

كتاب

تذكرة الخواتين

وانشنا المطباخين



طبع في بيروت بالمطبعة الادبية وعلى نفقة سنة ١٨٨٥

مقدمة

حمداً لمن غذى مخلوقاته بمخلوقاته وهدى الانسان الى اقواته حفظاً لحياته
وقياماً بواجباته . اما بعد فلما كان لا بد للانسان من الغذاء كان فن الطباخة خير
الفنون لما يزيد الاحتياج اليه وافضل الموضوع المتجه اليه فهو حياة الانسان وعندنا
ان هذا الفن مقدم على صناعة الطب السامية فانه اعم منها واولى فاذا صحت الطباخة
وحسن تناولها فقد تسد الباب في وجه الطب واننا نعجب ممن يستخف بالطباخة
بعد ان توقف عليها حسن الصحة وصفاء العيش معاً على اننا نرى الانسان يكدر
ويسعى ويبدل الدرهم والدينار اصلاً لغذائه وهو مع ذلك يفرض هذه
المهمة الى جارية غبية ويجوله الى عهدة خادمة هي بالحري بلية فلم السعي وحشد
الاموال وانت تبذلها يا صاح في طعام بوليك الاعلال هذا وفي صناعة
الطباخة اقتصاد وفير فمن احسن الادارة واحكم الصناعة افاد الاجسام
والاموال معاً ذلك كله يتضح مما تراه في هذا الكتاب من النوائد اذ قد
اودعناه شيئاً مما ايتلفت عليه افطارنا الشرقية من اشكال الاطعمة والاشربة
واشياء ما عولت عليه الافطار الاجنبية في طباعتها فقد ارتقى اقوام من
الاجانب في سلم التقدم فرقوا الصناعة فبلغت اعلى الدرجات من ذلك صناعة
الطباخة عندهم فانهم من صناعة العمران التام لمراعاهم سلامة اجسامهم وتانهم
ما كلاً وترفعهم عيشاً ولما كان اقتفاء الحسن حسناً رابنا جمع هذا الكتاب
الذي اخذنا الكتاب الاول منه عن اشهر الكتب الاجنبية والكتاب الاخر
عن الاخبارات العربية وجعلناه مثلاً لآباء الافطار الشرقية فينسجون على
منواله سلامة لاجسامهم واقتصاداً لاموالهم لاسيما وان كنا والحیوان واحداً في
احتياجنا الى الغذاء فع ذلك ينبغي ان نميز عنه باعدادنا الاطعمة وطرق تناولها
فلا يليق بالانسان ان يتناول كالحیوان كما انه وان كان قد خلق الانسان عرياناً

والحيوان غير عريان فمع ذلك قد رعى الانسان صناعة الخياطة فبلغت ما بلغت
كذلك رعى صناعة الطباخة فبلغت ما نشاهد من امرها في اقطار العمران فدوتنا
وانباع اهل السبق وان كانت طرقهم غير ما الوفة عندنا فالعلم بالتكرار فكرر صنع
الاشكال وما اشكل عليك امره فاطلب ايضاحه من اهل الصناعة فان اهل
المعارف يدركون مبادي الصناعة ولكنهم قد ينصرون في العمل فقد اخص
العمل بمن تمرن فلمرة في الفن طرق ونخرجات لا يدركها سواهم فقد نتوقف
الطبخة نارة على اضافة شيء من الماء واخرى على زيادة النار او تنقبصها وغيرها
على زيادة شيء من الادم ذلك قد لا يدركه ارباب المعارف فانهم يحاكون في
وضعهم التصانيف من يركبون الاجسام ولا يخولونها حيوة ويرسمون النفوش
ولا يعطونها الوانا كذلك روح الطباخة وحياتها موكولان الى حذق الطباخ
ومهارته واننا قد اعتمدنا بالاوزان على الجرام وهو نحو ثلث الدرهم ولا يكتو
كرام وهو نحو ٢٢ درهم والكيلو جرام وهو ٢٢٢ درهم والاوقية وهي ٦٠ درهماً
والاوقية هي ٤٠ درهماً والمحقة الجزء الاول المنطوي على الاشكال الغربية بشيء
من ما كولتنا الشرقية العادية خصوصاً في اقطارنا السورية ذاكرين منها الاعم
وضارين عما تشترك فيه الاطعمة الشرقية بالغربية كالشوربا والمشويات
والملقيات الى غير ذلك وهنا اعتبارات لا بد من ذكرها منها ان الاجانب
يعتمدون على اللحوم البائنة ولا يتجانسون الخنوقة ويكثر من لحم الخنزير
لا سيما ما كان معلماً ويضاون العجل على الضان وذلك لاسباب فان الضان
عندهم بمنزلة الماء عندنا والعجل بمنزلة الضان فلو كانت اغنامهم كاغنامنا
لفضلوها على ما سواها من اللحوم واما الملح من الخنزير عندهم فان كان شحمياً فهو
بمنزلة مسلي الدهن عندنا وان كان هبراً فهو بمنزلة مسلي الدهن واللحم معاً ونسبته
لحم محرقصاً واما اكلهم البائت فاسباب منها ان بلادهم باردة فلا تنسد
اللحوم فيها سريعاً وبالعكس بلادنا فان الاطعمة واللحوم سريعة الفساد فيها
وقد اعتمدوا في ما كوفهم على زيادة النضج تسهلاً للهضم واعتمدنا الدسامة وذا

الرائحة ولذا لم نبالغ فيه وعوضوا عن ذلك بما اصطنعوا لما كولاتهم من التوابل
والسلسات هذا وبلادهم تقطع أكثر من بلادنا وتقطع بلادنا شتاء أكثر من
الصيف ذلك لبرودة الهواء ولذا كان سكان الاقطار الحارة اهل زهد في الماكول
دون الاقطار الباردة وقد رغب اهل بلادنا في الماكل الخفيفة كالخضرة
فاكثروا منها وقللوا من اكل اللعومات فاكثروا من ثم من اكل العدس
لانه أكثر غذاء من سائر الحبوب ويسد مسد اللعوم فلا تعجب مما ايتلف
عليه اهل قطر من مأكول ومشروب فقد يكون اما لا حياجهم واما لكثرة وجوده
في قطرهم وللمنفعة طيبة في مزاجهم فقد ايتلف سكان جهات ترسيس من النصيرية
على استعمال زيت الخروع بدلاً من زيت الزيتون ولولا لما تحملوا بلايا الحميات
في ارضهم العنقة وايتلف اهل الهند وتلك الاقطار على اكل الارز لما فيه من
خاصة القبض فعلمنا اذا اننا هب الاطعمة على ما اصططح عليه اهلها من البلدان
تلك خير الطرق ولا نردري بها ولا بتناولها فاعلى الذوق جدال فاذا اعتجب
الاوربي من تناولنا المشوات ترانا أكثر عجباً منه لتناول لحم الخنزير والمخنوقة ومهما
يكن فقد عولنا على ذكر الماكولات الغربية والشرقية وكيفية تحضيرها فمن يرغب في
الغربية يجد ما في القسم الاول من هذا الكتاب ومن يرغب في الشرقية يجد ما
في القسم الثاني والله المستعان في كل امير وشان

خليل
سركيس

فهرس

الكتاب الاول

- ١٧ (الفصل الاول) في تدير المنزل . الكلام عن كانون الثاني
١٨ ملبوساته . ماكولانه
١٩ شهر شباط
٢٠ ماكولانه . شهر اذار
٢١ ماكولانه
٢٢ نيسان . ماكولانه
٢٣ ايار . حزيران
٢٤ جنى النبات
٢٥ تموز
٢٦ ماكولانه . تربية العصفور . فائدة . آب
٢٧ ايلول
٢٨ تشرين الاول . اعتبارات فيه
٢٩ تشرين الثاني . ماكولانه . اعتبارات فيه
٣٠ فائدة . كانون الاول . ماكولانه
٣١ السمرة . في صناعة الاكل
٣٢ في داخلية المنزل
٣٣ في النظافة
٣٤ (الفصل الثاني) في قاعة الاكل
٣٦ (الفصل الثالث) في الدعوات وعدد المدعوين

٢٧	(الفصل الرابع) في اخدمه على المائدة
٢٩	(الفصل الخامس) في مسائل شتى
٤٠	في التوبين . في لحم القصابة
٤١	في الطائر . في الطيور العنقية . في القنص
٤٢	في الخضرة . في الادم . في البهارات والعطريات
٤٣	في بهارات مركبة . في الباقية المزينة
٤٤	في العيار . في عيار الخضرة للمرقة
٤٥	في النار والوقود . في النضج والعصارة
٤٦	استحضار الطعام . (الفصل السادس) اشكال الطعام للمادب
٤٩	(الفصل السابع) في اشكال طعام العائلة
٥٢	(الفصل الثامن) في التقطيع
٥٤	في البقر والعجل
٥٦	في الغنم والاكباش
٥٧	في الطائر
٥٨	في القنص
٥٩	في الاسماك
٦١	(الجزء الثاني) في الطبخ (الفصل الاول) في المرقة
٦٢	القدر او الطنجرة . فيما يدخل القدر
٦٣	المرقة للمادب الفاخرة . اللحم
٦٤	في طريقة صنع المرقة
٦٥	في قشط الدهن . اعبارات في الخضرة للمرقة
٦٦	في تلوين المرقة
٦٧	في حفظ المرقة . في اطالة الطبخ
٦٨	غيرها في المرقة

- ٦٩ (الفصل الثاني) في الشوربا
- ٧٠ الشوربا الفطارية . شوربا الخبز
- ٧١ شوربا العجلة . شوربا الشعيرية
- ٧٢ غيرها . شوربا التايوكا . شوربا الارز . غيرها
- ٧٣ شوربا الارز بالحليب . شوربا الارز بعصير البنادوري . شوربا الارز . شوربا السميد . شوربا الخبز الممتت
- ٧٤ غيرها . شوربا الملفوف .
- ٧٥ شوربا الخس (الفصل الثاني) في الشوربا الصيادية
- ٧٦ شوربا البصل
- ٧٧ شوربا البصل المعقدة بالبيض . شوربا الحبيضة
- ٧٨ شوربا الكراث . شوربا البطاطة والكراث . شوربا عصير العدس
- ٧٩ عصير اللوباء البيضاء . عصير اللوباء الحمراء . عصير البزيلة
- ٨٠ اعتبارات في شوربا العصير . الارز والشعير لشوربا العصير
- ٨١ شوربا الارز والحشائش . الارز بالحليب . اعتبارات . حريرة
- ٨٢ حراق اصبعه . شوربا السمك

الفصل الثالث

- ٨٣ فيما يصلح من الشوربا ان يكون فطاريا او صياميا . شوربا الملفوف . غيرها
- ٨٤ شوربا المأكلة . شوربا جوليان فطارية
- ٨٥ شوربا فوبان . شوربا ربيعية . شوربا كارسل
- ٨٦ شوربا كرسي . شوربا الجزر الجديد
- ٨٧ شوربا الحشائش . شوربا البصل با الدهن او بالسن او بالحليب . شوربا عصير الحبيض . شوربا الكستنا
- ٨٨ الخبز بالمرقة . غربور
- ٨٩ اعتبارات في الشوربا (الباب الثالث) (الفصل الاول) الزوم اي العصاره

والعقيدة اي الروبة والعنسة والزينة

- ٩١ غيرها
- ٩٢ (الفصل الثاني) في العقيدة اي الروبة
- ٩٣ العقيدة الالمانية في الروبة عقيدة البيض . عقيدة السمن . عقيدة بالسمن والكرما
- ٩٤ (الفصل الثالث) في السلسة او الطرطور . اعتبار
- ٩٥ غيرها . السلسة الهولندية
- ٩٦ غيرها . سلسة متردوتل
- ٩٧ في سلسة متردوتل معقدة . غيرها . سلسة السمن . الزبدة السمر
- ٩٨ في الزبدة المحرقة . طريقة في السلسة الايطالية . السلسة البهارية
- ٩٩ غيرها . سلسة بوليت . سلسة البنادوري
- ١٠٠ في سلسة المايونز البيضاء . سلسة المايونز الخضراء
- ١٠١ { سلسة الريمولاد ويسمونها الشحاذة . غيرها . سلسة ناتارية سلسة اسبانيولية
وتسمى ايضا السمر
- ١٠٢ سلسة الاشالوت . سلسة البيكانت وهي الحريقة . سلسة المفرومة سلسة روبرت
- ١٠٣ في سلسة البصل الاسمر سلسة فيلوتة ونعرف بالخمالية . سلسة الالمانية
- ١٠٤ في سلسة يشامل . سلسة بلانكت : سلسة الشقرا سلسة الجنوية
- ١٠٥ في سلسة فيكتوريا . سلسة القنص . سلسة بوفورم
- ١٠٦ { سلسة رافيكوت المفروم . سلسة دهن الانشاية . سلسة البدلان
والسلاطين والسرطان البحري الخ . في دهن السلاطين
- ١٠٧ في دهن الحارة او البدلان . سلسة سوبز . سلسة الكريما سلسة سوبرم
- ١٠٨ في الزينة . النظر المقل للزينة . الجزر زينة
- ١٠٩ في اللفت . اللفت الابيض اللفت المحمر
- ١١٠ في البصل زينة . البصل الابيض . البصل المحمر البصل المحمد
- ١١١ البطاطة . البطاطة المسلوقة . البطاطة محرقصة البطاطة مقلية . اللوبيا البيضاء

- ١١٢ في الارنييط . في الملفوف . الاسباناخ
 ١١٣ في الهندبا . المحيض . البقدونس مثلياً
 ١١٤ في عرف الديك وكلاء . كبـ الطيور . النظر . قطع الخبز المثلي
 ١١٥ في الزينة الغنية . الخاتمة . (الباب الرابع) الفصل الاول في الشئ والقلي والخمير
 ١١٦ (الفصل الثاني) في المحمرات وهو الشئ على المصبع
 ١١٨ (الفصل الثالث) في القلي
 ١١٩ (الفصل الرابع) في روبة القلي
 ١٢٠ { الفصل الخامس) مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه (الباب الخامس)
 في المأكولات المقبلة المسماة حواشي الصفرة وحواضرها . الفجل . الزبدة
 ١٢١ في الكرينشون . في الجنبون الزيتون . الانشابة . السردين
 ١٢٢ اليدلان الخيار . الارضي شوكة . المكبوسات المشككة . سلطة الخيار . الشوند
 ١٢٣ في البطيخ . الارضي شوكي بالسلسلة البهارية . لب الخبز . المقائق
 ١٢٤ (الباب السادس) في لحم البقر (الفصل الاول) في المسلوق
 ١٢٥ { المسلوق بالمزبن . المسلوق
 المسلوق بالسلسلة الحريفة . المسلوق بسلسلة البنادوري . المسلوق بالسلسلة
 الطليانية . المسلوق المحمر . المسلوق بالبقدونس
 ١٢٦ المسلوق بالبطاطة . مفروم المسلوق . سنبوسك المسلوق
 ١٢٧ سلطة المسلوق . المسلوق على المودة ساخناً
 ١٢٨ لحم البقر على المودة بارداً . اعتبارات في لحم البقر على المودة
 ١٢٩ المسلوق بطريقة بوايت . المسلوق بطريقة برجوازيه
 ١٣٠ المسلوق بسلسلة بوفورم . المسلوق المخمر . البفتك
 ١٣١ المسلوق على الطريقة الألمانية المسلوق على الطريقة الانكليزية ضلع البقر مكبوساً
 ١٣٢ قلب البقر على المودة . لسان البقر . غيرها . اعتبار
 ١٣٣ حنك البقر . غيرها . ذنب البقر

١٢٤ غيرها

١٢٥ } غيرها على طريقة سنت منهلد . ذنب البقر مقلية . الكرش على طريقة قاين
الكرش بالبوليت

١٢٦ الكرش على الطريقة الليونية . غيرها . كلى البقر مقلية

١٢٧ غيرها (فصل في مشوي البقر) ضلع البقر مشوية . اعتبارات في مشوي لحم النصابة

١٢٨ المتل المشوي . غيرها . سميسكة البقر مشوية

١٢٩ سميسكة البقر بالنظر . غيرها

١٣٠ غيرها . اللحم الذي ما بين الضلوع^٧ بالبطاطة . بفتك بالبطاطة

١٤١ البفتك على الطريقة الانكليزية البفتك بدهن الانشاية السميسكة مقلية بانظر

١٤٢ } السميسكة بالزيتون . اعتبارات في المحمرات . مفروم السميسكة بالسلسلة
الحريفة . كبد البقر الباب الثامن في العجل

١٤٣ المشوي منه . المتل الفوقاني . اللحم ما بين الذنب والكلى العجل ! بالبلانكت

١٤٤ غيرها . لحم العجل على الطريقة البرجوازية

١٤٥ غيرها . لحم العجل على الطريقة البرجوازية باردًا . متل العجل مكبوسًا

١٤٦ اللحمية المحمرة . غيرها . كستلانة العجل مشوية وملتونة بمحوق الخبز

١٤٧ الكستلانة المقلية . كستلانة العجل بالسلسلة الحريفة . الكستلانة بسلسلة

متردوتل . الكستلانة بسلسلة البنادورى . الكستلانة على الطريقة الميلانية

١٤٨ الكستلانة على الطريقة الانكليزية . الكستلانة المقلية بالفطر . الكستلانة بالجزر

١٤٩ و ١٥٠ الكستلانة الملفوفة بالورق

١٥٠ الكستلانة بالحشائش الناعمة . شراحي العجل بالحشائش الناعمة . قصص

العجل على الطريقة البروفسالية

١٥١ القصص بالبوليت . القصص ملتونة مقلية . القصص بالكارى

١٥٢ القصص بالماريناد

١٥٣ لوزة العجل . اللوزات مشكوكة

١٥٤ الموزات العجل على الطريقة الانكليزية اللوزات بالعلب اللوزات مشكلة الصف
اللوزات بالالمانية . اللوزات بالاسبانية . اللوزات بالبوليت . راس العجل
١٥٥ غيرها

١٥٦ تخضير النخاع . راس العجل بسلسة بوفورم . الراس بالبوليت . غيرها
١٥٧ راس العجل منقوعاً بالماريناد . لسان العجل . في الحمراء (اورثة العجل)
١٥٨ هشة العجل (اوغلاق الامعاء) غيرها

١٥٩ مقادام العجل في لابلوت غيرها . مقادام العجل مقلية . غيرها . نخاع العجل بالخمر
١٦٠ غيرها . النخاع بالسمن . غيرها

١٦١ كلى العجل في متردونل . الكلى محرقصة . كبد العجل على البرجوازية . غيرها
١٦٢ الكبد مقلاة بالاطليانية . غيرها . الكبد المقلاة على الليونية
١٦٣ في الكبد المقلاة على المناجر . غيرها . كبد العجل محمرة
١٦٤ كتف العجل محشوة . غيرها

١٦٥ صدر العجل محشواً . في بخنا العجل بالروبة
١٦٦ في اذان العجل . الاذان محشوة . الاذان مقلية . في سنوسك العجل
١٦٧ (الباب الثامن) في الغنم والضان . الفخذ المشوي . الفخذ المعروف بسبع ساعات
١٦٨ في الفخذ مكبوساً . مفروم الفخذ

١٦٩ مفروم الفخذ بالحريفة . الفخذ المشوي . حطام الفخذ على الطريقة الانكليزية حطام
الفخذ المشرحة بالبصل . الحطام المشرحة بالخيار ودهن الانشاية . مفروم الغنم
١٧٠ كتف الغنم محشوة . في بخنا الغنم

١٧١ سميسكة الغنم مكبوسة
١٧٢ سميسكة الغنم مشوية . كستلانة الغنم . كستلانة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحمرة
١٧٣ غيرها . كستلانات الغنم محرقصة بالسلسة او بالخضرة . غيرها . الكستلانة
مكبوسة بالسويز

١٧٤ صدر الغنم محمراً . بخنا صدر الغنم . الصدر مسلوفاً ومحمراً على المصبع

١٧٥ كلى الغنم . الكلى ملتونة ومحمرة . كلى الغنم بالخمر . مقادم الغنم بالبوليت

١٧٦ ماريناد مقادم الغنم . في مقادم الغنم . المقادم في لابلويت . المقادم في

الماريناد . المقادم محشوة . لسان الغنم . اللسان بالورق

١٧٧ عجز الغنم (فصل في كبش الغنم) . شفة الكبش . صدر الكبش في البلانكت .

صدر الكبش .

١٧٨ صدر الكبش بالبقدونس . الصدر بالهندبا وغيرها . الصدر على الطريقة

الميلانية . كنف الكبش بالزينة . الكتف جالتين . شفة الكبش مشوبة

١٧٩ عجز الكبش مشويا . بلانكت الكبش . سنوسك الكبش . كستلانات محمرة

الكستلانة ملتونة . الكستلانة على الطريقة الميلانية . الكستلانة على طريقة كنسانس

(الفصل الرابع) في الكستلانات على طريقة طولوز . قصص الكبش

١٨٠ بالهليون . القصص في البلانكت . نخاع الكبش . لسان الكبش .

اعتبارات (الباب التاسع) في الخنزير

١٨١ سمسكة الخنزير . السمسكة بسلسة روبرت

١٨٢ غيرها . كستلانة الخنزير الطري

١٨٣ غيرها . كستلانة الخنزير الملتونة . كلى الخنزير محمرة . مقادم الخنزير ساخنة

غيرها . غيرها

١٨٤ اذان الخنزير . الاذان بعصير الخضرة . راس الخنزير . جبن الخنزير

١٨٥ جبن ايطاليا او كبد الخنزير . كبد الخنزير محمرة

(المقاتق مشوية على المصع . المقاتق بالعصير . المقاتق بالخمر الابيض .

١٧٦ المقاتق العريضة . المقاتق العريضة بالارز وسلسة البنادوري

١٨٧ مقاتق سوداويضا . المقاتق . المقاتق بالمفوف زينة (فصل في صغير الخنزير)

١٨٨ فصل في معلحات الخنزير . في الجنبون

١٨٩ الجنبون الجهد . الجنبون المحمر

١٩٠ في لحم المقاتق . مقاتق الغنم . المقاتق العريضة . في المقاتق

١٩١ المقاتق البيضاء . مقاتق احمر

١٩٢ المختبر المسلم . طريقة سهلة لتسلج المختبر

١٩٣ في شحم المختبر . (الباب العاشر) في الطائر . هريسة الفروج

١٩٥ اعتبارات . غيرها

١٩٧ في الفروج على الطريقة البركونية

١٩٨ الفروج على طريقة بونفام . فروج مارنغو

١٩٩ غيرها . الفروج محمرة بالنظر

٢٠٠ { في الفروج بالملح الخاشن . الفروج بالطرخون . الفروج بسلسة
البنادوري الفروج بالارز

٢٠١ الفروج بالروبة . الفروج المشوي . غيرها . ماريناد الطائر في الفروج بالمابونز

٢٠٢ في الفروج محمراً . الفروج على الترتيبة . الفروج على طريقة الملكة .

٢٠٣ { في الفروج على المونوراني . الفروج بالزوم المحضر . الفروج
على الطريقة الانكليزية . الفروج بدهن السلاطين . الفروج على
السان كلود . في المقاطيش والفراخ

٢٠٤ { المقطوش والديك على الطريقة الفرنسية . المقطوش مطبوخاً على
الطريقة الانكليزية المقطوش بالارز . حطام الفروج . كيبه الطائر

٢٠٥ في مقاتق الطائر . لقم صغيرة . صدف الطائر

٢٠٦ { الطائر في قطع لب الخبز . البيض على طريقة فكتوريا . بلانكت
الطائر ماريناد الطائر

٢٠٧ { في بخنا حطام الطائر . سلطة الطائر بالرافيكوت . سلطة الطائر بزهر
حشيشة نسي ابو خنجر

٢٠٨ { هريسة الفروج بالارز . هريسة الطائر بصغار البيض . الفروج على طريقة
ايس . الطائر بالسلة الفاتحة

٢٠٩ في جالنتين الطائر . الفروج بمحوق كاري . فصل في البط باللفت

٢١٠ البط بالزبلا . البط بالزيتون . البط المشوي .

٢١١ } غيرها . البط المطبوخ . البط بعصير العدس . باللفت . بالزيتون .
بعصير اللفت . بالخيار . بالزبلا . بالزبلا الخضرا . حاشية

٢١٢ باب في الحمام . الحمام المشوي . خيصة الحمام

٢١٣ الحمام بالزبلا . الحمام بالاصول .

٢١٤ الحمام بالشرترز . الحمام ملنوتا ومحمرا . غيرها

٢١٥ الحمام على السنت منهد . الحمام بالورق . حشوة بالبيوت

٢١٦ فصل ديك الهند وافراره . الديك الهندي مشويا

٢١٧ الهندي محشوا بالكسنا . حطام الهندي . الحطام باللفت

٢١٨ الهندي بالكما . الديك دوبي

٢١٩ الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية . جالتين الهندي

٢٢٠ اجنحة الهندي

٢٢١ الاوز . الاوز المشوي . الاوز محشوا . الاوز بالملفوف

٢٢٢ الاوز دبو . الاوز على الليجواز . استحضار افخاذ الاوز وحفظها

٢٢٣ } غرغرة جيش (الباب الحادي عشر) في الصيد والقتل . (الفصل الاول)
الطائر منه واوله الديك البري

٢٢٤ المحجل . المحجل المشوي . غيرها

٢٢٥ فرخ المحجل محمرا . المحجل بالملفوف

٢٢٦ غيرها . شارترز المحجل

٢٢٧ غيرها ويدعى الشرترز قضباناً

٢٢٨ غيرها ونسى الشرترز عموداً . المحجل مطبوخة

٢٢٩ المحجل بالسلسة البريغردية . بخنا المحجل

٢٣٠ دجاجة الارض مشوية . بخنا دجاجة الارض

٢٣١ الطائر الطويل الساق . البط البري والجري . البط البري مشويا . البط

البري او البحري مطبوخا

٢٢٢ السماني . السماني المشوية . السماني مكبوسه . الدج والشحور والفتبة

وعصفور التين وما شاكلها من العصفور

٢٢٣ القنابر الصغيرة . بخنا القنابر

٢٢٤ فصل في الصيد من الحيوان الغزال . سميسكة الغزال . شقة الغزال بالبروش

٢٢٥ بخنا الغزال . كستلانة الغزال . الكستلانة مطبوخة

٢٢٦ حطام الغزال . المشوي آمنه

٢٢٧ حطام الغزال

٢٢٨ الخنزير البري . الارنب . الارنب البري مشويا

٢٢٩ غيرها . بخنا الارنب

٢٣٠ غيرها

٢٣١ فرخ الارنب . الارنب محمرا على الطريقة الانكليزية . كستلانة

الارنب على طريقة مالقيل

٢٣٢ سميسكات الارنب مشكوكه . سميسكات الارنب منقوعة ومطبوخة .

(الارنب الاهلي المشوي

٢٣٣ بخنا الارنب الاهلي . غيرها . الارنب محمرا

٢٣٤ (الباب الثالث عشر) في الصينية والفطائر . الفصل الاول انديك المندي بالصينية

٢٣٥ الاوز بالصينية . الارنب بالصينية

٢٣٦ فطائر الطائر

٢٣٧ مجلدة لفطيرة الطائر . فطيرة العجل والجنبون

٢٣٨ مجلدة لفطيرة العجل والجنبون . فطيرة الارنب

٢٣٩ مجلدة لفطيرة الارنب الباب الرابع عشر في الاسماك الفصل الاول

٢٤٠ في السمك البحري . سمك بلطي ويسى ايضا سمك الترس

٢٤١ بلطية كاملة

- ٢٥٢ البلطي بالمليونز. البلطي سلطة. البلطي انقولفان. البلطي بمحق الخبز
البلطي في الصدف. البلطي بالكريم
- ٢٥٣ } عوامات او كيبات او كتة البلطي. اسماك من جنس البلطي. هذه
الاسماك مشوية. مورينا «حوت» طرية
- ٢٥٤ مورينا على الطريقة الهولندية. مورينا بالكريم. مورينا بسلسلة البدلان
مورينا على الانكليزية
- ٢٥٥ السمك المملح «بكالا». السمك المملح بالسمن والبطاطة
- ٢٥٦ } السمك المملح بسلسلة البيض. السمك المملح بالسمن. السمك المملح
بالمتردونل. السمك المملح على الطريقة البرفنسالية
- ٢٥٧ السمك المملح مهروسًا. السمك المملح على طريقة بنفام
- ٢٥٨ ذئب البحر. البوري بالمتردونل. البوري بالهولندية. سمكة موسى محمرة
- ٢٥٩ } سمك موسى مقلية على الطريقة الانكليزية. السمكة محمرة. السمكة
بالخمر الابيض
- ٢٦٠ } السمكة بالحشائش الناعمة. سمكة موسى بالخمر على الطريقة النرمندية
هبر سمكة موسى على الالمانية
- ٢٦١ هبر السمك على الطريقة الهربية. الهبر انقولفان الهبر بالمليونز. سلطة سمكة موسى
- ٢٦٢ الاسقمري بالمتردونل. الاسقمري على الطريقة البريطانية. الاسقمري بالشمر
- ٢٦٣ } بالكشمش (عنب الثعلب) الاسقمري بالسمن المنقش هبر الاسقمري
بالالمانية. الهبر محرقصًا. بقرة البحر (سمك اللما). (سمك الترس ورنك)
- ٢٦٤ } البقرة اللما بسلسلة القبار. البقرة اللما بالسلسلة المفرومة. سمك القرموط
القرموط بسلسلة القبار
- ٢٦٥ القرموط مقلية. القرموط مشويًا. القرموط بالحشائش الناعمة
- ٢٦٦ } الرنكة (فسنج) الطرية بسلسلة الخردل. الرنكة الطرية مشوية. الرنكة
مقلية. الرنكة فسنج المملح. الرنكة فسنج مدخن

- ٢٦٧ { الجريدة (سرغوس) الجريدة مقلية . الجريدة مقلية على الانكليزية
 الجريدة بالخمر . الصبوغ (شابل في الاسماك البحرية والنهرية)
- ٢٦٨ { اسماك بحرية عليها نقط حمرا بالسلسلة الهندية محمرة او مقلية . سلطان
 ابراهيم محمرة بالمتردوتل . غيرها .
- ٢٦٩ سلطان ابراهيم على المناجر سمك حيات او حنكليس البحر . ام الخلول بالبوليت
 ٢٧٠ { ام الخلول على المارنير . الدرني مشويا بسلسلة القبار . الدرني مقلية .
 الدرني بالسلسلة الطليانية
- ٢٧١ { الصومون (حوت سليمان) الصومون بسلسلة القبار . الصومون على
 الطريقة الهولندية . الاترخون «سمك كبير بحري»
- ٢٧٢ { التين . الحوت . الاتيباس . النصل الثاني في الاسماك النهرية .
 سمك الكراكي بسلسلة القبار
- ٢٧٣ غيرها . الشبوط . الشبوط مقلية
- ٢٧٤ غيرها . الشبوط على طريقة شانبور . الحنكليس
- ٢٧٥ غيرها . الشبوط والحنكليس بالخمر
- ٢٧٦ الحنكليس مشويا . الحنكليس بالبوليت . سمك القرموط محمرا بالمتردوتل
- ٢٧٧ ضرب من الشبوط ناعم القشرة . الزليق النهرية
- ٢٧٨ الزليق على الطريقة الهولندية . سمك باجوج او بوري . السمك القبودي مقلية
- ٢٧٩ غيرها . بخنا الاسماك والاسماك بالخمر . بخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية
- ٢٨٠ { فصل في الحيوانات البحرية الصدفية العارية من المحسك . السلاطين
 في سلاطين المياه الحلوة
- ٢٨١ { السردبين الطري . الرنكة «فسنج» . بوق البحر . حارون . بزاق .
 اسالينكوس . مسقلة
- ٢٨٢ { البدلان «الحارة» . استريديا «بالماريناد» البدلان على الطريقة البريطانية
 بخنا البدلان . البدلان بالصدف . ام الخلول

٢٦١ العجة بالطنون * العجة بالسكر * العجة بالمري * العجة بالرم

٢٦٢ العجة المنتفخة (الفصل السادس عشر في العجائن) المعكرونة بالايطاليانية
فطارية او صيامية

٢٦٣ المعكرونة محمرة * في الارز على طريقة مناجر * كبيبات العجين بالحليب
٢٦٤ الصنادع بالجبنون

الباب السابع عشر في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص
٢٦٥ { والفطائر . البيض بالحليب والبرتقال . البيض بالحليب والليمون
الحامض . البيض بالحليب والقهوة . البيض بالحليب والشوكولاتة

٢٦٦ التفاح بخيصة الشمس * في التفاح بخيصة الشمس على الطريقة الروسية

٢٦٧ عوامات التفاح * التفاح المتنوع بخيصة التفاح والشمش * التفاح بالسمن

٢٦٨ التفاح بخيصة الشمس وزلال البيض والسكر . التفاحات على الطريقة

الانكليزية . التفاحات بالارز . عوامات بزلال البيض والسكر

٢٦٩ العجة بزلال البيض والسكر والليمون الحامض

٢٧٠ زلال البيض والسكر بخروب امريكا . بالارز . بالشوكولاتة . بدقيق البطاطة

٢٧١ قرص الارز بالليمون الحامض

٢٧٢ غيرها * في الارز بخروب امريكا * في عوامات الارز * في زلاية الارز *

قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

٢٧٣ غيرها . الكهثرى بالارز وخروب امريكا . زلاية السكر

٢٧٤ غيرها . عوامات البيض

٢٧٥ الكريما بانيتها «في حمام ماريا» * بالقهوة

٢٧٦ الكريما بمذوب السكر * بخروب امريكا * بالليمون الحامض * مقلية *

على الطريقة الفرنسية

٢٧٧ الكريما بالتوت الافرنجي (الفريز) * مخفوقة

٢٧٨ الكريما مجلدة . مجلدة اللوز

٢٧٩ اجبان بافارية * الاجبان الباقارية بخروب امريكا

٢٨٠ الاجبان الباقارية بالتوت الافرنجي .

٢٨١ الباقارية بالمشمش * (الباب الثامن عشر) * في المبسوسات * الاقراص

٢٨٢ الاقراص مرقوقة * الاقراص بالكريما

٢٨٣ العجينة

٢٨٤ العجينة المبسوسة مرقوقة * فطائر الارنب

٢٨٥ فطيرة الحمال . فطائر الحمال بالكماية

٢٨٦ فطائر دجاج الارض * فطائر الجنبون . الفطائر بالزوم المحضر

٢٨٧ فطائر الحمام * فطائر انكليزية * الكريما باللوز

٢٨٨ اقراص على طريقة مانون * اقراص بالفاكهة الجديدة

٢٨٩ فطائر بالفاكهة الجديدة * الخبز المقلبي الملتوت بالبيض * زلاية البيض

والخليب * الفطائر بالكريما

٢٩٠ عجينة المقلبات * العوامات متفخة * الفطائر بالمرليات * العوامات باللوز

والمرليات

٢٩١ الفطائر بالبحن . قريصات الامينة . العوامات . ضرب من البقلاوة .

الاقراص بالزبيب

٢٩٢ غيرها . في الاقراص بالزبيب والبسائط . بالفاكهة الجديدة

٢٩٣ الاقراص بالخبز . بالارز بالزبدة . على الطريقة الانكليزية

٢٩٤ مستحضرات اللحوم والدهن بالزبيب والسكر . تشليل قطع الجنبون بين

قطع الخبز

٢٩٥ الاقراص بالكريما للقهوة والشاي . في اللقم

٢٩٦ اللقم بالبحن . زلاية . بالمرلي والمشروب . قرص اللوز

٢٩٧ القرص بالتفاح . بالكرز . بالمشمش * بالخبوخ * بالكهثرى

٢٩٨ القرص بالكريما * الحلاوة لوزية او جوزية .

٢٦٩ الفرص بالسن والبيض* (الباب التاسع عشر) في ما يقدم فاكهة ونقلًا

في المعمول

٤٠٠ المعكرونة حلوى* المربيات . خبيصة الاجاص السكري (الكثيري النجاص

غيرها

٤٠١ في خبيصة الاجاص الشتوي* الكبير* التفاح* غيرها

٤٠٢ خبيصة التفاح التام* الخوخ (قراصية) غيرها* خبيصة الكرز

٤٠٣ غيرها* خبيصة الكشمش. المشمش* غيرها* خبيصة البرقوق الخوخ الاصفر

٤٠٤ خبيصة البرتقال* غيرها* البرتقال بالمشروبات* خبيصة الكستنا

بجروب امريكا والبرتقال والليمون الحامض

٤٠٥ غيرها* الكستنا شعيرية* البرتقال مجلدًا بالسكر المذوب

٤٠٦ الكستنا مجلدًا بالسكر المذوب* العنب مجلدًا بالسكر* الكرز مجلدًا بالسكر

الكشمش عنب الثعلب بمذوب السكر* الكشمش بالسكر

٤٠٧ مجلدة عناقيد الكشمش* مجلدة العنب* مربى الكرز

٤٠٨ مربى الكرز* مربى التوت الافرنجي* مربى المشمش

٤٠٩ مجلدة التفاح* غيرها* مجلدة السفرجل* لب الجوز الاخضر بالحصرم

٤١٠ الاجبان والفاكهة شراب العليق شراب الكشمش في العليق شراب الكرز

٤١١ شراب البرور* الباب العشرون* في فوائد شتي* في الحشوات*

في حشوة كوديفو

٤١٢ الحشوة زينة للكستلانة وغيرها* مقلية للمحمرات* حشوات الطائر

٤١٣ حشوة الديك البري* الحجال* الارنب* البلطي* الكبد

٤١٤ السن والخمر والزيت* السلطات* الاسبانولية فطارية

٤١٥ الاسبانولية صيامية* الخمليه فطارية* الخمليه صيامية* الالمانية

٤١٦ في الخلاصات* في خلاصة الطائر* الكفاة* السمك* اللحوم والخضرة*

الحجال

- ٤١٧ في العصارات في عصارة الخضرة اليابسة والخضرا * في الكبيبات
- ٤١٨ زنكل الطائر «كتل» زنكل الديك البري * الارنب * السمك . في المقلبات
وروبة او عجينة القلي * المجلدات
- ٤١٩ في مجلدة اللحوم * غيرها * مجلدة الطائر * الصيد * الاسماك
- ٤٢٠ غيرها * في المكبوسات * الجالنتينات
- ٤٢١ في البوزة والشربات * في ترويق السكر وتعقيد * تعقيد السكر
- ٤٢٢ في المربيات ومجلدات الفاكهة
- ٤٢٣ الباب الحادي والعشرون . في اشكال الطعام في كل من اشهر السنة *
كانون الثاني * في مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية فيها
- ٤٢٤ في مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها والمقبلات
والفاكهة ١٢ صحنًا
- ٤٢٥ شباط * مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية فيها
- ٤٢٦ مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية والمقبلات
والفاكهة . اذار
- ٤٢٧ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية والمقبلات
والفاكهة ١٢ صحنًا . نيسان
- ٤٢٨ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها
والمقبلات والفاكهة ١١ صحنًا
- ٤٢٩ ايار * مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية
فيها والمقبلات
- ٤٣٠ الفاكهة ١٥ صحنًا * حزيران * مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً
مع الاشكال الاولى والثانية والاوى
- ٤٣١ الاشكال الثانية والفاكهة ١٥ صحنًا . تموز * مادة من ٥ الى ٨ كراسي مع
الاشكال الاولى الثانية

٤٢٢ مادة من ١٠ الى ١٢ كرسيا مع الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحفاً

آب * مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى

٤٢٣ الاشكال الثانية * مادة من ١٠ الى ١٢ كرسيا مع الاشكال الاولى والثانية

والفاكهة ١٥ صحفاً * ايلول مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيا مع

الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحفاً * نشرين الاول

٤٢٥ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيا مع الاشكال الاولى والثانية

والفاكهة ١٥ صحفاً . نشرين الثاني

٤٢٦ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيا مع الاشكال الاولى والثانية

٤٢٧ الفاكهة ١٥ صحفاً * كانون الاول . مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢

كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها

٤٢٨ الاشكال الثانية فيها والفاكهة ١٥ صحفاً

٤٢٩ مادة للشتا من ١٨ الى ٢٤ كرسياً مع الاشكال الاولى ويليهما شكلان ثم

٦ و٨ اشكال . مادة ثانية . المشوي شكلان و٦ و٨ اشكال . الفاكهة ١٧ صحفاً

٤٤٠ مادة من ١٨ الى ٤٢ ربيعاً الاشكال الاولى فيها ويليهما اشكال اخر

مذكورة المادة الاولى

٤.١ في المشوي * الاشكال الثانية والفاكهة على ما تقدم * مادة صيامية من ١

الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية * غيرها مع الاشكال الاولى والثانية

٤.٢ غيرها مع الاشكال الاولى والثانية * مادة صيامية مع الاشكال الاولى

والثانية * غيرها مع الاشكال الاولى

٤.٣ الاشكال الثانية فيها * غيرها مع الاشكال الاولى والثانية

الكتاب الثاني

- ٤٠٤ * القسم الثاني * اشكال الطعام على الطريقة الشرقية . الباب الاول
في الاشكال النطارية * الفصل الاول * الشوربا وشوربا القيا
٤٠٥ شوربا الدجاج
٤٠٦ شوربا الخضرة * البيض * العجين
٤٠٧ شوربا الماش * العدس
٤٠٨ شوربا العدس في الخبز المحمص * شوربا السلاطين * الفصل الثاني
في الارز * الارز المنفل
٤٠٩ الارز مقلوباً * الارز بدفين * البرغل بدفين
٤١٠ الارز بموزات اللحم * الارز على الفراريج
٤١١ الارز على عصافير (الفصل الثالث) * في المحشوات من الخضرة * الكوسا
محشواً * القرع محشواً * القرع محشواً بالجامض
٤١٢ الجزر المحشو * الباذنجان المحشو * الملفوف المحشو * ورق العنب محشواً *
المحشوات باللبن
٤١٣ السلق المحشو * البطاطة محشوة . محشوات الخضرة صيامية
٤١٤ (الفصل الثالث) الكبيبات * الكيبة بالصينية ممدودة * واقراصاً
٤١٥ الكيبة مشوية * الحلية * على بخنا البنادوري . على بخنا الباذنجان
٤١٦ . بلبنية . كيبة الارنية
٤١٧ . الارز * الطبخة الفاخنية
٤١٨ . بالكشك * كيبة السمك
٤١٩ . بالحيلة . بالقطين * بالبطاطة
٤٢٠ كيبة الاخبوط . الفصل الرابع الكنتات * الكنته مشوية * مفرومة بالبنادوري
٤٢١ الكنته المفرومة ناشفة * المفرومة بالفرن * محشوة * المدقوقة داودباشا

- ٤٢٢ داود باشا بالبنادوري . بالطرطور . النصل الخامس * الاضلاع . الضلع محشواً
- ٤٢٣ الضلع المحشومقلياً . النصل السادس * في الطائر * الدجاج محمراً
- ٤٢٤ الدجاجة بالفرن مع البطاطة . قبلمة الدجاج . الدجاج محشوة بالقلوبات
- ٤٢٥ الطائر الخصري . ديك الحبش محشواً * ديك الحبش محشواً بالقلوبات
- ٤٢٦ الاوز محشواً * الاوز بالفرن
- ٤٢٧ الطائر من سماني وفري ودج * الطائر من ترغل وحمام ودوار الى غير ذلك
- دجاج الارض * الحجال * النراريح بالارز
- ٤٢٨ الفراريج مشوية . مقلية بالسلسلة (الفصل السابع) في الحيوانات الاهلي
- والبري * الارنب . الغزال
- ٤٢٩ الفوزة او القرقور بالفرن . المجدي
- ٤٣٠ المجدي مشوي بالبروش . النصل الثامن اللحومات المكبوسة . الرستو بالفرن
- مع البطاطة . الرستو في البيت
- ٤٣١ الرستو بسلسلة العدس . اللحمية بالحلل . اللحمية دبو
- ٤٣٢ (الفصل التاسع) الكستلانات والبفتك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم
- الكستلانات مشوية . مقلية . مقلية بالعجة . البفتك
- ٤٣٣ البفتك بسلسلة البنادوري . اللحم المشوي بالحامض . اللحمية المدفوقة .
- المدفوقة بالبيض
- ٤٣٤ البيض باللحم المفروم . باللحم المفروم والبنادوري . العجة بالفرن . في البيت
- ٤٣٥ عجة زهر القرنيط . عجة الشير الاخضر . النصل العاشر . في الراس والمقدام
- والكروش . الكروش
- ٤٣٦ ارجل الغنم ورأسه . ارجل الغنم فوقها ورق العنب . الخخعات بالعجة . بالحامض
- لسانات بالفرن
- ٤٣٧ بيضات الغنم بالفرن . مقلية . المعلاق مشوياً بمقلياً . جفاق (الامعا) بالفرن
- ٤٣٨ الجفاق مقلية (الفصل الحادي عشر) الخنا . بيننا العصافير بالبصل . بخنا الباميا

٤٤٩ بخنا اللويا . الباذنجان . الملفوفة سمجة بخنا

٤٤٠ بخنا الكوسا . الجزر . الاسباناخ

٤٤١ بخنا الملفوف . القرنبيط . شبح المغشي كوسا

٤٤٢ شبح المغشي باذنجان . باذنجان باللبن . الخيزر باللحم

٤٤٣ اللويا الفاصوليا بالفرن . بخنا الفاصوليا في البيت . اذرضي شوكة

٤٤٤ بخنا العكوب . بخنا البريلا بخنا الفول الاخضر . بخنا الكما

٤٤٥ الطباخ روحه من الباذنجان * الهليون باللحم المسلوق * الملوخيا الخضرا

٤٤٦ الملوخيا بوراني الفصل الثاني عشر * بخنا الفاكهة * بخنا السفرجل * بخنا التفاح

٤٤٧ بخنا التفوع او الشمس اليابس * التفوع بالقلوبات * الاجاص

٤٤٨ . الكستنا * سبعة الدروش هي صينية بالفرن * محبصة بالصينية بالفرن

الفصل الرابع عشر * الاشكال باللبن . شيشريك

٤٤٩ لبن امه وارز . فولية باللبن

٤٥٠ الفصل الخامس عشر في العجائن * المعكرونة بالفرن * في البيت * غيرها

٤٥١ الفطائر باللحم في الفرن . اللحم بالعجين . باللحم الني

٤٥٢ السنوسك من عجينة ومحمشوا اللحم * المغربية وهي الكسكسون

٤٥٣ الباب الثاني * في الاشكال الصيامية * الفصل الاول * في الاسماك .

