

43. Војводска торга. Просеј 50 дека фина сува брашна на даску, скупи у гомили, начини место у среди и у ово мети 375 грама хладна свежа и на комађе посечена слатка масла, 8 жуманаца, 7 дека утучена шећера, једну кафену кашику утучена цимета, на врх ножа соли, ово овлаш замеси и двапут размеси, зави у убрус и мети на лед да постоји један сахат, од овог 4 једнаке са телуће стране од ножа дебеле јушке разви, мети на намазан блех, избоди и при умереној топлоти пеци, да лепо отворено жуту боју добију, охлађене помажи пекмезом од кајсија, мети једну на другу, а озго и са стране намажи са остаклицом од чоколаде.

44. Торга од чоколаде. Узми 42 дека слатка бадема, половину од њега обари, ољушти и истуци, а другу само избриши и онако са љуском заједно утуци; узми сад 6 цела јаја и 8 жуманаца и мешај по сахата, на онда мети 28 дека утучена шећера и онај утучен бадем, и мешај опет три четврти сахата; на послетку умешај 105 грама истрвене чоколаде, мало цимета и утрвену кору од једног лимуна, намажи теисију машу и пеци, а прели је са остаклицом.

45. Торга од чоколаде друкчије. Узми 375 грама слатка масла и умути на пену, а једно за другим умути 20 дека утучена шећера, 14 жуманаца, 20 дека неољуштена



слатка бадема, 20 дека утрвене чоколаде, а на послетку 9 дека фина брашна, и тврду пену од 14 беланаца, усипи у добро намазан калуп и при умереној топлоти пеци један и једну четвртину сахата, испечену изручи напоље и помажи је горе и са стране са остаклицом од чоколаде.

46. Торга од кромпир. Дан пре избери лепих брашнавих кромпир и обари их, ал да не буду сасма мекани, ољушти их, пошто се са свим охладе, утри их на тре-

ници и протри их по дасци да смеша буавна буде. Сад узми 10 до 12 жуманаца и мути их са 25 дека утучена шећера, са утрвеном кором и соком од једног лимуна, 125 грама обарена, ољуштена и утучена слатка бадема и 3 дека горка бадема, и ово мути на једну страну по сахата дуго, а мало по мало умућуј по киле утрвена кромпира и 2 кашике од кромпира брашна, а на послетку умешај тврду пену од свију беланаца; усни у добро намазан кадуи и пеци при умереној топлоти један добар сахат, а печену посни са остаклицом каквом волеш.

47. **Торта са шљивама.** Узми по киле фина, просејава брашна, 30 дека на малу парчад исечена слатка масла, 125 грама утучена шећера, толико исто обарена, ољуштена и истучена слатка бадема, једно пресно и 8 тврдо скуваних и кроз сито протераних жуманаца, мало соли и једну чашу добра бела вина, па од овог замеси тесто и остави га да мало заладни, разни га да буде са прста дебело, заокружи и оисеци свуда у наколо, сад узми зрелих пенача шљива, расцепи их по поље, повади из њих коштице. посни их добро са утученим шећером, циметом и утрвеном кором од лимуна, посни тесто са земичкиним мрвама, поређај шљиве по њему, испрепетај горе торту, а око теста обви исплетен од теста курјук, помажи жуманцетом и пеци.

Овако можеш исто правити од бресака, кајсија, трешања, вишања и т. д.

48. **Торта од крунице.** Узми 12 жуманаца и размути их са 25 дека утучена шећера на пену, додај умућујући 9 дека слатка и 3 дека горка на ситно утучена бадема, утрвену кору од 1 лимуна и 20 дека фина крунице, па кад си ово све смешала мути још по сахата дуго, а најпосле умути пену од 12 беланаца, помажи теисију са мању, а посни је са земичкиним мрвама и пеци у топлој пећи 1 сахат. испечену посни озго утученим шећером и циметом, а овај исто си са усијаним ватрањем.

Остаклице — Glasuren.

Овак има у три руке: 1. умућени са беланцетом, 2. хладних са разним ликерима и 3. при натри и топлоти зготовљених.

1. Бела умућена остаклица. Узми 28 дека чиста у-
тучена и кроз често сито просејана рафинаде шећера, и до-
бро га један четврт сахата мути са 2 беланцста, а за вре-
ме мућења полагано кап по кап додај сок од по лимуна.
Ова остаклица мора бити бела као снег и густа.

2. Црвена остаклица. Ову готови тако исто као и
белу, а обојадити је или кошенилом или грозд-бојом, да ру-
жичасте боје буде.

3. Мрка остаклица. Готови је исто као и белу, а у
са свим готову успи 14 дека у води са свим растоњене
ванили-чоколаде и добро размешај и умути

4. Зелена остаклица. И ово готови као и горње, ал
у место лимунова сока узми фино истрвену боју од спа-
наћа и дотле мешај, док лепу зелену боју не добије.

5. Жута остаклица. Са свим се једнако прави као и
горње, и обојадити са шафраном,

6. Остаклица љубичине боје. Готову обојадити са соком
од љубичица.

Свима, осим чоколаде, назначеним остаклицама додај
мирис какви хоћеш, а то ћеш постићи, ако о шећер утреш
ово на што хоћеш да мириши, на пр. лимун, поморанцу,
ванилу и т. д.

7. Хладне остаклице од ликера. Узми 32 дека ситно
утучена и кроз често сито просејана бела шећера, једну гор-
њу шољу скувана и охлађена шећера, 2 кашике ликера и
добро једно са другим размути.

Овако можеш и од воћа правити, ако у место ликера сок
од воћа додаш

8. Врућа остаклица од наранџе. Утри о 42 дека фина
рафинад-шећера од 3 поморанџе кору, истуци на ситно, мети
на топло место да се шећер исуши и просеј га, а са соком
од 2 поморанџе размути и начини једну лопту; сад узми та-
њу, мети је на жеравину, спусти лопту унутра и пусти да
се растопи, са растоњеним брзо мораш посути тарту, и на
млаком месту подржати неколико минута, а за тим ставити
да се охлади.

У овако зготовљену остаклицу ако успеши чашицу ара-
ка, добијеш остаклицу од пунча.

Овако исто можеш и од воћа и разних ликера зготов-
љати остаклицу.

9. Остаклица од чоколаде. Узми 21 деку фина вани-
ли-чоколаде, растопа је при ватри са мало воде и раз-

мути, а додај умућујући толико исто фина утучена и кроз често сито просејана бела шећера са малом шољом пуном воде; ову смесу сад једнако мешајући дотле при ватри кувај, док се у толико не укува, да кад замочиш два прста у њу и раставиш их, не ускочачи; онда је скини с ватре и дотле је овет мешај, док се на површини танка кожа не увати, онда прели тесто њом, мети га на млако место да постоји неколико минута, извади после папoље и пусти да се охлади.

Има остаклица, које се само са водом и шећером без пене од јаја зготовљавају, и то овако:

10. Остаклица од лимуна. Узми фина утучена и кроз често сито просејана бела шећера, додај му сока од лимуна и воде, па мешај дотле, док се не згусне.

Исто овако можеш правити од поморанџе, ма каквог сока од воћа, кафе или другог чега.

Теста од течне смесе.

Теста од течне смесе разликују се већ од описаних и по томе, што се ова са млеком или повлаком разбистре и у гвозденим справама пеку.

Гвоздене ове сираве различне су, има их на коцке дубоко ужљебљени, само мало уровљени, и са сваковрсним сликама изрезани. Сираве ове пре употребе мораш добро избрисати и утрти, почем гвозђе радо хрђа, онда их мораш с обе стране загрејати и са славином изнутра намазати где су ишаране; нека се теста пеку на пламену, а нека на жеравци, а за сваким испеченим парчетом ваља справу славином намазати, и овако још на справи лежеће топло, ако је за увијање, увити.

1. Холхипен (Олифне) просте. Узми по литре добра млека, 7 дека са вапилом утучена шећера, 4 до 5 кашика фина просејана брашна и 3 жуманцета, ово све добро у једном лонцу размути, да тесто много бистрије буде но за палачанке, а треба да је и слађе; сад успи ове смесе на загрејано гвозђе и пеци најпре са једне, па онда са друге стране, да буде лепе боје, а испечене уви на дрво са два прста дебело и округло.

2. Холифне са бадџмом. Узми по литре млека, 2 јајета, 9 дека са вапилом утучена бела шећера, 7 дека утучена

слатка бадема и две у врх пуне кашике фина, просејана брашна, ово добро са бркљачом у лонцу промешај, савијај и пеци холифне.

3. Холифне са вином. Узми 125 грама фина просејана брашна и четврт литре малаге или друга добра стара аусбруха или маслаћа, ово са бркљачом добро размути, додај 7 дека свежа и растопљена слатка масла, 7 дека утучена бела шећера, 8 грама утучена цимета, једно јаје и на врх ножа соли, ово све добро као и прво са бркљачом размути, пеци и савијај као и обичне холифне.

4. Холифне са пѐном од скорупа. У по литре добра скорупа (оберста), са бркљачом размути девет жуманаца, 9 кашика најфинија просејана брашна, 9 кашика утучена и просејана шећера, на шећеру утрвену кору од једне поморанџе и мало соли, тако да буде мало гушћа смеса, пеци и сави у виду као штаницла, на мети на топло место, пре по што ћеш их на трпезу дати, начини пѐну од скорупа на следећи начин: узми 28 дека ситно утучена и просејана бела шећера, ког си са ванилом утукла и умешај у скоруп од ког си пѐну избила. Овде приметити морам, да скоруп свеж и здраво густ мора бити, да се од њега пѐна избије, и усипи у штанице, а горе за пеци скоруп усипаним ватраљем.

