

68. Телећи опорњаци друкчије. Кад очистиш опорњаке, јако их утри сољу, мети их у хладну воду да до сутра дан у њој постоје, извади их напоље, исеци их на као прет дугачке комаде, претстави их у води к ватри, додај главницу црна лука у којој си заденуо два каранфића, неколико зрна бибера и најгевирца, 1 лист лаворике, мало зелени, и опењуј често; остави да се кува бар 2 или три сахата; сад начини бледу запригу, усни на њу чорбу у којој су се опорњаци кували, пусти да се прокува, а у прокувану усни 2 у повлаки размућена жуманца, па и ово нека проври; усни на чинију и прелиј умокцем; а можеш украсити и са прженим кромпирџама.

69. Телећи опорњаци још друкчије. Очишћене опорњаке скувај са зелењу и гевирцом да одмекну, начини бледу запригу, додај у њу па ситно исечена зелена першуна, налиј сважном месном чорбом и чашом добра, старга, бела вина, исеци опорњаке на парчад, спусти унутра нека се кувају, куване окисели лимуним соком, осоли, размути два жуманцета унутра и подј на трпезу док је још топло. —

70. Телећи пикат — бураг — Kuttelflek — кутелфлек. — Пикат добијамо из месарница уређен и опрац, дан пре употребе мети га у воду, а ујутру извади га напоље из воде, утри га брашном и сољу, обари га у кључалој води, а разхлади у хладној, исеци га на као прет дугачка парчад, претстави га у хладној води к ватри, опени га добро, додај за тим црна лука, зелени, лаворике, бибера, најгевирца, осоли и пусти да се скува и одмекне, које треба времена 6 до 8 сахата; сад узми две кашике брашна, опећене говеђе чорбе толико да се може брашно упирјавити, и лукац упржити. Налиј са оном чорбом у којој се пикат кувао, са мало добра вињска сирћета, спусти и пикат унутра и нека се и он прокува; усни на чинију, прелиј умокцем, а озго посипи на масти прженим земичкљивим мрвама.

71. Телеће уши са белим умокцем. Узми од прилике 8 комада телећи ушију, пропери их у млакој води, мети их у ловац, насипи на њих воде и пусти да се у полак скувају, извади их скуване напоље и мети у хладну воду, охлађене пропери и мети их у шерпењу, осоли их, додај неколико зрна бибера, толико исто најгевирца, сок од целог лимуна, и једну синаћу кашику добре сважне и масне чорбе, обложи их на листиће исеченом сланином, поклови заклопцем и пусти да се са свим скувају, начини бео умокац и кад их усхтеп на

трпезу дати, извади их из шерпење, стави их на чист убрус да им маст извуче, исеци их и мети у средy сипаће чиније, а осољен и довољно са лимуним соком окисељен умокац прелај преко њих и подај на трпезу. —

72. Печене телеће уши са умокцем од лука. Телеће уши, кад си у полак скувала, охладила и у снажној чорби са свим скувала и кад је са њих маст откапала, убриши, мало осоли, исеци на комаде, увиј најпре у размућена јаја, па онда у мрве од земичака и остави на страну; међу тим начини од лука умокац, додај му које зрно бибера и најгевирца, процеди кроз сито и стави на топло место; кад будеш са умокцем готова, испржи уши на растоњеној масти да лепе и румене буду; усни умокац у средy сипаће чиније, а уши поређај по умокцу у виду венца и подај на трпезу.

73. Телећи бут наiveness — шпикован — са сувим језиком. Узми један телећи бут средње величине, опери га и осоли; скуван језик, као и неколико сардела и сланине, исеци на подуже комађе, и надени бут са њима — шпикуј га — тако, да уздуж бута дође један ред језика, један сарделе, а један сланине; кад си га наденула узми шерпењу, намажи је машћу, мети у њу три главнице црна лука, у које си позадевала каранџиће, додај мало мушкатава цвета, кору од целог лимуна и сок, спусти бут унутра, прелиј га са 35 цлитара добра стара вина а у пола толико снажном чорбом; мети шерпењу у рерну да се пирјани, ал бут често преврћи да не загоре, с тога га мораш и преливати; кад се упирјани и мекан буде извади га напоље мети у другу шерпењу и на топло место, а у чорбу исеци једну шаку капре и неколико кашика повлаке, спусти да се мало прокува, процеди кроз сито и остави да се из тија кува, исеци бут на комађе, поређај га по сипаћој чинији укусно и прелиј га умокцем, а можеш га украсити лимуном на кришке исеченим и подај на трпезу.

74. Јетреница — Lungenbraten — лунгенбрaтeн — са малим кромпирима. Исеци из јетренице кости, осоли је, мети у шерпењу сланине, црна лука, жуте рсиче па листиће исечене, мети јетреницу на то, и пусти да се из тија прига, али је често обрћи, да се по њој кора не запече и да се испече са свију страна; сад додај јој ситних кромпира, највећи да је као орах, кад се месо и кромпир упирјани и порумени, извади обоје напоље; посипи зелен са две кашике

брашна и пусти да порумени, налиј је чорбом, додај мало сирћета, лимунове коре и пусти да се овај умокац добро прокува; кад се прокува, обери са њега маст, процеди га кроз сито, мети месо и кромпир унутра, додај две кашике повлаке нека се прокува; успи у среду чиније на укусне комаде исечену јетреницу, прелиј умокцем а поређај по крају чиније кромпира.

