

16. Од ананаса. Узми или један велики или два мала ананаса и исеци их на танке кришке, а 42 деке ситна шећера са 71 цлитром воде само мало укувај, спусти кришке унутра и пусти да се само за 2 минута прокувају, скини с ватре и остави добро поклоњене на страву. Кад се са свим охладе, процеди кроз здраво често сито и помешај са процеђеним соком од 2 лимуна, 44 грама растопљене морунине бешике. Сад урови калуц који је избијен као ананас у лед, успи смесу у њега и пусти да се уштијаше.

17. Од пунча. Исеци сок од лимуна, процеди га кроз убрус, на једну чашу лимунова сока узми 4 чаше утучена шећера, по чаше рума и 3 чаше скуване од нарица воде, (ову зготови овако: узми пирница, прекруши га у звану и нали млаком водом, а кад се охлади, а ти онда воду процеди од њега) и ово све мети у суд за чорбе, мешај често да се сав шећер растопи и додај 52 и по грама растопљене морунине бешике, промешај добро, процеди кроз убрус и успи у калуц, који си у лед уровила и пусти да се уштијаше.

18. Од тонајског вина. Узми 1 бутелу тог вина и 28 дека шећера, скувај са 18 цлитара воде густу чорбу и успи у вино, оцеди унутра сок од 5 лимунова и 35 грама растопљене морунине бешике, па процеди кроз убрус више пута, да буде прозрачно.

Овако исто можеш правити и од малаге, мушкатског и другог слатког вина, па шта више и од самог шампањског, као и од ликера.

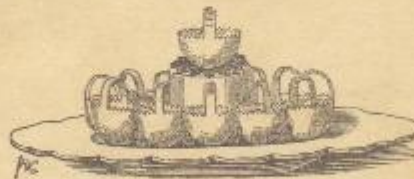
19. Од златне-гданске воде. (Danzinger Goldwasser). Разбистри 375 грама шећера, процеди га са 44 грама растопљене морунине бешике, једну четвртину литре златне гданске воде и соком од једног лимуна а додај на мало комађе исечена права златна телеја један или више листовна, успи у калуц ког си у лед уровила, и мешај га док се не почве згушњавати и пусти да се уштијаше.

Ову златну воду можеш добити у свакој бакалској трговини.

20. Од млека. Узми $\frac{1}{4}$ литре пола скорупа а пола млека, и скувај са 18 дека просејана шећера и мало исечене коре од лимуна и пусти да се охлади; кад се већ по готову са свим охлади, повади лимунову кору, умути најживо да се не прогруша, $\frac{1}{4}$ литре бела вина и једну

кашику лумунова сока, 16 грама растопљена гелатина и мутити непрестано још 10 минута и успи у калупи пак пусти да се уштитијаше.

21. Од бадема шарен као шаховска даска. Узми 28 дека обарена и ољуштена слатка и неколико језгара горка бадема, па утупи их у жутом авану на ситно, успи у нов лонац, прели преко њега 106 цлитара вријућа млека и брљачом размути, а размућено процеди кроз убрус у добро калајисаву кастролу, додај толико шећера, колико хоћеш да слатко буде и по меуне ваниле, примакни к ватри и пусти да се из тија четврт сахата кува, а на послетку додај 35 грама растопљене морунине бешике и процеди кроз убрус, па често мешај да се горе кајмак не ухвати и успи у чинију од порцелана на четир угла, коју си урвила у ситан лед и пусти да се уштитијаше; кад се добро уштитијаше, онда исеци питије на девет преко и уздуж једнаких четвороуглица, из првога горњег реда извади сваку другу флакицу из другог и свију редом, ал тако да између две увек једна празна остане, новађене коцкице мети поново у кастролу, скувај их са две целтле утрвене чоколаде пусти да се охладе и са свим охлађено успи у празнице, које се налазе у порцеланској чинији и пусти да се уштитијаше на леду. Тако ћеш добити слатко питије, шарено као даска од шаховске игре.



22. Од поморанце корпе слатким питијама испуњене. Узми 12 подједнаких поморанаца, које имају са свим здраву кору и исеци од њих корпе, крајеве од корпи на-репкај да укусије изгледају. извађено сало — месо — од поморанце испеди и кроз убрус процеди, а корпе мети до употребе у хладну воду. Сад узми 42 дека шећера и при ватри растопи га, а са грздобојом или коченилом обојадиши процеди кроз густо сито и кад се охлади, додај 52 и по грама растопљене морунине бешике и сок од по-

моранаца помешај; сад изручи корпе на чист убрус, изврни их и ону малу рупу где је цвет стајао замажи слатким маслом, мети их у сито и ово укопај у ситно утучен лед, сад успи горњу смесу унутра и пусти да се уштијеше. Кад усхтеш на трезу дати, а ти у среду чивије изручи из калуна сладолед, а око њега и горе по њему поређај корпе.

О кремовима..

(Оно што је о сулцовима речено важи и за кремове, јер и ово су сулцови, само што нису провидни.)

1. **Од ванילה.** Узми 35 грама морунине бешике, 35 цлитре воде и 2 кашике шећера и укувај да остане само 18 цлитре, ово процеди кроз убрус и остави на страну. Сад узми 71 цлитру млека и комад ванילה, мети на ватру или на штедљиво огњиште на нека проври, за тим узми 14 дека просејана шећера и 8 жуманаца и умути их да се згусну, а млеко сипај помало на умућена жуманцад и умућуј на примакни к ватри да из тија ври, за тим сквни с ватре, процеди у други чист лонац додај скувану морунину бешику и мути док се ова сва не растопи, покваси калуи или хладном водом или свежим од бидема ујем, затрпај га у лед а можеш и у хладну воду, али ову мораш често мењати и пусти да се уштијеше, уштијесано извади, погрузи калуи у врелу воду а крем изручи на чивију.

2. **Од чоколаде.** Ово зготовљај тако исто као и од ванילה, само кад у млеко метеш ванילה, мети и утрвену чоколаду и кувај и чина дађе као и са горњим.

3. **Од поморанце.** Умути 25 дека утучена шећера са 8 жуманаца на пену и додај умућујући о шећер утрвену жуту кору од једне, а сок од три поморанце и по литре бела вина, ово при умереној топлоти бриљачом у новом лонцу мути док се по готову не скува, сквни с ватре и пусти да се охлади помешај и тврду пену од 6 беланаца, а на послетку 3 дека растопљене морунине бешике, урочи калуи у лед, сасни смесу унутра и остави на нека се уштијеше.

4. **Од лимуна.** Мети чивију на млако штедљиво огњиште, разби у њу 8 целих јаја и 7 жуманаца, додај 25 де-

ка утучена шећера и од овог изби тврду пену, додај умућујући о шећер утврвену кору од 2 лимуна а сок од њих 4, сквиши с ватре, додај 17 и по грама растопљене морунине бешике, бркљачем мути док се не почне згушњавати, онда усви смесу у уровљен у леду калуп и остави на нека се упитијаше.

5. Од лешњика. Узми 56 дека лешњика, извади из њих језгро, попари их, ољушти пак мети у хладну воду да постоје, извади мало папоље и утуци, али додај мало ружичне воде и тако чини док све не утучеш, прела утучено са три четвртине хладне воде, процеди ову смесу кроз убрус више пута сипајући процеђено; у процеђено додај 20 дека просејана шећера и 4 дека растопљене морунине бешике, усви у калуп у леду уровљен и бадемским зејтвом помазан и пусти да се упитија.



6. Од мака са бинкотским тестом. Пре свега замеси тесто као што је речено под бројем 50. и 53. само с том једном разликом, што ово тесто немој сипати у левак од папира, но просто усви у намазан блех и пеци, а печено исеци на толико дуго комађе, колики је и калуп за крем, па онда остави на страну, а можеш узети и треће тесто под бројем 54. па га обојадисати са грозд-бојом првено и пеци. За тим онда узми 106 центилатре добра скоруца и избиј од њега тврду пену, мети на сито да течне честице отканју, а кад сав скоруп тако у тврду пену претвориш, а ти онда умешај у пену 175 грама кроз често сито просејана шећера, и 4 и по грама на здраво ситно утучена ванила и 35 грама у млеку натопљене скуване и процеђене морунине бешике, усви ово у уровљен у лед калуп и пусти

да се уштија, кад усхтеш на трпезу дати, извади калуи из леда, замочи га у врућу воду и изручи на повећу чинију, сад узми исечену бишкоту и поређај је прво унаоколо и то тако, да једно парче беле дође уз ону са чоколадом а до ове црвено, а горе тако исто у виду звезда помећи и подај на трпезу; овај крем можеш и без бишкота дати.

7. Од бадема. Обари и ољушти 26 дека слатка, а 9 дека горка бадема и утуци обоје, додавајући мало хладне воде, на ситно, управо да се направи као тесто и да не буде крупичасто и помешај их у по литре врућа скорупа, — обари га — на нека постоји неко кратко време, пропеди за тим скоруп кроз често сито, додај 25 дека утучена шећера и 25 до 30 грама растопљене морунине бешике, и мешај на леду док се не почне згушњавати; онда брзо по литре на пену избијена скорупа умешај унутра, успи у калуи уровњен у лед и пусти да се уштијише. Овако можеш направити и од ораја.

8. Од кестена. Узми 25 дека кестена, ољушти, опари их и слухти са језгре кору, па их скувај у три осмине млека да буду мекани, али додај пола меуне ванила у млеко, протерај ово све кроз сито и помешај их при ватри са четврт литре скорупа, 4 жуманцета, 20 дека утучена шећера и 25 грама растопљене морунине бешике и неколико кашка мараскино ликера, сад скини с ватре, мети на лед и дотле мути док се не почну згушњавати, а онда на брзу руку умути тврду пену од по литре скорупа — оберста — и успи у калуи уровњен у лед, ког си намазала свежим зејтином од бадема и пусти да се следи.



