

ГЛАВА XIV.

**О солењу, мећању у саламуру и сушењу
и надевању сваковрсних кобасица.**

1. **О месоу.** Чим месар мариниче раствори и раскомада месо и сланину, које си сушати и у саламуру метати наумида, послажи по рогожњачи и пусти да се са свим охлади; а — можеш исто и обесити да се просуши, ал у лето да не би задај добило, не сме дуже од 2 дана на сувом и промајном месту висити, а у зиму најдуже 4 дана; сад узми буре или други који дрвен суд, у којим ћеш га солити и у саламуру мећати, посипи по долњем дану или поду ситно утучену со; пак најпре послажи осољену велику парчад која најдуже мора у саламури стојати, пак онда мању и мању, док сву парчад не сложиш, ал између сваког тавана меса посипи соли, а тако исто и последњи горњи. по овом помећи даске и претисни их камењем или чим другим; кад саламура горе ђана, а ти преточи и месо испреврћи; али ако не би месо и со довољно воде пустило да месо у њој огрезне, онда осоли свежу бунареку воду и прелиј преко меса. Једном већ употребљену саламуру други пут немој употребити, да не би месо неспособ и на сапуницу ударајући марис добило. Шунке кад солити станеш, ово кости колико претом можеш пробости и ољуспнути, наспи сољу помешаном са салитром. Месо се најбоље осоли ако помешаш со и салитру и са овим утреш сваки комад, мања парчад меса нека постоје у саламури 14 дана до 3 недеље, а већа 4 до 8 недеља, свакад је боље, да месо дуже постоји, но да га раније извадиш.

Кад је месо довољно у саламури стајало, обеси га на суво, ал промајно место да постоји неколико дана и да се просуши, пак онда обеси га у димњак, а да не би јако од дима поцрнело, уви га у платненицу или у артије, најбоље је дрво за димљење меса фењово, ал где овог нема добро је иверје растово или буково, па свагда при димљењу треба назити да дим јак и густ не буде, мања комађа меса довољно је да постоје у димњаку 6 до 8 дана, а већа 14 дана до 3 недеље; овако надимљено месо скини из димњака, опери га од сувишне чађи и обеси или послажи на суво, ал промајно место.

2. **О надевању кобасица.** Као свуда тако исто и при

надевању кобасица чистоћа се препоручује, а особито при прању прева, ком послу врло велику пажњу треба домаћица да обрати и да гледа, да се свака нечистоћа уклони, очишћена прева падувај са перетом и где приметити да су пробушена осеци, пак ако при надевању приметити прлотине, састружи те тедућом страпом ножа.

3 Крвавице. Узми 28 дека масти, растопи је и исеци у њу 4 главике прпа лука на ситве коцке, пак пусти да лукац порумени, сад узми 1 килу и 12 дека потрбушине и скувај, а кад се охлади, ти је исеци на коцке, а тако исто исеци на повеће коцке пресну сламиву и земачку, ово помешај са ухваћеном крвљу, осоли, додај ситно утучена бибер, најгевирца, мајорана, лаворова листа, а помоћу штрцаљнице надени прево, ал да не буде здраво набијено, повежи колико желиш да су дуге кобасице и скувај их у води претискујући, да на површину воде не дођу; ово кување траје најдуже $\frac{1}{2}$ сахата.

4. Месне кобасице. Узми једнаку количину крта меса и сламиве и исеци на здраво ситно, у исечено помешај утучена бибер, најгевирца, мајорана и на ситно исечене лимунове коре, осоли и са овим помоћу штрцаљнице, надени здраво и повежи колико желиш да ти буду кобасице велике; има који у месо усну по једну чашу добра вина и мећу бела лука.

5. Цигерињача. Узми белу и црну цигерицу, срце и бубренке, скувај све у слајној води, ал да не буде раскувано, пусти да се охлади и исеци на здраво ситно и додај у чорби наквашену земачку, осоли, додај на масти испржена прпа лука, мало ситно утучена бибер, најгевирца, мајорана, па покваси све са оном чорбом у којој се цигерице кувале, надени са овим прева, ал да не буду сабијена јакко; јер радо при печењу пуцају, пак их прокувај само мало.

6. Швартл. Опери добро крмећи бураг и остави га на страпу. Сад узми крта меса, узми кожурице и ову исеци на пошире резавце и на коцке исечене пресве сламиве, помешај са крвљу, осоли, додај ситно утучена бибер, мајорана, најгевирца и каранфића па надени бураг, ал да не буде тврд, вежи га са оба краја и кувај 2 сахата дуго, извади напоље мети горе по њему даску и притисни чим тешким. Пусти да се охлади и обеси у димњак да се осуши, после 2 или 3 недеље скини га и обеси на промајно, ал суво место.

ГЛАВА XV.

О хлебу.

Хлеб ког су Египћани први у грчку и римску државу донели, и њих месити и пећи научили, распрострео се по целом свету, хлеб нам је најбоља храна; хлебови се месе од шенице, ражи, јечма, кукуруза, кромпира, проје, овса и пиривца, а хлеб од ражи веле да је најздравији; свака добра домаћица треба да своју најљу мешењу и печењу хлеба обрати. За то јој и треба на следеће да pazi, 1. на каквоћу брашна, 2. на добар квасац, 3. на добро размешивање и мешање, 4. на облење, 5. на жарење пећи и 6. на топлоту воде којом замешује.

Да добар хлеб умесити, ваља квасац овако пре свега зготовити: узми комад од замешена хлебна теста, остави га на страну да се осуши, а осушеног натопи у млакој води, у рукама га изгњечи да не буде ваљушака, но да буде густа смеса, сад престави лонац к ватри, и кад у њему ставе вода врети, сасни унутра једну шаку јечма, љуштики од црна лука, меља једну шаку, једну зрелу црвену паприку без семена на ситно искрхану и пусти да се добро прокува; док се ово кува, а ти усни у ваље две сажуре крупних меквиња, и кад се у лонцу добро прокувао јечам, мељ, љуштики од црна лука и паприка, а ти усни преко меквиња и замешај, кад буде млако, усни у њега растопљено хлебно тесто и добро измеси, саби све у гомилу, покриј простирачем или платненицом и преко ње мети јастук или душек, пак нека тако покривено стоји до ноћи, како би ускисло, онда растри по простирачу или платненици, а можеш и по рогозњачи и пусти да се добро осуши, осушеног усни у кесу коју држи на сувом, али промајном месту.

Има њих много који само са малим квасцем т. ј. са у млакој води поквашеним хлебним тестом хлеб замешују.

Кад већ имам тако зготовљен квасац, онда у вече усни у собу ваље и мети их тамо где је најтоплије, или на две столице или на ногаре, загреј брашно и просеј га кроз сито; узмимо дакле да желимо од 5 кила брашна да умесимо 2 хлеба, то нам треба узети 5 дека горња квасца и 100 грама соли, а млаке воде $1\frac{1}{2}$ литре, ово све добро промешати у 2 киле брашна, замешено покриј платненицом и јастуком, и пусти до зоре да кисне; у зору на $3\frac{1}{2}$ саха-

та пре но што си рада да хлеб у пећ метеш, замеси и заоста-
ло брашно са песницама добро и меси га најмање по саха-
та, кад ти руке чисте остану и не буде се на њих ништа
залепљивало од теста, добро си га умесила, сад га покриј
онет и пусти да кисне, ал одма почни и пећ жарити; да се
увериш јели пећ жарена, баци омут сламе у њу па ако јако
при дим иде — ужарена је, онда хлеб још једном премеси,
мети у саћуре да постоји, а ти гар из пећи извуци и пећ са
влажном крпом коју си на жарило везала очисти, хлеб из са-
ћура извади и у пећ мети, после два сахата биће печен, а
познаје се по том, ако по дољној кори претима удараш и
леп јасап звук даде, онда га извади напоље, умиј га водом
и остави да се охлади.

ГЛАВА XVI.

О кунском посуђу.

Добра домаћица повеси се леним кунским посуђем,
поређа га по кунским дуваровима и дољницама. Разуме се и
по себи да то посуђе ваља да је чисто, али исто тако ваља
пазити да је добро, да је здраво; јер лоше и нездраво по-
суђе укварило је, отровало је много јело. —

Кунско посуђе ваља дакле не само да је чисто, него
и цело и са свим нешкодљиво. Оно се ради од метала, кло-
ваче, штајигута и порцулана, па тај материјал утиче мање
више и на јело које се у томе посуђу готови. Посуђа има
гвозденога, бакарног (месинженог), циненог, порцуланског,
стакленог, земљаног и дрвеног. Ако га домаћица не држи
чисто и неповређено то може парочито бакарно, цинено и
хрђво стаклајисано земљано посуђе да отрује јело.

Међу металним посуђем најбоље је *гвоздено*, ако није
емајлисано, али оно зацрни свако јело. *Мекко* гвожђе црни
јаче, ливено понајмање, томе се стаје на пут, ако се у том
посуђу пржи кава. За то се гвоздено посуђе емајлише, али
у том емајлу има олова, с тога ваља пазити, да то посуђе
буде емајлисано без олова или стаклаисано цином.

У нашим кунима употребљују се многи котлићи и те-
сије од *бакара* и *месина*. Та су посуђа *најопаснија*, свиња
су случајиви да су она отрована; с тога их ваља просто
бацити из кунне, те не дати прилике да се како с њих од-

љусне те с киселиним у јелу образује *зелени камен* (грипшпав). Да се то избегне калајаше се често бакарно посуђе цинном, али то мора бити добар цин у коме нема олова. Домаћица кад купује цинном калајисани бакарни суд нека пази добро да пије калај таван, да није модар, да не прља прст плавом бојом кад га протремо; добро калајисан суд је чист, а блиста се као сребро. Сво посуђе од *месина* ако је хрђаво калајисано цинном, опасније је од бакарног; јер се месинг још већма раствара.