75. Јетреница на енглески начин. Дан пре но што ћеш је готовити, извади из ње кости и ољушти са ње танку кожицу, опери је, осоли је, узми мало добра винска сирћета, толико исто добра стара бела вина, разблажи мало водом, додај две главице црна лука изадевене са карафићом, мало лимунове коре и један лист лаворике, од овог начини саламуру, прокувај ју и прелиј кључалу преко јетренице, домети неколико зрна бибера и остави да преноћи, сутра дан престави јетреницу заједно са саламуrom к ватри, и пусти да се добро прокува и да замекне, узми једну шаку капре и исеци је на ситно заједно са по лимуна, додај к томе пар два сардела, којима си повадила кости, мало парче сланине, мало зелена першуна, по земичке, коју си у млеку натопила и исецила, и једну главицу црна лука из саламуре, ово све ситно исецај, пусти да мало проври, управо да пребаци један кључ и додај јетреницу, успи унутра 18 цлитара повлаке, мало масти, бибера и мушкатова цвета, и пусти да се мало ушпржани, обери маст, успи јетреницу лепо исечену на спаћу чинију, прели умокцем, а украси на кришке исеченим лимуном.

76. Јетреница ушпржана. Узми предњи део јетренице, опери га, осоли, мети у шерпењу са парчетом сланине, главицом црна лука и кореном жуте репе на листиће исеченим, и пусти да се из тија шпржани, али доливај од часа на час са чорбом да не би загорела, и да се не окоре; кад лепо порумени и одмекне, додај мало добра винска сирћета, неколико кашика повлаке, па и ово нека се ушпржани; ушпржањену јетреницу извади напоље, исеци је на танке листиће, додај јој зелена першуна, једну главицу црна лука, ако хоћеш можеш додати и по чешља бела лука, али све ово мора бити ситно исечено, — узми шерпењу, мети у њу неколико кашика повлаке и мало масти, поређај један тавац јетренице, иоспи ситно исеченим першуном, црним и белим луком, прелиј опет повлаком и додај мало масти, као и кашику добра винска сирћета, послажи јетреницу на то и посипи је сољу и

бибером и тако ради док све не послажеш, мети је у перну и пусти да се из таја пирјани, прелиј је горњом чорбом, у којој се је у први мах пирјанила и кроз сито процедила и подај на трезу.

77. Увијена јетреница. Узми јетреницу, згули јој танку кожицу и исеци од ње танке пржољце, дугачке као јетреница а с прета дебеле, утуци их маљицом и осоли их, заоставше месо исеци врло ситно заједно са отпадцима, зеленим першуном, лимуновом кором, једним чешљом бела лука, пола у млеку натопљене земичке и сланине — додај му толико повлаке, да се овај надев може мазати и растрти, намажи њим пржољце и уви их; узми шерпењу, обложи је сланином, додај коју главицу црна лука, лист лаворике, целера, першуна и жуте репе на листиће исечено, послажи на ово увијене пржољце, осоли, прелиј вином, сирћетом и водом у толико, да пржољце буду покривене и пусти да се све заједно пирјани, уширјане, увијене јетренице послажи по чинији у виду пирамиде, и прелиј кроз сито пропеђеним умокцем.

78. Говеђи реп. Узми говеђи реп, исеци га на зглавкове, мети га у лонац са црним луком и жутом репом на котурове исеченом, са мало лимунове коре, неколико зрна бибера, 1 листом лаворике, најгевирцом и сољу; наспи у лонац у поле прва вина а у поле воде и пусти да се реп дотле кува, док се у пола не скува; — ако би се чорба укувала, долиј је опет вином и водом, а обери с ње маст. Сад узми шерпењу, начини у њој румену запригу без лука и налиј чорбом, коју се пре тога кроз сито процедила, спусти реп унутра, нека се добро скува и уширјани; усипи на чинију и прелиј умокцем. —

79. Увијена сочна печеница — Saftfleisch. — Узми сочну печеницу, исеци на шаке широко и подуже комађе, а да није дебље од тупе стране ножа, иступци и осоли, а до употребе остави на страну. Сад узми мозак, обари га у слапој води, здери са њега танку кожицу и поводи му првене жилице, исецај га и пирјани га на масти са мало зелена першуна ситно исечена, додај мало ситно исечена црна лука, осоли, обибериши, посипи шаком земичкиних мрва а прелиј кашиком чорбе, пусти да проври и да се охлади; испржи парче сланине, исеци га на ситно, додај мозгу, узми месо, намажи га мозгом, уви сваки комад за се, и вежи канапом; сад узми шерпењу, обложи је на листиће исеченом сланином, црним луком и жутом репом, послажи увијено месо по томе, и пирјани дотле, док цео сок не порумени; сад извади их

напоље, поспи кашику брашна, промешај и пусти да и брашно порумени, налиј је снажном месном, чорбом, додај јој мало добра винска сирћета, мало лимунове коре, па нека се добро укува укуван умокац процеди кроз сито; у другу шерпењу спусти увијено месо унутра, додај му две кашике повлаке и пусти да се ушпрјани; ушпрјани извади напоље, поређај увитке у виду пирамиде по чинији, прелиј их умокцем и украси их на кришке исеченим лимуном.

80. Француске роштиљаче. Исеца лој са роштиљача, повади кости из њих, истуци их добро и осоли; на 168 дека роштиљаче узми 4 комада сарделе, опери их и извади кости из њих, додај на ситно исечене вапре једну шаку, две мале главице црна лука, мало зелена першуна, лимунове коре, пола земичке коју си у млеку патопила и испедила, и ово све јако ситно исеци и промешај; узми шерпењу, мети у њу мало масти, спусти исецано унутра, осоли, обибериши; пусти да се само мало ушпрјани и остави да се охлади, са овим надевом надени роштиљаче, уви их, повежи да се не би порастварале, мети их у шерпењу и пусти да се у рерну дотле пригају док не порумене, сад прелиј их са 35 цлитре повлаке, и пусти да се још $\frac{1}{2}$ сахата шпрјане, извади их напоље, поређај по сипањој чинији и прелиј их мало сопственом чорбом.

81. Ушпрјана роштиљача. Узми шерпењу, мети унутра мало масти, мало ситно исечева зелена першуна, један мали чешљив бела лука, мало лимунове коре, неколико зрна бибера, опери роштиљачу, излуцај је, осоли и спусти у шерпењу, покри шерпењу заклопцем и пусти да се шпрјани, ал додај почесто по једну кашику снажне чорбе, да не би загорела; кад се ушпрјани, обери маст са ње, процеди кроз сито, додај још мало снажне чорбе, сирћета и неколико кашика повлаке и пусти да се добро уприга; исеци роштиљачу, послажи по чинији, прели са умокцем, украсену са исеченим лимуном на округ и подај на трезу.