بخنا السمك بالفرن * صيادية مدفونة بالسمك

٤٥٤ صيادية حمراء في السمك . سمك الطرطور * السمك منلياً في الباذنجان

٤٥٥ السمك مسلوفاً وهو اللوز * الفصل الثاني في سفورات البحر * بخنا الاخبوط .

صيادية الاخبوط

٤٥٦ الاخبوط بالحلل * الصيدج محشواً * غيرها

٤٥٧ الكركند البحري * الفصل الثالث في ابواق البحر * البطلينوس بخنا * بالارز

٤٥٨ البطلينوس مشوياً بالحامض * السلاطين والفريديس * الفصل الرابع

في الخضرة * الفطائر بالاسباناخ والحموضة . السلق محشواً بالزيت

٤٥٩ الباذنجان المحشو بالزيت الملفوف المحشو بالزيت . ورق العنب المحشو بالزيت

٤٦٠ الفرع المحشو بالزيت . «الفصل الخامس» في الارز بالحضرة . الارز

بالفول بالزيت . بالحمص والزيت

٤٦١ الارز بالاسباناخ . بالاسباناخ بالزيت . بالكوسا بالزيت . بالبنادوري والزيت

٤٦٢ البرغل بالخبث (الفصل السادس) . في الخنثا . بخنثا الفول

٤٦٣ في مكشورة الملفوف . الكرنجب بالزيت * بخنثا الكوسا * القلقاس بالزيت

٤٦٤ بخنثا البطاطة . بخنثا الباذنجان . مصفحة الباذنجان . الباذنجان بالطحينة

٤٦٥ الباذنجان طريدة . مقلبا . شل باطه بالبرغل بالباذنجان . اللوبيا بالزيت

٤٦٦ القريبط مقلبا . اللوبيا الفاصوليا بالزيت . الهندبا بالزيت العكوب بالزيت

الارضى شوكة باثر زيت . بخنثا البنادوري بالزيت . الكما بالزيت القربوزة

٤٦٧ } التغطية بالزيت . الخبيزة الشامية

٤٦٨ } الهليون بالزيت الفصل السابع في الاشكال من العدس وغيره

من الخجوب اليابسة . المجدرة مقشورة . مخبوضة

٤٦٩ المجدرة مذرذرة . الرشتاية بالعدس . العدس بالحامض

٤٧٠ شوربا العدس . المخلوطة * مجدرة اللوبيا . البرغل بورق القريص

٤٧١ } الفول المسلوق بالحامض . الحمض متبلا الفصل الثامن في البزاق

والضفادع وغيرها . بخنثا البزاق (المحلزون . السالينكوس)

٤٧٢ } الضفادع بخنثا . مشوية . معلاق الارملة الباب الثالث في النقولات

والمقبلات الفصل الاول في النقل الممازه

٤٧٣ السردين . السنامورة . الفصل الثاني في المقبلات الناشئة . سلطة الخيار باللبن

سلطة الخس * البنادوري . الملفوف . النعناع والبقلة . الفرصنة

٤٧٤ } الفطوراي الترويقة

٤٧٥ } الباب الرابع . في الحلويات . الفصل الاول في الحلويات الفطارية

في المعمول . الغربية ممدودة

- ٤٧٦ الغريبه كعب الغزال . الا فراص باسمن . البقلاوة
- ٤٧٧ الشعبيات . الكنافة مشروكة . الكنافة بردا وكحك مبروم . بصا بالجوز
- ٤٧٨ الكنافة بالجبن . الملية بالحليب . الارز بالحليب . كشك الفقراء
- ٤٧٩ { الفروشية بالنشا والسكر والسمن . الفصل الثاني . في الحلويات
الصيامية . في الفراقيش . اصابع زينب . العوامات
- ٤٨٠ { المعكرون بالدبس * القطائف محشوة بالجوز * الخبيصة نشا بالدبس
او بالسكر
- ٤٨١ { الارز بالدبس * المغلي . مغلي القرفة . الباب الخامس . في المربيات
والاشربة الفصل الاول في المربيات . في مربى السفرجل
- ٤٨٢ { مربى السفرجل قطعاً * مربى السفرجل مبروشاً * مربى الزعرور
مربى قشر الليمون الابوسفير
- ٤٨٣ مربى الكباد مبروشاً مربى الكباد قطعاً * قشر الليمون الحامض قطعاً
- ٤٨٤ { مربى قشر البرتقال الياوفاي * مربى قشر البرتقال في القشر مائعاً *
مربى الليمون الابوسفير الصغير الاخضر
- ٤٨٥ مربى زهر الابوسفير * مربى الباذنجان . مربى النعنع * مربى زوم قشر البرتقال
- ٤٨٦ مربى المصطكي * مربى الفستق * مربى الصنوبر
- ٤٨٧ مربى التفاح سميكا مربى التفاح قطعاً مربى المشمش النوزي مربى الدراق
- ٤٨٨ مربى النجاص (الكثيرى) . مربى الاجاص . مربى الكرز . مربى الشربز
- ٤٨٩ مربى زهر البنفسج . مربى البلج . مربى الحليب . مربى الشاي
- ٤٩٠ راحة الحلقوم الفصل الثاني في الاشربة . شراب الورد . شراب البنفسج
- ٤٩١ شراب اللوز . شراب التمر الهندي . شراب السوس
- ٤٩٢ ماء البرغموت . جلاب
- ٤٩٣ الى ٤٩٦ الخاتمة في اصلاحات الطباعة

الفصل الاول

في تدير المنزل

انما بحسن التدبير تنتظم الامور ولذا راينا الكلام في تدير المنزل هداية لمديره في ما يتعلق بالموتة والطبخ والترتيب والنظافة الى غير ذلك فنقول ان صناعة الطبخ خير صناعة في حفظ الصحة ففي احكامها صلاح المزاج وتوفير للدرهم معاً ومن المبادئ المقررة ان الطبخ المستوفى الشروط اوفر من طبخ لم يستوفها فان الطعام الحسن الطبخ يتناول الانسان كله فيما انه ينبذ عنه طعاماً عرى من الاتقان وبضطر ان يملاً معدته من اشكال اخرى اذ لا بد للمعدة من تناول الطعام فتكون النفثة مضاعفة فظهر من ثم وجوب اتقان الطبخ حفظاً للصحة وتوفيراً للدرهم ولما كانت السنة من اشهر ولكل من الشهور عوائد اختلف الناس عليها وماكولات تعودوها راينا الكلام في كل من الاشهر على حدته مبتدئين من الشهر الاول وهو

كانون الثاني

ان شهر كانون الثاني هو بداية السنة على ما جرت العادة من قديم الايام ومن عوائد الناس ان يتعايدوا فيه وينهادوا حتى اصبحت المعايدة والهدايا امراً مذكوراً وكثرت في هذا الشهر المآدب والولائم واحسنها ما كان مرتباً نظيفاً متقناً ولمن يتفقد امر المائدة النضل في زينتها وترتيبها والخدمة فيها وعلى صاحب المنزل ان يسهر على ذلك كله فان تقديم الطعام وحسن الخدمة والترتيب والنظافة ما يزيد المآدب رونقاً. وكثرت فيه ايضا اللياليات وفي خلالها تجري الضيافات من مشروب وفاكهة وحلويات فعلى ربات المنزل النظر في ذلك اتقاناً للعمل وتوفيراً للدرهم فالاسراف مكروه في كل الوجوه والتوفير المرتب مندوب في كل حال ففي ليلة ياتي المدعوون الى السهرة تسبق ربة المنزل ونهيء كل ما يقتضي نهيتها ساعة في ذلك بنفسها ولا تعتمد على

الخدامين وحدهم ولا فتكلفتها المادبة اضعافاً وقد لا تروق لها ولا المدعوين
ايضاً واعداد الحلويات في المنزل خير من مشتراها وان تقسمها تقسيماً يلائم المائدة
ومن العوائد ان تقدم في الليالي الضيافات اما على المائدة واما على اطباق
فوقها المشروبات والحلويات ومن رام الاحكام فليعد ذلك كله في امسه او
في صباح يومه

الملبوسات

خير ملبوس في الشتاء الصوف وتكون القميص على الجلد وفوق البدلة
ثوب واسع كالثلج وفي الاماكن الباردة توضع النار في المنزل . على انه
يجب تجديد الهواء صباحاً ومساءً نحو اربع دقائق وتلايم المشروبات الساخنة
صباحاً ومساءً كالشاي ممزوجاً بشيء من الرم . واذا اشتد البرد وتراكم الثلج
يسلك ملبوس الارجل من جرابات واحذية وجرابات الصوف افضل
وتترك اليدان بالثلج لاسيما اطراف الاحداث وقاية من التشقق والاورام
ويغسل الوجه بدائب الثلج وقاية من تاثيرات البرد وفي اشتداده يجعل على
الفم والانف شال وقاية لالة التنفس ومجانبة للزكام

الماكولات

مرق اللحم . الشوربا . المشوي . الصيد . الخنا المتبله بالبهارات .
السموكات . لحم البقر وغيره . الخضرة . البيض . القهوة . الكونياك . الشاي
والخمر الى غير ذلك

من الطائر الدجاج . المقاطيش . ديك الهند . الاوز . البط . الحمام
من الصيد الخنزير البري . الماعز البري . الارنب . النجل . دجاج
الارض الخ

من السمك انواعه الكثيرة

من الخضرة الملفوف . الكرفس . الاسباخ . الهنديا . اللنت . الفجل

من الفولكه البرتقال . الموز . الكمثرى . التفاح . الكستنا
عند اشتداد البرد تشرب المشروبات الحارة وإذا شعرت بمغص خذ
ماء النشاء مضافاً إليه قطرات من الافيون والبس على المعدة الصوف فقد
تبدو في مثل هذه الاوقات اعراض تحاكي اعراض الهواء الاصفر وإذا بدا
تشنج فعليك بفرك الساق بالعرق او الكافور واشرب مغلي النعناع والزبزون
ساخناً محلي بالسكر ومضافاً إليه ملاعق من الرم

شهر شباط

هذا الشهر تكثر فيه الامطار تلك حكمة الهية اصلاحاً للهواء والارض
وانماء للنبات ورفاهاً للحيوان ففيه تذوب الثلوج ويشرق قدوم الربيع فيبسم
تغر البنفسج وباخذ الشحرور يشجي السماع وفيه تاخذ البراري بالاحياء وتستيقظ
الطبيعة من رقادها

وفي هذا الشهر تكثر الاحتفالات والمآدب لاسيما بين الاهل والاقارب
فعلى ربة المنزل ان تناهب لذلك وتسمر على ما يقتضي في هذا الشأن ولا
تعتمد على الخدم وحدهم فتسعى في تنظيف بيت السفرة وتشعل فيه النار ايام
البرد قبل دخول المدعوين وتنظم المائدة على ما يقتضي من الترتيب
ولا تجعل عليها من المدعوين ما يزيد على المكان فلكل مدعو ذراع مكاناً
وعلى الارض بساط ولكل من السيدات كرسي تحت رجلها

وقد جرت العادة في المآدب الكبيرة ان الخدامين يقطعون الاشكال وان
ربة المنزل تقدم من شكل واحد لكل من المدعوين وعليهم ان يقبلوا ذلك
بمزيد الرضى وليس لهم ان يرفضوه

ومن العوائد وضع الفاكهة على المائدة من البداية وحتى حان اوان
تناولها نجعل القهوة مكان صحنها

وفي بعض البلدان يغير طاقم السفرة من سكين وشوكة في كل شكل

واما في غيرها فلا ولكن على الخدام متى راوا بعض المدعوين وضع طاقمه في
الصحن الذي فرغ من مناولته ان يدلوه بطاقم اخر

تجعل الخمر على السفرة فمهما يمزج بالماء ومنها ما يشرب صرفاً وهي على
اشكال واتواع ويتناول منها اعتيادياً بعد الشوربا عند اكل المشوي وما
بعده واما المشروبات المتميزة فعند مناولة النافذة

وخير المقبلات على السفرة البشاشة وطلاقة الوجه وحسن الخدمة فلا
تزعم المدعوبين زيادة الاحاح لاسيما اذا كان الشكل لا يروق له

المحلات الاولى لارباب الوظائف والاجانب والسيدات على جانبي
صاحب المنزل وتقدم الشوربا بحسب مقام المدعوين على انه لا يلتفت الى
ذلك فيما تبقى من الاشكال

وقبل الخروج من السفرة تشعل النار في قاعة الاجتماع شتاء على انه
يقتضي الحذر من الدخان

الماكولات

الماكولات على ما شرحنا في الشهر السابق وانما تزيد عليها الكفاة فانها
خير ما كول في شباط وتوكل على وجوه شتى نذكرها في باب

اذار

كان شهر اذار عند القدماء بداية السنة فاصبح الان الشهر الثالث منها
وخصصوه للمريخ اله الحرب وسموه باسمه مارت وكانوا يعبدون فيه اعياداً
حافلة اعظمها اليوم الذي يتساوى فيه نهارةً بليلاً وقد انتق وقتئذ على هذه
الاعياد الشرق والغرب جميعاً وخصص الصينيون اليوم الاول منه للزراعة لانها
اخص ابواب الارباح فياخذ ملوكهم الحراث ويخط خطاً بيده ويلقي البذار
تعظيماً لشان هذه الحرفة

وتكثر الارباح تبديداً للغيوم واضمحلالاً للرطوبة وتنقيةً للاشجار اذ

يسقط ما بها من الاغصان اليابسة فيعطي مكاناً للاغصان النامية
وفي اذار يتغير وجه البسيطة فنرى حيثما حولنا انظارنا مناظر جديدة
فتورق الاشجار وتنفتح الازهار وتخضر المروج وبالاقياح تنوج ويغرد الطائر
مبشراً باقبال الربيع وفيه يتمكن الحارث من تميم زراعته واصلاح ما هدم الشتاء
من ارضه

ولما كان الانتقال من حال البرد الى الحرارة باذار وجب على ارباب
المنزل ان يتدبروا بالملبوس فتارة يخفف وطوراً يستمر على حاله في الشتاء
وعليهم ان يسهروا على حدائق الزهور والطائر الاهلي
فعلى الانسان ان يحترس باذار ونيسان من سرعة تخفيف الملبوس فقد
يفره صحو الجو وحرارة النهار الى التخفيف فاذا فعل اعتراه زكام واعتري
الاطفال امراض جلدية كالحميراء وغيرها

وتقتضي مراعاة التدفئة في المنزل فتضرم النار اذا برد الهواء ويسمك
الملبوس ايضاً واما التنزيهات فتكون من الظهر حتي الساعة الخامسة

الماكولات

الخضرة صيامية او فطارية . اللحم المشوي . السمك . الخضرة بالسمن .
الشاي بالحليب . القهوة . المشروبات القليلة . الخمر . واختصها برديو وشامبانيا
وشنورا

ومنى استولت على المرء الصفراء والبالغم يختر لنفسه يوماً للتنقية بالمسهلات
واحسنها المانيزة والطرطير

وحبذا استنشاق الهواء صباحاً . فمن ياترى يحترم تلك الصبغات الجميلة
من السمك . الحنكليس وسائر الانواع الاخر
من اللحم جميع ما يذبح بالمسلخ لا سيما الحملان

من الطائر المفاطيش . الديوك . الحمام . ديك الهند . اما الصيد فممنوع
من الخضرة الشمندر . الارنييط . الملفوف . الجزر . الكرفس . الجرجير

الخيار . الخس . البطاطة . الاسباناخ . الهليون . الفجل
من الفاكهة . التفاح . الجوز . البرتقال . الكمثرى الكستنا . الزبيب . اللوز
التين . الثمر
ولما كان في هذا الشهر الصوم الخمسيني راينا ان نذكر شيئاً من المطبوعات
الصيامية في بابها

نيسان

كانت السنة عند الاقدمين عشرة اشهر فاخذ اول الملوك الرومانيين
من كل شهر اياماً جعلها شهرين هما كانون الثاني وشباط فكان نيسان الشهر
الثاني من سنتهم اذ كانت تبتدي بشهر اذار
وقد خص الاقدمون شهر نيسان بالزهرة واحتفالاً فيه اعياداً شهيرة
كاعیاد الحبوب والزهور تعظيماً لشان الارض الخصبة الاحضان نحو البشر
وسموا بلغتهم ابريل مشتق من فعل فتح عندهم دلالة على ان الارض قد فتحت
احضانها لتاثيرات الحرارة اولاً لانه شهر يفتح للحارث باب الاشغال وكثير
الامال فان السنة الزراعية تبتدي في نيسان في برج الثور . وويل للحارث
يتغافل في نيسان فانه يخسر ثرة انعابه او اقله كثرة غلاله فمن رام ان يحصل
اضعافاً فليزرع ويغرس بمزيد الاعتناء

الماكولات

من السمك جميع انواعه . من اللحم . البقر . العجل . الخروف . من الطائر
الدجاج . الديوك . الحمام
من الخضرة الارنيط . الخس . البقدونس . الفجل . المجرير .
الاسباناخ . الملفوف . الهليون
من الفاكهة التفاح . البرتقال . الكمثرى
تنبيه من العوائد انه في اواخر نيسان واول ايار يغير فرش الشتاء بفرش

الصيف ولاجل حفظ الطنافس يقتضي نشرها وتنفيضها من الغبار ثم تطوى
ويوضع في كل طية منها شيء من القرنفل والكافور ثم نوضع على اللوح في مكان
ناشف خالٍ من الرطوبة والنار

ايار

هو الشهر الخامس واجمل ايام الربيع الذي بيندي من ١٩ الى ٢٢ اذار
وقد احتفل فيه الاولون احتفالات مذكورة فانه شهر الزهور ويبدأ فيه سفر
البحار بين واقبال وفيه تدخل الشمس برج الثور وتكون قد اجتازت خط
الاستواء ٦٠ درجة وعندها يتم اقتران الارض بالسما فيكمل النرجس
والياسمين وسائر الربا حينها الارض المتوقعة ان تكون اما وفيه تنفس
الاطيار . وهو شهر النخل والوزار فيدوي الغاب بتغريده وفيه تسبح الطبيعة
خالقها كانه قد تجدد خلقها

وفي ايار يصلح الاعتناء بالحدائق والجنائن ومن يرغب في الزهور يسعى
بالتاء بزرها وان يشكلمها فينشأ عنها اجمل منظر واذا غرست الاغراس فاسقها
بغزارة

حزيران

في شهر حزيران يكون انقلاب الشمس ولذا اتخذوا الاولون بدايته سنتهم
وكان ايار اخرها وكانوا يحيونه بالسلام ويحفلون فيه الاعياد ويشعلون
المشاعيل ويحرقون الخطب . وما زالت هذه العادة الى ايامنا هذه يباشرها
الناس في عيد ماري يوحنا حيث تشعل الشعلات ويجمع الشبان
حولها ويتفرون من فوقها وهي مستعرة . ونهاره اطول النهارات ولا يكاد
ليله في جهات ان يكون ساعات اربعاً . والاغرب انه في جزيرة اسلندة تحدث
سنوياً في شهر حزيران حادثة جوية وهو ان الشمس تنوارى قليلاً عن الافق بل
كانها تسمت مساً غير محسوس ثم تاخذ تسيرها في السماء فلا ترى في الاربع

وعشرين ساعة ليلاً . وفيه تأخذ الماشية ثقل في الاراضي لاجل السباد وفيه
تدخل الشمس برج السرطان ذلك رمز لرجوعها التمهري لانها تنقلب متحولة
الى خط الاستواء راجعة الى الوراء كمشية السرطان

وامم الاشغال في حزيران حصد المزروعات وقطع العلف وقد كره
الناس الارياح والامطار في حزيران لما تسببه من الاضرار . وفيه وبعده
يفقس الطائر فمن رام تربية العصفور فليأخذه صغيراً قبل ان يدرج من عشه
لانه اذا اخذ بالطيران يلتهى بتغريده فلا يتفرر في ذنبه ما يرام تقريرة من
الحركات المقصودة . ويغرد الطائر صيفاً خصوصاً صباحاً ومساءً وقلما غرد
نهاراً وكلما ارتفع في الجو زاد تغريداً رغبة ان تسمعه الاشي منه لان الذكر
وحده في الطائر يغرد تلك قاعدة مطردة قلما تحمل شواذاً

جني النبات

لا بد لارباب المنزل من جني النبات الطبي وغير الطبي لاحتياج المنزل
اليه اولاً لاجل البيع وفي كلا الحالتين لا يوافق جني النبات ما لم ينضج الا الخطمية
والخبازي فانه يقتضي قطعها قبل النضج لئلا تنفد اخصيتها . وفضل النبات ما ذكا
رائحة واند طعماً وزها لوناً . ولا يخفى ان نبات الحدايق ادسم من غيره ونبات
الحقول اقوى ونبات الجبال اذكى رائحة ونبات الاماكن المائية حاد الرائحة
ولا خير في نبات صناعي يربي في الشتاء

فلا تجمع نباتاً معتلاً او قد تغير مزاجه ولا يوافق غرس نبات بلاد في
بلاد عكسها مناخاً كغرس نبات البلدان الحارة في البلدان الباردة والعكس
بالعكس فانها تنفد اخصيتها لا محالة وانما يرغب في هذا النبات لاجل الزينة
لا لاجل الخصاص الطبية

وقد فضل قوم النبات البري على الجوي لزعمهم ان الارض خير مرب
وعندنا ان ليس فرق في ذلك

وحذار في جني النبات ان تجمع معه غيره مما يجاوره فاذا فعلت فقد تجمع حشائش
مضرة بل قتالة ولا تجمع حشيشة وحشيشة اخرى مضرة فان المجاورة تكسيها سماً
فاجمع من الحشائش احسنها حالاً وقوة ذلك يكون عند نفتحها والصبح
خير الاوقات لجمع النبات وخصوصاً صباح نهار قلت رطوبته فافرز ما جمعت
من الحشائش عن الحشائش الاجنبية وعثره من الاوراق اليابسة والذابلة
ومن العروق والاصول ويسمها في داخل المنزل لا في الشمس لئلا تنفذ خاصتها
ورائحتها وحرّكها شيئاً فشيئاً الى ان تيبس

واذا كانت الحشائش عطرية تجب سرعة تيبسها لئلا تنطابر رائحتها
وعطريتها وغيب ذلك ضعها في علب من خشب او من كارتون واجعلها في
مكان ناشف خالٍ من الرطوبة واذا وضعها في وعاء من فخار اجعلها في مكان
مظلم لان النور يضر بالحشائش المبيسة واذا فقدت لونها ورائحتها وجب
طرحها وتبديلها بغيرها

تموز

كان تموز عند اليونان اول شهور السنة وقد احتفلوا فيه اعياداً مذكورة
واحتفل فيه المصريون اعياداً ذكر الفيضان النيل كما احتفل الرومان تجميداً
لربة الزرع عندهم وفي تموز يشتد الحر فقد ثقل نهاره وطاب ليله وسأم الناس
فيه سكنى المدن وطاب العيش لاهل البر فحصدوا الزرع وجمعوا الغلال
وصادوا الطائر

وفي تموز جنى العسل وانه لشهر جميل فيه تعان الشمس اقتدارها فيها
ينضج كل ما يتطلب نضجاً ويسعى كل شيء الى غايته وفيه تدخل الشمس برج
الاسد الرامز قوتها وتكثر الحوادث الكهربائية فتتصف العواصف القاصفة
ففي لحظة واحدة تحرم الحارث ثمار انعايه وتستاصل الاشجار القديمة الايام
وتنتفض الصواعق

الماكولات

من الاسماك . انواعها

اللحم . البقر . العجل . الغنم . ومن المختبر رضيعه

الطائر . المقاطيش . الدجاج . البط . افراخ الاوز . ديك الهند . الارنب

الخضرة . الارضي شوكة . اللوبيا . الخضرا . حب اللوبيا البيضاء .

الزيتون . الخيار . الملفوف . الارنيط . الجزر . البطاطة . الخس . البقدونس .

الهندبا . الفجل . العنب . الجرجير

الفاكهة . المشمش . الكرز . التين . البطيخ . الخوخ . الكمثرى . اللوز الاخضر

تربية العصفور

ان من الطائر ما يروق لنا لونه ومنه ما يروق لنا صوته من ذلك البلب

والشعور وغيرهما فمن رام تربية عصفور لما راق له من لون او صوت فعليه ان

يبالغ بالعناية نحوه بكثرة الغذاء لا بافراطه اي ان يقدم له الغذاء مراراً لكن

لا بكثرة ويسعى ايضاً في نظافته اي في ان ينظف القفص ويغير الماء مراراً

فائدة

في تموز يكثر الناموس وهاك طريقة لفنائيه . متى اقبل الليل ادخل المخذع

ولا نور هنالك واطبق النوافذ واقفل الابواب وقبل ان تذهب للرقاد

بساعات خذ فانوساً شاعلاً بعد ان تكون طليته بالعسل المحلول بالخمر او

بماء الورد وضعه في داخل المخذع فيجذب الضوء الناموس فيلتصق بالطلي

فلا يستطيع طيراناً

آب

وان كانت الشمس ناخذ في شهر آب بالرجوع الى خط الاستواء فع

ذلك يكون الحر اشد واغم من شهر تموز واذا واقفت الحر رج الجنوب الغربية

اثرت بالحيوانات فترتخي العضلات وتضعف المفاصل وتقبل الحواس ويكثر

النعاس ويصفر النبات وتسقط الاثمار والاوراق ما لم يبادر الى السقاية
وفي شهر اب تكثر امراض الحارث واهل البر لقلّة الوقاية وعدم اخذ
الاحتياطات فكثيراً ما يعتريهم وجع الحياصة لارتداع العرق وتضرهم الشمس
في رؤوسهم وتستولي عليهم الحمى الى غير ذلك من العلل والاسقام
وفي آب كثر الاثمار لاسيما العنب والتين والذراقرن وفيه يكثر الصيد
كالسمن والحجل ويكثر البيض ويخزن الى الشتاء

وفي اب تختفي امال ارباب الجنائن والحدائق فينضج حادها ويعتلن
انعامها وعندها ينظرون هل اصابوا في زرعها على ذلك النمط من تشكيلها
وتخطيط ارضها حتى اذا راوا خطأ يصلحونه في العام التالي ولا يخفى ان النبات في
حال ترديه يتطلب زيادة السقاية كما يتطلب الكسح الى غير ذلك من مداركة امره
وفي اب يطعم اللوز ذراعاً وتكس الزهور

ايلول

ايلول هو الشهر السابع من السنة عندنا وكان الاقدمون يحتفلون فيه
عيداً لاله الحدادين دلالة على ان الحارث باخذ في اعداد ادوات الزراعة
من سكة ومعول ومر الى غير ذلك

وفي ايلول تستغل الدرة والبطاطة والجوز وينضج الرمان واما الدالية
فقد انضجت تحت ثقل عنايدها

وفي ايلول تقصر النهارات فيقتصر عن الغذاء بالفطور على انه لا بد
من ترتيب المائدة ولكن لا يوضع عليها ملاعق لان في الفطور يقدم على السفرة
ما كان بارداً من الطعام كالمسلوق من اللحم والطائر والسمك فمن العوائد
انه لا يقدم في الفطور طعام ساخن كالمشوي واليخنا كما انه من العوائد ايضاً
ان توضع الاشكال كلها على السفرة دفعة واحدة خلا الشاي والقهوة والشوكولاته
فانها تقدم في نهاية الفطور

تشرين الاول

هو ثامن الشهور وفيه تستغل الحبوب والاثار ويظهر الطائر للقص .
فيكثر الحمام والسمن ويبدأ البرد صباحاً ومساءً ونسقط اوراق الاشجار
وكان الاقدمون يحفلون فيه اعياداً كثيرة ربما كانت على قدر ايامه
من ذلك لاله الخمرة المكلل بالعناقيد ومن الغرابة انهم كانوا يحفلون فيها ايضاً
ذكر الموتى تلك عادة عند الاقدمين ان يقربوا بين النقيضين فقد لذ لهم
جعل الافراح بعد الاتراح فيكمل سرورهم اذا ولي الاكدار . وما زالت الى
الان في جهات عادة الرقص والافراح ايام قطف الكروم
وما هذا الشهر الا انتقال من الحر الى البرد فانه يتم فصلاً ويبدأ
الاخرو يتم فيه اخذ الغلال ويبدأ حرث الاراضي وياخذ الصيد بالقله
والقنص بالكثرة وتكثر امطاره وارباحه فتغلق النوافذ والابواب منعاً للرطوبة
اذ لم يحن بعد شعل النار في داخل المنازل

اغتيارات

انما روح النظام ثروة للبيوت فلذا وجب على ارباب المنزل ان يتمروا
فرصة هذا الشهر لاجل التمرين فان المحطوب في هذا الشهر يابس والفهم ناشف
والزيت يجف السعر والخمر سهل المشتري على انه ينبغي على ربة المنزل ان
تسهر على المصروف بنفسها . فلا تعتمد على كثرة المؤونة بل على الخدام
وتعرف كيف يشقونها . فخير ان يعطوا نفقة كل يوم لوحدها او اقله ان يعلم
صاحب المنزل ما ينفقة الخدام شهرياً

فاذا اعتمدت ربة المنزل على الدرهم فتنفق لاهالة ما لا يقتضي اتفاقه ومن
الامثال «التوفير ضرب من الدخل» فبدلاً من ابتياع امتعة جديدة تستطيع
المرأة الحكيمة ان ترفو الامتعة القديمة وترممها فتخدم عاماً واكثر
ان الشغل من اعظم وسائل الاقتصاد بل من اخص الراحة والسرور

فلا تحش من التعب بل خف من الكسل فالشغل غني في اليسر ونعزية في العسر

تشرين الثاني

هو تاسع الاشهر وفيه يكثر الطائر للنقص ويقترّب من المنازل ويموت الهوام وتواري الدبابات وبعد العشرين منه يشعر باقبال الشتاء وطول لياليه علي انها قصيرة علي العائلات المحبة بعضها البعض

الماكولات

من الاسماك انواعه

النقص . الارنب . المحجل . دجاج الارض
الطائر . افراخ الديك الهندي . الحمام . الاوز . الفراريج
الخضرة . الملفوف . الاسباناخ . الهنديا . الكرفس . اللفت . الجزر
الفاكهة . الكمثرى . التفاح . الرعرور . السرجل . الكستنا

اعتبارات

لما كان قد دخل الشتاء ببرده وملابس الصيف قد مضى او انها بل تلف اكثرها لاسيما البياض منها وجب الالتفات الي الملبوس عموماً والى البياض منه خصوصاً

ان اختلاف الحال يجعل فرقاً في كيفية الملبوس لا في كميته فلا بد مثلاً للوضع والرفيع من القمصان والجرايف وغيرها من البياض كما لا بد من مناشف المائدة واعطينها على ان هذا ياخذها من الكتان وهذا من الحمام وهذا من الخام المنشئ هذا باثمان بخسة وهذا باثمان غالية وفي كل الاحوال يقتضي مزيد العناية في حفظها من التلف وخير لربة المنزل ان تكوي البياض بمنزلها بنفسها او بواسطة خدامها

ان كثرة البياض كفته فاذا كان كثيراً فلا يستعمل كله فيصفر ويتلف

في الخزائن فتذهب اثمنه سدّى وإذا كان قليلاً يضيق الوقت في اصلاحه
لكثرة استعماله فيفنى باقرب الاوقات ويقتضي اذ ذاك تجديده وناهيك ما
هنالك من النفقة فلو كان على قدر اللزوم لتمكنت ربة المنزل من اصلاحه
وترميمه كلما نطلب اصلاحاً

ولاجل التسهيل يقتضي فصل البياض عن بعضه البعض فيجعل بياض
السفرة على حدة وكذلك بياض الفرش وبياض الملبوس وبياض الخدمة
ويجعل لكل فئة علامة تميزها وبوضع ذلك كله في خزائن بمخدع خصوصي
اما ملبوس العائلة فيكون في مكان قريب من محلات النوم

فائدة

كثيراً ما يشكو الناس من برد الاطراف وعندنا انه كثيراً ما يحدث
عند تدفئة الرجلين على النار والاولى تدفئتهما بالحركة والمشي وليس الجرابات
احدهما من صوف وفوقه اخر من الفظن

كانون الاول

هو شهر اشدد برده وترا كمت ثلوجه وطال ليلة ولذا احتفل فيه الاقدمون
الاعباد المتواليه وكان من عوائدهم ان يدعوا السادة التابع والرفيق الى ماديهم
فاذا سكر السيد سكر العبد معه واذا انطرح لسكره على الارض انطرح هو
ايضاً وكانت تصنع فيه مآدب غريبة وينهádون فيه الهدايا على ما يتهاذاها
الكثيرون في ايامنا في راس السنة ويمضيها الحارث في حرث ارضه ورب الماشية
في الشهور على ماشيته وكذلك الصانع في صناعته وكل يفكر في مصالحه

الماكولات

من السمك . انواعه

الفنص * الحجل . دجاج الارض . الارنب . الخنزير البري

الطاثر * ديك الهند . الوز . الفراج . البط

الحضرة * الملفوف بانواعه . الارنيط . الاسباناخ . الكرفس . الثفت
الفاكهة * التفاح الكمثرى . الزعرور . الكستنا

السهرة

من العوائد ان يقدم شيء من المأكول اثناء السهرة لطولها ذلك يحاكي
الظهور فتقدم فيه الشوربا والنفاق والجسمون والحلواء الى غير ذلك من
النواشف ويقدم الخمر لا القهوة ولا الشاي ولا بقية المشروبات
اما الكراسي فبحسب مقام المدعوين فلا رباب المقام والشيوخ والغربا
الحل الاول

صناعة الاكل

ان الانسان والحيوان في الاكل والشرب واحد على ان الادب قد رفع
مقام الاكل وجعله صناعة لطيفة تختفي فيها ما يحاكي الحيوان في مناولة الطعام
ولهذه الصناعة طرق وعوائد تلوح لاطائل تحتها لكنهما عند اهل الذوق هامة
وتكتسب هذه الصناعة بمعاشرة الرتبة العالية من الناس وبمناولة الطعام في
مادب حافلة فمن كيفية تناول الطعام يعرف مقام الانسان فقد يغشنا الملبوس
والمنظر حتى اذا كان الامتحان عرف الانسان فكم من الناس قد خيلوا من
اهل الرقة او الذوق حتى اذا جلسوا على المائدة عرفهم الحاضرون وحكموا
على رتبهم ومقامهم فكثرة الاكل او قلته في المادب عيب فالكثرة تدل على
الشرة والقلّة تدل على ان المدعو غير راض مما يقدم له . ولينشر المناشف طرق
واطبها كذلك فاعتمد على افضلها . ولا يجلس الرجل على المائدة قبل ان تجلس
السيدات ولا تجلس السيدات قبل سيدة المنزل . ولا تجلس قريبا من المائدة
ولا بعيدا عنها . وخذ ما يقدم لك ولا تعط اعتبارات فيه وترفضه وتقدمه
لمجاورك واذا قدم لك شكل لا تختار احسن ما فيه بل اكتف بما يكون قدامك
والعجلة في الاكل ومزيد الثاني عيبان . لا تضع منديلك وكنوفك على المائدة بل

في جيبك او في حجرك . اقطع الخبز على الصحن . كُل اللحم بيد الشمال . لا تنكلم
ولا نشر والطعام في فمك وهنا طرق وعوائد واحوال شتى يعسر تعدادها
وانما اقتصرنا فيه على التمرين في الرتبة العالية واهل الذوق فان المرء يعرف
بلطفه وادبه لا بلبوسه ورفعة مقامه

في داخلية المنزل

ان النظر في داخلية المنزل منفصلاً كان في الاعصار السالفة لدى النساء
من الطبقة العالية ولدى ارباب القصور الملكية ننسها من الامور الهامة خلافاً
لما تحسبه كثير من نساء العصر الزاعات ذلك محطاً بشانهن ومغلاً بمقامهن
فقد ورد عن داخلية ملوك فرنسا في القرن السادس عشر ما يدل
على مزيد العناية في داخلية البلاط من وجوب نظافة فرش الملك وكساء
الخدامين ومخادع رقادهم وابتياح اللحم باسعار عادلة واستخدام انية النجار لا
الفضة على المائدة في الايام المألوفة وعدم اعطاء الخدامين خادماً يخدمهم
وطرد النساء المذرات من البلاط وتقليل الحيوان كالكلب ومن وجوب
اتفاق السكان التام ومن منع خدمة الاسطبل من سليمهم شيئاً من العلف ولا
يوقد الفحم الا في مخادع الملك والملكة والامراء وان يعين للغذاء والعشا
اوقات معلومة وان يكون لكل من مراتب ارباب البلاط اشكال معينة يومياً
لا تتراد شكلاً واحداً ذلك كله يؤكد ما كان في دار الملوك من مزيد الاهتمام
في تدبير المنزل

وكان النبلاء يسعون دائماً في استئجار المنازل بما يوافق حالهم من الاجرة
وكيفية المصروف من كساء وغذاء وعجلة وخدمة بحيث لا ينفق درهم واحد في
غير موقعه ولا يجهل المنزل نفقة باهظة وبالجملة كانت ربات المنازل تبذل
مزيد عنايتها ووفور اهتمامها بالاقتصاد وحسن الانتظام معاً ذلك يجب على
كل ربة منزل مباشرة فخير النساء من كانت بصيرة حكيمة ذات همة ونشاط

في النظافة

النظافة مندوبة في كل الوجوه لاسيما نظافة المطبخ فمهما بولغ بها نفع المبالغة خير موقع ونعني بالنظافة لانظافة المطبخ وحده بل ادواته وطباخه والطباخة والكلاز والحزائن وما يعد للمطبخ من لحوم وخضر الى غير ذلك فعلى الطباخ ان يكون مطبخه نظيفاً في كل آن بحيث لو شاءت ربة المنزل زيارته متى خطر لها تجده على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف على المطبوخ او ان تطبخ بنفسها اشكلاً من الطعام والحلويات لا تخشى على ملابسها ولا على يديها من الانساخ وخير للطباخ ان يناله مدح من مولاته لنظافة المكان من ان تنسبه للكسل والتهامل

ومن السيدات من ترغب مباشرة الطبخ او ان تطبخ اشكلاً منه لاسيما ابان الصيف في البرية ومن النساء من لا تزال فيها رغبة الطبخ على ما تربت فان الشابات في صغرهن يلازمن المطابخ وبروق هن ذلك وما قلناه في المطبخ يطلق ايضاً على الكلاز وغيره من ملحقات المطبخ ويجب غسل ارض المطبخ كل يوم في اخر النهار وغسل موائده في كل يوم بعد الغذاء بالصابون والفرشة وان تنظف الموائد المعدة لوضع الصحون وانية السفرة من فضة وغيرها واشكال الطبخ قبل تقديمها وان تغطي بعد ذلك بغطاء واذا وضعت على مثل هذه المائدة مصبغاً او اداة اخرى ضع تحتها صفيحة من حديد لئلا يتسخ غطاء المائدة

واما الحلل والطناجر والطويات والمقالي والقولب وسائر نحاس المطبخ فيقتضي ان تكون على ما يرام من النظافة بحيث تبدو للناظر مصفولة لامعة وعلى الخصوص تقتضي العناية في تبييضها فاذا اسود داخها فذلك من عدم التنظيف واذا احمر فمن عدم التبييض فالأوفق كثرة التبييض فان قلته نضر

بالصحة بل قد تكون قتالة

ويقتضي ايضاً تنظيف الادوات الحديدية كالمصع والشيش والملقط
ومجرقة الرماد بحيث تكون جميعها كالفلواذي يبيض ونجلى بالاجر الاحمر
وينبغي ان يكون في زاوية المطبخ حنفية بجانبها مندبل بحيث يستطيع الطباخ
واعوانه غسل ايديهم في كل آن

ونطلب النظافة بزيادة في الطباخ فان شئت ان تحكم على نظافته فانظر
الى يديه واطافره ويشترط في الطباخ ان لا يطيل شعر راسه وان لا يكون له
لحية وان لا يدخن التبغ فمن افسد الدخان طعم حلقه كيف يحكم على طعم الطعام
وعلى الطباخ ان يستر راسه دائماً ولا يليق ان يمس اللحم المطبوخ بيده بل بالشوكة
والسكين

وعليه ان يغسل الكلار يومياً وينظف اماكن الصحن ويعلى اللحم والطانر
او يضعه على مائدة مغطاة بغطاء ابيض

الفصل الثاني

في قاعة الاكل

يقتضي ان يكون بيت السفرة غير بعيد من المطبخ لئلا يبرد الطعام في
نقله اليه ولا يكون قريباً منه خشية من توصل رائحة المقللي والمشوي وغيره من
المطبوخات ويقتضي ان يكون في الشتاء دافئاً وقد اختلف في فرشته ونقشه
ذلك بحسب اختلاف المقدرة والذوق ومن المقتضى ان يبسط في ارضه طنفسة
ذات زغب او بساط ذلك يد فيء ارجل الجلوس ولا يجعل لاقدام الخدامين
دوباً وان لم توجد طنفسة تغطي الارض كلها فلا بد من طنفسة تحت المائدة
كي لا تكون ارجل المدعوين على الحضيض

اما المائدة فتكون على قاعدة واحدة توضع في وسط القاعة ومائدة القطع
في زاوية منها بجانب باب المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقله ويكون عليها غطا

ومغرفتان للشوربا وملاعق وسكاكين للقطع وشوكات وخشبة للقطع
ومنقل صغير يستخ بالسير يتوفوقه صفيحة من حديد يوضع فوقه الشكل
المقتضى تقطيعه وفوق المائدة المذكورة صحون الشوربا فيوضع الجاط عليها
ويصب في الصحون فتقدم للجلوس وعليها قائمة الاشكال لينظر فيها الخدام
فيعلمون متى يقدمون كلاً من الاشكال وقبالة جانبي السفرة مائدتان عليهما
الطواقم للتغيير وشيء لغسلها اذا اقتضى تبديلها عند كل من الاشكال على ما
في عوائد الاكثرين وصحون الفاكهة وقناني الخمرة التي تقدم في الاخر وانبية
للتغيير في بعضها الماء وفي غيرها الخمر بحيث اذا فرغ ما قدام المدعوين من
الماء والخمر يبدل في الحال ومن العوائد وضع منقل خصوصي لتسخين الطعام
فاجوده ما يتناول ساخنًا

وتكون مناديل السفرة من خبز المنسوج بيضاء مكوية ولكن لا قاسية تخرج
من اراد ان يمسح فمها بها

اما صف السفرة فيكون على هذا النمط فيوضع على المائدة غطاؤها الابيض
مبسوطًا وتوضع الصحون على قدر المدعوين ولكن بعيدة عن بعضها البعض
بحيث لا يضايق احدهم الاخر فخير ان يقلل عدد المدعوين من ان يكثر
ويضايق احدهم الاخر وتوضع الشوكة على شمال الصحن والملقعة والسكين
عن يمينه فوق بيت السكين الذي هو اعنيادياً من بلور او فضة او بلاكة وفوق
كل صحن منديل مطوي طياً حسناً وفي داخلها قطعة من الخبز ظاهر جزء
منها وامام كل صحن على خط واحد ثلاثة اقداخ لطيفة احدها للخمرة الاعنيادية
والثاني للخمرة فوقها والثالث للخمرة فوق هذه الاخيرة اما اقداخ الشبانيا
فتوضع في بداية الغذاء او حين شربها ويترك كل من المدعوين من جهة
قنينة ماء ومن الجهة الثانية قنينة خمر مالف حتى يقدر كل ان يصب ويشرب
دون ان يضايق جاره ثم مالح مزدوجة للملح والبهار عديدة بحيث يسهل على
كل الوصول اليها

وخير الاضوية على المائدة ثريا تعلق فوقها واذا كانت السفرة حافلة بزيادة
على كل طرف من المائدة شمعدان من ثلاث شمعات وعلى الموائد الاخر
اضوية اخر