9. Од великих кајсија. Узми 10 до 15 лепих, зрелих великих кајсија, ољушти их и протерај кроз сито, а ако не би доста меке биле да се протерати могу, скувај их у мало

воде, пропећену смесу помешај са 25 дека просејана шећера и додај 3 дека растоњене моруњине бешике, мешај ову смесу четврт сахата дуго, а на брао умешај у њу тврду пену од три четврти литре скоруна — оберста, — усни у уровљен казун кога си намазада бадемским зејтином и пусти да се уштитише; овако прави и од бресака.

10. Од гуња. Узми 1 казу лепих гуња, олушти их и одмах баци у хладну воду, кад си их све олуштала, узми их из воде и мети у добро напаласану шерпешу и усни на њих толико воде, да покривене буду, покри их заклопом и кувај, а скуване усни у чинију. Сутра дан опеци сок са њих и процеди кроз убрус, и придодј уз свако по литре сока по 45 грама моруњине бешике и 275 грама утучена шећера, па пусти да се кува док се моруњина бешика са свим не растопа, а обирај пену која се диже, склони с ватре, процеди још једном кроз убрус и умути у њу по литре скоруна — оберста и догле муту, док се са свим не охлади, онда је усни у казун уровљен у лед, ког си чистом водом поквасила и пусти да се уштитише.

11. Од рибизла. Узми 1 и по литру окружени рибизла и 1 литру сунце — хмберн, — на их протерај кроз сито, а сок са 3 дека моруњине бешике и 27 дека сјтва шећера помешај и додај тврду пену од $\frac{1}{4}$ литре скоруна — оберста — унутра, усни ову смесу у казун, ког си у лед уровила и пусти да се уштитише.

12. Од марасхина. Узми $\frac{1}{4}$ литре скоруна — оберста, — 2 пела јајета, 4 жуманцета, 20 до 23 дека шећера и ово при слабој ватри укувај да се згусне, али додај кад приметаш да се згушњава, 3 дека растоњене моруњине бешике, склони с ватре и муту једнако док се не охлади мети на лед, усни виску чашу марасхина унутра и муту док се не почне згушњавати, сад на брзу руку умешај унутра тврду пену од по литре скоруна и усни у уровљен у лед казун да се уштитише.

Овако можеш и од другог ликара правити.

13. Од ананаса. Узми један ананас, олушти га и ветри га на трепаци и помешај са по шоље воде и 25 дека утучена шећера, а пусти да се за неколико минута прокува, прокувано протерај кроз сито и са 3 дека у врућој води растоњеном моруњином бешиком добро помешај, а додај 1 литру тврде пене од скоруна; усни ову смесу у

калуп уровњен у лед, кога си свежим бадемским зејтином намазала и пусти да се уштитише.

14. Од јагода. 2 до 2 и по литре свежих шумских јагода протерај кроз сито и са 375 грама утучена шећера, 3 дека растоњене морунине бешике, помешај и на леду мути док се не почне згушњавати, а онда набрзо умути тврду пену од 1 литре скорупа, усни у калуп уровњен у лед и пусти да се уштитише.

15. Од сунце. Прави се исто онако као год што се прави и од рибизла.

16. Руски. О 25 дека шећера утри кору од 2 лимуна и 1 поморанџе, или од 3 лимуна, утуди шећер и исцеди сок преко њега, а додај 25 грама растоњене морунине бешике, по литре добра стара бела вива, 8 жуманаца и 4 цела јајета, мети ово у суд у кључалу воду и дотле бркљачом лунај, док се не згусне, додај му још 25 дека утучева шећера, извади напоље из воде и лупај док се са свим не охлади, а кад се охлади, брзо умути тврду пену од 1 литре скорупа и једне четвртине литре арака, усни у уровњен у леду калуп и пусти да се уштитија.

17. Од кафе. Испири 21 деку од најбоље мока кафе да добије отворено мрку боју; међу тим док кафу пржиш, ускључај $\frac{5}{10}$ литре добра млека и онако кључало прели преко иржене кафе, покри и пусти да се са свим охлади. Охлађено млеко процеди са 8 жуманаца, 21 деку утучена шећера узмути и унутра усни 35 грама добро скуване морунине бешике, све то кроз сито процеди, мети на лед и дотле мути, док се не почне згушњавати, а ти на брзу руку мути тврду пену од 1 литре скорупа усни у калуп, ког си у лед уровила и пусти да се уштитише.

Слатни сирови.

1. Од јабуна. Узми пакисели јабука од боље каквоће, и скувај их да сасвим мекане буду, а скуване протерај кроз сито и помешај их са соком од 1 или два лимуна, на сваки 56 дека овог сока помешај 56 дека утучена шећера и дотле кувај, док се смеша не почне од кашике одљушњавати, онда усни у поквашен тањир од чорбе или калуп, пусти да се охлади и изручи на нашир, мети у горњи рерн да се мало осуши и увиј у артију.

2. Од крушана. Узми 168 дека сочних крушака, ољушти их и исеци на кришке, а узми 56 дека накселих јабука те ољушти и исеци на кришке, и скувај их у мало воде да буду здраво меке, протерај их кроз сито и умешај мало лимупова сока; узми сад на сваки 56 дека смеси 56 дека утучена шећера, и скувај ово у добро окалјисаној шериењи једвако мешајући дотле, док се не почне од кашике одљушњавати, онда усни у тањире или калупе које си хладном водом поквасила, на пусти да се охлади, мети их у горњу рерну да се мало осуши, завиј у папир и остави их на сувом месту.

3. Од гуња. Скувај 7 великих гуња да мекане буду, али добро ваља назити да не попуцају, да неби јако водене биле, повари их напоље, пусти да се охладе, и са сребрном кашиком, а никако ножем, ољушти их, и протерај кроз сито, на 56 дека гуња узми толико исто утучена шећера, а шећер мораш укувати — шинговати, — у укувани шећер помешај протеране гуње и умути, мети на огњиште и дотле кувај док се не почне од кашике одљушњавати, покваси суде у које ћеш их усути са водом, усни још вруће унутра, пусти да се охлади, охлађено мети у горњи рери да се мало просуши и суши га више дана на ваздуху; овај сирац можеш и обојадисати.

4. Од гуња друкчије. Са свим зреле гуње ољушти, извади из њих семе и семевову кућицу, обари, да меке буду и протерај кроз сито, узми толико исто шећера колико имаш протеране смеси од гуња, помешај заједно а даље поступај као и са овим неољуштеним.

5. Од гуња још другчије. Скуване гуње пропеди кроз сито, и колико је тешка смеша од гуња, толико исто узми утучена шећера, помешај заједно и кувај једвако мешајући све доде, док се не почне од кашике одљушњавати, а даље поступај као и са јабукама.

6. Од шљива. Поступај тако исто као и са кајсијама само шљиве пре скувај и процеди куване.

О сладоледима.

Зготовити сладолед није никаква вештина нити је мучно, кад при руци имамо сирзве у којима ћемо га зготовљавати, а те справе ове су:

1. Од цива или од јака блеха округла, 31 центиметар од прилике висока и 15 центара широка кутија са за-

клопцем, који се може зашарафити и који има чврсто утврђен округли држак; у овој кутији се сладолед слеђава, кутија ова за мање друштво и мању породицу може и мања бити.



2. Дрвен или од јака пина суд за лед, овај мора у толико шири бити, да кад кутију у среду њега сместиш, још са педља празна места остане где се лед мете, а на педу мора имати руну у коју славина дође да се кроз њу отопљена вода отаче.

3. Лопатица од тврда дрвета, коритасто издубљена, 7 до 10 центера широка и колика је кутија висока, да може у кутију стати, не сметајући ни мало кад се зашарафи.

Кад сладолед као што треба умућен буде а ти га сасни у кутију, а ову мети на лед, али тако да јој заклопац нише леда дође, а то ћеш са истим постићи, ако по поду суда најпре утучена, осољена и са салитром помешана леда метнеш; сад узми леда довољно, истуци га, осоли и са салитром измешај и свуд унаоколо око кутије добро са дрветом наби, кад будеш суд са ледом нанувила, подигни га на клуну, узми држак од кутије и почни брзо кутију у леду окретати, окрећи је тако по четвртине сахата, сад отвори кутију и са лопатицом састружи улеђево по зиду од кутије, мешај опет све дотле док се сва смеша не следи, што брже кутију окрећеш то се брже и смрзава, кад видиш да је смеша бутераста, гинка али ипак тврда, онда извади лопатицу напоље и са сребрном кашиком скупи сад сладолед у среду кутије, да неби са свим следио се, а ако га усхтеш одма служијати, а ти укусно по тањирају усни; сад се обично сладоледи у калупима начињени служе, тако узми калуп и кад се сла-

долод добро следно, успи га унутра, мети на лед, па нека још мало постоји да се слегне и калуи свуда унаоколо испуни, а кад га ухватеш из калуи и трести, а ти замочи убрис у кључалу воду и обави калуи с њим па онда наручи на чинију, или раствори калуи, почем и таквих калуи има, који се могу отварати.

Сладоледи или су од млека, или пак од разних сокова од воће.

Сладоледи са мленом.

1. Од ванила Узми једну мауну добра ванила, посеци је за малу ситну парчад, и кувај је 8 минута дуго у $\frac{6}{10}$ литре добра слатка млека и пусти после да се охлади; међу тим размути у шерпењи 8 жуманаца са 35 дека просејана шећера, и мути једну четвртину сахста дуго, додај умуђујући са напилом скувано млеко, мети шерпењу на ватру и дотле мешај, док се јаја не згусну и смеша врети не почне, за тим је скини с ватре и процеди кроз сито у чинију, и дотле мути док се са свим не охлади, охлађено успи у кутију и даље поступај као што је већ у уводу речено.

2. Од чоколаде. Узми 1 литру скоруна — обрста, — исеци у њега на ситно по мауне ванили, додај 25 дека шећера и узвари оно, оцеди и пусти да се охлади, умути при ватри 12 жуманаца, 25 дека утрвене fine чоколаде и додај процеђен скорун, да се згусне, згуснуто скини са ватре и мути док се не охлади, успи после у кутију за сладолед, а даље поступај као што је већ и напред речено.