У многим куппама има још посуђа од *цина*, нарочито тавира, већих и мањих кашника. То је посуђе увек врло опасно, јер ретко да је цин са свим чист, па га раствара и ваздух и со и свака друга киселина. *С тога пацоле с цинним посуђем из куине!*

Шко рекосмо за цинено, то важи још више за *оловно* посуђе; јер га силне киселине исто тако растварају.

Најбоље кувинско посуђе је *земљано*, ако није *стаклајисано оловом*. Лончари граде то посуђе од земље — иловаче, пеку га и стаклајашу. Кад домаћица купује земљано посуђе, ваља да пази да је посуђе *тврдо*, да лепо звечи, да ставла или калај није попуцао или се одљуснуо. Лонац који лепо звечи, коме се калај лепо сјаји, показује да је љупки печен, да је добро стаклајисан, да није дакле опасан.

Порцуланско посуђе је украс сваке куине, и имућна домаћица труди се да одабере за своју купву доводно тога посуђа. У нас се то посуђе употребљује највише за тавире и за чиније — у имућним кућама од *штајнгута*, у богатијима од *порцулана*. И једно и друго ваља да је добро калајисано. Хрђав калај на штајнгуту познаћеш по томе, ако метеш да постоји неколико дана на њему јако осољен сир, или капеш на њега кап добра црна мастила, па пустиш да се осуши — ако се после суд опере те остани на њему плавичаста врља — која се најбоље види чам окренеш суд према светлости — то је опда очито знак, да се олово, којим је суд стаклајисан лучи, па ће бити и суд отрован, чим се у њега суну кисела јела. — Међу порцуланцима држи се да је најбољи *берлински* и *енглески*.

Стаклено посуђе не може да шкоди, јер се у њему не кува и само врло јаке киселине, којих у кувини и нема, могу да растворе стакло. Али не ће бити згорега да рекнемо коју о прању и чистињу нарочито *флаша* и *стаклена бокала*. Многи имају обичај да перу флаше и бокале *сацном*.

То не ваља никако; јер се много њих већ отровало из таквих флаша и бокала, сачма је оловна, и има у њојзи и отрова арсеника — те се тај отров отре мућкањем у флаши те трује после течност која се усне у њу.

Флаше се најбоље испирају *крупним иском и врелом водом.*

Да рекнемо коју још и о дрвеном посуђу у кујни. Често, суво дрво не утиче штетно на јело и пиће, но може да му даде неки задај или други кус. У посуђу од тврдога дрвета хоће течност да је нешто опорна, а у ономе од мека дрвета да горчи.

Дрвено посуђе, чаброве, шафоље, ведрице и т. д. држи најчистије, јер дрво и најбоље упије по нешто од течности, па мути оном првом ону другу која дође у њега, или јој придаје други мирис — и кус.

Посуђе своје бирај од дрвета које је добро исушено, чврсто и јако. Ново опари кључалом водом докле год удара, растово излужи јаким цеђом. Удара ли на плесањ, то га испари разблаженим топлам сирћетом.

Не употребљуј у својој кујни посуђе, које је изнутра обојадисно. —

Слатки сир од кајсија. Узми здраво зрелих кајсија, ољушти их, процеди кроз сито, и умешај у смесу сок од једног лимуна, сад узми толико исто утучена шећера колико је смеша тешка, помешај заједно и кувај једнако мешајући све док се не почне од кашике одљушњавати, и даље поступај као и са јабукама.



Додатак.

У првом делу овога трећег издања нашега „Великог српског куvara“ признате домаћице и чувене куварке гђе Катарине Поповић-Мицине, додели смо, без икакве промене све овако, као што је то било у пређашњем издању, а то смо чинили из разлога тога, што смо уверени, да је ова књига омиљена у нашем свету и да се одомаћила те и прелази са матере на кћерку, па би је тешко било са другом књигом ове врсте заменити, те већ и зато нисмо ништа у њој мењали. А осим тога су сва упутства и правила за кување у овој књизи опробана не само од горе споменуте припознате вештакиње у кувању, већ и од многих других домаћица, које се већ годинама овом књигом служе и у датим приликама њоме и сада још користе.

Но да би ова књига што више одговарала и данашњим модернијим потребама, додали смо овом нашем већ познатом „Великом српском кувару“ овај „Додатак“, који је исто тако бржљиво састављен и израђен од припознатих домаћица вештах у кувању, те су та упутства у њему такође опробана и исто тако сигурна, као и ова у првом делу ове књиге, тако да се могу иста без икакве двојбе употребити, ако се тачно ради по упутству. Осим тога има на крају и тачан опис о вештачком модерном савијању убруса (салвета), са многим придодатим сликама, те се може домаћица и тиме послужити, ако има потребе за то и ако јој околиности то допуштају.

Тим „Додатком“ је ово дело знатно увећано и наше домаћице наћи ће у њему све, што им је потребно и за најфиније гозбе, те се неће морати служити сличним књигама на туђинском језику.

Надамо се дакле, да ће ово треће издање нашег „Великог српског куvara“ наћи онај исти одзив у нашем свету, који су нашли и пређашња издања.

Наш „Велики српски кувар“ доживео је ето за саразмерно кратко време и треће издање, а то је најбољи доказ, колико је већ омиљен и одомаћен у српским домовима, те нам није потребно исти још и са наше стране много препоручивати. Толико морамо ипак рећи, да ово наше издање ни у чему не заостаје за издањима већих и напредвијих народа, јер нисмо жалили ни труда ни трошка, да и ово издање потпуно одговара своме задатку, то јест, да буде прави кућени саветник свакој српској домаћици, те да се у датим приликама може с њиме послужити. А није то саветник само за отменије домаћице, већ и свака домаћица грађанског дома може се са њиме послужити, јер у њему нису само јела за fine гозбе, већ су у њему и јела за свакидашњу употребу у свакој грађанској кући. Тако ће свака домаћица по својој увиђавности и укусу моћи одабирати, шта јој се свиди или шта јој је у којој прилици потребно. Зато нека је ова књига препоручена свима нашим домаћицама, који желе да здравом и чистом храном очувају здравље своје породице, а особито онима, који по нашем старом српском обичају и познатом гостопримству, имају чешће да дочекују госте, те да пред њима неби биле постидне.



ра, посоли те нека се још мало прокува, онда мети неколико кашика милерама и посипи са ситним бибером.

Спанаћ. Узми спанаћа колико ти треба, па само лишће поткидај, а петељке бацни, добро га опери у неколико вода, мети нека се бари, сад узми шерпењу, мети масти и брашна, попржи да жуто буде, мети унутра па ситно исечена бела и црна лука; спанаћ добро оцеди и па ситно исецкај са пола земичке у води ватољене и добро испећене, то мети па запригу и нали са самим млеком, осолн, поред њега можеш служити са земичком у јаји (шфезна) које се овако готове: узми неколико земичка и исеци са прста дебело комађе, колико је земичка широка; сад узми у један тањир млека, а у други разливај четир до пет јаја добро их размути и осолн, па узимај комад по комад од земичке, умочи прво у млеко, па онда у јаја и исеци па врелој мости.

Зелени пасуљ (мауне — бураније). Очисти га од конаца и пресеци уздуж и по поле, добро га опери, па узми у шерпењу масти насеци ситно црно лука, зелена першуна те онда мети пасуљ унутра, додај једну зелену паприку, посоли, поклопи па нека се у пари кува, кад кад промешај и долиј мало воде да не загоре, кад замекне, а ти начини запригу, исеци ситно црна и бела лука, мало ситне црвене паприке, налиј и мети пасуљ унутра нека се још све заједно прокува, окнеси и мети неколико кашика кајмака (милерама.)

Зелени Грашак. Мети у шерпењу масти и комад шећера па нека то стоји на ватри док шећер не пожути, сад бацни унутра једну главицу ситно исечена црна лука и онда добро оцран грашак, посоли и поклопи нека се кува у пари, промешај који пут и доливај водом, да не загоре, кад омекне начини запригу, налиј грашак и исеци па ситно мирођије па нека се то све заједно још мало прокува.

Бундева. Узми бундеву, исеци рибезом па резанце, посоли, поли са сирћетом, па остави нека стоји по сата, сад узми у шерпењу варјачу масти, мети брашна а кад пожути, мети па ситно исечену главицу црна лука, и па послетку ситне паприке, налиј са врућом водом, мети бундеву унутра и још једну зелену паприку, па нека се полако кува, али не да јако ври. Кад буде готова усипи по доста милерама унутра.

Тиква (Јургет) па просто кувана. Узми тикву, очисти и исеци па коцке опери, па узми варјачу масти, па ситно исечену главицу лука, то попржи и мети тикву унутра, посоли,

додај мало од першуна лишћа на ситно исечена, поклопи, па пека се двестује, који пут промешај и доли водом, кад омекша, а ти начини запригу, налиј врућом водом или чорбом од кувана меса и успи преко тикве, па нека се још мало прокува, онда мети два децилитра милерама и окисели, а можеш и процеђеним парадајзом (патлиџаном) налити.

Тиква наредена. Узми тикву али бирај која је узана, остружи, и извади из ње срце напоље са кашиком, ако је мала преседи је на пола, ако је већа, на три комада, мети у слану воду нека се бари кад омекша најживо извади је напоље, па направи наред као за сарму, напуни тикву али немој сабити а са стране заклопи котуром исеченим од тикве, направи запригу, мети мало ситне наприке, налиј процеђеним парадајзом (патлиџаном), пусти тикву унутра, нека се полако кува, кад је готова успи милерама.