82. Надевена роштиљача. Узми роштиљаче колико ти је нужно, сасеци са ње лој и повади кости, излуцај је добро маљицом и осоли; сад узми једну роштиљачу, исеци је на ситно, додај јој мало ситно исечена зелена першуна, мало црна и бела лука, мало лимунове коре, ал ово све јако исецано, осоли, онапри, успи коју кашику повлаке, и промешај добро; узми једну роштиљачу, намажи је горњом смесом, поклони је другом и преви их са све четир

стране, и тако поступај са свима док их не наденеш; обложи сад шерпењу са неколико листића сланине, жуте репе, целера, першуна, и лаворике, спусти роштиљаче унутра, додај које зрно бибера и најгевирца, мало мушкатова цвета и пусти да се ушпрјаве — и одмекну; извади роштиљаче напоље и чорбу подмети са мало брашна да се ушпрјави и да порумени, прелиј је једном кашиком чорбе, и пусти да се мало прокува; поређај роштиљаче по чинији а умокац процеди кроз сито, прелиј преко њи и подај на трпезу.

83. Надевене роштиљаче другчије. Узми роштиљаче, излупај их мањцом и осоли их, сад узми неколико сардела, очисти их од костију, исеци на ситно а тако исто и мало капре, жуте репе, целера, лука исједца, зелена першуна, умути мало масти да буде буавна, додај јој два до три жуманцета и придодај оно што си на ситно исекла, смешај и умути све добро; надени тиме роштиљаче, увиј их, послажи у шерпењу, усни кашику две снажне чорбе, мети у рерну и пусти да се шпрјави све дотле, док роштиљаче не буду румене и меке; онда усни у шерпењу 6 до 8 кашака повлаке и пусти да се и ова ушпрјави, обери са умокаца маст, поређај на чинији роштиљаче, прели их умокцем а обложи на котурове исеченим лимуном.

84. Естерхазине роштиљаче. Из роштиљача повади кости, истуци их, осоли и обибериши; обложи шерпењу ситно исеченим црним луком, спусти роштиљаче унутра, да се са обе стране шпрјави и да порумене, а поспи их са ситно исеченим зеленим першуном, црним луком, капром, лимуновом кором и сарделом, на добро промешај; додај сад мало повлаке, а од повађених костију скувај чорбу, спусти роштиљаче унутра да се прокувају; повади их напоље, послажи по чинији, прелиј умокцем и украси их на резанце исеченом куваном разноврсном зелењу.

85. Надевена бела печеница. Узми леп комад беле печенице, истуци је и осоло, па нека тако осољена преноћи на хладном месту; исеци 4 комада сарделе, мало сланине, зелена першуна и црна лука на ситно, сад узми белу печеницу, пресеци је дужом на поле, мети горњи надев унутра зашиј печеницу да се не раздвоји, и надени — шпикакуј — је сланином; мети у шерпењу на листиће исечене сланине, тако исто исечена црна лука, жуте репе и першуна и спусти белу печеницу унутра, прели мало сир-

першуна, целера, лимунове коре, фење, неколико листова лаворике, које зрно бибера и најгевирца и пусти да се у том скува и одмекне; скувану извади напоље, мети је на испресавијан убрус и са њиме на сипаћу чинију, украси је у наоколо цвеклом, скуваним беланџетом, шамшировим гранчицама, лимуном на кришке исеченим, и подај на трезу. Уз ту главу служи се сладак умокац од рибизла и од зрелих шипака или на треници истрвен рен са сирћетом и зејтином.

2. Вепрова глава надевена. Кад из саламуре извадиш вепрову главу, опери је у врућој води и остружи је да не би била чекњава, распори је одозго између вилица, и повади оштрим ножем сву кост напоље осим дољне вилице и губице, али пази да кожу не расечеш и да месо на кожи остане; утри месо и кожу сољу и бибером, пресави је и остави до употребе на страну. **Надев:** узми 1 килу 12 до 68 дека крта месо од вепра и исеци јако ситно, угуци у тучаном авану и додај 55 дека гомољкиних, јеленгливних лусака, дољни део од две гушчије цигерице, 14 дека ситно исечене сланине, соли и угучена бела бибера, па и ово дотле у авану гуци, док цела смеша од гомољкиног сока не добије непељасту боју; смешај за тим 4 преспа жуманцета у 2 кашике добра стара вина, промешај све добро и процеди кроз сито у подубљу чинију. —

Сад узми горњи део гушчије цигерице, исеци га на с прста дугачке четвороугаоне резанце, а толико и тако исто сланине, један цео обарен сув говеђи језик, 8 комада лених зелених киселих краставаца и на послетку 28 дека гомољке, мети све у чинију али не са оним исецканим, пошкрати добрим црним вином, осоли и обибериши.

Рашири сад кожу на даску, одсеци са вилице месне жлезде, дај на кожу најпре две кашике па ситно исечена надева, размажи га по кожи са прста дебело, а обложи цигерицом, сланином, говеђим обареним језиком, киселим краставцима и гомољком, и падевај у облику пласта док сав надев не потрошиш; сад зашиј јаким фунтанским концем дољну вилицу за губицу а од вратне стране да не испадне надев, зашиј дебео у маст умочен папир, увиј главу у убрус, стегне је и вежи убрус капаом и мети је у котло, да се кува а котло навиј са 2 литре и 83 цлитре црна, 1 литру 41 цлитру бела вина и толико исто воде, додај на ситно