3. Од чоколаде друкчије. На 71 цитру најбоља скоруна — обрста — узми 6 целти fine чоколаде и скувај, додај 105 грама утучена шећера и дотле кувај и са бркљачом мути, док се сва чоколада не истопи, пусти је за тим да се охлади а охлађено успи у сладоледску кутију.

4. Од кафе. Узми 125 грама испржене и утучене мока кафе и овако врућу успи у 1 литру пријућег скоруна — обрста, — покри суд заклопцем и пусти да постоји 1 сахат дуго, сад оцеди скорун кроз сито, процеди га и додај 19 дека утучена шећера и 10 жуманаца, па са бркљачом при ватри дотле мути док се не згусне, згуснуто процеди још једном кроз сито, мути док се не охлади а охлађено успи у сладоледску кутију; а можеш правити без да кафу утучеш, но овако пржену саси у скорун.

5. Од кафе друкчије. Скувај толико јаке црне кафе колико је нужно, избистри је са бешком од моруне, оцеди је да чиста буде, додај довољно утучена шећера и мало ванила, па кувај још мало, скини с ватре и кад се охлади успи у сладоледску кутију.

6. Од лешњика. Узми 14 дека ољуштених лешњика, обари их и сљушти с њих мрку кожу, па их утуци с мало скорупа на ситно; сад изби пену од 6 беланаца, додај по литре скорупа — обрета — и лешњике као и 33 деке утучена шећера, и при ватри дотле са бркљачом тркљај је, док се не почне кувати, скини с ватре и тркљај је док се не охлади, протерај кроз сито и успи у сладоледску кутију.



7. Од бадема. Тако исто готови као и од лешњика, а кад се следи узми калуи, успи унутра и овлаш испритискуј сребрном кашиком да се калуи свуд нацуну, изручи па чинију а унаоколо украси са шећерним посластицама.

8. Од ликера. Узми 16 жуманаца и са 375 грама утучена шећера разби их у пену, додај разбијајући мало по мало литру скорупа — обрета и при слабој топлоти мешај док се не згусне, онда скини с огњишта, успи унутра пуну винску чашу ликера марасхино, од ора, ванила, руже, трешања и од ког другог и мешај док се не охлади, а охлађево успи у сладоледску кутију и поступај даље као обично.

9. Од свезних јагода. Размути 16 жуманаца са 42 деке просејана шећера на пену, успи унутра 1 и једну десетину литре скорупа — обрета — и при ватри кувај док се не почне згушњавати, онда скини са ватре и мешај док се не охлади, успи у сладоледску кутију да се добро и јако смрзне,

а у смрзнуто помешај 3 десетине литре кроз сито протера-них јагода, успи у чаше, посуи их са соком од јагода и са помешаним шећером смути. Овако исто прави и од сувица, свежих кајсија, бресака и ананаса.

Сладоледи од свежа воћа.

1. **Од лимуна.** О 56 дека шећера утри кору од 3 лимуна, растопи шећер у три четвртине литре воде, додај једну чашу добра бела вина и сок од 6 до 8 лимунова, помешај добро и успи у сладоледску кутију; овако исто прави и од поморанџе.

2. **Од јагода.** Узми 1 и по до 2 литре свежих шумских јагода и протерај их кроз сито, и ослади их са 250 до 375 грама у мало хладне воде растопљена шећера, уцеди сок од 1 лимуна, смешај све заједно и мети у сладоледску кутију, ако не би имала свежи јагода, а ти узми пекмеза од њих и разбистри са вином и лимуновим соком, а овако прави и од сувица и рибизла.

3. **Од трешања.** Узми 1 литру трешања, повади из њих коштице, излупај $\frac{1}{4}$ од њих и повади језгру, додај их трешњама и утуци у тучаном авану, мети их у чинију са по киле у води растопљена шећера, и четврт литре воде смешај и нека постоји један сахат, пр-пусти ту смесу кроз сито и успи у сладоледску кутију. Овако прави и од вишања, а ако не би имала свежих трешања и вишања а ти узми пекмеза и разбистри га вином.

4. **Од бресана.** Узми 15 од 16 здраво зрелих бресака, расцепи на пола, повади коштице и процуети их кроз сито и помешај са соком од 1 лимуна, чашом бела вина и по киле у води растопљена шећера и добро умути, успи у сладоледску кутију и прави сладолед, Овако можеш и од великих кајсија правити.

ГЛАВА X.

О разном врућем и хладном пићу.

1. **О кафи.** Отачаство дрвета кафе је Абисинија, где се и данас још читаве шуме дрва од дивље кафе налазе, одатле је прешла у Арапску, а одавде се расплодила и даље; стабло од кафиног је дрвета, право и вито, а нарасти 4 и по до 9

метара високо и може бити 12 до 18 метара дебело, лишће му је налик на лавориково и увек зелено, а цвет бео, дугог века није јер једва 12 до 15 година живи, цвета у години два трипут, у месецу марту, априлу и мају ал само овај последњи цвет доноси плода и бере се кафа од децембра до фебруара, зрно или се одмах на сунце мете да месо од њега однадне, или се вештачки сљушти. Најбоља је кафа 1. Мока, која из Арапске к нама долази, и онај се за гретног може држати који праву моку ције, зрно је у ње мало, округласто сивасто жуте боје. 2. Јава, Батавија и Шерибон, са великим дугим створено-жутим или мрким зрном, од ови је најбоља мрка Јава 3. Суматра са пљоснатим, крупним, угасито жутим или мрким зрном. 4 Бурбом са прилично ситним отворено-жутим дугуљастим зрном. 5. Целон са крупним жућкасто-зеленим зрном. 6. Манила као и Јава ал ретка. 7. Порторико, Доминго и Јаманка, има средње модро-зелено зрно; и из Америке добијамо кафе ал нису добре каквоће, међу њима најбоља је Костарика налик на Јаву.

Много зависи да кафа добра и снажна буде од пржења кафа, најбоље је пржити у справама затвореним, а добра је како пуцати почне; свагда је снажнија и од бољег мириса она кафа која је утучена, него она која је млевена, али најбоља је и најснажнија онда, кад се у онај мах утуче кад нам треба.

Да добру кафу скуваш, престави лонац са водом к ватри и кад ова ускључа, успи кафу унутра, променај добро и пусти да пребади два или три кључа, одмакни лонац од ватре и пусти да се кафа слегне, а слегнуту лагано оцеди у избрик; други начин кувања кафе је предив у справама. Справе за кување кафе што су једностручније то су и боље. Трећи је начин кувања по турски овако: кад узавре вода у лонцу или у чезви, онда укувај просејаву кафу са ситним шећером смешану и кад два три кључа пребади успи одмах у шоље

2. 0 чоколади Чоколада се прави од Какао зрна, која се попрже, утуку и са шећером и разним мирисима помешају; чоколада је здраво пиће, а и разноврсно се употребљује; као пиће овако је кувај. Обично се рачуна за једну шољу ч коладе 20 до 30 грама добре вапши чоколаде. Ову издоби на комадиће, које је много боље него да је утреш на трепаци или ножем да састружеш, угреј млеко, па кад врн помеша чоколаду унутра, те са бриљачом мути докле се

сва чоколада не растопи и неколико кључева не пребаци, у другом лонцу са бркљачом размути у млеку које жуманце и једнако мутећи бркљачом, усни сву скувану чоколаду, промути још мало и усни у шољице.

3. О кинеском теју — чају. Најбољи је чај Пекоје, цветовни чај, ал овог слабо се може добити, после овог има више врста; чај готове Кинези овако: у кључалу воду усну сува теја и покрију да мало постоји и да теј на тле падне, пак га онда без шећера срчу. А ми овде метемо у суд теја и прелијемо га кључалом водом, ошећеримо и додамо кашику или чашу рума, а има много који теј са илском, или окишећен лимунуом цију. Ја би саветовала, да се теј у ибрик мете, да вода што дуже ври, а особито онде, где течне нема, но мора се буварска употребити, да салитра изветри и да се у први мах само мало воде преко теја усне и ова, која је опора, оцеди, а после изаје колико је нужно.

О пунчу.

Пунчева има много врсти, има их врућих и хладних, са жуманцима од воћа и т. д.

1. Пунч са лимуном. Ускључај 28 децилитре воде, спусти у њу једну пуну кафену кашику холандског теја и усни у порцуланску чинију за чорбе, уцеди сок од лимуна и две поморанџе, оследи га шећером колико хоћеш, додај рума, процеди га кроз сребрно или посребљено цедило и сипај у шоље.

2. Пунч с јајима Узми једну флашу бега вива, сок од два лимуна и о шећер отргу кору од оба, 8 до 10 целих јаја и 28 дека ситно утучена шећера, ово све са бркљачом добро промешај у новом лонцу, мети га у кључајућу воду и једнако мешај док не избијеш тврду пену, на послетку усни унутра $\frac{1}{4}$ литре угрејана арака, промешај добро и усни у шоље.

3. Пунч с јајима друкчије. У добро калајисану шерпењу мети 56 дека утучена шећера, кору о треницу утрвену од два лимуна, 35 децилитара комовице, 18 децилитара рума, 35 децилитара скувана теја холандска, сок од 6 лимуна и два жуманца, ово са сирковом метлом при натри дот-

ле биј, док се озго не увати густа пена, а онда га усипи у чаше или у шоље.

4. Краљевски пунч. У чинију за чорбе — супентон — мети на грумење исечено $\frac{3}{4}$ киле шећера и прели га са 1 литром процеђена слаба холандска теја, кад се шећер сав растопи, уцеди унутра сок од три лимуна и три поморанџе, усипи по литре фина бела, рајнска вина, шампањера, арака, марасхино и «нанас сируна, промешај добро једно с другим и мети чинију на лед добро покривену да се добро охлади.



5. Крампапула. У порцеланску чинију, која може издржати ватру, усипи флашу добре шљивовице или арака, зацали и једвако мешајући пусти да се на пламену истопа по киле шећера.