5. Холандеске вафле са скорупом. Узми 28 дека са свим свежа слатка масла и размути на пѐну, додај му умућујући 28 дека најфинија просејана брашна, 12 жуманаца, које једно по једне умућивати мораш, на врх ножа соли и једну кашику утучена бела шећера, додај после 3 децилитре добра, густа и свежа скорупа — оберста — и ово све добро промешај, а најпосле измешај са том смесом тврду пѐну од 12 беланаца и пеци као и холифне, ал у справи на коцке дубоко ужљебљеној.

6. Португијске вафле. Узми 28 дека свежа, слатка масла, толико исто утучена бела шећера, 9 жуманаца, 11 и по грама на ситно утучена цимета и мало утрвене коре од лимуна, ову смесу мути све на једну страну један четврт сахата дуго, додај 29 дека фина просејана брашна и тврду пѐну од 9 беланаца, и пеци их онако исто као холифне, ал у гвозденој справи мале уровњеној; вафле се пе увијају по остају праве.

7. Сводићи од бадема. Узми 26 дека обарена и ољуштене бадема и сатри са 4—5 беланаца и умути унутра

28 дека утучена и просејана бела шећера, а разбистри беланцетом смесу у толико да се да ножем мазати. Сад ову смесу по чистом блеху са телуће стране ножа дебело намажи, и пеци при умереној топлоти у пећи или рерну, кад пожути исеци смесу на једнаку са прста дугачку а три прста широку парчад, са танким ножем одљусни смесу од блеха и одмах преко дебела оклагије преви, поређај укусно по чинији и посни са ванили-шећером; а можеш смесу, кад си је по блеху намазала, посути са исеченим цитронатом и каранџићем.

8. Струготине иверје — Hobelpräfte. Узми 20 дека ситно утучена бела шећера и 4 цела јајета те мути то четврт сахата све на једну страну, а додај умућујући 20 дека фина просејана брашна. Сад узми блех, угреј га и намажи са кором од сланине, а утри са артијом и пусти да се охлади, на охкађен блех усни горњу смесу и растри је по њему, да буде дебела као телућа страна од ножа, посути по њој на ситао исечена бадема и утрвене коре од лимуна и пеци га при умереној топлоти да пожути; онда исеци тесто још у пећи на два прста широку парчад, и уви свако за себе преко или боље рећи око дршка варјачина, да изгледа као струготина столарска и брзо их свуци доле и мети у чинију на топло место, да неби гњецаве и кашасте биле; послажи их укусно по сипањој чинији, посни утученим шећером и додај их онако топле на трпезу.

9. Црвене струготине. Узми по киле ситно утучена и просејана бела шећера. обојадиши га са грозд-бојом и размути са 3 до 4 беланцета да густо буде, узми хостије, исеци је на 3 центиметара широко а 15 центиметра дугачко комађе и премажи их са горњом смесом, а при жеравици обви сваку око дршка варјачина, поскидај их доле, мети их на сито и ово у горњу рерну да се ипеку.

10. Струготине са бадемом. Узми 28 дека обарена и одуштена бадема, половину иступи на ситно, а другу исеци на резанце, узми 14 дека утучена и просејана бела шећера, а начипи тврду пену од $\frac{1}{2}$ беланца и помешај све заједно и додај сок од једног лимуна и на ситно исечену кору од њега. Сад узми блех, који је бар два педља дугачак, угреј га и помажи са сланином а обложи хостијом, изручи смесу на њега и растри је по њој да буде дебела као телућа страна од ножа, посути је мало са онај-

зом и пеци у пећи, кад пожути испед на два прста ши-
роко и са педља дугачко комађе и уви око варјачина дрш-
ка ал тако да хостија изнутра дође, ако би се пребијали,
мети их у пећ да још мало постоје и у пећи их савијат.

Теста од разних смеса. — Цукербекерај.



1. Амерички хлеб. Узми 3 цела јајета и умути у њих 14 дека ситно утучена бела шећера, додај једњко и све на једну страну умућујући 14 дека просејана, фина брашна, 7 дека круна а исто толико и ситна грозђа, једну обичну кафену кашику вапила или лимупова шећера, 7 дека од питома бора језгре, а толико исто бадема и ора, ово троје на ре-
запце исечено; пеци у подужем, добро са слатким маслом намазаном и мрвама посутом блеху један добар сахат.

2. Хлеб од онајза. Узми 25 дека утучена и просе-
јана бела шећера и умути га са 6 жумаца на пену, а
додај умућујући 3 дека отребљена и утучена онајза, 25
дека фина просејана брашна и пену од 6 жумаца, као

и мало на ситно утучене коре од лимуна; ову смесу усни у дугачку тенсију, коју си добро намазала и пеци да пожути, кад се охлади исеци на подуже комађе и пржи их у пеци са обе стране.

3. Просијачки хлеб. Обари 375 грама слатка бадема, ољушти га и 25 дека ванили-чоколаде угуци на ситно. додај 25 дека ситно утучена бела шећера, ког си са 8 жуманаца на пену умутила и тврду пену од 8 беланаца, а најпосле 375 грама фина просејава брашна, све добро смешај и умути, усни у добро намазану тенсију и пеци при умереној топлоти три четвртине сахата.

4. Владичин хлеб. Утри о 25 дека шећера кору од два лимуна и угуци шећер, па разби у њега 6 цели јаја и мути на једну страну три четвртине сахата, додај 14 дека обарена и исечена бадема, 125 грама ситна а толико исто и крупна без семена грозђа и 20 дека фина просејава брашна, ово све заједно измешај, усни ову смесу у подугачак блех, ког си добро намазала и брашном посула, и пеци три четвртине сахата, за тим га извади напоље и пусти да се охлади а охлађеног исеци као цвибак, а можеш га и испржити.

5. Владичин колач. Узми 125 грама слатка масла, 6 жуманаца, 7 дека утучена шећера, утрвену кору од 1 лимуна, мало утрвена мушкатова ора и 4 кашике просејава фина брашна, ово све добро једно са другим измешај и пеци у добро намазаној тенсији 3 четвртине сахата.

6. Хлеб од чоколаде. Од 3 беланаца изби тврду пену и помешај са 20 грама утучена шећера, 6 дека утрвене чоколаде и 375 грама утучена бадема, ову смесу помажи са прста дебело на хостију и пеци при слабој топлоти, а исеци на подужу парчад.

7. Царски хлеб. Умути 7 жуманаца са 125 грама шећера, додај умућујући 7 дека на резанце исечена и попржена бадема, пену од 4 беланаца и 125 грама брашна, од овог начини мале хлебове, а за тим их пеци на намазаном блеху.

8. Хлеб од бадема. Умути на пену 4 цела јајета са 25 дека шећера, а додај умућујући 25 дека ситно утучена цимета, 8 грама утучена караџића и по киле фина брашна, од овог замеси 2 или 3 лепчића, мети у намазан и брашном посут блех и пеци га при умереној топлоти,

печене још вруће исеци на комађе, а за тим их испржи са обе стране.

9. Хлеб од бадема друкчије. Узми 5 целих јаја и 5 жуманаца, по киле шећера, отрвену кору и сок од једног лимуна, ово мути све на једну страну цуне три четвртине сахата и умешај 50 дека обарена, ољуштена и исечена бадема, 375 грама брашна и тврду пену од 5 беланаца и поступај даље као и са горњим.

10. Клеценброт. Узми 56 дека султанина, толико ис-то бадема и ораја, 28 дека лешњика, 56 дека набубрених сувих шљива, 28 дека смокава, 56 дека урми, на ситно исечену кору од два лимуна, 14 дека цитроната, 26 грама карамфића; бадеме обари и ољушти и на поле пресеци, ораје, лешњике, шљиве, смокве, урме, цитронат, исеци на крупно а цимет и карамфић утуци на ситно; сад замеси тесто као за млечне колаче — мнхброт — и то толико колико је доста за један обичан колач, кад ускисне, а ти горње умеси тесто, начини дугуљаст хлеб — некну — и пеци.

11. Профунта. Умути 5 жуманаца са 8 дека утучена шећера на пену, 8 дека утучена бадема, на шећеру отрвену кору од једног лимуна, мало утучена цимета и карамфића и на послетку 9 дека пржене п у авану утучене профунте или црна хлеба, смесу ову мети у дугуљасту добро намазану тепеију и пеци при умереној топлоти, и печену прели са остаклацом од чоколаде.

12. Цвибак. Узми по киле свежа слатка масла на га размути на пену, додај умућујући једно по једно 3 жуманцета, 25 дека утучена шећера, 1 литру фина брашна, 3 кашике густа скоруца — оберета, — ово добро измешај и начини са руком округлице велике као један средњи кромпир, мети их у намазан блех, преплини их руком да пљоснате и широке буду, а у среди да су удубљене, помажи их размућеним јајима, а посни озго крупно исеченим слатким и горким бадемом и шећером, на пеци их при приличној жестокој топлоти.

