

18. Шебери на други начин.

Направи од 6 беланаца тврду пену, умути једно за другим 6 жуманаца, са једном кашиком фина брашна у ту пену, осолџи, и поступај даље онако исто, као са царским шеберлом.

19. Шебери од мозга ил од црне цигерице.

Истружи ножем мозак ил цигерицу, у 14 дека — слатка масла, или масти коју си буавно умутио, додај једно за другим 3 кашике слатка млека, 7 жуманаца, мозак ил цигерицу, умути све заједно, додај једнако умућујући још 3 кашике брашна и пену од 3 беланцета и поступај као и са царским шеберлом.

20. Пржени грашак.

Од 4 жуманцета, 4 варјаче фина брашна, 4 сипаће кашике слатка скорупа — обрета — и мало соли замеси у једној чинији или лонцу тесто да буде течно; пусти ово течно тесто да капље кроз патрашке извртуту трепицу у врелу растопљену маст, а да олакшаш да чешће капље, помози мало мешајући тесто варјачом; ове капље које капљу у маст, добију вид грашка, пржи их једнако мешајући све докде, док лепо не пожуте, кад пожуте извади их из масти, метни их на сито на топлом месту да скапље маст. Кад усхтеш да даш на трпезу, успи најпре грашак у сипаћу чинију, и прели преко њега врелу чорбу.

21. Савијача од цигерице.

Обари белу и црну телећу цигерицу, кад се охлади исеци је на ситно, док се цигерице баре попржи на маслу ил масти мало ситно исечена црна лука и першун, ал у толико да само порумени, и умути то у цигерице са 4 цела јајета. — Замеси тесто какво је за савијачу нужно, растегни га преко трпезе и посли с месом од цигерица, зави као савијачу, метни у тепсију и исеци је. Ако не ћеш да је исечена, а ти је завијену исеци на комаде и укувај је у чорби, извади напоље, поређај у сипаћу чинију и прели добром говеђом чорбом.

22. Округлице од кромпира прмене.

Овако зготовљене округлице као што је под бројем 12. казано, пржи у врелој масти да порумене, извади их из масти, пусти да се на топлом месту оcede, и прелиј их врелом чорбом.

23. Смирци од цигерице.

Замеси тесто као што се обично меси за резанце, ил четвороуглице — флекуце — исеци га на повеће четворо-

углице — флекце — зави четвороуглицу једну по једну око дршка варјачина, умочи до полак пајуре у цигерину пак после у брашно, претисни је руком да добије облик смрчка и пеци у здраво врелој масти. — Цигерица се овако зготовљава: цигерицу телећу или прасећу пресну исецкај на ситно, осоли, обибериши, помешај у њу здраво ситно исечена першуна и попржена црна лука.

2. 0 предјелама — Асијет — Assietten — Хордерв — Hors d'oeuvres. —



Предјела деле се на врућа и хладна, која се одмах по чорби служе. Јела ова више смерају да проктерв — апетит — надраже, но да га задовоље; јела ова више задовољавају око но желудац, јер се укусно приређују и служе. Предјела ових има много врсти, и никад чинију не препуњавају; делови јела ових малени су ал укуснији, ова се служе у више чинија и разна су.

1. Паштете од лиснатог теста од слатка масла — Butterteig. — На 56 дека — слатка масла — путера — узми 70 дека — брашна, замеси тесто са водом и два жу-

манцета, осоли, и на врх ножа мети у тесто истучене беле стипсе, разви га оклагијом, псеци ових 56 дека слатка масла — путера — на листиће и поређај по јуџки, превиј је са све четир стране, остави је ако је могуће на лед, ако не а оно мети у подрум на најхладније место за $\frac{1}{4}$ сахата да се одмори, после $\frac{1}{4}$ сата развиј је опет оклагијом, и превиј са све четир стране, остави је опет на оно исто место нек постоји још $\frac{1}{4}$ сахата, по истоку $\frac{1}{4}$ сата а ти је још једаред развиј и превиј, а после тог времена развиј тесто да буде с прста дебело, псеци га врелим ножем на облике какове ти је воља, н. пр. на кифле, на погаче, на звезде, на четвороугласте и т. д. намажи тепсију са слатким маслом — путером — и пеци га у умереној врућој пећи. —

2. Јагњеће пржолце — карбонадле, котлете — Cotlette — са умокцем, сосом, зајсе — од поморанце и талијанским пиринцем — оризом — за 10 особа. — Одсеци мале пржолце од ребара, опсеци их да буду доста широке, осоли, умочи у слатко масло — путер — и испечи у кастроли или тави на брзу руку, скини их с ватре заједно са кастролом, узми мањи заклопац него што је кастрола тако да дође заклопац на пржолце, претисни га чим тешким и пусти да се охладе. — Кад се са свим охладе извади их напоље; заокружи их пожем, а скини кожицу, која се на ребровој кости налази, са кости. —

Сад узми добру говеђу чорбу и од ове начини бео умокац, додај му два жуманцета са неколико капи лимунова сока, у врућ овај умокац умочи пржолце ал само до кости и пусти да се охладе, кад се охладе, умочи их још једном, и пусти да се охладе. —

Охлађене пржолце умочи у размућена јаја, а после у мрве од земчака помешане са мало фина брашна и испржи их у здраво врелој масти; омотај сваку кост од пржолце са чистим белим папиром и метни их на топло место до употребе.

Са овим пржолцама даје се умокац од поморанце, који се овако прави.

Од 35 центиграма — слатка масла — путера — са мало бела шећера начини запригу, кад лепо порумени, налиј је добром мрком чорбом, кору од целе поморанце сатри о комад бела шећера као орах велики и мети га у умокац, а тако исто и испеди цео сок од 1 поморанце; укувај га добро и опењуј га често, умокац овај успи обашка у чинију и служи га обашка. — Ширинац пак зготови овако:

28 дека пиринца попари врелом водом да остане леп бео, метни га у шерпењу, налиј га са 142 центилитара добре говеђе чорбе, осоли и мети у њега једну целу повећу главницу црна лука, у коју си позабадао неколико каранфилића, додај 7 дека слатка масла — и пусти да се $\frac{1}{4}$ сата пари — динстује — поклоњеним заклопцем.

После $\frac{1}{4}$ сата растреси двокраком виљушком пиринац, извади из њега лук и каранфилић, утри на трепезу 10 дека — пармазанског сира, половину помешај с пиринцом; успи га на среду чиније, поспи га оном другом половином истрвена сира, и обложи га у округ пржолицама тако, да коштане дршкове озго стрше горе, и подај док је још вруће на трезу. —

3. Пржолице од пиринца — Reis-Cotelettes. — Престави 28 дека — телећа меса са мало зелени, и пусти да се кува и опени га. Кад месо замекне, извади га из чорбе, исеци га на ситне коцке и мети на страну, пропеди чорбу кроз ситанце, укувај у чорбу 14 дека опрана и опарена пиринца са 3 лота масти и пусти да се пиринац скува, скуваног изручи у чинију, растреси га са виљушком, и пусти нека се охлади, успи 2 жуманцета и умотај у њега телеће месо и прави пржолице, задени у њих кости од ребарца, замочи их у размућена јаја и мрве од земичака помешана са мало брашна и пржи их у здраво врелој масти само толико да лепо порумене и подај на трезу. У чинији их поређај у наокруг, тако да кости које су у бео чист наизувјене озго стоје.

4. Пилићи са мајонезом и асником за 12 особа. Почем си заклала и очупала три пара младих пилића, извади им дроб, процери их здраво у хладној води, свежи и стегни свако танким канапом, поређај у кастролу, метни у њу зелени, врелој их чистом говеђом чорбом, а да остану бели пошкрони их лимуновим соком и осоли их и пари их — динстуј — све дотле док не буду мекани, кад замекну, извади их из чорбе, исеци на четворо и поређај их на округлу сипаћу чинију у виду пирамиде, цигериче и желудце исеци на листиће и поређај их са четвртима.

Сок који је остао од парења, метни на хладно место до употребе и прави:

Мајонез. Метни 3 жуманцета, соли на врх ножа у чинију и размути да буде буавно, кад буде тако умућено, додај 6 капи сива зејтина, а после једног минута 6 капи вин-

ска добра сирћета; те тако умућујући од минута на минут све дотле, док неумутити 14 дека — зејтина, метни на лед, умути овај сок у ком су пиљићи парени били, и додај мало мушкатова ора на треницу истрвена и пусти да се згусне, кад згусне, прелиј кашиком преко поређани пиљића.

Аспик начини овако: узми 4 телеће ножице, 28 дека крмеће кожурице, и једну матору кокошку коју си очупала, дроб јој извадила и добро опрала, мети ово у лонац, налиј на то и воде по потреби, 71 цлитар — добра бела стара вина, додај зелени, неколико зрна бибера, лист лаворике и мало соли, и дотле кувај, док се не почне чорба за прете лепити, одмакни онда од ватре, пусти да мало стане, и оде ди је кроз често платно, ал јошт боље кроз салвет. У ову оцеђену чорбу метни 3 кашике сирћета и 4 цела јајета, са љуском заједно, примакни к ватри, једнако мутећи то све дотле, док не почне врити, како почне врити тргни с ватре и пусти да мало седне и процеди кроз салвет; и пусти да се уштија.

Најлакше се овако процеђује. Изврни куинску столицу награшке, метни је близу огњашта где је топло, вежи крајеве од салвета за све 4 ноге канапом, подмети чинију и успи питије лагано из лонца, кад лагано прокашље, а ти опет изручи горе на салвет оне питије из чиније и пусти да још једном прокашље.

Са аспиком украси чинију у наоколо. Аспик се може и обојадисати и то:

а) **црвено**, узми гроздбоје — Алкермеса — окруни га, мети у чисту крпу, изгњечи и исцеди сок од њега.

б) **жута** са сафраном, овог ватопи у млакој води и процеди кроз крпу.

в) **црно**, попржи мало ситна бела шећера.

г) **зелено**, узми једну шаку спанаћа — угуци га у авану од туча, овако угучен мети у танку крпу и исцеди из њега сок.

Аспик се најбоље бојадисе док се јошт није почео питијати, и то у стакленој чинији да му боју лако видети можеш, и то додавајући кап по кап боје у чорбу.