6. Бишоф. (1. Бишоф врућ.) Узми 5 бутеле добра, јака вина, додај 50 дека шећера, врло танко исечену кору од једне поморанџе и лимуна, парче цимета, и 8 каранџића, и ово у лошу јако загреј, и додај једну кашику горке есенције од поморанџе, процеди кроз сито а за тим сипај, у шоље.
— (2. Руски бишоф.) Кору од 4 горке паранџе згуди врло танко и мети је у суд од чорбе, прелиј са 2 бутеле добра прва вина и нека постоји добро покривено 1 сахат, оцеди вино у бутеле и мети у лед да се охлади; и тако хладним служи.

7. **Адмирал.** Узми флашу добра, јака црна вина, изручи у нов лонац, додај шећера да довољно слатко буде, комад циметове коре и једну мауну ванила и ово кувај $\frac{1}{4}$ сахата, а размути у хладном вину 6 жуманаца и једнако мешајући усни унутра пропећено кувано вино, избиј га на пену и усни у шоље.

8. **Баварош — барбарос.** У повећу чашу усни трећи део сирупа од бадемског млека, додај кафеу кашику воде од поморанџина цвета а после са врућом водом допуни, а можеш и тејом, али онда додај му мало лимунове коре или усни у чашу $\frac{1}{3}$ сирупа од бадемског млека, кафеу кашику воде од поморанџина цвета, а остало долиј куваним млеком.

9. **Грог.** Усни преко 42 дека утучена шећера $1\frac{1}{10}$ литру вријуће воде и бутелу арака, промешај мало, ако довољно јак пије усни арака, а ако је јак онда воде.

10. **Лимонада.** У $\frac{2}{10}$ литара вријуће воде уцеди сок од два или три лимуна, додај 28 дека утучена шећера, промешај да се шећер истопи, процеди кроз убрус у чаше и служи; ако лимуна не би имала, узми кристализирате лимунске киселине — цитронен-сајре.

11. **Од пива шодо.** Разби бркљачом 4 цела јајета у једној чаши воде и усни у једну литру пива, додај две кашике ситна шећера, неколико комадића цимета и лимунове коре, и ово код ватре дотле са бркљачом тркљај да се запени, процеди и омет тркљај док се не запени и не нарасти, усни у шоље и служи.

12. **Од пива пунч.** Узми 1 литру пива и скувај га са 125 грама шећера, мало цела цимета, међу тим разбиј 4 јајета сирковом метлом на пену и умути у једну винску чашу рума, ово једнако мешајући умути у пиво, почем си га са ватре скинула и напуни у чаше.

13. **Кардинал.** Узми 2 бутеле добра бела вина, 56 дека утучена шећера, 5 поморанаца и 1 бутелу шампањера, од 2 поморанџе исеци врло танко жуту кору, а од свих 5 исцеди сок, мети шећер унутра и усни бело вино, па пусти да се шећер истопи и нека постоји бар 8 сахата, онда процеди и мети на лед; кад усхтеш служити, а ти усни у леду охлађен шампањер и сипај у чаше.

14. **Кафа исцеђена.** Скувај толико шоља кафе, колико ће особа бити, а рачуна се на једну особу 14 грама утучене кафе, у сваку шољу усни 35 грама шећера и промешај да се истопи, мети у садоледску кутију, ал не-

мој је окретати, а у другу сладоледску бутују мети добра скоруца, од прилике на сваку шољу 2 кашике и поступај као и са сладоледом, кад усхтеш служити, усни најпре прву кафу, а горе по кафи мети по једну кашику свећена скоруца — обрета, — ал немој са кафом мешати.

15. Проста лимонада. На једну холбу воде узми сок од два или више лимунава, усни 6 лота утучена шећера, а можеш и више колико усхтеш да буде кисела или слатка, ово добро промешај и процеди кроз убрус пак служи у чашама. Лимунаду можеш правити и од кристалисане лимунове киселине — Limonien Säure.

16. Лимонада од сувице. Овољико колико ће ти требати чаша лимунава, тако узми свеже, за пиће добре бунарске воде, сад усни сока од сувице да добије мирис и окисели лимуном а оследи шећером по вољи. Овако можеш правити од сваког воћа.

17. Млеко од бадема. Узми слатка бадема 28 дека и $17\frac{1}{2}$ грама горка бадема, обари их, ољушти их, и са мало воде утуци их у жутом од туча авану или их претри на камену, усни у чинију и прелиј чистом водом од прилике $1\frac{5}{10}$ литре, пак остави да се бадем разиути, сад протерај ту смесу кроз добро паквашен убрус и прогњечи бадем, прелиј опет преко бадема и опет добро процеди и прогњечи, и то чини док по готову бадема више и не буде, додај у млеко једну кашику воде од поморанџана цвета, оследи по вољи и служи.

18. Кипкебаји. Узми велику чашу за ликер, или малу винску чиницу, усни у њу мало коњача или пунч-есенца, а толико исто од руже и од другог ког финог ликера тако, да чаша од пола буде пуна, сасни свеже и од беланца позорљиво очишћено жуманце унутра, а нагуви чашу са мараскином.

19. Ликер од кајсија. Узми 25 великих кајсија, расцепи их на пола, подубај коштице, а у авану заједно са кајсијама утуци и мети у камењак суд, додај 25 дека утучена шећера, 6 каравића, $\frac{1}{2}$ руде цимета, а прелиј ово са 1 литром добре комовице, са занушачем добро суд зачепи, али га за 3 недеље често и сваки дан по више пута промути и свагда остави на топло место, полагајно оцеди и усни у бочи.

20. Ликер од онајза. Узми 6 литри ракије од ража, 125 грама утучена звездаста спјеза — Sternanis, — толико исто

и проста онајза, врло фино исечену кору од 2 лимуна и 33 грама цела неугучена цимета, мети ово да постоји 4 недеље на сунцу или на топлом месту, а после узми шећера ког у 3 литре воде скувај, усни унутра, процеди кроз упијајућу артију и усни у боце.

21. Од лимуна ликер. Кору жуту од 6 лимупова тако исеци, да на њој од беле коре ништа не оставе и исеци је на резанце, спусти је у једну велику боцу или камењак и усни на њу 53 цлитре добре шљавовице или комовице, а можеш узети и чиста ал не соју помешана францбравна; сад узми 48 дека угучена шећера и кувај га у 1 чаши воде дотле, док не почне врити и пену бацати, пену обери, а кад је више не буде, а ти је усни у ракију и остави да постоји 3 недеље на топлом месту добро затворено; после га добро промути и остави да јошт 14 дана постоји, онда га кроз упијајући артију процеди и усни у боце.

22. Од ванила ликер. Узми 284 цлитре добре, најбоље комовице ракије, 142 цлитре слатка скорупа — обрета, — 17 $\frac{1}{2}$ грама коченила, толико исто на ситно исечена ванила и 48 дека шећера, ово све једно са другим добро смешај и у боци на топлом месту држи за 14 дана, онда процеди кроз упијајућу артију и усни у боце.

23. Од кима. Узми једну боцу која у се хвата 3 литре, и усни унутра добре комовице ракије, а додај 18 дека прекрупљена кима, 12 грами угучена звездаста онајза, повежи боцу бешиком, мети је у котло са хладном водом и пусти да вода узавре и да постоји $\frac{1}{2}$ сахата у врућој пећи, извади из пећи и пусти да се охлади, охлађену ракију заслади са 1 килом прокувана шећера, процеди кроз упијајућу артију, усни у боце и добро их зачуши.

24. Од ора. Узми $\frac{1}{2}$ киле младих зелених ора, који се могу на коцкице исећи и спусти их у 1 литру добре комовице ракије, додај 2 дека цитроната, толико исто ушећерене коре од поморанце, 1 дека цела цимета и 10 зрна каранфила, ово последње двоје у платно везано, свежи и зачуши озго боцу и пусти да 14 дана на сунцу постоји, процеди кроз убрус, ослади са укуваним шећером, пусти да се и овај растопи и процеди после кроз упијајућу артију.

25. Од вишања ракија. Узми зрелих вишања, иоткидај им петељке, послажи у буренце, додај коре од цимета и неколико каранфила, пали јаком комовицом; после не-

колико дана кад видиш да је ракија у себе боју од винаца увукла, а ти оцеди и нали опет, а овако можеш правити и од грешања.

26. Горка ракија. Узми две литре добре јаке комовице ракије, мети у њу 9 дека поморанџине коре, 8 грама пелена, толико исто кичице — *Tausendguldenkraut*, — 4 грама крвогаза — *Engelsüßwurz*, — 8 грама љубичичног корена, 8 грама блажена чкаља, 4 грама коре од цимета и толико исто мушкатова ора, па ово нека постоји 14 дана до 3 недеље, после процеди кроз убрусе и додај по киле растопљена шећера.

27. Есенција за пунч. Почем се по дућани ретко добија добра есенција за пунч, а то с тога, што најлошији рум употребљују, то ћу овде навести како се ова зготовља. Испеди сок од 25 здравих лимунова и разбистри га цеђењем кроз увијајућу артију, а 4 до 5 киле шећера са 1 литром воде скувај, и кад почне пену бацати, а ти је обери, скини с ватре и додај о шећер утврвену кору од 2 лимуна, 6 литри фина јамајкина рума и лимунов сок, па добро промуди; при употреби ове есенције узми један део есенције а два дела врјуће воде, а ако усхтеш од вина пунч да правиш, а ти најпре успи вина у есенцију, па онда подједнако воде.

ГЛАВА XI.

О воћу.