13. Дезерт-Цвибак. Узми 25 дека утучена шећера и са 4 цела јајета мути по сахата, а додај умућујући о шећер отрвену кору од по лимуна, две кафене кашике вапнишећера, 1 кафену кашку утучена цемента, 7 дека на ситно исечена цитроната, 18 дека на резаче исечена, обарена и ољуштена бадема и 25 дека фина брашна, ову смесу усни у за цвибак начинене калуце, или у пашир и пеци при уме-

ди ако је имаш, немаш ли је па мораш да куваш са бунарском водом, а ти усни у њу кафену кашику соде, вежи концем мало зелени и по главице црна лука те пусти да се кува. Кад пасуљ куван буде, извади зелен напоље, а пасуљ оцеди од воде у којој се кувао, и протерај га кроз ситанце, начина танку бледу запригу, мети у њу по главице врло на ситно исечена црна лука, и на врх ножа ситно утучене црвене паприке, запражи њом пасуљ, дозиј га водом у колико је нужно да за чорбу бистра буде, и пусти да проври, осоли, испечи на коцке попржену земичку и прелиј је у чинији са чорбом.

Овако се исто готови чорба од грашка или сочива; а ако желиш да готовиш такву чорбу уз пост, а ти у место шта би метнула у запригу масти ил слатка масла, метни уља — зејтина.

24. Бела чорба од грашка.

На 6 особа рачуна се обично 500 грама — зрела грашка у зрну. Престави грашак као обично у води, са 60 грама масти, слатка масла путера — без сваке зелени; кад се грашак скува, протерај га заједно са чорбом кроз често ситанце, доливајући га мало врућим слатким млеком, овако процеђен грашак разбистри са толико повлаке — милерама — ил слатка млека, колико је нужно да чорба не буде здраво густа, утри у чорбу мало мушкатовог ора, посни је ситно утученом циметовом кором, ошећери и усни у сипаћу чинију на испржену и на коцке исечену земичку. — Ако не ћеш да чорба слатка буде, а ти је у место да је ошећериш, осоли.

25. Чорба од грашка.

Скувај грашка у течној или у такој води, у којој се варила добро кувају, да се по готову распада, процеди га кроз често ситанце; док грашак процеђујеш дотле начина запригу, метни у њу на ситно исечена црна лука, усни у њу воде и онај кроз сито процеђен грашак, осоли и обибериши, пак пусти да се добро прокува, процеди га онет кроз сито и прелиј у сипаћој чинији преко попржене и на коцке исечене земичке.

26. Чорба од сочива.

Отреби сочиво од ситних камичака и нездрави зрна, или од друге нечистоте, опари га водом да из њега жижак и зађе, који се радо у њега увуче, оцеди ту воду од сочива, пропери га јошт једном свежом водом, и мети га на сито да откацње; — налиј га после свежом текућом водом, ил та-

реној топлоти готово 1 сахат и још вруће исеци на кришке, које са обе стране лепо испржи.



14. Цвибак друкчије. Узми 12 беланаца, начини од њих тврду пену, умути у ову једно по једно 12 жуманца, додај умућујући 42 дека утучена шећера и 23 дека фина брашна, усип у добро намазан блех да буде са два прста дебело и пеци при умереној ватри, још вруће исеци на кришке и попржи са обе стране.

15. Цвибак још друкчије. Узми у један лонац 9 цели свежи јаја и 4 жуманцета, додај 28 дека просејана шећера и мути то бркљачом једну четвртину сахата, сад узми 7 дека на резанце исечена слатка бадема, 14 дека брашна а толико исто и скроба, па добро промешај, помажи добро блех са машћу, нануни га у полак и пеци при слабој топлоти, пусти да се охлади, исеци их на кришке и попржи.

16. Француски цвибак. Узми 10 цели јаја заједно са љуском и измери толико исто да буде тежак просејан шећер, а просејана брашна толико, колико су тешки 7 јаја, од 10 беланаца изби тврду пену, мети у чинију и умути у њу 10 жуманаца, па онда просејан шећер и мути по сахата дуга, сад умути просејано брашно, — ал ово мора суво бити, — брзо усипи тесто увутра у подугачак блех, кога си добро намазала машћу, па добро измешај, а поспип га озго просејаним шећером и пеци у млакој пећи 10 до 12 минута, исеци од њега са по прста широке сямите, мети их у пећ поново да се испрже.

17. Симиџински цвибак — пекениште. Подмеси квасац од 35 грама у 35 плитара млека и од 142 грама просејана брашна толико, колико је нужно за квасац, па пусти да

ускигне, у заостало брашно усни квасац, додај 52 и по грама слатка масла, 14 дека просејана шећера, 2 жуманцета и 7 дека обарена, ољуштена и утучена бадема, замеси тесто, намажи блех са машћу, усни тесто унутра да буде са прста дебело, пусти да се дигне и пеци га, печено исеци на кришке и испржи га са обе стране или на роштиљу или у врућој пећи.

18. **Пексмите мало друкчије.** Подмеси квасац од 35 грама са 35 плитара млека и 106 плитара просејана фина брашна и пусти да кисне, у заостало брашно додј 28 дека са 6 жумаца добро умућена слатка масла, мало шећера и утучена онајза, 14 дека целих бадема, а даље поступај као и са горњим.

19. **Смите од бадема.** Узми 375 грама фина просејана брашна, 20 дека просејана шећера, 5 целих јаја, 4 грама утучена цимета и од овог замеси тесто, исеци га са прста дебеле и са прста дугачке димеције, сад узми 7 дека обарена, ољуштена и утучена слатка бадема и уваљај сваки комад у њега и пеци га у добро намазаном блеху при умереној топлоти.

20. **Са онајзом сводови — Bögen.** — Умути 4 цела јајета са 20 дека просејана шећера на пену, додај једнако умућујући 20 дека просејана фина брашна. Сад узми блех, намажи га воском и са кашиком поређај по блеху томилице од прилике као тањир велике и посни их озго онајзом и пеци већ у исхлађеној пећи да само пожуту, извади их напоље и онако вруће прери их преко дебеле оклагције.

21. **Бечки сводови.** Узми по киле просејана шећера, на трепаци утрвену кору од 1 лимуна и 9 до 10 целих јаја, на ово умути на пену, а мало по мало умути после у њега по киле фина просејана брашна, усни ову смесу у добро намазан блех, да буде са телуће стране ножа дебела и посни са на ситно исеченим слатким бадемом, и при умереној топлоти из тија пеци, како тесто из пећи или из рерна извадиш, исеци од њега са 3 прста широко комаће и прери га преко дебеле оклагције, али тако да посута страна озго буде.

22. **Сводићи са чоколадом.** Узми 14 дека обарена, ољуштена и на ситно као резавци исечена слатка бадема, толико исто утучене и просејане чоколаде, тврду пену од 3 белашцета, мети бадемом с чоколадом заједно у чинију, умути са мало пене, а оно друго мало по мало додај, да неби те-

сто бистро било, сад исеци два прста широку и са педља дугачку парчад од хостије, намажи по њима са вољем смесу и помећи по добро са воском намазаном блеху, мети у млаку пећ да се осуше, намажи озго са обојадисаном остаклицом.

23. Франуски сводићи. Изби од 3 беланцета тврду пену, а утуци 21 деку шећера, мети обоје у чинију и мало по мало умути сок од по лимуна, мутити тако док се год не згусне и не буде бела као снег, сад додај 21 деку обарена, ољуштена и на резанце исечена бадема, 17 и по грама коре од поморанце, кору од по лимуна, 17 и по грама цитроната, све троје на ситно исечено, и мало карафића на добро једно са другим изменај, исеци два прста широко а са педља дугачко комађе од хостије, намажи их са беланцетом, премажи са смесом, преви их преко блеха, ког си намазала са слатким маслом и пеци при умереној топлоти.

24. Сводићи са лимуном. Узми 21 деку на грумен исечена шећера, мети га у добро калаисану шерпењу и прели са 4 кашике воде и пусти да узавре, спусти унутра 28 дека обарена, ољуштена и на резанце исечена бадема, да се мало проирже, а утри о шећер кору од три лимуна, додај и то заједно са соком од 1 и по лимуна унутра и промешај добро; исеци од хостије по вољи широку и дугачку парчад, намажи горњом смесом са по прста дебело, намажи блех, преви преко њега, посуши горе са утученим шећером и на ситно исеченом кором од цитроната и пеци у млакој пећи, испечене премажи остаклицом од лимуна.

25. Сводићи од бишкотоког теста. Замеси тесто као за тарту од бишкота. Сад узми блех, загреј га мало, намажи са воском и утри са ушљајућом артијом, усни тесто унутра и расплини га у колико можеш да тање буде, и пеци га при умереној топлоти, кад тесто почне руменити, извади блех из пећи, исеци га са два прста широко а са педља дугачко комађе, преви преко дебеле оклагије, на остави да се хлади.

26. Сводићи са ванилом. Узми 14 дека просејана шећера, 4 грама утучена ванила, по кашике од лимуна сока и од 2 беланца тврду пену, ово све заједно мутити један четврт сахата, а на послетку додај умућујући 35 грама фино просејана брашна, исеци надва прста широко и од по педља дугачко комађе од хостије, намажи ову умућену смесу са телуће стране од ножа дебело, преви преко дебеле оклагије и пеци у млакој пећи.

27. Сводићи од бадема. Узми 25 дека обарена, ољуште-

на и сувим убрусом утрта бадема и утуди га са 4 до 5 беланаца на ситно, и умути 25 дека просејана шећера унутра и разбистри још са једним беланцем, сад узми блех, намажи га слатким маслом, изручи смесу унутра тако, да буде са телуће стране ножа дебела, и пеци је неколико минута при умереној топлоти, а даље поступај као што је већ напред речено.

