51

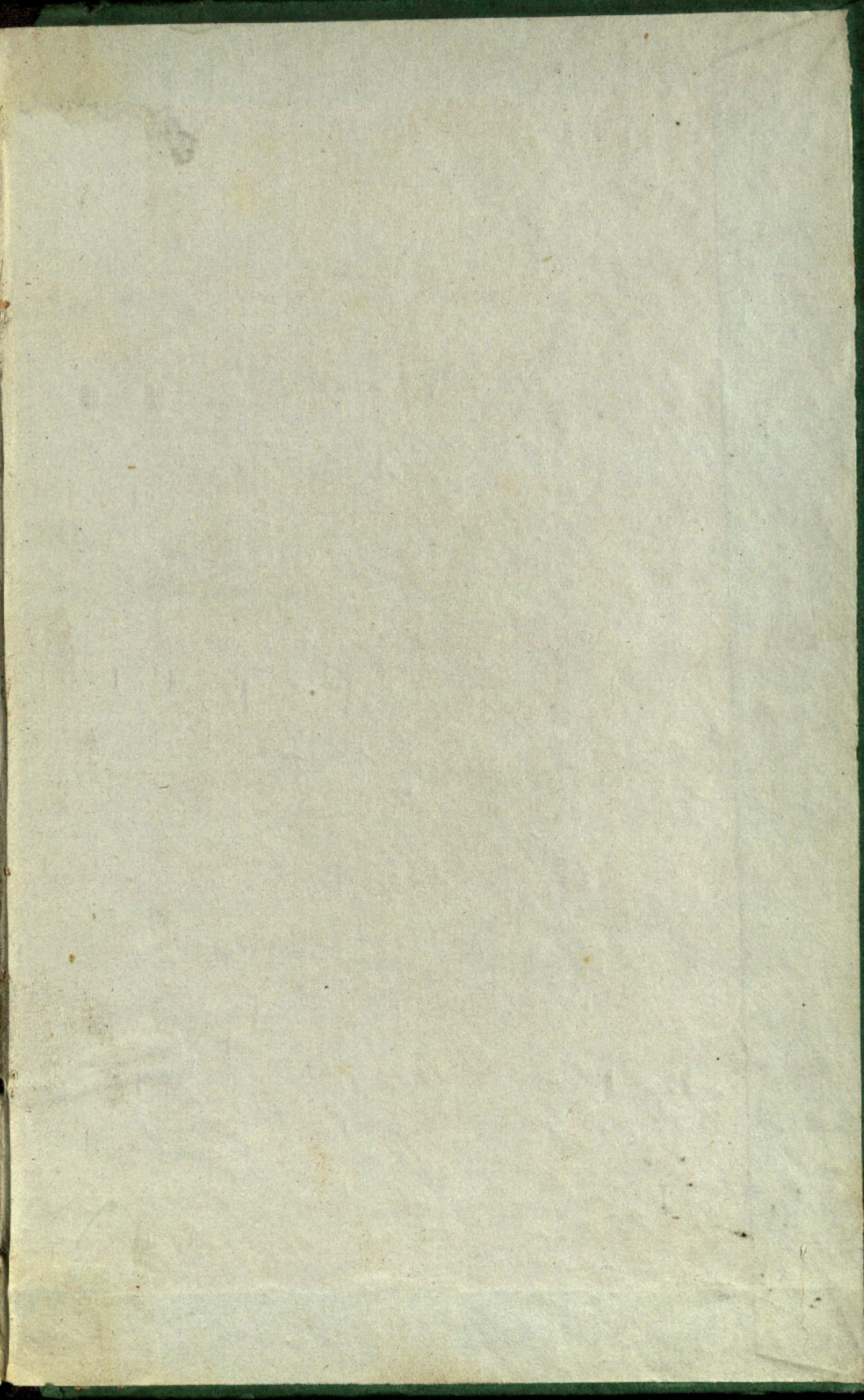
	ст2.		стр.
141 Одъ чукаладе сав.	51	170 Чучуладе кохъ . .	63
142 У млеку савіяча.	51	171 Пишкотенъ кохъ	63
143 Кисела савіяча . .	52	172 Одъ кафекохъ . .	64
144 Резанцы у форми.	52	173 „ кафекохъ на	
145 Француз. резанцы	52	другій начинъ	64
146 Съ каймакомъ ва-		174 Одъ гуня кохъ . .	65
люшке . . .	53	175 „ „ „ на	
147 Углаѣени резанцы	53	другій начинъ .	65
148 Утрвена тарана. .	53	176 „ пене кохъ	65
148 Упржена тарана .	54	177 „ ягода „	66
150 Макароне . . . .	54	178 „ ябука „	66
151 Пириначъ у млеку	54	179 Одъ вина „	66
152 Куля таліянска .	55	180 „ кромпира кохъ	67
143 Параграфе. (§) . .	55	181 „ пиринча кохъ	67
154 Сгорелиште. . . .	56	182 „ брашна „	68
155 Финно кисело тесто	56	183 Грисъ кохъ „	68
156 Ладно кисело те-		184 Одъ жуманаца кох	68
сто . . . .	56	185 Французскій кохъ	
157 Финне кифле . . . .	57	палачинке .	69
158 Ванійли кифле . . .	57	186 „ кохъ са шум-	
159 Фашанске крофне	68	комъ . . . .	69
160 Са каймакомъ кро-		187 Шато . . . . .	70
фне . . . . .	58	188 Пудингъ . . . . .	70
161 Кафене крофне. . .	59	189 Одъ земичке пу-	
162 Прскане крофне.		дингъ . . . .	70
(шпріць крофне).	59	190 Одъ земичке пудинг	
163 Путерь крофне . . .	60	на другій начинъ	71
164 Мекано тесто . . . .	60	<b>ПЕТО РАЗДЕЛЕНЪ.</b>	
165 Цукеръ пегне . . . .	61	<b>РАЗНА ДИВЛЯ ПЕЧЕ-</b>	
166 Царскій куглофъ.	61	<b>НЯ, КОМПОТИ И СА-</b>	
167 Куглофъ без млека	62	<b>ЛАТЕ.</b>	
168 Растерани куглоф	62	191 Печени зець . . . .	72
ТРЕБЕ СЪЧЕНЪ.		192 Срнеѣи черекъ. . .	72
О разнымъ коховима,		193 Ёленскій бутъ . . .	73
пудингцы и шато.		194 Фазанъ . . . . .	73
109 Одъ млада сира		195 Патка . . . . .	73
кохъ . . . . .	63	196 Сарка . . . . .	74