1. О воћу у пари куваном. — *Dunst-Obst.* — Да избегнеш да се воће не квару, пре свега ако ти је могуће узми тако воће, које је при сувом времену бриво, па и од оног се чувај које је за росе узабрано, воће не сме бити зелено, али не сме бити ни презрело, натруло, изубијано или од птица начето немој употребити. Шећер што је боље каквоће то је и бољи, овај мора како треба укуван бити, а то је знак да је како ваља куван: кад почне велике меурине давати, али докле год шећер пену бацао буде, мораш га једнако опењавати, и што га боље опењаш, то ће се и воће дуже држати. Срчад, у коју ћеш воће мењати, треба да су чисто опрана и добро убрусом избрисана, грло да им је тако пространо, да воће кад у њега слагати станеш, не мораш

претискивати и патегом унутра турати. Срчад са воћем у то-
лико напуни, да горе у грлу са 1 или 2 прета празнине
остане, а скуван шећер мора са свим воће покрити. Сад
узми у рум натопљену артију или парче чиста нова пла-
тва и мети озго по срчету, а то зато чини, да предупре-
диш плесањ, пак онда у млакој води натопљен говеђи или
свињски меур, и добро канапом тако стегни, да ваздух во-



ћу приступачан не буде; узми котао или други који за
то способан суд, вапуни га сеном или сламом, урови ср-
чад унутра, налиј хладном водом и пусти да из тија за-
греје се, како приметитиш да сок у срчадма почиње ђивљу-
не бацати, скини суд са ватре, покриј га или ћилимом или
дебелим на четворо савијеним платном и пусти да се у

суду сасвим охлади. Има који срчад са канапом не везују, но срчад са више артија горе по грлу са густо куванним скробом облене, и то прва артија одсече се да буде управо толико велика, колико је грло од срчета, а друга да завати и ниже грла срче и тако четир или пет артија, пак не кувају у котлу, но срчад одма после извађена хлеба из пећи у пећ помећу и оставе у пећи, док се сасвим не охладу, а неки и са пергаментском артијом везују срчад. Охлађену срчад држи на хладном ал сувом месту, промена температуре квари воће и често тога ради плесива, што се са врућа на хладно или обратно понаместају. На срче од 71 плитре, треба узети 14 дека шећера.

2. Трешње. Узма трешања, избраних сувим убрусом, ал их никако немој прати, пооткидај из њих петељке или им ове сасеци, да кратке буду, напуни с њима срчад, протреси их да се боље слегну и успи у срче куван шећер, повежи срче и кувај у пари. — Или узми лепих зрелих трешања, напуни срчад с њима, протреси да се слегну, успи у свако срче две или три кашике ситно утучена бела шећера и прелиј хладном буварском водом, повежи и кувај у пари. — Или узми трешње, напуни срчад ал тако, да на сваки таван трешања унеси по 1 кашнику ситно утучена бела шећера, повежи и кувај у пари.

Овако исто можеш зготовити вишње, мареле, шљиве, оскоруше, дрењине, сваковрсне јагоде, рибизле и мале јабучице; шљиве можеш и ољуштити, и не мораш им петељке пооткидати, а јабучице мораш са иглом на неколико места избостити, да у њих лакше сок продре, а и петељку им остави целу.

3. Кајсије. Избери лепе, а не са свим зреле кајсије, ољушти их, пак или их исеци на поле и повади коштице или их остави онако целе, на 56 дека кајсија узми 28 дека шећера и 71 центилитру воде, кајсије са сребрном кашиком или виљушком послажи у срчад, прелиј куваним шећером и кувај у пари.

Овако исто кувај и брескве, брескве баштене су свагда боље од виноградских, а брескве можеш и у вино кувати, т. ј. шећер скувај у пола вина и пола воде и налиј их тим.

4. Крушке. Крушке ољушти, — пак како ти је воља, или их остави целе или их исеци на поле или крушке, у последња два случаја повади семе и семенову кућу — и

како коју ољуштиш а ти је баци у хладну воду; кад их све ољуштиш, извади их из воде, мети их у ретку платвеницу, сриско платно, или органтин, завежи овго, погружи их два три пута у кључалу воду, пусти да откашљу, послажи у срчад, налиј скуваним шећером и кувај у пари.

Овако исто поступај са дгуњама и кришкама од дјње; од дјња само се месо узима а не кора. Има који крушке и дгуње утру лимуновим соком да беле остану, ал ово није свагда сигурно средство.

5. Зелене тургуње — Ринглоте. — Ове морају бити у пола само зреле, и сваку треба по неколико пута иглом набости, онда узми $\frac{2}{3}$ воде а $\frac{1}{3}$ добра винска сирћета и ово скувај са мало соли; кад ускључа, а ти вежи ринглоте у органтин, умочи их два три пута у сирће, мети их на сито да откашљу, прегледај да којој није кожа пукла, на ако је, а ти је мети на страну, а оне друге послажи у срче, преај куваним шећером, повежи и кувај у пари.

Воће у шећеру кувано.

1. Трешње. Узми крупних зрелих трешања, поткидај им петелке и повади коштице; сад укувај 56 дека шећера са 35 дитара воде и добро опени тако да шећер са свим чист буде, за тим успи 84 дека трешања и сок и кувај дотле док кад канеш кап, цела да остане и не разиђе се на тањиру, пусти да се охлади, и успи у срчад пак остави 24 сахата да постоје невезане, онда оседи комад артије колико је грло широко, покваси га румом или старом шљивовицом, спусти га на трешње и преко грла мети другу артију и избоди је иглом.

2. Вишње шпанске. Узми крупних вишања, саседи им петелке мало, скувај 56 дека шећера у чаши воде, обирај са њега пену да са свим чист буде и пусти дотле да се кува, док не почне тешке капљице бадати, онда спусти у шећер 98 дека шпанских вишања, и неколико пута предрмај их, ал их немој кашиком мешати, да се са шећером добро помешају и тако нека се 1 сахат кувају, онда повади са опењујућом кашиком вишње навоље, а сок још једно $\frac{1}{3}$ сахата кувај, пак кад га са ватре скинеш а ти спусти вишње у њега, пусти да се охлади и синај у срчад, па повежи као и трешње.

3. Шљиве. Узми лепих крупни шљива, ољушти их и повади из њих коштице, а у место ових мети скуван и ољуштен бадем; сад узми толико исто шећера, колико су тешке шљиве и скувај га са мало воде, ал свакад обери му пену дотле, док не почне велике меурове бацати, пусти шљиве унутра да се и оне прокувају, прокуване скини с ватре и изручи у земљану чинију, покри их артијом, ал тако да артија влажна буде, а по њој простирачом и пусти да стоје 24 сахата, сутра дан повади шљиве а шећер укувај да густ буде, послажи шљиве у срчад и усни охлађен шећер преко њих, тако да шљиве огрезну у њему, мети на њих у рум навшану артију, а озго повежи другом и избоди је.

4. Кајсије. Кајсије несмеју са свим зреле бити, ал морају већ жуте бити; на 56 дека кајсија узима се толико исто и шећера, шећер са једном чашом воде скувај, опери га и дотле га кувај, док не почне ђивђувице бацати, а кајсије опери и са убрусом добро утри, расеци их по пола, повади коштице и спусти их у шећер, па са сваке стране нека пребаци по 2 или 3 кључа, ал да не буду мекане нити да им кожа попуца, повади их сребрном кашиком, пусти да се охладе и мети их у срче, а шећер још мало прокувај, скини с ватре, пусти да се охлади и прелиј преко кајсија па остави срче непокривено, после 24 сахата оцеди шећер и прокувај га и мляког усни преко кајсија пак остави опет да постоји 24 сахата, а тако исто ради и трећи дан, четврти дан оцеди шећер и кувај док се не згусне, пусти да се охлади и прелиј преко кајсија, а пети дан повежи срчад овако као што је код трешњава речено. Овако исто кувај и брескве.

5. Јагоде. Узми јагода које нису презреле, а да нису ни изгњечене, пребери их и избери најлепше и које су суве, на 56 дека јагода узми 56 дека шећера и скувај шећер са једном чашом воде да буде укуван као шећер за бонбоне, скини са ватре, спусти јагоде унутра, примакни опет к ватри и пусти да шећер са јагодама пребаци 1 или 2 кључа, скини са ватре и даље поступај као и са трешњама.

Овако кувај сунце, рибизле и све друге јагоде.

6. Дрењине. Узми 56 дека крупних ал тврдих а не гњилих дрењина, опери их и попари кључалом водом, мети их на сито да откапљу, сад узми 56 дека шећера и скувај га у чаши воде, кад почне врвити и отезати се, спусти унутра дрењине, пак нека се $\frac{1}{4}$ сахата и оне проку-

вају, ал скини их који пут с ватре и протреси их, и повади са опенујућом кашиком, а шећер пусти да се здраво густо укува, онда у згуснут шећер мети опет дрењине, покри их артијом и остави до сутра, други дан оцеди с њих шећер, и прокуваног прелиј преко њих, а тако исто учини и трећи дан, сад помећи дрењине у добро избрисану срчад, и прелиј их са прокуваним шећером што врелије бити може, а четврти дан повежи као што је већ једном речено.

7. Зелене тургуње — Рингло. — Узми лених, здравих зелених тургуња, које морају зелене или незреле бити, поодсецај свакој петељку у поле и сваку са чиодом избоди 6 до 8 пута, сад успи их у кастрюлу или котлић са водом и престави к ватри, кад се вода тако загреје да не може прст топлоту да издржи, скини с ватре, повади их напоље, мети на сито и пусти да се охладе, сутра дан мети их у ту исту воду, примакви к ватри, па нека постоје 2 или три сахата у врелој ал не вринућој води, а баши шаку соли или спанаћа у воду и промешај који пут, кад видиш да су зелене тургуње своју првашњу зелену боју добиле, потставки ватру и пусти да се кувају све догле, док горе на воду не отскоче и по површини не почну пливати, а онда их баши у хладну воду и а то неколико пута опетуј, кад се после са свим охладе, онда их кувај као и шљиве, само их прокувај не једаред, но 8 до 10 пута у шећеру.

8. Зелене тургуње — Рингло — друкчије. Прокувај зелене тургуње у 2 тала воде и у 1 талу сирћета, ал не смеју више од 2 кључа пребацити, да им кожа или љуска не попуца и да им петељке не поиспадају; онда их мети у хладну воду; на 56 дека воћа, узми толико исто шећера, овог скувај са једном чашом воде, опешуј га и догле кувај, док велике и тешке ђивђуве не почне бацати, сад тургуње извади из воде, мети их на сито да откаљу, а после спусти их у шећер да се само мало са шећером прокувају и скини са ватре, кад се охладе мети их у срче, а укуваним шећером прелиј их, пак остави да 24 сата непокривене стоје, сутра дан оцеди шећер скувај га опет, пусти нека се мало охлади и прелиј преко воћа, и тако чини једну за другим три дана, четврти дан кад се са свим охладе, мети на воће у доброј шљивовици ватољену артију, повежи озго други и избоди је.