Сарма од винова лишћа. Узми винова лишћа колико мислиш да ће ти бити доста, али пази да је младо, опери и мети у чинију, сад узми пола сирћета пола воде, то мети нека кључа, тако врајуће успи преко лишћа и поклопи, остави нека стоји $\frac{1}{4}$ сата, па и чини наред као и за купусну сарму, и прави сарму од тога лишћа, послажи у лонац, налиј врућом водом, и соли и мало масти мети, па нека се кува, начини танку запрашку изручи сарму унутра, додај мало на ситно исечене мирођије и пусти нека се још мало прокува, сад окисели лимуновим соком и нали милерама.

Млади кромпир. Узми млада кромпира, и бирај који није већи од ора, добро опери и очисти, мети нека се обаре, кад омекшају, онда узми добру варјачу масти, мети унутра на ситно исечена црна лука и першун, мало попржи онда опеци са кромпира воду, и мети кромпир на уприган лукац, осоли и нали са милерамом.

Кромпир на кисело куван. Очисти кромпир, добро га опери и исеци на котур ве, тада начини танку запригу у коју си метула на ситно исечена црна лука и першун и мало ситне наприке, налиј врућом водом пусти кромпир унутра осоли га и мети неколико зрна крупна бибера, и лист лорбера, поклопи, па нека се кува. Кад буде кувано окисели и мети неколико кашика милерама.

Кромпир са трганчићи. Узму кромпир, очисти, опери, исеци га на коцке, и мети нека се обари, сад узми брашна колико мислиш даће ти бити доста, мети на даску разби једно јаје а остало додај воде, и замеси тесто; разви као туна страна од ножа

и исеци флекиче мети донац воде нека узавре и пусти тесто унутра нека се скува. Дотле узми шерпењу мети две добре варјаче масти, на ситно исечена црна лука и попржи, сад опеда воду са кромпира и мети кромпир на упржени лукац, онда опеда тргањчиће, па и њих мети на кромпир, осоли, добро измешај и поклопи док не почнеш на трпезу носити.

Кромпир у калуни печен. Узми кромпира по потреби, мети да се обари, онда га извади очисти и исеци па котурове сад узми 8 до 10 јаја обари очисти, па исеци и њих на котурове, узми калуи (модлу) мети по поду кромпир, па озго јаја, па опет кромпир па јаја, тако док не вануниш калуи онда посоли, мети масти и залиј са милерамом, мети да се пече, печеног подај заједно са калуиом на трпезу.

Кромпир у тепсији печен. Узми кромпир очисти, опери и исеци на котуриће па узми неколико главица црна лука исеци на ситно и мети по тепсији доле, по луку припач, а по виринцу кромпир осоли обибериши, добро омасти налиј са водом и мети да се пече.

Угрвен (рестовани) кромпир. Узми кромпира, опери и мети нека се обари, кад се обари очисти га, и исеци на тавке котурове, узми добре две варјаче масти, мети нека се угреје, баци кромпир унутра осоли и поклопи па нека се полако пржи који пут промешај да не загоре.

Надевене паприке и парадајз (патлиџан). Узми паприка бабура бугарски лепи, велики за надевање а патлиџане бирај округле. Паприке узми за држак прстима, тури у врућу воду и одма извуци, па ћеш тако одма и семе извући напоље, а патлиџан осеци горе као заклопац али не сасвим, само до полак, најљиво извади срце напоље, сад направи надев као и за сарму и падени и паприке патлиџане, узми тепсију поређај их унутра осоли, мети масти и залиј са милерамом, мети у рерн нека се пеку у том софту; сад узми пропећена патлиџана направи сос од њега у шерпењи, повади паприке и патлиџане из тепсије кад видиш да су печене мети у сос, а соф из тепсије изручи на паприке и пусти да се још мало прокува.

Кисела келераба. Начини запригу, мети ситне паприке и црна лука налиј врућом водом и пусти келерабу унутра; посоли и нека се кува, кад је кувана усипи још и милерама.

Слатка келераба. Узми келерабу али само бирај која је млада, и исеци је на резанце, па мети у шерпењу варјачу масти и два парчета шећера, кад у масти шећер пожути

додај главицу ситно исечена црна лука, мети келерабу посолити и поклопити нека се динстује, који пут промешај и долиј по мало вруће воде да не загоре, кад омекша начина запригу и налиј са скуваним ситнежом од кокошке и прелиј преко келерабе, те пусти нека се још мало прокува.

Надевена келераба. Очисти келерабу издуби је, а надев преправи као и за сарму, напуни келерабу мети у шерпењу масти, мало ситна шећера кад пожути мети на ситно исечен лукац, па онда поређај келерабу, посолити и доливај помало вруће воде или супе, поклопити па нека се динстује, лишће узми од келерабе опери и исечи на резанце и мети нека се бари, сад направи запригу налиј и успи на келерабу, а лишће извади из воде кад је скувано, па и то мети унутра те нека се још све заједно прокува.

Насуљ бели. Узми насуља 1 литру очисти, опери и престави у лонац али са текућом водом мораш пазити, пусти нека се кува по сата, онда оцеди воду са њега и налиј овет са чистом, врућом водом, исечи три главице црна лука, мети унутра једну целу црвену наприку и варјачу масти; поклопити, па нека се полако кува. Кад је мекан направи запригу, изручи на њу насуљ посолити и нека се још мало прокува.

Жути насуљ. Исто тако поступај као и са белим, само овом мораш додати лист лаворике и бела лука, а кад га заиражиш мало окисели.

Грашак зрели. Узми грашак којег можеш у дућану добити 1 литру, опери га, налиј врућом текућом водом а кад проври, мети две главице исечена црна лука и варјачу масти, кад је скуван а то можеш по том познати, што се сав распадне, направи танку запригу и успи грашак унутра.

Сочиво. Узми сочиво, очисти, мети у лонац налиј текућом врућом водом, и пусти нека се кува један четврт сата, онда оцеди воду са њега, налиј другу, исечи две главице црна лука, читаву црвену наприку, лаворике и варјачу масти, кад је кувано начини запригу, мети сочиво унутра и пусти нека се мало још прокува, ако волиш можеш га и окиселити.

Мамаљуга. Мети у шерпењу воде колико мислиш да ће ти бити доста за мамаљугу, осолити, мети варјачу масти и пусти нека узаври, сад узми у један тањир кукурузна брашна и сипај по мало у воду а другом руком једнако мешај, кад видиш да је густо, онда више немој сипати, још га добро измешај, поклопити и остави до употребе, сад узми добру вар-

јачу масти, исеци две главице прна лука и испржи. Мамаљугу поређај као кнедле по чинији а од горе мети попржен лукац и прели осталом машћу.

Бувече. Узми прна лука 6—8 главица, и еци и мети у шерпењу, додај варјачу масти пусти лукац унутра нека се уприга, али не да попрви, сад узми четврт киле пиринча опери добро и мети у лукац, али шерпењу скини са ватре. додај ситна бибера, соли ситно насечена першуна, па то све измешај, сад узми подубљу тепсију и ту смесу изручи и рашири по тепсији, узми зелене паприке исеци са прста дугачка комађа и поређај по пиринчу, а онда прева патлиџана депо га опери исеци на котурове и поређај по паприци, посози патлиџан и обибериши, а од горе можеш свињско или говеђе месо метути, додај добру варјачу масти и нали са врућом водом да огреже, мети у рери и пеци.

Пржен кељ. Узми једну главицу депа кеља, добро опери расеци на четири дела, обари у славој води, извади, мети на сито до откашње, замотај сваку полу у јаје и мрве од земичке, те испржи на масти, мети одмах у чинију коју ћеш на астал дати, по поду мети путера, од горе кељ и залиј милерамом, мети у рери да се пече.

Шнаргле. Шнаргле обари у славој води па онда очисти мети у чинију по поду путер, од горе ред шнаргле и милерама, тако опет понови, и одгоре опет залиј милерамом, мети у рери да се пече, и са чинијом заједно носи на трпезу.

Модри патлиџан у калупу. Узми модрих патлиџана колико оћеш, исеца их на котурове, обари у славој води, замотај сваки котур у брашно и пеци на масти, узми јагњећа меса од бута, ситно исецај, додај две три главице прна лука на ситно исечена, попржи, мало ситна першуна и онда мети месо унутра; осоли, обибериши и додај мало пиринча, то све измешај поклони па нека се дивстује. Сад узми калуп, па поређај ред пржени патлиџана, ред меса у које си помешала кад се оладило два јајета, па тако ређај док калуп не напуниш онда залиј од горе са милерамом, и мети у рери нека се пече.

О риби и месу.

Рибија чорба. Узми варјачу масти, мети у шерпењу, насеци 4—5 главица прна лука, мети на маст нека се уприга а кад је уприган лукац мети ситне паприке и нали са лад-

ном водом, пусти лист лаворике и крупна бибера, мети рибу одмах унутра, коју ем пре тога очистила и посолила, поклопи и пусти нека се полако кува. Кад је скоро кувана, узми две кашике брашна и са сирћетом измешај, усни у чорбу и пусти нека се још мало прокува, сад извади рибу у чинију, а процеди чорбу кроз сито и прелиј преко рибе и подај на трпезу.

Рибљи паприкаш. Узми 5—6 главица црна лука, мети у шерпењу на маст и пусти нека се уприга, посоли га и једнако додај по мало воде, поклопи и пусти нека се лука раскува, сад додај ситне паприке, мало навиј ладном водом, и пусти рибу унутра коју се пре тога очистила, парчад исекла и посолила, па нека се полако кува, али чорбе не сме много бити него више даје густо, ако је по вољи може се мало окиселити, за ово је најбоље сомовина.