28. Сводићи са бадемом друкчије. Узми 20 дека обирена, ољуштена и на резанице исечена слатка бадема, толико исто и просејана бела шећера и тврду пену од 5 беланаца, па при умереној топлоти на штедљивом огњишту пажљиво загреј, и са каџеном кашиком пуном лимунова сока покваси, како се смеша при мућењу почне у клупче купити, скини са ватре и брзо премажи је са мокрым ножем преко хотија исечених са два прста широке и по недља дугачке, пресави их преко округла загрејана блеха или дебеле оклагтије, коју си добро намазала и испеци сводиће при умереној топлоти.

29. Сводићи са бадемом још друкчије. Узми 28 дека обарена, ољуштена и на резанице исечена слатка бадема и помешај их са толико ситно просејана шећера, сад исеци кору од једне поморанџе и једног лимуна на ситно, помешај их са бадемом и шећером, уцеди унутра сок од овог оба двога, помешај добро једно са другим и остави да постоји по сахата да овлажи, ако не би доста влажна смеша била, додај још мало лимунова сока, сад узми као мали орах чисте свеже масти и растопи је у тави, мети од горње смесе три кашике унутра да се упржи, ал мораш једнако мешати да неби загорело и да једнаку мрку боју добије; узми дебелу оклагтију, покваси је добро водом, извади од смесе једну кашику, размажи по оклагтији да буду једнаке ширине и дужине, поспи озго на ситно утученим или исеченим орасима, пусти да се охлади и очврсну, скини их са оклагтије доле, а са осталом смесом поступај тако исто.

30. Колачи са онајзом. Под именом колача разумем сва она теста, која се месе као ногаче округласта, и која се понајвише са воћем или некмезом по површини озго помажу. — Узми 4 цела јајета и умути их на пену са 20 дека просејана шећера, а умешај унутра по каџене кашике утучена онајза, 28 дека просејана фина брашна и на врх ножа соли и ово мути добро по сахата дуго, намажи тецију са воском, са кашиком поређај гомилице, које раз-

пливи а за тим их пеци у млакој пећи да буду отворено жуте боје.

31. Колачи са онајзом друкчије. Узми 7 јаја и размути их са бркљачом у лопцу са 25 дека просејана шећера, и мути тако три четврти сахата, ал по мало додај фина, просејана брашна док не умутиш 375 грама, утврвену кору од једног лимуна и 1 кашку утучена онајза; а даље поступај као и са горњим.

32. Београдски колачи. Узми 4 беланцета и од ових изби тврду пену, а додај умућујући цео један сахат 23 грама просејана бега шећера, додај умућујући сок и кору од једног лимуна и 14 грама утучена цвета, а мало после тога 23 грама псобарена алп на резанце исечена слатка бјадема, као и на врх ножа поташе; од овог теста направни округле колачиће и пеци их у добро намазаној тензији при слабој топлоти.

33. Колачи са лимуном. Узми комад шећера од 25 дека и отри о њега кору од повећа лимуна, овај шећер на ситно пстудици и помешај га са толико исто просејана брашна, сад га замеси са 25 дека на мало комаће измрвљена свежа слатка масла, 2 цеза јајета и 2 жуманцета, а најпосле са на врх ножа соли, разви тесто оклагијом да буде дебело као телућа страна од вожа, и исеци од њега са винском чашом округле колаче; сад узми и намажи један табак артвје са слатким маслом, мети га у блех, а поређај колаче мзло даље један од другога, намажи их беланцетом, носпи их са шећером и пеци при умереној топлоти.

34. Колачи са лимуном друкчије. Од 4 беланца изби тврду пену и умути у њу 25 дека просејана шећера, на тренци утврвену кору од једног лимуна и 25 дека просејана фина брашна, од ове смесе у са воском намазаном блеху поређај са кашиком гомилце и кад мало постоје, разпхни их да добију вид погаче и пеци при умереној топлоти.

35. Умућени колачи. Узми 22 дека на пену умућена слатка масла и умути у њега мало по мало толико исто шећера, 4 цеза јајета и о шећер истрвену кору од једног лимуна са мало соли, и тако мути по сахата дуго, а на послетку умути 36 дека просејана брашна, поступи даље као са горњим, а за тим пеци у добро умереној пећи.

36. Линицки колачи. Узми 25 дека слатка масла и

овог умути на пену са три свежа и три тврдо скувана жуманцета, 10 дека шећера, 28 дека брашна, мало утучена ванила, и замеси тесто од овог, разви га на дебело са телуће стране ножа, исеци од њега са чашом колаче и пеци при умереној топлоти, ад их најпре озго намажи беланцем и посни шећером.

37. Колачи са бадемом. Узми свежа, растопљена и процеђена слатка масла 20 дека и у ово мало по мало умути 4 цела јајета, 25 дека објарена, ољуштена и утучена бадема, утрвену кору од једног лимуна и 375 грама просејана, фина брашна, замеси од овог тесто, разви га да буде као мади прет дебело, исеци са чашом колаче, намажи их са размућени јаји, посни их са шећером и на резанце исеченим бадемом а пеци у умереној пећи.

38. Колачи са румом. Узми 125 грама слатка масла и у ово умути 2 цела јајета и 2 жуманца, а додај умућујући 9 дека шећера, 16 дека брашна и вишску чашу рума; од размућене смесе са кашиком поређај по са слатким маслом вановеној артији гомилце, претисни и препливи их, а озго посни их са шећером и пеци у блеху при умереној топлоти.

39. Несковити колачи. Узми свежа, растопљена и процеђена слатка масла 125 грама и умути у њега 2 цела јајета и 2 жуманцета, додај 18 дека шећера, мало соли, остругаву кору од једнога лимуна и 25 дека брашна; и ово још једном добро промешај, а даље поступај као са горњим, само посни их са ситним грождем и шећером.

40. Вечки колачи. Кад на пену размутити 25 дека свежа слатка масла са 3 цела јајета и жуманца, додај умућујући мало по мало 125 грама шећера, утрвену кору од једног лимуна, мало соли и 1 килу брашна и кафану кашнику утучена цимета; овако размућено тесто остави у подрум да преко ноћ постоји, а узми тешкију, посни је брашном и помећи по њој као орах велике гомилце, препливи их, намажи их са ошећереним беланцом а послажи горе по њима умочен бадем и султанине и пеци при средњој топлоти.

41. Вишкот-колачи. Узми 25 дека просејана шећера и умути га на пену са 12 жуманца, додај тврду пену од 6 беланца и 23 дека просејана брашна, ово све добро измешај; од ове смесе поређај по намазаној артији гомилце, распливи их, посни са шећером и пеци их у уме-

рено топлој шећи да лепо пожуте, склади их са пашра, намажи једну са пекменом а другу мети озго на њу.

42 Индијске крофне. Узми 125 грама просејана шећера и размути са 6 жуманаца на пену, помешај тврду пену од 6 беланаца а најпосле 125 грама фино просејана брашна; од ове смесе са кашиком поређај по намазаној артији округле гомилце и пеца их брзо при умереној топлоти; кад се охладе, намажи их по поду са охлађеном пеном од скоруна и споји две заједно, умочи их у кувану од чоколаде остаклицу, а за тим их мети на блех и осуши у шећи.

43. Пуслице од ванила. Узми 14 дека просејана шећера, мети га у чинију и мешај све на једну страну са од 2 беланца тачњеном тврдом пеном по свхата дуго, и помешај утучена ванила, исели округло хостију, помешај по њој од смесе и пеца брзо.

44. Пуслице са чоколадом. Узми 28 дека утучена бадема, толико исто просејана шећера, размућена 4 беланца, и на ситно исечену кору од једног лимуна, мети ову смесу у подубљу таву од месинга и мути док се са свим не сврже, додај утврене чоколаде и поступај даље као и са горњим.

45. Пуслице од бадема. Узми 1 беланце и изби од њега тврду пену, помешај у пену 11 дека просејана шећера, уцеди сок од по лимуна, ад мало по мало једнако мешајући, дотле мешај и мути све на једну страну док се не згусне; узми онда 14 дека ва резанце исечена бадема, умешај га унутра а даље чини као год и напред већ што је споменуто.

46. Пуслице од ораха. Изби тврду пену од 3 беланца, додај умућујући 28 дека просејана шећера и 3 кашике сирћета и мути дуго док се не згусне; кад се згусне умешај на крупно са ножем исечених 14 дека ораја и мало ванила, а даље ради као под бројем 43.

47. Пуслице од пене. Узми 6 целих јаја, а колико су јаја тешка толико узми и просејана шећера, жуманцад у шећер помешај и ово дуго мути, додај мало ванила и тврду пену од 5 беланаца, а за тим даље поступај исто онако као и под бројем 43.

48. Пуслице од чоколаде. Узми 71 дека просејана шећера, 3 целтле чоколаде. Сад узми два тала шећера и целу истрвену чоколаду и помешај са 1 беланцем и ме-

си ножем дотле додавајући заостали шећер, док се не стврдне, додај на послетку мало ванила и прави пуслице као и под бројем 43.

49. Пуслице са поморанџом. Отри кору од једне поморанџе о 14 дека велики грумен бела шећера, мети шећер на топло место да се осуши, а суви утуци на ситно, изби од једног беланцета тврду пену, умути и умешај у њу утучен шећер, 17 грама просејана фина брашна и 10 обарених, ољуштених и утучених бадема, добро измешај једно са другим и прави пуслице.

50. Бишкоте. Између свог теста бишкоте су најлакше јело, ово желудац врло лако сварива и с тога је ово тесто најздравије, а особито за малу децу и оболелу. Овог теста има много врста, а зготовља се овако: узми 14 дека просејана шећера, мети у чинију и добро размути са 4 жуманцета а од 4 беланцета изби тврду пену па и њу умешај унутра, а умешајући и умућујући додај 14 дека брашна; кад си смесу добро умутила, начини левак од целог једног табака артије, усипи смесу унутра, постави блех са добро намазаном артијом и претискујући левак озго по артији прави бишкоте и пеци их у умерено топлој пећи један сахат.