Аспик — киселе питије — на други начин. Узми очишћени 6 ножица телећих и 6 од млада свинчета, 1 телећи кључ, 1 говеђу кост, ово испресцај на комађе, мети у лонац, налиј га хладном водом и додај 6 главица црна лука, 1 струк першуна, 1 струк жуте репе, 1 главицу целера, 3 листа

лаворике, 10 зрна бибера, 10 најгевирца, осолити и пусти да се из тија кува 5 сахата.

Кад почне пену бацати ошени, и кад престане, успи 71 плитар — добра бела вина, по потреби добра винска сирћета, и пусти да се јошт $\frac{1}{2}$ сата укува, одмакни од ватре, процеди кроз често ситавце у други суд, обери маст која се горе на површини скупила, разви у чорбу 6 цели јаја, која се пре тога добро опрала заједно са љуском, две кашике шећера и кором од 2 лимуна једнако мешајући кувај док не проври, сад покложи лонац са заклопцем на ког си жеравице метула, да љуске од јаја горе ђине и кувај јошт $\frac{1}{4}$ сата, — оцеди га и бојадити онако исто као и онај први.

5. Сарделе у лиснатом тесту од слатка масла — путера за 10 особа. Сарделе опери, очисти, распори их дуж леђа, извади кости и расцепи их дужом по полак, одсеци репове; начини онако исто како је обележено под бројем 1, развиј га тако, да буде дебело као туша страна од ножа, исеци врелим ножем 4 прста широке и као сарделе дугачке комадиће, обложи сваки са половином од сарделе, намажи добро беланцетом и зави с оба краја, претисни да се не одлепи, и пеци их у врелој масти. —

6. Говеђи језик са репом. Оперити говеђи језик, истуци га добро маљцом, мети у лонац, налиј га сланом водом, и дотке га кувај, док не буде мекан (— уверити се можеш да је мекан ако га двокраком виљушком убодеш, и ова лако се убадати да —) извади га из воде, згули му горњу кожу, исеци га на танке котуриће, наслажи га у дугачку чинију, да изгледа као да није ни био исечен, а унаоколо украси га ил утрвеним ил наделаним репом, и подај га јошт врућег на трпезу, а служи и зејтином и сирћетом.

7. Омлет са шунком — Omelette — за 10 до 12 особа. У дубокој кастроли размутити 6 жуманаца са 17 плитером добра млека и брашна толико да тесто не буде тврдо, ала пази да не буде малих ваљушака, од беланаца направи густу пену, помешај лагано и њу у тесто, и пеци омлет овако: у плитку тавицу мети кашику масти, и пусти да се маст растопи и угреје. Тесто успи у тавицу испеци га с једне, после преврни и испеци с друге стране тако док све тесто не буде печено, а надев направи овако:

28 дека — крте шунке исеци здраво на ситно, помешај шунку са неколико кашика добре повлаке — милерама — и 2 жумандета умутити унутра; са овим завиј и поспи сваку

омлету, расеци је на позе, умочи је у размућена јаја и мрве од земичке и пржи је у врелој масти, пржене овако поређај на сипаћу чинију у облику пирамиде, и подај топле на трпезу. —

Оваке исте омлете можеш правити са надевом од сира на следећи начин: узми кисела кравија сира од прилике колико ће доста бити да падеш, пропусти сир кроз сито, метни 2 или 3 пресна жуманцета, неколико кашика повлаке — милерама — осоли, и мети и мало мирођије, умути, и надени и пеци као и оне са шунком.

8. Резанци изврнути са надевом од меса, за 10 особа. Од 3 цела јајета и 56 дека брашна замеси тесто за резанце, разви га ал не здраво тавко, исеци резанце, укувај их у води, и мети на маст, начини надев од печена телећа или живинска меса; телеће или живинско месо исеци на ситно, испржи у масти црна лука, першува и додај мало бибера; усипи у исечено месо 18 цитара повлаке — милерама — и пусти да се уприга; скини резанце с ватре а тако исто и надев; узми калуш — модлу — која је подубља, намажи је мншћу и посипи је мрвама од земичке, мети у њега један таван резанца а један налена, ређај све тако док се калуш не напуни, пеци у пећи, кад печено буде изврни калуш на округлу сипаћу чинију, истреси из њега резанце са надевом и подај на трпезу.

9. Мале увијене панштете на мађарски начин за 10 особа. Претри 42 дека фина брашна са 21 деком слатка масла путера, кад си добро претрла, 6 жуманаца, 6 кашика добре слатке повлаке — обрет, — 9 грама — квасца и мало соли, и замеси од тог тесто, остави исто на врућем, топлим месту да постоји један сахат, — да се крепе, да ускисне — ал га свака $\frac{1}{4}$ сата овако испресавијај и разви као и тесто на листове од слатка масла — путера — (види број 1.)

Сад узми целу гушчију цигеранцу, исеци је на мале комадиће, и пржи је са 1 главицом црна лука, 14 дена — сланине, једном на ситне кошке исеченом земичком и на врх ножа ситно истученом црвеном паприком, кад све ово порумени, извади напоље из суда и у тучном авану добро утуца.

Разви тесто оклагијом, исеци га 2 прета дугачко а 4 прета широко, у свако парче подај надев средом са једног прета широко, намажи тесто са беланцетом из нутра и преви га овако као савијача, превијено тесто поређај на тепсију

коју си обложила папиром, ал тако, да савијена страна на папир дође, а горњу страну помажи жуманцетом, и пеци у пећи. Ово се тесто служи врело.

10. Макарене са шунком за 10 особа, — 56 дека макарона испребијај на ситне комаде, и обари их у сланој води да буду у пола меки, изручи у ђевџир да се оcede; сад узми $87\frac{1}{2}$ грама — слатка масла — путера — и умути га да буде буавно, придајући му од времена на време по једно жуманце, док 5 жуманаца не умутиш, а тако исто постепено умути 25 цлитара — повлаке — милерама, — додај 84 дека крте шунке, и од 5 беланаца начињену пену. Кад си то све умутила, узми калуц — модлу — мало дубљу, намажи је машћу и мрвама од земичке, мећи један таван макарене а један шунке док не метнеш све у калуц, и пеци при жестокој ватри, кад буде печено изручи на округлу чинију, и подај онако врело на трезу.

11. Руски колачи од меса са киселим питијама — Аспіс. — Исеци врло на ситно 113 дека — телећа меса, додај месу 14 дека суве сланине на ситно исечене, 4 пресна жуманцета, осоли, обибериши, измешај добро, протерај кроз сито и остави на страну до употребе.

Сад узми 56 — дека телећа меса, 14 дека — телеће цигерице, толико исто суве славине и ово све исеци на ситне коцке, додај коју печурку и главицу црна лука на коцке исечене, мети у подубљу кастрољу, прелиј са 35 цлитре — добре говеђе чорбе и пусти да се пирјани — дивстује, док се сва чорба не уширјани; извади после из кастроле, додај 2 жуманцета, промешај добро, истуци у тучаном авану и протерај и ово кроз сито, оно пресно протерано месо умути у ово уширјано варјачом и остави до употребе на страну.

Исеци полак говеђа сува језика са 3 комада гомољике — јеленгљиве — Trüffel, 14 дека суве сланине, који комад одуштене клокочике, Pistatien — на ситне коцке, све ово добро измешај. —

Узми калуц — модлу — намажи је слатким маслом — путером — усип најпре за један прст од оног првог надсва на после од овог другог коцкастога, и тако таван по таван док не буде калуц — модла — пун; овај калуц — модлу — мети у воду и кувај у пари $1\frac{1}{2}$ сахат или док не буде укувано, извади из паре, изручи из калуца на округлу чинију, пусти да се охлади, обложи га питијама и подај на трезу са зејтвином — уљем и сирћетом — оптом. —

12. Модри патлиџан за 6 особа. — 10 модри патлиџана исеци уздуж на комађе са малог прста дебело, послажи у шерпењу, осоли, налиј водом, примакни к ватри, а кад замекну изручи их у ђевџир да се опеде, уви свако парче у брашно, испеди на масти у плиткој тавици, кад са једне стране порумене, окрени на другу, кад са обе стране порумене, извади их из тавице и мети до употребе на страну. —

Узми $\frac{1}{2}$ киле говеђине, исецај је здраво на ситно, мети у шерпењу 1 кашику масти, 2 главице црна лука на ситно исечена и пусти да лукац порумели, баци месо у шерпењу, посоли, мети мало ситна бибера, покри заклопцем и пусти да се уприга. —

Сад избери по вољи, или подубљу тепсију, или од порцулана чинију или калуџ — модлу — које могу у справу за печење — Röhre — рерн у штедљивом огњишту ући, усипи прво мало повлаке — милерама — поређај по њему један таван модрих патлиџана а по овима упригана месо, и тако чини док суд не буде пун, горњи слој упригана месо посипи са мрвама од земичке, и на један сат пре но што ћеш на трпезу дати, мети у справу за печиво — рерну — да се повлака укува, и заједно са судом пошљи на трпезу.

13. Надесен модри патлиџан. Издуби модри патлиџан, оно што издубиш мети да се обари, опеци здраво од воде, и на ситно исецај га, узми $\frac{1}{4}$ киле каква хоћеш, ал крта месо, исецај и месо на ситно, мети у шерпењу варјачу масти, две главице на ситно сечена црна лука, кад лукац порумени баци на њега месо, посоли и обибериши и покри да се прига доливајући по једну кашику воде, или јошт боље говеђе чорбе; кад се уприга, остави да се мало охлади; — у охлађено месо додај мало на ситно исечена зелена першунна, 2 кашике повлаке — милерама, — 1 јаје, добру шаку оцрана пиринца, мало коре од лимуна и то све здраво уместај у месо, обареним и исецаним патлиџаном, надесен издубљен патлиџан и пеци у пећи, или у справи за печиво — Röhre — рерну. —

14. Модри патлиџан с јаји. Исеца модри патлиџан на кришке, мети га у лонац, додај који корен зелени, осоли, налиј водом и пусти да се обари, кад патлиџан замекне, изручи га у ђевџир, облиј хладном водом, извади зелен на њега, и остави да се добро опеци; овако опећен модри патлиџан исецај на ситно, мети у шерпењу добру кашику

масти, исеци 3 главице црна лука и пусти да се прига; кад лукац порумени додај на ситно исечен модри патлиџан, осоли и обибериши и пусти да се прига, док се сасвим не уприга, усни у чинију и украси га са на масти исечени цели јаји.