9. Зелен бадем. Узми зелених бадема и скувај их у 2 тала воде 1 талу винска сирћета, и дотле кувај док их не узможеш иглом лако пробости, извади их напоље, мети на сито да откапљу и провену, међу тим скувај 56 дека шећера са једном чашом воде у толико, да се отезајући коцке баца, спусти у њега 56 дека бадема и кувај их мало $\frac{1}{4}$ сахата, а их напоље послажи у срце неповезано, сутра дан оцеди шећер и прокувај га да гушћи буде, те презиј опет преко бадема, овако треба 4 дана једнако радити, а пети дан кад се охладило буде, повежи срцад.

10. Зелени ораси. Узми зелених ора које лако можеш испресецати са перорезом, неколико пута прободи, мети их онда у хладну воду, и промена свчки дан више пута воду и тако чини за 5 до 8 дана, све дотле док вода не остане, кад их промешаш, са свим чиста; онда их само толико дуго кувај у чистој води, колико времена требаш да се јаје обари, сад узми исто толико шећера колико је ораја и кувај опет пену обирајући све донде, док ораси не буду мекани, повади их напоље, послажи у срцад, а шећер пусти да се још мало прокува, скини га са ватре и кад се мало охлади, преси преко ора, пусти да се охлади, а орасе претисни да им врх њи дође шећер, повежи артијом и избоди чиједом, ораси су најбољи кад пригодишће.

11. Диње. Узми лепу али не са свим зрелу, као што наши веле тешку дињу, исеци је на кришке и са сребрном кашиком повади семе и оно мекано месо на ком семе стоји, а жуто тврдо месо исеци до зелене коре и испресецај га на повеће коцкице; сад мети ове коцке у вријућу воду у коју си додала $\frac{1}{2}$ бела добра винска сирћета, и пусти да само један кључ пребади, извади их напоље и одма спусти у хладну воду, сад узми толико исто шећера колико су тешке коцкице од диње, и овог скувај оцењујући га да се као коцки отеже, спусти дињу унутра и нека само једаред провере, извади напоље, мети у чинију да се охладе, а охлађене усни у срцад и шећер дотле кувај док се јако не згусне, пусти да се и он охлади и презиј преко диње, најпре повежи срце са артијом, а преко ње меуром или пергаментском артијом и држи на хладном ал сувом месту. —

12. Лубенице. Исеци првено месо и зелену кору од лубенице и остави ону средњу белу, исеци је на парчад

и мети у креч да постоји 1 сахат, извади је из креча, мети на сито, и дотле је пери на бувару, док са свим чиста вода не пође, сад на 56 дека лубенице узми 56 дека шећера и скувај га у 71 плитри воде, уцеди у њега сок од једног лимуна и дотле кувај опењујући, док се не буде отезао као конци, спусти лубенице унутра на нека провру, извади их напоље, послажи у срчад, а шећер још мало прокувај и охлађеног усни преко лубенице, сутра дан оцеди шећер и прокувај га опет, пусти да се охлади и прелиј преко лубенице и тако чини 4 дана, онда повежи срчад, мети их на хладно ал суво место.

13. Лимунова кора. Узми колико мислиш лимупова, пресоци их дужом по цоле, извади из њих месо, а кору исеци на резанце и мети у хладну воду, ал ону на дан по 3 до 4 пута промени и тако чини 3 до 4 дана, извади кору из воде, мети на сито да откапље а међу тим на 56 дека коре узми толико месо и шећера и са водом укувај га опењујући, тако да се на конце отеже, спусти лимун унутра и пусти да се кува и одмекне, извади га напоље, мети у срче а шећер још дуже прокувај и вену му обери, скини с натре и прелиј преко лимупове коре, сутра дан оцеди шећер, прокувај га и охлађена прелиј преко лимупове коре, и дотле тако сваки дан чини, док се шећер са свим не згусне, онда га прелиј у срче, и кад се охлади повежи артијом. Овако прави и поморанцу.

14. Ружа. Здраву распретану мајску црвену ружу једним потезом очупај и маказама осеци све оно што је жуто и бади, а црвено лишће мети на страну, измери од тог лишћа 14 дека, и толико исто утучена бела шећера, мети обоје на даску и развијај оклагјом дотле док се не начини као тесто; сад узми 14 дека шећера и 53 плитара воде и дотле кувај опењујући, док се не скува да буде густо као мед и да се почне отезати као конци, онда спусти ружу унутра и нека се мало прокува, скини са ватре, уцеди сок од 1 лимуна и додај коју кап гроздобоје, промениј да се обојадеше, и усни у срчад, кад се охлади повежи артијом.

15. Шљиве у сирћету. Узми 4 киле и 48 дека лепих шљива ал које нису здраво зреле, набоди их иглом 5 до 6 пута, послажи их у ловац. Сад усни у кастрелу 213 плитре воде, 35 плитара добра винска сирћета, 1 килу 68 дека шећера, а у платненцу вежи 9 грама циметове коре и толико него каранфила и кувај док се не почне отезати, прелиј онда

преко шљива и остави да преноћи, сутра дан оцеди шећер, прекувај га опет, пусти да се охлади и прелиј опет преко шљива и тако чиви 8 дана, девети дан послажи шљиве у срчад, прелиј их шећером пусти да се охлади и повежи.

16. Вишње у сирћету. Узми узабраних зрелих вишања, поотсецај им петељке у толико да их можеш прстима ухватити, послажи у срче један таван вишања и носни га ситно утученим шећером, на ово опет вишње и тако чиви док срче не пауниш, овда усни толико добра бела винска сирћета, да вишње покривене буду сирћетом и повежи, мети их да неколико дана на сунцу постоје, оцеди сво сирће, додај 106 цлитара сирћета, $17\frac{1}{2}$ грама на поле пресечена каранџића, толико исто на дугачко исечена цимета и кувај у шерпењи $\frac{1}{4}$ сахата дуго, пусти да се охлади, и прелиј преко вишања, а сутра дан повежи артијом и избоди је чиодом. —

Сокови од воћа.

1. Од сунца и рибизла. Соk од овог воћа кроз платненицу процеди а кроз унијајућу артију дестилирај; на 56 дека чиста сока, узми толико исто и шећера, ког си са 35 цлитара воде скувала, оцени и дотле нека се кува док се не почне отезати и при кувању не почне велике меурове бацати, онда сок у ми унутра и пусти да се при умереној топлоти до $\frac{1}{4}$ сахата кува, ал једнако непу обирај; сад овако опробај: усни неколико капи на тањир, пак ако се по тањиру не разиђу по остану овако како су накапале, добро је сок укуван; и одмах га са ватре скини, пусти да се охлади, усни у срчад, повежи озго и мети на хладну ал суво место.

2. Од дгуња. Узми зрели дгуња, ољушти их, повади семенову кућцу, онда их у повећем тучаном авану утуци и кроз платненицу протерај, пак пусти да један сахат постоје, да се дрожина на дно спусти, сад сок дестилирај кроз унијајућу артију, а даље поступај као и са сунцом.

3. Од вишања. Узми зрелих вишања, пооткидај им петељке и заједно са коштицама утуци у тучаном авану, процеди кроз платненицу, а сок дестилирај кроз унијајућу артију, на 56 дека сока, узми толико исто и шећера, а даље поступај као и са сунцом.

Примедба. Од сваковрсних јагода, морских дудова, поморанаца и лимуна, исто тако укувај сок као и од сунца.

Пекмези.

1. **Од шљива.** Ако хоћеш процеђен пекмез од шљива да имаш, а ти узми зрелих шљива, опери их и нека се у мало воде обаре, а обарене процеди кроз решето или ђевђир, мети у суд у ком ћеш пекмез кувати на дно парче гвожђа, спусти процеђене шљиве и кувај једнако мешајући, док довољно куване не буду, онако вруће изручи у судове у којима ћеш пекмез држати, кад се охлади и слегне, а ти мети после печена хлеба у пећ у рерну, да се озго запече и повежи артијом. — Ако не ћеш да цедиш, а ти поцепај шљиве, поваци коштице из њих и кувај. —

2. **Од грожђа.** Изабери лепо слатко грожђе, окрупи га, в свако цуце истисни из љуске у један суд а љуске у други, сад обари ветиснуто и процеди кроз сито у шернењу, пак спусти у процеђено љуске и кувај док се не згусне, пусти да се мало само охлади и сипај у суд и повежи га.

3. **Од кајсија.** Скувај 56 дека шећера са једном чашом воде, опењуј га често да чист буде и кувај га све догле, док се не буде отезао, сад узми зрелих, сочних кајсија, ољушти их и протерај кроз сито и спусти у шећер, на 56 дека шећера узми толико исто и процеђених кајсија, пак пусти да се један сахат кува, онда пробај, узми једну кафену кашику смесе и изручи на тањир, ако се не разлизи по одмах почне патијисати, добар је, пусти да се охлади, и усипи у сричад или други суд.

4. **Од бресака.** Брескве мети у кључалу воду на нека један кључ пребацу, извади их напоље, ољушти им кожу, а коштице извади, пак кроз сито процеди, на 56 дека шећера узми 84 дека процеђени бресака, и даље поступај као и са кајсијама.

5. **Од дгуња.** Узми лепих, великих и зрелих дгуња, испечи их или их скувај у шећерној води да одмекну, протерај их кроз сито, на 56 дека шећера, узми 84 дека процеђених гуња, на нека се кува као и кајсије, ал $\frac{1}{4}$ сахата дуго.

6. **Од јагода.** Узми лепих и отребљених јагода, пак их протерај кроз често сито, на 56 дека јагода узми 56 дека шећера, и скувај шећер у 18 плитара воде, да се отеже, онда спусти процеђене јагоде и једнако мешај док не пребаце неколико кључева, ал дуже их кувати не смеш,

јер хоће да боју изгубе и други укус добију, охлађене усни у срчад или други који суд и повежи артијом.