51. Бишкоте мало друкчије. Узми 10 жуманаца и 375 грама просејана шећера и мути по сахата дуго све на једну страну док не буде као пена бузвно, додај јако тврдо избијену пену од 10 беланаца и 375 грама фина просејана брашна; кад буде добро умућено, а ти даље поступи нај као и горе.

52. Бишкоте још друкчије. Изби тврду пену од 15 беланаца и једнако избијајући додај 15 жуманаца, кору и сок од 1 лимуна, а у избијено помешај 25 дека просејана шећера, а толико исто утучена и просејана шенична скроба, промешај добро и прави овака исто бишкоте као што је описано под бројем 50.

53. Бишкоте са чоколадом. Изби тврду пену од 12 беланаца и умути у њу 12 жуманаца, 25 дека просејана шећера, 10 дека утврнене чоколаде, врло мало утучена цимета, мало са шећером утучена ванила и 20 дека шенична утучена и просејана скроба, и ово све са сировином једнако избијај, док се са свим добро не измеша, а даље поступи нај као и под бројем 50.

54. Бишкоте од лимуна. Утри кору од 4 лимуна о

шећер, и покваси шећер соком од сва 4 лимуна, сад узми 56 дека просејана шећера и умути у њега 16 жуманаца и 4 цела јајета, све на једну страну умућујући три четврти сахата. помешај растопљен шећер и сок од једног лимуна унутра и додај умућујући тврду пену од 16 беланаца, а најпосле 56 дека просејана фино брашна и пеци један сахат при умереној топлоти у добро намазаном блеху.

55. Бишкоте руски. Узми 10 жуманаца, 5 кашика просејана шевична фино брашна, на ситно исечену кору од 1 лимуна и ово у чипији са варјачом добро размути, додај тврду пену од 10 беланаца, успи ову смесу у са намазаном артијом постављен блех и пеци при умереној топлоти, кад се охлади исеци на коцке, намажи сваку коцку озго са пекмезом од трешања и прели остаклицом од беланаца са шећером, те пренеци још једном, да се остаклица осуши.

56. Бечке бишкоте. Узми 16 жуманаца, 56 дека просејана шећера, утрвену кору од 1 лимуна, 2 цела јајета и 35 дека утучена горка бадема, ово све мути по сахата дуго, додај мало утучена цимета и 56 дека просејана фино брашна, а преко брашна прели 13 дека истопљена свежа и процеђена слатка масла, размешај добро све заједно и умути тврду пену од 16 беланаца, успи смесу у добро намазан и брашном посут блех, а за тим их пеци један и четвртину сахата.

57. Бишкоте енглески. На 84 дека просејана брашна узми 2 жуманцета, и толико исто и слатка млека, колико је нужно да замесиш тврдо тесто, ког дотле меси и размешуј док год не одмекне, онда га оклагијом разви у колико тађе можеш, и са чашом повади округлу парчад, и ову на добро намазаном блеху пеци при умереној топлоти један четврт сахата дуго.

58. Карлововарске бишкоте. Разви у шерпењу коју си на ватру метула. 20 целих јаја и додај 84 дека просејана шећера и изби дебелу пену; скиви с ватре и избијај док се не охлади, мети опет на ватру а за тим их опет скиви с ватре да се охладе, у охлађену просеј 56 дека фино брашна, а додај утрвену кору од 1 лимуна и некретиво лупајући, добро измешај све заједно, од смесе начини бишкоте, посип их озго са шећером и пеци при жељској ватри 10 до 15 минута дуго.

59. Перечини са онјзлом. Узми 20 дека просејана

брашна, 125 грама слатка масла, 10 дека просејана шећера, 4 жуманцета и 33 грама омајза, замеси од овог тесто, а замешено остави на хладном месту да постоји по сахата; сад начини од теста перечиће и намажи их озго беланцетом, поспи шећером, мети у тешцију коју си добро намазала и пеци при умереној топлоти да пожуте.

60. Перечићи од лиснатог теста. На 56 дека просејана брашна, узми 2 цела јајета, 2 жуманцета, 56 дека слатка масла и 2 винске чаше бела вина, од овог замеси тесто и разви га са прста дебело да можеш од њега перечиће направити, помажи тешцију, поређај перечиће унутра, намажи их беланцетом и поспи са утученим бадемом, и пеци при умереној топлоти да буду као дукат жути; примећујем, да све што се за ово тесто потребује мора бити хладно.

61. Перечићи са куваним жуманцима. Умути 28 дека слатка масла, додај 6 куваних жуманаца, 14 дека шећера, од лимуна сока и брашна колико је пужно да можеш тесто замесити, прави перече и пеци.

62. Перече са ванилом. Узми 175 грама слатка масла, 14 дека утучена шећера, 2 жуманцета, 28 дека брашна и ванила, замеси тесто за перечиће, сави их, поспи озго са шећером и бадемом и пеци.

63. Перечићи мало друкчије. Умути 28 дека слатке масла, узми 12 куваних жуманаца, 28 дека утучена шећера, по лимуна сока и кору, 71 цитру брашна, од овог замеси тесто, направн перечиће и пеци.

64. Перечићи са повлаком. Узми 18 цлитара повлаке, 7 жуманаца, а мизерам од прилике да се може тесто замесити, мало осоли, направн перече, намажи их беланцетом, а поспи бадемом и шећером.

65. Перечићи за десерт. Узми 25 дека просејана брашна, толико исто шећера и ситно утучена бадема и 6 жуманаца, од овог замеси тесто, па од њега прави мале перечиће, поређај их по намазаној тешцији, намажи их беланцетом и поспи са шећером и мало циметом, па их онда пеци при умереној топлоти.

66. Перечићи за десерт мало друкчије. Узми 125 грама свежа и нетопљена слатка масла, умути у њега 375 грама брашна, 125 грама утучена шећера, 6 целих јаја, на шећеру утврвену кору од једног лимуна и 1 деку цимета. Од ове смесе прави перечиће, помажи их озго белан-

цетом и посипи покрупније утученим шећером, мети у намазану теписију и пеци.

67. Шпански перечићи. Изби од 4 беланцета тврду пену, умешај у њу 14 дека обарена, ољуштена и ситно исечени бадема, а толико исто и утучена шећера, промешај добро, прави перечиће, мети их на хостију и пеци у млакој пећи.

68. Перечиће. Узми 28 дека брашна, 175 грама слатка масла, 14 дека утучена шећера и једно жуманце и од овог па дајца замеси тесто и прави перече.

69. Перци од 14 дева. Узми 14 дека масти, толико исто утучена ситна шећера, 14 дека фиња брашна и 2 жуманцета, ово замеси, прави перечиће, посипи их озго са тврдом шећером заслађеном пеном и пеци.

70. Прстење од онајза. Узми 166 грама просејана брашна, 8 дека просејана шећера, толико исто свежа слатка масла, 2 жуманцета и 1 деку утучена онајза, од овог замеси тесто, разви га са по прста дебело и исечи калупом прстење, помажи га озго са размућени јаји, посипи шећером, мети у намазану теписију, а за тим их пеци при умереној топлоти.

71. Проктевски залагајићи. Узми 6 жуманца и размути их са 20 дека утучена шећера на пену, додај 10 дека просејана брашна и тврду пену од 6 беланаца, и од овог теста калупом од крофни исечи округле погачице, мети их на добро намазану артију и пеци, печене помажи са некмезом, мети друге по њима и прели са густом остаклицом од чоколаде.

72. Иверје од чоколаде. Од 6 до 8 беланаца изби тврду пену, а помешај са 25 дека утрвене чоколаде, толико исто утучена бадема, сад исечи хостију на 3 цмetra широкую и 12 цметара дугачку парчал, помажи свако парче са горњом смесом, да буде дебело као туна страна од ножа мети их преко оклагије и при млакој топлоти осуши их у пећи.

73. Крофне од чоколаде. Узми по литре млека, 6 дека слатка масла, 16 грама шећера, мало соли и 13 дека брашна и ово све скувај једнако мешајући, па мешај тако све донде, док се не почне од шернење одљунџавати, онда изручи и пусти нека се охлади, а у охлађено додај 2 цела јајета, 3 жуманцета, једну кашику нулу ванилишећера и тврду пену од 3 беланцета, те замеси лако те-

сто; сад вади са кашиком од прилике као ора велике гомилице, и на намазану и брашном посућу тепсију ређај и пеци при умереној топлоти 20 минута дуго, а печене умочи у кувану остаклицу од чоколаде.

74. Од лимуна иверје. Утри кору од 2 лимуна о грумен шећер од 25 дека и утуди га ситно, усип у чинију, додај му 2 беланцета и сок од 1 и по лимуна, те ово моти све на једну страну по сахата; исеци хостију на 3 цметара широку и 10 цметра дугачку парчад, помажи по њој горњу смесу, преви је преко оклагије и у умерено топлој пећи осуши их.

75. Звездице. Узми 18 дека просејана шећера, 25 дека просејана брашна и овог са толико жуманаца замеси да добијеш потврђе тесто, ког са по прста танко разви и са калуном као звезде исеци звездице, или друго шта хоћеш, остави да мало провене, помажи озго беланцетом и посипи са шећером, на овда пеци при умереној топлоти 10 минута.