15. Надевене зелене паприке. Узми тако звапих зелених бабура паприка, мети их у пећ ил рерн да се опаре, танку кожицу са њих скини, одсеци петељку и извади семе, надени са надесом као под бројем 13, поређај у тепсију, залиј добром повлаком — милерамом — и посни их мрвама од семачке и пеци их у рерну.

16. Упригане кобасице. Узми 6 паря масних кобасица, мети у шерпењу на хладну маст да се пеку, кад се лепо иснеку, извади их из масти да се охладе и исеци их на котуриће и остави их до употребе на страну — у шерпењу мети добру варјачу масти, исеци 4 до 5 главица црна лука, и пусти да се прига; у уприган лукац усни 18 плитара чисте говеђе чорбе и нека проври, додај 36 плитара добре повлаке — милерама — мало лимунове коре и кобасице, ако кобасице неби огрезле у луку, додај јошт мало говеђе чорбе и пусти да добро све проври и да се добро сок укува, усни у чинију и топле подај на трпезу.

17. Телећи мозак са аспиком и хладним умокцем од зејтина. Четир телећа мозга опери и очисти од крвавих жилица, мети у шерпењу 4 до 5 главица црна лука на ситно исечене, зелени, 2 кашике добра сирћета — оцта, неколико зрна бибера и најгевирца и 2 листа лаворике, осоли и налиј га говеђом чорбом ил чистом водом, покри заклопцем па нека добро проври; кад лукац замекне, поређај мозак у шерпењу, ако је чорба уврала, да мозак не може у њој да огрезне, а ти долиј колико је нужно чорбе, покри поклопцем и пусти да се прокува, ал пази да се мозак не раскува и не распадне; кад буде мозак куван, извади га лагано кашиком да цео остане, поређај га по сити да се оцеди и здери му ону танку кожицу, очисти га од заосталих крвавих жилица, исеци сваки мозак на четворо, ређајући их на плитку сиваћу чинију, мали мозак и ситна парчад од мозга протерај кроз сито у чинију, усни на њега 3 кашике од оне чорбе у којој се мозак кувао, и по кашике фина зејтина — уља, умућујући га да се здраво згусне, кад се згусне усни 3 кашике горње чорбе, по кашике фина зејтина — уља — умућујући га поново да се здраво згусне, кад буде довољно умућено, додај 2 кашике растопљеног аспика, и мути док се опет добро не

згусне, овако згуснут умокац око сваког мозга прелиј, мети на лед или хладно место да стоји до употребе, а заостали умокац усни у шољу и заједно га дај на трезу.

18. Надевени пужева. Кувај колико хоћеш затворених пужева $\frac{1}{4}$ сата у сланој води, извади их за тим из воде, откини ону љуску танку, са двокраком виљушком, извади из кућице пужеве, одсеци им репове и баци, а заостало исеци на ситно.

Сад узми зелена першуна, мало од лимуна коре, једну сарделу, исеци на ситно и пари — динетуј — на масти, додај мало мрва од земичака, и исечене пужеве, обибериши, осоли, усви још једну кашику повлаке — милерама — и 2 жумањета и пусти да се охлади.

Кућице од пужева опери са сољу и врућом водом изнутра и с поља, најбоље с поља чистом четкицом и помећи извртнуте на уста на сито да се осуше и оcede, у осушене усни горњи надев, на уста мети мало мрва од земичака, мети их у рери да се загреју, по сипахој чинији застри убрис — салвет — и пужеве у виду пирамиде поређај и подај на трезу.

19. Сарма од јагњџе цигерице. Марамиду којом је цигерица обмотана скини и мети је до употребе у хладну чисту воду; а обе цигерице белу и црну заједно са срцем у сланој води обари, извади из воде и исецкај на ситно, мети унутра 2 кашике повлаке, и 2 цела јајета, мало исечена зелена першуна, мало бибера и соли. ово добро све заједно измешај; из воде простри је на сто и надени са цигерицом зави добро марамиду и мети је у тенцију коју си хладном машћу намазала и пеци у пећи или рерну, кад се испече мети је на сипаћу чинију и исеци је на комаде, ал тако, да се не види да је исечена и подај на трезу.



20. Надевена јаја. Обари или боље рећи скувај јаја да буду тврда колико ти је нужно, ољушти их од тврдо љуске и оне танке кокице која се између љуске и беланцета

налази, расеци свако јаје на поле, жуманца повади, исецкај их, додај кашику масти, мало мрва од земичке, најгевирца, бибера и на ситно исечена зелена першуна, осоли и добро измешај, надени са оном смесом сваку половину онде од куд си жуманца извадила, поређај по чинији, прелиј повлаком — милерамом — озго запеци их стављајући више чиније заклопац са жеравицом и подај на трезу.

21. Надевени јаја на други начин. Скувај 12 или више јаја на тврдо, ољушти их и расеци свако на поле, извади жуманцад, мети их у жут од туча аван, са једном земичком коју си пре у млеку натопила и добро исецила, 2 очишћене сарделе, и утуца све заједно, процеди кроз сито, додај 2 пресна жуманцета, 1 цело јаје, 1 кашику повлаке — милерама, — мало мушкатовог ора, — 7 дека масти, осоли и добро све умути.

Надев овај тако разложи, да са њиме папуниш сваку половину јајета, изређај у таку чинију коју можеш на трезу изнети, залиј све повлаком — милерамом — и од земичке мрвама и пусти нека се $\frac{1}{4}$ сата пеку у пећи или рерну. —

22. Надевен говеђи језик. Два млада говеђа језика обари, и здери с њих горњу кожу, са дебље стране исеци их на котурове, ал да нису дебљи, но толико колико је туна страна од ножа, крајеве од језика исецкај на ситно, а тако исто и кору од лимуна да бољи укус добије, протерај исецкано са 35 грама масти, две кашике повлаке — милерама, — 3 жуманцета, 2 кашике мрва од земичака кроз сито и осоли; надев онај намеђу сваког котура додај и претисни, кад са надевањем готова будеш, уви језик у брашно, размућена јаја и у мрве од земичака и пеци га на масти у плиткој тави. —

Кад се исецке извади га из таве, мети на округлу сипаћу чинију, и подај га са куваним репом на трезу.

23. Надевени пужеви у калупу — модли. Скувај пужеве као што је у броју 18. казано, очисти их и исецкај, додај очишћени 5 до 6 на ситно исецкани сардела, 2 кашике повлаке — милерама, — 1 пресно жуманце, бибера, соли, сок од 2 лимуна, а масти као ора, ово све добро измешај, посипи добро калуп — модлу са мрвама од земичке и усипи горњу смесу у њега, посипи озго мрвама од земичке и мети у пећ да се пече, кад печени буду, изврши калуп на плитку чинију и подај на трезу.

24. Од крушира — кртоле — жуте рене надевене

лерамом сваки тавап, а последњи посипи мрвама од земичака, мети у рери да се уприга и да горњи таван порумени, обвиј чинију убрусом и подај је на трпезу.

24. Надевени кељ. Узми колико ће ти потребно бити чврстих главица кеља, скиви им доље лишће, опери, обари, мети у хладну воду, извади их напоље, пусти да откашљу, и извади из њих срце напоље, празнину испуни надевом од телећа меса, као што је у почетку описано; преко надева мети лист кеља, вежи сваку главицу канапом; сад узми кастролу, мети мало масти и зелена першуна, спусти кељ лагано унутра, налиј добром говеђом чорбом, осолн, обибериши и пусти да се пирјани, док кељ са свим не замекне, извади га напоље, одрешн и расени на четворо сваку главицу, мети у чинију и прелиј умокцем од бела лука, разблаженим са оном чорбом у којој је кељ пирјан био. —

25. Кељ запражен. Очисти и опери кељ, исеци га на резанце, обари га у сланој води, извади га напоље, мети у ђевџир да се оцеди, направн танку румену запрагу, налиј говеђом чорбом, спусти кељ унутра, осолн и обибериши и пусти да се прокува, можеш метути у кељ и кромшира, исечена на повеће коцке, да се с њим заједно скува.

26. Сарма од винова лишћа. Узми млада яянова лишћа, опери га, ускључај слану и са сирћетом мало закисељену воду, и обари њоме лишће, оцеди воду с њега, издени сваки лист надевом, као што је у почетку речено и завиј као сарму; завијене сарме мети у лонац, налиј чистом водом и пусти да се скувају; направн танку запрагу, мети у њу мало ситне паприке, кад порумени изручи из лонца сарму на запрагу са водом заједно, и пусти да провру, усипи кашику две повлаке — милерама, нека се сарме у повлаци мало укувају, усипи у чинију и подај на трпезу.

27. Црвени патлиџан надевен. Избери лепа црвена патлиџана, опери га, одсеци му какв како можеш да извадиш из њега кашиком месо и семе, и надени сваки надевом, поклопи канком, задени капак са парче дрвцета, да не спадне; направн лепу, румену запрагу, налиј је обареним и процеђеним, црвеним патлиџаном, поређај надевене патлиџане у шерпењу у којој је запрага, покри заклопцем и пусти нека лагано при, додај неколико кашика повлаке — милерама, поређај их на сипаћу чинију и прелиј чорбом, у којој су се патлиџани кували и подај на трпезу. —

28. Надевени краставци. Узми по потреби једнако велике и једнако дебеле краставце, ољушти их, одсеци им врхове, и обари их у сланој води, извади их из воде напоље, да се охладе, издуби их и надели овим надевом:

Узми два до четири тврдо кувана жуманцета, пропусти их кроз сито, једну у млеко натопљену и изпећену земљку, 63 грама ситно исечена јагњећа меса, два пресна жуманцета, соли, мушкатова ора и утучена карамфила, обложи краставац са оба краја младим виновим листом и повежи концем, упиријани их у слатком маслу — путеру, — дозиј их са мало говеђе чорбе; кад се краставци упиријаше, скини виново лишће, исеци их на котуриће, послажи их у чинију и прелиј зачином. У место меса можеш метути утрвена пармазанска сира и обарена и истучена бадема.

29. Краставци заприжени. Ољушти краставаца колико ти је пужно, исеци их на дугачке с прета дебеле резавце, мети их у слану кључалу воду, па нек и они један кључ пребаце; међу тим поприжи једну књику брашна на 60 грама слатка масла — путера, — да буде бледо-жута; усипи $\frac{1}{2}$ литре свежа млека, додај мало соли, мушкатовог ора и пиријани их лагано док не буду мекани —

30. Краставци за „вегетарианце“ Поприжи две капике брашна на слатком маслу — путеру, — налиј са $\frac{1}{2}$ литре кључале воде, мети ољуштене и исечене краставце увутра да се прокувају, а кад их усхтеш па трпезу дати, поспи их прженим мрвама од земичке.