اما الناكهة فمنهم من يضع بعضها في اول السفرة عند صنها ويترك باقيةا
الى الاخير ومنهم من ياتي بها باخر السفرة وعلى كل تجعل الناكهة بعضها او
كلها الى الاخر على الموائد القريبة فيوتي بها في حينها

الفصل الثالث

في الدعوات وعدد المدعوين

ان الدعوة بين المحبين مندوبة سواء كانت في احتفالات عائلية او غير
عائلية وليس في ذلك كله ما يتطلب اعتبارات لياقية لوجود الالفة اما
الاجانب فعلى كل من الداعي والمدعو عوائد لياقية يقتضي مراعاتها ولا بد
في هذا الباب من زيادة الاحتفال

من العوائد ان تقدم اوراق الدعوة قبل يوم او اكثر ليكون صاحب
الدعوة على بصيرة وبعد السفرة حسب الاقتضاء فعليه ينبغي الجواب على
الدعوة سلبا او ايجابا فلا تدعو الى ما تدنك من قلما عرفتة فقد لا يقبل دعوتك
ولا تدعو انسانا قصد ان يتناول طعاما لا استطاعة له ان يتناوله في منزله او
ليس من عوائده ان يتناوله ففي ذلك ما يمس احساساته لانه يشعر بعجزه ولا
نقل للضيف تناول من هذا الشكل اذ ليس لك ان تتناوله اعتياديا وليس
من عادة الوضع ان يدعو الرفيع فيدعو الحاكم ماموريه ولا يدعونه كما لا يدعو
الفقير الغني وكفى الفقير فقره فاني له ان ينفي في دعوات حافلة

اما عدد المدعوين فقال بعضهم لا يكون دون الثلث ولا فوق التسعة
وان يكون في عدد مفرد لا مزدوج وقال اخرون قد يكون من اثني عشر وفي
بعض البلدان يتشأمون اذا كان المدعوون ثلاثة عشر وعندنا لا فرق ان كثر

المدعوون او قلوب بشرط ان يكونوا متففين في المشرب
لا يجلس الاحداث على المائدة لاسباب منها انهم يتناولون من الطعام
زيادة عن احتياجهم وانهم يتحدثون بما لا يدركون فينجأون اهلهم
لا تحضر الدعوة قبل الوقت بكثير فتضطر الي ان تمضي الوقت وحدك
ولا بعده لئلا ياتزم صاحب الدعوة بان ينظرك فقد تاخر السيدات اما
الرجال فلا

يجلس المدعوون منسب مراتبهم والصواب ان صاحب الدعوة يختارهم
عند دخول القاعة فيشير الي مكان كل منهم
يجلس المعارف بجانب بعضهم البعض كذلك الخلان واصحاب المقامات
فلا يجلس غير المعارف بجانب بعضهم اذ لا يستطيع احدهم مخاطبة الاخر
خير الحديث على السفرة ما كان فكاهياً ولذا يتجنب الحديث السياسي
وما يشف عن الاغراض وما يحمل على البحث والجدال

الفصل الرابع

في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على السفرة فانما ذلك يتوقف على عدد
المدعوين على انا نقول ان الخدمة تمتاز بالحري باهل اللباقة والنشاط من
الخدامين لا بكثرتهم فخدام نشيط متمرن رشق خير من كثيرين والارجح انه
يكفي خادم واحد لاربعة او خمسة من المدعوين فيكفي اذا ثلاثة خدامين
لمائدة جلساؤها ١٢ او ١٨ وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على تعيين عمل
كل من الخدامين فيدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام

كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلي الخدامين ان يتناولوا بالخدمة من
ان يكثروا الحركة ويلطم احدهم الاخر ويتسابقوا فتجب مجانبة العجلة فليس
حسن الخدمة بالارتباك فان الخدام في السفرة كالجندي في ميادين الحرب

اي انه يتطلب منه الهدوء والسكينة فيجري ما امر به بدقة ورصانة ويجري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهناك ولا يلهو باستماع الحديث فليس للخدام ان يسمع شيئاً فللخدام على السفرة اعين تنظر لا اذان تسمع وعليه ان يقدم ما يتطلب منه ولا ينتظر ان يומר بتقديمه فتى رأى ان احد المدعوين كاد ان يحنج الى الخبز فيقدمه له على صحن قبل ان يطلبه واذا رأى الماء او الخمر يكاد ان يفرغ فياتي بالثواني الملائنة ويرفع الفارغة واذا كلف بان يقدم الاكل يسأل المدعو في ايها يرغب ولا يسهر عن احد ولكن لا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد

فاذا كان من عوائد المنزل تغيير الملعقة والشوكة والسكين في كل شكل وجب على الخدام ان يعدوا ذلك قبل الوقت واذا كانت الطواقم غير كافية فيمكنهم غسلها في المطبخ وارجاعها في الحال واذا كانت لا تتغير عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم والطائر بادوات استعملت في تناول الاسماك

اما الخمر فمنها ما لوفة ومنها منتخبة اما الاولى فيقتضي ان تكون باردة في كل النصول وان تكون جيدة لانه لا يليق بالمضيف ان يقدم لضيوفه شيئاً دنياً ثم ولان كثيراً من المدعوين يقتصرون على هذه الخمرة فاذا قدمت لهم الدون حرمهم لذة الخمرة وعاملتهم دون سائر الجالوس اما الخمرة المنتخبة فعلى اشكال شتي منها خمرة برد وبرد وكونيا وشامبانيا وشتوره ومنها خمرة مادر ورس وابكاتي وما لا كا

فيقدم بعد الشوربا خمر وبعد السمك الشامبانيا وغيرها من الخمر الابيض وبعد ذلك خمر برد وبرد وكونيا وعند الفاكهة خمر ما لا كا وقبرص وغيرها

وتوضع الخمر في قاعة السفرة قبل ساعات لتكتسب هواء المكان من الاعندال واما قناني الشامبانيا فتوضع في الثلج نحو ساعتين وتفتح قنانيها خارجاً

عن السفرة مجانية لصونها

وتقدم أثناء المائدة شربات من الرم والينش عادة مرغوب فيها ويقدم في آخر السفرة جبن نقسه ربة المنزل وبوزعه الخادم على المدعوين
وأما الغسيل في آخر السفرة فلكل بلاد عادات فيه ومتى خرج المدعوون من السفرة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة غالية ويليها في بعض البلدان الرم والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة فانها خير فرصة لاسيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عوائد في الضيافة والسفرة وما يقدم فيها من الاشكال والحخرة والخدمة وصف المائدة فاعتمدنا على اجودها

الفصل الخامس

في مسائل شتى

لما كان لا بد لكل شكل من ركن لاق ذكر هذه الاركان فقد قدم الاوريون البقر على ما سواه من اللحوم وسموه شيخ الاركان اي كبير مواد اطعمة اما الشرقيون فقد مولى الضان ولو كان الضان بالمغرب على ما هو بالمشرق لفضله الاوريون ايضا ثم جعلوا العجل بعد البقر ثم الخروف ثم صغير الخنزير وفي الواقع ان البقر بفرنسا وانكلترا مفضل على سائر اللحوم لان فيها اجوده فيتفاوت بقر بقعة عن غيرها ومهما يكن فان مدار المطبخ على لحم البقر عندهم حتى سموه روح المطبخ اذ ياخذون مرقه وزوهه ويضيفونه الى اشكال شتى والعجل الحل الثاني في مطابخهم على ما تقدم فقد امتاز بطراوة لحمه فهو كالضان عندهم ولذا وصفه اطباؤهم للمرضى كما يصف اطباؤنا لحم الضان والحل الثالث عندهم للخروف وبعده الخنزير ويسمون ذلك كله لحم القصابة او المسلخ لانه يذبح بالمسلخ ويبيعه القصابون وبذلك يميزونه عن لحوم الطيور الاهلية والبرية وعن لحوم الحيوانات البرية كالارنب وعن الاسماك

واما لحم القصابة فلام في كل زمان ومكان على ان اجوده يكون في الشتاء
لان الحيوان يكون قد تربي فاكثر لحمه وفي البلاد الباردة يوكل الخروف
في الشتاء والربيع واما الخنزير وكل ما يتفرع عنه من المفردات والمحشوات
فيوكل في الشتاء واما الطائر من دجاج وديك هندي وبط واوز ومقاطيش
وحمام فيكثر في بجر السنة كلها ويكثر السمك ايضا على انه يرغب فيه من
تشرين الاول حتي غاية ايار وفي المراكز الشهيرة كالمدين الكبيرة في الساحل
والداخلية فتتوارد اليها المأكولات باجناسها مما لا يوجد في بجرها ونواحيها
تحملة اليها الجهات القريبة والبعيدة ولذا تترتب مطابخها وتنقن موائدها

التعوين

لا حيلة للطباخ ما لم تكن المواد الاولى فاخرة فهو كالجندي والمواد
الاولى سلاحه فيقتضي اولاً انتخاب هذه المواد وذلك يتطلب اخبار تام وعليه
لاق بنا ان نذكر شيئاً من طرق هذا الانتخاب فنقول: يجب على الشاري ان
يستعلم عن الاسعار قبل المشتري ولا يفرق بين بائع وآخر ولا يتخذ احدهم
صاحباً ويعتمد كلامه بل يوجه عناية نحو ما يبتاع لا غير واذا اوصيت على
شيء خصوصي فضاعف العناية واحذر ما كان بائناً من سمك وصيد ولحم
فكن ادبياً نحو الباعة جميعهم ولكن لا تتخذهم خلائاً فان صداقتهم تعود خسارة
عليك ولا تتبع بالدين فتلك خسارة كبرى

لحم القصابة

خذ من لحم البقر ما كان حسن اللون وما كان شحمه الاصفر اشبه بالسمن
ويشترط باللحم ان يكون كائناً وفي الشحم ان يكون رخواً ولا تاخذ ما كان
لحمه اسمر او اشبه بالشاو ومن احسن الادلة على لحم البقر الكليتان منه
فاحسنهما يكون في احسن البقر واعكسهما في اعكس
وان يكون لحم العجل ابيض وشحمه ابيض وشفافاً وقس لحم الضأن

على لحم العجل واعكس الضان ما كان مكبوداً

الطائر

يتطلب في الطائر نعومة لحمه وقد طاب أكله في تشرين الثاني حتى ايار
على انه يقتضي دائماً مراعاة ما ذكرنا من النعومة فما كانت ساقاه وعنقه ضخماً
يكون لحمه ناعماً وكلما تقدم الطائر سناً ذهب ضخامته في ما ذكر
اما الطائر القاسي اللحم فيكون ضعيف العنق والساقين ويكون لحمه فحذه
مكبوداً فاشتر ما كان ناعم اللحم دون سواء

الطيور العتيقة

لا تدخل المطبخ طيوراً عتيقة فانها لا تلائم البتة وقد اخطأ من قال ان
الدجاجة العتيقة تصلح مرقتها فانما تضر بالشوربا وتخولها رائحة زنخة ولا يصلح
ايضاً عتيق البط وديك الهند للاشكال المكبوسة ولكن لا تشرك بين الكائن
واللحم القاسي العتيق فهذا مردول في كل الوجوه وذلك مرغوب فيه
ويعرف الديك الهندي من يياض شحمه ولحمه ويعرف الاوز بسهولة
كسرفكه الاسفل وكون شحمه اصفر شفافاً ويعرف الحمام اذا كانت سفائته
حمراء ولكن متى عتيق اسمرت سفائته وضعت ساقاه ويعرف السمك الطري
من احمرار ذنبه ولمعان عينيه وكثرة لحمه فلا تعتمد على الرائحة وحدها فربما
كان محفوظاً بالجليد ويكون اذ ذاك لحمه رخواً مسماً فاطرحه جانباً
وما قلناه عن الطائر العتيق نكرره في عتيق السمك فلا يليق احضاره
على السفرة

الغنص

من الصيد الارنب فاحذر عتيقه وخذ ما كان ناعم اللحم منه وهو ما
كسرت مقدمته بسهولة وكانت ركبته ضخمة وعنقه قصيراً كذلك الارنب
الاهلي وسائر الطائر فاذا كان لحم جناحه ليناً كان لحمه ناعماً ويدل في

المجل ريشة المحاد على صغرسه كما يدل ريشة المدور على عيبه

المخضرة

نعرف المخضرة من طعمها ومنظرها ويعرف العنب في كل فصل من
الفصول وتختلف المخضرة طعماً ومنظراً في كل من الفصول فيختلف جزر
الشتاء والخريف

الآدام

لا تنهمل في نموين البهارات والثمار والاجبان والسمن والزيت والحل
والسكر والبن الى غير ذلك من الاصناف المقتضاة في ذلك توقير وحسن
بضاعة معاً فالزيت والسمن الدون يفسدان الطعام وخير السمن ما كان
طرياً ولا نشتر السمن ما لم تستنش رائحته وتذقة فلا يكون الطعام فاخراً
ما لم يكن السمن فاخراً كذلك البيض اسع في تنقيته ولا تدخله الطعام ما لم
تكسره لوحده

البهارات والعطريات

خير التوابل الملح فانه يصلح الطعام في اللحوم والمخضرة ويحرك التابلية
ويوافق الهضم واما حسن استعماله او عكسه فنوط بالطباخ فانه اذا كان
ذكياً حاذقاً استعمل الملح بصناعة واذا كان قاصراً استعمله كيفاً خطر له وفي
الامثال «حلوته من حلاوتها مالحته من عجافتها» خير البهار الابيض فانه منفضل
على الاسود وكلاهما قل استعمالهما الا في المأكولات المطلوبة التابلية واقل منهما
استعمالاً جوز الطيب والقرنفل فالقليل منها يحسن الطعم فاحذر من تكثيرها
كذلك الزنجبيل والقرقة كانت انفاً كثيرة الاستعمال واما المتأخرون فقد نبذوها
وقلما استعمالوها واما الصعتر والحبق وورق الغار فكثيرة الاستعمال واكن لا يليق
التطرف في استعمالها فالقليل منها اذا وضع موضعه اصلى الطعم وحسن التابلية
واما الخضر المعروفة بخضر الزينة وهي البقدونس والكزبرة والثوم والبصل

فكثيراً ما نذكرها في هذا الكتاب ونذكر استعمالها

ومهما يكن فان البهارات والعطريات ضرورية للمطابخ فلا بد من وجودها دائماً بحيث اذا احتيج اليها تكون تحت اليد وهذه اصنافها
الملح الابيض والملح الاسمر والبهار الابيض الناعم والبهار غير المسحوق
وجوز الطيب . كبوش القرنفل . الصعتر . الغار . الثوم . الخردل ومسحوق
الخردل الانكليزي . الفلفل . الزيت . الحبل . الفرفة . ماء الزهر . ماء الورد .
سكر ابيض . سكر مذوّب . بهارات مركبة

بهارات مركبة

متي قيل بهارات قصد اشياء عطرية تمزج ببعضها لاجل التثليل
فعلى الطباخ ان يستحضرها ويجعلها في زجاجة فيأخذ مثلاً ٨ غرامات من
الصعتر و٨ من الغار و٨ من المرزنجوش ٤ من اكليل الجبل ويبسها ويجعلها
في هاون مع ١٥ غرام من جوز الطيب و ١٥ من القرنفل و٨ من الفلفل
الابيض غير المسحوق و ٤ من فلفل كاينا ويسحق الجميع وينخلها ويحفظها في
قنبينة نظيفة ويسدّها سداً محكماً

ونستعمل البهارات المركبة وحدها وقد يضاف اليها الملح فاذا شئت ان
تمزجها بالملح فخذ ١٠٠ غرام من الملح الناعم المنخول و ٢٥ غراماً من مخلوط
البهارات وامزجها معاً فاذا حفظت هذه النسبة بين البهارات وبينها وبين
الملح تكون النابلة حسنة فكل كيلو و ٥٠٠ غرام من الحشوة للجالتين مثلاً يقتضي لها
٢٢ غراماً من الملح المخلوط بالبهارات ذلك عيار سهل لكل نابلة

الباقية المزينة

من اصطلاحات المطبخ باقة مزينة وهي مؤلفة من البقدونس والصعتر
والغار وتعمل في جميع التوابل وتكون اعنيادياً ٢٠ غراماً من البقدونس
غير المفروم ٢ من الصعتر ٢ من الغار فاغسل اولاً البقدونس ثم ضع الصعتر

والغارفي وسطه واثن راس البقدونسه واخرها على الوسط بحيث تضم الصعتر
والغارثم اربطها بحيط واقطع ما فاض من الاوراق لثلاثين ونسقط في
المرقة فيكون طول الباقية المذكورة ٥ سنتيمتر

العبار

لكل شيء عيار وافضله ما كان بالميزان على ان البهار والملح يوخدان نقديراً
ولكن على الطباخ ان يعرف عيار ما ياخذها واما عيار الخضرة التي تلقى في
المرقة ويسونها زينة فهي على ما يأتي

جزرة متوسطة القدر وزنها ١٥٠ غرام

بصلة متوسطة ١٠٠

كرامث منقى ٢٥

كرفس ٢٥

اشالوث كبيرة ١٠

راس نوم ٧

وعلى الطباخ الذكي ان يقدر هذه المقادير وغيرها ما يكثّر استعماله
بالنظر لثلاثين يضطر دائماً الى الميزان

عيار الخضرة للمرقة

جزرة واحدة متوسطة المقدار وزنها جرام ٢٥٠

بصلة متوسطة الجرم ١٠٠

كرامث منقى ٢٥

كرفس ٢٥

اشالوث ١٠

راس نوم ٧

تنبيه : خير للطباخين ان يقدر هذه الخضرة وغيرها ما يكثّر استعماله

في الطبخ والمطابخ تقديرًا عقليًا ميزان النظر الى كمية ذلك الشيء استغناء عن
الميزان على مر الدقائق

في النار والوقود

ان النار بالنظر للطبخ على درجات نلام ما يطبخ منحصرها بثلاث
درجات رئيسية وهي اولاً نار الطبخة اي نار الطبخ ويقتضي ان تكون هادية
متواصلة ويأتي الشرح في ذلك في باب طبخ المرقة ثانياً نار المقلدة اي نار
القلي ويقتضي ان تكون متساوية اي ان النار تضم الموقد كله في داخله وجهاته
كلها. ثالثاً نار الشيش اي نار المشوي ويقتضي ان يكون الموقد ملأً نافعاً
بحيث لا ينقص منه شيء مدة الشيء كله

وتوجد طريقة رابعة وهي ما يسمونها نار حافة الموقد فتقبل لك مثلاً
ضع الطبخة على حافة الموقد او الفرن بقصد بذلك وضعها على تلك الحافة
على نار هادية حتى تغلي رويداً ويتم نضجها ويسهر الطبخ ساخناً الى حين
السكب واذا اريد وضع سلسة فتلك النار الهادية تكفي لغلي القدر
فاذا كان الطبخ على النعم فارفع الطبخة عن الموقد وضعها على حافته
اي ضع جانباً منها على حافة النار واظهر ما تبقى من النار بالرماد اذ لا حاجة
لنار كلها

وليس كذلك في موقد فحم الحجر فان النار شاغلة في كله فعندها قدم
الطبخة من النار على قدر المقتضى اي لا تقدمها كلها بل جانباً منها فيكون
اذ ذاك الغلي من جهة واحدة

في النضج والعصارة

قال من يعتمد رايه في هذا الباب لمزيد اخباره هالك اعتبارات هامة
يقتضي مراعاتها وهي انه لا بد للطبخ من ان يكون على نار هادية متواصلة معاً
والعصير او الاستخلاص يكون على نار قوية جداً حتى يتطاير بخاره بسرعة

فتمت اريد الطبخ اي النضج فلا نومل السرعة بكثرة النار فان تتجاوز
الدرجة ١٠٠ تلك اخر درجات الغلي فان فعلت تخسر فائدة النضج البطيء
ولم ترجع وقتاً

واما في العصاره فبالعكس حيث يفتضي استعمال نار قوية جداً
لكي نتصاعد الابخرة على ما يمكن من السرعة فان العصاره او السلسا التي
تستخلص بطيئاً تخسر اوتاً وطعماً

استحضار الطعام

فليعلم الطباخون ان من القواعد المطردة التي لا يسعم الخروج عنها
التعجيل لا التاجيل في استحضار الطعام فاذا عجلت الاستحضار يمكنك ان
تتاهل اذا كان الوقت طويلاً المائدة لكن اذا ضاق عليك الوقت وقد
حان اوان المائدة فتضطر اذا ذاك للعجلة فتخطيء في تاهيب الطعام لا محالة
وتتضرر الاشكال كلها او بعضها

ولا يخطر لك ان المدعويين يعفون عن تاخرك اذا قدمت لهم بعد ذلك
من الطعام افخره فلقد طالما شاهدنا ما آدب فاخرة ما كلاً ومشرباً اضاعت
فضلها لما اوجبت على المدعويين من الانتظار وهم قد فرغ صبرهم فكان معدوم
الهائجة قد حقت من تلك الماكل ولو فاخرة لتاخر تقديمها فلا بد الطباخ
من الدقة فان خل فيها لا يعد طباخاً حقاً

الفصل السادس

في اشكال الطعام المآدب

للطعام اشكال شتى افضلها ما كانت اركانها حاضرة او سهلة الاحضار
فيكون الطعام فاخراً ورخيص الثمن معاً

ولك في هذه الباب اشكال كثيرة اعتمدنا على بعضها وقد قسمناها على
شهور السنة لمائدة من ست الى ثمان كراسي ومن عشرة الى اثني عشرة

قد ذكرنا في باب تدبير المنزل ما يمكن وجوده في كل من شهور السنة
من اركان الطعام كعلم القصابة والطائر والقص والاسماك البحرية والنهرية
والبطليوس والخضرة والفاكهة فعليك بمراجعة ذلك في باب شهر فشهراً
فتجد من تلك الاركان ما تحتاج اليه للمادب تصنعها في شهرك الذي انت فيه
وتكون الاشكال على قدر الكراسي فمن المادب ما يكون من ست الى
ثمان كراسي ومنها من ٨ الى ١٢ ومنها الى ١٨ والى ٢٤ و٢٦ و٦٠ و١٠٠
٢٠٠ و٦٠٠

وفي ذلك تفصيل في باب حسب ذكر كل مادة باشكالها في كل من الاشهر
واعلم انه اذا ذكرنا لك اشكالاً لمائدة فليس من اللازم ان تقف
عند تلك الاشكال دون سواها فانما ذكرنا لك تلك الاشكال مندوحة
عن كمية وكيفية الاشكال بحسب عدد المدعوين والفصل الذي انت فيه
ولا يخفى ان مادة لست كراسي قد تكفي ثمان ولكن لا تكفي اثني عشرة وان زاد
لعشرة يكفي اثني عشر لا ثمانية عشر فاذا كنت بدلاً من ان تدعو اثني عشر
دعوت خمسة عشر حتى العشرين فكثر من الاشكال المعينة واختر من
اشكال شهر اخر ما يوافقك فيكون عندك اشكال لخمس عشرة وعشرين
كرسيًا بدلاً من اربعة اشكال من مقدمات السفرة خذ ستة وسمكة جميلة
ويكون القسم الثاني من ثمانية اشكال منها اربعة من الخضرة واما الفاكهة
فلا تردّها عما عين لاثني عشرة كرسيًا غير ان الصحن الذي في وسط السفرة
يقتضي ان يكون بهيئاً

ويقتضي لاجل تأليف الاشكال في المادب اعتبار الفصل الذي انت فيه
وان تعتمد على ما فيه من اركان الطعام فلا تطلب من طبابخك في شهر
حزيران اشكالاً من المجال بالملفوف ولا في شهر كانون الاول اشكالاً من
البط بالبقدونس بل خذ من الخضرة في اوانها واوانلها ومن القنص في فصله
فما نذكره في الشوربا ايام الربيع يكون من الخضرة الطرفة اللذيذة في الفصل

المذكور فمن الخطأ ان تعاكس الامور وتصنع في شهر ايار او حزيران شوريا
بشعبية او بمعكرونة فتلك شوريا لا يام الشتاء ولا تدخل السفرة الا متى
صارت الخضرة يابسة ناشفة وعليه لا تتطلب في الكوانين شوريا الربيع
وما قلناه في الشوريا يطلق على سائر الاشكال لاسيما ما يرافق هذه الاشكال
من الزينة فلا نعتد في شهر نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء كالكمية
والزيتون المرعي ومكبوسات والحماض والهندبا والمعكرونة بدلاً من زينة
الربيع التي تروق لكل انسان كلبلوب الهليون والبريلا واللوبياء الخضراء
والملفوف والجزر واللفت

ومثل هذا الاعتبار يطلق ايضاً على اشكال القسم الثاني من الاشكال
فلا يليق ان تقدم في شهر حزيران مصاربن الخنزير (النقانق) والمعكرونة
والفطر والحلاوة اللوزية او الجوزية وانت قادر ان تقدم اضيوفك البريلا
والارض شوكة والهليون ذلك كله مؤهلاً على ما نشأ من مقلي وغير مقلي واقراص
من الفاكهة الجديدة كالشمش الى غيره من الفاكهة

واما الفاكهة فلا يقتضي القول بانها تسد ايام الصيف الباب في وجه
المربات والفاكهة المجففة من نقوع وفستق وبنديق وزبيب وجوز ولوز الى
غير ذلك فقد خدعتك هذه الفاكهة ايام الشتاء فدعها لا وانها ودونك تلك
الفاكهة الذكية الطعم الزاهية اللون التي اذا قطفها في حينها وزينتها بزهور
الفصل تكون من اجمل زينة الموائد وابهاها

وان اشكالاً نذكرها لك نصفها في بابها اكمل وصف وتبينها احسن
تبيان معتمدين على احسن مبادئ الفن ولاجل سهولة الماخذ نبين ذلك
كلمة مفصلاً بأسهل عبارة واوجز مقال واحسن اسلوب فافهمه وقس عليه
واذا ذكرنا اشكالاً لشهر فلك ان تعتمد على بعضها في ما قبلها او بعدها
من الاشهر لانه ان كنا وضعناها لشهر فلا نخرجها عن الاشهر الاخر فاذا
صنعت مثلاً مادبة في شهر اذار فلك ان تاخذ من اشكال عينها لشهر شباط

ونيسان ومن اشكال الاشهر الثلاثة المذكورة تولف اشكال تليق بمادة صنعها
ومن الاشهر ما ينهى عن الصيد بها فتجانب اذا اشكالة بها لاسباب اولاً لان
لحم الفئس في الاوقات المنهى عنه بها دون ايام السنة لذة ثم لا بد من مراعاة
النظامات المقررة كما لا بد لنا ان نستخدم ما خلقه لنا الله على ما يليق من المحكمة
اما الاشكال الصيامية فقليلة جداً القلة استعمالها ومهما يكن فاننا نقدم اشكالاً
ننخذ مثلاً لغيرها من الاشكال الصيامية

الفصل السابع في اشكال طعام العائلة

للمآداب اشكال وللعائلة اشكال فينتضي للضيافات اشكال فاخرة اكراماً
للضيف وحفظاً لشان المضيف ومن ثم وجب النظر في انتخاب هذه الاشكال
واحكام صنعها وليس كذلك اشكال تناولها العائلة وحدها ولاضيف عندها
فلسفرة العائلة اشكال وعوائد يليق الكلام فيها لوحدها فلذا خصصنا لها هذا
الفصل مخاطبين من علا ودنا من العائلات على اية حال كانت من الاغنياء
او متوسطي الاحوال فاننا قصدنا وضع هذا الكتاب للعامة والخاصة لمن كثرت
ضيوفه ولما عاش في داخل عائلته واثل هولاء تقدم الاعتبارات والنصائح
في ما يقتضى لهم يومياً من المصروف سواء كان في انتخاب المأكولات ومشتراها
او في توينها والتموين خبير الطرق فليست المأكولات بوفرة الكمية ولا بكثرة
الاشكال بل بما يقتضى مشتراه من اصناف المأكولات بحسب الفصل وبطريقة
اعدادها فاذا كانت ربة المنزل حسنة التدبير تختار شكلين او ثلاثة من الطعام
وناهبها خبير ناهب فتكفي هذه الاشكال ليومك ويتبقى منها فطور لغد فهي
الاشكال العادية فانها خير طعام للصحة وقليلة النفقة معاً

فهب ان العائلة من ستة اشخاص فنقول لربة المنزل وام العائلة وابنها
لانعمد دائماً كل الاعتماد على الطباخ فكثيراً ما يبتاع الخدامون على ما خطر

لهم ولا يراعون ذوق ساداتهم ولا مقدرتهم فعليه اذكر لهم كيف يشترون
ولا حظهم في مشتراهم يومياً واذهب معهم احياناً الى السوق ان امكن واستعلم عن
الباعة الذين يتباع الخدمة من عندهم فتعلم اذا كانوا من اهل الذمة وتعرف
صنف بضاعتهم وخاطب احسن الفصايين وباعة الطيور والبهارات
والخضرة واشتر نفقاً تلك طريقة تمكّنك من المساومة ومهاودة الاسعار فضلاً
عن انه اذا كان الحساب قليلاً يسهل اداؤه وليس كذلك الدفاتر التي تصل
ليدك في اخر كل شهر فقد تجدك صفر اليد اذ تكون الدراهم قد ذهبت في
طريق اخري ذلك لا يروق لك وتلتزم بان تدفع كل شيء غالياً فلا يكون
من ثم نظام ولا قانون لمصاريفك اليومية ومن ثم يتلاشي الاقتصاد من بيتك
وليتبدى الال بالمرقة فانها القسم الجوهري في كل غذا فايدل بها العناية
ولا جل زيادة التبيان راجع الفصل الذي وضعناه بهذا الشأن

فلاجل اعداد المرقة خذ كيلو غرام ٢ من هبر البقر او فخذ وصدرة
خير من سواء على ان مرقته خفيفة ويمكّنك ان تضيف على المرقة يوماً طائراً من
الدجاج وتاكله بالملح فقط وبوماً ثلاثة مقادير من العجل او ساقاً منه او قطعة
صغيرة ملحّة من الصدر وعندها نقص كمية لحم البقر ولا تضع الا كيلو غراماً
واحداً وان شئت فكيلو غراماً ونصف اما مقادير العجل فجردها من العظام
قبل ان تطبخها ولا تزد عليها الطبخ وساق العجل الذي تطبخه بالمرقة قدمه
للمائدة بالخل او بالبقدونس واما قطعة اللحم الملحّة فتزيد عليها باقة من ملفوف
تطبخه لوحده بقشوة المرقة واما المرقة فانت اخبر بما تستعملها يومياً فتصنع بها
تارة شوربا ملفوف طري وتارة شوربا الخضرة وتارة شوربا الشعيربة وتارة
شوربا الارز وتارة شوربا سميد الذرة الصفراء ولك ان تحسن بعض اشكال
هذه الشوربا فتزيد عليها عصير الجزر والبندورة واللفت والبريلا ذكرنا ذلك
على وجه الاجمال حيث لم نر التفصيل

ومسلوق البقر اذا كان رخصاً دسماً فهو من الماكل الفاخرة على انه لا يوكل

بومياً فلا بد من التشكيل حتى في ما كولات العائلة ومن ثم خذ نارة قطعة
من غبة الفخذ نحو ثلثة الى اربعة كيلو غرام ولا تحش كسرة المصروف فهذه
القطعة تبيض الوجه اذا دعوت صديقاً ولا تكون اغلى من سواها فانك في
اليوم الذي تقدم فيه الروستولا تقدم مرقه واذا لم يكن عندك مرقه من امس
لتصنع بها شوربا فلا بأس من ذلك فالاقتصاد اولى فاصنع بالحري شوربا
الفرع بالارز او شوربا بعصير البز يلاو عليك بمراجعة الشوربا الصيامية وفي الغد
قدم للفطور الروستو بارداً مع الخردل ومقبلات بالخل او اصنع منه لحمه
مفرومة وللعظام قيمة فتكسر وتضاف الى المرقه ومعها نحو كيلو جرام ونصف
من الفخذ فتكون مرقه احسن والد من مرقه لحم البقر الكثير فما تقدم تتضح
لك الفائدة الناشئة عن الرسيغف المذكور . وطوراً اخذ ضلع بقر وزنه كيلو
جرامان فكسره ومعه قطع من الدهن فيكون عنه شكل فاخر وهذا الشكل فاخر
بارداً بعصيره الذي صار ضرباً من الرب واسان البقر اذا وضعته بالمرقه ومعه
كيلو جرام من غبة الفخذ مطبوخ ومعه سالة حريفة وهي اليكانت وسالة
رافيكوت على ما ياتي في بابها او سالة البندوره واذا شئت البشك وعسر عليك
الحصول على السيسكة فخذ السيسكة الكاذبة وخصوصاً القسم اللين من
الاضلاع . ولاجل الفطور يكون مشوى ومعه البصل او كلى مقليه

والعجل كالبقر نظراً للتوفير في العائلة فخذ المشوى نحو كيلو جرامين
من الكلى او المتل وما تبقى يوكل بارداً في الغد واذا شئت بخنا العجل فخذ
كيلو جرام من الصدر واهبه على انواع كثيرة بسالة مختلفة وعليك ايضاً بكبد
العجل مقطعا قطعاً مليحة ومحرقاً بالبصل المفروم وثلث او اربع كمتلانات
مقدمة بعصيرها او بزينة ما وللنطور مقدم العجل ايضاً وعندك ايضاً الاذان
والراس فتاخذ ربعها او نصفها ويوكل اعنيادياً بالخل

ومن الخروف الفخذ فخذ قصيراً مجموعاً وما الفخذ الا اكلة دسمة اذا
شوي لحمة شيئاً على ما يرام وكان رخصاً طرياً ومن حطامو يستحصل عين الفائدة

المستحصلة من الروستو وخذ حيناً الصدر وضعه بالمرقة بعد ان تكون جعلت شيئاً
من لحمه جانباً وحيناً كستلانة وسميسكات وكلى بسلسة متردوتل ومقادم الخ
وخذ من الخروف الصغير مقدمة وموخره للمشوي وما تبقى يصنع اشكالاً
نذكرها في بابيه وخذ الكستلانات من مقدمه الفاصد شبه فيكون لك شكل
اخر ومن ثم شكلان بدلاً من شكل واحد

والخنزير ما خلا سميسكاتيه الشبيهة الكستلانات منه فاخرة وتصنع اذانه
ومقادمه اشكالاً جيدة ولاجل التشكيل في المشوي خذ احياناً نحو كيلوجرام
ونصف من السميسكة وملحها بالملح الناعم ودعها تشرب ملحها من المساء حتى
الصباح ذلك مشوي يصلح اكله سخناً او بارداً

اما الطائر فتختلف اثمانه حسب الفصول فانتهاز فرصة الرخص وعندها
يكون الطائر فاخراً ايضاً وانثى الديك الهندي مشوية او مكبوسة دبو من
الماكولات الفاخرة وما يتبقى منها يكون للغد فطوراً

وعليك ايضاً بالدجاج بالمرقة او بالارز او دجاجات محمرة وفراريج
محمرة وفراريج مشوية مزينة بالمرجرجير

والحمام والاوز والبط من اركان الولائم في الاشكال لاسيما في البرية
وتناهب على وجوه شتى منها الحمام في البزيلة وغيرها من التطبيقات والبط
باللفت والزيتون والكستنا والاوزة السبينة من الماكولات الفاخرة وفي دهنها
الكثير تطبخ الحاضرة

اما القنص فتراعي فيه الفصل مع مراعاتك مصروفك فقد يكون الصيد
باثمان منها ودة ولاجل التشكيل نشير عليك خصوصاً بالحمال بالملفوف وسلاحي
دجاج الارض والارنب والبط البري على ما لها من طرق التهيئة

ولا نعتبر من السمك غلاءه فليس الغالي منه دائماً احسنه والفضل لمن
يختار السمك وينتهاز فرصة مشتراه فتجد احياناً ضرباً من السمك غالياً جداً القليله
وقتيئذ وكثرة طلايه فتشتري تارة بدرهم واحد ما كنت قد دفعت به انقادراهم

ولم نحصل عليه

واما الخضرة فيقتضي ان تراعي فيها النصول ولا تطلبها قبل الوقت الذي يكثر صنفها فيه فاذا اردت مثلاً ان تتباع في اذار البار بلا والهلبيون تنفق فيها درهماً لا تنفقه لو تاخرت في اكلها وناهيك ما اذه مع مزيد غلائها لم تبلغ مبلغها صلاحية فكل با كورة قليلة الصلاحية ومن تاني نال ما تمنى فانتظر قليلاً فتبتاع بالجس الاثمان هليوناً وبزيلا لم تحصل عليهما قبلاً بياض الثمن ولا اقتضاء لان نعد ذلك هنا جميع الخضراوات الكثيرة الصالحة للاكل فقد نذكرها في بابها

واما المقبلات من مخللات ومكبوسات ومتبلات وحلويات وغيرها فعلى ربة المنزل والطباخين ان يجعلوا اشكالها وقتاً يصنعونها بها لاسيما متى اقاموا ايام الصيف في البرية فما الذي يعوقهم عن صنع الكريما (بوزا) والحلواء والاقراص وفي باب المقبلات والحلويات نذكرهم مقبلات وفطائر بالتفاح والدراقن والشمش والارز وكعك بالارز وكريما مقبلات وفي مقبلات البياض من الحليب والقهوة والشوكولاته واقراص الارز والسبيد والبطاطة والبيض بالثلج والبيض بالحليب وفي الفاكهة مريبات الكبوش وشمول العليق والكشمش بعناقيده واقراص من التفاح والكثيري والشمش والدراقن والخوخ ونذكر البوزه والحليات والمريبات الى غير ذلك وللعائلات اشكال خصوصية للفظور والغذاء اسبوعياً يمكن اطلاقها على جميع الاشهر في كل من فصول السنة ونذكر ذلك في باب

الفصل الثامن

في التقطيع

ليس اكل من يصنع مادب من يقطع له الاشكال على السفرة فعلي ارباب المنزل اذا ان يكون لهم المام بصناعة التقطيع وان يكون عندهم شيء من الخدق

والمهارة في صناعة تقوم بالامتحان والاختبار فقد يسوء المدعويين ان ينتظروا
من يقطع تلك الاشكال الفاخرة ويريدهم اشتهاراً ان كان لا يحسن التقطيع
بحيث انه يشرحها ثديراً يفقد رونقها ويجزئها تجزئة هي بالحرى فرم فمن نعلم
التقطيع استغنى عن قطاع وخدم مادبة لنفسه بل قد يفيد الاخرين اذا وجد
على موائدهم

فمنى كانت الاطعمة فاخرة اضرب المدعوون عن كل خلل بدا في
خلال السفرة وقد علم مهرة الطباخين ان المواكيل الدسمة الفاخرة تقدم
بعد المأكولات البسيطة او القليلة التوابل وفي ذلك راي ربة المنزل مقدم
على ما سواها فانها تشير الى خدامها كيف يخدمون وما يقدمون حتى اذا
طبخت الاشكال على ما نصفها مفصلاً لا تخش ملام المدعويين

ومها يكن فاننا تقدم هنا تعليمات تلائم صناعة التقطيع في المادب المحافظة
وقد اضربنا عما يتعلق بمائدة العائلة من ذلك اذ يقصد في المنزل الاقتصاد لا
الافتخار ولذا يعتمدون طرقاً شتى تلائمهم

فبعضهم للتقطيع سكاكين وشوكات مختلفة الاشكال لا خلاف طرق
الاستعمال وعلى كل يقتضي ان تكون السكاكين عريضة الشفرات وان تكون
الشوكات من شوكتين لا غير

واما الاشكال المطلوبة للقطع فهي ما كانت من لحم القصابة او الطائر او القنص
او السمك ومن ثم راينا جعل مثال في قطع شيء من الاشكال المذكورة

البقر والعجل

(لحم الظهر) خير المشوي لحم الظهر فان اخذته ومعه شيء من الفخذ
مسلوقاً وارادت تقطيعه فابتدأ أولاً بلحم الظهر وقطعه قطعاً معتدلة ثم قطع
ما بعده قطعاً اكبر

وكثيراً ما يقدم لحم الظهر او السميكة وحدها فتقطع قطعاً غليظة متساوية

وخبر السميسكة وسطها وإن كانت كلها فاخرة

مسلوق البقر . لا بد لهذا المسلوق من سكين فاطعة لاسيما إذا كان المسلوق قطعة كبيرة واحذر من تثبت اللحم فلا أكره من التقطيع إذا حوّل اللحم إلى فئات . فخذ أولاً هوى اللحم وقطعه في وسطه قطعاً رقيقة يكون على كل منها قسم من الدهن

ضلع البقر . اقطعه كقطعك لحم الظهر

صدر البقر . اقطع الصدر قطعاً يفصلها العظم ويكون مع كل قطعة عظمها لحم البقر مشكوك بشحم الخنزير . يجب لقطعة بحيث يكون الشحم في كل قطعة مقطوعاً بالعرض

لسان البقر . يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة قليلاً من قسم اللحم وإذا اردت شيئاً من المدهن اقلب اللسان واقطع

مربع البقر . المربع من البقر يشمل الاضلاع ولحم الظهر والكلبي فخذ أولاً لحم الظهر والكلبي واقطعه قطعاً ثم افصل الاضلاع وعلى كل منها قسم من اللحم ولاجل رفع الانتقال اثناء الخدمة على السفرة يكسر القصاب او الطباخ عقد الاضلاع وإذا كان المربع المذكور قطعة غليظة يوافق قطعها بالعرض فخذ أولاً قسماً من اللحم الذي يغطي القسم الأدنى من الاضلاع وبعد ذلك قسمها سمكة العجل . تقدم السمكة مع الكلبي او بدونها فخذ الكلبي أولاً وقطعها شقناً ثم قطع السمكة بالعرض قطعاً على هوى الاضلاع

جوزة العجل . جوزة لينة جداً فلا تحتاج إلى قطع بالسكين فيمكن قطعها بالمعلقة ولكن يعاقب بها أحياناً شيء من لحم السمكة وهذا يقطع قطعاً رقيقة

راس العجل . لا يقدم راس العجل برمته فيسوء منظره الحاضرين ولا يقدم نصفه ايضاً على هيئته الاصلية ذلك يكرهه النظر فالأوفق نسل العظام من راس العجل او نسل بعضها وعلى كل فيقطع قطعاً بالعرض من الخدود وما تحتها وهذه من المرغوب فيها ويرغب ايضاً في لحم العينين ويمكن اخراجها

من الرأس ومن ثم عنق السكين حول محاجر العين

الغنم والأكباش

ظهر الحروف . قطعة قطعاً رقيقة بالطول ومن كل ناحية من العظم ويقطع أحياناً بانحراف على أن هذه الطريقة مألوفة في موائد العائلة لا في المآدب الاحتفالية ويقطع الحملان كقطع ظهر الحروف
فخذ الحروف . يقطع الفخذ أعنيادياً قطعاً عمودية متجهة نحو العظم ولكن تفصل القطع من بعضها حتى إذا كنت تعودت القطع مرّ شفرة السكين تحت تلك القطع وقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها البعض ذلك يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ وقطع على ما ذكرنا القسم الذي للوراء فلحمه دون القسم الآخر نعومة

ويقطع الفخذ على طريقة أخرى وهي نطيعه قطعاً رقيقة أفقية موازية للعظم ولا تخلو هذه الطريقة من فائدة هذا إذا كان الفخذ لم ينضج كله فعندها بخنار المدعوون قطعاً تروق لهم من اللحم الناضج كل النضج أو المحمد غير المحكم النضج

ساعد الحروف . يقطع الساعد كالفخذ أي قطعاً أفقية وإنعم لحم الساعد ما كان قريباً للعظم

شقة الحروف . الشقة الصدرية للمشوي وهي بين الساعد والصدر . جرد الساعد من الصدر وقطع الساعد قطعاً ثم افصل الصدر من الاضلاع وقطعه على ما ذكر

فخذ الخنزير (جنبون) هو من الاشكال المرغوب فيها ويقدم للسفرة سخناً بزيئة او دون زينة ويقدم نارة بارداً ويقتضي حينئذ ان يزين من كل جهاته ويكون قطعة واحدة فابتدى برفع الجلد قليلاً ثم اغرز السكين حتى نصف القطعة من الجهة المقابلة لقبضة الفخذ واقطع قطعاً أفقية ورقيقة انفصلها برّ

السكين من نخنها وافقيًا والقطع المقطوعة على هذه الصورة بخالطها الدهن
واللحم ولما كان فخذ المختبر قطعة كبيرة فيظهر مراراً عديدة على المائدة
فيقتضي بعد رفعه عن السفرة ان نضم اليه حيث وفنت السكين القطعة الاولى
التي ابقيتها جانباً وان يغطي الكل بالجلد ليبقى طرياً

المختبر الصغير . كل لذة المختبر الصغير المشوي في جلده عند
البعض ولثلا يخسر هذا الشكل شيئاً من لذته فيقتضي تقطيعه حالاً بعد اخراجه
من الشيش ووضعه على المائدة لانه اذا برد يسي الجلد رخواً الا لذة له بعد ان
يكون محمراً فيقطع الجلد وخصوصاً جلد البطن قطعاً ومعه قليل من اللحم
اللاصق بالجلد حتى اذا انتهت هذه العملية ينتقل الى الاضلاع فانها وان
كانت دون ما ذكر نعومة فيرغب البعض فيها

