

Таблица која је на своме месту
у којој прилици најбоље одговара
пезине куће.

Радоваћу се, ако сам својим мерама
која ће истиснути из наших кућа туђе мере, а
често шкодиле и здравља. Увек су нас у излишне

Мере у овој књизи

рачунате су по лирама и килограмима. Литра као и килограм де
се обично на $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ и $\frac{1}{8}$ литре, односно килограма. Правилније
тачније је пак, ако то није уобичајено, да се литра и килограм
подели на десет делова. Како су рецепте за кување у овој књизи
у колико је било могуће, узете за шест особа, то је било по
требно употребити оба начина, а у ниже стављеној табlici износим
тачне сразмјере:

1 килограм	садржава	1000 грама	или	100 дека(грама).
$\frac{1}{2}$ "	"	500	"	" 50 "
$\frac{1}{4}$ "	"	250	"	" 25 "
$\frac{1}{8}$ "	"	125	"	" $12\frac{1}{2}$ "

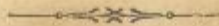
Стара бечка фунта равна је 56 дека(грама) или 560 грама
Фунта је 32 лота а 1 лот је равна 17 граму.


1 литра садржава 10 десетине или 10 деци литре

$\frac{1}{2}$ "	"	5	"	" 5 "
$\frac{1}{4}$ "	"	$2\frac{1}{2}$	"	" $2\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{8}$ "	"	$1\frac{1}{4}$	"	" $1\frac{1}{4}$ "

Један децилитар је десети део литре, дакле $\frac{1}{10}$ литре. Стари
бечки мос равна је 1/4 литру. Мос је 4 сатљика а 1 сатљик је ра-
ван $3\frac{1}{2}$ децилитру, дакле се може литра рачунати као 3 сатљика.

1000 кубични центиметара	=	1 литар
500 "	"	" = $\frac{1}{2}$ "
250 "	"	" = $\frac{1}{4}$ "
200 "	"	" = $\frac{1}{5}$ "
100 "	"	" = 1 децилитар.





Предговор.

Озвана од поштоване књижаре, која издаје ову књигу, да саставим и напишем ручку књигу, којом би се српске домаћице служиле зарад упоређења у вештини куварства, оставила сам на основу свога дугогодишњег и практичнога искуства, послужила сам се и белешкама своје драге матере *Катерине Петровића-Пурермајсторове*, на гласу њене и своје нештинске у кувању, употребила сам и искуство својих многобројних пријатељица, а користила сам се и најбољим књигама и листовима, што их има по овој струци и страна књижевност.

Нема упутства и правила у овој књизи а да га нисам сама окушала, с тога могу савесно рећи, да је књига ова поуздани руковођа свакој домаћици, свима и свакоме, који се бави вештином кувања.

Радоваћу се ако домаћица, држећи се упутства ове ваше књиге, постигне оно што је главна цел добр кујне а то је: *да снабдева породицу са здравом храном а да избегне сваки излишан трошак.*

Увиђавна домаћица наћи ће у нашем кувару јела, која служе породици за свакидашњу храну, па ако их готови онако као што је упутимо, очуваће кући својој прво и највеће благо а то је здравље, без да ће се огрешити о лепу врлину — штедње и чуварности.

Увиђавна домаћица која рукује кућом изобилним земаљским благом, па дочекује и гости у њојзи, знанце и пријатеље, својту и родбину, имаће у књизи овој поузданог саветника, који ће је упутити, како да јој не остане постидна трпеза приликом свадбе, гозбе и части ма из које руке.

Књигом овом састарасмо се дакле да помогнемо и онима, који ће њези потпором подмиривати свакидању животну потребу, а и онима, којима је могуће, да заслађује свој живот изобилном и у погледу хране.



О куини.

Истоћа куине први је и најглавнији фактор за чување човечијег здравља, и за раздрагање проктева.