31. Слатки купус куван. Узми по потреби колико хоћеш главница слатка купуса, очисти га од горњег лишћа, извади му корен и расеци га на кришке, мети у чинију и попари га кључалом водом, покри чинију и пусти да мало постоји, извади га напоље, послажи га у лонац; ако вода којом си га попарила не буде зелена или горка, налиј га њом, у противном случају налиј чистом водом, стави га к ватри и обари га; начини јену румену запригу у коју одмах мети мало ситно утучеле првене паприке, ситно исечена црна лука, осоли, изручи купус на запригу, пусти да се у заприги укрће, додај му зелену паприку, а има их који међу и мало мајорана.

32. Слатки купус куван као паприкани. Узми 2 киле овчија меса, исеци га на крунчаје комађе, попари га врелом водом, оцеди с њега воду и осоли га, мети у шерпењу добру варјачу масти, три до четири главнице црна лука

на нокат исечена, да се лепо румено попржи, додај на врх ножа мало ситно утучене црвене паприке, спусти месо унутра и покри нека се прига; кад се мало уприга налиј водом да месо у њој огрезне, узми две главице слатка купуса, очисти га од горњих листова, извади корен, исеци на кришке, мети га унутра у месо; ако је мало чорбе а ти долиј, да огрезне у њој и пусти да се укркће, претресајући га да не загоре.

33. Сарма од слатка купуса. Очисти купус од горња лишћа, пресеци главицу на полове, тако да коре чини једну, а лишће другу полу, али да лишће цело остане, понари га, поклопи да одмекне, разбери лишће кад се охлади, и огледај да ли је мекано, ако не би било, понари јошт једном, па нека постоји, повади га напоље, мети на ђевђир да откапље и да се охлади, падени сваки лист са надевом и завиј сарму, послажи је за тим у лонац, налиј скуваним и пропђеним црвеним патлиџаном, престави к ватри да се скува, начави танку румену запригу, осоли, изручи сарму у запригу заједно са чорбом, додај коју кашику повлаке — милерама — и пусти да цроври.

34. Надевена главица слатка купуса. Очисти главицу слатка купуса као што је већ једном казано, и обари је у полак у славој води; изручи је на ђевђир да се оцеди, узми 1 килу говеђе сочне печенице, исеци је на ситно, мети у шерпењу једну добру варјачу масти, две главице на ситно исечена црва лука и пусти да лукац пожути, спусти исечено месо унутра, осоли, обибериши и покриј да се пријави, доливајући га са једном кашиком воде, кад буде месо сочно, скини с ватре, а кад се мало прохлади, разби у њега два цела јајета, кашику две повлаке — милерама, — исечена зелена першуна, једну добру шаку очишћена и обарена пиринца — оризе, — а ово све добро измешај. Сад развиј лист по лист док се даје развијати да се не излом и кад се већ не узможе лишће одвијати, извади срце из ње, мети на место срца једну говилицу од преправљена мяса, завиј од развијена лишћа три до четир, да месо покрије; преко овог лишћа, мети опет мяса, покриј листом од купуса, и чини то док тако цела главица не буде опет завијена, вежи је танком канапом да се не би лишће развило, направитанку румену запригу, налиј је добром говеђом чорбом, спусти главицу унутра, покри је да се са свим скува; пре но што ћеш је на трпезу дати, додај мало повлаке — миле-

рама, — пусти да се прокува, успи је у чинију и прелиј том чорбом.

35. Слатки купус на баварски начин. Узми две главице купуса, одсеци им доље лишће, исеци их на четворо, извади корен из среде и сасеци лисну корен, који се по среди листа налази, и исеци га на резанце, осоли их са кашиком соли, сад узми 14 дека слапине, исеци је на коцке и растоши је у толико исто слатка масла — путера, — мети у њу на ситно псечене две главице црна лука, једну кашику ситно утучена бела шећера и пусти да се румево упржи; успи купус унутра, налиј га са једном чашом добра бела вина и толико исто вина добра сирћета, и пусти да се пирјани, често претресајући га док не буде сасма мекан, попрши га мало брашном, протреси га, и пусти да се бар десет минута пирјани, успи га у сипаћу чинију и подај на трпезу.

36. Пласти — модри — слатки купус са кестеном. Исеци купус на ситне резанце, успи у кастрољу подоста масти, исечена црна лука, пусти да порумени и пусти купус унутра, осоли и додај кашику брашна, и претресај га често, доливајући га добро говеђом чорбом и са $\frac{1}{2}$ литре добра бела вина, мети комад шећера и пусти да се пирјани: при сипаћу украси чинију куваним кестењем, које си са купусом заједно пирјанио. —

37. Слатки купус са повлаком — милерамом. Узми две главице средње величине слатка купуса, очисти их, исеци на ситно, скувај их у поле у слапој води, изручи у ђевџир да се опеде, истопи 150 грама слатка масла — путера — у кастрољу, осоли, обибериши и снуети купус унутра, попрши га брашном, промешај, успи повлаке унутра и пусти да се ушарјани. —

38. Слатки купус у калуњу — модли — на руски начин. Расеци велику главицу слатка купуса на поле, извади корен из ње и исеци на котурове са прста широке, узми калуњ, модлу, намажи је машћу, сложи у њега један тавап купуса, по купусу на котурове псечене пресне, месне кобасице, ситно исечена говеђа или крмећа меса, које си околила, обиберишала, и зачини са мало утучена караџића, ђумбира и обложи по где где слатким маслом — путером — на лишће исеченим и облиј га једном кашиком добре говеђе чорбе, повлаке — милерама — у коју си умутала мало соли, шећера и мушкатовог цвета и на трпези истрвсна

бела хлеба. Слажи тако таван по таван, обложи слатким маслом — путером — и повлаком, покриј озго заклопцем, мети у пећ, али не врло врелу и пусти да се три сахата пече, извади напоље, обвиј калуц чистим убрисом и подај на трпезу.

39. Слатки купус за вегетаријанце. Исеци бела и црвена слатка купуса на ситне резанце, мети у шерпењу добру кашику слатка масла — путера — да се растопи, спусти исечени купус у масло, осолн мало, налиј га водом и пусти да се прига; кад купус замекне, ољушти и исеци на листиће неколико киселих јабука, спусти и њих у купус, додај мало винска сирћета, кашику или две, и ситно утучена бела шећера и пусти да се дотле ширјани, док јабуке не замекну.

40. Слатки купус увијен и надивен. Узми једну велику и чврсту главицу слатка купуса, счисти је од великог лишћа које се јошт није завилло, одсеци корен, поскидај велико лишће, исеци из њега средом листа ваходећи се корен ножем тако да лист остане цео, пошари лишће кључалом, сланом водом, извади га напоље, и пусти да се онеди и откапље; кад откапље, обари га у доброј говеђој чорби, извади га напоље, мети га на сито нека откапље; сад узми један или два листа, разви их, посипи по листу надив онакав, како је напред речено, ал умешај у њега на резанце исечене пресне шунке, печених на листиће исечених бубрежака, сува језика и печена телећа меса, завиј уз дуж као палачинке, послажи у кастроли једно уз друго, а кастроли обложи оздо тапком славином, налиј добром говеђом чорбом да огрезне, обложи кастроли озго масним папиром, заклопи добро заклопцем и мети у рерн да се са свим чорба укува и да се мало горе запече; узми чинију у којој ћеш на трпезу дати, изручи лагано на чинију да остане цело, поскидај славину и пошљи на трпезу.

41. Црвени слатки купус на руски начин. Исеци на ножевима две главице слатка, црвена купуса, исецај ситно једну велику главицу црна лука, корен першуна и средњу главицу целера и попржи на слатком маслу — путеру. — помешај купус, усипи говеђе чорбе преко тог свега и пусти да се прига; кад замекне, посипи са мало брашна, усипи кашику две сирћета, кашику ситно утучена бела шећера, мало утучена каранфила, промешај и пусти да се до-

бро скува, са мањим kobасицама и печеним свињским месом обложи и подај на трезу.

42. Кисели купус на просто куван. Узми кисела купуса по потреби, претстави га у лонац, мети у њега говеђе потрбушине — баухалека, — наспи водом и пусти да се добро скува, направи румену запригу, мети у њу ситно исечена црна лука и мало ситно утучене црвене паприке, изручи купус на запригу, промешај и пусти да проври и укрће, ако хоћеш можеш дометнути и повлаке — милерама.

43. Кисели купус постан са пиринцом. Узми кисела купуса по потреби, мети у лонац, налиј га водом, ал ако није довољно кисео налиј га расолом, и пусти да се скува, очисти 28 дека — пиринца, попари, опери га хладном водом, мети га у купус да се скува, претресајући га често; кад је куван, начини танку запригу са зејтином и пусти да се укува и укрће, да у њему не буде чорбе. —

44. Сарма од кисела купуса. Узми по потреби проколе, разбери лист по лист, лиспи средњи корен сасеци, али тако, да лист остане цео, исцај говеђа или свињска меса, попржи исечену гавицу црна лука, мети два цела јајета, две три кашике повлаке — милерама — и једну шољу пиринца, мало бибера, соли, од једног лимуна танко исечену кору, 14 дека на ситне коцке исечене сланине и на ситно исечена зелена першуна, ово све добро измешај и завијај сарму. Завијену послажи у лонац, налиј је полак водом а полак расолом, и претстави да се скува, направи лецу румену запригу, изручи сарму на запригу, мети 18 центилитара повлаке — милерама — и пусти да се укрће. —

45. Кисели купус пржен. Узми једну кашику масти, кашику ситно утучена бела шећера, — пусти то да се попржи, купус испецај да не буде јако воден, мети га у маст и пусти да се прига, често га мешај, док не буде упирјан. Овај купус можеш помешати са пиринцом, којег си обарила у славој води, или у говеђој чорби.

46. Кисели купус пржен у калуцу — модли. Упирјан купус као што је у броју 45. казано, са надевом који је напред споменут, послажи, међући таван надева а таван купуса у калуц, ког си машћу намазала, залиј га повлаком — милерамом, — а најпосле посипи га мрвама од земичке, нека се у рерву запече, изручи га из калуца на сипаћу чипију и подај тако на трезу.

17. 11. 18. 18. 18. 18.