Печен шаран на луку. Узми лепог повећег шарана, очисти опери, изрежи га са ножем али само од горе да читав остане, осолн га, узми у шерпењу добру варјачу масти, пусти унутра 7—8 главица исечена црна лука нека се уприга, скини шерпењу са ватре, умешај мало ситне паприке, ситно исечена першуна, мало пиринча, бибера и осолн, ту смебу изручи у тепсију и рашири по поду, а шарана мети од горе; посни га ситном паприком, и ситним бибером, мети мало воде и масти, и мети у рери нека се пече. Кад је печено, рибу мети на среду на дугачки тањир, исцај је али да изгледа као да је читав а околу мети венац од лука и пиринча.

Харинге. Узми толико комада харинге колико мислиш да ћеш доста имати, опери је из неколико вода, поводи кости напоље и исцај на парчад ситвију, на сваку харингу узми 2 главице црна лука и 2 јабуке срчане, лукац са јабукама са великим ножем јак ситно исцај, те помешај рибу унутра, само гледај да су харинге млечци, па узми сав млечац од риба, мети у тањир, и са варјачом догле га претискуј и мешај, али мораш и зејтина усути унутра док не буде као милерам; усни мало сирћета унутра, или лимунове коре, (овла побели), сад прелиј то преко рибе, а подоста зејтина усни.

О месу.

Надевени пилџи. Узми пар пилџа очисти и добро опери, осолн и остави до употребе, сад узми 1 земичку потопи у води и добро исцади, мети у шерпењу као ора масти, малу главицу на ситно исечена лука и поцрква, додај и мало

ситна першуна мета земичку унутра добро измешај, осоли, објабериши и једно цело јаје и сада узми полиће одлубли полако са претом кожу од бела меса и падевај; мети у тепсију две варјаче масти и пеци пека лепо порумени.

Набоцкана (шпикована) свињска бела печеница. Узми целу белу печеницу (вајсбратен) и осоли, узми једну главицу бела лука исеци на ситао осоли објабериши, те узми бритву тури у месо и у ту шупљину, натурај зготовљени вадев па тако ради док сву печеницу не напуниш, мети да се пече исеци је на тавко комађе поли је са машћу у којој си пекла и носи на трпезу.

Телеће роштиљаче са јајима. Узми телећа меса од бута, исеци као длан округлу парчад, излупај и осоли бапи на врелу мест и испеци. Кад је печено, на сваку шницлу разби по 1 јаје пека се испече и обавије око меса, али несмеш онда превртати месо, сад узми чинију за печење, и лепо пажљиво повади шницле напоље поређај укусно по чинији поли од горе са машћу у којој си пекла и носи на трпезу.

Фаширане роштиљаче $\frac{1}{4}$ киле говеђине $\frac{1}{4}$ свињетине, $\frac{1}{4}$ телетине $\frac{1}{4}$ јагњетине све заједно исецати, мало ситна першуна, ситна бибера, и 1 јаје, то све добро измешати, носити по дасци мрве од земичке и разби то месо са прста дебело, сад га пути са овим падевом: Узми два мозга обари у води, скини жиле са њега и ситно га исецај, додај ситна першуна бибера и једно јаје помажи по оном месу, замотај као савијачу и мети у рерн и пеци, кад је печено исеца на укусну парчад и носи на трпезу.

Ролад. Узми телећа меса од бута 1 килу, ситно га исецај као за сарму, мети унутра два цела јајета, ситна бибера, соли и кашику брашна, то све добро измешај и начини као векну, сад мети у тепсију месо, додај неколико зрна крупна бибера, лорберов лист, добру варјачу масти, мало сирћета и воде и пусти пека се пече. Кад је печено, узми $\frac{1}{2}$ латре милерама умути у њега кашику брашна и изручи преко меса мети га још једанпут пека мало у рерну проври онда извади напоље, месо исеци на котурове и састави да изгледа као да је читаво, мети по среди чиније, а преко њега прели сок, исеци лимун на котурове позабадај по месу а около украси скувалним, макаронама.

Фаширане роштиљаче на просто. Узми $\frac{1}{2}$ киле меса свињска од бута, ситао га исецај, мети унутра пола земичке у води потопљене и добро изцеђене, два цела јајета, једну

главицу црна лука па на треници истари; још ситна бибера, мало соли, једну кашику брашна, то све добро измешај мети на даску мрва од земичке прави као потчице од њега, пеци на врелој масти, поређај укусно по чинија и поли од горе са машћу у којој си пекла.

Сарма у јагњешој марамици. Белу и црну цигерницу и гркљан од јагњета скувај у слај ј води, кад је скувано, онда ситно исецај као за сарму, па узми две главице црна лука ситно исеци и испржи на масти, мети цигерницу унутра домети још ситна бибера, соли, лишћа од першуна, једно јаје и мало кајмака (милерама) то све добро измешај, ранири марамицу јагњешу усни ту смесу унутра замотај и мети да се пече.

Руска гуска. Једну стару кокош закољи, очисти, па јој огули кожу, пази да не подереш; кокош мора бити дедебела, прса од кокоши исеци па дугачку парчад излупај и осоли, онда узми толико меса од јетренице (лупген братна) тако исто исеци излупај и осоли куване шунке, али без славине, исто тако исеци па пола 4 кувана јајета и славине на тавке, а дугачке крашке, па сада то све поређај у кокош, мети један комад јетренице па онда славине, једно парче прсвију од кокошке, парче шунке а од горе јаје, па онст почни са јетреницом и тако све редом, док се кокош направи онда је заши и умотај у салвету чврсто увежи канпом и мети у врућу слану воду, у коју си метула зелени, бибера крупна, лорбера, и главицу црна лука, те пусти да се подако кува, 1 сат, кад се излади онда је претисни, исеци па укусно парчад и припреми са питијем и служи са зејтином и сирћетом.

Француски ролад. Узми телећа меса од бута колико мислиш да ће ти бити доста, скини га са кости и кожу огули са њега, сад га дотле лупај, док не буде танко са пола прста; при лупању повади жилице напоље колико год ти је могуће, насоли то месо и тако насољено нека стоји 2 сата, онда га смотај као котур и мети у салвету, нека још ко помогне па га јако увежи да чврсто стоји, сад мети у врућу и осољену воду да се кува пусти и оне извађене кости у воду, домети зелени, бибера крупна, лорбера, те нека се кува 1 $\frac{1}{2}$ сахат, пусти нека се у води, охлади извади напоље нека се оцеди од воде, исеци па укусну и танку парчад, и поређај по среди чиније опреми са једне стране са питијем а са друге стране са јајима и лимунном, једну кришку јаја, па

кришку лимуна, па онет јаја и тако редом, а на сваку кришку јаја и лимуна, мети у среду ајвара а околò ситна першуна, и поли са сосом, од сарделе који се овако готови: По четврти киле сарделе очисти од кости и слане коже, па вејтина фи на мети у шерпењу да се угреје, мети сарделе унутра а домети мало исечена бела и црна лука, и капре, сока од 2 лимуна и 1 кашкику сирћета и пусти нека се кува, кувано процеди. и поли по месу.

Говеђе роштиљаче у милераму. Узми говеђе роштиљаче добро излупај, а прво исечи на комађе као шака велико, осоди и остави пека стоји $\frac{1}{2}$ сата, онда узми приличну варјачу масти, исечи 4—5 главица црна лука и пусти нека се уприга, онда мети месо унутра, домети мало крупна бибер, лист лорбера, и оклопи нека се прига, а увек доливaj по мало сирћета и воде, док месо омекша, кад је месо мекано носи га са ситном паприком, узми 4 децилитра мисерама и изручи на то и пусти још мало да проври.

Свинске роштиљаче пржене. Узми месо од бута, исечи га на укусну парчад и излупај, па мети у таву масти нека се угреје узми комад меса осоди обибераши и носи мрвама од земичке са дланом изударај да се са свим увати за месо, и пржи на масти.

Говеђи паприкаш (гулаш.) Узми 1 калу меса говеђа, исечи га на парчад, као ора велику, опери и мети у шерпењу, додај добру варјачу масти 6 главица исечена црна лука, соли, варјачу ситне паприке, оклопи и пусти нека се прига; кад сва чорба уври онда отклопи и једнако мешај да не згоре а нека се добро испржи, па га налиј врућом водом и пусти нека се полако кува, док месо мекано не буде.

Телећи паприкаш. Узми 1 килу телетине исечи на повећу парчад и опери, онда узми 6 главица црна лука, исечи, мети у шерпењу добру варјачу масти и пусти лукац унутра нека се уприга, кад буде пожутело мети варјачу ситне паприке и месо унутра, посоли, оклопи па нека се прига, после долиј са чорбом, али не много, више да је гушћи, ово можеш украсити са макаронама, трганчићима или ваљушцима, а можеш и са резанци.

Пилећи паприкаш са патлиџаном. Узми црна лука 3 главице, исечи на ситно, мети у шерпењу масти и пусти лукац да се уприга, сад мети мало ситне паприке, пусти пилеће унутра које си очистила и на зглавкове исекла, и додај једну читаву зелену паприку, оклопи и пусти нека се упри-

га; кад се чорба сва упригала, мети варјачу брашна, добро измешај и пусти нека се још мало прига, онда налиј са натлиданом кога си дотле скувала и процедила.

Пилећи наприкаш са милерамом. Узми две до три главнице црна лука, ситно исецај, додај мало зелена першуна и поступај исто тако као што је горе речено, мети врло мало ситне наприке, варјачу брашна и налиј са милерамом.

Кисела чорба пилећа. Узми 1 пиле очисти га и исеци на зглавкове; па мети у лонац, падај врућом водом, поклопи и пусти нека узавре, онеми а кад је проврило, мети унутра, першуна, шаргареле, целера, малу главицу црна лука, лист лаворике, соли, крупна бибера, и пусти нека се кува. Кад месо омекне, мети шаку ширинца унутра нека се кува, онда узми у шерпењцу масти као ора велико; кад се растопи мети брашна и пусти нека порумени, додај мало ситне наприке и налиј са чорбом, сад изручи ту запрашку у лонац и пусти нека се мало прокува, измешај нека мало стоји а кад онеми да носиш на трезу, а ти мети у чинију 3 деци латра милерама два жумањка, па добро измешај, успи на то полако чорбу или једнако мешај, окисели лимуновим соком, исеци лимуна на котурове и пусти унутра па носи на трезу.