исечене зелени, црна лука, повађене кости, 3 до 4 телеће ножице 1 лист лаворике. Приметити ваља, да мора бити толико течности да главу покрије, ал је дотле мораш кувати. док горе не ђипи; сад опробај главу да ли је доста кувана са плетиваћом — штрикнадлом, — ако игла лако кроз кожу прође знак је да је све скувано; извади главу напоље, мети је на хладно место да се охлади, које бива тек после неколико сахата, охлађеној дај облик главе, мети је на подужу чинију, опарај и повади конце и папир, намажи је мало растопљеном машћу да буде светла, напуни рупе од очију слатким маслом ког си на бело размутила, а у свако око задени по зрно бибера које ће престављати зеницу, а у губицу у место великих зуба задени зубе начињене од роткве или од беле репе, забоди у њих игле у које си заденула јеленџиве, а у наколи око чиније дај украс од аспика, уз ову главу служи и сирће и зејтин. —

3. Бут од вепра. Кад си усаламурио бут као што је горе речено, извади га напоље и пропери добро, узми лонац, мети бут унутра, налиј у њега добра винска сирћета, добра бела, стара вина и воде од сваког подједнако, осоли, сиусти унутра неколико листи од лаворике, црна и бела лука, лимунове коре, целера, жуте репе, неколико зрна бибера, најгевирца, фење, мало ђумбира, мушкатова ора и цвета и каранфића, пусти ово да се с месом добро прокува тако да месо са свим одмекне; кад одмекне, исеци месо на делове, поспи га мало са чорбом у којој се кувало, украси чинију лимуном на кришке исеченим и подај на трпезу, а у суд за умокце усни умокац од рибизла и зрели шишак и подај на трпезу.

4. Печење од вепра наведено — шниковано. Узми леп комад вепрова меса које је у саламури стајало, опери га, убриши убрусом, и надени га — шнакуј — га здраво густо сланином; сад узми шерпењу у којој се печење пече, усни у њу са водом разблажена сирћета, кришке од ољуштена лимуна, црна лука, квирца — Gewürze, — и фење, мети месо унутра и нека се у полак упарјани; оцеди сад сок са печења, а печење обложи са па листиће исеченим сланином и машћу да сочно буде, помешај од оцеђене чорбе мало са повлаком и преливај га често; да се добро испече треба 2 до 2 $\frac{1}{2}$ сахата, а да не би јако поруменило, покриј га са у маст умоченим папиром озго, испеченог исеци на

комађе, прелиј мало чорбом и подај на трпезу, а поред њега подај сладак умокац. —

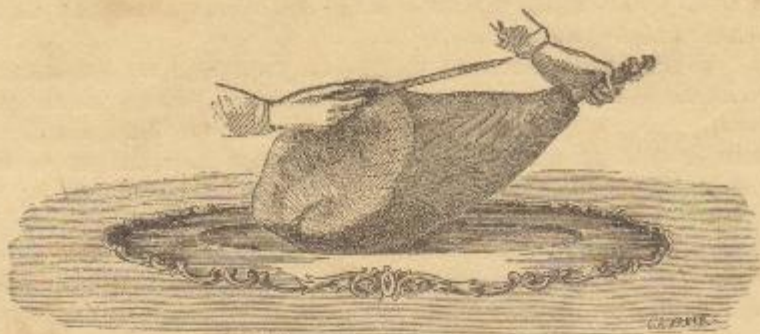
5. Увијено месо од вепра са умокцем од рибизла. Узми лепо парче меса од дивљег свинчета, повади кости из њега, осоли ону страну на којој је месо и обибериши, па онда је уви да кожа с поља дође и вежи канапом да се не одвије; узми подужу шерпењу од печења, успи у њу 1 литру и 41 центилитру црна, толико исто и бела вина, са у поле т. ј. 20 центилитре воде, спусти унутра зелени, лаворике, цела бибера и најгевирца, на дугачко исечене лимунове коре и пусти да се у овом скува и да одмекне, кад одмекне одмакни шерпењу од жестоке ватре и остави је да само топло буде. —

Начини умокац од рибизла, разбистри га укуваним горњим вином и додај му 35 цлитара повлаке, пусти да се прокува, и процеди га.

Извади месо из шерпење, исеци га на комађе, поређај по дугачкој шерпењи, прелиј га само мало са соком у ком се кувао, а украси га лишћем зелена першуна — а умокац подај башка у суду за умокце.

6. Унитијано вепрово месо. Узми 1½ килограма вепрова меса од груди, мети у лонац, налиј лонац у пола сирћетом а у пола водом, додај соли, квирцова, лимуна, зелена першуна, метвице, лаворике и пусти да проври и одмекне; кад се скува и одмекне, извади месо напоље, исеци га на укусно комађе, успи вина и воде на ону чорбу у којој су се груди кувале, додај испопљене морунине бешике — Nausenblase — хаузенблазе, и обојадиши их. — Поређај комађе по тањиру или по синахој чинији, процеди преко њега кроз сито чорбу, мети на хладно место и пусти да се унитија. —

7. Вепрова шунка са белим вином. Узми вепрову шунку, остружи јој прву кожу, избриши је влажним убрусом, осоли је, мети је у за њу спретну шерпењу, успи унутра неколико кашика говеђе чорбе, две флаше бела јака стара вина, додај 4 главице црна лука, 4 корена жуте репе, неколико корена першуна, једну главицу целера, 6 листи лаворике, мало мајчине душице — Thymian, кашику фење, неколико зрна бибера и каранџића, поклопи заклошцем, мети у рерну и пусти да се скува и замекне, на кратко време пре но што ћеш на трпезу дати, извади шунку из шерпење, обрежи је лепо, исеци је на комаде, ал да изгледа као да



пије ни била исечена, мети је на чинију, посипи је мало чорбом да буде светла а сок процеди кроз сито, обери са њега маст, укувај га да се при жестокој натри згусне, усипи у суд за умокце и служи уз шунке.