	стр.		стр.
197 Шнепови (шлюке)	74	220 Глир. торта бела	82
198 Дивљи голубови	74	221 „ торта на дру-	
199 Компотъ одъ ябука	75	гій начинъ .	82
200 „ „ кру-		222 Лайцагеръ торта	83
шака . . .	75	223 Шпанска торта . .	89
201 „ „ бресака	76	224 Кромпиръ торта .	84
202 „ „ гуня.	76	225 Лебна торта . . .	84
203 „ „ Фришкій		226 Одъ орая торта .	84
шльива . . .	76	227 Чукулада торта . .	85
204 Компотъ одъ суви		228 Кармелитеръ торта	85
шльива . . .	77	229 Крафтъ торта . . .	85
205 Одъ краставаца		230 Холифне . . . . .	86
салата . . . . .	77	231 Фине холифне . . .	86
206 Зелена салата . .	77	231 Циметъ фине хо-	
207 Одъ купуса салата	77	лифне . . . . .	86
298 „ „ „		ПЕТО СЪЧЕНЬ.	
са сланиномъ . . .	78	О различномъ шеѣер-	
209 Одъ целера салата.	78	номъ тесту.	
210 „ кромпира са-		533 Шеѣено тесто . . .	87
лата . . . . .	78	234 Бечке целтне . . .	87
211 „ першуна са-		235 Чукуладе бротъ . .	88
лата . . . . .	78	236 Шеѣерне переце . .	88
ЧЕТВРТО СЪЧЕНЬ.		237 Циметъ конфектъ	88
О разнымъ тортама и		238 Мандель шнигте . .	79
холифни.		239 Шпанске переце . .	89
212 Пишкотенъ торта.	79	340 Тортице . . . . .	89
213 „ торта (герирте)	79	241 Мекане переце . . .	89
214 Пишкотъ роладъ	80	242 Тортице одъ белог	
215 Пишкотъ торта на		линцертайга . . . . .	89
листове . . . . .	80	243 Ваниліе целтне . . .	90
218 Линцеръ торта		244 Шеѣерне целтне . . .	90
безъ яя . . . . .	82	245 Француск цвибакъ .	91
217 Линцеръ торта ге-		246 Пишкоте . . . . .	91
рирте . . . . .	81	247 Лебцелтенъ . . . . .	91
218 Бадемъ торта . . .	81	248 Линцеръ бротъ . . .	91
219 Глирирта торта . .	82	149 Бадемъ пуслице . .	92
		250 Бадемъ пуслице на	
		другій начинъ . . . . .	92
		254 Мушкацоне . . . . .	93