47. Коприве. Начунај младих коприва, очисти их, опери, мети их у ловац, налиј водом, нека се скувају; кад су куване, оцеди их, налиј их хладном водом, извади их кад се са свим охладе из хладне воде, исеци их на ситно, посипи их брашном; међу тим начини запригу, насеци у њу црна и бела лука и пусти да порумени, спусти коприве унутра и измешај их, нали их говеђом чорбом или млеком, мало их осоли и пусти да се добро упригају. —

48. Салата као спанаћ кувана. Узми главичасте салате, очисти је од спољнога лишћа, одсеци јој корен а главицу исеци на кришке, опери и обари у сланој води, обарену извади напоље и мети у чисту хладну воду да постоји, извади је напоље, мети на сито да откапље и кувај је као и спанаћ.

49. Надевена салата. Очисти главичасту салату од лишћа које се завило није, опери је и обари у сланој води; извади је напоље, послажи на убрус да из ње воду извуче, среду сваке главице надеси са надевом као што сам описала у почетку овог заглавља, савиј лишће око њега, да добије облик као да није била дирнута, послажи једно до другог у кастролу, коју си слатким маслом — путером — јако намазала, успи толико чисте говеђе чорбе да сву салату покрије, осоли, обибериши и мети једну главицу црна лука, и пусти да се салата скува изтија и да се чорба укува, успи салату на спанаћу чинију, прелиј је чорбом, у коју си усунула мало повлаке — милерама — и пусти да се уприга.

50. Тикве као обично куване. Узми тикву или јургету, остружи је, расеци најпре на комађе, извади семе и сало напоље, после исеци с прста широке пруге, а пруге исеци на коцке, опери их и мети у ловац да се обаре, обарене изручи у ђевђир да се оцеди и да откапљу, начини танку румену запригу, налиј је чорбом од овчија меса, спусти обарене коцке унутра, додај повлаке — милерама и једну зелену наприку, окисели их, осоли и пусти да се прокувају. —

51. Надевене тикве. Узми тикву или јургету, остружи је, расеци је на поле, извади семе и сало из ње напоље, опери је, утри добро изнутра убрусом, узми надев, као што је у почетку заглавља оног описано, надени тикву а да не би надев испао, одсеци од тикве комађе, начини од њих заклонац и урежи га у надевану тикву, или узми танка дрвцад и задени их у накрет по крајевима, у подубљој кастроли направи запригу, пусти да порумени, налиј говеђом чорбом,

спусти тикве унутра, покри их и пусти да се кувају, али пази да не загору; у куване тикве мети подоста повлаке — милерама, — окисели их по вољи, пусти да се повлака мало уприга, извади тикве напоље, поређај их по сипањој чинији и прелиј чорбом. —

52. Поспе тикве са пиринџом. Узми тикву или јургету, остружи је, извади семе и сало из ње, опери је, и исеци на повеће коцке. обари их у сланој води у поза; извади напоље, мети их на сито да се опеде; исеци две три главнице црна лука на ситно, попржи га на зејтину, мети 28 дека отребљева и сираја пиринџа, налиј мало воде и пусти да се пиринџ у поле скува, осоли и обибериши; узми тепсију, у сип унутра мало зејтина, изручи сав пиринџ унутра, поређај тикве одозго, размути кашику брашна у две кашике добра винска сирћета и мало воде, прелиј преко тикава, и мети у рерн да се укува.

53. На кисело куване долме — беле бундеве. Узми бундеву, долму, остружи је, ишчисти јој сало, и исеци је на дуге резанце са за то удешеним ножем, мети их у чинију, осоли их, налиј добрим винским сирћетом и пусти да постоје; извади их напоље, направи румену запригу, налиј је чорбом или говеђом или од овнујског меса, спусти бундеве унутра, покри их нека се прокувају, кад замекну, додај повлаке — милерама, — закисели по вољи, и пусти да провру. —

54. Целер са пармазанским сиром. Узми повећих главница целера, ољушти их, опери и скувај у сланој води, извади их напоље и исеци попречно на округле листове; сад узми или калуи — модлу — или порцеланску чинију, која ће моћи жестицу ватре издржати да не пукне и да се не распадне, намажи подебело дно од калуна — модле — или чиније машћу, послажи један ред целера, посипи по целеру на трепици истрвена пармазанска сира, мало комађе масла или слатка масла — путера — и ређај тако док не буде пуна чинија или калуи; на $\frac{1}{4}$ сахата пре по што ћеш дати на трезу, посипи озго са земичкиним мрвама, осоли, обибериши и мети у врелу пећ или у рерн нека порумени. —

55. Кисељак са повлаком — милерамом. — Узми кисељака, опери га, исеци га на ситно, мети га у шерпењу да се са мало масти пирјани; начини танку запригу, спусти упирјан кисељак унутра и промешај га добро, додај мало повлаке — милерама, и разбистри га доливајући му за време кувања мало по мало говеђе чорбе.

56. Жута репа — шаргарена — уипрјана. Узми жуте репе, остружи и опери је, исечи је на резанце; мети у шерпењу маст, добре две кашике ситно утучена бела шећера и пусти да шећер добро порумени, усни жуту репу — шаргарепу — унутра и пусти да се кува доливајући је говеђом чорбом или водом и осоли; сад направи танку запригу, спусти жуту репу унутра, налиј је говеђом чорбом, и пусти да у заприги добро проври. —

57. Жута репа са повлаком. Остружи жуте репе, опери их и исечи на котурове, у шерпењу мети масти, две добре кашике ситно утучена бела шећера, и пусти да шећер јако порумени, усни за тим у шерпењу жуту репу, налиј је мало говеђом чорбом и пусти да се прига; кад замекне попраши је кашиком фина брашна, и пусти да брашно порумени, осоли, долиј још мало говеђе чорбе, 35 центара повлаке и пусти да добро проври.

58. Хостоп од жуте репе и корабе — келерабе. — Узми неколико кораба, ољушти их и обари у говеђој чорби да у полак замекну, исечи их у округ или на какве друге шаре, мети у шерпењу кашику ситно утучена бела шећера и пусти да се само растопи, спусти корабу унутра и пусти да се уприга, доливајући по кашику говеђе чорбе, али pazi да кораба бела остане; сад обари тако исто и жуту репу и пусти да се и она уприга; узми чинију у којој ћеш хостоп на трезу дати, намажи је добро машћу, поређај ред жуте репе, а по њој ред корабе, а по кораби ред сува обарена језика на танке листиће исечена, прелиј повлаком, и поступај тако редом док чинија пуна не буде; одозго на среду задеси једну ружу од каулина, карфиола, коју си у говеђој чорби обарила, па и преко ње усни повлаке и посип све мрвама од земичке, мети у рерву да одозго порумени и мало се уипрјани, обвиј чинију чистим убрусом и подиј на трезу.

59. Бела репа уипрјана. Ољушти белу репу, исечи је уздуж, мети у шерпењу масти да се истопи и да буде врела, усни у маст две добре кашике на ситно утучена бела шећера, и пусти да се тако уприжи и порумени да добије боју кестенове коре, спусти исечену белу репу унутра, да се и она мрко уприга, и посип је мало брашном, налиј говеђом чорбом, осоли и пусти да се прокува и уприга.

60. Кораба — келераба — са повлаком. Ољушти корабу и исечи је на какве хоћеш облике, мети у кључалу воду кашику масти, осоли, спусти корабу унутра и пусти

да се кува, са куване опеци воду; сад узми повлаке или добра млека, примахни га к ватри и пусти да проври, усни корабу унутра, додај још мало масти увађане у брашно и мушкатова цвета и пусти да се $\frac{1}{2}$ сахата кува.

61. Кораба на руски начин. Ољуштени и опрану корабу исеци на резанце, прелиј је у кастролу кључалом водом, додај кашику масти, мало соли и шећера, и пусти нека се скува да са свим замекне; кад замекне, узми лонац, усни у њега повлаке и кашику фина брашна, размути, исеци на ситно зелена першуна, усни у повлаку заједно са на врх ножа мушкатова ора, а ово све овет усни у корабу и нека се добро прокува.

62. Кораба кисела. Киселу корабу мети у лонац, нали је водом, мети у њу кашику масти и пусти да се скува, кад буде скувана начини танку запригу, мети у њу на ситно исечена прна лука, мало ситне утучене првене наприке, изручи корабу у запригу, пусти да се уприга, у упригану усни 18 центара повлаке и пусти да се и ова уприга.

63. Вргањи. Опери и обари вргање у води, опеци с њих воду и исеци на ситне делове, узми зејтина и прна лука на ситно исечена и пусти да се лукац упирјани, у упирјани лукац спусти вргање, окисели и осоли, и пусти да се добро упирјаве.

64. Вргањи са пиринцом. Опери и обари вргање, опеци их и исеци на ситно комађе, и пирјани их на масти или зејтину са на ситно исеченим прним луком, у упирјаве мети обарена пиринца, осоли, и промешај добро, пак пусти да се и пиривац упирјани.

65. Јабуке. Ољушти накселе јабуке, исеци их на кришке, овади из њих семе и семенову кућицу, престави их к ватри у хладној води да огрезну у њојзи; кад се скувају и замекну, начини танку запригу, мети у њу по главице ситно исечена прна лука, једну кашику ситно утучена бела шећера и мало соли, зготовљену запригу усни у куване јабуке, и пусти да се још мало прокувају; на час пре но што ћеш их на трпезу дати, спусти у њих скувано говеће, телеће, јагњеће, или пилеће месо, да мало проври и подај заједно са јабукама на трпезу.

66. Дгуње. Исеци дгуње на кришке, овади из њих семе и семенову кућицу, направи танку запригу без прна лука ал са мало утучена бела шећера; кад заприга пожути, налиј чорбом у којој си пиле или јагњеће месо обарила, за-

једно са месом, а у ово мети дгуње, додај мало повлаке и пусти да се и дгуње и месо скува; ако неби довољно слатке биле, а ти домети шећера.