8. Ребра од вепра по Кауницу. Ребра — пржољце — Cotelettes — од вепра скувај или упирјани у куваном јаком белом старом вину, извади их куване напоље, заокружи их, узми свежа слатка масла, путера, размути га и умути у њега неколико пресних жуманаца, прелиј пржољци са једне стране, посипи је са мрвама од црна хлеба, да добије кору а преко овог истучена бела шећера и цимета; сад поређај их једну на другу, додај мало чорбе у којој су се пирјаниле, и мети их у топлу ал не врелу пећ или у рерну да се кроз загреју, а горња да добије отворено румену боју; сложи их на ситију чинију тако да кости горе дођу, а сред њи усипи умокац од зрели шипака, разбистри мало добрим старим белим вином.

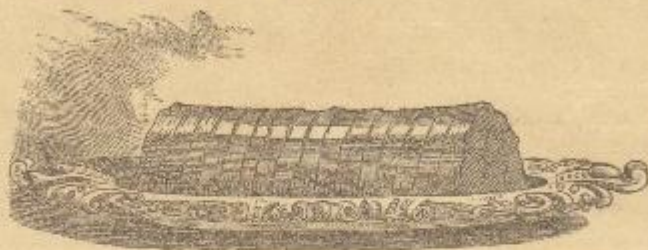
9. Крвавице од вепра — Blutwürste. — Ове се кобасице праве тако исто као и обичне свињеће, само што се овде узима крв од вепра. Крвавице ове јесу много кусније од простих и зато се дају као прелјели, или при до-ручцима. —

II. Јела од јелена.

Месо ове животиње је кусно а особито нежно, слатко је у ланета јеленова, или од годишњака; најбоље је јеленско месо у пролеће, а лети од месеца марта до августа.

1. Јеленске сани — Hirschziemer — са умокцем од бибера. Сани су горњи део четврти, што је код вола наста-

вак фарке; престави дакле сани у води к ватри, додај лаворике, мајчине душице, соли, црна лука, каранфилића, жуте рене, праса, целера и који корен першуна, налиј са 2 литре 83 центилитре проста бела вина, и пусти да се из тија кува; при приређивању на трпезу мети сани на дугачку чинију, исеци их на лепо укусно комађе.



2. Јеленске сани на други начин. Јеленске сани опери, здери са њих танку кожицу, истуди их дрвеном маљницом добро да одмекну, осолн, мети их у саламуру да два три дана у њој постоје, извади их напоље, надени их танком сланином — шипкуј — и пеци у пећи или рерну, осолн их, покриј машћу натопљеним папиром да наведена сланина не би изгорела, и преливај их саламуром; исечене исеци на укусно комађе и прелиј умокцем од капре с том приметбом, да у место сирћета можемо дати мало саламуре. —

3. Јеленско печење. Узми или сани или бут јеленски, опери га, здери са њега танку кожицу и надени га сланином — шипкуј — на густо, мети у згодну шерпењу у којој си расточила слатка масла и на коцке исечене сланине, осолн добро, покри га или поклошцем или артијом у масти натопљеном, сад пусти да се бар један сахат пече, али га често преливај слатким маслом а додај по често у шерпењу по кашику вруће воде, а већ при свршетку пецива које зависи од величине комада, 2 до 3 сахата, долиј у место врућом водом, повлаком, и прелиј га са откаљницом, али немој прертати. —

4. Јеленско печење по енглески. Узми полеђину од јелена заједно са ребрима и потрбушином, која је подуже на ваздуху стајала и одмекла, здери са ње танку кожицу али је немој опрати, само је јако утри чистим убрусом и сољу добро осолн, обложи је на листиће исеченом сланином и салом од бубрежака, а завиј је у масти натопљеном артијом,

ал потрбушину увиј унутра и пребоди дрвцадма; сад надени је на ражањ, пеци је при жестокој ватри једвако окрећући три сахата, кад прође $2\frac{1}{2}$ сахата, скини артију и пеци печење да порумени, често преливајући са откапљцама. — Сад узми 2 кашике исечена црна лука, опари их кључалом водом, извади напоље, мети на сито да откапљу, узми шерпењу, усни у њу говеђе чорбе 18 плитара, 4 кашике добра випска сирћета, 1 лист лаворике, по кашике на ситно исечена зелена першупа, пусти да се заједно са луком скува најдуже за 5 минута и оследи га.

5. Јеленска печења на француски. Узми јеленско месо које је на ваздуху неколико дана постојало, здери са њега танку кожу, надени га — шникуј — сланином, утри у сољу и финим сејтином, пеци га на ражњу, а направи умокац од откапљце са белим вином, исеченим луком влашцем, и зеленим першупом.

6. Печено јеленско месо са чорбом. Заостало печено јеленско месо, исеци на округлу парчад, сад узми шерпењу, мети у њу слатка масла, неколико главица на ситно исечена лука влашца, пусти да само пожути и поспи га брашном, залиј на ову запригу мало откапљце од јеленског печења и добре говеђе чорбе, усни у њу мало сирћета и беда вина и пусти да се скува и згусне, осоли, обибериши и спусти месо да се и оно угреје и подај га на трпезу.

7. Надевене јеленске груди. Узми јеленске груди, опери их и здери са њих танку кожицу, опари их кључалом водом а охлади их у хладној, извади напоље, пусти да откапљу и брижљиво их утри, сасеци ребра, и одљусни месо од ребара оштрим ножем тако, да на оба краја на кости остане; начини надев од дивљачи са сланином, црним луком, лимуновом кором, сољу, бибером, мушкатовим цветом, неколико кашика повлаке и једним јајетом; тим надевом надени груди, зашиј их јаким концем, да не би надев испао, кувај их у пола воде, а пола винска сирћета да се у полак скувају, извади их напоље, надени их танком сланином — шникуј, — поспи их мрвама од бела хлеба са мало утучена бибера и соли, прели их једним делом чорбе у којој су куване биле, покри их у масти натоњеном артијом и пеци их у рерну да порумене а служи уз њих или салату, или умокац од сарделе или капре. — Надев можеш и овако начинити; узми јеленског меса од врата или од бута, исеци га

на ситно, мети у шерпењу мало слатка масла, спусти месо унутра, додај 3 цела јајета, 1 или 2 натоњене а изпећене земичке, мало бубрежног сала, соли, мушкатова цвета мешајући смесу док се не згусне; и њоме надени прса. —