7. Од шипака. Са свим зрелих и лепих шипака од дивљих ружа узми, одсеци им петељке и ово где је цвет био, расеци их на поле, повади семе изнутра и очисти их од клица, мети их у лонац млаке воде, и кад се добро прокувају да мекани буду протерај их кроз сито, од протераног узми 56 дека, и толико исто густо укувана шећера и кувај неко време једнако мешајући и пену обирајући, пусти да се охлади и усни у срчад и повежи.

8. Маст. (Mast.) Узми 66 литара и 59 цлитара процеђена слатка вина-шире, мети у њега негашена креча као кокошије јаје, и 71 цлитру просејана пенела, пак остави да преноћи, у јутру опени пену која се дигла, а чисто вино усни у суд и кувај, пену непреставо обирајући и мешајући, док се добро не укува, пусти да се охлади и усни у срчад или други какав нови суд. —

У овом можеш укувати бундеве, дгуње, кору од лубенице, роткву, жућку репу, модри патлиџан, ал ово свако мораш исећи пре тога на парчад, загаси креча један добар грумен, спусти у њега ово што ћеш кувати и нека постоји 1 добар сахат, а после дотле испирај хладном бунарском водом, док са свим чиста вода не пође и кувај док не замекне, а охлађено мети у нове судове и повежи.

А ако хоћеш да употребиш пекмез за теста а ти истри на трепици бундеву, роткву, дгуњу, жућку репу и без да мећеш у креч, кувај док се не скува, а ако хоћеш у креч да метеш, а ти утврени мети у кесу и са овим онда у загашен креч.

9. Судуци од крунице Узми зрелих ораја, разби их, повади језгре и навизи их на јак конач, колико хоћеш да ти судуци дугачки буду, и повежи их на кукице од дрва, пак пусти да се добро осуше. — На 71 цлитру крунице узми 355 цлитара укувана маста, кад маст врити почне, а ти загано сипај круницу унутра и једнако мешај да се не угрудва, кад стане тесто шапрати и меурове бацати, и ови пудкати, а ти опробај овако: узми тањир, покваси га водом, усни на њега мало теста, ако отпада и одљушњава се од тањира, а ти скини са ватре и умочи судуке, обеси их по коноцу, подмети под сваки тањир, да ако би отканило тесто, нека у њега падне, отканине и још вруће замочи још једном, а ако их желни јако дебеле имати, можеш и

трећи пут умочити; мети их за тим на промајно ал суво место да се осуше.

10. Судуци од брашна. На 71 цитру брашна, узми 213 цитара маста, ово у чистом лопцу здраво размути и пропеди кроз сито у шерпењу, у којој ћеш судуке кувати, и кувај их онako исто као и са крушцом, и додај им мало утучена цимета и каравџића; кад скинеш са ватре и пре по што будеш замаказа, размути једну кашаку скроба — штирке — у мало маста, успи унутра, добро прсмешај и замачи навизане ораје.

Примедба Шерпења, у којој ћеш замакати навизане ораје, треба да је толико широка, да кад ораје унутра метеш, у њу стати могу; нигда немој више од 10 комада замакати, да се тесто на њима не би охладило, почем онда не ће да на њима остане по свуче се, а откадљаво тесто можеш употребити опет, покупи са тањира и успи га у ово друго; у место ора можеш узети и обарена и ољуштена бадема, а и крува грозђа султанина.

Суво и ушећерено воће.

1. Трешње и вишње. Попари кључалом водом трешње и вишње, опеди их и мети на рогозњаче асуре да се на сунцу суше, а у полак осушеним поодкидај петељке.

2. Цепаче шљиве Да шљиве слатке буду, остави их на дрвету дотле, док им се кожа озго код петељке не почне смежуравати, обери их или их отреси, пак послужи по крошњама једну до друге, ове тури у пећ које топлота није тако велика, да шљиве почну врети и да се пораспуцају, и остави их да се сушу, ал одабери оне, које су се почеле сушити од ових, које су у пола суве; угреј опет пак мети их унутра да се суше; осушене растри по простирачу и пека за 14 дана на свежем ваздуху се просуше, пак их после склопи у дакове.

3. Цепаче шљиве у кутији. Узми лепих недљких цепенача шљива, ољушти их и извади коштице из њих, настави их на тапко пруже и суши на сунцу, суве скини са пружића, слажи претвснута једну уз другу у кутију и затвори.

4. Суве крушке. Ољушти слатке, зреле крушке, ал остави на њима петељку, и скувиј их у води са шећером,

мало циметове и лимунове коре да замекну, извади их у чинију напоље и сок од њих укувај на густо, послажи крушке опет унутра и нек у соку постоје два дана, извади их на поље и мети међу две даске, па их мало само притисни, да пошироке буду, послажи их на чинију и при слабој топлоти их суши, осушене посипи ситно утученим шећером, послажи у кутије као и цепаче шљиве.

5. Ушећерено воће. У шећеру укуване кајсије, брескве, гуње, тургуње, шљиве или крушке извади из сока, мети их на сито да откапље, и посипи их са просејаним белим шећером, мети их на сито, и у млавој пећи осуши, сутра дан опет их посипи шећером и мети у пећ да се са свим осуше. Или скувај свеже воће у води и баци га у шећер, који је тако јако укуван као што ваља за бовбопе и пусти да проври, изручи у чинију заједно са шећером, покриј артијом и убрусом па нека постоји 24 сахата, по истечењу тог времена извади воће напоље, мети на сито и посипи са просејаним шећером, пак осуши у умереној топлој пећи или рерну; а кришке од поморанџе, печено кестење и језгре од ора само умочи у тако кувани шећер, пусти да се следи и помећи на артију.

6. Кољиво. Узми 71 цлитру пшенице, отреби је од ражи и кукоља, опери у хладној води и онако влажну утупи у гучаном авану, да горња тавка кожица са ње спадне, извади из авану, мети на чист простирач да се осуши, а осушену добро протри рукама и извеј мекиње, мети у лонац и кувај; кад добро замекне, изручи из лонца и опери га испарајући да љигава не буде хладном водом, пусти да откапље, мети у подубљу чинију, посипи са ситно утученим шећером утученим орасима, утученим обареним и ољуштеним бадемом, додај ситна и крупна грожђа, грожђа без семена, мало бибера и соли и здраво га изгњечи и замеси, успи на тањир, заокружи у виду изаста, посипи га ситно утученим орасима, бадемом и шећером, украси са ушећереним и обојаденим бадемом и тавадма, а крет у глави у среду. Овако се свечарско кољиво прави и украшује, а мртвачко никако се не украшује, по само ситним шећером посипе а многи га и овако готове: отребљену шепицу мети у лонац, налиј водом и пусти да се кува, ал једнако мешај да неби загорела, све донде док не замекне, изручи у ђеџир, опери је да љигава не буде хладном водом, и остави у ђеџиру да откапље; изручи у подуб-

љу чинију и изгњечи је обема рукама, осоли, обибериши, додај шећера ситно утучена колико хоћеш да је слатко, утучена ора, бадема, ситна и крувна грожђа и све добро измешај и прогњечи, усипи на тањире, носипи најире орасима, а по овима ситно утученим шећером. —

ГЛАВА XII.

О остављању разних ствари за зиму.

1. **Зелена пасуља.** Очисти зелен пасуљ од конаца, соли мало воду и прокувај га, оцеди, мети на сито да откаље, спусти га у срчад и јако набиј, навиј пола сирћетом а пола водом и кувај у пари.

2. **Зелена грашка.** Узми још здраво млад у меува грашак, посоли га добро и нека постоји на сити неколико сахата, напуни са њима срче, ал да остане са два прста празно, зануши срче са дрвеним занушачем и повежи озго меуром, мети их у котло са водом и пусти да неколико кључева пребаци вода у котлу, скини с ватре и дотле их не дирај док се са свим не охладе, мети их изврнуте у песак, на хладном месту; овог кувај као и свежег грашка, само га мораш пре употребе добро опрати.

3. **Мирођије.** Набери младе лепе мирођије, узми срче које има широка уста, мети један таван соли и један мирођије и тако слажи али набијајући таван по таван док срче не напуниш, повежи га и држи на сувом месту.

4. **Винова лишћа.** Младо виново лишће обери, откини му петељку, навижи на конач и осуши у хладовини, кад га употребити усхтени, а ти га попари.

5. **Смрчкова.** Ове опери од песка, пусти да откаљу, исеци их на поде и суве навижи на конач, пак нека се суше на хладовини.

6. **Каулина.** У јесен пре но што мраза буде осеци каулин до саме земље, спољно лишће му обери, а оно у ком је цвет увијеп повежи, и мети га у подрум у влажан песак; или га извади са жилама напоље и у влажан песак у подруму посади.

7. **Целера.** Сасеци лишће целерово на кратко, ал оно лишће од срца остави, закопај у песак у подруму и тако

ћеш га одржати преко целе зиме. Овако сваковрсну зелен, као жугу рену, паштриак, першун, корабу, роткву, цвеклу у брескву утраши.

8. Слатка купуса и црна лука. Најбоље се одржи на тавану, на даске помећан и мало даље од прозора или врата.

9. Црвена патлиџана. Од мањих, ал не презрелих патлиџана одабери оне који су најздравији, опери их, и мети на сито да откапљу, и остави их да дотле на сити стоје док се са свим не осуше, сад узми камењак лонац или буренце онако зготовљено као за краставце, поређај их унутра, и прелиј их са 2 тала бела вина а 1 талом добра бела винска сирћета, покриј их озго чистом платвеницом и претисни каменом, надгледај их сваки 8 дана, опери, платвеницу осуши, мети преко њих на претисни а можеш их и повадити, опрати, осушити, опет поређати и палити као и први пут; или послажи у камењак лонац изабран црвен патлиџан који није презрео и покварен, па га прелиј куваном и охлађеном танком сланом водом, која може да одржи свеже јаје да ово не потоне, покриј платвеницом и претисни каменом.

У оба случаја кад их употребити усхтеш, добро их у чистој води опери.