Секељи гулаш. Узми 1 килу крта свињка, месо скувај од њега наприкаш; кад је у пола куван налиј га са врућом водом, мети унутра $\frac{1}{2}$ киле кисела купуса и пусти нека се заједно даље кува и кад је кувано, успи унутра подоста милерама.

Пајшл. Белу дигерицу и срце мети у осољену воду, и обари, кад је скувано извади напоље и исеци на резанце, узми 5. главица црна лука исеци уз покат, мети у шерпењу масти и пусти лукац нека се уприга, по мало увек додаји од ове воде што је дигерица кувана у лукац, нека се добро уприга, мети унутра лист лаворике и крупна бибера, кад је лукац јако скуван, мети варјачу брашна и пусти нека се још мало прокува сад узми сито изручи ту смесу у сито и протерај, једнако додавајући од ове чорбе у којој си дигерицу барила, онда мети у шерпењу, пусти дигерицу унутра и онда нека се прокува, сад узми милерама 3 жумањак и успи у чорбу и закисели лимпом.

Телеће роштиљаче са јајима. Узми телећа месо крта од буга, исеци на четвртаста парчад са прег дебело, умогај свако парче у јаја и земичкине мрве, и пржи на масти,

онда узми јаја колико мислиш да ће бити доста, па их обари да су тврда и исеци на котурове, сад узми калуи помажи доле са путером, мети ред тога прженог меса а па свако парче меса мети кришку јајета онда од горе неколико кашика милерама, по опет месо и јаја па од горе милерама и тако све редом док не напуниш калуи до горе, сад залај милерамом и посипи земичкиним мрвама а пеци у рерну.

Кувана и печена теста.

Кувана теста.

Резанци просто на масти. Узме $\frac{1}{2}$ киле брашна просеј, у среди направити празно место, разби два јајета а остало домети воде и замеси тесто, само пазити, да ти не буде јако мекаво, подели у две јушке, разви дебело са туне стране ножа, исеци резанце, па мети у славну врућу воду нека се обаре, а докле мети у шерпењу добру варјачу масти нека се растопа, резанце из воде испеди, прели их са ладном водом, пусти да одквасу, мети их на маст и поклопи.

Резанци са сиром. Поступај исто као и са горњим, само пре него што ћеш посипати на трезу, мети сир и пола милерамом измешај, пусти мало да се загреје, изручи у чинију а од горе мети испржене сланине, која се на ситну парчић исече.

Резанци са крисом. Узми у шерпењу варјачу масти, мети да се растопа, усипи унутра криса колико масти упије и пусти нека порумени, онда усипи кашику воде, измешај крис и пусти да замекле и упије воду; сад узми окуване резавце изручи на криз, добро измешај и поклопи, а ако ти нису доста масни, домети још масти, остави, нека се по поду увати кора, истреси на чинију и посипи на трезу.

Трџанци са шунком (шункенфлек). Умеси тесто од три јајета, разви га танко, исеци на повеће флекце обари у вријућој води, извади их папозе и прелиј ладном водом, онда узми у шерпењу масти, мети да се растопа, изручи флекце унутра, мети ситно исечене шунке колико хоћеш и водоста милерама, добро све то измешај, а можеш и у калуи пећи, само онда додај 2 или три јајета, намажи калуи масту, посипи земичкиним мрвама, усипи тесто унутра и пеци у рерну, печено можеш у калуи насити на трезу, а можеш и изручити у чинију.

Завезаче са сиром. Умеси тесто као за резавце, разви танко, узми $\frac{1}{2}$ киле сира 1 деца милерама и једно јаје, мало соли па све то добро измешај, са овом смесом помажи по јуџца са два прста, широко замотај, или пребаци дванут, отсецај и направити два чвора; од једне јуџке можеш 6. комада направити, мети нека се баре у слапој води, извади их, мети на врелу маст, и налиј подоста милерама, поклопи, па нека ускрпчу, кад посиш на трпезу поређај укусно по чинији, а од горе прелиј са испржним земичкиним мрвама.

Ваљушци од сира. Узми $\frac{1}{2}$ киле сира 2. деци милерама, три јајета, соли и шољу криса, то све добро измешај, сад долај фина брашна колико мислиш да ће доста бити, да се не распадну, онда узми кашику, права ваљушке и мети у врјућу славу воду. Кад су ваљушци кувани изручи их одмах у чинију коју ћеш на трпезу носити, прелиј их са подоста милерама, а од горе земичкиним мрвама прженим у масти.

Резанци са маком Умеси тесто као што је напред речено, разви танко, отсецај ситније резавце, обари их у слапој води мети на врућу маст, посиш са маком или утуцаним орасима и шећером.

Ваљушци од земичке Узми три јајета, разби их у чинији измешај, посоли и усипи две кашике воде, што се суна вода; сад мети, брашна и замеси парјачом, нека тесто пије тврдо, а ни да је одвише мекаво, добро га излупај, па узми две земичке, посеши на четвртасту парчад испржи их на масти и мети у тесто, добро измешај, скувај ваљушке у слапој води и мети их на маст, а кад посиш на трпезу посиш са испрженим земичкиним мрвама.

У пећи печена теста са квасцем.

Савијача са маком. Узми за десет филера квасца, једну шољу млека, мало шећера па то млеко мало угреј да млеко буде, мети шећер унутра и квасац размути, брашна колико иде унутра; добро излупај, покри са саветом, мети на топло место нека ускисне, онда мети по киле фина брашна на даску, иетари са 15 дека путера, две до три кашике ситна шећера, мало соли, лимунове коре, и три жумавка, мети квасац унутра и са млаким млеком замеси тесто. Добро излупај и измеси, замотај у тонао чаршав и пусти нека ускисне, онда узми по латре мака, мети ситна шећера колико хоћеш дати је слатко, полиј са врућим млеком, тако густо да буде, као

коладом, умотај пусти да ускисне, помажи од горе са жумањком и пеци при умереној топлоти.

Кифлице са салом. Узми једну килу брашна, $\frac{1}{2}$ киле сала, сало протерај кроз сито па онда узми брашно и подели на две једнаке гомиле, у једну гомилу узми сало и претри са брашном, а у другу половину узми само као једно јаје сала и претри са брашном, сад мети унутра мало соли, 1 кашику шећера, 1 кашику милерама, три жумањка, и три белањка тврду пену, за 6 филера квасца, кога си подмесица и пусти да ускисне, и то све са млеком замеси, добро



излунај и разви са прста дебело онда узми ону другу половину са салом, и разви је, испресвијај са све четари стране, умотај у салвет и пусти нека стоји $\frac{1}{4}$ сата онда опет разви и испресвијај али вази, да увек на једну исту страну свијаш, па тако ради три пута, и кад последњи пут развијеш прави кифлице, и пеци при мало жешћој натри.

Кифлице са квасцем. $\frac{1}{2}$ литре брашна фина, 28 дека путера 1 кашику шећера, $3\frac{1}{2}$ дека квасца, поквашена у 2 кашике млека, мало соли, 2 жумањка, то све заједно

смеси, поступај као и са осталим, кнелицама, ове можеш од-
ма метати да се неку ветреба да узлазе.

Тиролски ваљушци. $\frac{1}{2}$ литре кајмака $\frac{1}{2}$ литре браш-
на, мало соли, 8 жумањака, то добро измуги па додај од 8.
белањака пепу, сад узми салвету намажи је машћу, усни ту
смесу унутра завежи, имети у врућу воду нека се кува по
сата.

Теста за супу.

Копзаве од црне цигерице. Узми црне цигерице па
таблице иселено, па је мети са црним луком и зеленим першу-
ном нека се динстује; кад је издинстовано, протерај кроз си-
то, па узми 2 земичке утари на треницу кору, мети у
воду нека набубри испеди добро, мети у цигерицу, 5 цели
јаја и 3 жуманка, мало соли, и бибера па то све добро из-
мешај, намажи калуи истреси ту смесу унутра и педи, кад
је печено, изрежи на комаде мети у чинију за супу и спај
од горе чорбу.

Ваљушци од чварака. Узмешај мало масти са 2 жу-
мања, и 1 цело јаје, мало соли, и мушкатируса, мало зема-
чкини мрва и једну земичку на дугуљасту парчад исечену, и
мало ситно исечани чварака, мало млека и мало брашна, па
све добро имешај, прави ваљушке и кувај у супи.

Савијача са чварцима. Замеси тесто као за савијачу
растегви, и пуви са овим: Узми парче путера, 5 жуманака,
и 7 деци ситно сечаних чварака; $3\frac{1}{2}$ деци кајмака, соли и
мушкатируса, а можеш и бибера ситна, од 5. белањака, пепу
заметај савијачу испеди је и сеци на мању парчад и мети
у супу.

Ваљушчићи за супу. Узми 7 дека путера, соли, би-
бера, 5 жумањака, па то добро измешај, онда испеди 16 па-
лачички, испеди их на резачице и мети такође унутра, додај
мало кувана и па ситно исечене виршле, скувана и исечена
пилећа желудца и цигерице, па то све измешај, сад узми сал-
вету намажи је машћу, истреси масу унутра, смотај на ду-
гачко вежи са једне и друге стране, и кувај у олавој води;
кад је кувано извади напоље, испеди на ваљушке и мети у
супу.

Ваљушци од мозга. Мозак скувај, протерај кроз сито,
мети мало путера, 3 жумањака, соли, бибера и пепу од 3 бе-

лањка и мало брашна, испеци, исеци на комадиће и мети у суцу.