76. Медени колачи. Узми 56 дека просејана најфинија брашна, 14 дека о 1 лимун утрта и утучена шећера, мало утучена цимета и каранфића, ово све једно с другим добро измешај, на овда замеси тесто врелим медом, да буде овако тврдо као и лиснато тесто од слатка масла, размешуј га по сахата дуго, а остави да се 3 сахата одмара, онда разви тесто са оклагијом да буде са по прста дебело, исеци га ножем на 3 цметра широку а 12 цметра дугачку парчад, посип свако парче озго на резанце исеченим бадемом, поређај по блеху и пеци их при јакој топлоти да постану рех.

77. Бадемске гомилице са чоколадом. Изби тврду пену од 6 беланцета и помешај 25 дека обарени, ољуштена и утучена бадема, 125 грама утучена шећера, толико исто истрвене чоколаде, мало утучена цимета и каранфића, узми блех помажи га воском, помећи гомилице по њему и пеци при малој топлоти.

78. Бадемске кифлице. Узми 9 дека слатка бадема, утри га са листовим убрисом и утуди са беланцетом на ситно, додај 20 дека утучена шећера а толико и беланаца, да смеша не буде са свим чврста, узми од смесе једну гомилицу, уваљај је у утучени бадем и направљ кифлице и пеци их при умереној топлоти да порумене.

79. Бадемски венчићи. Узми по киле лена, слатка

бадема, обари га, ољушти, осуши и са 8 цели јаја на ситно размути, мети у чинију, помењай све заједно, а умути једно по једно жуманце, док не умутиш 24 до 30, а после мути још по сахата да буавно буде и као пена, а додај лагаво умућујући тврду пену од свију беланаца и 10 дека фина брашна, а од ове смесе прави венчиће.

80. Прстење од бадема. Од не здраво развијеног листовог теста од слатког масла (бутертајг), од $\frac{1}{4}$ киле брашна, а толико исто слатка масла, чашом исеци погачице и мањом извади из среде погачице мању погачицу, помењи ово прстење у тевсију коју си водом поквасила, помажи их озго са размућени јаји и посипи их са на крувно утученим и исеченим, обареним и ољуштеним бадемом и пеци при средњој топлоти у пећи.

81. Ступчићи од бадема. Од 3 беланцета изби тврду пену, додај 3 жуманцета и 14 дека утучена шећера и мешај или мути све на једну страну пуну четвртину сахата дуго, умути сок и на ситно исечену кору од једног лимуна, 17 дека обарена, ољуштена и на резанце исечена цитролата и 2 до 3 кашике фина брашна, са овом смесом помажи исечену хостију а за тим пеци при умерено топлој пећи.

82. Талијанске мандоlette. Изби од 2 беланцета тврду пену и умути у њу 7 дека ситно утучена шећера, 7 дека обарена, 6 ољуштена и на резанце исечена слатка бадема, 3 дека ољуштених и на резанце исечених лешника и утврвену кору од 1 лимуна, смешај ово добро једно с другим и са овом смесом помажи 1 цметар дебело по хостији, коју си на ступчиће исекала, а озго покри их опет хостијом и пеци у готово охлађеној пећи за мало, јер мандоlette морају беле и меке остати.

83. Крофне од мушкатова ора. Узми 25 дека утучена шећера и са 3 беланцета умути на пену, а помењай са 30 дека обарена, ољуштена и на ситно утучена бадема и на трепци истрвена мушкатова ора; сад од ове смесе помењи гомалице на хостију, мети их у тевсију и пеци у младој пећи, а премажа са остаклицом од лимуна.

84. Колачи за чај. Узми 20 дека свежа, тврда слатка масла и претри га са 30 дека фина брашна да мрвасто буде, покупи у гомилу, у среди брашна начини место, усипи унутра једно цело јаје, једно жуманце и пуну кашику утучена бела шећера, које си пре брљачом размутила, осолн мало и

на брзу руку замеси и развиј тесто, мети у намазан блех, и печено исеци на дугачку парчад.

85. Ступчићи од ора. Узми на даску 28 дека фина брашна, 14 дека слатка масла, толико исто утучена шећера и 3 жуманцета и од овог замеси лиснато тесто, испреврћај га и на послетку раздели на поле, једну половину мети у добро намазан блех, а начини надев од ора овако: узми 14 дека утучена шећера, 6 жуманаца, мало ванили и добро умути, додај тврду пену од 6 беланаца и утучених 14 дека ора и надени у блеху тесто, а другом половином покриј га и пеци, исечено исеци на 6 прста широке ступчиће.

86. Ступчићи са пресним бадемом. Узми 3 беланцета и 14 дека шећера и мути, додај 14 дека фина брашна а толико исто на резанце исечена, пресна бадема, од овог замеси тесто, мети га у намазан блех и пеци га, а печено исеци на 2 прста широко комађе.

87. Ступчићи са слатким маслом. Узми 4 цела јајета, и колико су ова тешки, толико узми утучена шећера, толико исто просејана фина брашна и слатка масла, мути слатко масло по сахата да буде буавно и као пена, додај једнако умућујући једно по једно жуманце, за тим шећер, а после брашна, а најпосле тврду пену од четвр беланцета, намажи блех машћу, изручи смесу у блех да буде са прста дебела и пеци, печено изручи на артију и пусти да се охлади, а охлађено преседи на поле, једну полу намажи некмецом, а другу мети на њу и сеца ступчиће са прста широке.

88. Ступчићи од неутучених ора. Узми 28 дека утучена шећера и овај умути у 8 жуманаца, додај 28 дека ољуштених ора, толико исто крушна без семена грожђа, 4 кашике брашна, мало цимета, карамфила и од 4 беланцета тврду пену, измешај све добро, усип у добро намазан блех и пеци, а печено исеци на 6 прста широке ступчиће.

89. Ступчићи са грожђем и бадемом. Узми 4 цела јајета а колико су ова тешка толико шећера, на резанце исечена бадема, без семена грожђа и фина брашна. Шећер и јаја мути дugo да буавно буде и као пена, додај шећер и ово друго редом једнако умућујући, а најпосле мало ванила, намажи блех добро, усип унутра и пеци, а печено исеци на 6 прста широко комађе.

90. Гурабије. Узми 28 дека масти и толико меда, 4 жуманцета, 2 цела јајета, мало најгевирца и брашна од прилике толико да можеш тесто замесити; намажи тенсију, узми

мало од теста, направи дошнице, распливи их мало и горе убоди претом, поређај по тепсији и пеци. — Неки место 2 цела јајета узимљу само 2 беланцета.

91. Турски колачи. Узми једну кафену кашику слана масла и размути у пену, додај толико исто чиста меда и мути подуже, спусти једнако умућујући једно за другим 5 жуманаца, и мало од лимуна коре, ово умути, а напоследку додај једну кафену шољу фина просејана брашна и 2 кашике просејана скроба, ал ово само умешај унутра, узми тепсију, намажи је добро и пеци, а печене исеци на копкице.

92. Мушкацоне. Узми 14 дека утучена шећера у једну чинвију, 1 или 2 беланцета, 14 дека на ситно утучена пресна бадема, мало каранфића, цимета и мушкатава ора, ово све добро замешај а најпосле додај 2 кашике брашна, намажи тепсију машћу, узми за мушкацоне калуи, замочи га у брашно, узми од смесе мало и вануни калуи, пак изручи у тепсију, помажи сваку беланцетом и посипи са шећером па из тија пеци.

93. Мушкацоне друкчије. Узми 28 дека утучена шећера, а толико исто и утучена бадема и на ситно исечена ушећерене коре од лимуна, мало утучена цимета, мушкатава ора, бибера и каранфића и са беланцетом замеси тесто, а поступај као и горе.

94. Мушкацоне беле. Узми 14 дека обарена, одуштена и утучена бадема, толико исто мити утучена шећера, 1 беланце и кашику од лимуна сока, замеси тесто па прави и пеци мушкацоне.

95. Мушкацоне још друкчије. Узми 28 дека ситно утучена шећера, 2 беланцета и ово на пену размути, додај 28 дека утучена пресна бадема, шаку утучених ора и мало од земичака мрва, замеси тесто, а калуи умачи у ситни шећер, па прави и пеци мушкацоне.

96. Мушкацоне од чоколаде. Изби пену од 2 беланцета, умути у њу 28 дека утучена бадема, 1 чоколаду, 1 кашику од лимуна сока и мало коре и кашику земичкиних мрва, од овог теста прави и пеци мушкацоне.

97. Мушкацонески колачићи. Узми 25 дека просејана шећера и умути са 2 цела јајета и 1 беланцетом и мути четврт сахата, узми 25 дека неодуштена и на ситно утучена бадема, 8 грама утучена цимета, толико исто утучена мушкатава ора, 4 грама каранфића, мало цитроната, и на ситно исечене коре од једног лимуна, са 1 нуном

кашиком фина брашна, од овога свега замеси тесто и разви га по разним калупима, из њега исеци тесто, помећи га на омашеном артијом постављен блех и пеци при умереној топлоти.

98. Тортице. Узми на даску 14 дека просејана фина брашна, направи у среди њега место, мети 14 дека слатка масла, толико исто утучена пресна бадема и ситна шећера, 1 јаје, мало утучена пимета и каравџића, замеси тесто, разви с прста дебело, исеци од њега мале погачице, извади из среде са напретком, посни их шећером и бадемом, намажи и п слажи у тепсију на онда пеци.