10. Црвена патлиџана у пари. Узми црвених зрелих патлиџана, отсеци сваком петељку и отсеци оно зелено око петељке, опери их и расеци сваког на више комада, мети их у котло, и дотле кувај док се кожа са њих не буде од себе сљуштила и укврднела, онда их кроз сито протерај, пусти да се охлади и усни у срдцад, повежи свако срце меуром или пергаментском артијом и кувај у пари као и парно лоће.

11. Грашка у зрну. Свежи обрап грашак, окрупни и онако без да га переш мети са мало масти и ситна шећера у шерпењу пак нека се уприга, изручи га на даску и суши га на хладовини, ал га често промешанај, кад се добро осуши, мети га у платвену кесу и држи на промајном месту.

12. Јаја. Да свежи јаја преко целе зиме имаш, узми она која су између Госпојане сп-шена, ал мораш свако јаје најпре прегледати и уверити се да је чисто а то на два начина учинити можеш, или мети јаје у свежу буварску воду, ако је добро и свеже потонуће, покварено илива, или на мрачном месту унаши свећу, узми јаје између пал-

ца и кажипрста, а друга три прста скупи, и гледај на свећу, ако је јаје бистро добро је, замућено и непрозрачно покварено је; најбоље се држе јаја, ако за њих код столара дамо начинити полицу и избушити за свако јаје место, јаје се са врхом доле мете, ал их је добро често и превртати, ову полицу држи на таком месту преко зиме, где се не може смрзнути, ал да није на топлоти. Или узми један дрвен суд, буре, сандук и т. д. по поду наспи са 3 прста високо суве ражи, по ражи позадевај јаја са врхом доле, ал тако да јаје једно друго не додире, посни опет сувом ражју и позадевај, тако чини док сва не сместити, покриј суд поклопцем и остави на тако место које није топло, ал и тако где се не ће моћи смрзнути, суд овај немој кренути с места нити га дрмати; а ко нема суве ражи, може тако исто и у сув цепо или мекше посласати; ал их пре по што посласеш намажи маићу. — Или намажи свако јаје са арабском смолом — гумнарабикум — и посласи тако исто или у прах од дрвеног угља.

13. Слатка масла. Да преко зиме имаш слатка масла, то иетуци слатко масло месеца септембра и ово за зиму остави, само оно не остављај које си тукла кад је непогода била, грмљало севало и пуцало, ово боље претопи; узми дакле слатко масло и у хладној води опери га да из њега све млечне честнице испереш, и тек кад си то учинила, размеси га са песницама добро са нужном сољу, а узима се на по киле слатка масла 25 грама соли, те смести у камењак лонац, ал га добро наби, сад слатко масло озго поравни и мети преко њега влажну платвеницу, а лонац покри артијом.

14. Јабука и крушка. Ове треба при сувом времену а најбоље је у подне обрати, и на тавану где промрзнути не могу на полицама од летава, увијене у меку артију, држати и тако посласати да једна другу не додире, ал нужно је често их прегледати да која трунути није почела, јер једна трула окужи све и све се покваре; од благородније каввоће ако желеш до пролећа задржавати, узабери их руком ал свакој држак мало са воском горе залени и у мала, ал сува бурад пажљиво једно до друго поређај, буре задви и држи на сувом месту.

15. Грожђа. Зрело ал меснато грожђе најбоље се држи, дрвенке узабери и сваком петељку са првеним воском залени, узми подебео конач, вежи грозд, ал не за петељку,

но за дољну страну тако, да зрно до зрна не дође и превеси преко копоца, али на промајном сувом месту где се смрзнути неће.

16. Шљива. Као и друго воће тако и шљиве при лепом сувом времену заједно са петељком узабери, сваку петељку са растопљеном воском горе намажи и послажи у нов земљан лонац повежи лонац са сувом беником, мети озго преи и закопај га у суву земљу. — Кад извадиш одмах их троши. — Има ко шљиве послаже у буре, задније га и пусти у бунар; тако исто и трешње остави, само ни једне ни друге голом руком немој брати по у рукавицама.

17. Лубенице. Избери лубенице које доцне дозревају, које су још тешке, али без сваке мане, убриши их убрусом и нека се мало осуше, закопај или зетријај их у хрпу жита, или мети у буре букова пепела, кој си пре просејала, а на пепео толико лубеница колико стати могу да једна другу не додирну, носпи и по њима и између њи пепела и тако чини док буре пуво не буде, подај га од качара затворити и остави да стоји мирво тумбе на сувом месту.

18. Полоранаца и лимунова. Увиј сваку у мекану артију и мети их без да једна другу додирне на суво промајно место, ал често прегледај и како на њима ману приметиш, троши их. —

ГЛАВА XIII.

О киселењу купуса, краставаца, паприка, бундева, кораба и других ствари.

1. О киселењу купуса. Узми слатка купуса ком су главице чврсте, воотсецај горње лишће које се добро завило пије, извади корен из њега и исечи их, или као што пани веле, изрибај их на велике пожеве на ситне резанце, ал остави онолико главица колико ти устреба за проколе и ове пополе, ал преко, а не дужом расеци и дољни део где је корен остави на страну; сад буре у ком ћени га киселити зачари и опери, на дно бурета мети од купуса лишћа и посолн, а на лишће успи на ситно исечен купус, осолн га и добро наби маљем или пагази; сад по том купусном поду помећи 4 до 5 главица за проколе направљена; и опет по њему на ситно исечена купуса, па тако слажи у буре док га не напуниш, на зков купуса

узима се обично 56 дека ситне соли, по купусу мети опет лишћа и по овом горњи дно од бурета и претисни каменом. држи буре на топлом месту, најбоље у кућни док не ускисне, кад ускисне оточи воду и баца, а са свежеом буварском осољеном нали и пусти га да добро ускисне па онда спусти у подрум; колико год пута купуса узвладиш толико пута опери простирач и даске пак опет каменом претисни; а ако не би расола било, а ти дели хладном буварском родом.

2. Кисели краставци и наприке. Опери краставце и наприке мети их на простирач да се оcede, а бурад занари и опери, послажи краставце и наприке унутра, сирће са којим ћеш их пацити, узвладај у котлу и прелиј преко краставаца и наприка, и одма га оцеди са њих и пусти да се охлади, а краставце осоли, мети у њих неколико листова од вишње, комад ђумбира и неколико зрна крупна бела бибера и варче рена; сад узвари опет сирће, пусти да се мало охлади и прелиј преко краставаца и наприка, мети бурад на сунце и протреси и промућкај их сваки дан по неколико пута, док не ускисну; онда их затвори и држи на таком месту где не ће промрзнути, а да нису ни у топлоти.

3. У води укисељени краставци за зиму. Узми зелених глатких краставаца, опери их и сасеци им жуте врхове са обадве стране, послажи их у буре и налиј свежеом, буварском водом, пусти да постоје дан два, извади их напоље и пусти да се осуше, воду из бурета проси, а по воду из бурета мети винове лозе лишће и врхове од исечене мирођије и вишњева лишћа, а мирођије највише мети, по овом послажи краставаца један ред, после, опет виново лишће и врхове од мирођије, вишњевог лишћа па тако ради док буре не напуниш, а последњи ред мора опет лишће бити. Сад узми буварску воду, на 1 литру воде узми 4 дека ситне соли, пусти да се са свим растени и усни у краставце док не буде пуно буре, сутра дан доли га и допуни водом, зануши буре и залепи смолом, пак мети у подрум, а сваки 8 дана преврни буре, после 6 до 8 недеља можеш их већ употребити.

4. У води укисељени краставци са квасцем. Узми краставаца, опери их, поодсецај им врхове, распори на поле, а да се не распадне, понари их и остави да се мало просуше, узми лонац, послажи краставце унутра, додај им ви-

рођије, винова лишћа и врхова од младе лоза, мети увутра комад хлеба или хлебног квасца, пасни бунарском водом, осоли добро, мети на сунце и преточи их неколико пута.

5. Беле бундеве и корабе. Белу бундеву или корабу — келерабу — исеци на за то начињеним ножевима, нали млаком водом, осоли и мети подобар комад хлеба квасца, пак суд стави на топло место да што пре ускисне.

6. Каулин у сирћету. Узми ружу каулана, обери јој сво зелено лишће, а цвет растави на мале честице, утри сувим убрусом, пак или га у сланој води обари, или онако пресан, послажи у срчад и прелиј врелим сирћетом, ког си са мало бела бибера, 1 листом лаворике скувала и кроз сито процедила — овако можеш оставити свако поврће, целер, репс и заметке од кукуруза која не сме бити дебла од малог прста; — кад се сирће у срчадма охлади, а та их повежи или говеђим меуром или пергаментском артајом.

7. Зелен пасуљ у сирћету. Узми млада зелена пасуља, очисти га од конаца, мети у врјућу воду да један кључ пребаци, извади га за тим напоље и спусти у хладну воду да се охлади, извађеног напоље мети на простарач да се осуши, а осушен мети у лозац; сад скувај добра винака сирћета са сољу и целим бибером, и прелиј преко пасуља ког сирће са свим покрита мора, пусти да се охлади, сутра дан укувај сирће за једну четвртину, прелиј овако вруће преко пасуља, и долиј са фришким колико фали, трећи дан прокувај сирће у некакајсаном котлу, прелиј преко пасуља, па нека постоји 2—3 дана, послажи пасуљ у срчад, додај које зрно бибера, мушкатова цвета, и лишћа од козлаћа — Естрагон — драгу — и прелиј са фришко прокуваним сирћетом; пусти да се охлади, повежи пергамент-наширом или говеђим меуром и држи на хладном, ал сувом месту; овако можеш метути мале краставце паприке, само их немој у кључалу воду мећати, по просто их са сољу добро утри.

8. У сирћету арнацик лукац. Ољушти леи округло арнацик лукац, утри га сувим убрусом, опери га и пусти да одкашње, мети у стакла, прели га са врућим сирћетом у ком си скувала соли, бела бибера, 1 лист лаворике и мало мушкатова цвета; ал сирће кроз сито процеди.