8. Јеленско месо на ловачки начин. Узми или од бута или од груди комад меса, и прелиј га ускључаним добрим црним вином и остави да у њему два до четир дана постоји, исеци сланину на подебље резанце, уваљај их у мрве од земичака у које си помешала мало на ситно исечена зелена першуна, козлац траве, Estragon Dragon, и лука влашца, избоди пожем бут, укљукај у убуд сланину и кувај га заједно са вином, а налиј толико исто и воде, па подај на триезу, по вољи вруће или хладно. —

9. Печење од јеленског ланета. Месо у ланета а особито од бута или од полеђине, веома је кусно ако који дан на промајивом месту постоји, таково месо надени — шинкуј сланином ал прави честе редове, добро га осоли и мети у фини зејтин да бар један дан постоји, и пеци га на ражњу или у тенсији, ал га често поливај слатким маслом.

10. Пржољнице од ланета. Заокружи пржољнице, истуци их добро, осоли, умочи сваку у слатко масло — путер — и земичкине мрве и пеци их или на роштиљу или у тавици, док не порумене и док не престане из њих црвен сок тећи, мети их на чинију и украси па кришке исеченим лимуном.

11. Пржена јеленска цигерица. Узми лонац, налиј га водом и осоли је, спусти цигерицу унутра нека се кува $\frac{1}{4}$ сахата, извади је вапоље и утри је на тревници. — узми једну главицу лука црна и њу истри на тревници, мети је у шерпењу са 60 грама слатка масла — путера — да одмекне, умути у лукац 4 јајета, сад спусти утрвену цигерицу, 3 цела јајета, 4 кашике цуне земичкиних мрва, мало соли и на врх ножа мушкатова цвета, ову смесу мети у калуц, коме си под са на листиће исеченом сланином обложила, а тако исто обложи и горњи под.

12. Печена јеленска цигерица на ловачки начин. Опери и очисти цигерицу од танке коже, исеци је на коцке, исеци главицу црна лука, попржи је, кад пожути мети на ситно исечена зелена першуна, осоли и обибериши, спусти цигерицу унутра и нека се цврљани 8 минута непрестано

мешајући, посипи озго мало брашном, измешај и налиј са мало говеђе чорбе, размути једну кафену кашику сенфа са кашиком сирћета, усни унутра и промешај добро.

III. Јела од срне.



Истина да јелен заузима прво место у горама где висока дрва расту, али срна по жбунови и по долинама живећи, ни мало не уступа јелену што се тиче сласти меса, до то само, што лане, одојче од срне није за употребу а није с тога, што је одвећ меко, а срна или срндаћ од 3 године је опет са свим тврд. Месо срново кусније је од срндаћевог, а боље је од мрког но од риђаког. Срне и срндаћи из долина и равница средњ. су каквоће, а оне из влажних предела по готову хрђаве као и оне из кошутњака, а најбоље су по брежуљцима, шумарцима и где су на близу угарнице, где ова лена животиња довољно простора, свежа ваздуха, мира и самоће ужива.

1. Печене срнеће сани. Узми срнеће сани, опери их, осолн их и пусти да у соли подуже постоје, сад усни у ко-
нац пола воде, а пола сирћета, 2 главце прна лука у које

си позадевала каранфилића, један чешљић бела лука, два листа лаворике, лимунове коре, неколико зрна фење и цела бибер, ово пусти да ускључа и прелиј преко сапи, па нека постоји два три дана у тој саламури, али сваки дан бар два пут оцеди саламуру, ускључај је и прелиј преко сапи; после тога извади их напоље, здери им танку кожицу и надени — шикуј — сланином, испечи их из тија или на ражњу или у тенсији у рерну, ал их често пошкрапај повлаком помешаном са саламуром; испечене исеци на укусна парчад, поређај их по сипаћој чинији, а чинију унаоколо обложи и украси листнатим тестом, и лимуном на котуре исеченим, а уз њих служи и умокац од сардела или капре.

2. Срнећа ребра — пржољнице — Cotelettes — са црвеним патлицаном. Узми срнећих ребара колико ће ти доста бити, уреди их онако исто као и јагњећа, с једне стране надени их сланином — шикуј, — осоли, прелиј их растопљеним слатким маслом, путером и остави до употребе на страну. Сад узми 20 до 30 са свим зрелих црвених патлицана, расеци их по доле, извади из њих са кашиком семе напоље, а садо и кожу са мало слатка масла — путера, пресном шунком, неколико главица лука вланца, 1 листом лаворике, мало соли и бибер, пропирјани, налиј белом, снажном чорбом и кувај; ал често обирај пену и маст која се буде дизала, процеди чорбу кроз сито у шерпењу, и мети на топло место, сад мети пржољнице у тавницу у којој си растопила слатко масло и пеци их при врло жестокој ватри само да порумене. Поређај их по сипаћој чинији унаоколо, а у среду усни згуснут умокац од црвених патлицана.

3. Срнећа дигерица као што је ловци готове. Опери дигерицу, здери са ње танку кожицу, исеци је на танке листиће и пеци је на слатком маслу са на ситво исеченим прим луком, сољу и бибером, посипи је мало брашном, долиј добра винска сирћета и нека са њиме мало проври, али дигерицу не смеш дуго пећи, а бибер при овом јелу има главну улогу.

4. Срнећа полеђина — Rehrücken. Ова се тако исто готови као и сапи.

IV. Јела од зецова.

Премда стари завет забрањује јести зечје месо, а и Турци га презиру, ништа мање нама је оно омиљено, а и Римљани и Грци су га радо имали. Зекове слободно је ловити

од месеца септембра до фебруара и онда су кусни, а најкуснији су они који по бреговима живе; и зецови као и друга дивљач међу се у саламуру, ма да не морају у њој дан два стајати по прелију се саламуром два трипут; зецови добијамо од ловца са већ извађеним дробом, али ако жива зеца добити можемо, то га закољимо и уватимо крв од њега почем је ова тако кусна, да ни једној од живине првенство не уступа; са зеца кад одереш горњу рутаву кожу, мораш оштрим пожем скидати са меса танке кожице све дотле, док до гола меса не дођеш; а да не би свуда опетовала како се саламура прави ево је овде описујем.