الطائر

الدجاج والمقاطيش والفراريج وديك الهند تقطع جميعها بطريقة تقرب
من بعضها على ان القوم لم يتبعوا جميعهم طريقة واحدة في ذلك
فقد يمكن رفع لحم الطائر كله مسلوقاً كان او مشوياً وتقطيعه قطعاً صغيرة او
كبيرة بدون فصل العظام ولكن لمثل هذه العملية ايدي لينة ومترنة وعليه
كانت طريقة نادرة الاجراء فقد اعتمد في تقطيع الطائر على طريقة مالوفة
تتوقف على رفع الاطراف الاربعة اولاً اي التخذين والجناحين ولكن يجب
ان تكون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم بالوقوف على مفاصل العظام
اولاً ثم تفصل السفائن ويفصل الهيكل من العجز ويقطعان قطعاً . اما
الاطراف الاربعة اي الاجنحة والافخاذ فتترك على ما هي برمنها اذا كانت اجنحة
وافخاذ فراريج واما انها تقسم قسمين او ثلاثة بحسب غلظ القطعة

الديك الهندي وانشاء وافرأخه تقطع كالـدجاج والمقاطيش على انه اذا
لم يرغب في تقطيعه كله بل يرام استعمال قسم منه تخلص اولاً الافخاذ بسكين

القطع ثم بضربة واحدة محكمة يكسر الجسم فوق الانفخاذ وترفع الانفخاذ مع العجز
الحمام . ان الحمام المشوي الذي يقدم في بداية الاشكال انما هي افراخ لا
حمام سمين وتقسّم قسمين طولاً

الاوز والبط . لا يكون الاوز الا في السفر العائلية واما البط البري فيستعمل
اكثر من الاهلي مشوياً ولاجل تقطيع الاوز او البط ترفع شراحي من قسم
المعدة الاعلى حتى العجز ثم تقطع شراحي من الاجنحة والانفخاذ حتى اذا قطعت
شراحي او الباف كثيرة تقسم الاعضاء التي لا يزال عليها شيء من اللحم

التنص

الديك البري . الذئ شيء فيه الصدر ولاجل تقطيعه يعتمد على الطريقة
التي ذكرناها في تقطيع الطائر اي برفع جميع اللحم قطعاً من جناح الى اخر على
نحو واحد ثم تفصل الانفخاذ وتقسّم ساير اقسام الجسم على انه يعتمد اعنيادياً
على الطرية القائمة برفع الاطراف الاربعة اولاً وان يقسم الباقي على ما ذكرنا
في تقسيم الدجاج والمقاطيش والفرايح

فالديك البري الذي هو اجمل وادسم المشويات الممكن تقديمها للمدعوين
لا سيما متى بلغ الدرجة التي يوكل بها وشوي على ما تتطلبه الصناعة يقدم
على المائدة على انحاء شتى في صحن من النضة او الفيشاني المعدة له فتارة يلقى
ظهيرياً فيعتلن صدره السمين الابيض وطوراً يقدم بهيئة لطيفة تظاهر
فيه علامات الحيوة

الحجل . ان تقطيع الحجل كتقطيع الدجاج على انه بعد فصل الاجنحة
والانفخاذ تترك السفائن في الجسم اما افراخه التي توكل في او اخر شهر اب او في
اوائل ايلول وهي اذ ذاك ناعمة فلا تقسم لصغرها او تقسم قسمين كالحمام
دجاجة الارض تقطع كالحجل اي بعد فصل انفخاذها ترفع اجنحتها بحيث
تكون خمس قطع منفصلة ومعها القسم الاعلى من الجسم والتخذ اذكي من الجناح

على ان الجناح انعم والد ونقسم افراخها الى قسمين كافراخ الحمام
 فنخذ الحيوانات البرية . خذ اولاً بشق الفخذ عميقاً من اعلاه حتى العظم
 نسبلاً لتصفية الزوم منه ثم اقطع عمودياً قطعاً رقيقة على طول الفخذ
 الارنب . اذا رفعت من الارنب سلسلة ظهره قبل شيه فقطعه عمودياً
 على ما ذكرنا في فنخذ الحيوانات البرية ولتقطعيه طريقة اخرى وهي انه لما كان
 الفخذ والسميسكة الذئ ما فيه بصبر تقطيعه من الساعد حتى اول الفخذ وشفرة
 السكين تمرين الضلاع واللحم الذي يقتضي فصله بعد ذلك من سلسلة الظهر
 وبعد رفع الضلاع التي تقطع قطعاً كثيرة على وجه منحرف يتفل الى الافخاذ
 وهي ناعمة في الارنب التي ويقطع هذا اللحم انحرافاً كالاضلاع ثم تقطع الاقسام
 التي هي دون الافخاذ لذة بهد الشق حتى نحو الساعد ويرفع كل ما نبني من اللحم
 الارنب الاهلي يقطع كالبري واما الافراخ من ارنب بري او جوي فتقطع
 بالعرض بدون فصل الافخاذ والسميسكة في البداية بحيث تكون السميسكة
 والافخاذ واحداً وتقدمان معاً

الاسماك

لا نستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يجعل الحديد في السمك طعماً
 مكروهاً فيستعمل لذلك آلة من الفضة *
 يشرع في تقسيمه بان يرسم في وسطه بالالة خط على طوله من الراس حتى
 الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة كبيرة ارسم خطاً
 ثانياً كالاول محاذياً وموازياً له ثم ترسم خطوط منحرفة من الريش الى الريش
 وتكون من ذلك مربعات هي قطع تامة ترفع بالالة فيقدم المسفرة اولاً البطن
 فانه انعم والد اقسام كثير من الاسماك ثم ترفع النصار من الوسط ويقسم الظهر
 ويقدم على ما ذكر
 ومن الاسماك ما اذا تقدمت برمتها تقطع على نحو واحد فهرسم بالالة

عميقاً خط طولي من الراس الى الذنب وتقطع هذا الخط خطوط اخر منحرفة
من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالالة النقطع الواقعة في داخل هذه الخطوط
ومن الاسماك ما كان احسن طرق تقطيعها والطنها ان يفصل لحمها من
سلسلتها ذلك سهل اذا كانت السمكة جميلة ولكن متى كانت صغيرة فينضي
لتقطيعها طريقة اخرى وان تقسمها انحرافاً من فقارها قطعتين او ثلاثاً وافضلها
وسطها فانه اغلظها

ومن الاسماك ما اذا قدمته برمته شقة اولاً في وسطه واقسمه طولاً ماساً
الفقار ثم يقطع قطعاً انحرافاً من الراس وكثيراً ما لا يقدم منه الا جزء كبير
هو اخره تلك قطعة تؤخذ ما بين الراس والذنب وعلى الغالب من الوسط
او البطن ويقطع بالعرض عليك ان يكون مائةصلة من القطع شيئاً فشيئاً تاماً
كاملاً



الجزء الثاني

في الطبخ

قد تكلمنا في الجزء الاول في تدبير المنزل والمطبخ وقاعة السفرة والتموين ومد السفرة والاشكال في المآدب والسفر العائلية والتقطيع الى غير ذلك واما في الجزء الثاني فندخل في الطبخ فتتكم اولاً في المرققة والزوم والسالسات والعصير وطرف الشيء والقلي والمقبلات والزينة ومنها ما نسميه تطبيقاً فاذا فصلت الخضرة مثلاً عن الشكل الذي نقدمها سمينها زينة واذا خلطتها به طبخاً كانت تطبيقاً والتوابل ثم الشوربا ووائل اشكال السفرة واواخرها ومشوي البقر والعجل والغنم والخروف والخنزير ثم الطائر من دجاج وفراريج ومقاطيش والتمنص والسمك البحري والنهري والخضرة والبيض والمعكرونة والشعيرية والحلويات والمقبلات السكرية ونختم الكلام في المرببات والخبيصات والهبيسات والاشربة ولكل من المواضيع التي ذكرناها من بقرو عجل وغنم وطائر وقنص وسك الخ فصل خصوصي ولكل فصل اقسام منسوقة فناخذ اولاً في شرح الاستحضارات البسيطة فتتوصل شيئاً فشيئاً الى المركبة وتكون هذه واضحة جلية يدركها العالم والامي . هذا ولكل تاليف طريقة ونظام لا بد منها لتبيان المعاني حتى اذا كان التاليف كذلك رغب في مطالعته لما به من اللذة والفائدة فقد اصاب بعض الاقدمين حيث قال قد اجمع الناس على من انشأ فلذ وافاد فراق الفاري وارشده تلك شروط جوهرية في كل تصنيف وضع في المطبخ او الفلسفة او الروايات او العلوم الراهنة

الفصل الاول

في المرققة

انما المرققة روح المطبخ فهي الشوربة الفطارية واهم الاغذية اليومية واوفرها

غذاء وهي ركن لكثير من الاستحضارات الطبخية كاللحنا والسلساء والعصير
 وخير المرق مرق البقر في المغرب والضأن في المشرق وتوجد مرق آخر
 كثيرة كأمراق الطائر والخضراوات والأسماك والقمص من طائر وحيوان
 المرقعة عملية أولية أساسية في المطابخ تقتضي مزيد التبيان مع أنها ما لوفة
 في المطابخ ولقد بهزأ قوم من الأسهاب فيها لكنهم لا يدركون كونها ركناً على كل
 من يمارس فن الطباخة أو يتقنه وإذا أمعن في كل ما نقوله بهذا الباب وإدرك
 ما تبينه في هذا الشأن بصنع المرقعة الحسنة ولو كان ابن بومه في الصناعة

التدرا أو الطنجرة

خير التدرا ما كان من حديد أو من نحاس ولا خير في قدر الفخار فإنه يترع
 المرقعة لأنه إذا كان جديداً لم يخلُ أبداً من طعم تراب ودهان لا تزيله المياه
 الغالية وإذا عني اكتسب زفرة زخعة لا تضحها الجلوة
 فيليق من ثم الاعتماد على طناجر من حديد أو نحاس لسهولة جليها إذ
 لا مرقعة لذينة نظيفة بدون نظافة الأناء

في ما يدخل التدرا

التدرا قدران صغير وكبير أو لها للسفر المألوفة والآخر للمآدب الكبيرة
 وتكون المرقعة من اللحم جرام ٢٥٠
 العظم (على قدر ما يحمل اللحم) ١٢٥
 لبترماء ٠٠٤
 ملح ٠٢٠
 جزر ١٥٠
 بصل ٢٠٠
 كراث ١٠
 كرفس ٠٠

١٥٠

كبش قرنفل

٢٥

لنت

يشك كبش القرنفل في بصلة

ومن الناس من يضيف على المرقة ثوماً على اننا لا نستحسن ذلك لان طعم
الثوم قوي يفسد عطرية المرقة فضلاً عن انه لا يمكن تقديمها مريض

المرقة للمآدب الفاخرة

يؤخذ من اللحم كيلو و جرام ٥٠٠

من العظام ايكثو ٤

الماء لتر ٤

٠٦٠

الملح

٢٠٠

الحجزر

٣٠٠

البصل

٤٠٠

الكراث

٠٢٥

الكرفس

٠٠٢

القرنفل

٢٠٠

اللفت

فالمرقة لاهل المنزل تكفي بموجب الوصف الاول اربعة او خمسة اشخاص
وهب كانوا اثنين فقط فيمكن بقاء المرقة الى الغد فضلاً عن انه يحتاج اليها
للسلماع لحم البقر اذا سخناه

واذا نقصت المرقة عما ذكرنا فلا تسي تلك مرقة اذا لا يبق بها هذا الاسم

اللحم

لحم البقر الملايم المرقة هو القخذ باقسامه

هذه الاقسام الاربعة وهي الجزء الاعلى من فخذ البقر ولا يبق منه الا الساق

وعقدة الركبة وهي قطع ملحمة وغروية ومغذية كبيراً
وبعد هذه القطع يستعمل للمرققة لحم الكتف والساعد
هذه الأقسام هي الأجزاء الأعلى من الكتف تصنع منها مرققة جيدة ومسلوقة
جيد وعلى كل فإن الفخذ أولى للمرققة
وتصنع المرققة من عظام المتل ومنه اللحم الجيد للأكل على أن مرققة خفيفة
لأن المتل خير اللحم للمشوي والمقلي وليس به عظم بالكفاية لتكون مرققة دسمة
ومن عادة بعض المنازل الزراعية أنها لا تأكل مسلوقة البقران تصنع
المرققة من جوزة الساق ويشط الطريقة فليس من الجوزة وحدها مرققة حسنة
فإن مادتها الغروية كثيرة والمغذية قليلة
ولا بأس من الجوزة لمن رغب في المرققة الخائفة وعندها يضاف من
الجوزة ٥٠٠ غرام على ما ذكرنا من الكميات المقتضاة للمرققة
وعليك بأن يكون اللحم طرياً فإن اللحم اليابس الناشف لا تكون مرققة
على ما يرام من الجودة حتى ولا مسلوقة

طريقة صنع المرققة

أولاً . ابذل الجهد في تعيير النار
أما الوجاج تماماً من اللحم فالقدر الذي حسنت ناره منذ البداية يستمر
ثلاث ساعات ولا يحتاج إلى أن تمسح وإذا اقتضى أن تقوي النار تجنب مزيد
اشتعالها . فالنار القوية لا توافق المرققة أصلاً فإنها تتطلب ناراً هادئة
غطى الطنجرة لكن لا تحكم غطاها بل دعها مفتوحة نحو قيراطين فإذا
كان الاناء محكم الغطاء تعكرت المرققة . انسل العظم من قطعة اللحم كسر
العظام بالسكين الكبير ضع في الطنجرة العظام أولاً ثم اللحم فوقها وصب الماء
المصفى وضعها على النار وطفئ النار وضع اليها من الملح ٦٠ أو ٢٠ جرام وأغلبها ومتى
أخذت تزيد بردها بإضافة الماء البارد وإقشط الزفرة عنها بلعقة مثقبة

واغلبها ثلثًا واقشط الزفرة ثلثًا حتى اذا كان ذلك تكون المرقعة خالصة
من الزفرة واسمح حوافي الطنجرة جيداً واضف الخضرة المذكورة اعلاه ذلك
يوافق الغليان ودعها تغلي حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة
الموقد بحيث لا يبقى الا ثلثها على النار كما قدمنا في باب الاعنبارات وغط بقية
النار بالرماد حتى يواصل الغليان خمس ساعات اذا كان الاناء كبيراً وثلث
اذا كان صغيراً

ولا تدع النار تنطفئ بحيث يبطل الغليان واذا اقتضى تجديد اللحم بالموقد
احذروا من مزيد الغليان فمن شروط حسن المرقعة ان تكون نارها منتظمة
الحال اي ان تكون على نار هادئة درجتها واحدة

ومتى خثرت المرقعة ارفع اللحم منها وضعه في صحن وذق المرقعة فتعلم هل
ملحها كاف للشوربا واذا اقتضى زيادة ملح فيكون ذلك في الجاط
بقتضي ان يكون ملح المرقعة قليلاً ففي تسخينها في الغد يزداد ملحها ومتى تخثرت
للسلسلة فلا يلين ان يتوصل ملحها الى اخر درجة مذ اليوم الاول

قشط الدهن

متى ابعثت الطنجرة عن النار اقشط الدهن عن المرقعة ذلك لا بد منه
للصحة والطعام معاً وينبغي القشط بالمعلقة الخصوصية لذلك ولكن حذار من
قشط المرقعة معها ويتم ذلك متى كانت الطنجرة في حالة الغليان وهي على حافة الموقد
واما الدهن الخارج من المرقعة وغيرها من المطبوخات فمتى صفيته يصلح
للقلي وينفس الدهن بوضعه على نار هادئة ساعة ودعه يبرد نحو ربع ساعة ثم
صفه بمصفاة

اعتبارات في الخضرة للمرقعة

للخضرة فضل افي لمرقة فانها تصلح طعمها ولكن بشرط ان لا تستمر الخضرة
في المرقعة اكثر من الوقت المقتضى لتضجها ومتى تضجت اخرجها من الطنجرة

وضعها في الصحن

ولا يخفى ان الخضرة اذا استمرت ملياً في المرقعة نقصت في طعمها ودليله
انك تستطعم بالجزر والكراث واللنت اذا استمر طويلاً بالمرقة فان هذه الخضرة
قد اخذت طعاماً دسماً بخسارة المرقعة لانها اخذت شيئاً من جوهرها بيد انه
يعتنى بالمرقة لاجل المرقعة لا لكي تاخذ الخضرة خواصها
والخضرة في الربيع والصيف اطرى منها في سائر الفصول ولنضج من ثم
بسهولة ففي الشتاء عسرة النضج وعليه يقتضي مراعاة الفصول في استعمال
الخضرة في المرقعة

في تلوين المرقعة

نرى القوم عموماً يسعون بان يكون المرقعة لوناً ذهبياً ذلك لا يريد في
طعمها لكنه يروق للاعين تلك نقطة هامة في امر الطبخ
فمن رغب في تلوين المرقعة يلتزم بان لا يغير في طعمها ولذا ننصح من رغب
في هذا التلوين ان يجانب فيه استعمال البصل المحروق والجزر المحروق الى
غير ذلك من التوابل الملونة فانها تخول بالحري طعاماً حريفاً وتغير في كنهها
وخير الملونات محروق السكر وافضله ما تصنعه بيديك وهاك كيفية حرقه
خذ من السكر الناعم نحو نصف ليبرة وضعها في ترواية وذوبها وانت
تحركها بملعقة خشب ومتى ذاب السكر جيداً اغليه ساعة على النار وحركه بالملعقة
من وقت الى وقت

ومتى صار للسكر المذوب لون اسمر غامق امزجه بليتر من الماء البارد
ودع السكر يثقل على نار هادئة فقد جمد باضافة الماء البارد ودعه يبرد ثم
ضعه في قينة تسدها سداً محكمًا واستعمل هذا المشروب حين الاقتضاء
ويقتضي ان يكون لهذا السكر المذوب لون الكابلي الغامق ذلك يتم بما
ذكرناه من تدوينه على نار هادئة

ولون المرقة بهذا المدوب قبل ان تقدمها الى السفرة بخمس دقائق ولكن
لا تستعمله في سلسات الفراج وما شاكلها

في حفظ المرقة

الشرط الاول في حفظ المرقة قشط الدهن عنها وان نصفي جيداً وقبل
ان نعيها ونسدها دعها تبرد وضعها في مكان بارد واحذر من رفع الغطاء
عن الاناء المحفوظة فيه وتستمر المرقة ايام الشتاء محفوظة بوميث وثلاثة لا
يشوبها تغيير

اما في الصيف فيقتضي غليها في كل يوم وان تنظف الاناء جيداً قبل
ان نعيها فيه

في اطالة الطبخ

هل لا ينال المرقة زيادة دسامة اذا غليت سبع او ثمان ساعات من
ان تغلي خمساً لاغير

اجبنا كلاً فانه ناني ساعة يتم نضج اللحم بها فلا يزداد هذا اللحم دسامة
ولا رائحة فابقاؤها بالطبخ بعد تمام نضجها يضربها من ان يزيد ما تحسبنا

وعليه نقول انه لاجل الحصول على مرقة جيدة يقتضي ان ينضج اللحم
نضجاً تاماً فلا يزداد ولا ينقص في نضجها بل يكون على قدر الاقتضاء

وقد عين خمس ساعات لطبخه كيرة ذلك على وجه التقريب اذ لا يمكن
ان تعطى في ذلك قاعدة مطردة فان من اللحم ما يقتضي زيادة في الطبخ ومنه

ما يقتضي نقص ذلك حسب سن الحيوان وطبعه
واذا شئت ان تعرف هل نضج الطبخ ام لا فخذ بعد اربع ساعات او نحو

الخامسة ابرة تخط بها الكروش والمحاشي وجسها في المطبوخ فاذا خرقت
بسهولة يكون اللحم قد نضج وتكون المرقة قد استوفت شروطها

غيرها في المرقة

من رام الاختصار في الوقوف على ما يقتضي لصنع المرقة عليه ان يتصح
وبعي الطريقة الاتية وهي انه لاجل الحصول على مرقة جيدة يقتضي ان تصنعها
بفطنة وعناء فضع في طنجرة قطعة من الفخذ او الساعد والفخذ اجود واذا
اضفت الى ذلك دجاجة فنعم الصنيع واملأ الطنجرة ماء بحيث تغمر اللحم .
ويوضع اعني ادياً من الماء لتران او ثلثة كيلوغرامين او كيلوغرام ونصف من
اللحم واذف الى ذلك قليلاً من الملح وضعها على نار هادية قبل الغليان حتى
تسخن الطنجرة شيئاً فشيئاً وترتفع حرارة الماء بالتدريج فتوسع الياف عضلات
اللحم وتحل المادة الغروية التي فيها وعندها يزيد القدر شيئاً فشيئاً فالمادة
المغذية التي في عضلات لحم الحيوان وهي النسم الادم فيه تحل رويداً رويداً
فتعطي المرقة دسامة والمادة الالبومينية (هي مادة تحاكي زلال البيض) قسم
العضلات الناشئة عنها الزبد اي الزفرة تنسج بسهولة وتصعد على وجه
الطنجرة فيسعى برفعها واذا زدت في الغليان لاجل التخلص من الثقل في اول
وهلة تجمد المادة الزلاية في داخل اللحم ونحصل من ثم على مسلووق قاسم للاكل
ومرقة لادسامة ولا طعم لها

وبعد ان تكون قد رفعت الزفرة عن الطنجرة اضع عليها شيئاً من الجزر
والكراث والبصل بعد ان تكون قد شككت في بعضها ثلاثة من كبش القرنفل
ودعها تغلي شيئاً فشيئاً في بحر اربع الى خمس ساعات ويقتضي ان القدر يغلي
غلياً بطيئاً وفي اصطلاح الطباخين ان يتبسم تبساً تلك عبارة تدل على كيفية
الطبخ فاذا اعتمدت على هذه الطريقة تحصل على مسلووق طري وحسن الطعم
وعلى مرقة دسمة ومغذية معاً

الفصل الثاني

في الشوربا

لابد في الموائد والمادب من الشوربا احتفالية كانت السفر او غير احتفالية وقد اعتبرها القوم مفتاح الطعام وباب المادب والشوربا على ضروب اخترنا اجودها فطارية وصيامية واكثرها استعمالاً في موائد المراتب العالية والمتوسطة وما دونها ومن وعى ما تقدمه من هذه الضروب وطريق تعدادها يستطيع بعد ذلك ان بعد غيرها من الضروب الى ما لا نهاية له

قال في الشوربا من فلما يجيها انها هادمة لذة الماكل وانها مقدمة الغذاء ولا يحتاج التصنيف الجميل الى مقدمة ذلك قول دل على ذكاء قائله لكنه وما شاكله من الاقوال لا يثبت في هذا الباب شيئاً فانما هو راي خصوصي وما على الذوق جدال فان العموم من طباطب شهيروا كول كريم قد دافع عن الشوربا والحق يقال انها لدعوى تستحق الدفاع فتفيض وجه المدافع . قال بعضهم الشوربا من احسن عوامل الغذاء قال اخر الشوربا للغذاء كاللباب والرواق للبنا اي ليست الدائرة الاولى منه فقط بل يقتضي ايصالها وضمها فيه بل ان تسبك سبكاً يدل على حقيقة ما تكون تلك المادبة بحيث يقال يعرف المكتوب من عنوانه فمثلاً مثل مقدمة الكتاب وفاتحة الرواية في المراسم فقد دلت المقدمة على ما في كتاب وضع والشوربا تدل على حذق الطباخ ومهارته

وانا لقائلون ان الشوربا شي حسن وقد طالما رغب فيها المدعوون وانه اذا اعتبرنا اشكال الطعام التي تقدم على الموائد يكون الشوربا المحل الاول ولذا يقتضي ان يعتنى بها اعناء خصوصياً وذلك لان الجلوس لابد لهم من ان يتناولوا ما يقدم لهم من الشوربا جيدة كانت او غير جيدة فعلى الثاني يجبرون على مناولة ما يكدر صفاهم ويعكس حظههم ويجعلهم ان لا يلتذوا بما يقدم لهم بعد ذلك من الاشكال لانهم ساء الظن بحسن الغذاء فلا يصطلمح ظنهم

وان كذبهم صلاحية الاشكال فقد تمكن التأثير منهم ولقد طالما لم ناكل
بلذة بل بكرة لتوهنا الغذاء كرها ومهما يكن فان الشوربا الجيدة تلذ للجميع حتى
لمن قلما يرغب في تناولها وفي ذلك اتفقت اراء واضعي التصنيف ومطالعيها
فعليه قل لربات المنازل ومن تولى الطباخة دونكم ان تحسنوا افتتاح المادب
لتاهبوا معد المدعوين كما يكتسب واضع التصنيف مصادقة مطالعيه ويرغبهم
في مطالعته لحسن براعة اسنهلاله

فعليك اذا ان تحث طباخك ومن تولى امر طباخك ان يسهر على كل
الشهر على المسلوق والمرقة وان يعتنوا كل الاعناء في صنع الشوربا فلقد طالما
نماون القوم بها حتى في بعض المنازل العالية وانا نسبيلاً لذلك بادرننا لمساعدتهم
في ما نصفه لهم من ضروب الشوربا وصفاً بسيطاً سهل الاجراء

الشوربا الفطارية

شوربا الخبز

ان هذا الضرب من الشوربا مع انه بسيط جداً يتطلب شيئاً من العناية
لا يمكن الاضراب عنه وانا لقائلون قولاً حرياً بالاعتبار بل نحتاج كل الاحتياج
على كل من ينماون بامر الطبخ ولو في الاشكال المألوفة ولدى التروي النامنا كدنا
ان الاشياء المألوفة تتطلب زيادة الاعناء لكثرة استعمالها فمن اعني نخب ومن
لم يعتن خابت مساعيه

خذ المرقة حين قشط الدهن عنها وهي تغلي ونزل الشوربا
فيكفي لاربعة اشخاص ليتر من المرقة و ٦٠ جراماً من مادة الشوربا اما شوربا
الخبز فتتطلب لكل من الاشخاص ١٥٠ جراماً من الخبز واما شوربا العصير وزينة
الخضرة فدون شوربا الخبز كمية حذر امن ان نكون سميكة وكلما كثر المدعوون
اكثر من المرقة والخبز بالنسبة الى عدد دم واقطع الرغبة قطعاً كل قطعة غلظها
ستينمتر وضع هذه القطع في الشورية وصب المرقة فوقها بحيث تغمرها وعندها

يضاف الى الشوربا السكر المذوب وتلح الشوربا اذا اقتضى
وتقدم الخضرة على صحن لوحدها على انها في اخر موسمها تكون قاسية
وكثيرة العروق فعدم تقديمها اولى وتستعمل ايضا للشوربا قطع خبز مقهر

شوربا العجالة

من الشوربا ما يسمونه شوربا العجالة او بنت دفيقنها راينا ذكرها ولولم
تكن توفيرية على انه لا بد من وصفها لظروف فوق العادة مثلاً في اوقات
المرض او في غيرها حيث لا يسال بها عن الدراهم وهاك كيفية العمل
خذ من لحم البقر المبر ليبرة ١٠ ونصف دجاجة منسولة العظام واسحق
ذلك كله وضعه في طنجرة مضافاً عليه من الملح جرام ١٠ وحلها بليتر ونصف
من الماء واطبخها على نار هادئة وحركها بهدوء متى اخذت في الغليان زينها
بالجزر واللفت والبصل والكراث والكرفس المفروم ودعها تغلي ٢٠ دقيقة ثم
صفها وقدمها على المائدة

شوربا الشعيرية

يفتضي انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شعيرية ايطاليا
خذ ٦٠ جراماً من الشعيرية واغلبها ٥ دقائق في ليتر واحد من الماء
الغالي المضاف اليه ٤ جرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها
بصفاة لاخراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرقة الغالية وحركها بملعقة
قشط الزفرة اثلاً تجبل ودعها على نار هادئة ٥ دقائق على حافة الموقد
وقد تغطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغبة عنها وذقها لتعرف
ملحها ذلك امر نوصيك به في كل ما نعهده من المواكيل على اختلاف ضروبه
ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت
كمعكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجيبة وكثيراً ما يقدم مع
الشعيرية صحن من جبن مبروشاً

غيرها

اغل في طنجرة بالمرقة او الزوم الصافي باقة بقدونس وبصلة مشكوك بها
كباشان من القرنفل ودعها ربع ساعة على النار حتى اذا كانت غالية ضع فيها
الشعيرية بعد ان تكون كسرتها قليلاً لتكون قصيرة عن المعلقة في تناولها فيمكن
اذ ذاك ربع ساعة لطبخها

شوربا التايوكا

خير التايوكا ما كانت هندية . اغلي ١٢ دسيلتر من المرقعة واسكب في
المرقة يديك شيئاً فشيئاً ٤٠ جراماً من التايوكا وباليد الثانية حركة بملعقة
بخنا منعاً للتجيبيل حتى اذا سكبت الكل ضع الطنجرة على طرف الموقد وغطها
محكماً لثلاث نحمد على وجهها قشرة ودعها تنجلي على نار هادية ٢٠ دقيقة ثم اقشط
الزفرة عنها وقدمها للمائدة

شوربا الارز

احسن الارز الذواني اغسل ٢٥ جراماً من الارز ثلاث مرات واغله
في ليتر من الماء الغالي وحركة بالملعقة ثم ضعه بالماء البارد ثم صفها بمصفاة
واسكب الارز في ١٢ دسيلتر من المرقعة الغالية ثم حركها بالملعقة كي تمتزج جيداً
بها ودع الطنجرة بعد ان تغطي ثلاثة ارباعها ٢٥ دقيقة على حافة الموقد
حتى يعطى الارز وقتاً لينفلس ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها على المائدة

غيرها

خذ من الارز ١٢٥ جراماً ونقه واغسله مراراً بالماء البارد وافركه
بيديك وسق الارز بالمرقة شيئاً فشيئاً واطبخه على نار هادية واحذر ان تحركه
اثناء الطبخ اذ يقتضي للارز ان يكون صحيحاً حتى اذا انضج ضعه في الشوربا
واضف اليه المرقعة قليلاً من الزوم مغلياً وبهذه الوسيلة تحصل على شوربا

رائقة صافية يد أنه اذا سقي الارز مرة واحدة اثناء طبخه تكون الشوربا عكرة
مكمودة لا تروق للنظر

شوربا الارز بالحليب

تصنع شوربا الارز بالحليب بخلط الارز بالحليب وشوربا مستحلب اللوز
باضافة ست لوزات مرة مسحوقة مع قليل من الحليب المغلي واعصرها لتستخلص
حليبها واطفه بعد ذلك الى الشوربا

شوربا الارز بعصير البندورة

هذه الشوربا تصنع على مثال شوربا الارز الفطارية على أنه يزداد عليها فقط
عصير البندورة ومن ثم خذ اثنتي عشرة بندورة واعصرها وصفها بمخل من
شعر وصب هذا العصير في الشوربا قبل ان تقدمها بخمسة دقائق

شوربا الارز

خذ الارز ونقه واغسله واطبخه على ما ذكرنا اعلاه مضيفا عليه شيئا من الزعفران
وثلاث فلفلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلاً او قليل من نخاع البقر
المذوب وقدمه على جاط مع مرقعة خاترة موضوعة لوحدها في شوربية

شوربا السميد

يجب انتخاب السميد العال وكثيراً ما يكتسب السميد طعماً رانجياً وغبرة
ورطوبة تنزع المرقعة

اسكب ٥٠ جراماً من السميد في ١٢ دسيلتر من المرقعة الغالية وانت
تحركها بملعقة الخنثى حتى اذا امتزج السميد غط الطنجرة جيداً وضعها على حافة
الفرن ٢٠ دقيقة واسع بانها تغلي ملياً على نار هادية

شوربا الخبز المفتت

ضع في طنجرة ١٢ دسيلتر من المرقعة و ٦٠ جراماً من خبز نكسره لا نقطعه

لان الخبز المقطع لا يتبل بسهولة وعكسه الخبز المكسر ودعه يغلي برفق ٢٠ دقيقة
وانت تحركة بملقعة خشب ومتى ذاب الخبز تماماً وصارت الشوربا خاترة
قدمها للمائدة

غيرها

خذ لب الخبز الطري وضعه في طنجرة فيها ماء بغمره حتى يتبل جيداً ومعه ٢٥٠
جراماً من السمن الطري والفلفل والملح واغليه ساعة على حافة الموقد او على نار
هادية لئلا يلصق وعندما تقدمه على المائدة اضع اليه روبة من صفار اربع
بيضات مخلوطة بقليل من الحليب والزبدة المقطعة قطعاً صغيرة ولا تكن
هذه الشوربا سميكة كثيراً ومن الناس من يصفى هذه الشوربا على انها
تخسر بذلك جانباً من خواصها

شوربا الملفوف

شوربا الملفوف موافقة في كل النصول . خذ ملفوفة صغيرة وانزع منها
اوراقها الاولى لانها قاسية واقطعها اربع قطع واغسلها بالماء جيداً واذبلها بالماء
الغالي نحو ١٠ دقائق مع ٢ ايكثون من اللارد (شحم الخنزير) ثم انقعها بالماء البارد
الكثير وبهايت العليتين يسهل هضمها حتى اذا انتفعت جيداً ونظفت
اعصرها جيداً كي تخرج الماء منها ثم اكل كل قطعة منها بالملح والبهار وحضر
باقعة مزينة ١ . جزر جرام ١٠٠ . بصل ١٠٠ . ملح ١٥
كبوش قرنفل مشكوكه في بصلة ٢

ضع اربع قطع الملفوف في طنجرة تسع من الماء ايتر ٤ ومعها باقة وجزر
وبصل وضع على الملفوف ٥٠٠ جرام من شاكلة البقر

ايكتو ٢ من اللارد الصغير المذبل مع الملفوف واضف من الماء ايتر ٢
واغلبها وانزع الزفرة عنها جيداً ودعها تغلي ٢ ساعات على حافة الموقد
واخرج اللحم والخضرة والملفوف واقطع قطع الملفوف قطعاً صغيرة حتى تكون

مقسمة جيداً في المرقعة وضعها في الشورية بعد ان تكون قد وضعت بها ٢٥
جراماً من الخبز واسكب المرقعة فوقها وقدمها للسفرة

شوربا الخس

هذه الشوربا يمكن صنعها في كل الفصول

خذ من المرقعة الفطارية ١١ دسيلتر ونقر ٢٠٠ جرام من الخس من
الورق اي ارفع ورقها لانه قاسي ولا تبقى الا اضلاعها وذبلها بالماء الغالي ١٠
دقايق ثم اغمسها بالماء البارد ثم اعصرها قوياً حتى تخرج الماء منها وتصبح ناشفة
وضعها في طنجرة واضف اليها ٢ دسيلتر من المرقعة الفطارية وضعها على
نار هادية حتى تختار المرقعة واحذر من ان يلصق الخس بالطنجرة ذلك لا بد
منه اذا كانت النار قوية وضمف عليها ٨ دسيلتر من المرقعة واغلها حتى اذا
غلت غلية واحدة وضعها على حافة الموقد ١٠ دقايق وضع ٤٠ جراماً من الخبز
في الشورية على مثال الشوربا الفطارية واقشط الرغوة عن وجهها واغمس
الشوربا وقدمها للمائدة

الفصل الثاني

في الشوربا الصيامية

خذ سمين جرام ٦٠ جزر ١٢٥ .لفت ١٢٥ .كراث ١٢٥ .بصل ٥٠
كرفس بعروق ١٢ ملفوف ٢٥ خس ١٠ حميض ١٠ روس ورق الكرنب ٥٠
حف الجزر واللفت ونق الكراث والكرفس والبصل والملفوف ونظفها
واغسل وامسح كلاً منه واقطع كلاً من الكراث والكرفس والبصل والجزر
واللفت والملفوف قطعاً طول احداها ٢ سنتيمتر وعرضها ٢ ميليمتر وضع
هذه الشبكات في طنجرة ومعها السمن حافظاً الحميض والخس والكرنب جانباً
وجمرها على نار قوية وحركها بالمعلقة حتى تصبح الخضراوات المذكورة
بلون الكابلي الغامق وسفها بدسيلتر ١٢ من الماء واضف اليها شيئاً من الملح

والقليل ودعها تغلي على حافة الموقد ٢ ساعات على نار هادئة لتلائم كثير احتي
اذا اخذت بالغلي اصف الحبيض والخس والكزبرة التي لو وضعتها في
الطنجرة هي وسائر الخضرة في وقت واحد لمنعها بسبب عصيرها من ان تنفلي
بالسمن واسكبها بالشورية وقدمها للمائدة

وتوكل الجوليان غالباً بالخضراوات فقط ويضيف بعضهم قطع الخبز
المقطعة على نسق الشوربا الفطارية

وتصنع هذه شوربا الجوليان فطارية ايضاً واستخضارها كاستخضار
الصيامية على ان الفطارية تضع بالمرقة والصيامية بالماء ويتنضي في الفطارية
ان لا تسهو من المرققة فان كان لها ملح فلا تكثر منه للشوربا

شوربا البصل

خذ ٢٠٠ جرام من البصل ونقها واقطع البصلة قطعتين ثم وافرز
منها طرفيها لصلابتهما ثم اقطع البصلة عرضاً قطعاً رقيقة ذات غلظ واحد لكي
يكون نضجها واحداً وذيلها ١٠ دقائق بالماء الغالي دفعا لحراقة طعمها ثم صفها
من الماء وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن وقلها على نار قوية ومتى اشقر البصل
اضف اليه ٢ جراماً من الطحين (ملعقة كبيرة) ودعها ٢ دقائق على النار

ثم اصف اليها الملح والبهار وحركها على النار حتى تغلي واتركها ٥ دقائق
على حافة الفرن وذق ملحها وضع في الشورية جرام ٦٠ من الخبز و ٢٠ من السمن
صب المرققة على الخبز وحركها بالملعقة خفيفاً حتى تذوب السمن وقدمها
على المائدة ومبروش الجبن على حدته

تنبيه : ان الوقت الذي تصرفه في تذليل البصل بالماء الغالي تربيحه فيما
بعد بسهولة قليه بالسمن وللتذليل فائدة اخرى وهي ان يجعل البصل سهلاً
للهمضم

شوربا البصل المعقدة بالبيض

نصنع شوربا البصل معقدة بالبيض فتسخن المرققة ونغسل الشوربا على ما ذكرنا قبلاً وإكسر بيضات وافصل زلالها من صفارها وضع كلاً منها في صحن لوحده وإضف الى الصفار ٢٠ جراماً من السمن ومعه دسيلتر من الشوربا التي في الشورية وحركها بالملعقة حتى تمتزج المرققة والسمن والبيض معاً وصبها بالشورية وحركها ثانية وقدمها للمائدة وهذه العقيدة في الشورية تصنع بمزيد السرعة وذلك حال تقديمها للسريرة

شوربا الحميضة

خذ من الحميض ١٠٠ جرام و ٢٥ من الكزبرة و ٥٠ من الخس ونفها كلها واغسلها جيداً وافرمها وضعها في طنجرة ومعه ٢٥ جرام من السمن و ٢ قبضات ملح و افلفل وقلها على النار وحركها بملعقة خشب كي تذوب الحشائش وبعد ٥ دقائق اضع اليها ٢٠ جرام طحين وبعد ٥ دقائق اخرى سقها بليتر من الماء وحركها الى ان تغلي لثلاث يجمد الطحين ودعها ١٥ دقيقة على نار هادئة على حافة الفرن

وضع في صحن بيضتين تخفقهما دقيقتين كخفق العجة وإضف الى ذلك ٦٠ جراماً من السمن وحركة حتى تذوب السمن وضع ثانية دسيلتر من المرققة اغسل الشوربا . اضع اليها الروبة اي البيضات التي مزجتها بالمرقة وحركها دقيقة ثم قدمها للمائدة

تنبيه . قلنا اخفق البيضات جيداً ذلك لئلا يجمد زلالها قطعاً

في اثناء شهر ايلول ونشرين الاول ونشرين الثاني الحميض يزداد حموضة وعليه استعمل نصف الكمية منها بالاشهر المذكورة . وفي المنازل يعوضون عن الحميضة الخضرا بالمكبوسة وافضلها ما كبسته في ايلول ونشرين بيديك

شوربا الكراث

شوربا الكراث مقبولة اذا كان الكراث طرياً

خذ ٢٠٠ جرام من الكراث وقطعها شبكات من ٤ سنتيمتر طولاً و ٢ عرضاً وقلها في ١٥ جراماً من السمن حتى تكتسب لوناً اشقر وسقها بليتر من الماء واضف اليها ٢ قبضات من الملح و ٢ من الفلفل واغلبها ومتى ظهرت فقاقيعها ضعها على حافة الموقد ٢٠ دقيقة

وقطع في الشورية ٤٠ جراماً من الخبز قطعاً من ٢ الى ٢ سنتيمتر وحضر صفارين من البيض في اناء لاجل العقيدة وسقها بدسليتر من الحليب البارد واضف ٢٠ جراماً من السمن وحركها ليتزوج الكل معاً واغمس الشوربا واسكب العقيدة باليد الواحدة وحرك الشوربا بالثانية في الشورية ومتى ذابت السمن تماماً نثم الشوربا وعندها قدمها للمائدة

شوربا البطاطة والكراث

نقّ واغسل ١٠٠ غرام من الكراث على ما ذكرنا اعلاه وقلّ وسقّ وملح وبهر كذلك واضف ١٠٠ جرام من بطاطة صفراء متقاة ومغسولة ومقطعة قطعاً كبيرة واغل البطاطة برفق حتى تنضج واقطع ٢٠ جراماً من الخبز شبكات رقيقة واقمها في الطنجرة ومعها ٢٠ جراماً من السمن وحركها حتى تذوب السمن وقدمها للمائدة

شوربا عصير العدس

خذ ٤ دسليتر من العدس الناضج الاشقر يكون غلة ستة كذلك جميع المحبوب التي تستعمل مرققتها للشوربا

اغسل العدس بالماء الفاتر وضعه في طنجرة ومعها ماء ليتر ونصف بصل صحيح ٢٥ جراماً كرفس ٢٠ جزر ٢٥ ملح ١٠ واطبخ حتى اذا غلي العدس غطّ النار ثم دع الطنجرة تغلي رويداً رويداً حتى تنضج ومتى كبست على عدسة

وانكسرت تحت اصابعك يكون النضج قد تم ولاجل ان تلين العدس ونسهل
النضج صب من نصف ساعة الى نصف اخر ربع كباية من الماء البارد بحيث
لا تنسكب اكثر من كباية وبعد ان نصب الماء البارد دعها تغلي وكان
الافدمون يتنعمون المحبوب التي يرام اخذ مرقها منذ المساء فعوض عن
ذلك اضافة الماء البارد

ومتى نضج العدس صفيه بصفاة واحفظ عصيره وصفوه بمنخل من الشريط
تحتها صحن من فخار وصفوه بجزء من المرقعة مراراً حتى يتصفى العدس بسهولة
ومتى صار العصير اسكبه في الطنجرة حتى اذا اخذ بالغلي ضعته على
حافة الموقد نحو نصف ساعة وحركه بملعقة من خشب ليلا يلصق العصير
وقطع ١٥ جراماً من الخبز في الشورية واضف ٦٠ جراماً من السمن واسكب
العصير على السمن والخبز وحرك بالملعقة لكي يذوب السمن وقدم للمائدة .