67. Кромпир — кртоле. После пшенице заузима кромпир прво место међу јелима; њега је Америка људству поклопила да се њим храни и од глади брани; од њега имамо не само разна јестива, по зготовљамо и шећер и скроб — (штирку) а обоје пита тело. — Џон Хавкинс донео га је у Европу из јужне Америке године 1565. и то у Ирску, а тек године 1586. научио је људе адмирал Драке како га ваља сејати, обрађавати, кувати, пећи и зготовљати; кромпир се износи на трпезе царева и краљева, али га налазиш приређена и у колеби простака па и самих просијака. Куварство га готови и приказује у разном виду и облику, а у сваком облику одговара цели својој. Једном речи кромпир је, кад се меша с другом храном, неодељено благо за род човечански, али кад се употребљује као једина и искључива храна, извор је болести. —

68. Кромпир просто куван. Ољушти пресан кромпир, исеци га на повеће коцке, опери га у више свежих вода, прелиј га кључалом водом, поклопи поклопцем и остави да постоји један четврт сахата, после $\frac{1}{4}$ часа оцеди воду с њега, и пусти да откашће, сад узми шерпењу, усни у њу говеђе или друге чорбе, спусти кромпир унутра да се скува, али pazi да се не распадне; у раскуван кромпир усни запригу са ситно исеченим црним луком, осоли, додај мало ситно исечена зелена першува и налиј га, да буде чорбаст.

69. Кромпир запражен. Начини у повећој шерпењи запригу од масти и брашна, пусти да брашно пожути, долиј је говеђом или другом месном чорбом, и пусти да проври; сад усни у полак кували и на коцке исечени кромпир унутра да се и он прокува, и додај мало на ситно исечена зелена першува, осоли и ако је здраво густо, долиј чорбом.

70. Кромпир на кисело. Попржи главицу или две на ситно исечена црна лука на масти, посип га кашиком брашна и пусти да порумени, усни у ту запригу говеђе или какво друге месне чорбе или воде, осоли, окисели и обибериши, и пусти да проври; спусти унутра или пресан на котурове исечен кромпир или обарени и исечени, и пусти да се добро прокува. —

71. Кромпир за вегетаријанце. Ољушти и исеци пресан кромпир на кришке, спусти га у кључалу воду, додај

му мало целера и лука праса, пусти да се добро скува; у кувани мети мало слатка масла и на ситно посечена зелена першуна.

72. Кромпир на француски начин. Узми 10 до 12 неких брашнавих кромпира, испечи их у врелом пепелу или у рерну, испечене ољушти и изгњечи онако вруће са 10 дека, слатка масла — путера — и пусти да се охладе, осоли, додај у охлађени 5 жуманца, 7 до 8 кашика повлаке, 3 кашике фина брашна и пену од 5 беланаца; сад узми калуп — модлу, намажи је добро машћу, сасни у њу кромпир, мети у пећ или у рерну и пусти да се читав сахат пече; подај га на трезу или у калупу, или га изручи из калупа на чинију. —

73. Кромпир са сиром. Испечи 10 комада добрих кромпира у пепелу, у пећи или рерну, пусти да се охладе, охлађене ољушти и утуци са 90 грама — слатка масла — путера — у тучавом авану или ступици, умути у истучене једну кафену кашику ситне соли, 5 жуманаца, $\frac{1}{4}$ литре добре повлаке — милерама, — 90 грама пармазанска или швајцарска сира на тревници истрвена, две кашике фина брашна и пену од 5 беланаца, сасни у калуп — модлу, — коју си добро намазала и пеци један добар сахат.

74. Процеђен кромпир са сарделама. Испечи кромпир, пусти да се охлади и процеди га кроз сито са добрим комадом слатка масла — путера, — налиј говеђе чорбе само толико, да није са свим сув, осоли, обибериши, и опет га умути комадом слатка масла, усни у чинију у виду пласта, и посни га са на кошке исеченом сарделом.

75. Кромпир са слатким скорупом. Скувај кромпир, ољушти га и онако врућег протерај кроз сито мети га у шерпењу, усни једнако умућујући слатка скорупа и добар комад слатка масла све дотле, док се не згусне, осоли, додај мушкатова ора, а на час пре но што ћеш га на трезу дати, умути комад слатка масла, усни га у чинију у облику пласта и подај на трезу.

76. Кромпир са зрелим пасуљом. Узми у полак толико зрела, бела пасуља колико кромпира, скувај пасуљ у сланој води, изгњечи га куваног у тој води и протерај кроз сито. — А тако исто обари и кромпир ког си пре ољуштила и исекла у сланој води, па и њега кроз сито протерај, помешај обоје, осоли и обибериши, усни у чинију и посни на масти прженим прним луком. — Овако можеш готовити кром-

исечена црна лука, две жуте репе, једну главицу праса и мало паштрнака, ово упирјани, усни 1 литру* добре месне чорбе и кувај то све $\frac{1}{2}$ сахата дуго, а на пол сахата пре но што усхтеп дати на трезу. процеди кроз сито преко пилића и пусти да се ови пирјане. — Сад узми 28 дека пиринца, ког си у млакој води попарила и опрала и мети у шерпењу, осоли, мети главицу црна лука у коју си заденула неколико каранфића и налиј га са живинском чорбом у толико, да пиринац бар на један прст више покривен буде и овог у пари кувај, ал пазити ваља да се не прекува, но да му зрна цела остану, полу од пиринца усни на чинију, поређај пилиће које си поодрешила, а са другом половином покриј пилиће и додај на трезу. На треници истрвен пармазански сир башка се служи.

27. Царски пилав по турски. Узми једну калу најбоља пиринца, отреби га, опери и пусти да откапаље, сад узми пилића колико ти буде нужно, очушај их, извади дроб из њих, опери и исеци на комађе, и обари их у сланој води, ал често опењуј, извади их напоље, мети на сито да откапаљу, а добивену чорбу усни у чинију; док се пилићи баре узми шерпењу, мети у њу 28 дека слатка масла, путера да се истопа, спусти откапаљале пилиће унутра, да се мало попрже и да порумене, пасни на њих од оне чорбе у којој су се барали 3 до 4 кашике клокочкина семена. Pistaciensaamen — а толико исто јако ситно исечена и упирјана меса, кашкику две корпандера, и пол кашике бибера и пусти да то све проври, спусти пиринац унутра, да се и он са 2 до 3 минута прокува, скини шерпењу с ватре, и мети је до употребе у врео пепео. —

28. Пилав по турски на други начин. Грудн од 6 млади пилића извади, здери кожу са њих и исеци сваку на четворо, узми 42 дека пиринца, опери га, процеди, мети у шерпењу заједно са грудма, осоли, додај попржена црна лука, осоли, обибериши и налиј са живинском чорбом, да се из тија скува и усни на чинију.

29. Пилав по турски друкчије. Узми пар пилића, очушај их, опери, извади дроб из њих и исеци на зглавкове, мети их у лонац, налај их водом и пусти да се у полак скувају, осоли и опењуј, мети у шерпењу добру варијачу гупчије или овнове масти, исеци једну главицу црна лука на ситно, спусти у маст да мало пожути, попари 56 дека пиринца, и опери га хладном водом, опеци га и спусти на маст

и лука, да се мало попржи почесто мешајући га, са чорбом у којој су пилићи кувани доливај почесто све дотле, док се пиривац не скува, извади месо из лонца, спусти и њега унутра, обибериши, промешај и пусти да се и пилићи са свим скувају. —

30. Пилићи по турски јошт друкчије. Узми пар пилића, исеци их на зглавкове и ако је могуће повади из њих повеће кости, ове делове са 1 килом очистиена и опарена пириваца мети у шерпењу, осоли, додај једну кашику на ситно исечена и попржена црна лука, обибериши, и нали са добром говеђом јагњећом или живинском чорбом и пусти да се из тија кува све дотле, док се пиривац и пилићи не скувају, а често мешај да не би загорела тако исто и помало чорбом шкропи.

Примедба. У место пилића месо, можеш узети јагњеће, овнове, од шкочца итд. и приредити га као и пилиће за плав.

31. Пилићи по баварски начин. Очисти пилиће, у бело месо назадевај каранфића, мети у шерпењу масти, пилиће осоли, и мети на маст, усни мало воде, поклопи и пусти да се у пари обаре, начини танку бледу запригу, усни запригу у пилиће, доли ако је мало чорбе, са чорбом размути мало повлаке и шафрана и изручи у чорбу, извади пилиће напоље, исеци их на зглавкове, поређај по чинији и прели чорбом.

32. Патка са умокцем од капре. Узми пар патака, очунај их, извади дроб из њих, осеци главе, крила и ноге, опери их и мети заједно са желудцама, цигерицама у подубљу шерпењу, додај мало зелени, лаворике, неколико зрна бибера, осоли, и покри их са масним паширом и заклопцем, па пусти да у пари одмекну; кад почну патке добивати мрку румену боју, усни у шерпењу толико снажне чорбе, колико ће ти доста бити за умокац и 3 до 4 кашаке добра винска сирћета; и пусти да се патке са свим скувају, скуване извади напоље, исеци их на зглавкове, и мети их у другу шерпењу са мало чорбе, на топло место до употребе. —

Од заостале чорбе начини мрк умокац и мети капре унутра. Поређај делове од патака на чинију и прели умокцем.

33. Патка у вину пирјањена. Узми једну добро урањену патку, очунај је, извади дроб из ње, осеци јој главу, крила и ноге, осоли је, мети је у подубљу шерпењу са мало воде, мало снажне месне чорбе, са чашом добра стара бела

напоље, поређај по чинији, процеди чорбу кроз сито преко патака и подај на трезу.

37. Упирјана патка. Пошто си патку на слатком маслу испекла да бледо-румену боју добије, додај у ту исту шерпењу $\frac{1}{4}$ литре кључале воде, једну главицу црна лука, три гомољике, јелепљиве на котурове исечене, мало лимунове коре, неколико зрна бабера и најгевирца, осоли и пусти да се патка бар 10 минута у томе упирјани, згусни ову чорбу са мрком зашигом, усни $\frac{1}{4}$ литре добра старца црна или рујна вина — шилера — коју кашику мрке чорбе, окисели соком од пола лимуна; кад се патка са свим скува, исеци је на зглавкове, поређај по чинији и прелиј преко ње на ситно процеђену чорбу, те подај на трезу.

38. Патка у малагином умокцу. Пар патака, пошто си их очуцала, из њих дроб извадила и опрала, исеци на четврти, можеш и на пет делова, на два батака, два крила, и груди; мети их у подубљу шерпењу са 21 дека растопљена слатка масла — путера, — осоли их, додај им 4 до 5 на танке листиће исечене гомољике, јелепљиве, 122 $\frac{1}{2}$ грама здраво ситно исечене шунке, и пусти да се пирјани, додавајући помало малаге по готово полак флаше; кад патке замекну извади их напоље заједно са гомољиком и мети на топло место, процеди чорбу, обери са ње маст, и кувај је са мало мрке чорбе да се укува и згусне, поређај патку по чинији и прелиј чорбом.