Други је фактор целисходан намештај куине; сувишно посуђе у куини, тако исто не одговора цели, и шкоди, као и оскудица у истом, почем у првом случају научи се домаћица на раскош и изобиље, а отуд ред и поредак трпи нужду; — излишно посуђе запрема место, а и време се узалуд губи премештањем са једнога места на друго; — а у другом случају ако нема довољно посуђа у куини губимо времена и задржавамо се преручивањем јела из једног суда у други, а с тога често и сама јела губе од свог укуса, и од питајуће снаге.

Сад да видимо шта је све нужно и потребно у куини, и без чега се не да ни замислити добро уређена куина.

I. Мало се већ где на отвореном огњишту кува и пече, по готову свуда су већ уведена тако названа „штедљива огњишта“ — Spargherde — о њима рада сам коју реч да проговорим. — Свако огњиште треба да је домаћици са три стране приступно, а тако исто и ово „штедљиво“. Роштић овог, где се ложи и где ватра гори, несме ниско испод површине огњишта, које се из ливени гвоздени дасака састоји, уровљен бити, но тако, да пламен свагда подлизује и греје горње даске, а ватровод који до справа — које су за пециво удешене — допире и ове од свију страна обузима, не сме бити узан, но тако удешен, да пламен може без сваке преке допирати испод истих справа, да их може подједнако загревати. Овако огњиште треба да има и справу која спречава, да јара не одлази на брзу руку у залуд у димњак, но да се у огњишту задржи. Огњишта ова ваља често из-

нутра од гара и чађи чистити. Овак чистињем укловиће се оно несносно а по здравље веома шкодљиво пушење. Сваки 8 до 10 дана дакле треба их чистити или перушком или за њих удешеном четком.

Многи тврде, да ова огњишта не штеде дрво, но да далеко више троше дрва но што троше отворена огњишта. Ово наводе оне особе, које су мало кувале ил печле на таким огњиштима, те их још и не познају, ил долази отуда, што је које огњиште зидао хрђаво сазидао, или што она од лима нису zgodно намештена, те добијају много промаје, на најпосле и са пенажње на саму ватру, коју ваља свагда одржавати у једној мери, јер ако се загаси, мора се поново загревати, те отуда треба и много дрва.

II. Од дрвених ствари нужне су у већој кући следеће.

1. стол на ком се јело сипа и већ употребљено посуђе за време склања. Овај стол треба да је у нешто дужи него што је широк, да је широк н. пр. 65 центара а дуг $1\frac{1}{2}$ метра, треба да је умерено и висок а да има и средњи под, на који се празно посуђе за неко време смешта. Столу овом место је у кући где је највидније, а да није ни далеко од огњишта.

2. орман — скриња — овај обично има два одељења једно са чекмецетима — шкрабијама — а друго са вратма. Ова страна са вратма има изнутра полице.

3. полица, на коју се смешта теже посуђе, с тога и мора бити од доста дебеле даске.

4. клуна на којој се држе судови за воду.

5. столица.

6. два суда за чисту пијаћу, и воду наливаћу.

7. два суда за прање и испирање судова.

8. једна даска за мешњу и развијање теста.

9. две оклагје, једна дугачка ал танка а друга краћа ал подебела.

10. две даске за сецање мяса, за чистиње и стругање зелени.

11. једна дрвена маљца за тучење мяса.

12. два сита, једно често а друго ретко.

13. једно педило за чорбе.

14. једна сланица, која може бити и од лима.

15. једна ступица.

16. 12 разво великих варјача.