عصير اللوبيا البيضاء

خذ ٤ دسيلتر من اللوبيا البيضاء بنت سنتها واصنع عصيرها كما صنعت
عصير العدس

عصير اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء اجودها واحذ في عصيرها كما حذوت في
عصير العدس

عصير البزيلا

خذ ٥ دسيلتر من البزيلا الخضرا وضعها في طنجرة وغمرها بليتر ونصف
من الماء واضف ٥ جرامات من الملح دون بهار وما تبقى اسلك فيه مسلك
عصير العدس

خذ ٨٠٠ جرام من الفرع وثنها على ما ياتي اي اخرج اولاً البز من
داخلها وارفع القشر عنها بغلظ نصف سنتيمتر وقطعه قطعاً مربعة من ٤

ستيلتر وضعها في الطنجرة ومعها من السمن ٢٠ جراماً من الملح شمة ١ من السكر ٢٠ جراماً من الماء وسيلتر ٢ ودعها على النار ساعتين ثم ضعها في صحن وضعها في الطنجرة ومعها ٦ دسيلتر من حليب تكون قد غليت (الحليب غير المغلي كثيراً ما يحمض) ودعها تغلي حتى اذا صارت المرقعة الاولى اسكب في السوربية وقد وضعت فيها ١ جراماً من الخبز المقطع قطعاً وقدمها للمائدة

اعتبارات في شوربا العصير

ان كنا قد جعلنا عياراً في عصير الخضرة فذلك على وجه التقريب فقد تكون هذه الكمية نارة قليلة في بعض الخضرو نارة كثيرة في غيرها فمن الخضرة ما يخبثو بعقد أكثر من سواه ولاجل مداركة هذا الخلل اضف من مرقعة الخضرة على الشوربا لكيلا تكون غليظة وعند عدم وجود مرقعة الخضرة بادر الى الماء ولكن لا تزد منها على اللتر فانه عيار لاربعة اشخاص

والعصير عصيران احدهما للشوربا والاخر لاشكال الطعام فالاول سائل على ما يقتضي للشوربا والثاني يفتضي ان يكون جامداً ذا قوام على ما نذكره في فصل اشكال الخضرة

الارز والشعير لشوربا العصير

يستعمل في شوربا العصير الارز بدلاً من الخبز ويقتضي لشوربا اربعة اشخاص ٢٠ جراماً من الارز

فاغسل الارز جيداً بالماء البارد ثم اطبخ حتى يفتح بقاء قدرها ٢ دسيلتر وفي ٢٠ دقيقة يكون الارز ناضجاً وضع الارز بالعصير واضف اليه ١٥ جراماً من السمن بالسويقة وحركة وقدمه تلك طريقة يفتضي اتباعها في استحضار الشعير وغمره بقاء قدرها ٦ دسيلتر لا غير واضف اليها ٨ جرامات من الملح وضعها على نار هادئة ساعة ونصف وصفاً جيداً في المصفاة واخلط الشعير بالعصير

مضينا الى الشورية ١٥ جراماً من السمن على ما ذكرنا في الارز

شوربا بالارز والحشائش

حميض ٥٠ جراماً خس ٥٠ كزبرة ٥٠ تقـ ونظف واغسل وافرم على ما
ذكرنا في باب شوربا الحميض وضع هذه الحشائش في طنجرة تسع ليترين من الماء
ومعها ١٥ جراماً من السمن و ١٢ من الملح و ٢ من الفلفل وقلها ٥ دقائق واضف
اليها ١٤ دسليتراً من الماء ودعها تغلي على حافة الموقد ١٥ دقيقة وضع ٦٠
جراماً من الارز المغسول جيداً وحركها بالمعلقة كي يختلط الارز جيداً ودعها
على نار هادية نصف ساعة وعند تقديمها للسفرة ضع في الشورية ٢٠ جراماً
من السمن واسكب ما فيها بالطنجرة وحركها وقدمها وكذلك تصنع شوربا
الشعيرية من كل الانواع

الارز بالحليب

اغسل واسلق ٦٠ جراماً من الارز الجيد وبرده بالماء البارد بعد سلقه
وصفيه واغليه بطنجرة تسع ليترين بكمية من الحليب قدرها ١٢ دسليتراً
اسكب الارز في الشورية وحركه بالمعلقة لئلا يجمد واضف ٥ جرامات
من السكر و ٥ من الملح ودعها نصف ساعة على نار هادية ثم قدمها للمائدة

اعتبارات

قد وضعت من السكر والملح شيئاً قليلاً اذ لا بد للارز بالحليب من الملح
والسكر على انه يزداد في السكر او الملح حسب ذوق المدعوين فمنهم من احبه
وافر السكر ومنهم من رأى ان يكون الملح ظاهراً واذا لم نشأ الارز مفتحاً فيكفي
٢٠ دقيقة لنضجه وقس على ذلك كل شوربا بالحليب والشعيرية والسيد
المخ فانما طريقة استحضارها واحدة

حريرة

ضع في طنجرة ٢٠ جراماً من الطحين محلولاً باربعة دسليترات من الحليب

واحذر من تجيل الطحين واضف الى ذلك قبضة من الملح و٥ جرامات من السكر ودعها تغلي ٢٠ دقيقة وانت تحركها بملعقة خشب اثلا تلصق بالطنجرة واذا سمكت كثيراً اضف اليها الحليب حتى ترغخي ومتي نضجت الحريرة تكون خاترة بحيث تجمد على الملعقة ومن الطحين ما يعقد أكثر من غيره ولذا اشير باضافة الحليب بجانبه لمزيد غلظ الحريرة ويليق بالحريرة خير سبيد من الحنطة فانه سهل على المعدة لا سيما في الاحداث

(حرقاق اصبعه)

ضع ١٤ دسيلترا من الماء في طنجرة واضف اليها ٥٠ جراماً من الخبز المفتت صغيراً وقبضة ملح و٢٥ جراماً من السمن وضعها على نار قوية حتى اذا اخذت بالغلي حركها بملعقة خشب اثلا تلصق بالطنجرة وضعها تنطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها. وضع في قصعة ٤ صفارات بيض محلوله بنصف دسيلتر من الحليب واضف الى ذلك ٣٠ جراماً من السمن وضع النقيع المذكور في الشورية وقدمها للمائدة

تنبيه . اذا عقد النقيع كثيراً اضف اليه نصف دسيلتر او دسيلترا من الحليب بحسب الاقتضاء

شوربا السمك

لاجل صنع هذه الشوربا يقتضي لكل مدعو من ٢٥٠ الى ٢٧٥ جراماً من السمك . خذ اسماكاً مختلفة الاجناس كالبورى وغيره . وكلما كثرت اجناس السمك كانت الشوربا زكية فاخرة على انه يقتضي بجانبه الكثيره الدهن او الزيت وضع في الطنجرة اقداحاً من الماء على قدر عدد المدعوين وقداحاً كبيراً من الخمر الابيض وقداحاً من زيت الزيتون وبصلتين مقطعتين قطعاً وراسين من الكراث المفروم واربعه روموس من الثوم والبقدونس المفرومين ناعماً وقليلاً من قشر البيرقال او الليسون الحامض وملعقة من الزعفران

وكبشين من القرنفل وورقتين من الغار وملحاً وبهاراً وعلى هذه الاستحضارات
ضع السمك بعد ان تكون قد نظفته وقطعته وحرك ذلك كله وضع الطنجرة على نار
قوية (فلا يوافق خمود النار فيبطل الغليان) ودعها نصف ساعة وقدمها
في شوربية وخذ السمك في ملعقة لثلاث ينفقت

ومن الناس من يغمس احياناً قطعاً من الخبز بالمرقة ويقدم السمك
وحده في صحن ويطبخون احياناً اسماكاً اخرى صغيرة قبل الوقت وياخذون
منها مرقة دسمة يستعملونها بدلاً من الماء وكثيراً ما يطبخون هذه الشوربا
في مقلاة بدلاً من الطنجرة وذلك على نار من الحطب قوية فتعلو المقلاة من
كل ناحية وجانب تلك خير الطرق فالمقلاة خير من طنجرة النحاس ولبيب
نار الحطب خير من الفحم فيكون الغليان سريع فتتطبخ الشوربا بسرعة ونجمع
بين السرعة وحسن النضج

الفصل الثالث

في ما يصلح من الشوربا ان يكون فطارياً او صيامياً

شوربا الملفوف . نقي ملفوفة وعثرها من ورقها واقطعها اربع قطع
واضلاعها الكبيرة قطعتين واخرج جذرها ومتى طابت المرقة خذ منها في طنجرة
واطبخ الملفوفة وزد عليها باقة من الكرفس ولا تطبخ الملفوف ولا الكرفس في
قدر المرقة فانها ينجولانها طعاماً حاداً غير مقبول فلا تصلح بعد ذلك لعمل السلسلة
واصنع الشوربا مستعجلاً قشر الخبز بعزل عن الفتات واغمس الشوربا بالمرقة
في الطحين وضع الملفوف فوقها واخرج من قدر المرقة ما بها من الجرز والكراث
واضفه الى الملفوف

غيرها

شوربا الملفوف المتمايزة . قطع الجزر واللفت قطعاً تروق للناظر هيشتها
وقطع الكراث المتشقق قطعاً طولها من ثلثة الى اربعة سنتيمتر واقل الكل

بالسمن او بدهن المرققة والسمن اولى وتقى من الملفوف خياره وقطعه اربعاً
وذبله بالماء الغالي حتى تذهب حرافته ثم غطسه بالماء البارد واعصره عصراً
خفيفاً حتى تخرج منه الماء واضفه الى الخضر الاربع وواصل قليه ومتى نشرب
السمن اضف اليه باقة كرفس وضع عليه مرققة كافية حتى اذا نفجت الخضر
اقشط الزفرة عن الشور بالمغموسة واهبها بحيث تستمر الخضرة على الخبز ولك
ان تزيد عليها البزيلة في اوانها واذا وجد زوم استعماله تقوية للشوربا وهو يخولها
لوناً وطعماً مقبولين ولدي عدم الزوم يستعمل للتلوين محروق السكر محلولاً
بالماء او بصلصة محروقة على ان الزوم مفضل عليها لانها لا يروقان للجميع
شوربا الملكة

خذ ما تبقى عندك من حظام الطائر والدجاج او الديك الهندي
(واذا لم يكن من ذلك مايكفي فاضف عليه من لحم العجل المشوي) وانزع منها
المجلد والعظام وخذ نحو ثلاث ملاعق من الارز واسلقه حتى ينهمس حبه بسهولة
وافرم اللحم واسحقه والارز معاً ثم خذ من القدر مرققة لم يدخلها الا الجزر والبصل
وضع المرققة في طنجرة مع عظام الطيور وجادها واغلبها نحو نصف ساعة وصفت
هذه المرققة بمخرقة ناعمة وحل فيها عصير الطيور وليكن لونها عنبرياً وتكن كسائر
شوربا العصير خاتمة ودعها تسخن على نار هادئة حتى اذا حان اوان تقديمها
زد عليها قدحاً كبيراً من الكريما المضاعفة وضع في الشورية قطع خبز مقلية
بالسمن واسع بان تكون شوربا مصطلحة بالملح ثم قدمها للمائدة

شوربا جوليان فطارية

خذ اربع جزرات واربعة رؤوس لفت وستة من الكراث وستة من البصل
وقلب كرفس وبزيلة وخس وحميض وكزبرة وقطع الاصول والعروق
شبكات رقيقة من قيراطين الى ثلاثة طولاً وشق البصلة شطرين ثم قطعها
قطعاً نصف حلقة واضف البزيلة اذا وجدت واقل هذه الاصول والعروق
كلها بالزيت عشر دقائق ثم ضع كفاتهما من المرققة حتى تغمرها واضف اليها

قليلاً من الزوم ان وجد وضعها ساعة على نار هادئة وقبل ان تقدمها للمائدة
بعشر دقائق اصف اليها حفنة من خس واخرى من الحميض ونصف حفنة من
الكربرة المفرومة

شوربا فوبان

هي شوربا جوليان والفرق بينهما ان الاصول والعروق تقطع في جوليان
شيكات وفي فوبان افماغاً اي كشافين ولا يدخل في كليهما الخبز

شوربا ربيعية

هي شوربا لا يمكن صنعها الا في ايام الربيع اي في نيسان وايار وحزيران
وهي الد واذكي والطف شوربا متى استوفت شروطها لكنها تتطلب مزيد العناية
قطع الجزر بهيئة الزيتون واللفت بهيئة الثوم ولك ان تشكل في هيئتهما
وقشر قدر ذلك من البصل الصغير ومثل ذلك من لبلوب الهليون والقرنايط
المقسم باقات صغيرة ومثله من اللوبيا الخضرا المقطعة وكذلك من البزيلا
ذبل كلاً من هذه الخضرا لوحيد بالماء الغالي والملح ثم برده بالماء البارد ثم اصنع
الشوربا على ما ياتي

خذ من المرققة الخائرة او الزوم المغلي وضع عليه باقة من الكرفس واطبخ
اولاً الجزر واللفت ثم البصل الصغير حتى اذا فضجت اصف اليها بقية الخضرة
التي تكون قد فضجت اكثر النضج في تذييلها والق عليها المرققة واحذر من ان تنضج هذه
الخضرا نضجاً يحولها الى عصارة اما اللوبيا والبزيلا فلا بد ان تستمر اخضراوين
ومرققة ذلك تكون رقيقة او خائرة وبضاف الى جميع شوربا الخضرا قليل من
السكر نزعاً لتحديثها فانها لا تزول ولو بولغ بالتذليل

شوربا كارسل

لا فرق بين هذه الشوربا والشوربا الربيعية الا بان يزداد عليها خسات
كاملة مطبوخة بين شرحيتين من اللحم

شوربا كرسي

هي شوربا شتوية سليمة مغذية . خذ عشرين جزرة حمرا ونظفها واقشر
الاحمر عنها واقطعها قطعاً رقيقة ولا تضع قلبها فانه اصفر وقاس واضف اليها
ست بصلات كبيرة وقلب كرفس واربع كراثات مقطعة كما ذكر واقل هذه
الاصول بالسن ومعها قدر الجوزة من السكر ولا تدعها تحترق ثم اغمسها
بالمرقعة الكافية ومتى نضجت صفها بالمخل وليكن هذا العصير خفيفاً نوعاً وضعها
على حافة الموقد اذ دقيقة لكي تقشط الزفرة عنها واقل بالسن لب الخبز المقطع
قطعاً متساوية واسكب عليها العصير

وعلى هذا الطرز تصنع جميع ضروب الشوربا بالعصير ومن ثم لا يقتضي
الشرح في كل منها على حدته فانما رغبنا في الطرق البسيطة تسهيلاً للمأخذ
ومجانبة للاعادة . فتصنع شوربا كرسي على ما ذكر بعصير الجزر وعصير
اللفت شوربا برتيان . بعصير البزيلة المخضرا شوربا دارتوا وبعصير اللويسا
الحمراء شوربا كوندية وبعصير اللويسا البيضاء شوربا رستان وبعصير العدس
شوربا شاتلي

شوربا الجزر الجديد

خذ الجذرات الاكثر احمراراً واجعل لها بالسكين او بغيرها هيئة
تروق للنظر او قطعها قطعاً تحاكي ريش الاوز طولها نحو ثلاثة قراريط وذبلها
اولاً ثم بردها ثم اقلها بالسن مع قليل من السكر واعصرها من الماء واغمرها
بالمرقعة واضف اليها قليلاً من الزوم ان وجد كي يخول الشوربا قواماً .
وعلى هذا الطرز تصنع ضروب الشوربا المذكورة انفاً وانما تسميها باسمها
مجانبة للتكرار

اولاً . شوربا اللفت مقطعة قطعاً متساوية مذبلة ومقلية بالسن . ثانياً
شوربا الكراث مقطعة ومذبلة ومقلية بالسن . ثالثاً شوربا البصل الصغير
الابيض مذبلة فقط . رابعاً شوربا البلوب الهليون مذبلة . خامساً شوربا البزيلة

شوربا الحشائش

خذ كراثين وخستين وحميض وكزبرة وافرهما فرماً خشناً واخل بالسمن
اولاً الكراث ثم الحنس والحميض ثم الكزبرة ومنى ذابت هذه الحشائش اغمسها
بالماء الساخن او بمطبوخ البزيلة وهذا اولى واضف اليها الملح والبهار ودعها
تغلي نصف ساعة ثم اضف اليها روبة من صفارات بيض محلولة بقليل من
الحليب وقطع صغيرة من الزبدة

شوربا البصل بالدهن او بالسمن او بالحليب

خذ اثني عشرة بصلة وقطعها شرائط وضع ٢٥٠ جراماً من السمن في
طنجرة وحرقها واضف اليها ملعقة طحين وحرقها ثم ضع البصل وحررها
حتى اذا انتقلت كلها وكادت تنضج اغمسها بالمرقة او بالماء البارد او بالحليب
المغلي وبهرها وملعها واضف اليها قليلاً من السكر اصلاً حادية البصل
شوربا عصير الحميض

ذبل الحميض بالماء الساخن وافرمة ناعماً وضع في طنجرة لبتين من الماء
ومن السمن ٢٥٠ جراماً وملعقة كبيرة من عصير الحميض وملح وفلفل
ومنى اخذت هذه الشوربا بالغلي عقدتها بستة صفارات من البيض محلولة
بالحليب مضيئاً اليها قطعاً صغيرة من الزيت واغمس الخبز وقدم للمائدة
تنبيه . ان مرق اللوبيا والزيلة مفضل على الماء واذا شئت هذه
الشوربا فطارية استعمالها مرق اللحم . ولدى السرعة افرم حفتين من
الحميض واخل بالسمن واختم على ما تقدم لكن العصير منضج

شوربا الكستنا

خذ خمسين اوستين كستناية وافشرها واطبخها بالماء والملح واتزع قشرها
الاخير وضعها في هاون واغمس بالمرقة قطعة من الخبز قدر ربع كمية الكستنا
واضفها الى الكستنا واسحقها معاً ثم مرقه مغلية تكون قد غليت بها حطام حمال

مشوية ان وجد والا فعضام غنم وحل العصير بهذه المرققة ثم صفه بالمخل
واحفظها ساخنة ثم صبها على قطع الخبز المقطعة اقماراً والمقلية واضف اليها قليلاً
من الملح وشيئاً من السكر وعند تقديمها للسفرة عقدّها بقطعة من الزبدة قدر
بيضة . ذاك بخولها دسامة

خبز بالمرقة

خذ قشر الخبز وقطعة وخذ رغيفاً من الخبز الافرنجي واتزع منه لبه
واغمسه برهة في دهن المرققة ثم ضعه على قشر الخبز التي تكون قد نظفها
ايضاً بدهن المرققة وتبله بالملح ودعه يتقمر بالفرن وصف الدهن جيداً
وقدّمه في قصعة والمرقة لوحدها في الشورية او خذ قشر الخبز المقمر واسكبه
بالشورية وصب المرققة الخائرة عليه واقشط الزفرة جيداً وقدم للمائدة

غربور

هو ضرب من الشوربا ومن شروطه ان يكون ركنه دائماً مقمراً وتكون
هذه الشوربا فطارية او صيامية فالفطارية هذه صورتها . خذ الملفوف
وقطعه اربعاً وذبله بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واكس عليه وصفه من
الماء وضعه في طنجرة في قعرها قطع من شحم الخنزير واضف ساق عجل
وجزرات وبصلات وبقدونس بعروقه وغط الكل بقطع اللارد ثم اغمره
بالمرقة وضعها على نار هادئة حتى اذا انضجت قطع خبزاً في صحن عميق وانقعه
بالمرقة وعندها صف الملفوف من الماء ورش في قعر قصعة كميات من
اجبان مختلفة وابسط فوق المبروش منها اولاً طبقة من الملفوف ورشه بمبروش
الحبث ثم طبقة بالخبز المنقوع ورشه بالحبن ولا تنزل كذلك حتى تمتلي القصعة
وتكون الطبقة الاخيرة من الملفوف ورشها بالحبن رشاً بليغاً وضع هذه القصعة
اما بالفرن او بفرن صغير على نار بين ودع هذه الشوربا تتقمر على مهلها حتى
تقدمها الى المائدة ساخنة جداً

اما الصيامية فتكون على ما ذكرنا من الاستحضار على انه نستعمل لها مرققة

صيامية بعصير البزيلة اليابسة المضاف اليه الكرفس والجزر والبصل وتصفى
هذه المرقة بالمخل اما الملفوف فيطبخ بالزيت ويغمر بالمرقة الصيامية

اعتبارات في الشوربا

قد اطلنا المقال في الشوربا ولم نستوف شروطها لكثرة اشكالها على اننا
اكتفينا بذكر ما يروق لربات المنزل والطباخين واضربنا عن اشكال من
الشوربا تختلف عما ذكر اسماً وتبتعد عن مألوف عادة المطابخ كقولك شوربا
الحشائش الناعمة فانها لا تختلف عن شوربا الخضر والفرق بينهما انه في احدها
تكون الحشائش مكسرة وفي الثانية مقطعة شبكات وما الحاجة لوصف شوربا
الارز بعصير اللفت وهي كشوربا عصير الجزر وما الفائدة من ذكر الشوربا
الاميرية وقد عدل عن استعمالها الامراء والملوك لكثرة كثرتها وقلة
فائدتها وهي شوربا يصنعونها من عصير الطائر فيسحق من السمك ثلاث ومن
الحجل اربعة وتكون شوربا لا تفوق شوربا العدس دسامة بيد انه لو اكل
السمك والحجل على غير طريقة لكانت منه اشكال عديدة فاخرة كذلك شوربا
السمك الفاخرة المستعملة من اسماك شتى واجناس كثيرة بحرية ونهرية ومن
الكماة والهلبيون ومن الخمر الفاخر ما يتكون منه مادية فاخرة فانها شوربا
تكلف الطباخ شغل يومين ويضحي لها اشياء كثيرة ثمينة بيد انها لا تفوق
شوربا الخبز بالعصير او شوربا الارز المتمايزة فعليد لاق الوقوف عند الاشياء
الموافقة النافعة وان تلقى جانباً تلك الاستحضارات الغريبة

الباب الثالث

الفصل الاول

في الزوم اي العصارة والعقيدة اي الروبة والسلسلة والزينة
لا بد للمطابخ من زوم اللحم اي عصيره فانه من كمالها فما كان حسناً ونافعاً
لاق وجوده في المطابخ فلكل ان يعيش على ما امكن من حسن المعيشة بحسب

حال دنياه فلا يستغني الطباخ عن زوم اللحم او عصارتها في احوال شتى .
ان شئت عصارة من اللحم قدرها لينر ونصف فخذ ٨٠٠ جرام من فخذ العجل
وسل عظامه واربطه وكسر العظام وضع اللحم في طنجرة واغمره بدسيلتين من
الماء وضعه على نار هادية لتحصل على مرقة خائرة ينشأ عنها في عمق الطنجرة
عصارة كلون الكابلي الفانخ وفيما انت ناهب المرقة الخائرة حرك قطعة اللحم
ويقتضي ان يتلون اللحم من الجهتين

ثم اضع من الماء لينراً ونصف . الملح ٨ جرامات . البهار ٢ باقة مزينة
١ بصل ١٠٠ جرام جزر ١٠٠ كبش قرنفل ٢ واطبخ حتى اذا اخذت بالغليان
ضع الطنجرة على حافة الموقد وثلاثة ارباعها مغطاة بغطاها ودعها تغلي ساعة
غلياً بطيئاً ذلك لا بد منه ان شئت الحصول على عصارة رائقة واذا زدت في
الغليان تكون العصارة عكرة لا محالة

صفت كل ما في الطنجرة بمخل من حرير او بخرقه مغسولة جيداً تحفظها
عندك لكي تستعملها عند الاقتضاء واقشط الزفرة تماماً بحيث لا يكون في الزوم
شيء من الدهن واخرج قطعة لحم العجل من الطنجرة وضعها في قصعة ورش
عليها الملح واستعملها في الغد فطوراً بسالسة البلانكت او الابطالية او بالسلسة
الحريفة . واذا شئت ان تجعل العصارة رباً لاجل المأكولات الباردة فعليك
بالطريقة المذكورة عينها الا انك تزيد رجل عجل من التسقي وبعد طبخ ساعة
اخرج قطعة العجل وضعها في قصعة ورش عليها الملح كما ذكرنا واما رجل العجل
فيقتضي ان تستمر بالطنجرة الى نهاية النضج التام اي الى ان تنبج بسهولة تحت
الاصبع . وصفت بالمخل او بالخرقة واقشط الدهن ثم ضع الطنجرة في مكان
بارد حتى يصير الزوم رباً واذا تبقي في الرب شيء من الدهن فاقشطه تماماً
وضع رجل العجل في صحن وانسل العظام منها ورش عليها الملح وضعها في مكبس
الى ان تبرد

تنبيه . تلك طريقة اصنع العصارة والرب سهلة وتوفيرية معاً بحيث يتبقى

اللحم الى الغدا ما فوائده فلا تخفى عن ارباب الصناعة فان عصارة اللحم او زومه
ضرورية في المطابخ اما لتقوم مقام المرققة واما لتخول الطعام طعماً لا يحصل
بالمرققة وحدها وكثيراً ما تكفي ملاعق قليلة من هذه العصارة لتخول المسلة
قواماً وطعماً ولونا مرغوباً فيها حتى في الاشياء البسيطة التي هي مدار المطابخ
العادية . واذا وجد حطام من سميسكة البقر ومثل العجل والغنم اضفها الى ذلك
فتكون النتيجة حسنة اذا كان اللحم فاخراً طرياً ومن الناس من يحب ان تكون
العصارة دسمة ويضعون مع ذلك في الطنجرة كل ما وقع تحت يدهم من الحطام الباقية
كعظام الفخذ والاضلاع وبقايا الطائر ذلك يقتضي بالحري طرحه جانباً فانه
يفسد العصارة ولا يصلحها فان حطام الطائر ان لم يكن طرياً يخول العصارة
رائحة زنخة تفسد خیر الطعام فان شئت العصارة الجيدة والرب الحسن
استعمل لما اللحم النظيف الطري غير المضرب بالصحة طبقاً لطريقتنا المذكورة

غيرها

اولاً . ضع في قدر الطنجرة قطعاً من البصل تغطيه كله . ثانياً ضع على
طبقة البصل دهن اللحم ودهن الخنزير ودهن البقر والغنم بحيث يكون
من الدهن الجيد . ثالثاً ضع على هذا الدهن اللحم اولاً القطع الكبيرة ثم حطام
الكستلانات وساق العجل وحطام الطيور الخ ثم جزرات كاملة او مقطعة
قطعتين وبقاكة مزينة واربعة رؤوس ثوم وستة كبوش قرنفل وملعقة مرققة او
ماء عند عدم وجود المرققة ولكن يقتضي اذ ذاك ان تضيف الى الماء ملحاً .
رابعاً . متى حضرت الزوم على ما تقدم غطى الطنجرة غطاءً محكمًا وضعها على
موقد نار قوية حتى يعرق اللحم واخيراً انخر قطع اللحم الكبيرة براس السكين تسهيلاً
لاخراج عصارتها المغذية فاذا خرج من اللحوم عصيرها واخذ هذا العصير
يلصق اي منى لم يبق بتصعيد الاجزاء الرطبة المتطوي عليها اللحم والخضرة
الاخلاصة اللحم التي في جوفه المغذي تسرع للطنجرة دواً خفيفاً فعندها خفف

النار بوضع الرماد عليها ودع هذه الخلاصة تثلون مع طبقة البصل فينشا عن ذلك عصارة اذا انبعثت رائحتها الذكية دلت على ان العمل اوشك النهاية وهاك طريقة بسيطة تتأكد بها نتيجة العمل دون ان تشوش انتظامها في داخل الطنجرة فان فعلت افسدت العمل فاحن اذا الطنجرة فوق قصعة وامسك اللحمة بغطا الطنجرة فاذا كان الدهن الذي يخرج منها عكراً رجع الطنجرة الى النار وارقبها لكي لا يفوتك الوقت الذي يتم فيه العمل فان زيادة الوقت او نقصانه ولو قليلاً عن الفرصة الموافقة يضرب بالعمل وبجرمه نتيجة وبعد مرور دقيقتين اخرج الطنجرة من النار ثانية وارقب الوقت المعلوم واذا كنت بمجرد المراقبة لا تستطيع الحكم القاطع فاحن الطنجرة ثانية على الصحن كالمرة الاولى فاذا كانت المرقعة صافية راتقة فذلك هو الوقت الملائم والعمل جيد والعصارة قد تمت وعندها اقشط الدهن كله ويمكنك اذ ذاك التغمير ولكن يكون ذلك بلطف فلا تملأ الطنجرة دفعة واحدة بل سقي اولاً بملعقة كبيرة من المرقعة او الماء السخن ودع العصير خمس دقائق يتحلل ثم سقي واملاً الطنجرة ماء او مرقعة فاذا كان العمل من الحطام فيتم في ساعتين واذا كان من قطع لحم كبيرة فلا بد له من اربع ساعات وضع الطنجرة على حافة الموقد واقشط ما يتكون من الدهن ثم صف بالمخل

واذا لم يكن عندك لاجل صنع العصارة قشطة عجل ولا ساقه فخذ ثلاثة او اربعة ارجل عجل او مقادم غنم فانها تحول العصارة القوام المطلوب

الفصل الثاني

في العقيدة اي الروبة

ان العقيدة تستعمل في المطابخ لتحول المرقعة التي هي ركن السلسات قواماً ولذا ذكرناها في فصل على حديثه قدمناه على فصل السلسلة

العقيدة الالمانية

هي روبة تصنع على النار وركنها الطحين المحلول بالماء والحليب او المرقه
حسب المطلوب ولونها ابيض مصفر . حل الطحين بما ذكرنا من السوائل
وصنها بالمصنأة واسكبها باليد الواحدة على السلسلة التي يرام تعقدها وحركها
باليد الثانية ٥ دقائق

الروبة

الروبة تصنع بالسمن والطحين وتطبخ على نار هادئة حتى يصير لونها كلون
الكابي الناتج وكنية عملها هي ان نسقي الطحين والسمن ونحركها بملعقة خشب على
نار قوية الى ان تغلي ثم ضعها على حافة الفرن ودعها تغلي ساعة واقشط
الزفرة عنها وصنها في قصعة واحفظها للاستعمال

عقيدة البيض

ان روبة البيض تستعمل للشوربا والفراخ وهريسة الدجاج الخ . فان
شئت ان تعقد السلسا بالبيض فابعدها اولاً عن النار نحو دقيقتين حتى تبرد
وخذ شيئاً من السلسا التي يرام مزجها بصفار البيض وحركها بالصفار حتى
اذا خففت جيداً صب الروبة على السلسلة ولا تزل تحركها بملعقة الخشب حتى
تاخذ بالغليان

عقيدة السمن

تدعى روبة السمن ذلك الجزء من السمن الذي يضاف الى الخضرة
والسلسات عند اخراجها عن النار وتقدمها على السفرة ولا تضع السمن الا في
اخر دقيقة فانك اذا رجعتها على النار تخسر طعمها وتذهب خسارة

عقيدة بالسمن والكرما

تلك روبة تستعمل للشوربا والخضرة وتكون من سمن وكرما تضعها
في شوربية وتحركها كي يدوب هذا المزيج بالشوربا حين تقدمها . واما في

المخضرة والسلسات فاسكبها في الطنجرة وامزجها واخرجها في الحال من النار
كي تقدمها للسفرة

الفصل الثالث

في السلسلة او الطراطور

السلسلة البيضاء . هي سلسلة سهلة الصنع اذا تمت شروطها وان شئت سلسلة
لاربعة اشخاص . فخذ من السمن ٩٠ جراماً الطحين ٣٠ ماء ساخن دسيلتر ٢
وملح قبضة او بهارا . وضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن و ٣٠ من الطحين .
وامزج الطحين بالسمن واضف اليها الملح والبهار وصب عليها دسيلتراً ونصفاً
من الماء الساخن وحركها على النار بملعقة حتى ناخذ بالغليان اي حتى تظهر
الفقايع الاولى فيكون من الطحين والسمن والماء ٣ دسيلاترات ويقتضي ان
يتوصل هذا المزوج الى المطلوب بحيث يغطي ظهر الملعقة فيجهد . وعندها
اضف ما ابقيت من السمن وهو ٦٠ جراماً واخرج الطنجرة من النار وحركها
الى ان يذوب السمن تماماً وثم السلسا فتكون بما زيد عليها من السمن ٤
دسيلاترات . واذا كانت رخوة لان من الطحين ما لا يعقد فاضف الدسيلتر الماء
الباقى او نصفه فقط بحسب الاقتضاء وكرر الغلي اذا كان قد انقطع واضف
الستين جراماً من السمن وحركها شديداً بالملعقة وقدمها للمائدة

اعتبار

قد تفسد السلسا البيضاء لاسباب فمن شروطها ان تغليها حتى اذا غليت
اول غليها تضيف عليها السمن فعلى ذلك يتوقف طعمها وان تخرجها حالاً
من النار . واذا فست وبانت لا طعم لها الا طعم الطحين والماء فذلك ناشئ
عن كثرة الطحين بالنسبة الى السمن

وكثيراً ما يلقون في الطنجرة الطحين والسمن دفعة واحدة فينشأ عن
ذلك ما يجب ان يسمى السلسلة الغروية وقد تكون كمية السمن وافرة جداً

بحيث يكون نصفها بل ربعها كثيراً . وإذا رأيت السلسا غليظة كثيراً اضع
 اليها ملعقتين من الماء وإذا كانت رخوة كثيراً اخذ من السمن ١٠ جرامات
 ومن الطحين ملعقة وإذا اقتضى زد في الكمية . واخرج السلسا من النار ودعها
 تبرد ٣ دقائق واضف السمن والطحين الذي دبرته وحركها خارجاً عن النار
 حتى اذا ذاب السمن رجعها الى النار ومتى اخذت بالغليان اضع ما تبقى من
 السمن على ما ذكر . ومن شروط هذه السلسلة الهامة جنس الطحين والسمن
 فعليها يتوقف صنع السلسا فالطحين الرديء يفلش على النار ولا تنشأ تلك
 العقيدة الملائمة وذلك كثير الوقوع وهو من اخص الاسباب في عدم نجاح
 السلسلة . كذلك السمن فان لم يكن جيداً فلا تكون السلسلة جيدة . ومن رغب
 في السلسلة البيضاء محمضة نوعاً فله ان يضيف اليها قطرات من الخل المخثر
 او عصير الليمون على ان عصير الليمون لا يغلي ولا يوضع الا عند التقديم

غيرها

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن ونصف ملعقة من الطحين المحلول
 بالماء والملح ومبروش جوز الطيب ودعها تغلي على حافة الموقد ١٠ دقائق
 واخرجها من النار واضف اليها قليلاً من السمن وحرك السلسلة دائماً بملعقة
 من الخشب ولا تردّها الى النار . تلك سلسلة تصلح لجميع الخضرا المطبوخة بالماء

السلسا الهولندية

خذ من السمن الفاخر ١٢ جراماً وخثر في طنجرة ملعقة من الخل بخمسة
 جرامات من الملح و٢ من البهار الابيض فيكون من ذلك ملعقة صغيرة من
 الخثثر واخرجها من النار واضف اليها ملعقتين من الماء البارد وصفارين من
 البيض خاليين من الزلال وضعها على نار هادئة وحركها بملعقة خشب ومتى اخذ
 الصفار يعقد اخرجها من النار واضف اليها ٢٠ جرام سمن وحركها بالملعقة حتى
 تذوب ثم ردها الى النار ٣ دقيقة واضف اليها ٢٠ جرام من السمن ثم اخرجها من

النار واضف اليها ٢٠ جرام سمين ابضاً ولا تنزل كذلك حتى نهاية ١٢٠
 جراماً اي ٢٠ جراماً ثم ٢٠ جراماً الخ ولا نصف الكمية ما لم تذب الكمية التي قبلها
 وبعد ان تكون مزجت ثلث السمن المذكور التي في الطنجرة ملعنة ماء بارد
 لتلا تغسد السلسا ومتى خلصت السمن كله التي ابضاً ملعنة ماء لتلا تغسد السلسا
 كثيراً وإذا كانت مع ذلك كله تغسد على ظهر الملعقة بما يزيد على ميل متر غاطاً
 اضف ملعنة ثالثة من الماء البارد وذق السلسا وتبها بحسب ذوق المدعوين
 وكثيراً ما تخرج هذه السلسا بسلسا بيضاء او بالطحين او الدقيق وعندنا
 ان ذلك يفسد طعمها وخاصتها وليس في مثل هذه الاضافات الا زيادة ارتباك
 بل بغير اركان السلسا وهما البيض والسمن فاذا صنعت السلسا الهولندية
 على اصولها كانت ملكة السلسات البيضاء على ما يشهد به اهل الاختبار

غيرها

السلسا الهولندية . ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعنة قهوة من
 الطحين وصفاري بيض وملح وبهار وجوز طيب وحل جميعها واضف اليها ربع
 قدح ماء وعصير ليمونة حامضة وضعها على النار او على حمام ماري وحر كم
 جيداً بملعنة خشب لتلا تحول الى زيت او تجبل ودعها غليظة قليلاً وإذا
 كانت غليظة كثيراً اضف اليها قليلاً من الماء ومتى تمت على هذه الصورة
 اضف السمن اليها على ما ذكرنا في السلسا البيضاء بحيث لا تردها الى النار
 ومثل هذا الختام يزيد السلسات كلها طعماً ونحسناً

سلسا مترد رتيل

اذا شئت سلسة اعني ادية فخذ ايكتم من السمن و ٣٠ جرام من البقدونس
 المنقى المغسول المنزوع ولا بد من غسل البقدونس مرتين اولاهما وهو بعروق
 لاجل نزع التراب او الرمل منه . والثانية بعد فرمه فضعه في اناء وغطسه
 بالماء البارد وبعد ذلك اعصره شديداً ولا تنهمل في هذا الغسل الثاني فان

للقدونس طعم حراقة لاسيا في فصلي الخريف والشتاء . وضع السمن في قصعة
والقدونس المفروم ومعة من الملح قبصتان والبهار ٢ وملعقة عصير الليمون وقدم
النصعة من النار حتى يرتخي السمن فيكون لها فقط قوام الكريما الغليظة وامزجها
بالمعلقة واخرجها كي تزين . ولا تذوب هذه السلسة فانها تتحول الى زيت

سلسة متردوتل معقدة

خذ ١٥٠ جراماً من سلسة متردوتل المذكورة اعلاه وضع في طنجرة دسيلترا
من السلسة البيضاء وحلها بدسيلتر من الماء واغليها ٣ دقائق وحركها بملعقة
خشب ثم اصف اليها سلسة متردوتل واخرجها من النار وانت تحركها

غيرها

سلسة المتردوتل المعقدة هي عين سلسة الزبدة مضاف اليها البقدونس
المفروم وعصير ليمونة حامضة وقد يضاف السيلول الى البقدونس

سلسة السمن

خذ من السمن ايكثو ٢ الملح قبصة ٢ البهار قبصة ٢ عصير الليمون وملعقة ٢
ضع السمن والتبالة في طنجرة على النار وحركها بملعقة خشب ومتى ذابت
بعض الذوبان اخرجها من النار وحركها الى ان تذوب تماماً . فاذا اخرجت
السمن من النار ولم يذب الا بعض الذوبان وتركته يذوب خارجا عن النار
اكتسب من حسن اللون والطعم ما لا يكتسبه لو ابقينه يذوب تماماً على النار

الزبدة السمراء

من السلسة ما يسمونه سلسة الزبدة السمراء وطريقتهما ان ناخذ من
الزبدة ايكثو ٢ وقطعها قطعاً وضعها بمقلاة على النار وذوبها حتى نكتسب
لونها اسمر واخرجها من النار لتبرد . ثم ضع في طنجرة ٢ ملاعق خل وقبصتين
من البهار وخثرها حتى تصفي ملعقتين واخرج الطنجرة من النار حتى اذا تكدت
ان الزبدة المذوبة قد بردت جيداً صنها بالمصفاة فوق الطنجرة التي فيها المحل

والمزج التالية ومخنها حتى تقدمها للمائدة ولكن لاتدعها تغلي ابدًا ولا بد للزبدة ان تبرد قبل ان المزج لانها اذا كانت ساخنة فارت وانكبت

السلسلة الحريفة

وهي المعروفة بسلسلة بيكانت . لاجل ان تنبل قطعة من اللحم المسلوق نحو ليرة . خذ من المرقعة دسيلتر ٤ واشالوت جرام ١٥ وزبدة ٢٠ وطحين ٢٠ وخل ملعقة ٢ وبقدونس مفروم ومغسول ملعقة اكرنيشون مفروم ١

طريقة

نق الاشالوت وافرمه كالبقدونس وضعه في طنجرة واضف اليه الزبدة والخل وضعها على النار وحركها بالملعقة حتى يصحل الخل وذلك متى راقبت الزبدة وصفت . واضف الطحين واطبخ ٤٠ دقيقة ثم سقي باربعة دسيلترات من المرقعة . واضف من البهار قبصتين وقطرات من السكر المذوب للتلوين . واضف الكرنيشون والبقدونس واغلي ولدى ظهور الفقاقيع اقشط الزفرة وقدم للمائدة

السلسلة الابطالية

الكمية على ما ذكرنا في السلسلة البيكانت . خذ من المرقعة دسيلتر ٢٠ خراييض ١ وسمن جرام ٢٠ وطحين ٢٠ وحشائش ناعمة ملعقة ٢ خثر الخمر لوحده بحيث يصفى الدسيلتر نصفًا واضف اليه الملح والبهار من كل منها قبصة ٢ واصنع روبة من الطحين والسمن وضعها على النار ٢ دقائق وانت تحركها بالملعقة وسقها بدسيلتر ٢ من المرقعة والخمر الخثر واطبخها ربع ساعة وانت تحركها واضف من الحشائش الناعمة ٢ ملاعق وحركها على النار دقيقة ٢ واقشط الزفرة وقدمها للمائدة

السلسلة البهارية

خذ من المرقعة دسيلتر ٥ وسمن جرام ٢٠ وطحين ٢٠ وخل دسيلتر ١

اشالوت ٥ او صغتر ٢ . غار ٢ . كبش قرنفل ٢ . بقدونس بعروق ٢٠ . بصل مفروم حلقات ٥٠ . جزر حلق ٢٠ .