39. Патка са умокцем од кестена. Пирјани патку или целу или на комаде или на зглавкове исечену у шерпењи, коју си обложила славном и шунком, метула унутра сваковрсне зелени, главицу лука, блбера и најгевирца, а налиј колико је нужно снажном чорбом, да буде мекана, додај $\frac{1}{4}$ литре мрке чорбе, кору од једног целог лимуна, 20 до 25 у води скуваних за тим у слатком маслу са мало шећера упирјаних кестенова, и пусти да се све то бар 20 минута прокува, извади делове напоље; поређај их по чинији, прелиј их чорбом и око чиније послажи кестење.

40. Патка са умокцем од маслине. Поступај са патком исто тако као што је речено под бројем 38., а умокац зготови овако:

Узми $\frac{1}{4}$ литре мрког шпанског умокца, са масти обрване чорбе у којој се патка пирјанила, мало лимунове коре, једну сарделу и једну кафену кашику ситно утучена бела шећера, ово све добро скувај, у скувано додај 12 до

15 комада маслине које си опарила, коштице им извадила и у води скувала; сад спусти исечене делове од патке унутра да се мало и они прокувају — извади из шерпење, поређај их по чинији, и украси их прженом земичком, коју си намазала у млеку натољеном скуваном начијом дигерицом, осолити и обиберисала, а прелила умокцем.

41. Ситнеж од патке. Узми шије, главе, ноге, желудце, срца, дигерице и крила од више патака, очисти их, опери и престапи у хладној води, опери и додај главицу прна лука, две исечене жуте рене, целера, першуна, лука прасца као и неколико зрна бибера и најгевирца, осолити и пусти да се овај ситнеж са свим скува, извади га напоље, послажи по чинији, прелиј умокцем од рена и украси земичком као под бројем 40. и подај на трезу.

42. Ситнеж друкчије. Са ситнежом поступај као што је горе речено, кад буде у полак мек, начини округлице и скувај их у чорби, извади ситнеж и округлице напоље, процеди чорбу, згусни је руменом запригом, и прокувај са мало утучена сува мајорана, мети ситнеж на чинију и прелиј умокцем. —

43. Ситнеж од гуске са пиринцом. Ситнеж, а то ће рећи главе, шију, крила, дигерице и желудце, опери, опери на већу парчад, скувај их у белој чорби; од 105 грама слатка масла — путера — са 4 кашике брашна, начини белу запригу и додај у њу ситно исечена зелена першуна, долиј је чорбом у којој се ситнеж кувала али пазити да се заприга не згруда, спусти ситнеж унутра, нека се и он прокува. 28 дека пиринца навиј са 71 цлитром чорбе, осолити, додај главицу прна лука, 1 каранфилић и 21 деку слатка масла заједно са дигерицом и пусти да се из тија скува.

Успи у чинију на среду ситнеж са умокцем, око њега паринац као венац, а паринац обложи на листиће исеченом дигерицом и подај на трезу.

44. Гушчија дигерица на грађански начин. Узми лену, велику, гушчију дигерицу, надена је са каранфилићи, осолити мети у шерпењу, додај мало исечене сваковрсне зелени, па котуриће исечена прна лука и комад сланине, покриј шерпењу заклопцем, мети на заклопац жеравице и пусти да се дигерица из тија пирјани и порумени; кад се упирјани, извади је из шерпење и оцеди сувашну маст, заосталу маст посни брашном, додај мало сирћета, неколико кашика повлаке и сважне чорбе, пусти нека се то прокува,

а пену често обирај; кад се прокува, процеди умокац кроз сито, и спусти цигерицу унутра да се угреје; кад усхтеп сипати извади цигерицу са кашиком на поље, исеци је на лене делове и сложи је као да није ни била сечена, мети је у сред чиније и облиј добивеним умокцем.

45. Гушчија цигерица са пиринцом. Узми лепу, велику гушчију цигерицу, надену је са неколико каранфилића, пирјани је онако исто као што је речено под бројем 44. —

Сад узми по потреби пиринца, отреби га. опери, мети у шерпењу, додај комад слатка масла — путера, — $\frac{1}{2}$ главнице црна лука у коју си задела 2 каранфилића, а прелиј га снажном чорбом у толико, да чорба покрије са прста пиринац, осоли и пусти да се при тихој ватри, бар $\frac{1}{2}$ сахата кува и пирјани.

Цигерицу исеци и мети је на пиринац, озго прелиј само мало чорбом, а остали умокац усни у суд за умокце.

Примедба. Овако зготовљену цигерицу можеш прелити разним умокцем, а украси је макаронама или другим чим.

46. Упирјана гуска. Узми гуску, очупај је, извади из ње дроб, одсеча главу, шију, и крила, мети је у шерпењу у коју се пеку печења, и која је подубља, са грудма доле на сланину којом си шерпењу обложила, додај главницу црна лука, исечене зелени, гљива, соли, паприке, бибера и најгевирца, а прелиј са 1 литром воде, поклопи је поклопцем и пусти да се бар $1\frac{1}{2}$ сата из тија упирјани, сад је преврни у шерпењи, усни још мало воде и пусти да се још толико дуго кува, али је често преливај њеним соком; кад буде скувана, извади је напоље, начини румеу запригу, усни је у сок нека се прокува, исеци гуску на зглавкове, поређај по чинији, прелиј је умокцем, а украси прженим кромпирима.

47. Гушчији ситнеж по руски. ПOMEЊИ ситнеж од 2 до 3 гуске у хладну воду и пусти да постоји један добар сахат, осоли, мети у шерпењу, налај водом и пусти да се кува, ал често опењуј, кад опениш спусти две главнице црна лука, зелени, неколико зрна бибера, најгевирца, мало ђумбира и мушкатова цвета, пусти да се и то прокува.

Међу тим узми врхом пуи дубок тањир сувога воћа: јабука, крушака, шљива, шнака, крушна и ситна грожђа, мети у лонац да се скува, и спусти и воће у чорбу где си ситнеж кувала, згусни је у масти прженим брашном, додај мало шећера и сирћета, и пусти да се још једном

прокува, подај на трпезу заједно са умокцем, а украси лимуном на котурове исеченим.

48. Голубови упирјани. Очисти три голуба, извади из њих дроб, осоли их, намести као да би их на ражњу хтела пећи, мети у шерпењу на листиће исечене славине, на ситно исечена црна лука и жуте репе, мети на то голубове и пусти да се пирјапе, док лепо не порумене; онда их извади, а у сок у ком су се голубови пирјанили, додај кашику брашна да порумени, а палциј добром, снажном чорбом и сирћетом, мети мало лимунове коре, бибера у зрну, осоли и остави да добро проври, процеди је кроз сито, додај мало капре и две кашике повлаке; сад спусти голубове унутра да се још мало прокувају и подај са чорбом заједно на трпезу.

49. Голубови са киселим умокцем. Очишћене голубове опери, извади из њих дроб, осоли и мети у саламуру коју овако зготови:

Мети у шерпењу 71 цлитру добра винска сирћета, ако је здраво љуто и кисело, разблажи га водом, додај две главе на котурове исечена црна лука, неколико зрна бибера и пајгевирца, два листа лаворике, неколико зрна фење, и пусти да се добро прокува; преко дан оцеди чорбу два или три пута, мети је у шерпењу да ускључа и прелиј овако кључалу преко голубова, и остави до употребе.

Голубове кад их усхтеш пећи, извади из саламуре и надени их танком сланином, мети у шерпењу масти, послажи голубове једно до другог, мети их у рери да се пеку; усни у лонац 18 цлитра повлаке, једну кашику фина брашна, неколико кашика саламуре, размути јако да не буде грудвасто, усни у шерпењу где су голубови, додај мало лимунове коре, мали грумен шећера и пусти да укрће; исеци голубове на четворо, поређај их по чинији, прелиј умокцем, а украси на котурове исеченим лимуном и подај на трпезу.

50. Јагњетина у соку од лимуна. Узми комад од бута, и скувај га у снажној говеђој чорби, ал из тија, док се кува покапљуј је често соком од лимуна, извади скувану јагњетину из чорбе напоље, а чорбу згусни са танком, бледом запрагом, мети унутра мало лимунове коре и ситно утучена бибера, и пусти да се и ово прокува, исеца јагњетину на укусну парчад, послажи на чинију, прелиј добивеним соком, а украси је лимуном на кришке исеченим. —

51. Јагњетина са белим умокцем. Предњу четврт од јагњета исеци на два прста дебелу парчад, попари их у кључалој води, извади напоље и мети у хладну воду да се охладе; међу тим док се ово хлади, растопи у шерпењи масти, усни кашику брашна и промешај, без да брашно поруменисти сме, доливајући са $\frac{3}{4}$ литре кључале воде дотле, док се не почне згусњавати; сад спусти јагњетину унутра, осоли, обибериши, додај коју главицу црна лука и мало зелени у киту везане, и пусти да се све то скува и да одмекне; извади парчад напоље, обери маст са умока, и размути у њега два жумањета једнако мешајући, послажи јагњетину у чинију и послп умокцем.

52. Јагњетина са црвеним патлиџаном и кромпиром. Узми комад од јагњеће плећке, исеци га на повеће комађе, а ове престави у шерпењу са хладном водом, осоли и пусти да се из тија кува; кад почне врџи и пену бацати, осени, ал свагда да ти је шерпења поклопцем заклопљена; сад опари 8 до 10 комада црвена патлиџана, ољушти са њих танку кожицу и расеци сваки на поле, ако су здраво велики, а ти расеци на четврти, па додај месу, а тако исто ољушти и кромпире, исеци их на повећа парчад па и ова усни у ону чорбу где се месо кува, обибериши после, и пусти да се све дотле кува, док се кромпир не скува, а црвен патлиџан не раскува, а и умокац се не згусне, усни све заједно на сипаћу чинију и подај на трпезу.