III. Ствари од бакра, туча, гвозђа и лима:

- 1, 6 комада разне величине дубоки шерпења, од ливена гвозђа или од лима, а могу бити и земљане. Шерпење морају бити изнутра калаисане.
- 2, разни лонаца од 18 центи-литара до 7 литара — и лонци као и шерпење могу бити гвоздени, лимови ил земљани, али морају бити изнутра калаисани.
- 3, 1 котлић од бакра, калаисан, за чисту топлу воду обично уровљен у само огњиште.
- 4, 1 ђевђир — цедка — од лима или земљан.
- 5, 2 тешције за печење, од бакра калаисане или од лима, а понајбоље су калаисане.
- 6, 2 тешције бакарне или од лима за печење теста, добро калаисане.
- 7, 1 аван од туча.
- 8, 1 тренџа од лима.
- 9, 1 или две гвоздене тавице, дубока и плитка.
- 10, 2 велике сипаће кашике од жута лима.
- 11, 1 кашика од жута лима са рушцама за опењивање.
- 12, неколико кашика за окоштање јела.
- 13, 1 велика виљушка,
- 14, 1 нож и виљушка за сечење печења.
- 15, неколико ножева за сечење теста, и шарање разни питија и сирова.
- 16, 3 игле за надевање печења.
- 17, 1 сикирица.
- 18, 1 штрцалица за надевање кобасица и прављење крофана као и за шарање слатка масла — путера.
- 19, једна кашика од лима.
- 20, 1 ленак од лима, средње величине.
- 21, 2 свећеника, један од туча и један од гвоздених жица, од дрота.
- 22, гвоздена кука.
- 23, 1 гвозден ватраљ.
- 24, 1 гвоздене машице.
- 25, 1 мерило за тежину — кантар, теразије — са притегама — гевихт.
- 26, мерила за течне ствари од 20 центилитара до 80 центилитара.
- 27, 1 кутија са разним формама за изсецање слаткиша и за теста у чорбе.
- 28, 1 справа за прављење тако званог снега.

29, разних калуна — модле — за слатке питије — судове — кохове и друге ђаконије.

30, заклопаца за лонце и шерпење од лима или земљаних.

IV. Земљаној посуђа:

1, 2 плитке велике чиније.

2, 2 плитке мање чиније.

3, 2 дубоке чиније — најидле — једна велика, друга мања.

4, 1 крчаг за сирће.

V. Стаклена посуђа:

1, разних флаша за уље и друге сокове.

2, две чаше.

VI. Од платна.

1, великих и малих крпа за прање, брисање и привањање судова.

2, два или три простирача за развијање теста.

3, неколико убруса за саћуре од хлеба.

4, неколико убруса за брисање руку. —

Сад кад смо овако наместили и удесили куину, ваља ми, да прозборим коју реч и о самој згради куинској, и како ова треба да је удешена.

Без свежа ваздуха и светлости, без та два извора човечијег здравља и живота, не можемо бити ни у којој кућној просторији, а најмање у куини; видна и свежем ваздуху приступна куина од великог је замашаја, како по здравље домаћинце и подручног јој особља, тако исто и по јела, а ево зашто:

Ако је куина мрачна, морамо је осветлити свећом, уљем, или ма којим другим за осветлење способним материјалом, а особито у данашње доба „петролеумом“, почем је овај најјефтинији; задај од тога осветлења помеша се са испарењем из јела па по гдегде и са димом, те не само да је убитачан и да штоди саставу телесном, по често се догађа, да придода и самом јелу други мирис и укус, а особито ако нисмо у стању, да на брау руку пропустимо у куину свежа ваздуха.

Мрачна куина већином је и при најбољој вољи нечиста, у мрачној куини гњезде се и легу своја јаја оне несносне бубе, те бубе досађују нам особито с вечера; у мрачној куини не можемо да добро загледамо у куинско посуђе у ком се јела готове, те не видимо да ли је чисто, дал није која мува или друго штогод у јело упало; мрачна куина много је пута узрок да јело није оне боје, коју би требало

да има, јер нисмо у стању да видимо какве је боје зачин; у мрачној куџи понајвише печења и теста прегору и окору се, јер је осветљење варљиво. Избегавајмо дакле такове куџне које су мрачне и у којима се мора и дању свећа палити, а особито оне, које нису приступне свежем ваздуху. — Ако се ова махна не да избећи, осветљујмо куџне таким жишком, лампом, фењером, који се даје обесити над главом, и изнад домашаја руке, и који своју светлост помоћу склопаца — лихт-ширма — доле на под баца, и који се не да лако превалити и просути. Да би редовно до свежег ваздуха доћи могли, наместимо и утврдимо о прозору сипаве, које с поља свеж ваздух у кујну увлаче, а из кујне покварени извлаче.