ضع ذلك كله ما خلا المرقه والسمن والطحين في طنجرة واطبخها الى ان يصفي من الخل نصفه وعندها اضف المرقه واغل ودعها على حافة الفرن واصنع في طنجرة روبة بالسمن والطحين واطبخها ٢ دقائق وانت تحركها بالمعلقة وصب على هذه الروبة كل ما في الطنجرة الاولى بالتتابع ولا تضيف القدر التابع ما لم يكن الاول قد امتزج جيداً ذلك مجانبه للتجيب واطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها ثم اضف قطرات من مذوب السكر لاجل التلوين وصفت بالمصفاء وافشط الزفرة وقدم

غيرها

ضع في طنجرة شيئاً من البقدونس والصغتر وورقة غار وبصلات وسببول او اشالوت وقليلاً من البهار ونصف قدح خل وقليلاً من الزبدة وخثر الكل ثم سقي بقليل من الاسبانولية والمرقة حتى اذا استوفت هذه السلسلة شروطها صفها ولا تكبسها ثم اضف اليها قليلاً من دهن الانشاية

سلسلة بولبت

خذ من المرقه دسليتر ٤ ومن السمن ٣٠ جراماً والطحين ٢٠ والبيض صفارين واصنع روبة في طنجرة بعشرين جراماً من السمن و ٢٠ من الطحين واغل ٣ دقائق وانت تحركها ثم اضف ما ذكر من دسلترات المرقه وحركها ربع ساعة على النار وعندها بصفاري بيض و ١٠ جرامات من السمن الباقية وصفها بالمصفاء وقدم

سلسلة البنادوري

تصنع هذه السلسلة من البنادوري الطرية او المكبوسة والطرية اولى وتكون البنادوري حمراء جداً فخذ منها كيلواً وثق وافصل ما باخرها عن

الاخضر واقطع كلاً منها قطعتين وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة ١ وملح
قبصة ٢ وبهار ١ ومادسيلتر ٢

ضع ذلك كله على النار وغط الطنجرة بغطائها واطبخ ٤ دقيقة وحرك
بملعقة خشب كل خمس دقائق لثلاثا تصق البنادورى وصنمها بمخل شريط

واصنع روبة في طنجرة من ٢٥ جراماً من السمن و ١٥ من الطحين
واطبخ ٣ دقائق وانت تحرك بالملعقة واخرجها من النار وصب البنادورى على
الروبة دفعت وامزج جيداً لثلاث تجل واضف من المرقعة دسيلاترين ورجعها
الى النار واطبخها ٢٠ دقيقة وانت تحركها دائماً بالملعقة . واذا كانت السلسلة
سميكة اضف اليها دسيلاتر ١

واذا استعملت البنادورى المكبوسة اصنع روبة على ما ذكرنا واضف من
المرقعة دسيلاترين واطبخ السلسلة ٤ دقيقة وانت تحركها بالملعقة ودقها لتعرف
حال نابلتها وقد مها

سلسلة المايونزا البيضاء

ضع في قصعة صفار بيضة خالياً من الزلال واسكب فوقه وخذ ايكتر
واحداً من الزيت واسكبه على الصفار شيئاً فشيئاً بملعقة قهوة وكلما سكبت
ملعقة حرك الصفار والزيت ولا تسكب الثانية ما لم تكن السابقة امتزجت
امتزاجاً تاماً وكلما سكبت ثمان ملاعق من الزيت اضف ملعقة من الخل وقبصة
من الملح وقبصتين من البهار ولا ترل تزيد الزيت والخل وانت تحركها دائماً
الى ان ينهي ايكتر الزيت بتمامه وذق النابلة وقدم . ومن شروط المايونزا ان
يكون طعمها قوياً

سلسلة المايونزا الخضراء

حضرها على ما تقدم وافرم ٣ ملاعق رافيكوت ابي الكربرة والطرخون
والجرجير وقد يعوض على الرافيكوت بثلاث ملاعق من الكربرة وملعقة من

خل الطرخون وامزج بالسلسلة المذكورة وقدم

سلسلة الريولاد ويسمونها الشحاذة

حضرها كالمابونز البيضاء واضف ملعقة قبار وملعقة كرينشون مفروم
وه ١ جرام اشالوت مفروم ومغسول وانشابات ٢ منظفة ومفرومة وملعقة
خردل عادي وضع ذلك كله في السلسلة وقدم

غيرها

ضع في قصعة صفارين من البيض وملعقة خردل وقليلًا من الملح
وحرك بملعقة خشب وحرك هذه السلسلة من جهة واحدة واضف اليها
الزيت قطرة ففطرة وقليلًا من عصير الليمون حتى اذا كادت تستوفي شروطها
اضف اليها ملعقة قهوة من الاشالوت وقد رذلك من البقدونس المفروم وتكون
هذه السلسلة غليظة قليلًا وقد يضاف اليها اما القبار واما الكرينشون المفروم

سلسلة تاتارية

حضر سلسلة شايونوز واضف اليها ملعقة من مسحوق الخردل الانكليزي
وه ١ جرامًا من الاشالوت المفروم ناعمًا جدًا والمغسول جيدًا وه ١ جرامًا من
الكرينشون المفروم وملعقة من الشرنيكوت وملعقة صغيرة من خل الثاقل
الاحمر ونصف قبضة بهار وضع ذلك كله في المابونز وقدم

سلسلة اسبانيولية وتسمى ايضا السمراء

ضع في طنجرة ١٢٥ جرامًا من الزبدة الطرية حتى اذا ذابت اضف ٥
ملاعق طحين وحرك الزبدة والطحين بملعقة خشب على نار هادئة حتى يكتسب
المزيج لون الكستنا الصافي واذا سئمت بالمزج فيكون اللون غامقًا ولكن دع
هذه الروبة تبرد قليلًا قبل ان تسقى ثم ملء الروبة بعصارة اللحم الغالية
وتكون السلسلة رقيقة كي تقشط زفرتها بسهولة وضعها على حافة الموقد نحو
ساعة واقشط الدهن والزفرة المتكونة فوقها ومتى رايتها قد راقت ضعها على

موقد مستعر النار كي تخثرها وشل السلسلة بالمغرفة بحيث تلحق قعر الطنجرة ولا تلتصق او تغور ولا تزال لذلك حتى تعقد ولكن لا تكون غليظة فان السلسلة السمكة الغامقة كثيراً تدل على جهل صانعها وهذا عيب يقتضي مجانبته في كل سلسلة اي السمكة واللون الغامق ومتى انتهت السلسلة صفها بمخل ولا تزل تحركها في الاناء الذي وعينها فيه حتى تبرد نصف برودة ثم ضع فوقها قطعاً من الزبدة كاطراف المختصر تلك وسيلة تمنع من تكون قشرة على السلسلة متى بردت ويتفرع عنها السلسلات الاتية وهي

سلسلة الاشالوت

افرم من الاشالوت ملعقة فرماً ناعماً وضعها وقدرها من الخل وقليلاً من البهار في طنجرة وخثرها ثم سقمها بالاسبانيولية او بالمرقة وتكون هذه السلسلة رخوة

سلسلة البيكانت وهي المحرقة

هي عين سلسلة الاشالوت وانما تختلف عنها بانه يضاف الى البيكانت ملعقة كرنيشون مفروم عند تقديمها

السلسلة المفرومة

لا تختلف عن السلسلات المحررة - ضع في طنجرة ملعقة من البقدونس المفروم وكذلك من الاشالوت وامزجه بالنظر ونصف قدح من الخل وقليلاً من البهار حتى اذا خثر ذلك كله افرصه بكمية كافية من الاسبانيولية والمرقة ومن ذلك تكون السلسلة وادى تقديمها اصف اليها ملعقة كرنيشون مفروم وقدمها رخوة وعقدتها بقليل من دهن الانشاية

سلسلة روبرت

افرم نحو ست بصلات حلقة وقلها بالسمن حتى تشفرو سقمها بقليل من الاسبانيولية والمرقة وتكون السلسلة سمكة قليلاً ومتى قدمتها اصف اليها

ملعقة من الخردل ولا تردها الى النار

سلسلة البصل الاسمر

قطع البصل قطعاً كبيرة وقلها بسمن حتى يجمر وسقه بقليل من الاسبانولية واضف اليه ملعقة صغيرة من السكر وصف بالمخل ان شئت ولا تغل بعد ذلك

سلسلة فيلوتة وتعرف بالخملية

ضع طبقة من السمن في قعر الطنجرة وضع فوقها شرائح جنبون هبر متفرقة واضف موزة وغيرها من لحم العجل ودجاجتين كبيرتين ومرة تغمر اللحم وضع الطنجرة على النار ثم حضر السمن والطحين على ما ذكرنا في الاسبانولية وحركها على نار هادية واضف اليها الاشالوت مفروماً لثلاثا نتخذ الروبة لوناً لان حال هذه الروبة يتوقف على ان تكون بيضا ثم سقه بالمرقة الجيدة واضف باقة مزينة وبصلة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واذا وجد حطام دجاج او طائر فتلك غاية المني فدع تلك الحطام تعلق ولا يلصق وسقه بالمرقة واضف الجوز والبصل وباقة مزينة وحضر الخملية بهذا العصير فانه افضل من المرقعة البسيطة ودعها تطبخ ربع ساعة على حافة الموقد واسلك بعد ذلك مسلك السلسلة الاسبانولية واستعمل هذه السلسات لجميع الاشكال التابعة الشوربا ويتفرع عن الخملية ما ياتي وهي

السلسلة الالمانية

ما الالمانية الا الخملية خذ من صفار البيض وحلة بقليل من عصير الليمون واضف اليه مقداراً من السمن وعقده بالخملية وبذلك تكون الالمانية وصنها واحفظها ساخنة في حمام ماريّا
تنبيه . لاجل تحضير السلسات استعمل دائماً طحين القمح لا غيره من الطحين

سلسلة بشمال

هي من المخملية وخاثر الحليب . ضع في طنجرة نصف ليتر من زبدة الحليب
وخثرها حتى يبقى نصفها واضف اليها قدرها من المخملية وانت تحركها جيداً
لثلاثين دقيقة في قعر الطنجرة حتى اذا اخذت قواماً ملائماً صفها بالمنخل وضعها
بجام ماريا

سلسلة بلانكت

ما هي الا الالمانية والفرق بينهما هو ان تضيف اليها قليلاً من البقدونس
المفروم . سلسلة بوليت هي عين سلسلة بلانكت

السلسلة الشقرا

هي سلسلة السمن وتفرق عنها بان يوضع فيها عصير الليمون بدلاً من
الماء وتليق خصوصاً بالكرفس وغيره من اصول الخضرة

السلسلة الجنوية

ضع في طنجرة مرقاة السمك الذي طبخته فاذا كانت المرققة من الخمر
والطيوب خذ منها ملعقتين وخثرها بملعقة من الساخنة الاسبانيولية واضف
قبصة من السكر وخثره بدهن الانشاية . واذا كانت مرققة السمكة من
الماء والملح فقط ضع في طنجرة نصف قبينة من الخمر الجيد الاحمر وبصلة
مقطعة قطعاً وراسين من النوم مدقوقين واشالوت مفروم وكشي قرنفل
وورقة غار وقليلاً من الصعتر والبقدونس بعروقه والطبخ ربع ساعة ثم اضف
ملعقة كبيرة من الاسبانيولية او من السلسلة السمره وذق السلسلة على حافة
الفرن واقشط الزفرة عنها وخثرها ثم صفها بالمنخل واضف اليها قبصة من
السكر من دهن الانشاية ولا تكون السلسلة مالحة وتستعمل المصومون وغيره
من الاسماك النهرية

سلسلة فكتوريا

هي سلسلة لا يعلو عليها شي في ما يلائم السمك من السلسات . ضع في
طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن وأربعة صفارات بيض فيء طري وملعقة خل
البيلسان وملعقة قهوة من خل الطرخون وملعقة قهوة من خل الفلفل وملعقة
قهوة صويا وقليلاً من مبروش جوز الطيب واضف ١٢٥ جراماً من زبدة
نقطعها قطعاً صغيرة لاجل تلوين السلسلة وضع ماء في طنجرة كبيرة نضع في قعرها
قطعتين خشب وضع عليها طنجرة السلسلة كي لا تلتصق بالطنجرة الكبيرة وضعها
على النار وانت تحرك السلسلة حتى تسمك سمكاً ملائماً وإذا كانت سميكة كثيراً
رخها بنخل البيلسان ودقها واصلح طعمها بنخل فان شئت ان تكون حامضة
اضف اليها قليلاً من الماء ولكن لاتزد الملح ما لم تذوق بعد وضع الصويا فانها
مالحة جداً

سلسلة القنص

ضع في طنجرة حطام ارنب نيئة وحطام حجل اودجاجة الارض وقليلاً
من الصعتر وورقة غار ونحو اربع بصلات وسفها بقدح خمر ايض واسلق
بحيث ينضج زومها ولا تلتصق وسفها بقليل من زوم اللحم او المرققة الخائرة ودعها
تنضج نصف ساعة وانظجرة محكمة الغطاء لئلا يتصاعد عطرها ثم صفها بنخل
حرير واضف اليها ثلاث ملاعق من الاسبانولية

سلسلة بوفر

خذ ملعقة اشالوت مفروم ناعم وملعقة صغيرة من البقدونس الناعم
واضف الى ذلك قدح مرققة وقليلاً من الخل والبهار والملح ثم ضعها تحت
شوي القنص البري كالبط البري وما شاكله ففي طبخه يصفى الدهن على هذه
السلسلة وقدمها وهذا المشوي فوقها

سلسلة رافيكوت المفروم

خذ قليلاً من الكزبرة والسبول والمسيكة والطرخون وافرم الكل ناعماً
وضع في طنجرة ملعقة خل وثلاث ملاعق مخملية وبهار وملح واحفظ هذه السلسلة
ساخنة ولدى تقديمها اصف اليها الرافيكوت وعقدها بنقطة سمن ولا تضعها
على النار

سلسلة دهن الانشاية

خذ كمية من الاسبانولية وسخنها واضف اليها قدر جوزة من دهن
الانشاية ولا تردها الى النار واذا لم توجد اسبانولية اصنع سلسلة سمراء بالزوم
او بالمرقة

دهن الانشاية

خذ ٦ انشايات ونظفها وصنها خفيفاً وانسل حسكها ودقها في الهاون
وزد عليها قدرها من الزيت وصف الكلى بمخل شعر واحفظه الى حين الاقتضاء

سلسلة البدلان والاسلاطعين والسرطان البحري الخ

خذ البدلان وذبله بالماء الساخن ابي الطبخة بمائه ثم صفه وما سواه من
السرطان البحري والطبخة بماء الملح الغالية واما الاسلاطعين فحرقصها بالبصل
والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح وبقدح من الخمر الابيض . تلك
سلسلة واحدة وخذ قليلاً من الخمالية واضف اليها ٢٥٠ جراماً من السمن
واذى عدم وجود الخمالية حضر سلسلة بيضاء بالمرقة وضع لها السمن ثم ضع
بهذه السلسلة ما ذكرنا من الحيوانات البحرية وما نضعه بها يسمى باسمه

دهن الاسلاطعين

فرغ الاسلاطعين وبيس صدفها امام الموقد ثم اسخنها ناعماً واضف اليها
السمن واسحق الكلى معاً وضعها في طنجرة على نار هادئة ٢٠ دقيقة وخذ

قصعة فيها الماء البارد وضع فوقها منخل وصب عليه دهن السلطعون ثم اعصر حتى يخرج الزوم كله وهذا الزوم يسقط بالماء التي في القصعة ومتى جمدا جمعة واحفظه لاستعملة لدى الحاجة

دهن المحارة او البيدلان

خذ اثني المحارة والطبخها وخذ ما براسها من الاحمر وما تحت ذنبها من الابيض واسحق ذلك في هاون واضف السمن ثم صف بمنخل ويكون هذا الدهن احمر اللون جميلا

سلسلة سوبز

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وافرمها وذبليها بالماء الغالي وضع في طنجرة على نار هادية ١٢٥ جرام من السمن والبصل المذبل واضف ملعقتين من الخملية ومتى تحمر البصل بالسمن اضف ملعقتين من الطحين وسقها بنصف لتر من الكريما الجيدة واطبخ السلسلة على نار قوية لكي تستمر بيضا وحركها دائما ثلاثا تلتصق واضف اليها ملعقة صغيرة من السكر حتى اذا نفخ البصل صف بمصفاة او بمنخل شعر ولا تكون هذه السلسلة سميكة كثيرا

سلسلة الكريما

ضع في طنجرة ١٢٥ جراما من السمن وملعقتين طحين وحل الكل بالكريما والحليب وضع السلسلة على النار وانت تحركها دائما نحو ٢٠ دقيقة حتى اذا نفخت اضف اليها ملعقة صغيرة من البقدونس المنروم المغسول وتكون هذه السلسلة سميكة قليلا ونستعمل ايضا في حطام الاسماك

سلسلة سوبرم

ضع في طنجرة نحو ثلاث ملاعق من الخملية ومثل ذلك من مرقعة الطائر الخاثر وضعها على نار قوية حتى اذا خثرت واخذت قواما عقدها بشيء من السمن وصفها بمنخل حرير وعند تقديمها اضف اليها عصير نصف ليمونة حامضة

الفصل الرابع

في الزينة

من الحضرة ما يستعمل زينة في أكثر أشكال الطعام من ذلك النظر فانه يستعمل زينة وسلسة وهو النظر الابيض المتلي فلزينة شكل لاربعة اشخاص خذ اربعة قلوب فطر في كل قلب نحو ست فطرات واقطع ذنبها وانها بالماء البارد ونظفها من الرمل والتراب ثم صفها بحرقه ولا تدعها طويلاً في الماء لئلا يغير طعمها ولونها وضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون ومثلها من الماء وخمسة جرامات ملح وخذ كلاً من ذلك وحنه بالسكين كي يتشرب عصير الليمون فانه يجعلها بيضاء وكلما صغفت قطعة الفطر بالطنجرة وحركها حتى تشرب الليمون والملح وضعها على نار قوية واذف اليها ٢٠ جراماً من السمن واغلها خمس دقائق وانت تحرك الطنجرة لكي يكون النضج واحداً وضع النظر في قصعة وغطها بورق منعاً لاسوداد ما لم يتغير كفاية حتى اذا تم العمل نستعمل الفطر للمساسة والزينة

فطر مقلي للزينة

خذ قلوباً من النظر ونظفها واغسلها جيداً واقطع اطرافها وضع في مقلاة ايكتمون السمن حتى اذا حميت ولم تحمر التي فيها الفطر واذف اليه من الملح قبصة ٢ ومن البهار ٢ وحر قص النظر ٤ دقائق ورش عليه ٢٠ جرام طحين للتعقيد وحر قصه ايضاً دقيقة وسفقه بدسيلاتر من المرقعة وضع ملعقة بفدونس مفروم واشالوت مفروم مغسول جيداً فيكون النظر المحضر على هذه الصورة اسمر فاتحاً

الجزر زينة

خذ ٤٠ جزرة متساوية التدر ان امكن ليكون نصفها واحداً وقطعها بهيئة النجاسة واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرقعة دسيلاتر

٢ أو السكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة على نار قوية واطبخها مغطاة
 محكمًا ذلك كافٍ لنضج الجزر وتخفيف المرققة وإذا ابطأت المرققة في التخفيف ارفع
 الغطاء عنها واحفظ الجزر لتستعمله زينة حلوية تقدمه على السفرة ومتى كان
 الجزر احمر كبيراً فلا يمكن استعمال الجزرة منه كاملة فعندها قطعه قطعاً ٤
 وحفّ القشرة بالسكين واغسلها وصنها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من
 المرققة دسيلتر ٢ وسكر ٥ جرامات وملح ٥ واطبخ على نار هادئة نصف ساعة
 واطبخها مغطاة محكمًا وإذا كان النضج بطيئاً ارفع الغطاء

كذلك يستحضر جزر الشتا على ان هذا الجزر يقتضي تذييله بالماء الساخن
 وان يسقى بدسيلتر ٦ من المرققة وان يطبخ على نار هادئة ساعتين. ولما كان
 جزر الشتا اصلب فيطلب من ثم طبخاً بطيئاً

اللفت

خذ من اللفت الابيض الصامد الاملس ودع لفتاً نخره الدود واستعمله
 زينة وإما المحمر منه فبحسب طرق استعماله ان تقطع اللحم الكبيرة او الليناء

اللفت الابيض

قطع ٤ قطعة من اللفت واقشرها بالسكين وغسلها وصنها من الماء ثم
 ذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق وصنها ثانية وضعها في طنجرة ومعها من المرققة
 دسيلترين والماء دسيلتر أو احدثاً والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة
 على نار هادئة حتى اذا نضجت اخرجها من النار واتركها بالطنجرة حتى تصفها
 من الماء حيث تزين بها

اللفت المحمر

خذ اللفت واغسله وصفه من الماء وذبله بالماء الغالي على ما تقدم وذوب
 في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن حتى اذا حميت النّ في اللفت وحرقت نحو
 ١٠ دقائق كي يتحمر وصفه واستعمله في البجنا

البصل زينة

البصل يستعمل للزينة على طرق ثلث أولاً ابيض لهريسة الدجاج
وغبرها ثانياً محمراً اللبغا ثالثاً مجيداً الزينة لحم البقر

البصل الابيض

خذ ٢٠ بصلة واقطع اطرافها وذبلها في الماء الغالي ٢٠ دقيقة وصنعها ثم
يردها بالماء البارد واترع منها القشرة الحمراء مع الطبقة البيضاء التي تحنها
وشتها في جانبها بالسكين وضع البصل في طنجرة ومعه من الماء دسبترات ٦
والملح ٤ جرامات والسكر ٤ والخبث برفق ثم صفو جيداً في اللبغا ٤ دقائق
قبل ان تقدمها الى المائدة

البصل المحمر

حضر البصل وذبله على ما تقدم واقطع حتى يجمر واستعمله في اللبغا
وبها يتم نصيحة

البصل المجيد

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وذبلها ٢٠ دقيقة بالماء الغالي وصنعها ويردها
بالماء البارد واترع منها القشرة الصفراء واول طبقة بيضا ثم اخرج قلب كل
منها بالسكين فينشأ عن ذلك خلو وادهن المقلادة بالسمن ابي ادهنها بطبقة
من السمن وصف البصل صفلاً لا يدع خلواً بينها وضع من السكر قبصتين في
الخلو الذي صنعته في داخل كل من البصل وضعه على نار قوية لاشددة
الاستعار كي لاتسود السمن وحرك البصل حتى يجمر من كل جهاته ثم صب
عليه مرقه كافية نغمره وسف بهرقتو في كل عشر دقائق لتلا يتصلب البصل فلا
تنال ما تبتغيه من نجيبه واحفظه اترين به

البطاطة

نستعمل البطاطة على ثلاثة أنحاء أولاً مسلوقة وهي خاصة بزينة الاسماك ثانياً محرقصة لزينة اللحم ثالثاً مقلية للكستلانه والبفتك والمقليات

البطاطة المسلوقة

خذ ٢. بطاطة وقطعها قطعاً يضاوية الشكل واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها لتر ماء و ١ جرامات ملح واطبخها ١٥ دقيقة حتى اذا نضجت ثلاثة ارباع النضج التي عنها الماء ودعها تنضج نضجها بنصعيد البخار وتضعها على نار هادية جداً وتغطيها بصفيحة من الحديد ففي ١٠ دقائق تنضج نضجاً محكماً

بطاطة محرقصة

قطع البطاطة على ما ذكرنا وغسلها ونشفها بخرقة وضع ٢٦ جراماً من السمن المفلنس في مقلاة كبيرة لتلتجمع البطاطة فوق بعضها البعض وحرر السمن والتي فيها البطاطة وحرقها وفي كل ٢ دقائق شلها حتى اذا نضجت قدمها ساخنة

بطاطة مقلية

خذ ٦ بطاطات متساوية الحجم ونفها وضع في مقلاة كلبو من السمن وذوبه على نار قوية والتي البطاطة في الحال وحركها من وقت الى اخر ليكون نضجها متساوياً ففي نحو ١٠ دقائق تتخذ لوناً جميلاً وان شئتها بمحمرة مقمرة زد عليها الغلي ٤ دقائق

اللوبيا البيضاء

اطبخ نصف لتر من اللوبيا على ما تقدم الكلام في عصرها حتى اذا نضجت صفها من الماء وضعها في طنجرة واضف اليها دسليتراً واحداً من المرققة وايكنو

من السمن وملعقة بقدونس وقبضة ملح وقبضة بهار وحرقها الى ان يذوب
السمن وحرارة اللويا تكفي لتذويبه . وقس عليه .

الارنييط

خذ ارنيطة من الارنييط الابيض المتكاثف الزهر المتوسط واقطعها ثم
اقسمها ٤ اتسام ونفها وارفع بالسكين القشرة القاسية الصلبة التي على (قرميتها)
وضع كل قطعة منها في قصعة ماء بارد مزوج بنصف دسلتر من الخل
واغل في طنجرة ليترين ماء وضع الارنيطة في الماء العالي ٥ دقائق حتى تذبلها
ثم بردها واغل ليترين اخرين من الماء و ١٠ جرامات من الملح وصف الارنييط
من الماء واسلفه حتى ينضج

الملفوف

خذ ٥٠٠ جرام من الملفوف الاخضر العاري من الورق الاصفر واترع
اخره والورق الاصفر منه واغسل وصف واطبخ ربع ساعة في ٤ لترات من
الماء و ١٥ جراماً من الملح وضفها ثانية بخرقة بيضاء ولدى استعمالها زينة
ذوب ١٥ جراماً من السمن في مقلاة وضع فيها الملفوف وحرقها ٤ دقائق
ورش عليها قبضة خفيفة من الملح وقبضة صغيرة من جوز الطيب

الاسباخ

خذ كيلوا ونصفاً من الاسباخ ونقّ واغسل بالماء الكثير وصف
بالمصفاة او ذبله ٥ دقائق بالماء العالي و ٢٥ جراماً من الملح وصفها وبردها
بالماء البارد وحرك كي يبرد الاسباخ جيداً وبسرعة فانك ان تركته يبرد
لنفسه يصفر ويكتسب طعماً رديئاً ثم اكبه جيداً حتى يستخرج منه الماء ثم ابسطه
على مائدة في المطبخ نظيفة جداً وكرر التنقية جيداً وضمة وافرمه وضعه في قصعة
وذوب في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن ومعه ٢٥ جراماً من الطحين واطبخها ٢
دقائق وضع الاسباخ في طنجرة ٥ دقائق وانت تحركها دائماً بملعقة خشب املا

يلصق واضف قبصتين من الملح و٢ دسيلترات من المرقعة نصيبها على ٢ دفععات
وكما سقيت بدسيلتر منها حرك جيداً ولدى التقديم اضف ٢٠ جراماً من
السمن وقبصة من جوز الطيب حتى اذا اترجت هذه الكمية من السمن
بالاسباخ لا ترجعها الى النار

الهندبا

خذ ١٢ قلباً من الهندبا الطرية الصفراء ونقها من العروق العاسية وهي
الاوراق الاولى منها واقطع رؤوس الورق بحيث لا يبقى الا ما قل من الاخضر
منها ثم اقطع القرمية حتى الورق وافتح قلب الهندبا واستخرج ما قد يوجد فيه من
الديدان والتراب واغسل وصف على ما ذكرنا في الاسباخ على ان مدة التدبيل
تكون ٢٥ دقيقة وحضرها استحضار الاسباخ بالسمن والطحين والملح والمرقعة

الحميض

خذ من الحميضة كيلو و ٥٠٠ جرام واجودها ما كان طرياً اخضر ونقها
واغسلها بالماء الكثير وصنها ثم ضعها في طنجرة ومعها من الملح قبصة ٢ ومن الماء
لتر ٨ وضعها على النار ١٥ دقيقة وانت تحركها دائماً بملقعة خشب لئلا تلصق
وصنها بقطف شريط ونقها وافرما وضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن
و ٢٠ جراماً من الطحين واطبخ ٢ دقائق وانت تحركها دائماً
وضع الحميضة في الطنجرة الثانية ودعها على النار ٢٠ دقيقة وانت
تحركها ونصب عليها دسيلتراً واحداً من المرقعة وبعد ١٠ دقائق دسيلتراً
اخر واكسر في قصعة ٢ بيضات تصيف عليها دسيلتراً من الحليب واخفق ٢
دقائق واسكب على الحميضة واطبخ ٥ دقائق وانت تحركها جيداً بملقعة خشب
واحفظها للزينة

بقدونس مقلي

يستعمل اعتيادياً البقدونس المقلي للمقليات لحوماً ولزينة الاماك

خصوصاً اصوله خذ. ٥ جراماً من البقدونس وانزع واغسل وصف ثم نشفه
بخرقة وضع البقدونس في مصفاة تغطسها في الثلثية الغالية حتى ينغمس
البقدونس تماماً ودعه يتغلي في نحو دقيقة وانت تحرك بالمغرفة لكي ينضج نضجاً
واحداً ثم صف وقدم منه حسب الاقتضا

عرف الديك وكلاه

ان عرف الديك المعول عليه في الزينة يكون طرياً ومحمراً ومضاعفاً
نظفه وغطسه بالماء الغالي ثم اخرجه وصفه من الماء وافركه بين الاصابع
انتشر جلده ثم ضعه بالماء البارد وصفه وضعه في طنجرة ومعه السمن وعصير
الليمون وقليل من الملح والطبخة وصفه بقليل من المرققة واما كلا الديك فبعد
ان تكون نفعها بالماء البارد حتى تنظف انها فوق عرف الديك وهو يغلي
واخرجها في الحال فاذا تركتها تغلي تفتت وتضاف احياناً على كلا الديك
بيضات الغنم واستحضارها كما ذكر

كبد الطيور

انزع من الاكباد المرارة واتركها تامة وذبلها برهة بالماء الغالي وضعها في
طنجرة ومعها قليل من الزوم او المرققة او نصف قدح خمر ابيض وباقة مزينة
وبهار وملح واغليها ربع ساعة واقشط زفرتها جيداً

الفطر

خذ الفطر المتوسط الحجم الابيض المدور وبعد قشره وتنظيفه اترك جزءاً
من اصله وحرقه بعصير الليمون الحامض المزوج بقليل من الماء ومتى احمر
اضف اليه الملح والسمن ودعه يغلي خمس دقائق على نار هادية

قطع الخبز المثلي

قطع اب الخبز الافرنجي على ما نشاء مربعة او غير مربعة سمكة او رقيقة بهيئة
هلالية الشكل او مثلثة الزوايا الى غير ذلك وانها بالسمن الغالي وحركها حتى

إذا اشقرت ونضجت صفها

الزينة الغنية

هي زينة من عرف الديك وكبد الطيور وحطام الطائر والأرضي
شوكه مقطعة وقطع الكماية . حضر ذلك بحيث يكون ناضجاً نضجاً تاماً

الخاتمة

ذكرنا زينة الخضر من فطر ولوبيا وهندبا وحمبضة الى غير ذلك وما
يليق اعتباره والعمل به ان الاصول والخضرة الربيعية كالخيار والجزر
والنول واللفت واللوبيا والهلبيون والبريلا لا يكون طبخها ناضجاً متنبهاً وذلك
مراعاة لطعمها وحالها فارفعها اذا عن النار حين تاخذ بالانبعاج تحت الاصبع
واخرجها من الماء الغالي وضعها حالاً في الماء البارد كي تبرد ثم صفها واطبخها
بالمرقعة او بالمرقة الخائفة ويعسر علينا بيان ما يتطلب كل من هذه الخضرة
من مدة الطبخ وكيفية تغييرها ولكن من الاخبار ان الخضرة التي تتطلب طبخاً
قليلاً تتطلب تغييراً قليلاً وعلى كل الوجوه رويداً رويداً ولاحظ نهاية الطبخ
لئلا يحترق

الباب الرابع

النصل الاول

في الشي والفلي والتخمير

رابنا الكلام في المشوي والملقي والمحمر لان الشي والفلي والتخمير من
مبادي المصنع واركانه الاولى ولذا ذكرناه بعد الروبة والسلسلة والزينة
ومن شروط حسن الشي ان تكون النار على حال واحدة اي ان يكون
الموقد الذي يوضع المشوي امامه شاعلاً بنامه شعلة واحدة وان يكون الموقد
ملاً ناراً من القمح الشاعل كله واذا خفت النار لا تزد عليها القمح بل خذ
من الموقد الاخر من النار الشاعلة

فان لم تكن النار على حال واحدة بعسر التول في المدة المقتضاة لكل
من انواع المشوي

لا يكن الموقدين مساحب الهواء فيعسر الشئ على مثل هذه النار
قال بعضهم ان الطبخ صناعة واما الشئ ففطرة في بعضهم ومما يكن فان
الامتحان يعلم الانسان وتوقف صناعة الشئ على النار وحالها وعلى اللحم واشكاله
فقد قسموا اللحم الى قسمين احمر وابيض فالاول لحم البقر والغنم ويتطلبان
ناراً قوية ولكن لا تعجل في شيهما بل دبر النار بحيث تاخذ بالمدء شيئاً قشياً
فان قطعة من اللحم من ٢ كيلو جرامات الى ٤ تتطلب نحو ساعة ونصف في
البروش وقد تدرك نضجها اولاً من مقاومتها اصبعاً يجسمها ثانياً هبلة تنبعث
منها ثالثاً لفطرات دم تاخذ تستنظر منها ولا يجناج اللحم الاحمر الى التسقية
فانه يسقى بزومه

واما الابيض كحم العجل والكيشان وديك الهند والطائر فيشوى على نار
هادية تستمر على حال واحدة الى نهايته ولا بد لها من التسقية من وقت الى
آخر بالسن حيث لازوم فيها كاللحم الاحمر ومن شأنها ان تشف حالاً وعلامة
نضجها انها تتبجح تحت الاصبع وتخرج منها هبلة وعلى كل فان الاختبار يمكن
الانسان من معرفة ذلك ولا صعوبة في شئ اللحم الابيض فانما الصعوبة في
شئ اللحم الاحمر اذ يقتضي ان يحفظ زومه حتى دقيقة تقديمه بل تقطيعه ومناولته
قطعاً لينة ودسمة معاً

فاذا شويت بالبروش وكانت النار على ما ذكرنا وكان السمن الذي
نسقي به قريباً من النار يمكن ان نعين لكل من انواع اللحم المشوي وقتاً لنضجه
فلاجل شئ قطعة من اللحم بنك قدرها كيلو ١ وجرام ٥٠٠ ساعة ١. ولتخذ
وزنه كيلو ١ وجرام ٥٠٠ دقيقة ٤٥ ولقطعة مثل كيلو ١ جرام ٥٠٠ دقيقة ٥٠٠
ولقطعة لحم بقر وزنها كيلو ٢ ونصف ساعة ١٤. قطعة لحم بقر وزنها كيلو
كرام ٥ ساعة ٢٠. قطعة لحم عجل وزنها كيلو كرام ٢ ساعة ١. فتخذ او ساعد

غنم وزنه كيلو كرام ٢ ساعة ١. فخذ او ساعد غنم وزنه كيلو كرام ٢ ساعة ١
 نصف خروف ساعة ١ كبش دقيقة ٤. قطعة خنزير طرية كيلو جرام ٢ ساعة ٢
 خنزير صغير ساعة ٢. مقطوش ساعة ١ ديك هندي سمين من نحو ٤ كيلو ساعة
 ١ ودقيقة ٤٥. اثني الهندي من كيلو وجرام ٥٠٠. دقيقة ٤٥. اوزة تحاكبها
 وزناً دقيقة ٤٥. دجاجة من كيلو ٢ دقيقة ٥٠. ديك كيلو ١ جرام ٥٠٠. دقيقة
 ٢٠. حمامة دقيقة ١٤. سماني دقيقة ٢٥. حمل. دجاجة ارض دقيقة ١٥. بطة
 برية دقيقة ١٥. ارنب دقيقة ٢٠. فرخ ارنب دقيقة ١٥. قبرة ٢٠.

لا تضع قطعة اللحم على النار ما لم تكن قد شعلت تماماً وقبل ان تبتدي
 ضع في مقلاة دسيلترين من المرققة حتى تسقى القطع الكبيرة نحو ست مرات
 اثناء الشوي واما اللحم الابيض كالحجل والطائر فثلاث مرات. هذا والوقت الذي
 ذكرنا يتوقف على كيفية اللحم فمنه ما يتطلب زيادة في المدة لصلابته ومنه ما
 ينضج في دون المدة التي ذكرناها فعليه يقتضي ان نراعي المشوي وتؤكد نضجة
 قبل ان نخرجه من البروش فيعرف اللحم الاحمر من جس هبره والابيض من
 جس فخذ فاطائر اذا نضج ينجم تحت الاصبع

الفصل الثاني

في المحمرات وهو الشوي على المصبع

ان التحمير او التقهير فعلى المصبع. ضع المصبع على نار مغطاة بالرماد والجمر
 بعلو حول المصبع فابسط اولاً طبقة من الرماد فوقها جمر مضطرم فاذا
 كانت النار قوية يكون سمك الجمر ٤ سنتيمترات واذا كانت هادية فسمك
 سنتيمتران ومهما تكن النار قوية او هادية فيقتضي ان تكون طبقة الجمر
 شاعلة من كل جهة شعلة واحدة بحيث لا تكون هنا لاهية وهنا خامدة ومن
 الناس من يرى التوفير فيجعل على المشوي بالنار فلا ينضج المشوي الا بعض النضج
 اي ان المشوي يخسر رغبة في توفير الغم فاعط النار حتى تعطيك حفاك في صحة
 الشوي وتوضع في المطابخ المصعدات على صنائح موجودة في الافران الفرنجية

وقبل ان تضع قطعة المشوي على المصبع عرقها جيداً اي انزع منها القشرة والعروق
والدهن غير اللازم ومن ثم يقتضي لتخمير قطعة ما بين الاضلاع تكون من
٢ ايكثو على نار هادية بنتك ٢٠٠ جرام ١٠ كستلانه ضان من ٢٥١ جرام
على نار قوية ٠٧ على البروس ٦ كستلانه عجل ٢٠ جرام على نار هادية ٤
كستلانه الخنزير الصغير ككستلانه العجل وزناً ووقتاً . كستلانه الضان المتونة
بمسحوق الخبز على نار هادية تتطلب زيادة دقائق في الشوي . كستلانه العجل
والخنزير الصغير المتونة بمسحوق الخبز على نار هادية تتطلب دقيقتين زيادة

الفصل الثالث

في القلي

للقلي شرطان احدهما نار قوية والثاني ان نحى مادته بحيث يتصاعد
بخارها ودليل مدة القلي وان مادته قد حميت ان خذ قطعة من الخبز صغيرة
واغمسها لحظة بالمقلاة فاذا اخرجتها وهي مقلية تكون المادة قد حميت او الق
في المقلاة باطراف اصبعك قطرات في الماء فاذا برقت اي طشت وقذفت
الماء تكون المادة قد حميت ثم ضع ما ترى قليلاً والمادة على حرارتها اذا كان
ما نقليه قطعاً صغيرة سريعة القلي واذا كانت القطع كبيرة وتطلب زيادة في
القلي جمد النار قليلاً والا فيحترق سطحها ولا يقلى داخلها والاخبار خير هاد
ومادة القلي هي الدهن والشحم والسمن والزيت وخير المواد الدهن او الشحم وخير
الشحم شحم الكلي فافرمه وذوبه على نار هادية واحذر من ان يتحمر وتحقق انه قد
سلي متى راق بحيث انك ترى قعر الطنجرة فارفعه عن النار ودعه يبرد ربع ساعة
ثم صفه بالمصفاة ولكن لاحامياً فانه يضر بالمصفاة وينشأ عن ذلك ما لا يروق
من الحوادث واما السمن فيقتضي ان تكون حامية وشانها ان نحى باقل مدة
من الدهن ومن ثم تكون النار خفيفة واما الزيت فاحميه على نار هادية ٢٥
دقيقة ويقلى احياناً بشحم الخنزير على انا فلما نشير فيه لانه يترك على المقلبات طبقة
شحمية غير مندوبة ويقلى بالدهن ما لم يكن لونه اسمر غامقاً ذلك يدل على

فساده وإذا قليت به يكون المقلي اسود ويصفى الدهن عنه . خذ مقلاة ولا تضع من مادة القلي فوق نصفها وتكون المادة حامية بدرجة تلامي ما يقلى بها وعلى كل لا تبلغ في الحبي ونساعد الدخان فوق المقلاة يدل على مزيد الحرارة وإذا كان ما يقلى كثيراً على مادة القلي دعه في المقلاة الى ان يقلى ثلاثة ارباع القلي ثم اخرجهُ كله من المقلاة وحَمِّ المادة حتى اذا بلغت الدرجة المطلوبة رجع بعض ما يقلى الى المقلاة فيقلى في دقيقتين فاخرجه واقل ما تبقى . دليل حسن القلي ان يكون اشقر اللون ناشفاً يابساً . اما الدهن او الشحم فقل به السمك والحلويات السكرية والدهن اولى فانه يلين المقلي . اما السمن فشرطه ان يكون جديداً منقساً صافياً حسن اللون والطعم فيحسن المقلي لوناً وطعماً فان لم يكن كذلك حاكث شحم الخنزير بانها ترغو على النار وتنفور . الزيت للطائر والسمك الصغير ينبغي ان يكون جديداً فاخراً فاذا كان عتيقاً تظهر عفونته اذا حي ويكسب المقلي طعمه العفن وقد علمنا الاخبار ان زيت الزيتون يتطلب قليلاً خفيفاً ومن ثم لا يحس كثيراً ولا فيتغير طعمه ويكسب المقلبات لوناً غامقاً مكداً بيد ان شرط المقلبات ان تكون شقراء لامعة

الفصل الرابع

في روبة القلي

نستعمل الروبة لقلي اللحم والاسماك والاشكال السكرية وان تكون من ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضتين وملعقتين من الزيت . انخل الطحين وضعه في قصعة واجعل في وسطه حفرة تصب فيها من الماء دسائرين واضف اليه من الملح ٢ جرامات وصفاري البيض وملعقة الزيت واحفظ زلال البيض كي تخففه بعده وامزج جيداً وحركها حتى تصير الروبة مداوكة وذات قوام تعقد على ظهر الملعقة فاذا كانت سميكه كثيراً اضف اليها نحو دسائتر من الماء وقبل ان تقدمها بنحو ٢٠ دقيقة اضرب زلال البيض قوياً وامزجها بالروبة واحفظه للقلي

الفصل الخامس

مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه

خذ مسحوق لب الخبز وبيضاً مخفوقاً وزيتاً او ٨٠٠ جرام من الخبز
البايت المفشور واكسر القطع في خرقه بيضا ولف الخرقه عليها وافركها حتى
يصير لب الخبز دقيقاً وصفه بنخل ويسته واحفظه في علبه مطبوقه . ولاجل
الروبه منه اخفق البيض حتى يصير مائعاً والى قدر كل ثلاث بيضات اصف
ملعقة زيت وملعقة ماء وقبضة ملح وقبضة بهار واصل من الماء حسب
المقتضى لثلاث نصير الروبه سميكة . واما مسحوق قطع الخبز فيصير من قشر
الخبز وقطعه المقمرة فتسحق وتخل وتغفظ في علبه كمسحوق لب الخبز

الباب الخامس

في المأكولات المقبلة المسماة حواشي السفرة وحواضرها

توضع المقبلات على المائدة في صحون صغيرة خصوصية وذلك قبل
الجلوس عليها وهذه حواشي السفرة ربما قصد بها المنظر بصفتها على السفرة
ونظافتها ومن المقبلات العادية ما يأتي

الفجل . الزبدة . الكرنيشون . الجنبون . الزيتون . الانشاية . الروبه
البدلان . الخيار . الارضي شوكة . القبار المكبوس . مكبوس الملفوف
الاحمر . المخللات . سلطة الخيار . الشوندر . التين الاخضر . البطيخ .
تن . اتياس مكبوس . اللبن . الحبن . الفريشة

الفجل

نق الفجل واقطع ورقة الاخضر وحنه خفيفاً واغسله بالماء وصفه بالصحن
الخصوصي بالماء البارد

الزبدة

تقدم الزبدة مع الحواضر بصحن خصوصي بالماء البارد دائماً ولا تملأ الصحن

كثيراً لئلا ينكب الماء في تقديمه على المدعوين

كرنيشون

خذه صغيراً صامداً اخضر جداً وضعه بالصحن ومعه الخل

الجنبون

خذ الجنبون من الجيد واجوده ماورد من ليون وارل واطاليا والمانيا وقطعة
قطعا رقيقة واقشر الجلد عنه وصفه بالصحن ومعه البقدونس المفروم

الزيتون

خذ الزيتون الاخضر الصامد وقدمه في صحن وما يرجع منه عن
السفرة ضعه في قصعة بماء قليل الملح بحيث تغمره الماء تماماً لئلا يسود

الانشاية

خذ انشايات وضعها بصحنها الخصوصي وخير الانشاية ما ورد من نيس
فانه صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامورته تكون حمراء غامقة وانفع
الانشايات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منها الحسكة
الكبيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقه ناشفة واقطع شيئاً من عرضها
من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة البطن وضعها في الصحن
وغطها بالزيت

السردين

اخرج من علبة التنك ست سردينات مكبوسة ونشفها وصفها في الصحن
ومعها بافتان من البقدونس المفروم وبافتان من القبار وغطها بالزيت
لكن لازيت العلبة فلا تستعمله ابداً

خذ من البرميل ثلاثة منه وصفها في الصحن واضف اليها الزيت
والبقدونس والقبار

البيدلان

خذ البيدلان وضعه بالصحن وصف نقيعة بخرقة ناعمة وصب عليه ورش
البقدونس المفروم

الخيار

خذ من الخيار الأخضر فائه مفصل في السفر واقطعه اربعاً بطول متساوي
وانزع قشره واقطعه عرضاً قطعاً نصفها في قصعة واضف اليها ٢٠ جراماً من
الملح ودعها تنتقع ٤ ساعات وصنها جيداً وتبلها بالزيت والخل والبهار نظير
السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

ارضي شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرقات واقطع رؤوس اوراقه
وانزع الاوراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء المزوج بقليل من الخل
لئلا يسود والدي تقديمه صنفه وضعه في صحن بالما البارد

المكبوسات المشكلة

هي مكبوسات من الخضرة والفاكهة المكبوسة بالخل الحاد كعروق
الملفوف والهلين واللوبيا الخضرا والجزر الصغير والبصل الصغير الابيض
والزعرور والفبار والعصفيرة الى غير ذلك ويرد من الاقطار الاجنبية
مكبوسات كثيرة كلها مكبوسة بالخل والفلفل الاحمر وقد يضاف اليها الزعفران

سلطة الخيار

قطع الخيار قطعاً رفيقة وانقع بالملح والخل ساعة ثم صفه واضف اليه
البهار والزيت وقليلاً من الخل

الشوندر

خذ من الشوندر ما كان احمر طرقات ونظفه جيداً واقطعه قطعاً متساوية

الحجم ورش عليه الزيت الفاخر

البطيخ

خذ البطيخ وقطعه ونقه من البذر وصفه في صحن ويوكل بسكين الفاخرة

الارضي شوكة بالسلسلة البهارية

قطعه اربع او ثمانية قطع وانزع منه وبره واوراقه الفضة واقطع من الاوراق اطرافها وحكمها بصير اللبون الحامض لثلاثا تسود وضعها بالماء والنخل ونوكل بالسلسلة البهارية وهي من البهار والملح والزيت والنخل

لب الخبز

خذ لب الخبز الافرنجي وقطعه قطعاً مختلفة الاشكال فتبها ما تكون مربعة ومنها مدورة ومنها مثلثة الزوايا بحيث اذا صففتها معاً تملأ قعر القصعة وتضم الى بعضها البعض كأنها قطعة واحدة وعلم هذه القطع بالسكين واقطعها ثم ارفع ما قد علمته بالسكين واحنره قليلاً واملاء من الانشابة المشيلة وغط بعضها بالبدونس وبعضها بصفار البيض وبعضها بالشوندر وبعضها ببياض البيض ذلك كله يكون مفروماً ناعماً تلك زينة تلذ للنظر والذوق معاً

مقاتق

خذ من المقاتق انحرها وقطعها قطعاً رقيقة شفاقة وزينها بالبدونس

الباب السادس

في لحم البقر

الفصل الاول

في المسلوق

لما كان المسلوق قد خسر شيئاً من خلاصته بالمرقة كان لابد من الاعتناء به وبكيفية تقديمه على السفرة لاسيما وهو شكل اصلي من الاطعمة عظيم الفائدة

فأخرج قطعة اللحم المسلوق من المرققة وضعها في قصعة وقدمها على السفرة ولكن
حلبها من الخيطان التي ربطتها بها في طنجتها وخير المسلوق ما كان احمر يتخلل
الدهن ويستعمل من البقر مسلوقاً الفخذ والمثل والساعد والموزات وقرمة الفخذ
والعصص والاضلاع المغطاة . خذ المثل واستخرج منه السميسكة وشكها بشحم
المختبر واجعلها شكلاً في اوائل الاشكال او شكلاً مشوباً ثم انسل العظم من
المثل ولغته واربطه بخيط واسلفه مع العظام فتحصل على مرققة مغذية ومسلوق
فأخردسم وقدمه بسلسة البنادورى بزينة او بلا زينة والزينة من الملفوف
والجزر

المسلوق المزين

لا بد للمسلوق من زينة ولا يعد البقدونس زينة فانما تلك عادة قصد
بها لذة النظر لا غير اذ ترى من يتناول المسلوق يلقي البقدونس جانباً فالزينة
ما كانت حقيقية واجودها ما كان من مستحضرات الخضرة على ما ذكرنا في باب
الزينة كالبطاطة المحرقصة والبصل المجرد والجزر والثفت والفطر والارنيط
والملفوف وغيرها من الخضرة بحسب مواسمها فضلاً عن انها زينة مغذية فانها
مقبلة ايضاً وعليك ان تصفها صفاً يشهد لك بسلامة الذوق