99. Тортице друкчије. Узми 14 дека слатка масла и умути га на пену, сад на даску просеј 14 дека фина брашна, начини места у среди брашна, мети умућено масло у њега, додај 8 обарених жуманаца, 14 дека шећера, 7 дека обарена, ољуштена и утучена бадема, замеси тесто, разви га са прста дебело, раздели тесто на пола, у једну полу размеси целу цетлу чоколаде, исеци на обе пола мале погачице, а из целог теста извади из среде са напретком, сад узми прву погачу, намажи је беланцетом, мети озго на њу белу и у среду 1 вишњу из некмеза, посни шећером и бадемом, мети у намазану тепсију и пеци.

100. Кифлице са ванилом. Узми 35 центара фина брашна и про сј га на даску, начини у среди брашна место и мети унутра 14 дека слатка масла, 5 обарених жуманаца, 4 дека утучена шећера, и толико исто обарена ољуштена и на здраво ситно утучена бадема и доста ванила, ово замеси и пусти да постоји по четврти сахата, онда развиј тесто и прави мале кифле и посни их бадемом, намажи тепсију, послажи их унутра и пеци.

101. Гурабије друкчије. Узми чашу масти, чашу жуманаца и све то са финим брашном замеси тако, да тесто буде у средњу руку замешено, направи од њега лоштице, расплини их мало, а у среду мети од обарена и ољуштена бадема половину, поређај по тепсији и пеци; примећујем да их из тепсије дотле не смеш извадити, док се са свим не охладе, јер се радо распадију.

102. Стаклени сводићи. У 14 дека просејана шећера умути буавно размућена 2 беланцага, узми 2 кашике фина просејана брашна, на коцку исечену кору од 1 лимуна, ово мути цео сахат, помажи блех воском и убриши и утри артијом, помажи тестом по њему, посни га обаренам ољу-

штеним и исеченим слатким бадемом и пеци у излађеној пећи у толико, да озго добије земљачину боју и прави сведиће.

103. Галантеријске тортице. Узми 14 дека слатка масла, толико исто просејана шећера, 21 дека просејана брашна и 6 жуманаца, од овог замеси тесто и развиј га са пуне стране ножа дебело, извади чашом цогачице, помажи их озго цекмезом и испреплетај тестом, помажи их са размућени јаји, мети у намазану тегсију и пеци.

104. Картице. Узми 14 дека просејана шећера, 1 цело јаје, 4 дека слатка масла и на свтно исечену кору од 1 лимуна, замеси од овог тесто, растегни га да буде са телуће стране ножа дебело, исечи од њега картице, а по њему поређај 1, 2, или више половина обарена и ољуштена бадема, намажи блех и пеци их да буду жуте као дукат.

105. Енглески колачи. Узми 42 дека фина просејана шећера, 2 жуманцета и мало лимунове коре и од овог на дасци замеси тесто, и пусти да по сахата постоји; развиј га и исечај са калупима какве хоћеш колаче, помажи их беланцетом и посуи озго утученим бадемом и пеци у пећи.

106. Холандски колачи. Узми 21 дека слатка масла, 105 грама просејана шећера, 35 дека просејана фина брашна, 6 жуманаца и о шећер утврвену кору од једног лимуна, и од овог замеси тесто и добро га размешај, остави на хладно место да постоји 1 сахат, и разви га да буде дебело као телућа страна од ножа, са размућени јаји помажи га и посуи га на танке резанце исеченим обареним и ољуштеним бадемом, ког си мало шећером посула. Сад исечи од тог теста са два прета широко а три прета дугачко комађе, мети на блех ког си артијом изнутра поставила и пеци, пусти да се охлади и подај на трпезу.

107. Кифле од шећера. Изби тврду пегу од 5 беланаца, мети је у чинију, додај 5 жуманаца и 14 дека просејана шећера, и дувај дотле сирковином или справом што пегу избија док се не згусне, додај на шећеру утврвену кору од лимуна и 28 дека просејана фина брашна и добро размешај, прави кифле и пеци у врло млакој пећи.

108. Шпанске кифле Изби од 2 беланцета тврду пегу, умути у њу 14 дека просејана шећера, а толико исто обарена, ољуштена и утучена бадема, од ове емесе

прави кнеде, послажи их по хостију на тепсију и пеци при умереној топлоти.

109. Ступчићи од шећера. Узми 12 кашика просејана шећера, мети на даску, а кору од једног лимуна исеци на коцкице и помешај са шећером, сад изби псву од 1 беланцета и њоме замеси шећер и кору од лимуна, ал ова смеша не сме бити мека, разви као тесто, исеци од њега ступчиће, намажи блех са воском и пеци само у толико да се осуши.

110. Наулаиски ступчићи. Узми 70 дека просејана шећера, толико исто просејана фино брашна, једну кашичку утучена и просејана цимета и 12 до 15 утучених и просејаних каранфиља, од 1 лимуна и 1 поморанџе кору на ситно исечену, и ово све смешај заједно и са две кашике добра Минерка вина замеси тесто; почем ово тесто не сме бити мекано, то добро мораш назити кад га шкромпила будеш и само ћеш му толико течности дати, колико је нужно да га замесити можеш, сад разви тесто да буде дебело као телућа страна од ножа, од овог исеци са 4 прста дугачку и 2 прста широку парчад, у свако парче на среду мети обарену и ољуштену половину од слатка бадема, а блех мало намажи и у онај пар кад их усхтеп у пећ метути, намажи их озго са ошећереном водом и пеци у млакој пећи.

111. Пауте, израиљски колач. Овај колач староверци израиљски о Шуриму пеку, а зготовља се овако: узми попарена мака или утучених ораја или бадема, или можеш и од обојег заједно подједнако смешати, мало утучена најтеврца и мало бибера, ово све једнако мешајући скувај у меду, покваси даску и посип ову смесу на њу, пусти да се у вола охлади и разви са поквашеном оклагвијом, да једнаке дебљине буде и исеци са мокрым ножем од смесе коцкице, а кад се са сном охладе подај их на триезу.

Бонбони-катарцелтл.

Ове понајвише шећерцаје зготовљају, ал добро је да их и домаћица, а особито она која на селу живи и где наблизу шећерција нема, направити зга; пре свега да се бонбони-катарцелтле зготовити могу, нужно је имати плочу од мермера нашто ће се смеша изручити и на којој ће

се исећи, а друго треба имати од бакра, или жута лима казанчић у ком се шећер кува; а да знаш кад је шећер довољно укуван овако га опробај: узми држак од варјаче, умочи га најпре у хладну воду пак онда у шећер, извади напоље и замочи опет у хладну воду, не зенил се шећер више на држак од варјаче, но се даје са варјаче скинути, онда је довољно куван и од њега можеш одмах бонбоне правити.

1. Катарцелтле од чоколаде. Узми 56 дека утучена шећера и 71 центру воде, па кувај шећер све дотле док не буде овако скуван, као што је горе споменуто, усни горњу шољу пуну скуване чоколаде, промениј добро са шећером, изручи са финим зејтином на помазану плочу од мермера, растри је да буде свуда једнако, и са зејтином намазаном пожми исеци овако врућу уздуж и попречно на једнаке коцке, или дугуљасто комађе, спусти да се охлади и онда по резотини испребијај, уви их у чисту хартију и пусти да се осуше.

2. Катарцелтле од лимуна. О 56 дека шећера утри полу од лимуна, утуди шећер, кувај га и упеди од лимуна сок упутра, а даље поступај као и горе.

Овако исто прави и од поморанџе.

3. Катарцелтле надивене. Скувај 26 дека шећера, као што је речено, усни половину на плочу од мрамора и растињи здраво танко, намажи цекмезом, прели опу другу половину и исеци.

4. Ружични катарцелтл. Шокваси 56 дека шећера са једном горњом шољом воде у којој си мало грозд-боје растопила, мети да се скува а кад буде скувано усни једну кашику ружичне воде.

А овако можеш правити и од сваког ликера, ако место ружичне воде узмеш ликер.

Г Л А В А IX.

О разним сулцовима, кремевима, слатким сировима и сладоледима.

1. Сулцови, слатка питија прозрачна. Главно је при сулцовима да се морунина бешика добра изабере, истуче и растопа; за то при куповању треба пазити да је мору-

пина бешика прозрачна, бела и без тавних пега, а кад је при светлости гледиш да буде модрикасте боје. Бешику ову ваља пре свега са чистом малицом или чекићем на тврдом дрвету добро истући, да се растињи као артија и опрати више пута са чистом хладном водом, после је на мало парчад исећи, а на 17 и по грама морунине бешике узима се 10 кашика чисте воде, кувати треба у чистој шерисњи при умереној топлоти и побирати пену дотле, док се сва бешика не истопи. За сулпове са млеком прављене тако мораш укувати морунину бешику, да 17 и по грама 7 дека течности даде.

Осим морунине бешике има још две ствари или робе, које се у дућанима продају и од којих се слатка и кисела питија лакше слеђавајући, — тако звана „Гелатина“ и „Агар-Агар.“ Гелатина ништа друго није но фино зготовљено тукало од живинских костију; ово се продаје у плочама прозрачно беле, отворено жуте и лепе румено црвене боје; за слатка питија само најфиније каквоће купуј, а на 1 литру течности узима се у лето 45 од 50 грама, а у зиму довољно је 40 грама. Гелатину исеци маказама на ситну парчад, и кувај у новом каласаном зонпу са $\frac{1}{4}$ литре воде или вина у пећи, ал је често мешај и побирај пену, која се по површини лонца подигне — добро три четвртине сахата, скувану процеди кроз убрус и са направљеном течношћу добро измешај. За кремове много мање треба гелатине, обично за 1 калуп средње величине узима се 20 до 30 грама.