Поварци, кохови и послastiце.

Линцер кох. Узми 16. дека путера мешај, на једну страну, а 20. дека шећера по мало домећи, онда 7 жумањака, 5 земчача потољевих и добро исеђени, и то узмешати; 22 дека очишћена и ситно иступана бадсма, и од 7 белањака тврду пену све то мети у добро намазан калуи и пеци 1 сат прелив по вољи.

Кох од пене. Узми $\frac{1}{2}$ литре млека и мети да узваре, укувај унутри пиринач, али не да јако тврд буде и оследи га, кад се охлади узми повећи тањир, мети у ње укуван пиринач, а тад узми 7—8 белањака и излупај тврду пену, оследи је шећером, и мети унутра пекмеза од кајсија или пшиака, из-



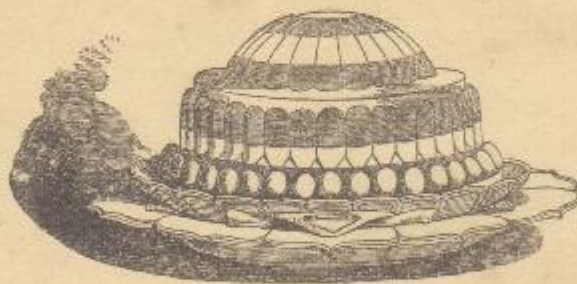
мешај добро да се пена једнако обојадеше од пекмеза, па изручи на пиринач, и са виљушком направи облик да је смеша у виду пласта, мети у рери и при тихој ватри пеци, и подај са тањиром заједно на трпезу.

Кох од криса. Узми 1. литру млека, мети да узваре, додај шећера колико хоћеш дати је слатко, 13. дека путера, мало ванилије, и криса да вебуде тврдо него да можеш мешати, сад то све пусти нека проври онда скими са ватре и пусти нека се охлади, додај унутра лимунове коре 6. жумањака и добро измешај; напоследку додај од белањака тврду пену, изручи у добро намазан калуи и пеци један сат, пажљиво га изручи на чинију и прели са преливом од млека, ко-

јег овако зготови: узми 4 жумањка и мети унутра шећера да густо буде, мешај $\frac{1}{2}$ сата на једну страну, узми још $\frac{1}{4}$ литре млека мети у лонац и изручи унутра измешано шећер и јаја мети на ватру, које мораш брзо кувати, мешај са вар-јачом на једну страну, како се почне дизати горе скидај са ватре и прели преко коха и одма носи на трпезу.

Кох од лимуна. Узми 5 жумањака, 2 децилитра ситна шећера од пола лимуна сок, кашику фина брашна и пену од 5 белањака, коре од лимуна, мети у добро намазан калуи, а калуи мети у тепсију у који си насула воде на пеци у пари полако 1 сат, онда полако изручи из калуи и прели са преливом.

Кох од јабука. Узми 9 дека брашна, па га претри са $5\frac{1}{2}$ дека путера $\frac{1}{2}$ жумањка и мало белог вина, то све замеси да није тврдо и да није мекано, те остави на ладно место да се одмори сад мети у тањир 6 комада кисели јабука и мети их у рери да се пеку, кад су печене нека се мало ох-



ладе, те их протерај кроз сито, узми $5\frac{1}{2}$ дека путера, који је са 4 жумањка, и 7 дека шећера добро измешано, 2 кашике мрва од кифле, које су са вином наквашене; 7 дека очишћена бадема на резанце исечена, онда мети јабуке и на последку пену од 5 белањака, онда узми чипију и узми оно тесто, развај га толико да можеш чипију са њиме обложити и још да виси преко чипије, те узручи ту смесу у среду, и скупи оно тесто што околу виси у једно, да изгледа као завезано, онда мети у рери да се тихо пече.

Кох за минут Узми 41. декагр. брашна, 14. дека шећера 28 дека путера, то све заједно претри, и са 4 жумањака замеси тесто на даски, те раздели на 6 делова, и испеци 6

листова сад узми један по један лист и намажи танко са пекмезом, а можеш и сваки лист другим намазати, и последи једно на друго онда узми 4 белања и излупај тврду пену умешај лагано унутра 21. дека ванили шећера мети то по листовима од горе и лепо високо намести и мети још мало у рери да се пече и да буде лехт жуто.

Кох од пене. Узми $\frac{1}{4}$ киле шећера 4 жумања, добро измешај те успи 4 децилитра милерама, и 5 кашика фина брашна, и пену од 4 белања, калуи намажи и посипи са брашном, на то мети пећи, кад дајеш на астал прели са овим пекмезом.

Кох од лимуна. Узми мало мање од 28 дека шећера и од једног лимуна сок и кору, 4 жумањака добро са шећером измешати да буде буавно, онда мети од 7 белањака тврду пену, калуи добро намажи и посипи брашном, мети у пару пеци $\frac{3}{4}$ сата.

Кох од бадема. Мешај 14. дека шећера са 6 жумањака да буавно буде, сад додај 14 дека очишћена и угуцана бадема, ванилаје и тврду пену од 6 белањака, изручи ту смесу у намазан калуи и пеци у пару.

Кох од (масла) путера. Узми 14 дека путера $17\frac{1}{2}$ дека брашна, то смеси у једну лопту, узми 7 децилитара млека мети да узавре, и пусти ту лопту унутра и мешај непрестано, док небуде густо, онда остави нека се охлади, те умешај унутра једно по једно 8 жумањака, 14 дека шећера, од лимуна коре и пену од 8 белањака, ово нека се $1\frac{1}{2}$ сат у пари кува презив је од ипа.

Кох од ораја. Узми 5 жумањака и 7. дека шећера и то измешај да буде буавно сад додај 7 дека ораја и пену од 3 беланцета и од лимуна коре ту смесу мети у добро намазан калуи и тијо пеци.

Кох од брашна. Узми 28 дека путера измешај га да буде, буавно и додај 28 дека шећера и толико фина брашна, додај 6. жумањака и $3\frac{1}{2}$ дека очишћена бадема на танко исечено, и толико султанине ово све мети у добро намазан калуи и пеци при тихој ватри.

Кох од брашна на други начин. Узми $\frac{1}{2}$ литре млека размути у 4 варјаче брашна, 5 дека путера, и при умереној ватри дотле кувај и једнако мешај док се непочне одљусивати од шерцење; Сад мети нека се охлади онда умути 8 жумањака, 7 дека ситна шећера, и коре од лимуна,

мало соли мало цимета, и тврду пену од 8 белањака, ово све мети у добро намазан калуп и пеци пола сата.

Ледени кох. Узми $\frac{1}{4}$ киле ситна шећера 10 белањака, и од целог лимуна сок то све зајдно мешај дотле, док се не згусне те буде као пена, сад узми калуп намажи добро са путером изручи ту смесу унутра, а калуп мети у шерпењу у воду, тури у рери, и нека се кува у пари, кад преко среде добије пукотину овда је добро; изручи га на подубљу чинију позабадај у њега очишћена бадема на танко исечена а около усни, прелив од млека, мети у подрум али на лед, да се охлади и ладно служи.

Посластице.

Женски каприц. Узми 12 дека путера, 12 дека ситна шећера, 14. дека брашна 2 жумањака, и то све треба заједно добро измесити, тад мети у тепсију, разви са палца дебело, и мети да се пече, кад буде лепо жуто печено, помажи са пекмезом од шипака, од горе мети пену од 8. белањака тврду излупану, $\frac{1}{4}$ киле шећера, $\frac{1}{4}$ киле бадема очишћена и истуцава, посипи по пени, мети још једаред у рери нека се испече, па ладно сеци.



Торта од роштића. Један дан пре неко што ћеш торту готовити узми 28 дека роштића и истри на тренци па остави нека до сутра стоји, сутра дан узми 10 жумањака и 28. дека шећера и дуго мешај на једну страну, сад мети роштиће унутра и додај једну кашику брашна и пену од 10 белањака и пеци 1 сат при умереној топлоти.

Торта од земичкини мрва. Узми 8 жумањака $\frac{1}{4}$ киле ситна шећера, 14 дека земичкиних мрва, ситно истуцавих и кроз сито просејавих, то све заједно мешати на једну страну док не буде буавно, сад додај тврду пену од 8 белањака, мети у добро намазан калуп и полако пеци.

Торта од штирке. Узми $\frac{1}{4}$ киле путера измешај у пену 2 жумањка $\frac{1}{4}$ киле штирке, $\frac{1}{4}$ к. ситно истуцано шећера и то мешај на једну страву; нанослетку од 2 белањка пену и ту смесу мети у добро намазан калуп и пеци.

Наранцине кришке. Узми 40 дека путера пенасто измешати 14 дека ситна шећера, 20 дека брашна, 4 жумањка, и од једног лимуна кору натрти, мало соли па то све измешати и у теџију метути да се пече, пре тога треба узети шећера и шпировати густо, узми 2—3 поморанце очисти од љуске и порастављај делове сваки за себе, те узми шпирован шећер и прели преко поморанца и остави 1 сат да стоји, пре него што изнесеш на астал исечи тесто на дужу парчад и на свако парче мети по 3 комада од поморанце и посип са шећером који си отрла о поморанце кору.

Ладно јело. Узми три тањира црнога леба нарибај га на тренџу, и испржи на путеру, мети да се охлади, и налиј га црним вином колико улије, мети мало гевирца којег волеш мириса, мети на ватру пека се мало прокува, пусти да се охлади, удари 6 жумањка добро измешај, и мети у плитку чинију, онда излупај пену од 6 белањака помешај са ванили шећером и помажи од горе по лебу, мети у рерн и при тихој ватри лихт пеци, начини прелив од чоколаде прели од горе, то можеш ладно служити.