المسلوق

خذ من اللحم المسلوق ٧٠٠ جرام وقطعها قطعاً بغلاظ ستيمتر وارفع ما
فيه من الدهن وما كان يابساً ناشفاً ثم صف القطع في مقلاة من الخحاس لاجل
التحمير ورش فوقه من الملح قبصة والبهار ٢ وحضر في اناء اخر ٥٠٠ كرام من
البصل كما نخضره لشوربا البصل وقطع البصل وقليه بالسمن حتى يحمر ورش
٢٥ كراماً في الطحين وملح قبصة وبهار قبصة واطبخه ٥ دقائق واخرجه من
النار واذف اليه من المرققة ٦ دسيلات وامزجه جيداً بملعقة خشب وحركه
٢٠ دقيقة على النار حتى يمتزج ولا يلتصق واذف اليه ملعقة قهوة من الحردل

ونصف ملعقة من مذوب السكر حتى اذا كان ذلك كله صب البصل على
المسلوق الذي في صحن النحاس وسخنه برفق ٢٠ دقيقة بين نارين

المسلوق بالسلسلة الحريفة

قطع المسلوق على ما ذكر وصف القطع في صحن النحاس وسنّها بدسليتر
من المرقّة وسخنها برفق ١٥ دقيقة بين نارين وخذ ٥ دسليترات من السلسلة
الحريفة وصبها على المسلوق وقدمها للمائدة

المسلوق بسلسلة البنادورى

قطع المسلوق على ما ذكر وحضر دسليترات من سلسلة البنادورى وصبها
فوقه وقدمه للمائدة

المسلوق بالسلسلة الطليانية

قطع المسلوق على ما ذكر وسقّه بدسليترات ٥ من السلسلة الطليانية

المسلوق المحمر

قطع المسلوق على ما ذكر وصفه في صحن وغطه بدسليترات ٥ من
السلسلة الطليانية ورش عليه مبروش الخبز الناعم وضعه على نار هادية وغطه
بصفحة حديد وفوقها طبقة من النار قوية نوعاً ودع اللحم يتحمر ولا يجف

المسلوق بالبقدونس

قطع اللحم على ما ذكر وضع في مقلاة ايكتو من السمن حتى اذا ذاب
التي قطع اللحم بالمقلاة بحيث لا يكون بعضها فوق البعض ورش قبضة من
الملح ٢ من البهار ومتى سخنت ٥ دقائق اقلها حتى تسخن من الجهة الثانية
٥ دقائق اخر ورش عليها ايضاً من الملح قبضة والبهار ٢ وصف اللحم في
صحن للتقديم وضع في المقلاة مع السمن من الخل ملعقة ٢ واغلبها دقيقة ١ وسق
اللحم بالخل ورش عليه نصف ملعقة من البقدونس المفروم وقدم

المسلوق بالبطاطة

خذ ٧٠٠ جرام من لحم البقر المسلوق وقطعه قطعاً مربعة واخرج منه الدهن وما كان يابساً وخذ ايكتو من شحم الخنزير من الصدر واخرج جلده وقطعه قطعاً وحمّ الشحم في طنجرة حتى يحمر ومعه ٢٠ جرام من السمن حتى اذا احمر سقو بليتر من الماء واضف اليه ٥٠٠ جرام من البطاطة الصفراء المنفأة المنقطعة كقطع اللحم وياقة مزينة وبصلة واطبخها نحو ربع ساعة واضف اليها قطعة اللحم واطبخها ١٠ دقائق طبخاً بياضاً حتى اذا انضجت اخرج الباقية وذق كي تتحقق النابلة اذ لا تدرك نملج شحم الخنزير ما لم تذقة وقدم

مفروم المسلوق

خذ ٧٠٠ جرام من مسلوق البقر وعرقه اي اخرج منه العروق والدهن وما كان يابساً وافرمه ناعماً واصنع روبة من ٢٠ جرام سمن و ٢٠ طحين واطبخ ٢ دقائق ثم اخرجها من النار وصب فوقها ٤ دسيلاترات من المرقعة واضف اليها من الملح قبصة ٢ وبهار قبصة وحرك دقيقة ورجع الى النار ولا تنزل تحرك ١٠ دقائق ثم اضف المسلوق ومعه ملعقة بقدونس مفروم وحركه نحو ٢ دقائق واذا كان اللحم المفروم سميكاً زد عليه نحو ليبرة من المرقعة

ويكون هذا المفروم ايضاً بسلسلة ابطالية او سلسلة البنادوري وابتما اعتمدت سخنها اولاً ثم اضفها الى المفروم على ما ذكر وضعه على النار وحركه ٥ دقائق وذقة فلكي نملح ونبهرة يقتضي ان تتحقق نابلة السلسلة التي تقدمه بها

سفوسك المسلوق

حضر ٧٠٠ جرام من المسلوق على ما ذكر في المفروم وضع ٤ دسيلاترات من سلسلة بوليت في طنجرة وخثرها حتى تصفي ٢ دسيلاترات وعقد ما بثلاثة صفارات بيض واحفظ الزلال جانباً وضع اللحم المفروم في السلسلة المعقدة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم ومن الملح قبصة والبهار ٢ وامزجها جيداً

بملعقة خشب وإسقطها على مائدة ودعها تبرد ثم اقسّم المفروم ستة عشر جزءاً
ورش على المائدة طبقة من مسحوق الخبز وضع الستة عشر جزءاً من المفروم
المسحوق المذكور كل جزء بعيداً عن الآخر نحو ٦ سنتيمترات وغط هذه
الاجزاء بطبقة من مسحوق الخبز تعادل الطبقة الاولى وكتل تلك الاجزاء
كتلاً متعادلة واخفق الزلال الذي ابقينه بحيث تكسرة ولا يرغو واضف اليه
بهار قبضة وملح ٢ وزيت ملعقة وماء ١ واغمس تلك الكتل في زلال البيض
المخفوق ولته في مسحوق الخبز وضعه على المائدة وقبل ان تقدمه بنحو ٢٠ دقيقة
حم القلية الساخنة وصف هذه القراص على المصبع وضعها بالقلية حتى اذا
نضجت نصف النضج شلها بالمغرفة حتى تحمر كلها معاً ومتى احمرت ومكنت
تحت الاصبع اخرجها ورش عليها الملح وصفها وكللها بالبقدونس وقدمها للمائدة

سلطة المسلوق

قطع ٧٠٠ جرام من المسلوق بهيئة الكشتبان بعد ان تكون عرقته جيداً
نازغاً منها الدهن والعروق وضعها في صحن للسلطة ومعها دسليتر من المرقعة
الباردة ومن الخل ملعقة ٢ ومن الملح قبضة ٢ والبهار ٢ ودعها تنتفع ساعة ٢
وعند تقديمها اضف اليها من الزيت ملعقة ٤ ومن الرافيكوت المفروم ملعقة ٤
وقيل حسب الاقتضا وقد يوضع لهذه السلطة ايضاً بصل مفروم او اشالوت
مفروم ومغسول جيداً على انه يراعى في ذلك ذوق المدعوين

المسلوق على المودة ساخناً

خذ من لحم الصدر او الكنف كيلو ٢ وقطعه قطعاً مربعة وخذ من لحم
الخنزير ايكوت ٢ واقشط جلدها وضعه جانباً لتتفع بالماء الساخن وقطع الشحم
شراحي ورش الملح والبهار وشك اللحم على هواه واربط اللحم المسلوق
وضعه في الطنجرة ومعها من الخمر الابيض دسليتره والعرق ١ والمرقة ٦ والماء
٦ ومن ارجل البقر بعد نسل العظام منها وتذليلها بالماء العالي ٢ وجلد شحم

الخبز الذي ذبلته وضعها على النار واضف اليها من الملح ٢٠ جراماً واغلبها ثم
اقشط الزفرة عنها وضع من الجزر ٥٠٠ جرام وبصلة وكبوش قرنفل ٢ وباقة
مزينة وملح ٢ جرام وبهار قبصة ٢ وغطر الطنجرة وضعها على حافة الموقد
فتغلي برفق ٤ ساعات ونصفاً حتى اذا نضج اللحم وضعه في صحن مع الجزر ومقادير
العجل واحفظه ساخناً الى حين تنديبه وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن
جيداً واخترها ربع ساعة واقطع الخيط من اللحم وضعه في قصعة كي تقدمه
واضف ارجل العجل بعد ان تكون قد قطعت كلاً منها ٨ قطع والجزر المقطع
و ١٠ بصالات مجعدة وصف مقادير العجل والبصل والجزر حول اللحم مشكلة
وصب السلسلة على قطعة اللحم واحفظ ما تبقى منها الى الغد وذقها دائماً لتحقق
تأبلتها ويقتضي ان يكون هذا الشكل ظاهر الطعم ويضاف اليه احياناً راس
ثوم بحسب ذوق ربة المنزل

لحم البقر على المودة بارداً

ان شئت لحم البقر على المودة باوداً لاجل الفطور حضرة على ما ذكر
وصف قطعة اللحم في قصعة واضف اليها المقادير والخضرة والزوم الذي
يقتضي اخذه مجيداً واقلب القصة في قصعة اخرى وقدم

اعتبارات

في لحم البقر على المودة

هو من اشكال الطعام المفيدة والمعتبرة في الموائد فعليه وجب بيان
طريقته منصلاً

ان الامر في امره بعد انتخاب قطعة اللحم طينة ويقتضي ان يكون بطيئاً
وعلى نار هادئة . فاذا طبخ على نار قوية كانت عصارتها لا محالة مائية مبيضة
دلعة على ما يظهر في كثير من المنازل التي ينهمل فيها باصول المطبخ ومبادئه
مع انها اصول ومبادئ سهلة الحفظ والاجراء فيقتضي ان عصارة هذا اللحم

حمراء ذات قوام كأنه غروي حاصلة على تلك الدسامة المعهودة في اللحوم المطبوخة برفق بين نارين والخضرة المرباة بالزوم الذي هو من خصائص هذا الشكل وأما الجزر فلا حاجة لاعداده وتبيله لوحده خارجاً عن طبخ اللحم بل يطبخ في الزوم في الوقت المعين فيكتسب طعماً ولوناً مرغوباً فيهما ولاجل تحضير هذا الشكل وسائر الاشكال المطبوخة بين نارين او المكبوسة يقتضي كثرة اللحم لاقلته فان الاشكال المطلوبة طبخاً طويلاً خبزاً ان يكون لحمها وافراً من ان يكون قليلاً واللحوم المطبوخة لاسيما اذا كانت ذات مرقة مجيدة تفي باكتين فخير من ثم ان يكون الشكل جيداً وافراً تناول منه مرتين من ان يكون قليلاً وتاكل منه دفعة واحدة فمتى كان اللحم قليلاً بعسر انتخابه واعداده معاً

مسلوق بطريقة بوليت

ضع في طنجرة شيئاً من السمن وقل سبولة وبصلتين مفرومتين ناعماً واضف ملعقة صغيرة من الطحين وسقه وحله بالمرقة وملح وبيتر هذه السلسلة حتى اذا غلت نحوه دقائق ضع عليها المسلوق قطعاً ودعه يسخن وحين التقديم صبه في قصعة واضف الى السلسلة الباقية في الطنجرة عقيدة من نحو اربع بيضات فحلها بملعقة من عصير الحصرم او الخل والقي عليها قليلاً من البقدونس المفروم الناعم حتى اذا عقدت السلسلة صيها على المسلوق وقدمها

مسلوق بطريقة برجوازية

خذ قصعة من الفخار يمكن وضعها على النار او صحن فضة واضف اليه ما تبقى من مسلوق تكون قد قطعتة قطعاً ونبلة بالبهار والملح والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقدر من المرققة ثم ابسط فوقه طبقة خفيفة من مبروش الخبز الاشقر اللون وغطه بغطاء طنجرة واطبخه بطيئاً ٢٠ دقيقة والرماد ساخن فوقه ونحوه

المسلوق بسلسلة بوفرم

إذا كان ما تبقى عندك من المسلوق مدهناً ضعه على المصبع بعد أن تكون قد تبلته بالملح والبهار وضعه في قصعة ومعه سلسلة بوفرم

المسلوق المحمر

ضع بقلادة شبتاً من السمن وقل فيهما أربع بصلات مفرومة حللاً حتى إذا احمرت أضف إليها نصف ملعقة صغيرة من الطحين المحلول بنحو قدح من المرقعة والتي فيه المسلوق المنقطع قطعاً حتى إذا سخن وقصدت تقديمه رشه بالخل

بفتك

خذ بفتك من الاضلاع السميكة وعرقه جيداً وقطعه قطعاً متعادلة ورقق كلاً منها ودورها واغمس البفتك في زيت الزيتون ان شئت لزيادة نعومته او اغمره في سمن مذوب فيه قبضة من الملح . وخذ جمرًا مضطرباً عارياً من الدخان ومن كل جسم اجنبي ينشأ عنه دخان وضع فوقه المصبع نظيفاً وعلى المصبع البفتك وارقبه ولكن لا تنسه الى ان يحون وقت قليه وذلك حتى ترى فقايع تتكون على القسم الاعلى منه ومتى قلبته لا تنسه الا لتضعه في الصحن وان شئت ان تحقق نضجة جسة بطرف اصبعك فاذا احسست بصلاية فيه يكون النضج قد بلغ مبلغه فعندها صفة بهيئة اكليل على القصعة وتبله بالبهار والملح وضع فوقه سلسلة متردوتل المتفومة من قطعة زبد قطرية مخفوق فيها قليل من مفروم البقدونس وعصير الليمون وقل البطاطة المقطعة قطعاً طويلة كالاصبع رقيقة مربعة ومتبله بالملح وزين بها البفتك وقدمه ساخناً . وقس عليه البفتك بسمن الانشاية او بسلسلة البنادوري ولكن تعوض عن البطاطة اما بالجرجير المتبل بقليل من الملح والبهار واما بالكرنيشون المقطع صفائح

تنبيه : لا تتبل البفتك وانت تطبخه على النار فان الملح يمسى على النار محلاً فيجعل اللحم ينظر ويتزع منه الزوم الذي هو من اخص خواصه

وترى جثث الجمر مسقى بالزوم ذلك ما حمل على احناء المصبع الى جهة
وان يجعل بجانبه حوض معد لاقتبال الزوم والدهن الناشئين عن النضج ولا
تقلب البنتك مراراً وهو على النار ذلك بضر بالنضج

المسلوق على الطريقة الالمانية

ضع في قدر طنجرة قطعاً من هبر الجنبون النيء وبصلتين مقطعتين قطعاً
وفوقها قطعة لحم بقر عارية من العظام وزنها كيلو ٢ متبلة بالملح والبهار وغمرها
بالمرقه او بالماء الساخن واطبخها بطيئاً على نار هادية نحو ست ساعات ثم خذ
ملفوقاً ايض وقطعه قطعاً واسلفه لوحده بالماء والملح وقبل التقديم للسفرة
بربع ساعة ارفع اللحم من الطنجرة وضع فيها الملفوف المسلوق المصفى من الماء
واسع بان تكون له مرقه وقدم اللحم المسلوق على الملفوف

المسلوق على الطريقة الانكليزية

اطبخ على نار هادية في لتر ونصف من المرقه كيلو جراماً ونصفاً من لحم
البقر العاري من العظام والملفوف قطعاً مربعة وبعد نحو ثلث ساعات من
طبخه بطيئاً اضع الى مرقته الحاشية مبروش القشرة الخارجة الرقيقة من الليمون
الحامض ودعه ينطبخ نحو نصف ساعة حتى اذا نضج تماماً تبلة بالملح والبهار ولدى
تقديمه صب في السلسلة ملعقة من عصير الليمون ولك ان تزينه بالفطر او بالببطاطة
او بالجزر

ضلع البقر مكبوساً

خذ ضلعاً من البقر وزنه كيلو ٢ وشمره واخرج منه عظم السلسلة ولا تدع
الا عظم الضلع واربطه وضعه في طنجرة على قدره تماماً واضع اليه من المرقه
دسليترا والعرق دسليترا والملح ٢٠٠ جرام والبهار قبضة ٢ والبصل ١٠٠
جرام والقرنفل كبشاً وباقة مزينة والجزر ١٠٠ جرام واطبخه ساعة ٢ طبخاً بطيئاً
والطنجرة مغطاة بغطاها واذا شئت ان تحقق نضجه انخره بالابنة وصف اللحمه

على قصعة واحتفظها ساخنة وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن عنه وخثره
بحيث يصفي نصفه واضف الضلع على القصعة وغطه بالزوم ويقدم ضلع البقر
بالمعكرونة وجميع الخضرة المذكورة في باب الزينة

قلب البقر على المودة

خذ قلب بقر طرياً سمياً وشقة شطرين لا تفصلها عن بعضها البعض
واخرج الدم من داخله واغسله جيداً وشكه بشحم الخنزير كالمسلوق على
المودة واربطه واسلك في طبق وتزيينه وتنبيله مسلك المسلوق المذكور

لسان البقر

خذ لسان البقر وعرقه من الغضاريف وغيرها وانقعه ساعة في الماء
البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ لترات من الماء واضف اليه من الملح ٢٥ جراماً
والبهار قبضة ٢ والبصل ١٠٠ جراماً باقة مزينة ٢ كبش قرنفل ٢ واطبخه ٢
ساعات ومتى تحققت نضجته ارفعه عن النار وارفع عنه الجلد البضا وضعه في قصعة
وقدمه بالسلسلة الحريفة او الطليانية او سلسلة البنادوري ومرقته تستعمل في
شوربا الخضرة فانها افضل من الماء

غيرها

عرق اللسان وانقعه بالماء الغالي كي ترفع جلده وشكه بشراحي شحم
الخنزير بالمرقة واسلقه وضعه في قصعة وشقه طويلاً شطرين لا تفصلها وقدمه
ونحنه بالسلسلة التي تراها

اعتبار

اعلم ان سميسكة البقر وضلعها ولسانها لا يختلف اعدادها بل هي على ما ذكرنا
من الطرق وانما يختلف اسمها باختلاف ما يرافقها من الزينة او السلسلة فاذا
اعددت مثلاً سميسكة بقر او ضلع او لسان بالسلسلة البهارية اوزيتها
بالكرنيشون او الفطر او الزيتون او زوم اللحم او بالسلسلة المفرومة او

الننادورى او الطليانية او على الطريقة الفلمنكية بزينة الخضرة او الطريقة الميلاانية
بالمعكرونة تحنة او الطريقة البريطانية باللوبياء او بالماء الى غير ذلك فعليك
بمراجعة ما ذكرته في باب مفصلاً على ان اللحم الذي نعهه على ما ذكر من
الطرق لا يختلف الا باختلاف ما يرافقه من السلة او الزينة المضافة اليها

حنك البقر

خذ ٢ من احناك البقر والثيا بالماء الغالي . اذقائى وصفها وحكمها جيداً
وشق كل حنك شطرين وضعها في طنجرة ومعها من المرقعة دسليتران ومن الملح
٢٥ جراماً وباقة مزينة بصل ١٠٠ جرام كبش قرنفل واطبخ بطيئاً ٢ ساعات
وصفت الاحناك على خامه ونشفها باسفنجة خفيفاً وارفع جميع ما تبقى في الزوم من
الدهن وصفة وقدم . ونقدم هذه الاحناك بسلة البوايت او الطليانية

غيرها

نظف احناك البقر جيداً وغطسها اولاً بالماء الغالي ورقفها حتى تنشط
جلدتها واغسلها جيداً وضعها في طنجرة ومعها ملعقة طحين وباقة مزينة وبصلة
مشكوكه بكبش قرنفل وحطام شحم الخنزير معززاً بالمرقعة واطبخ على نار
هادية نحو سبع ساعات حتى اذا نضجت نشفها باسفنجة على خامه ثم حضرها
كتحضير الكرش وقدم بالسلة التي تراها وتستحضر احناك البقر اشكالاً
اخر مثلاً سنپوسك او بعصير البصل او بالسلة الالمانية او بالاسبانيولية
الى غير ذلك

ذنب البقر

خذ ذنب بقر وزنه كيلو و ٥٠٠ جرام ذلك من القسم الغليظ الذي
لجهة العصص واقطعه وانشره بالمنشار قطعاً متساوية وضعه بالماء الغالي
٢٠ دقيقة ثم بالماء البارد او الفاتر حتى ينظف ويلين وصفة ونشف القطع
وضعها في طنجرة واضف اليه ٢ لترات مرقعة واغله واقشط الزفرة واضف اليه

من البصل ٢٠٠ جرام ومن الجزر المقطع ١٠٠ جرام ومن كبش القرنفل ٣ والباقات المزينة ٢ والملح قبضة ٢ والبهار ٢ وضعه على حافة الموقد ودعه يغلي ثلاث ساعات ونصف حتى اذا انبعج اللحم تحت الاصبع يكون قد تم نضجه وصف كل ما في الطنجرة بمصفاء كئينة ولا تدع القطع تتكسر واحفظها بعد ان تشفها في طنجرة لوحدها وضع الجزر بطنجرة اخرى واقشط الدهن عن المرقه التي تركتها في الطنجرة الكئينة وخثرها حتى تصفي النصف وسق بها قطع الذنب والجزر وهي في طناجرها لوحدها لتلايجمع الملح والخضرة معاً وسخن وصف واضف الجزر ومعه ١٥ بصله مجمده

غيرها

اقطع الذنب قطعتين او ثلاثاً وانقعها بالماء الفاتر ساعتين او ثلاثة حتى تنظف ثم ذبلها بالماء الغالي ثم اطبخها على نارين نحو ثلاث ساعات بحسب الطريقة التي ذكرناها في لحم البقر على المودة وقد تستغني عن هذا العناء كله بان تضعها في طنجرة بدون نفع ولا تذييل وسفها بقليل من زوم اللحم او المرقه ومعها بصلتان احدهما مشكوكه بكبشي قرنفل وجزر ٢ وباقة مزينة واطبخها على نار هادئة وصفها وزينها بالخس المحمر وقطع الجزر المطبوخة التي نصفها وتعرقها واتضعها بين خسة وخسة وخثر الزوم الذي في الطنجرة وضبه في القصعة وصحن قطع الذنب والخضرة وقس على ذلك الاشكال الاتية . وهي ذنب البقر بالملفوف بان تضع حوله ملفوف محمر ومطبوخ بالزوم . ذنب البقر باللفت ينخنا اللفت . ذنب البقر بسلسلة البنادوري اي بهذه السلسلة التي تصبها فوقه . ذنب البقر باللفط . ينخنا اللفط . ذنب البقر بعصير العدس وعصير البزيلة وعصير البصل وعصير الخضرة وبالبصل المحمر الى غير ذلك باضافة كل ما ذكر الى القطع المذكورة

غيرها على طريقة سنت منهل

بعد ان تكون طبخت الذنب على ما ذكر دعه يبرد واغمسه بالعجة ولثة
بمسحوق الخبز مرتين ثم اقله بقلية معتدلة السخونة كي يحمر وقدمه بسلسة
ديولايه وقد يقدم الذنب ناشفاً واليقدونس المقلي فوقه

ذنب البقر مقلباً

اعدد الذنب على ما ذكر من نفع وتذليل وتنظيف واقله بقلية حامية
بحيث يحمر بعد ان تكون لثيته بصفار البيض وقدمه بسلسة البنادورى وهو
من الاشكال التي تقدم للفظور

الكرش على طريقة قاين

الكرش خذه من الابيض جدا واغسله كثيراً واقطعه قطعاً مربعة وذبله
٥ دقائق ثم صفيه بمصفاة وقطع شحم الخنزير قطعاً وانسل العظام وخذ رجل
عجل وانسل عظامها وقطعها ست قطع وذبلها هي وجلدة شحم الخنزير وضع
الكرش وشحم الخنزير ورجل العجل في طنجرة بحيث يخلط اللحم ببعضه البعض
واضف اليه من المرققة ليترين والبصل ٢٠٠ جرام وباقة مزينة ٢ قرنفل
كش ٣ ملح قبضة ٢ بهار ٤ عرق دسيلتر ٨ وغط الطنجرة محكماً واغل حتى
اذا اخذت بالغليان دعها على نار هادئة ٣ ساعات ولدى التقديم ارفع الباقية
المزينة والبصل واقشط الدهن وقدم

الكرش باليوبيت

قطع الكرش قطعاً مربعة بعرض اصبعين وقلها بالسمن وسفها قليلاً بالسلسة
المخملية او رشها بقليل من الطحين وانت تحرقصها واضف اليها قليلاً من المرققة
وتبل بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وقد يضاف اليها النظر المقلي بالسمن
واغل ثم عقد بثلاثة او اربعة صفارات بيض وعصير الليمون الحامض

الكرش على الطريقة الليونية

خذ ٥٠٠ جرام من الكرش وقطعها شراحي وحرقها بمقلاة على نار قوية ومعها من السمن ٥٠ جرام والزيت ٥٠ والملح قبضة ٢ والبهار ٢ ويكون الكرش بقرش ولونة اصفر غامق واغل في مقلاة ثانية من البصل ٦٠٠ جرام تخضرها كتخضير شوربا البصل ومعها ٥٠ جرام زيت حتى يجمر البصل وضع الكرش في المقلاة التي فيها البصل واضف اليه ملعقة بقدونس مفروم وملعقة خل ونسخها دقيقة وامزج وقدم

غيرها

قطع الكرش قطعاً صغيراً مربعة طويلة واقلمها بالسمن حتى تحمر وقطع ست بصلات واقلمها حتى اذا اصفرت صفها واغلبها مع الكرش على نار هادئة بعض دقائق قبل التقديم واضف عصير الليمون الحامض

كلى البقر مقالية

خذ كلية بقر كبيرة وشقها شطرين طولاً وشق كل شطر عرضاً بغلظ نصف سنتيمتر وذوب ايكتمو من السمن في مقلاة حتى اذا ذاب السمن ضع الكلية بالمقلاة ومعها ملح قبضة ٢ وبهار ٢ وشلها على الدقائق ليكون قلبها واحداً وبعد ٦ دقائق صف الكلية في مصفاة وضع في مقلاة ٢ دسيلاترات من الخمر الابيض حتى يصفي ربعه ومعه ملح قبضة وبهار ورجع الكلية الى المقلاة ورشها بنحو ٢٥ جراماً من الطحين وحرقها دقيقة ٢ ثم اضف الخمر ودسيلاتر من الماء ودسيلاتر مرقه واغل دقيقة ثم اضف ملعقة بقدونس مفروم وذق النابلة وقدم . ولك ان تحرقص كلى البقر ولا نصفها ولا تغلي الخمر ورشها ٢٥ جراماً من الطحين وسفها بدسيلاتر ٢ من الخمر ودسيلاتر من المرقه واغل دقيقة واخرج الكلية من السلسة وضعها بالقصعة واغل السلسة ٤ دقائق واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وصب السلسة وقدم واما ملحها

وبهارها فعلى ما ذكر انفاً تلك طريقة أسرع من السالفة وقد قصد بها توفير الوقت فان الخمر اذا لم تغلي يخول الكلى طعماً حامضاً مكروهاً

غيرها

شق الكلى شطرين وانزع منها اللحم الابيض والصلب وافرمها وضعها في مقلاة او صحن للقلي ومعها السمن وحرقها على نار قوية لثلاث نحس زومها فاذا تحرقست نصف حرقصة اضع اليها ملعقة صغيرة من الاشالوت والبقدونس المفرومين وتم تحرقها ثم عقدتها بنصف ملعقة طحين وسفها بقدر خمر ابيض وتبلها بالبهار والملح ثم ابعدها عن النار ولا تدعها تغلي واضع اليها قدر جوزة من السمن وعصير ليمونة حامضة كذلك الكلى بالشبانيا بدلاً من الخمر الاصفر . واما الكلى بالفطر فيكون باضافة الفطر مثلياً بالسمن

تنبيه اذا كانت السلسلة من بعد تحرقص الكلى ونسقيها كثيرة اخرج الكلى وضعها في قصعة وختر السلسلة تخثيراً ملائماً ثم رجع الكلى اليها ولا تضعها على النار واضع اليها السمن الطري وعصير الليمون واحذر من ان تغلي الكلى لانها اذا غلت تعضون وتتصلب وعلى ذلك قس كل العجل والضأن الخ

فصل في مشوي البقر

ضلع بقر مشوية

خذ ضلع بقر وزنها كيلو ٢ وقطعها وحضرها على ما ذكر في باب ضلع البقر مطبوخة واشوها ساعة على نار هادية ولكن على حال واحدة وصفت زومها الذي نزل في الاناء واقتطع الدهن وقدم

اغنيارات في مشوي لحم القصابة

لقد طالما اوصى اهل الصناعة بان ينقع لحم القصابة بسلسلة البهارات كي

يشرب ملحاً وتابلته وذلك غير موافق لان خير الطعم في لحم القصابة ان يحفظ طعماً
الخصوصي فكل ما يزداد عليه من البهارات والعطريات انما يفسد طعماً وخير
ما فيه ان يشوى شيئاً ملائماً وان يוכל في الحال ولا صحة لما قيل ان اللحم
يحسن بالرض على انه اذا اقتضى ابقاء اللحم يوماً او يومين فيقتضي اذ ذاك
اعداده ملح ومن ثم اذا اقتضى ان تبقى ضلعاً الى الغد او الى ما بعده ادهنها
بالزيت لحفظها فقط لا لزيادة طعمها

المتل المشوي

المتل المشوي هو القسم من لحم البقر المشتمل على السمسكة الحقيقية
والكاذبة المنفصلتين عن بعضها البعض بسلسلة عظم فهذه الاقسام الثلاثة
يكون منها المتل ويصير منها الرستو. خذ المتل واربطه وضعه بالبروش
واشوه

غيرها

الرستو والمتل المشوي او الفصص المشوي. خذ متلاً احمر اللحم تخلله عروق
دهنية ويغطيه الدهن وعرقه وانقعه برهة بتابلته من زيت الزيتون والملح
وعصير الليمون الحامض والبصل المقطع قطعاً وضع قطعة اللحم في البروش
على نار معتدلة وحول المجر نحو طرفي المشوي وسفه من وقت الى وقت
اي كل ربع ساعة بما يفطر من الزوم والدهن ودعه على البروش نحو
ساعتين بحسب كبره وقدمه بسلسلة مصنوعة لوحدها في زومه مضاف اليها ملح
وبهار قليل من الخل واشالوت مفروم ناعماً وزيتها بالبطاطة الصغيرة المنشرة
والمظنة والمطبوخة بالمرقة والزبدة الطرية او السمن والملح والبهار والمخرقة
بعده في مقلاة بالسمن

سمسكة البقر مشوية

السمسكة هي ما كانت في داخل المتل. خذ السمسكة وانزع عنها الجلد

والدهن الذي فوقها فنفط وشكها بشحم الخنزير ولذلك اداة خصوصية ودع الدهن الذي في القسم العصي الذي على الجوانب ليسقي السميسكة في شيئا فتحفظ زومها وتكون قد اعددت نابلة من البهار والملح وعصير الليمون الحامض والصعتر والغار والبقدونس وبصلتين مقطعتين وكبس قرنفل وشيء من الزيت وانفع السميسكة بهذه السلسلة نحو ثمان ساعات الى العشرة ثم ضعها بالبروش وغط بورقة مدهونة بالزيت او بالدهن القسم المشكوك بالشحم وضعة على نار ملائمة حتى اذا فصح اللحم ارفع الورق المدهون حتى ياخذ اللحم لونا ومتى ثبت تحت الاصبع يكون قد تم فصبه ولا تقدم السميسكة وقد يولغ في شيئا فيفتضي ان يكون زومها من لون وردي اذا جرحنها بالسكين ولك ان تقدم السميسكة بما نشاء من الزينة والسلسلة

سميسكة البقر بالقطر

خذ كيلو . . ٥ جرام من سميسكة البقر وعرقها وشكها بشراحي مربعة بطول ٥ ملليمتر من شحم الخنزير الابيض الطري فاذا كان ولو قطعة منه مشبوهة فتنفسد السميسكة كلها وضعها بالبروش واشوها - ٤ دقيقة وسقها كل ١٠ دقائق مرة وصفت زومها واقشط الدهن عنه وقدمه تحت المشوي ويستعمل اعنياديا للسمكة المشوية سلسة حريفة او ابطالية او سلسة البنادوري وذلك في صحن او حدا

غيرها

عرق السميسكة واخرج جندما وعروقها وقطعها قطعاً ترققها قليلاً ونجعلها مدورة وذوب السمن في مقلية واتق فيها قطع السميسكة وتبها بالبهار والمنع ولدي تقديمها حرقصها على نار قوية وهي رايت الزوم على سطحها اقلها الى النجفة الثانية حتى اذا جسستها وجذت تحت اصبعك اخرجها من النار وضعها على هيئة كنبيل في قصعة وصف السمن وضع قليلاً من الزوم كي نخل ما

جمد في قعر المقلاة من زوم السمسكة واذف ملعنة من الاسبانولية وخثر
وقدم بعصير الليمون^١

غيرها

السمسكة محمرة بزومها تستحضر على ما تقدم وتختلف فقط باضافة قليل
من مجلد العجل والزوم حتى تحل ما جمد بالمقلاة
السمسكة بنجر مادرفيدلاً من الزوم ضع قدحاً من خمر مادرو وملعنة من
الاسبانولية . السمسكة مقلاة بالكماة والنظر يضاف فيها الى الاسبانولية فطراً
وكماة مخرقصة بالسمن

السمسكة مخرقصة بدهن السلاطين او بدهن الانشاية يضاف فيها الى
الاسبانولية احد الدهنين المذكورين ولا ترجع السمسكة الى النار
السمسكة بعصير البنادورى او بالبطاطة المقلية او باللوباء البيضاء
وبالزيت لا تستحضر على ما ذكر من الطرق مضافاً اليها زينة احدى الخضراوات
المذكورة بحسب ذوق المدعوين او بحسب الفصل الذي انت فيه وعليه
لا حاجة لتبيان كل من هذه الضروب لوحدها اذ لا يختلف اسمها الا باختلاف
السلسلة او الزينة التي تزين بها

اللحم الذي ما بين الضلوع بالبطاطة

خذ من اللحم التي بين الاضلاع وعرقها باخراج الدهن والعروق منها
وشمرها واجعلها بهيئة اجاصة مائلة الى الطول ثم رش عليها الملح والبهار من
الجهتين وضعها بالزيت لتلايتصلب الجلد واقل ١٢ دقيقة على نار هادية وضع
في قصعة ايكثون متردوتل وقدم اللحم في هذه السلسلة وزينها بالبطاطة
المقلية او بالسلسلة الطليانية او سلسلة البنادورى او الحريفة الى غير ذلك

بفتك بالبطاطة

البفتك يكون دائماً من السمسكة وكل بفتك من قطع لحم سواها لا يسمى

بفتك ويكون البفتك من قطعة بغلظ ستيمتر ٤ مقطوعة من عرض سيمسكة
البقر رقتها قليلاً وقطع ما في دائرها من العروق والجلد لتكون يضاوية
الشكل وزينها بالبهار والملح وعاملها معاملة الشكل اعلاه وحمرها ٨ دقائق على
نار هادية وضع البفتك في قصعة ومعه ٥ جراماً من سلسلة متردوتل وزينه
بالبطاطة المقلية وقدمه قلنا اقل ما نعليه بالزيت تسهياً لتضجيه لانكيفاً لطعمه

البفتك على الطريقة الانكليزية

استحضاره على ما ذكر على ان هذا الشكل بدون سمن ولا سلسلة البتة

البفتك بدهن الانشاية

لاجل بفتك عادي خذ انشاية واغلبها ونشفها جيداً واسحقها على مائدة
بقفا السكين واخلط مسحوقها بنحو ٤٠ جراماً من السمن وصفها بالمنخل وضع
دهن الانشاية في قصعة تكون قد حميتها كذلك نخعي كل قصعة تقدم فيها
المقلبات وضع البفتك على السمن وقدم

سيمسكة مقلية بالفطر

ان السيمسكة المقلية تكون من قطع اللحم عينها التي يصنع منها البفتك
حضر قطعة سيمسكة على ما ذكر في فصل البفتك بالبطاطة ورش عليها الملح
والبهار وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من السمن والتي فيه السيمسكة واقلمها ٤ دقائق
على نار قوية ثم قلبها واقلمها ٤ دقائق واحذر كي لا يحترق السمن واخرج السيمسكة
وضعها في صحن ثم ضع ٤ جرامات طحين في السمن الذي بالمقلاة وحركها دقيقة
بملعقة خشب واسكب دسليترا من المرقعة وعصير الفطر المستعمل زينة
وصف السلسلة بالمصفاة في مقلاة صغيرة وخذ الفطر المحضر على ما في باب
الزينة وسخنه بالسلسلة وضع السيمسكة على القصعة وصف الفطر عليها وصب
السلسلة وقدم

السميسكة بالزيتون

استحضارها على ما ذكر. خذ ٢٤ زيتونة ندورها للزينة وارفع النوى منها وذبلها ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفها على خامة وضع الزيتون بالسلسلة ودعه دقيقة ٢ وصفه حول السميسكة وقدم ولك ان تستعمل (زوم اللحم) لسلسلة السميسكة المقلية بدلاً من المرققة

اعتبارات في المحمرات

يفتضي المحمرات ان تكون نارها قوية وان اللحم لا يطرمه زومه وياخذ بالشئ لو نأ اصفراً جليلاً ذلك لا يمكن نواله اذا كانت النار هادية على ان كثرة النار قد تحرق السمن وتحول السلسلة طعاماً رديئاً فيفتضي من ثم ان تكون النار معتدلة ما بين قوية وهادية

مفروم السميسكة بالسلسلة الحريفة

افرم ما تبقى من السميسكة من السفرة السابقة قطعاً بغلظ ستينترا وعرض ٥ في السلسلة الحريفة ولكن لا تغل فان اللحم المشوي اذا غليته تصلب واضاع طعمه اما السلسلة فتكون على معدل اللحم فلا تذكر لها كمية خصوصية

كبد البقر

قطع الكبد قطعاً صغيرة وملحها وبهرها وعاملها معاملة البفتك ولا تزد في شيبها ثم ضعها في صحن مسخن وادهن كل قطعة منها بسلسلة متردوتل باردة

الباب الثامن

في العجل

العجل عند الا جانب كالضأن عندنا فقد رغبوا في بلنعومة لحمه وسهولة هضمه فانه مغذ وموافق للصحة وخير لحم العجل ما كان ابيض مميماً وكان

دهنه شفافاً لا مكدوداً وانحر ما عول على استعماله في المطابخ المشهورة الفخذ والمثل
والكتف والاضلاع والساعد والرقبة والصدر والعصص

المشوي منه

خذ من المثل كيلو ٢ ومعه الكلى واقشط الدهن وعظام السلسلة
ولفها والكلية في داخلها واربطها وضعها في البروش واشو ساعة ونصف على
نار هادية وسقها كل ربع ساعة وصف الزوم واقشط الدهن عنها ورش الملح
وارفعها عن البروش وقدم

المثل الفوقاني

خذ من المثل الفوقاني من الاضلاع كيلو ٢ وانشر نصفها طولاً والسلسلة
معاً بحيث لا يبقى من عظم كل ضلع الا سنتيمتره ولفها واربطها وضعها بالبروش
واشوها ساعة ونصف على نار هادية ثم رش عليها الملح ٥ دقائق قبل تقديمها
وصفها واقشط الدهن عن الزوم على ما ذكر

اللحم ما بين الذنب والكلى

خذ من اللحم الذي بين الذنب والكلى كيلو ٢ وانسل منها العظام كلها
واربطها بحيث ترد لهذه القطعة هيئتها الاولى وحضرها كما حضرت المثل
والاضلاع

العجل بالبلانكت

يصنع من صدر العجل . خذ من الصدر كيلو ١ وجرام ٥٠٠ وقطعها
قطعاً مربعاً بغلظ ٦ سنتيمتر وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف اليها من
الملح قبضة ٢ والبهار ٢ واغل واقشط الزفرة عنها وضع ٢٠٠ جرام من البصل
ومن الثرفل كبش ٢ وباقة مزينة ١ وايطخ ساعة ١ على نار هادية حتى اذا
نضج نضجاً كافياً صفه بصفاء كبيرة ونظف القطع جيداً وضعها في طنجرة واصنع في

طنجرة ثانية روبة بنحو ٢٠ جراماً من الشمن و ٤٠ طحين وحركها ٥ دقائق على النار ثم اخرجها من النار واخرج المرقعة كلها وانت تحرك بالمعلقة وخثرها ٢٠ دقيقة وانت تواصل التحريك . وعقدها بصنارات بيض ٢ وصف بالمصفاة في الطنجرة التي فيها قطع اللحم واغلِ دقيقة واضف اليها ملعقة بقدونس منروم وامزج وقدم

وتصنع بالانكست العجل بحظام مشوي العجل اذ تقطع الحظام قطعاً وتخرج منها الاقسام المتلونة في سلسة بوليت بحيث لا يبقى اللحم لئلا يتصلب وعند التقديم اضف اليه نصف ملعقة بقدونس

غيرها

اصنع سلسة بالانكست وضع فيها قطعاً من حظام العجل المشوية وعرق القطع اولاً بتزع الجلد الملون منها وقطعها قطعاً رقيقة منتظمة الهيئة مدورة كانت او بيضاوية الشكل وسخنها بسلسة بالانكست واضف اليها زينة من الفطر او الكماية

لحم العجل على الطريقة البرجوازية

خذ قطعة من لحم العجل او من اللحم الذي بين الذنب والكملي وزنها كيلو او ٥٠٠ جرام وشكها بشراحي شحم خنزير كبير على ما ذكر في باب لحم البقر على المودة واربطها وضعها في مقلاة وغمرها بليتري مرقعة واضف الى رجل العجل جادة الشحم على ما ذكر في لحم البقر على المودة واغلِ واقشط الزفرة في اول الغليان ٤٠٠ جرام جزر و ٢٠٠ بصل و ٢ كبوش قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ بهار ٢ وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها بالغطا والطبخ على نار هادئة ٢ ساعات وقبل ٢٠ دقيقة من اخراجها من النار غطها بغطا من حديد عليه النار كي تنحمر اللحمية وسفها ستاً بالزوم حتى اذا نضج اللحم ورايت تخفيفه انخره بالابن وصفه على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط

الدهن وخثر نصف تخثير واضف ملعقة صغيرة من مذوب السكر للتلوين واقطع
الجزر قطعاً متساوية واتزع الخيط من اللحم وضعه في قصعة وقدمه وزينه
بقطع الجزر ونحوه ١٠ بصلات مجبذة وصب الزوم على اللحم واحفظ ما تبقى
فيوكل في الغد

غيرها

خذ قسماً اما من الكلى او من النخذ واقليه بالسمن حتى يتحمر ثم اضف
اليه قدح ماء وباقة مزينة وثلاث بصالات وبهار وملح والطبخه على نار هادية
نحو ثلاث ساعات في طنجرة وعلى الغطاء قليل من النار ولك ان تضيف الي ذلك
شيئاً من الجزر او البطاطة الناضجة بعض النضج واقشط الدهن وقدم

على الطريقة البرجوازية بارداً

يقدم لحم العجل على هذه الطريقة بارداً اياً لزوم المجبذ فيحضر هذا اللحم منذ
المساء على ما ذكر انفاً ويوضع في صحن ويقلب في الغد في قصعة لدى التقديم
تنبيه ان هذا الشكل من لحم العجل من الاشكال المهمة الفاخرة ومن ثم
يقتضي له مزيد الاعناء وخير طريقة هو ان يطبخ على نار هادية وبغلي شيئاً فشيئاً
وصلاح زومه من جوهره بحيث يكون الزوم مختراً على ما ذكر

مثل العجل مكبوساً

خذ مثل العجل وانسل منه العظم واربطه وضعه في طنجرة وبعده من السمن
٢٠ جراماً وقله بحيث يحمر اللحم من كل جهاته وصب عليه من المرقعة ٨
دسليترات واضف من البصل ١٠٠ جرام والجزر ١٠٠ وكبوش قرنفل ٢ وباقة
مزينة او ملح قبصة ٢ وبهارا واطبخ دائماً على نار هادية نحو ساعتين وغط
الطنجرة ولكن دع لها منفذاً نحو قيراطين واخرج اللحم وضعها على قصعة
وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن وخثر نصف تخثير وفك الخيطان
وضع على قصعة وقدم بعد ان تكون سفيت بالزوم ويقدم هذا المثل المحمر

بالحميض والهندبا والاسبانخ

لحمية محمرة

تصنع اللحمية المحمرة اعني اديا من جوزة فخذ العجل . فخذ كيلوا و . . . جرام
من اللحم وانزع منه العظام وشكه بشحم الخنزير ووضعه في طنجرة ومعه من
المرققة دسيلتران وضعها على النار ولا تزال تغلي حتى تفتت المرققة واحذر من ان
يلصق اللحم في قعر الطنجرة ومتى اخذ زوم العجل صبغة مصفرة واتخذ قواما
وصار غروبا اصف اليه ٦ دسيلترات من المرققة والطبخ ساعة برفق الى ان
تفتت المرققة والطنجرة مغطاة نحو ثلاثة ارباعها حتى اذا انتهى الغليان ارفع الغطاء
وضع مكانه غطاء من صفيحة حديد عليها طبقة من النار
وسق لحم العجل في كل اربع دقائق حتى يتخذ لونا مصفرا لامعا تاكل
طريقة بقصد بها التجميد وضع اللحم على قصعة وصف الزوم بالمصفاة وافشط
الدهن وسق قطعة العجل . ويقدم ايضا بالحميض وتوضع الحميض اولاً على
قصعة وتوضع قطعة اللحم عليها ونسقى بزومها كذلك بالهندبا والاسبانخ