Узми добра винска сирћета а у полак толико воде, исеци црна лука на котурове, а тако исто и жуте рече и першуна, додај 2 или 3 листа лаворике, мало лимунове коре, 10 до 12 зрна бибера, толико исто најгевирца и фење, а 3 до 4 каранџића, и пусти да се ово здраво прокува и ускључа, а ускључало прелиј преко зеца и тако у њој нека постоји; ако би зец морао дуже стојати, а ти га по који пут преврни, опеди с њега саламуру, ускључај је и прелиј опет по њему, и тако чини бар два пута на дан.

Има много њих који нерадо једу зеца из саламура, па или га прелију араком или румом и запале, или га мету у млеко или сурутку од слатка масла путера — *Buttermilch* — те тако постане сочан, добије добар мирис и кус.

Млади полутани зецови се исеку обично за по сахата, дочим матори требају и читав сахат да се исеку.

За пециво се узима стражњи труп до по готову предњих ногу, а за кување предњи део, глава се никако за јело не употребљава. —

Неугодно је зеца на трпези сећи због многих костију, с тога треба га у кући исећи а после опет посласати тако, да изгледа као да није ни био сечен. —

Зец се надева — шпикује — сланином и то на по чешће редове ал укусно, у облику рузмарина, и при пециву добро ваља пазити да сланина не изгоре но само да порумени, с тога ако се у рерну пече, добро га је покрити артијом у масти натопљеном.

1. На ражњу печен зец. Уређена и сланином наведена зеца — шпикована, — натакни средом на ражањ, а ноге му увиј у папир да се не опрље и пеци га из тјја преливајући га саламуром. Од откапљице начини умокац са повлаком, мало

брашна, додај му лимуове коре, исечи зеца, посложи по чинији и прелиј умокцем.

2. Зеџ печен на енглески начин. Зеџу који је неко време на ваздуху висео, здери кожу ал тако да му глава и уши целе остану, опери га и огули с њега танке кожице, а изнутра убриши га чистим убрусом, покри га чинијом и остави на страну.

Начини сад следећи надев: исечи на ситно зечију дигерицу, додај јој толико исто у млеку натоњене и исцеђене земичке, 4 пресна и четир скувана жуманцета, главицу црна лука на ситно исечена и на масти са чорбом уширјана, на врх ножа утучене жалџије, на ситно исечена зелена першува и гљива, осоли, обибериши, измешај све заједно, мети у жут тучан аван и потуци; окоштај надев дал је доста слан и папрен и надени њиме и изнутра зеца, зашиј га да надев не може испасти, зеца тако на ражањ намести као када би у ложи лежао; обложи га на танке листиће исеченом сланином и уви га у артију у масти натоњеној, те пеци сахат и $\frac{1}{4}$; скини га са ражња, поскидај са њега папир, опери га и извучи конце, исечи га, ал опет сложи га тако, као да није сечен ни био, задржавши му облик као да у ложи лежи, обложи чинију лишћем од зелена першуна, а зеца мети у среду, прелиј га мало чорбом да се стакли, а поред њега у засебној чинији подај умокац од рабизла.

3. Зеџ печен на француски начин. У Француској пеку од зеца само полеђицу и то често надевену — шпиковану, — ову надени на ражањ, и пеци је преливајући је слатким маслом најдуже један сахат; за умокац узми прпу дигерицу, утуци је у жутом тучном авану, и ширјани је на слатком маслу са 2 до 3 главике на ситно исечена лука влашца, сад долиј на њу добра стара бела вина, мало говеђе чорбе, осоли, обибериши и усип унутра кашику добра винска сирћета; и пусти да се прокува и згусне; а можеш начинити умокац и од откаљиде са ситно исеченим црним луком на слатко маслу ширјаном и сирћетом окисељеном. —

4. Зеџ печен по руски. Одераног зеца мети у воду помешану са добрим винским сирћетом да постоји неколико сахата, извади га напоље и здери са њега танке кожице, сад га надени — шпикуј, — осоли и обложи на листове исеченим слатким маслом, мети га у шерпењу нека се мало и у полак уширјани, кад се у полак уширјани, преливај га повлаком и

пусти да са свим одмекне и испече се, исец га на укусне делове и подај на триезу са умокцем од цвекле. —

5. Зеџ печен по немачки. Уреди зеца као што је у почетку речено, одсеци му предњи труп, и надени га — шпикун славином у виду рузмарина, осоли, мети га у шерпењу у коју си растопила 13 деке слатка масла, путера — и додај главцу на котурове исечена црна лука, корен жуте репе тако исто исечене, неколико зрна бибера, каранџиља, те га пеци, често преливајући га његовим сопственим соком; — извади га напоље, исеци на укусна парчад, а умокац овако готови: усни у откањцицу зечију мало брашна, мало повлаке, чашу добра стара бела вина, пусти нека се прокува, процеди кроз сито и усни у суд за умокац.

6. Паприкаш од зеца. Узми предњи труп од зеца, одери с њега танку кожицу, опери га и осоли, исеци на делове, узми шерпењу, мети у њу масти, исеци неколико главца црна лука и пусти да порумени, додај или ситно утучене црвене паприке или једну црвену или зрелу или зелену, па нека се и ова мало ушпрјани, сад спусти зечије месо унутра, прелиј га или белим вином или врућом водом, поклони заклопцем и често га продрмај, и доливај га почесто с чиме си почела, док се са свим не ушпрјани, усни га на округлу чинију и украси димуном.

7. Зеџ са тараном. Скувај зечије месо као што је горе речено, а кад га ставеш водом наливати, налиј толико воде да месо у њој огрезне, кад почне добро врити, а ти укувај крупну тарану унутра, промешај, пази да не загоре и подај на триезу.