Пинкота. Узми $\frac{1}{4}$ киле шећера ситно $\frac{1}{4}$ киле фина брашна ванили, и са једним целим јајетом замеси, разви са оклагијом и сеци штапглице и лихт пеци, као пинкоте.

Мароканске пинангле. Узми 48 дека брашна, 28 дека путера, 16. дека шећера, и 3. жумањка, то смеси и развиј са прста дебело, сад долази прелив ког ћеш овако зготовити: 25 дека бадема исечи на резанце 28 дека шећера, 5 белањака, и једну чоколаду, па то све заједно на ватру метути и прокувати пусти да се разхлади прелиј преко оног теста, исечи штапглице, и мети у рерн да се пеку.

Кифлице од ванилије. Узми 28 дека путера, 28 дека очишћена и ситно утучена бадема, за 30 филера ванилије 7 децилитара брашна, па то све заједно са једним белањком од јајета замеси начини мале кифлице а од горе посип са шећером и бадесом и при тихој ватри пеци.

Торто-летне. Узми 14 дека путера, добро га излупај а за тим 3 жумањака, и 14 дека ситна шећера, мало измешај а затим додај, $\frac{1}{2}$ фртаља утучена ољуштена бадема, 7 дека

брашна, па то све заједно добро $\frac{1}{4}$ сата мешај, онда узми 3 белања и начини тврду пену па је позако умешај, мећи у калупчиће које си намазала са путером и посула брашном, и пеци при тихој ватри.

Солдачки лебац. Узми 28 дека шећера добро га измешај све на једну страну са 6 жумањака па онда додај 28 дека брашна, 14 дека неољуштена и па поле изрезана бадема, 14 дека грожђице и напослету од 6 белањака тврду пену тенсију намажи машћу и пеци при тихој ватри.

Торта од леба. Узми 28 дека ситно утучено бадема, 28 дека шећера 8 цели јаја па то све саједно доста дуго мешати, онда узми 10 дека ситно измрвљена леба, те овлажи са белим вином и мети унутра, добро измешај, усни у намазан калуп и пеци при тихој ватри.

Торта од масти. Узми 28 дека масти и добро измешај, 4 жумањака 28 дека шећера па то све заједно треба помешати, сад од белањака начини тврду пену и напослетку $\frac{1}{2}$ литре брашна. то се у тенсији пече.

Торта од кафе. $\frac{1}{4}$ путера, $\frac{1}{4}$ к. брашна, $\frac{1}{4}$ к. шећера, $\frac{1}{4}$ к. бадема и ситно утучена, замеси са једним целим јајетом и пеци од овог 3 листа. — А са овим се пуни: Узми $10\frac{1}{2}$ дека шећера, 8 жумањака, ванилије 2. кашике хладна млека и две кашике хладне кафе јаке, скунај то све па ватри па кад се охлади, пуни ову тарту.

Кокандле. Узми $\frac{1}{4}$ киле шећера $\frac{1}{4}$ киле бадема ситно утучена неољуштено, $\frac{1}{4}$ киле брашна, и од 6. белањака тврду пену, то све у кастроли добро измешати и онда мети па даску, развиј помажи од горе са ледени од шећера и сеци штангавце, тенсију намажи са путером

Мушкацоне. Узми $\frac{1}{4}$ киле шећера, $\frac{1}{4}$ бадема ситно утучена, врло мало брашна, и са 2 белањета добро измесити, прави мушкацоне и па тихој ватри пеци.

Блиц торта. Узми путера у тежини једног јајета, размути га са три жуманцета па додој шећера у тежини 3 јајета, лимупове коре и то све добро измешај па затим начини пену од 3 белањака, домети брашна у тежини од 2. јајета тенсију намажи са путером и брашном.

Од масти торта. Узми $\frac{1}{4}$ киле масти, добро је измешај да буде буавно додај 4. жумањака $\frac{1}{4}$ киле шећера, све то заједно измешај па за тим начини од белањака тврду пену и напослетку додај $\frac{1}{4}$ литре брашна; та се торта сипа у тенсију.

аву титиу
Пита од путера. Узми $\frac{1}{4}$ киле путера, претри га са 2. кашике брашна остави на страну. Сад узми $\frac{1}{4}$ киле брашна, мало соли, 2. жумањака, 2. кашике рума, 2. кашике милерама и са хладном водом замеси тесто; излупај и измеси као за гужвару па је развиј узми овај путер разви га по тесту, и испресавијај са све четири стране, остави нека стоји $\frac{1}{4}$ сата на ладном месту, па онда опет развиј и испресавијај и остави да стоји, тако у три пута чини, сад расечи на поле, развиј са прста татко, мети један лист доле по тензији пуни са јабукама, или оразма, и мети други лист од горе на пеца при умереној топлоти.

Палачинке. Узми 14 дека шећера, 6 жумањака које треба взмешати, 4 децилитре млека, 4 децилитре брашна, и пену од 6. беланака те се палачинке пеку у рерну, пуни их са пекмезом и носи на трпезу и посни их са ситним шећером.

Цимет крофне. Узми шољу млека, шољу жумањака, шољу путера и за десет филера квасца, то мети да ускисне али на ладно место, домети мало соли и брашна колико иде унутра, тесто добро излупај, покваси салвету и у њу мети тесто онда завежи и мети у ладну воду да кисне, али у воду која је у кујни стојала а не да си је онда из бунара извукла. Кад тесто ускисне, мети га на даску разви и прави крофне па кад испечеш, посни их са ситним шећером и циметом.

титиу
Турска пита. Узми $\frac{1}{4}$ киле путера пенасто измешај и додај 8 жумањака, 2 пуне кашике шећера, за десет филера квасца ког си подмесила и пустила да ускисне мало соли и брашна колико иде унутра али да не буде тесто тврдо него нише мекано, изручи тада у тензију и лепо свело жуто испеца. Кад је печено пажљиво помажи са пекмезом од шпика, или кајсије, излупај од свих 8 беланака тврду пену оследи је ситним шећером, мети пену од горе по тесту, и још једаред у рерн мети да се пена испече.

Путер крофне. Узми 1 литру брашна, 5 кашика растопљеног путера, 7 жумањака, 3. кашике ситна шећера мало соли, квасца, 4 дека млека, и колико брашна узме на то сад све замеси, али не да јако мекано буде, тесто добро излупај и одмах развиј прави и крофне али пусти нека на даски ускисну а кад ускисну пеци их на масти.

Крофне о месојеџама. Узми једну литру брашна, 3. деци милерама, 10 жумањака, мало соли и шећера, квасца 4.

дека то све замеси и добро излупај, развиј повади одмах крофне, и пусти нека ускисну, кад ускисну пеци.

Чешки уштињци. Узми 2. читава јајета, мало масти као ора, 2. кашике ситна шећера, мало соли. 3. дека квасца, 4. децилитра брашна, па то са мало млека замеси за крофне само мало мекше, пусти нека ускисне, и пеци на масти, ове уштињке мораш са кашаком водити и у маст метати.

Палачинке. Узми 8. жумањака, 6. кашика фина брашна, мало соли $\frac{3}{8}$ литре млека и пену од 4 белањака, добро излупај, и пеца палачинке.

Бечки уштињци. Узми путера добро га измешај, 7 жумањака, мало соли, литру брашна и $\frac{1}{2}$ литре млека, добро излупај и начини пену од седам белањака, пеци на масти, у тави у којој јаја се неку мети масти у сваку шуљину успи тесто унутра и пеци.

Енглеске штанглице. Узми 28 дека шећера са ванилом ситно истуцати, 21 дека туцана бадема, и четири беланцета то све заједно метути у шерпењу и пустити да мало проври на даску метити две тобле облатне и на то ову смесу изручити, и разлињити колико је за штангле доста дебело; одмах посипи са 7 дек. очишћена и на резанце исечена бадема и онда штангле сећи метити у тепсију и пећи при умереној топлоти.

Лондонске штангле. Узми 26 дека брашна, 16 дека путера, 10 дека шећера ситно истуцана, то све заједно са три жумањака замесити, и разлињити по тепсији колико оћеш да је дебело и пеци при умереној топлоти. Кад је печено, извади тепсију напоље и полако, тесто намажи са пекмезом од шипака или кајсија; од три белањака излупај тврду пену и мети унутра ситна шећера толико да пена слатка буде па и то изручи од горе и помажи по тесту, а онда још једном мети нека се па тихој ватри испече. Сеци као штангле дугачку парчад.

Штангле од ораја. Узми очишћени и утуцани ораја колико хоћеш, помешај са истуцаним шећером да слатко буде, једну кашику брашна и мало ванили; са беланцима замеси али не да мекано буде, разви са по прста дебело, и помажи са клазуром од белог шећера, која се овако готови: један белањак и мети унутра ситно истуцана ванили шећера толико да густо буде, па мешај на једну страну док се не згусне онда помажи по тесту, и исечи са прста широке; штангле, помећи у намазану тепсију и пеци при умереној топлоти.

Торта од милерама. Узми 26 дкгр. шећера на ситно истуцана, 14 дкгр. брашна од пиринца, онда узми седам белањака и истуци тврду пену, умешај полако 7. жумањака, и ситан шећер, па онда брашна, од пола лимуна сок, лимуну кору натрти, мети у добро намазан и са брашном присут калуи и пеци при умереној топлоти један сат.

Торта од ораја. Узми 7. белањака па их тврдо излупај, пену полако умешај у 7 жумањака додај 14 дека ситно утучена шећера, 14 дека ситно утучених ораја и кашику земљачки мрва, усипи у добро намазан калуи и пеци при умереној топлоти један сат.