Ово овде што написах, написах с тога, да се овом јошт млади и неукли женски свет користи.

А сад да рекнемо коју и о „вештачким изразима“ односно о страним речима, којима морамо по нужди да се послужимо у овој нашој књизи.

Почем смо ми Срби од предака наших примили врло мало јестива и посластица, то нам неће нико ни замерити ни за зло примити, ако употребимо наименовања немачка, француска и у опште страна, ал задржаћемо и она имена, што су остала од предака наших неокрњена.

Данашњи нараштај, научен на изобиље и на луксус, тера овај и у јелима. Има на хиљаде нових јела, за која ми немамо имена, при свем том што смо у литератури доста далеко дотерали, ал ипак фали нам добар и обилат српски куварски речник, из кога би даном приликом црпити могли.

У овој књизи писаћемо стране речи и изразе латиницом, и то онако, како се пишу у страном језику, а изговор њихов писаћемо ћирилицом и пр. Sauce *сос* blanchiren — бланширати, Bordeaux — Бордо и т. д.

ГЛАВА ДРУГА.

О свечаној трпези.

1. *Постављање трпезе*, стола за гозбе, о обедима и о вечерама.

Свака трпеза мора тврдо стојати на поду, и не сме се љуљати. Трпеза — стол — треба да је дужа во што је

широка, застира се пак чистим, дамасцираним трпежњак-
ком — чаршавом, па ако је мало један, узме се још је-
дан или више њих, но ваља мотрити, да шаре буду или



једнаке или налик једна на другу. Преко чаршава у накрет
међу се убруси — Servietten — салвети. — Око покривене
трпезе намештају се столице тако, да стоје једна прама
другој, али да су једна од друге размакнуте за један добар
педаљ. Код сваке столице међу се горе по трпези по два
тањира и то оздо плитак а озго дубок, на тањир се меће лепо

савијен чист убрус, и комадић бела хлеба; десно од тањира мете се на ножице кашика, нож и виљушка, а у среду између два места, мало више средине трпезе, међу се чаше, обично две или три, једна за воду а две за вино. До чаше међу се боце за воду и вино, а ниже њих славици. На сред трпезе понаместа се трпезни украс, обично суд пун свежа или начињена цвећа, десно и лево од овога стоје при обедима торте са украсима — Aufsatztorten — градови — аусаци, до њих ситне послastiце на више тањираћа, и боце са сирћетом и зејтином. За вечером стоје до украса са једне и друге стране свећњаци са 4 свеће, до њих Aufsatz — аусаци; ситне послastiце а на крају трпезе опет свећњаци са 2 или три свеће.

За оваком трпезом седу гости по српском обичају у прочељу, по старешинству, а домаћи у зачељу; по туђинском пак, место је домаћици и домаћину на среди где је украс, до домаћице са обе стране посађују се за трпезу најодличнији гости, а до домаћина гошће.

2. Постављање трпезе за вечерње забаве на француски начин.



Трпеза застре се као обично чистим трпезњакком — чаршавом, на оба краја и на среди трпезе наслажу се тањир једно на друго, до тањира метну се ножеви и виљушке, до ових убрусци — Servietten — салвети, пак онда чаше и боце за вино и за воду, а по где где славици са сољу, ситном паприком, бибером; јела се помећу сва на сто, и сваки вади од онога што му најбоље годи; једе се стојећи, нити се седа за трпезу.