53. Јагњетина пржена са умокцем од црна вина, на енглески начин. Узми јагњећу плећку, мети је у кључалу воду и пусти да се неколико минута у њој кува, одмакни је од жестоке натре и пусти да се са свим скува при тијој натри, извади је напоље, исеци је на $1\frac{1}{2}$ прста дебеле делове; умочи сваки део у размућена јаја, послп или уваљај у земичкине мрве у које си смешала мало бибера, соли, кашкику сува першуна, мајорана и поповца, мајчине душице, Thymian — и пеци их на роштиљу да само порумене, и подај на трпезу са овим умокцем: Мети у шерпењу $\frac{1}{4}$ литре добра винска сирћета, мало утучена бибера и 12 дека на ситно утучена бела шећера, ово дотле мешај при ватри, док се шећер не растопи; кад се растопи, усни унутра једну добру чашу стара, јака, црна вина, и пусти да се бар 10 минута прокува. —

54. Јагњетина са сарделом. Узми јагњећи черег, здери с њега танку кожицу, расеци га пожем на више места

и у расечено мети овај падев: узми 3 до 4 главице лука влашца, $122\frac{1}{2}$ грама сарделе, толико исто и сланине, усеци ово све врло на ситно, промешај добро; — сад узми наденути черег, мети га у шерпењу са $122\frac{1}{2}$ грама слатка масла, покри поклопцем и пусти да се прига док не замекне, ал често доливај по коју кашику сважне чорбе од говеђа или живинска меса; кад месо замекне и скува се, усни у чорбу две кашике капре, мало на ситно исечене од лимуна коре, и окисели соком од лимуна, исеци месо на укусно комађе, послажи на чинији, прелиј умокцем, а украси на котурове исеченим лимуном.

55. Јагњећи наприкан. Узми месо од бута, исеци га на коцке, у шерпењу мети масти, исеци неколико главица црна лука и пусти да порумени, спусти унутра ситно утучене преве наприке, или зелене, па нека се и ово мало пирјани, сад усни месо које си осолила, прелиј га кашиком добра стара бела вина, поклопи заклопцем, и често га продрмај и вином доливај, док се месо не упирјани, усни га за тим на округлу чинију и украси прженим кромциром.

56. Од јагњећи прева курјук. Узми прева од јагњета одојчета, изврши их, опери у више врућих, а испери у више хладних вода, осолити, обдериши и остави на страну да неко време постоју, међу тим исеци 3 главице црна лука и зелена першуна јако ситно, помешај са кашиком брашна и мети на прева, и уваљај добро са цреви; оплети од прева курјук од три струке, начини од дрвета ражањ, натакни један крај од курјука на ражањ, па лист сланине, и тако једнако наточи док сав курјук не натакнеш, намажи тепсију машћу, мети унутра лукац и першун, који је спао кад си курјук плела и на ражањ натпала, мети курјук на тепсију да се пече, преврћући га често да се свуд једнако испече и порумени; кад се испече, усни мало повлаке и пусти да се уприга, мети курјук на чинију, изауци ражањ напоље, и исеца курјук на укусне делове, прелиј га соком који је остао у тепсији и подај на трпезу.

57. Овчије месо са белим луком. Узми од бута парче овчијег меса, исеци га, пусти да се охлади, и исеци на укусне али потање комађе; начини бледу запригу и долиј је са $\frac{1}{2}$ литре сважне месне чорбе, исеци лука влашца две до три главице на ситно, а тако исто и бела лука два чешља, спусти лук унутра нека се прокува; кад се прокувало, процеди кроз сито, размути унутра четир жуманцета и сок од

једног лимуна, спусти исечено печено овчије месо унутра, да се згреје, успи на сипаћу чинију све заједно, подај на трезу и украси га на кришке исеченим лимуном.

58. Овчије месо са умокцем од метвице — Pfeffer-süßze. Истуди добро овчији бут, натри га сољу, обложи дугуљасту подубљу шерпењу на листове исеченом сланином, кртом шунком, зелењу, бибером, најгевирцом, луком прним, и зеленом паприком, налиј од прилике 1 литру воде, мети бут озго, поклопи шерпењу, и пусти да се пирјани из тја 3 до 4 сахата често доливајући, кад се буде пирјавило од прилике једно $\frac{1}{2}$ сахата, доспи мало мрке чорбе са неколико листи свеже и суре метвице да се добро скува, процеди добиен умокац кроз сито, исеци упирјани бут, послажи га по чинији и прелиј умокцем.

59. Упирјани овчији желудци. Узми бубрежака, опери их, скини с њих танку кожицу, надени их танком сланином, посипи бибером и сољу и пирјани их у поклопљеној шерпењи на масти док не одмекну; извади их напоље, у маст додај мало лимунове коре, сок од пола лимуна и чашу добра стара маслаћа вина — или мадејре — и пусти да се прокува; успи бубрешке на сипаћу чинију и прелиј умокцем.

60. Телеће груди са умокцем. Пре свега повади из телећих груди кости, а месо стави у врућу воду да остане бело, извади га из воде напоље, надени га сланином — шпиком — и пирјани га у снажниј месој чорби, кад се довољно упирјавило, прелиј преко њега мрке чорбе да порумени и да буде светло, извади месо напоље, исеци га на комађе и прелиј овим умокцем: Направи од 7 дека масти и 3 кашике филпа брашна са свим бледу запригу, налиј је оном чорбом, у којој су се груди пирјавиле, пусти да се добро прокува, обери са ње маст, и процеди кроз убрис, размути у њу 2 жуманцета, нека се и то добро прокува; поређај месо по сипаћој чинији и украси га печуркама.

61. Телећа глава са пиринцом. Одери кожу са две телеће главе, исеца је на комађе, обари у врућој води да побеле, а скувај у мркој чорби са чашом добра, стара, бела вина, заједно са телећим очипћеним језиком.

Мозак из једне главе извади, опери га, скувај га у говеђој чорби са мало сирћета, скуваног исеци на комађе, осоли, увађај у јаја и земичкине мрве и испржи на масти.

Узми 28 дека пиринца, опери га и скувај у чорби од меса са 14 дека слатка масла и осоли га.

Успи у сред чиније телећу главу најменше са куваном и исеченим језиком, поређај озго пржепи мозак, а унаоколо пиривац, прелиј чорбом у којој су се глава и језик кували и подај на трезу.

62. Телећи гуљаш са ваљушцима. Узми главицу црна лука на ситно исечена, мети у шерпењу 105 грама масти, спусти лукац унутра и пусти да само мало порумени, исеци 168 дека телећа меса без костију на повеће коцке, спусти у шерпењу на лукац, поклопи заклопцем шерпењу и пусти да се у свом соку уприга, и то дотле, док месо лепу боју не добије, осоли и онапри; а да гуљаш бољи укусу добије, размути комад масти као јаје велики са две камене кашике брашна, и саси унутра, пусти да се прокува, а од времена на време доливај га чистом говеђом чорбом; за тим начини ваљушке, успи гуљаш на сред чиније и обложи га ваљушци.

63. Телеће груди са саго. Узми телеће груди, повади из њих кости, попари врелом водом, а мети у хладну, мети у шерпењу славине, црна лука, жуте рене на листиће исечене, спусти телеће груди на то и пусти да се ширјане, кад лепо порумене извади из шерпење, а заостали сок посипи са две кашике брашна, и пусти да порумени, налиј снажном чорбом, успи унутра неколико кашика добра вијска сирћета и пусти да се прокува, прокувано процеди кроз сито, спусти ширјане груди унутра, додај мало на ситно исечене лимунове коре и $87\frac{1}{2}$ грама саго, који си пре отребила, и нека се и он скува, успи исечене груди на чинију у сред и прелиј умовцем.

64. Телеће груди са каулином. Поводи ребра из телећих груди, прели их више пута са млаком водом и попари их кључалом, извади напоље и мети их у хладну воду, охлађену извади из воде, пусти да откаље, лепо је исеци, спусти је у шерпењу, коју си обложила са на листове исеченом славином, додај мало исечене зелени, једну главицу на котурове исечена црна лука, обибериши, и прелиј снажном говеђом чорбом, осоли, покриј поклопцем и пусти да се ширјани, а кад замекне, одмакни од ватре и пусти да се охлади, охлађену извади напоље, мети је на даску и претисни је чим тешким, па нека постоји бар један сахат; чорбу оцеди, обери са ње маст и мети је да се угреје; сад

узми 4 до 5 ружа од каулина, одсеци им лишће све до цвета, и обари их у славој води, а начини бледу запригу, усни је у чорбу и налиј са јошт мало говеђе чорбе, а можеш је долити и чорбом у којој се каулин барно и пусти да се прокува; исечене груди исеци на лепу парчад, поређај их у наокруг по чинији, а каулин мети у среду, и поспи умокцем.

65. Телеће ножице на енглески начин. Узми неколико телећих ножица, повари их кључалом водом, извади их напоље и мети у хладну воду, утри их сољу, бибером и мало пиметом, мети у шерпењу, налиј 1 литром воде, спусти унутра главицу лука у коју си задепула неколико карафилића, на ситно исечене жуте рене и неколико комадића крте пресне шунке, поклопи заклопцем и пусти да се кувају 3 до 4 сахата; кад се скувају и одмекну, извади их напоље, повади кости и исеци месо на комађе, оцеди чорбу, обери са ње маст, начини танку запригу, налиј је чорбом, и окисели лимуном, усни у чинију, украси исеченим лимуном и додај на трезу.

66. Накисело телеће ножице. Кад си ножице већ у славој води са црним луком и зељу прокувала, исеци 1 или 2 главце црна лука на коцке и испржи их на масти, ал само да порумене, повади из ногу кости, исеци месо на парчад, спусти га у лукац, налиј га чорбом у којој се кувало, доли 1 шољу добра винска сирћета, додај мало бибера, соли, лимунове коре, 1 лист лаворике, 2 кашике земичкини мрва, и пусти здраво често промешајући бар $\frac{1}{2}$ сахата да се кува; кад усхтеш на трезу дати, а ти процеди умокац кроз сито преко ножица, а украси лимуном на котуре исеченим. —

67. Телећи опорњаки — Gekröse — креале. Телеће опорњаке, — а под овим разуме се марамца и прево које је на њој — расеци дужом, опери их у више хладних вода, а пропери врућом, утри их јако; престави у лонац са врућом водом, осоли их, и опењуј; кад их опешиш и скуваш, узми шерпењу, мети у њу кашику масти, кашику фина брашна, размути јако, а са чорбом у којој су се кували, доли запригу колико хоћеш да густа буде, додај мало од лимуна коре, шафрана, осоли, а ако хоћеш можеш и окиселити и пустити да се прокува, сад исеци опорњаке на парчета, спусти унутра да и они провру, усни на сипаћу чинију и додај са умокцем заједно на трезу.