Шиндлер торта. Узми 15 дека путера, 15 дека фино брашна, 15 дека ситно истуцана бадема и 15 дека ситна шећера, све то заједно замеси, и начини три листа; листове пеци при умереној топлоти, а кад испечеш, мети да се оладе



јер само тако можеш извадити напоље; сад излупај од 3 белањака тврду пену, умешај шећера да слатко буде, и додај некмез од шипака или кајсија и са том смесом пуњити листове. Ову тарту мораш пре један дан приредити да устоји.

Торта од лешњика. Узми 7. жумањака и 2. цела јајета, 25. дека шећера ситна, то мешај на једну страну док буавно не буде додај 25 дека лешњика ситно утучано, умешај једну утврвену чоколаду, коре од лимуна и у добро намазан калуи мети да се пече при тихој ватри један сат.

Торта од лешњика на други начин. Разби 6. јаја у чинију, додај унутра 25. дека ситна шећера и 25. дека истуцаних лешњика, то све мешај на једну страну док буавно не буде; онда напоследку мети кашику земљачки мрва, изручи у добро намазан калуи и пеци при умереној ватри. Кад се торта олади, пресеци је пажљиво па поле и пуни са

овом смесом: узми један децилитар добра млерама, ситна шећера, колико да слатко буде, и додај очишћена и иступана бадема унутра да густо буде, са овом смесом помажи тарту и заклопи је.

Милена торта. Узми 3 јајета толико шећера и позак брашна колико су јаја тешка, сад узми 5. белањака и излупај тврду пену, умешај унутра 5 жумањака и напоследку брашно, од ове смесе испечи 6 листова, онда узми $\frac{1}{4}$ килограма чоколаде и $\frac{1}{4}$ килогр. шећера истари на треницу додај осам кафени кашичица воде на то мети у шерпењу и на ватру да се истопи и мало проври; скини са ватре мешај док се не охлади и онда умешај $\frac{1}{4}$ килгр. путера унутра. Са овом смесом пуни листове, а можеш и горњи лист са отним намазати.

Јелена торта. Узми 7. дека путера добро га излупај додај 7 дека шећера ситна, 4 жумањака скувана и кроз сито протерана, 2 комада чоколаде урибати и то све заједно измешати и са том смесом готове листове пунити који се могу добити код посластичара или у деликатеси, мраз од шећера, који се овако готови: $\frac{1}{4}$ килгр. ситна шећера мети у шерпењу на ватру, кад се шећер растопи и буде светло жут, а ти са пожем помажи тарту.

Звездице. Узми две добре варјаче масти, литру брашна, мало соли, лимунове коре и са два жумањака то замеси, али прво маст са брашном претри, узми од теста парче, на мети у рери и пробај ако се не расплини, а готови звездице, ако се расплини домети још мало брашна, сваку звездицу помажи беланцетом и поспи са крупно иступаним бадемом и шећером, и мети да се пече при умереној топлоти; кад су печене сваку помажи са пекмезом и састави две и две.

Брзо зготовљени колачи. Узми колико оћеш јаја, и мети на кантар на толико исто измери шећера, а толико брашна и толко путера. Сада узми путер на мути на једну страну да буавно буде, онда мети жумањаке, затим шећер, брашно и напоследку тврду пену од белањака; ту смесу изручи у тенсију и поспи са ситним и крупним грожђем и на крупно иступаним бадемом, мети да се пече. Печено испи на дугачка комаћа с два-три прста широко.

Переци од ораја. Узми 5 дека истучених ораја, 1 жумањак, 1 кашику шећера, $10\frac{1}{2}$ дека путера, 14. дека брашна, на то све замеси, и прави мале перечиће, пеци при ти-

хој ватри, а кад су печена повади онако вруће, и сваки увалај у ситан шећер са ванилом помешаним.

Малага крем торта. Узми 14. дека шећера, 7 жумањака, и једно цело јаје ово треба мешати $\frac{3}{4}$ сата, онда по мало domeћи истуцана бадама 14. дека, 7 дека мрва од земичке, покваси са $\frac{1}{2}$ литре малага вина 6. на ситно исечених урми и од 7 јаја тврду пену и пеци полако 1 сат. Сутра дан најживо пресеци ову тарту по позе, и пуни је са $\frac{1}{4}$ литре скоруша 3 пуне кашике шећера и на ситно исечена малага грождја, онда помажи по дољем делу и са оним другим поклови, мраз од горе начини од 28 дека ситна шећера, 6 кашика малага вина то мешај $\frac{1}{4}$ сата помажи тарту и пшарај са малага грождјем.

Торта од кафе. Узми 28. дека шећера, помешај са 10 жумањака, и мало ванили, то треба мешати на једну страну док бубавно не буде, онда мети унутра 28. дека угуцана бадема, 4. дека свеже пржене и ситно самлевене кафе, и при



свршетку 10 белањака, намажа калуи добро путером, носии земичкивми мрвама изручи смесу унутра, и пеци при умереној топлоти 1 сат. Сутра дан узми јаке скувапе кафе, успи 2 кашике шећера унутра, колике да густо буде, и мешај на једну страну док се не згусне, а са овим мразом помажи тарту.

Пуслице од кафе. Узми 8. кашика ситна шећера, 4. кашике јаке скувапе кафе и од 3. балањака, тврду пену, мети у подубљу кастроу, а кастроу у врућу воду, пунај док се не згусне, кад се згусне мети облатну по темперији и прави пуслице, али само брзо јер кад се олади нису добре а пеци их у млаком реру.

Царева торта. Узми 28. дека ољуштена и истуцана бадема, 28. дека шећера, шиквована са по шоље воде и тако вруће полити преко бадема онда остави нека се олади. Сад узми 8. жумањака и мети у ту смесу и мешај $\frac{1}{2}$ сата и додај од 1 лимуна соф и кору а напоследку тврду пену

од 6 белањака ту смесу изручи у два калупа да се пече. Сутра дан пуни са скорупом којег овако зготови: узми три кашике сока од јагода, мети шећера унутра и добро изме-шај и додај тврду пену од 2 белањака и отим помажи долњи лист а горњим поклопи, млаз (глазуру) 3 кашике сока од лимуна, 28. дека шећера, и 3 кашике воде, на то мешај $\frac{1}{4}$ сата и са овим помажи тарту.

Ораси. Узми $\frac{1}{4}$ киле бадема ољуштена и ситно истуцана $\frac{1}{4}$ киле шећера ситна, 2 жумања све заједно смесити, више од половине оделити, и умеси 2 штангле чоколаде које си метрла на трепици, онда калуп од дрвета у којем се ораси праве, и од беле смесе прави језгро, а са чоколадом помешапо љуску, посуи тенсију брашном и пеци у млаком рерну.

Јабукe Узми 66. дека шећера шиновата густо као мед, 66. дека јабука очишћени и на коцке исечени; од читавог лимуна сок и кору истрти, то све мети у шинован ше-



ћер и кувај док јабуке не омекну. Када се згусне скини са ватре, и мети унутра 10. дека на ситно исечена цитро-ната, и 10. дека ситно утуцана очишћена бадема, пусти да се олади узми у руку ситна шећера и на длану прави јабучице, држак забоди од листа, а половину јабуке румено обојадити руженилом-винобојом.

Јагоде. Узми 18. дека ситна шећера; 18. дека бадема ољуштена и ситно утуцана, мети у шерпењу са врло мало воде, и од пола лимуна сока на кувај док се не згусне онда прави јагоде кад се олади, као и што је код јабука речено обојадити винобојом; сад узми за 10 филера ледена шећера мало крушије истуцај и посуи јагоде.

Шунка. Узми 28. дека ситна шећера 28 дека очишћена истуцана бадема, са врло мало воде, од пола лимуна сок, мети у шерпењу и кувај док се не згусне, онда скини са ватре пусти нека се охлади, те извади једну четвртину од

смесе, а остало обојадити алкрмесом; начини у виду векне па обложи са овим што није обојадисано, а од горе залиј чоколадом, коју си са шећером и мало воде густо шиновала, тако удешено нека се охлади, и одмах сеци на тапку парчад.

Гебренте торга. Узми 28 дека ситна шећера, мети у шерпењу и на ватри да се сам од себе истопи, кад пожути, спусти унутра 28 декагр. бадема очишћена и на резанпе исечена, и мало прокувај, онда узми калуп обложи га са мокрим салветом изручити смесу у среду, и са читавим лимуном брзо раслињи по модли и растањи са прета дебело, кад се охлади повуци са салветом и истреси напоље.

Штанглице од чоколаде. Узми 14 дека шећера, и 3 цела јајета добро то измешај па мети $3\frac{1}{4}$ децилитра фина брашна 14 дека бадема у љуски само по поле расечена, и једну утрвену чоколаду, намажи тепсију и при тихој ватри пеци.

Рум торга. Узми 14 дека шећера и са 5. жумањака мути дуго на једну страну док буавно не буде, онда додај унутра 14. дека бадема очишћена и угуцана, једну шаку ситна грожђа, четир парчета од поморанџе коре ушећерене и на ситно исечене; лимуна коре ватри 2 тврде кишле ситно истуцане и просејане и тврду певу од 5 белањака, то лагано пеци 1 сат, печену пажљиво и полако изручи у једну чинију и прели са 1. децилитром рума и нешто мазо воде нека се упије.

Царски цвибах. Узми 14. дека путера добро измешај на једну страну онда узми 14. дека брашна и 14 дека шећера заједно, подели на четири дела, тада узми први део и умешај у путер, за тим цело јаје, а у други део брашно и шећер и опет јаје сада трећи део и за тим 1 жумањак и напослетку четврти део онда мешај $\frac{1}{4}$ сата, а целу смесу мораш мешати $\frac{1}{4}$ сата напослетку мети 10 дека крупна грожђа и 5 дека ситна, то изручи у тепсију коју си са хартијом обложила, и пеци полако $1\frac{1}{2}$ сат, исећи можеш тек сутра дан јер кад је свеже хоће да се мрви и распада.