	СТЕ.		стр.
252 Пауланске целтне	93	277 одъ шипака пек-	
253 Гурабіє . . . . .	93	мезъ . . . . .	104
254     „ на другій		278     „ ягода пекмез	104
начинъ . . . . .	94	279     „ цриы трешаня	
255 Айсь . . . . .	94	пекм . . . . .	105
шесто съчень.		280     „ зелена бадема	
Разны сулцови.		пекмезъ . . . . .	105
256 Чукуладе сулць .	95	281     „ марела пекм.	106
257 Одъ ягода сулць	95	282     „ рибизла „	106
258 Кафени сулць са		293     „ целышпански	
повлакомъ . . . . .	96	вишаня пекмезъ	106
259 Одъ лимуна сулць	96	284 Одъ гуня пекмез	107
260     „ помаранце		285 Гроздъ боя (алкер-	
сулць . . . . .	96	мезъ) . . . . .	107
261     „ рибизла сулць	96	286 Млады зелены орая	108
262 Ваниліє сулць . . . . .	97	287 Кольиво . . . . .	108
263 Одъ вишаня сулць	97	288 Парна воѣа . . . . .	109
264     „ пресне кафе		289 Парне шльиве . . . . .	110
сулць . . . . .	97	290 Парне гунъ . . . . .	111
<b>ШЕСТО РАЗДЕЛЕНЪ,</b>		291 Попржити кафу . . . . .	111
<b>РАЗЛИЧИТЫ СЛАДО-</b>		292 Скувати кафу . . . . .	111
<b>ЛЕДИ (ГЕФРОРЕНЕС.)</b>		293 Пунчь правити . . . . .	112
<b>ПРВО СЪЧЕНЪ.</b>			
265 За свакій сладо-		<b>ТРЕБЕ СЪЧЕНЪ.</b>	
ледъ . . . . .	99	За зиму оставляти крас-	
266 Ваниліє сладоледъ	200	тавце, пасуль, грашакъ,	
267 Путеръ сладоледъ.	200	патлицане, сенеф, шльи-	
268 Шато сладоледъ.	100	ве и грозѣе.	
269 Ружа     „	101	294 Краставце у сир-	
270 Пишкотъ сладо-		ѣету . . . . .	112
ледъ . . . . .	101	295     „     у води	
271 Кафа сладоледъ .	101	преко зиме. . . . .	113
272 Одъ бреске листа		296 Зеленый пасуль . . . . .	113
сладоледъ . . . . .	102	297     „     грашакъ . . . . .	114
263 Панина сладолед	102	278 Патлицане преко	
274 Чукучада сладол.	103	зиме задржати. . . . .	114
275 Одъ млека сладо-		299 Патлицане у пари,	
ледъ . . . . .	103	кои могу годину и	
<b>ДРУГО СЪЧЕНЪ.</b>		дуже траяти . . . . .	114
Разны пекмези, кольиво,		300 Сенефъ предугот. . . . .	115
воѣе у пари, гроздъ боя,		302 Шльиве у стаклу . . . . .	115
276 Смешаный пекмез	103	302 Грозѣе сачувати . . . . .	115
		Примѣчаніє на сва ела	116







БИБЛИОТЕКА МАТИЦЕ СРПСКЕ

Раскр II 281. 1