Агар-Агар или Цилопска маовина, која по крају Архипелашког мора расте и из источне Индије осушена овамо долази, бело жућкасте је боје и продаје се у шипкама од 32 центара дугим и 3 центера дебелим, шипке ове су шупљикаве и врло лаке; накваси их у хладној чистој води по сахата да набубре, нацеди их и исеци на мало комађе, нали воде и кувај у пећи дотле, док се сва не растопи, процеди кроз убрус, усни у направљену течност и добро промешај.

Ове последње две робе премда су у употреби и јевтиније стају, ипак нису тако сигурне као морунина бешика а нису ни тако добре, јер Гелатина има чудан мирис који гурман одма осети, а Агар-Агар није довољно опробан те с тога и саветујем, да се свако придржава само праве робе.



1. **Од чоколаде.** Скувај 6 комада — целтан — добре чоколаде у 71 плитре добра скоруша — оберста, — додај 105 грама ситно утучена шећера и са бркљачом размунуј га, кад се почне згушњавати додај 26 и по грама у млеку растоњене морунане бешике, промешај добро, углави калуп у ситан лед, усли у њега смесу, покриј калуп заклопцем, мети и на њега леда и остави да мврно стоји 2 до 3 сахата; кад га усхтеш на трезу дати, извади калуп из леда, замочи га мало у врућу воду обриши убрусом, и нажљиво изручи на чинију.

2. **Од лимуна.** О 42 дека шећера отри кору од 3 лимуна и исцеди сок од 10 њих и процеди га кроз често сито или чист убрус преко шећера, а додај на 71 плитру чисте воде и кад се шећер истопа, усли 35 дека у води растоњене морунане бешике и ово кроз чист убрус процеди, а даље чини као и горе.

3. **Од поморанџе.** О 28 дека шећера утри кору од три поморанџе али нажљиво мораи трти, да неби дубоко захватила и ону белу корицу која је испод жуте, тако дакле само овалити утри, мети шећер у чудају и преко њега исцеди сок од једне поморанџе и 3 лимуна и додај 35 плитара воде, ако не би довољно било слатко, додај шећера, а помешај унутра 26 и по грама растоњене морунане бешике и добро промешај, кроз чист убрус процеди и мети у калуп да се упитајаше.

4. **Од бадема.** Обари 56 дека слатка бадема и до 20 комада горка и ољушти их, мети их у свежу хладну воду да постоје, да бели и крти остану, извади их напоље и добро утри убрусом, и утуци их у тучаном авану; на тесто немој заборавити кад кад по мало воде додати, да

не би бадем и тесто зејтинасто постало, мети у порцелански суд, усипи преко бадема 106 цлитра хладне бунарске воде и сребрном кашиком размути и кроз убрус протерај, што протераш још два пута преко бадема прелиј и мазо претискујући гледај да сав бадем протераш, ово млеко од бадема са 42 деке просејана бела шећера размути, са 35—44 грама ра топљене морунине бешике, која се мора тако укувати, да само 5 кашика течности добијеш, помешај, и опет цело кроз убрус процеди, усипи у калуп кога си у леду оставила и пусти да се упитијаше.

5. Од ванила. Окувај 71 цлитру добра скорупа — оберста, — скуваног скини с ватре и пусти да се охлади, сад узми 175 грама шећера и са 2 и једну четвртину грама ванила на ситно утуци и у лонцу са 9 жуманаца добро размути, усипи скоруп унутра и добро промешај, примакни к ватри и са бркљачом доње размућуј, док се не почне згушњавати, онда преручи у други чист лонац и догле мешај док се год не охлади, и да се не би прогрушало, на послетку додај 16 и по грама у млеку растопљене морунине бешике, промешај добро, усипи у калуп и пусти да се упитијаше.

6. Од пресне кафе. Узми 21 деку од најбоље зелене кафе, мети у чинију за чорбе и прели са 71 центилитром кључале воде, покри заклопцем и пусти да постоји 1 сахат, процеди кроз чист убрус, додај сок од 8 лимунова и 28 дека ситна просејана шећера, да се овај истопи, а најпосле додај 35 грама растопљене морунине бешике и процеди кроз чист убрус, за тим усипи у калуп и пусти да се упитијаше.

7. Од пржене кафе са млеком. Узвари 106 цлитара добра скорупа — оберста, — попржи 21 деку добре кафе и онако ознојеву сасипи је у узварен скоруп, покри са поклопцем и остави на страну да се сасвим охлади, онда опеди скоруп са кафе, и са 8 жуманаца и 35 дека ситно утучена шећера са бркљачом добро размути и кроз чист убрус протерај, мети на врућ пенео и биј догле сирковом метлицом док се не почне згушњавати, које ће од прилике 5 минута трајати; а почем се жуманца при бијењу пене, а то проузрокује да можеш приметити кад се почне згушњавати, то опробај претом, осеташ ли да је смеша вредна да не можеш топлоту издржати, то скини са ватре, мети на лед и биј док се поставе млаки, онда умути у

лето са 35 грама, а у зиму са 26 грама растопљене морунине бешике, која мора укува на бити да само 6 кашика течности добијеш, процеди кроз сито, кад се са свим охлади, усни у калуи која си у лед укувала, па нека постоји 2 сахата.

8 Од руже. Набери расцветале руже, поткидај са цвета лишће, узми од тог лишћа 6 дека, коју каи од грозд-боје и попари разбистреним скуваним шећером, покри добро са заклопцем и остави на страну, кад се са свим охлади а ти процеди кроз мокар убрус у порцелански суд, са 18 цлитара трешњеве ракије — Kirschwasser — а толико исто и дестилирате ружичне воде, помешај са соком од 2 лимуна и 44 грама растопљене морунине бешике и усни у калуи, к г си у лед урoвља да се уштијише, које ће два сахата требати.

Овако можеш правити и од другог ког хоћеш цвета које је за јело, као: од каранфила, љубичице, багрене, поморанџе и још много других.

9. Од вишања. Узми лепих, зрелих вишања, поткидај им петељке, опери их, угуци у авану заједно са коштицама и сок од њих испеди. На 71 цлитру сока узми дестилираног сока од три лимуна, 42 дека просејава шећера и овог са 18 цлитара воде дотле кувај, док не почне у врењу густе кашње избацити, помешај са соком од вишања и лимуна, а додај 35 грама растопљене морунине бешике, процеди кроз убрус и усни у калуи да се уштијише. Тако исто готови и од трешања.

10. Од младих простих кајсија. Узми зрелих и сочних младих простих кајсија, убриши их добро убрусом, повади из њих коштице, мети их у добро кавајасану шерпењу, од прилике на 16 повећих кајсија усни 71 цлитру воде и пусти да се добро скувају, онда их протерај кроз сито, додај сок од 3 лимуна, 42 дека шећера која у 18 центилитра воде на густо скувај и прели преко сокова, и 35 грама растопљене морунине бешике мешај унутра и још једном процеди, усни у калуи, па онда остави нека постоји на леду да се уштијише.

11. Од бресака. Узми по киле шећера и скувај у три осмине литре воде, обари цеву са њега — шишуј, — сад у овом скувај 10 до 12 ољуштених бресака са ољуштеном језгром од коштаце али из тија да замекну, замекнуте повади са оцедујућом кашиком нашоље, и мети на сито да

откашљу и да се охладе, а течност у којој су се кувале процеди кроз убрус, и кад се охлади додај му сок од једног лимуна и 6 дека растољене морунине бешике и једну четвртину литре бела вина, и добро промешај, усни један тавањ од ове течности у калуп у лед уровљен, па кад се следи, поређај полу бресака по њему, прели течносту, пусти да се следи, поређај другу поховину и прели заосталу течност и пусти да дуже времена у леду постоји. Овако исто прави и од великих кајсија.

12. Од дгуња. Расеци дгуње на четворо и скувај их у води на нека преноће, сутра дан оцеди чорбе за две чаше, додај 1 и по чашу ситно утучена шећера и мети да се кува, а кувај дотле, док се кад канеш коју кап на тањир од овог не почне одљушњавати, кад се мало охлади усни у чаше или у калуп.

13. Од јагода. Отреби 56 дека од са свим зрелих јагоде, а 14 дека шећера са мало воде прокувај да густ буде, и прели онако вријућег преко јагода на нека преноћи. Сутра дан смесу ову кроз често сито протерај, 28 дека просејана шећера разбистри и обојадими га мало са грездбојом, па онда процеди у порцелански суд, додај кроз упијајућу артију процеђен сок од 2 лимуна, 44 грама растољене морунине бешике и сок од јагода, промешај добро и процеди још једном кроз чист убрус, усни у калуп ког си у лед уровила и пусти да се уштијаше.

14. Од сунце, малине. Узми сунца, отреби их и кроз убрус процеди; па 71 цитру сунце узми сок од 4 лимуна и 21 деку утучена шећера, који се мора у соковима сунце и лимуна истопити и 35 грама растољене морунине бешике, ово добро измешај и кроз убрус процеди, усни у калуп и пусти да се уштијаше.

15. Од рибизла. Узми 56 дека великих зрелих рибизли, окурви их и процеди сок од њих, сад узми 42 дека утучена шећера и са 35 цитре воде укувај га на густо, додај сок од рибизла и добро промешај па пусти да се мало охлади, а у охлађено усни 35 грама растољене морунине бешике, промешај добро и процеди кроз убрус, ако желиш да га сулц са свим прозрачан буде, а ти га више пута кроз убрус процеди; усни у калуп и пусти да се уштијаше.