8. Зеџ у калупу — модли. Узми комад од хладна зечија печена меса, толико исто срнетине, мало црна лука, половину од печене гушчије цигерице, једну у говеђој чорби натопљену земичку и ово све на ситно исецкај, додај два жуманцета, две кашике повлаке, осоли, обибериши и добро смешај; сад узми калуп у ком је ужљебљен зеџ, намажи га гушћијом машћу, посуи га земичкиним мрвама, усни половину од исецканог унутра, по овом поређај на листиће исечена зечија или срнећа меса, а по овом опет исецкано и пеци у рерну; док се ово пече, начини умокац од капре, изручи из калуна на чинију и прелиј умокцем.

пожуги, успи чорбе од грашка на њу, па нека проври, спусти лиске унутра да и ове провру, процеди умокац кроз сито, поређај делове укусно по чинији и прелиј умокцем.

16. Лиске на други начин. Кад си лиске одерала, исеци их па зглавкове, опери их, помажи шерпењу машћу, мети унутра жуте репе, корен першуна, главицу црна лука, мало лимунове коре, каранфилића, мушкатова цвста и два листа лаворике, спусти лискине делове унутра, нека се ипрјане; у упрјане успи чорбе од грашка и мало сирћета и пусти да пребаци који кључ, начини бледу запригу, додај јој мало шећера, успи у њу откапљаницу и чашу добра бела вина и ово нека проври.

17. Печени дивљи голубови. Очунај дивље голубове, извади из њих дроб, мети их у саламуру, прелиј их њом више пута, извади их напоље, надени их — шникуј — славином и цеци шкропећи их помешаном саламуром и повлаком; — сад начини овај умокац: Мети у шерпењу мало слатка масла, па ситно исечена црна лука, две или три ситно исечене, до костију очишћене сарделе, па пусти да сад све само пожуги, посипи кашиком брашна и пусти да се сад све уприга и порумени, успи унутра толико од кроз сито процеђене саламура, да довољно густо буде, додај мало откапљанице и мало повлаке, па нека добро проври.

Печене голубове поређај по сипањој чинији и прелиј их умокцем. —

18. Печене шеве. Очунај шеве, извади из њих дроб, откини им главе и помећи у хладну воду да постоје добар $\frac{1}{4}$ сахата, извади их напоље и добро осолн, узми дрвени ражањ, надени на њега најпре један лист сланине, па онда шеву, опет лист сланине па шеву и тако чини док све на ражњу не буду; мети их са ражњем заједно у тепсију или у рери ал их често преливај слатким маслом, а посипи земичкиним мрвама, печене шеве поскидај са ражња, поређај их укусно по сипањој чинији, прелиј мало откапљаницом и подај па трезву.

19. Печене шеве у гњезду од црна лука. Узми онолико шева, колико мислиш да ће ти доста бити, очунај их, извади дроб из њих, преспани их, ал откинуте главе мети па страну, извади из њих очи а у место очију мети мало надева; сад повади кости из њих ал тако, да месо на кожи остане, осолн и утри мало истученим бибером; начини надев од шевиних дигерица, а ако је мало и од других живинских

цигерина са једном гушчијом, које си са луком ушпирјанила и падени шева, сашиј их концем и шпирјани на масти док не порумене, скини их са натре да се охладе; сад избери толико великих главица црна лука, најбољи је србијански бели при лукац, обари их у води и одма мети у хладну, извади напоље, пусти да откашље, издуби главице у толико да надепута шева са јошт мало надева у њој места нађе; узми надева, смлачи га и намажи сваки лукац по издуботини, мети сваку шеву у свој лукац, осоли лукац, мети га у плитку шерпењу у коју си метла слатка масла, и налиј снажном чорбом да у полак огрезне у њој, а сваку шеву покриј листом од сланине и у масти натопљеним артијом и пеци их у умерено топлој рерну; кад их ухтепеш на трезу дати, поређај главе по шијама, и прелиј умокцем шпанским.

20. Печена дивља патка. Очупај дивљу патку, и прешљани је преко пламена да јој се клице и паперје опрљи, извади из ње дроб, осоли је добро, пак ако ти време допусти, а ти је остави да у саламури бар један дан постоји, ако не, а ти је саламуром два трипут овако кључалом прелиј, извади је напоље, надени — шникуј — славном и на танко исеченом лимуновом кором, пак пеци је или на ражњу, или у тензији у рерну, често је преливајући саламуром са повлаком помешаном; кад се патка лепо румено испече, мети мало масти у шерпењу, истони је, додај мало брашна и пусти да само мало пожути, спусти у њу на ситно исечену дигерицу да се ушпирјани, усипи мало саламуре и откашлице, неколико кашиза повлаке и мало на ситно исечене капре; исеци патку на зглавкове, поређај је по синахој чинији и прелиј умокцем, а украси чинију на котурове или на кришке исеченим лимуном.

21. Надесена — шникована — печена дивља патка. Очупаву дивљу патку којој си дроб извадила, мети у саламуру да неколико дана постоји, извади је напоље, убриши је, осоли и надени — шникуј — прса и батакове славном тако, да добијеш 4 до 6 редака надева, па је пеци или на ражњу или у рерну, ал је често преливај саламуром и повлаком заједно смешавом; печену исеци на зглавкове, прелиј откашлицом, а украси лимуном на котурове исеченим и лиснатим тестом.

22. Дивља гуска. Дивља гуска може се узети за печење док је млада, матора је само тако добра, ако два три дана у саламури постоји, и то само као ушпирјана, а пече се и кува се исто тако као и патка.

10. О рибама.



Рибе живе у слатким и сланим водама, те се са тога и деле на рибе морске и речне; рибе се лако кувају па биле младе или маторе, биле речне или морске, а и наш желудац их лако вари. Месо од риба са љуштиком лакше је од оних без љуштике, а месо од морских риба мекше је од речних. Рибе имају дуг живот, онајало се у рибањацима да и штуре и шарани достижу старост од 150 година. —