غيرها

خذ جوزة فخذ العجل وعرقها بان تنزع منها الجلد والالياف وشك
سطحها بشحم الخنزير وضع في قعر طنجرة جزر وبصل وسق بقليل من الزوم
او المرققة والطبخ برفق على نارين وسق بمرقته من وقت الى اخر واحذر من ان
يزاد في تحميره فانما يرغب في هذا اللحم نعومته ولك ان تقدمه بمرقته بعد ان
تقشط عنها الزفرة وتفتتها او بعصير الحميض او الهندبا او الاسبانخ او
البنادوري او البزيلة او الخيار او الزوم او السلسة البستانيه الخ . ولك ان
تراعي في السلسات والزينة الذوق والفصل

كستلانة العجل مشوية وملتونة بمسحوق الخبز

خذ كستلانة من ٢٠٠ جرام وعرقها اي دقها حتى ينكسر اللحم ولا يشتغل على

النار واترع عظم السلسلة والعرق الذي حول المجوزة والمجلد الذي يغطي لحم
القصة ولاجل ان تشوي الكستلانة رش عليها الملح والبهار من الجهتين
وادهنها بالزيت خفياً على ما ذكر في باب التخمير وحررها ٨ دقائق ولاجل
ان تلتها بمسحوق الطحين اغمسها اولاً بالسمن المدوب ثم غطها بمسحوق الطحين
وحررها على نار هادية ١٠ دقائق وضع تحتها من الزوم المخضر

كستلانة مقلية

بعد تعريق الكستلانة تبلها واغمسها بالسمن واقلمها بمسحوق لب الخبز
والحشائش الناعمة وحررها على نار هادية وقدمها ونخبها زوم او سلسة الزيتون
كستلانة العجل بالسلسلة الحريفة

حضر كستلانة العجل على ما ذكر سواء كانت ملنونة بمسحوق الخبز او
محمصة وضع تحتها السلسلة الحريفة

كستلانة بسلسة متردوتل

حضر الكستلانة على ما ذكر وقدمها ونخبها بسلسة متردوتل

كستلانة بسلسة البنادوري

حضر الكستلانة على ما ذكر وضع من سلسة البنادوري دسيلترا واحداً
لكل كستلانة

كستلانة على الطريقة الميلاية

عرق الكستلانة وتبلها واقلمها بالسمن حتى تخمر من الجهتين واضف اليها
قليلاً من الزوم المختر ومن عصير البنادوري فانه يحسنها لوناً وطعماً وقدمها
والمعكرونة نخبها

كذلك الكستلانة بالاطليانية حضرها على ما ذكر وقدمها ونخبها السلسلة
الاطليانية. وبالاختصار فلك ان تقدم الكستلانة المحمرة بما تراه من الزينة

كستلانة على الطريقة الانكليزية

خذ من هبر العجل وقطعه ورقفه كالكستلانة وقطع على عدددها وعلى هينها شراحي شحم خنزير وذوب سمنًا في طنجرة وضع فيها قطع اللحم والشحم ومنى احمرت من جهة اقلها على الجهة الثانية حتى اذا فطخت اخرجها من النار وصف قطع اللحم والشحم اكليلًا اي بجانب كل قطعة لحم قطعة شحم وضع في الزوم ملعقة صغيرة من الطحين وحلة جيدًا وسقه بقليل من الماء ولا تغل هذه السلسلة بل صبا تحت الكستلانة . واذا كان الشحم كثير الملح اسلقه اولًا نصف سلقه بالماء ثم استعمله على ما تقدم

كستلانة مقلية بالفطر

خذ الكستلانة على ما في باب كستلانة العجل المقلية والمثلثة بمسحوق الخبز وشيئا من الفطر وحضره على ما ذكر في فصل الفطر من باب الزينة ورش على الكستلانة الملح والبهار واقلها في ١٥ جرامًا من السمن ٢٠ دقيقة واقلها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين واخرجها وضعها على قصعة في صحن وضع في قصعة اخرى توضع على النار جرامات من الطحين لاجل الروية واضف دسيلاترين من المرققة وزوم الفطر الذي تستعمله للزينة واطبخ ٥ دقائق وانت تحرك بالملعقة وصف السلسلة بالمصفاة في طنجرة وسخن الفطر بهذه السلسلة نحو ٤ دقائق وضع الكستلانة على القصعة وصف الفطر فوقها وقدمها

كستلانة بالحجزر

خذ كستلانة ٥٠٠ جرام وارفع عظم السلسلة فقط واقلها في مقلاة ٥ دقائق من الجهتين وصب ٤ دسيلاترات مرققة واطبخ حتى اذا اخذت في الغليان اخرجها من النار وصف الزوم بالمصفاة ونظف الكستلانة جيدًا بحيث لا يبق فيها شيء من العظام وضعها في صحن واغسل المقلاة ورجع الكستلانة

اليها ومعه ٢٠ قطعة الجزر واضف من البصل ١٠٠ جرام والقرنفل كبشاً ١ والمخ
قبصة ٢ والبهار ٢ والزوم الذي صفيته ومعه من الماء ٢ دسلترات ورجع على
النار وغط واطبخه برفق ساعة ١ وتحقق نضج الجزر ويقتضي ان ينضج اللحم ايضاً
في الوقت عينه وضع الكستلانة على القصعة وصف الجزر حولها وصف الزوم
وافشط الدهن وصبه على الكستلانة وحدة دون البصل وقدم

الكستلانة ملفوفة بالورق

خذ كستلانة من ٢٥٠ جرام وارفع منها عظم السلسلة ورقفها ورش عليها
الملح والبهار وضع ١ جراماً من السمن في مقلاة واقفها ١٢ دقيقة واقفها بعد ٦
دقائق كي تحمر من الجهتين ومنى احمرت اخرجها وضعها في صحن
وضع في المقلاة ١٠ جرام من الطحين وحركها على النار دقيقة ٢ بملعقة خشب
واضف دسلتر ٢ من المرقعة واطبخ ثم صف السلسلة في قصعة بالمصفاة ونظف
المقلاة ورجع السلسلة اليها وخرها حتى تصفي نصفها واضف ثلاث ملاعق من
الحشائش الناعمة لاجل الزينة وخره دقائق واخرجها من النار وخذ طلمية
ورق ايض واقطعها بهيئة قلب كي تدخل الكستلانة بين الورقتين والطحمية
التي قطعت منها يقتضي ان تريد على الكستلانة ١ ستيلترات وادهنها بالزيت
وضع في داخلها شرحية من الشحم منقطعة على شكل جوزة الكستلانة . وضع على
الشحم ملعقة سلسة ثم الكستلانة ثم ملعقة اخرى من الساسة ثم شرحية شحم اخرى
بغلظ الاولى

واطبق الورقة لتكون ثوباً نحس فيه الكستلانة كي تنطخ بالشحم والسلسلة
واختمها بما زاد من اطراف الورقة طيات منحرفة كانك تسد اناء وقبل التقديم
بربع ساعة ضع الكستلانة على المصبع وهي مكفنة بالورق على ما ذكر ومحبوسة
جيداً كي لا تخرج السلسلة واطبخها على نار هادية ٨ دقائق من الجهة الواحدة
و ٧ من الثانية وقدم

كستلانة ملفوفة بالورق

حضرها كحضير الكستلانة بالحشائش الناعمة ولا فرق بينهما إلا بإضافة قليل من مبروش شحم الخنزير أو مفرومة ناعماً وأن تلف بورقة مدهونة بالزيت ونحمر على نار هادئة

كستلانة بالحشائش الناعمة

خذ الكستلانة وعرقها وتبلها وضعها في طنجرة ومعها السمن وحمرها حتى اذا نضجت من جهة اقلها الى الجهة الثانية واضف اليها بعض حشائش ناعمة مفرومة وفطراً ونم طنجتها وضعها في قصعة ورش على الحشائش الناعمة عصير ليمون الحامض وملعقة زوم او مرققة

شراحي العجل بالحشائش الناعمة

خذ قطعة من فخذ العجل وزنها كيلو ١ واترع منها العظام والدهن والعروق والجلدة وقطعها شراحي ورفق كل شريحة منها وادهن المقلاة بطبقة من السمن ترش عليها من الملح قبضة ١ والبهار ٢ وصف الشراحي في المقلاة بجانب بعضها البعض ورش عليها الملح والبهار ايضاً بالقدر المذكور واقلمها على نار قوية من كل جهة ٤ دقائق واخرج اللحمة وضعها في صحن وضع ٨ جرامات من الطحين بالمقلاة وحركها دقيقة على النار بملعقة خشب واضف ٣ دسبلترات من المرققة واقلمها ٥ دقائق واذا كانت الشراحي قد صفت شيئاً من زومها في الصحن فصب هذا الزوم في السلسلة وضع اللحمة في القصعة وضع السلسلة على النار حتى اذا غلت اضف ٢٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالملعقة كي تمتزج الساسة بالسمن جيداً وصب السلسلة على الشراحي وذق التابله وتحقق وقدم

قصص العجل على الطريقة البروفنسالية

خذ كيلو من صدر العجل وقطعة قطعاً مربعة بغلظ ٥ ستمترات وقطع

٢٠٠ جرام من البصل على ما ذكر في باب شوربا البصل وخذ نصف ورقة غار مفروم وكذلك من الصعتر المفروم و٤ جرامات من الثوم المفروم . وضع في طنجرة ٢٠٠ جرام من الزيت واذف اللحم والبصل والغار والصعتر والثوم وقبضة ٢ من الملح و٤ من البهار وضعها على النار وغطها بغطا من صفيحة حديد فوقها نار واطبخ نحو ساعة ٢ وحركها كل ٥ دقائق مرة بملعقة خشب واذف دسيلترين من المرقعة وملعقة بقدونس مفروم خائفاً واطبخ ٥ دقائق وصنّها في قصعة وصب السلسة على اللحم وقدم واعلم ان السلسة البروفنسالية لا يشطون الدهن عنها وقد ذكرنا الثوم لانه من خواص هذه السلسة وقد يمكن تركه ان لم يرق للمدعويين

القصص بالبوليت

اغسل قصص صدر العجل وقطعه شراحي بغلظ اصبع وانقعها بالماء الفاتر ساعة ثم ذبلها بالماء الغالي ثم ضعها في طنجرة ومعها بصل مشكوك بها كبشاقرنفل وباقة مزينة وقليل من اللحم وغمرها بالماء واطبخها ساعة ونصف واقشط الزفرة عنها وصف زومها بالمصفاة واخرج القصص من الطنجرة وضع فيها السمن وملعقة طحين حتى اذا حي الطحين سقو بزوم الطنجرة وحلة بحيث لا يجبل فانه اذا جبل يقتضي اذ ذاك ان يصفى بالمصفاة ورجع القصص الى الطنجرة ودعه يغلي ربع ساعة ثم عقده بنحو اربعة صفارات بيض

القصص ملتوتة مقلية

اذا تبقى عندك شي من حطام القصص بالبوليت لنها بمسحوق الخبز واغمسها بالبيض المخفوق ولتها ثانية واقلمها بقلية لانكون جامية كثيراً وقدمها على خامة مكلفة بباقة بقدونس مقلية

القصص بالكاري

حضر القصص كتخضيره بالبوليت على انه بدلاً من ان تستعمل عتيقة

البيض حل في قليل من الماء بنحو ملعقة صغيرة من مسحوق كاري وأضفه الى النقص
و يستعمل بدلاً من هذا المسحوق شيء من مسحوق الفلفل الاحمر المخلوط
بالزعفران واصنع السلسلة رفيقة حتى تبلل الارز الذي يقدم مع هذا الكاري
وتكون قد حضرتها على ما ياتي وهو خذا الارز ونقه جيداً واغسله ازاو ماء عديدة
وضعه في طنجرة وغمره بالماء وقو له النار واخرجه وضعه على النار وتحت
الرماد الساخن كي ينطبخ هكذا ساعتين حتى اذا نضج حبه ينتصل بسهولة من
الطنجرة ويكون هيئة رغيف فاقبه على هيئته كاملاً

القصص بالماريناد

حضر القصص كتحضيره بالبوليت والفرق بينهما انه بدلاً من ان تضع
روبة الطبخ ربع ساعة في ماريناد مطبوخة وصفه وضعه في عجينة للفلي واقليه
في قلية غير حامية كثيراً . وقدمه وفوقه قليل من البقدونس المفلي . ولك ان
تحضر هذا القصص بجميع اشكال السلاسات وانواع الزينات وبعد ان تقلبها
تكون قطعنها كما قطعت القصص بالبوليت صفها في طنجرة تضع في قعرها
شراحي شحم الخنزير وصف فوقها النقص وغطه بقطع الجزر والبصل مضيئاً
ورقة غار وصعتر بعروقه وبقدونس وسق بقليل من الزوم او المرقه واغلر
على نار هادية نحو ثلاث ساعات واذا سلكت هذا المسلك في تحضير القصص
نصنع ايضاً القصص بالشرترير قصفه كالحجل بالملفوف بابدال الحجل بقصص
البقر والخس المفلي بدلاً من الملفوف . وبالهلبيون تقدم بزينة من الهليون في
وسطه . وبالبزلا تقدم بالبزلا وشحم الخنزير كذلك على الطريقة البستانية
اي ببستانية خضرة مختلفة . كذلك بسلسلة البنادوري وعصير الحميض . وبالنظر
اي بخنا النظر . وبالهندبا اي بطبقه من الهندبا . وبالسوزاي بسلسلة السوزر
وبالحملة سم هذا الشكل باسم كل سلسلة اوزينة تزين بها

لوزة العجل

لوزة العجل بالزوم المحضر او الهندبا او الحبيض او الاسباخ او سلسة
البنادوري . خذ لوزتين من زور العجل سميتين غير مشفتين وشق القصة
ولا تنصلها من اللوزة وانفع اللوزات بالماء البارد ٤ ساعات وذبلها في طنجرة
بالماء الغالي وضعها على النار وحم حتى تمكن اللوزات وتنفخ وتتخذ هيئة مركبة
هوائية ولا تكن اللوزات صلبة كثيراً ذلك يمنع تشكيكها وضعها في صحن
ماء بارد ودعها تبرد تماماً وصفها واكسها بين صفحتين وفوقها ما ثقله كيلو ٢
وشكها على ما ذكر في باب السيسكة المشوية

وضع اللوزات في مقلاة صغيرة فيها دسيلتران من المرقة الملونة بنحو
نصف ملعقة من السكر المذوب ورش عليها قبصة ملح وضعها على النار وخثر
المرقة كي نصير زوماً ذا قوام غروي واخرجها من النار وسقها بدسيلترين من
المرقة وارفع القصة كلها بالسكين ورجع اللوزات الى المقلاة وغطها بغطاء حديد
فوقه ناراً خفيفة على نار هادئة وسق بالزوم الى ان يجمد ومتى اشقرت فقد نضجت
فاقشط الدهن وصب اللوزات في القصة وسق بالزوم وقدم . واذا لم يكن
الزوم خائراً اصف دسيلتراً من المرقة واغل دقيقة ٢ واقشط الدهن ويقتضي
ان يكون الزوم قد بلغ مبلغه . وقس عليه اللوزات بالهندبا والحبيضة والاسباخ
وسلسة البنادوري ويزن بنصف كمية من الحبيضة والهندبا والاسباخ وسلسة
البنادوري

اللوزات مشكوكة

انفع اللوزات بالماء الفاتر ساعة واذا امكن الليل كله ثم ذبلها بالماء الغالي
حتى تشتد وتدخل آلة شك الشم فيها ولا تنزق وبردها بالماء البارد
وصفها واكسها قليلاً لتأخذ هيئة مفالطة وعرقها وشكها بالشم الناعم . وضع
في قعر الطنجرة شراحي شم تضع عليها اللوزات واظن نصف ساعة على نارين

وحمرها وقدمها ونحتها طبقة الزينة او السلسلة التي تراها

لوزات العجل على الطريقة الانكليزية

بعد ان تنقع اللوزات وتذبلها لثها في صفاري بيض تكون قد خففتها بقليل
من السمن المدوب ثم لثها بمسحوق الخبز واشوها بالبرش وقدمها وقليلًا من
الزوم تحتها

اللوزات بالعلب

خذ الورق واصنع منه علبة صغيرة تدهنها خارجًا بالزيت وخذ الحشوة
وضع منها في كل من هذه العلب ثم اللوزات وغطها ايضًا بالحشوة وبقليل من
مبروش الخبز واشوها ربع ساعة على المصبع

اللوزات مشكلة الصف

صف لوزة على الانكليزية واخرى مشكوكه وذلك على التتابع وقدمها
وسلسلة البنادوري تحتها

اللوزات بالالمانية

انقع اللوزات وذبلها واسلقها واقلمها بالسمن او بالطحينة بين شريحتين من
الشمع او بالمرقة البيضاء وضعها في سلسلة المانية مع زينة من الفطر

اللوزات بالاسبانيولية

هي كالالمانية استحضارًا وقدمها بسلسلة اسبانيولية

اللوزات بالبوليت

استحضارها على ما ذكر وقدمها بسلسلة بوليت . فقد اتضح ما ذكرانه يمكن
تشكيل السلسلات لهذا الشكل الى ما لا نهاية له

راس العجل

خذ راس عجل يكفي المدعوين ويكون سمينًا وابيض وانزع منه العظام

كلها واقسمه شطرين تسهيلاً لتذيله واخرج منه اللسان والنخاع وضع اللسان في صحن وانقع النخاع بالماء البارد لينظف وقطع كلاً من شطري الراس ثلاث قطع وتكون قطعة الانف مربعة تسهيلاً لصف القطع فيما بعد وذبل بالماء الغالي ٢٠ دقيقة وصف ثم برد بالماء البارد واصنع روبة على ما باقي وهي ان تفرم ايكثو ٢ من دهن البقر او شحمه فرماً ناعماً في طنجرة كبيرة وتذوب حتى اذا صفت وراقت اضف اليه من الطحين ايكثو ٢ والماء ٦٠ لترات والبصل ١٠٠ جرام باقة مزينة ٢ راس ثوم ٢ كبوش قرنفل ومن الخل نصف لتر والملح ٤٠ جراماً وبهار ٢ وحرك بملعقة خشب حتى اذا اخذ بالغلجان ضع الراس بالطنجرة واضف اليه اللسان والطنجة ساعتين ونصف على حافة الموقد وتكون قد غطيت الراس الذي بالطنجرة غطاء تاماً بطنجية ورق سميكة ولا فيسود منه ما لا يغطي الماء وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها حتى اذا نضج الراس وذلك ينضج ما اذا لان الجلد تحت الاصبع اخرج الجلد البياض من اللسان وشقه طولاً شطرين دون ان تفصلها تماماً والذى التقديم اطو خامة وغط بها فعر قصعة بيضاوية الشكل وضع في طرفها القطع التي بها الاذان وسائر القطع على جوانبها واللسان الذي تبسطه يكون بين الاذنين والنخاع فوق اللسان وصف ٤ باقات البقدونس في خلوا الارباع الزوايا وباقتين من كل ناحية من النخاع وبوكل راس العجل على هذه الطريقة الطبيعية بالزيت والخل وبقدم البقدونس والبصل المفرومان والمغسولان والقبار في صحن لوحده

غيرها

خذ راس العجل ايض جداً وظنه وانزع منه العظام وانقعه بالماء ليلاً كاملاً ثم نشفه وحكه بعصير الليمون ولفه بخامة وضع في طنجرة حنة من الطحين وقطعا من الشحم وملحاً وجزرتين وبصلتين مشكوك بهما كبشان من القرنفل وحل ذلك كله بكمية كافية من الماء بحيث يغطي الراس والطنجة على الاقل ثلاث ساعات حتى اذا نضج صفة وضعه في قصعة وافتح البججة كي تخرج

العظام التي تغطي النخاع ودع النخاع مكشوفاً وانشر اللسان وشقه طولاً
وضعه على فم ورش عليه حفنة من البندونس وقده في صحن السلسلة
هذه النابلة لوعدها وهي اشالوت وبقدونس مفرومان وبهار وملح وزيت وخل

تحضير النخاع

انزع عن النخاع الجلد الحمراء التي عليه ولكن احذر من ان يتكسر وانقعه
ايضاً ساعة حتى اذا نظف وايضضه في طنجرة في ليتر ونصف من الماء و
جراماً من الملح ونصف دسيليتر من الخل واغله حتى اذا مضى نصف ساعة
يكون النخاع قد نضج

راس العجل بسلسلة بوفروم

حضر راس العجل على ما تقدم ولاجل ان تصنع السلسلة بوفروم ضع في
طنجرة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول ونصف دسيليتر من الخل
وخثره تخثيراً تاماً وصف بالمصفاة نصف ليتر من مرقه مطبوخ راس العجل
على الاشالوت واغله دقائق واضف ملعقة بقدونس مفروم وذق النابلة
وقدم السلسلة بصحن مخصوصي لها

الراس بالبوليت

ذبل نصف راس عجل ثم قطعه قطعاً مربعة والطبخه على ما تقدم انفاً حتى اذا
نضج صفه وخذ من السلسلة لابلويت ٦ دسيلترات واضف اليها ملعقة طرخون
مفروم وضع قطع الراس في السلسلة وضع الكل في قصعة وقدمه

غيرها

منه طبخ راس العجل على ما تقدم قبلاً قطعة قطعاً مربعة تضعها في سلسة
لابوليت ومعها عصير ليمونة حامضة . ولك ان تحضر راس العجل المطبوخ
على ما تقدم اشكالاً شتى تختلف اسماً باختلاف السلسلة التي تقدمه بها

راس عجل منقوع بالماريناد

قطع نصف راس عجل قطعاً مربعاً بعد ان تكون ذبلته وطبخته على ما ذكر انفا وانقعه ساعة بنحو ١٠ جرامات ملح و٥ بهار وملعقة زيت وملعقة خل وامزج جيداً حتى تشبل كلاً من القطع المذكورة وقبل ان تقدمها بنحو ٢٥ دقيقة صفّ قطع الراس من هذا النقع (ماريناد) وحضراً دسيلاتر روبة من عجينة الفلي وخذ كيلو او ٥٠٠ جرام من الدهن وحجم الفلية وانغمس كل قطعة في الروبة المذكورة وضعها في الفلية الحامية وحرك القطع تحريكاً خفيفاً في الفلية حتى تحمر ونشفها على غامة ورش عليها الملح واطوي خامة في قصعة وضع فوقها القطع وتقدم سلسة البنادوري لوحدها وفوقه بقدونس مقلي

تنبيه من خاصة التابلة المسماة ماريناد وسلسة لا بوليت تحسين حطام راس العجل لاجل الفطور في اليوم الثاني ومن ثم لاجل الانتفاع بالحطام المذكورة قطعة قطعاً وانقعه بنحو ست ساعات بالماريناد اي بالزيت والخل والبهار والملح وقطع البصل ثم صفه وضعه في مقلاة ولا تكن الفلية حامية

لسان العجل

خذ لسان عجل وعرقه وذبله واطبخه على ما ذكر في باب لسان البقر ويندم لسان العجل بالسلسات الحريفة او البنادوري والطيانية ولكل لسان ٤ دسيلاترات

فانما لسان العجل يحضر كل لسان البقر

(حمرأ) اورئة العجل

خذ كيلواً من رئة العجل الطرية غير المعصونة وشبثاً من الفطر الحضر على ما في باب الزينة وحضر ٢٥ جراماً من شحم الخنزير وانزع منه جلده وبله في قصعة وحر قص الشحم في طنجرة ومعها ٦٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر ضعه في صحن وقطع الحمرأ قطعاً مربعاً وقلها بالطنجرة حتى تسمر ولا تدعها

تحترق ورش ٤٥ جراماً من الطحين وحركها على النار ٢ دقائق ثم اضع اليها
من المرقعة ٤ دسيلاترات والخمر الابيض ٢ والماء ٤ وزوم الفطر واطبخ وحرك
حتى اذا غلت ضع من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ باقة مزينة . البصل اقرنفل كبش
٢ وصف الشحم الذي وضعته جانباً وغط الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تغلي
ساعة ونصف غلياً ناً بطيئاً

وخذ ٢٠ بصله وقلها في قدر واطبخ نصف ساعة وضع الفطر واطبخ ايضاً
٥ دقائق واخرج الباقية والبصلة المشكوك فيها كبوش القرنفل وذق النابلة
فيقتضي ان تكون ذكية وصف اللحم واطبخ الزينة والسلسلة

هشة العجل (غلاف الامعاء)

خذ كيلو ١ من هشة العجل البيضاء المغسولة جيداً والمفروعة وذبلها بالماء
الغالي ثم بردها بالماء البارد وضعها في طنجرة كبيرة ومعها من الماء ٥ لترات
وباقية كبيرة من ٢٠ جرام بقدونس و٥ صغتر و٥ غار و ٢٠٠ جرام بصل و ٢
كبوش قرنفل ورأس ثوم و ٤٠ جرام ملح و ١٥ جرام حب البهار واغل واقتط
الزفرة واطبخ بطيئاً ساعتين على حافة الموقد ولدى التقديم صف هشة
على القصعة وقدم الفبار والبصل والبقدونس المفروم على ما ذكر في باب
راس العجل

غيرها

غسل الهشة وذبلها بالماء الغالي . ادقائق ثم بردها بالماء البارد ثم اطبخها
ساعتين في روبة او ضع في طنجرة مملئة بطحين ونصف قدح خل وملح
وبصلتين مشكوك باحداها كبشان من القرنفل وباقية مزينة وقدمها ساخنة
جداً اما بالخل او بالقلية او بسلعة بلانكت وتختصر الهشة ايضاً كهريسة
الدجاج مع عصير الليمون الحامض

مقادم (قوائم) العجل في لابلوليت

خذ ارجل عجل ييضاء جداً وارفع منها العظم الكبير الذي في وسطها وذبها بالماء الغالي واسلفها نظير راس العجل حتى اذا تضجت اخرج العظام الصغيرة بكل اعتنا واكسها بين صفتين فوقها ما ثقله كيلو ١ فتي بردت اقطع كل رجل ٨ قطع متساوية الحجم وخذ ٦ دسيلاترات من سلسلة لابلوليت وضع القطع بالسلسلة واغلها حتى اذا اخذت بالغلي اخرجها وقدمها

غيرها

ان تحضر ارجل العجل كتحضير راسه ولكن اذا شئت استعمال مرقها كمرقة لحم مجلدة فاطبخها بالماء فقط وقليل من الملح وبصلة وجزرة مقطعة واخرج اولاً العظم الكبير وشق الرجل شطرين واغمرها بالماء حتى تغطيها وستها حتى تكون المرقة هلامية بزيادة وتقدم بسلسلة لابلوليت او بالماريناد او بالاشالوت والبقدونس المفرومين والبهار والملح والزيت والخل فقط

مقادم العجل مقلية

حضّر المقادم على ما ذكر واقلمها على ما بقى راس العجل بالماريناد وقدم بالبقدونس المفلي والسلسلة البهارية لوحدها

غيرها

منى تضجت المقادم قطعها قطعتين واتعمها بتابلت الماريناد ساعة ٢ ثم اغمسها بروبة القلي واقلمها بقلية حامية حتى تحمر جيداً وتقدم على خامه والبقدونس المفلي فوقها. ولك ان تترك نصف المقادم تآمأ وان تلتئ بمسحوق الخبز وحمزها على نار هادئة. وضعها في قصعة والسلسلة التانارية لوحدها

نخاع العجل بالخمر

يحضر نخاع العجل على ما ذكر في باب راس العجل بدون سلسلة فلا بد

من نفع النخاع بعد طبخه ليذهب منه طعم الخل على ان ذلك لا محل له في النخاع
 المحضر بالسمن والخل وانتعه بالماء الغالي الخفيف الملح وخذ بصلة صغيرة وذبلها
 ونظفها واقلمها في ١٥ جراماً من السمن فاذا احمرت ضع ١٥ جراماً من الطحين
 وحركه ٣ دقائق واضف دسلترين من المرققة ودسلترًا من الخمر الاحمر
 واطبخ البصل على نار هادئة وضع ملحاً قبضة وبهاراً ١١ واضف شيئاً من الفطر
 المنقى والمغسول وقطعة قطعاً واطبخ ٤ دقائق وصف النخاع وضعه في القصعة
 وصف حوله النظر والبصل وصب السلسلة وقدم

غيرها

نق النخاع وانزع منه الاوعية الدموية وكئل الدم ثم انتعه بالماء الفاتر
 ثم اطبخه بالماء والملح والبهار والخل والبصل والغار والبقدونس نصف ساعة
 ثم صفه وضعه في قصعة ومعه نابلة الملح والبهار

النخاع بالسمن

حضر النخاع على ما ذكر وخذ من السمن دسلترين وصف الدماغ
 وضعه في قصعة وصب السلسلة واضف باقتي بقدونس مقلي

غيرها

خذ السمن وحمه حتى يسمر وضع فيه عروق البقدونس وصب الجميع
 على النخاع ورش عليه قليلاً من الخل . يقدم نخاع العجل ايضاً بسلسلة البنادورى
 والبصل الابيض والسلسلة الخلية وهي من الخل والزيت والبقدونس والسيبول
 وبسلسلة لابلوت بان تضع النخاع بهذه السلسلة ومعه زينة النظر . وبسلسلة
 متردونل والمائلوت والحريفة بان تقدم النخاع باحدى السلسات المذكورة
 وبسلسلة الماريناد بان تقطع النخاع نحو ست قطع وتبله بالبهار والملح والخل
 وتنصفه وتلته بروبة التلي ونقله في قلية غير حامية وفوقه باقة بقدونس مقلية

كلى العجل في متردوتل

خذ كلبة وشقها شطرين متساويين ورقفها قليلاً وتبلها بالملح والبهار ولت
القطع بالسمن ثم بمسحوق الخبز واشوها على المصبع ٤ دقائق من كل جهة
واخرجها واضع ٥ جراماً من سلسة متردوتل وضع هذه السلسة في قعر
القضعة والكلى فوقها وقدم

الكلى محرقصة

حضرها على ما نحضر كلى البقر وقدمها بالسلسة نفسها وما قلناه هناك
صنعها هنا

كبد العجل على الطريقة البرجوازية

خذ كيلو من كبد العجل وتكون ذات لون اشقر على ما امكن وشكها
بشراحي شحم الخنزير المتبل بالبهار والملح واحذر ان تظهر شراحي الشحم خارجاً
على سطح الكبد وقل الكبد بأكنته من السمن في طنجرة وحركها مراراً لتأخذ
لوناً واحداً حتى اذا انقلت جيداً اخرجها من الطنجرة واضف على السمن
٢٠ جراماً من الطحين وامزج بالمعلقة والطنجرة على النار ٤ دقائق واضف من الماء
نصف ليتر والخمر الابيض نصف ليتر وباقة بدونس متبلة وبصلة معها كبشان
من القرنفل وملح قبصة ٢ وبهار ٢ واغل وحرك ورجع الكبد الى الطنجرة واضف
٢٠ قطعة من الجزر وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تطبخ على نار
هادية وبعد طبخ ساعتين اضف ١٠ بصلات منقاة ومقلية ودعها تطبخ ايضاً ٨
ساعات وضع الكبد في القضعة وصف السلسة بالمصفاة الكبيرة واقشط الدهن
واذا كانت رقيقة خثرها ٢ دقائق على نار قوية واخرج الباقية والبصلة المشكوك
فيها القرنفل وزين الكبد بالبصل والجزر واسكب السلسة وقدم

غيرها

خذ كبداً اشقراء وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبلة او انقعها ست

ساعات بالبحار والملح والصعتر والغار والبصل المنقطع والبقدونس والزيت وعصير الليمون وصفها بالبروش ولها بطحينة ورق مدهونة بالسمن واشور ساعة ونصف وتتحقق نضجها متى كفت عن افراز الدم وقبل ان تخرجها من البروش ارفع الورقة عنها كي تثلون وقدمها وتخبها السلسلة الحريفة

الكبد مقلاة بالطلليانية

قطع كيلو من كبد العجل طولاً قطعاً بغلاظ ستيهترين وتبلها بقبصات ٢ من الملح و٢ من البهار ثم لها بالطحين ثم حم بالمقلاة ١٢٠ جراماً من السمن والق فيهما قطع الكبد ودعها تنطبخ ٢ دقائق واقلها ٢ دقائق من الجهة الثانية وارفع الكبد عن النار واحتفظها ساخنة وضع في السمن ٢٥ جراماً من الطحين و١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً والنظر المتقى المغسول المفروم وحرك على النار وسق بدسليترين من الخمر الابيض ودسليترين من المرقعة وخثرها ١٠ دقائق وصف قطع الكبد اكليلاً واضف الى المرقعة ملعقة من البقدونس المفروم وضع السلسلة وذق التابلة واذا كانت السلسلة رقيقة خثرها حتى تسبك واذا كانت سميكة اضف اليها المرقعة بحيث تغطي سطح الملعقة

غيرها

قطع الكبد قطعاً رقيقة وذوب السمن في مقلاة وضع فيها قطع الكبد وتبل وحرقص على نار قوية ومتى جمدت من جهة اقلها حتى اذا مكنت تحت الاصبع ارفعها من المقلاة وضع قليلاً من الاشالوت والبقدونس والفطر المفروم وملعقة من الاسبانولية وقدر خمر ابيض وخثرها ودعها تغلي بطيئاً ٥ دقائق وصفها اكليلاً في قصعة وقدمها بعصير الليمون الحامض

الكبد المقلاة على الليونية

قطع الكبد قطعاً طولاً بغلاظ ستيهتر وتبل ولها بالطحين واقلها بالسمن ٢ دقائق من كل جهة فاذا احمرت ارفعها والق في السمن ١٠٠ جرام

بصل مفروم ناعماً ومغسول جيداً وضع البصل في المقلاة ٢ دقائق على النار
وصفت الكبد اكليلاً وضع السمن والبصل وقدم بعصير الليمون

الكبد المقلاة على المناجر

قطع كيلوا من كبد العجل قطعاً من ٥ سنتيمتر مر بعة بغلظ سنتيمتر
وذوب ايكثو ٢ من السمن بمقلاة حتى اذا حي السمن القى فيه الكبد واضف
من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ واطبخ ٦ دقائق وانت نشلي دائماً ليكون التالي واحداً
ورش على الكبد ١٠ جرام من الاشالوت المفروم والمغسول و ٢٠ جراماً
من الطحين وملعقة من البقدونس المفروم وسقى بدسيلاترين من الخمر الابيض
والاحمر ودسيلاترين من المرقعة واغل حتى اذا ظهرت فقائيع قدم

غيرها

افرم الكبد واربع بصلات كبيرة وحم السمن بالمقلاة وحمربها البصلات
واضف الكبد وحرقتها هي والبصلات حتى اذا نضجت رش عليها ملعقة
طحين وسقها بالخمر الابيض او بالمرقة وقليل من الخل ونبلها بالبهار والملح وقدمها
ساخنة وحرك الكبد جيداً كي تعقد السلسلة جيداً ولا تدعها تغلي وقدمها
منى تم تعقيدها

كبد العجل محمرة

شك كبد العجل بشراحي الشحم وحم ٢٥٠ جراماً من السمن في طنجرة
وحرقت بها الكبد من كل جهاتها واضف اليها الملح والبهار والجزر والبصل
وباقة مزينة وقد حبت من الخمر الابيض وغط جيداً ودعها تنطبخ على نار
هادية ثلاث ساعات وحرك الطنجرة من وقت الى اخر لكي لا تلتصق الكبد
بقعر الطنجرة وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اضف اليها جزرات مقطعة طولاً
وبصلات للزينة

كتف العجل محشوة

خذ كنفًا وزنها كيلو ٤ عارينة من القائمة وانسل منها العظام ولا تمزقها
 وابسطها على مائدة وارفع اللحم من اطرافها الغليظة واضف الى اللحم الذي رفعته
 كيلو ١ من لوزة العجل وكيلو من الدهن المعرق جيدًا وتبله بنحو ٥ جراماً
 من الملح والبهار وجوز الطيب وافرمة جيداً ودقه ١٠ دقائق وقطع ابكتو ٢
 من الشحم قطعاً بهيئة كشتبان كبير تخلطها بالحشوة واحتفظ جلدة الشحم فتدبها
 مع مقادم العجل ورش على الكنف من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ وابسط الحشوة
 على الكنف بغلاظ ١٠ ستمتر واطو الطرفين على الوسط لتأخذ الكنف هيئة
 بيضاوية مدورة ولها بخامة حنظاً لهيئتها وشد الطرفين بخيط مصيص واربط
 الوسط بخيطين اخرين بغير شد وإنما قصد بذلك حفظ الكنف اثناء الطبخ
 وضع ٤ لترات من الماء وديلتراً من العرق و٢ مقادم عجل منسولة
 العظام ومذبله بالماء الغالي وجلدة الشحم التي ابقيتها والتي تدبها ايضاً وعظام
 الكنف التي كسرتها كسراً و ٢٠٠ جرام جزرو و ٢٠٠ بصل و ٢ كبوش قرنفل
 وباقة مزينة ٢ وملح ٥ جراماً وبهار ١٠ وضعها على النار واقشط الزفرة عند
 بداية الغليان واطبخ طبخاً بطيئاً جداً ٤ ساعات واخرجها من النار وصفها
 وفكها من الخامة ودع الكنف على صفيحة ومر الخامة بالماء الساخن ثم اربطها
 بالخيطان على ماسبق واكبسها بين صفحتين فوقها ما وزنه كيلو ٢ ودعها
 تبرد وفك رباطها وضعها بالقصعة وصفت مرقنها التي تستعملها للزينة بخامة
 مغسولة جيداً واقشط الدهن عنها ودعها تبرد في قصعة حتى تجمد واكس
 ايضاً مقادم العجل على ما ذكر في مقادم البقر على لابلويت لكي تستعملها بسلسة
 الماريناد او لابلويت لاجل النطور في الغد

غيرها

خذ الكنف وانسل العظام منها وخذ جزءاً من لحمها وشكة داخلاً

بنقطع شحم صغيرة بدون ان تمس جلده وتبله جيداً بالملح والبهار واضف الى ما اخذته منها من اللحم قدره من الشحم واقرم الكلى وتبل بالبهار والملح والاشالوت وقليل من البقدونس واضف بيضة كاملة لاعطاء قوام الحشوة وضع فيها ايضاً بعض سراحي من الجنجون وبعض كايات تلك خير اضافة ومتى حشوت الكنتف بهذه الحشوة خيط جالدها واعطها هيئة مدورة او مائلة الى الطول وسفها بالزوم او بالمرقة واطبخها ٢ ساعات واذا قدمها ساخنة ارفع الخضرة منها واقشط الدهن وخثر المرقعة وصب الكلى على الكنتف المزينة بالجزر المطبوخ بعد ان تكون قد عرقت جيداً

صدر عجل محشو

خذ صدر عجل وانسل اولاً ما فيه من العظام ثم شق ما بين العظم الفوقي ولحم الاضلاع وادخل في ذلك الشق حشوة مفروم اللحم والدهن او لحم المقاتق او حشوة من العجل وقدرها شحم الخنزير المفروم ومن باضافة الملح والبهار وبعض اشالونات وبقدونس مفروم وبيضة كاملة وخيط بخيط مصيص اللحم الذي فيه الحشوة حتى لا تفلت الحشوة اثناء الطبخ والطحخ الصدر كطبخ العجل على الطريقة البرجوازية او بالبروش ثم اضف ما يلزم من السلسلة والزينة . ولك ان تصنع بملعقة طحين صغيرة روبة بمرقة الطبخ في ذلك قليل عناء

يخننا العجل بالروبة

خذ من العجل جزءاً اختاره وقطعه قطعاً بغلاظ اصبعين واصنع روبة بقطعة من الزبدة وملعقة من الطحين ولت فيها اللحم وبعده ثوم مفروم وسق اليخننا بالمرقة او بالماء الساخن وتبل بالبهار والملح وباقة مزينة وبصله مشكوك فيها كبش قرنفل واضف الى ذلك زينة بطاطة بغلاظ ما ذكر واقشط الدهن وقدم . والصدر هو خير قسم من لحم العجل لهذه اليخننا . اما يخننا العجل بالروبة فاحذ فيها حذو اللحم ما بين الاضلاع

آذان العجل

خذ اذن العجل وانقعها بالماء البارد ثم اكشطها ونظفها جيداً ثم ضعها في
طنجرة تكون قد غطيت قعرها بشرائح الشحم وسق بالحمر الابيض والمرقة
بكمية متعادلة واضف الملح والبهار وجزرات مقطعة وباقة مزينة وقطع ليمونة
حامضة خالية من القشر والبزر ودعها تتبخ على نار هادئة حتى اذا نفجت
صف الاذان وقدمها بسلسة حريفة او سلسة البنادورى

آذان محشوة

اطبخ الاذان كما ذكر وحضر حشوة من لب الخبز والحليب ومبروش
الجبن وضع هذا المزيج على النار الى ان ياخذ قواماً ملائماً ثم عفده بالسمن
ونحو اربعة صنارات بيض واحش الاذان بهذه الحشوة واغمسها بالماء
القادر ولتبا بمزيج لب الخبز الناعم والجبن المبروش ثم اطبخها وقدمها بسلسة
او بدون سلسة

الآذان المقلية

اطبخ اذان العجل على ما ذكر اننا وقطعها قطعاً متعادلة غايظة وصفها
وانقعها ساعات في نفع الماريناد وحركها من وقت الى وقت وصفها واغمسها
في عجينة القلي كي نقلها قليلاً جليلاً وقدمها بالبندونس المقلي

سنبوسك العجل

خذ قطعة من صدر العجل او قطعة من الاضلاع وقطعها واقلمها بالسمن
في طنجرة وتبلها بالبهار والملح والبصل وباقة مزينة واضف قدح ماء وخذ مقلاة
او صحن يصلح المقلي واصنع عجينة عادية للسنبوسك وغط داخل الطنجرة بطبقة
غاط اصبعين منها ثم ضع قطع العجل وغط بطبقة من السنبوسك تبسطها على
الطبقة المذكورة وانت تستفيها بقليل من الماء واطبخ هذا السنبوسك بالفرن
وعلى هذه الطريقة يصنع سنبوسك البقر والغنم

الباب الثامن

في الغنم او الضان

ان الغنم او الضان في بلاد الاجانب دون ما عندنا من الضان فهو افخر اللحم عندنا كالعجل عندهم ولذا يليق بنا ان ننزل الضان منزلة العجل بحيث اذا وصفوا العجل تاخذ الضان بدلاً منه وقد جعلوا للغنم باباً خصوصياً وقالوا فيه ان لحم الغنم ملائم الصحة مغذٍ وسهل الهضم وان افضل الاغذاء والاضلاع والعصعص وما كان لحمه قرمزي مسر تعلوه عصابات الدهن الايض وان الفخذ وما شاكله من الهبر يقتضي رضى فيكتسب مزيد النعمة

الفخذ المشوي

خذ فخذاً وزنه كيلو ٢ وانشر قبضته وضعه بالبروش واشوي ساعة ا على نار معتدلة وضع في الحوض الذي بجانب البروش من المرقعة دسبليترين وسقه اربع مرات اثناء الشوي وقبل اخراج الفخذ من البروش ٥ دقائق رش عليه من الملح قبضة ٢ وتحقق نضجه وصف الزوم بالمصفاة وضع الفخذ على النضعة واقشط الدهن عن الزوم وصبه على اللحم وضع القبضة المعدنية او قبضة من ورق ويقدم فخذ الغنم اعنيادياً باللوبياء او بعصيرها والهندبا والمعكرونة تحت اللحم او في صحن لوحده

الفخذ المعروف بسبع ساعات

من الخطاء ان تستعمل المطبخ فخذاً اصلب اللحم زاعماً ان الطبخ يلينه وبحسنه فيقتضي اللحم الناعم الطري المشوي والمطبوخ والا فلا مشوي ولا مطبوخ بروق للخاطر خذ لهذا الشكل فخذاً كالمشوي وزنه كيلو ٢ وانشر قبضته وانسل عظمه اي العظم الذي بجانب الذنب وافصل منه العظم الوسط دون ان تشق الفخذ وانشره على بعد ٤ سنتمرات من المنصل وخذ ايكنو ٢ من الشحم وانزع جلده وقطعه شراحي وتبل الشحم بقبضة ملح و٢ بهار وشك الفخذ داخلاً

ولا تظهر شرحية خارجاً واربطه على ما ذكر في باب المسلوق وضع في طنجرة
 ايكتو من السمن وحما حتى تحمر واضف من المرقعة ليتراً و ٤٠٠ جرام جزر
 وملح قبضة وبهار ٢ واطبخ حتى اذا كان اول الغليان غط النار ودعه ينطبخ
 طنجراً بطيئاً وتكون قد وضعت على الطنجرة غطاء من الحديد فوقة طبقة من
 النار وبعد طبخ ٣ ساعات اقلب الفخذ واضف ٦ بصلات وديسلتر من
 العرق وغط الطنجرة واطبخ ايضاً ساعة ونصف وعدل النار بحيث يتبقى من
 الزوم ٦ دسلترات لا غير وصف الفخذ وضعه على القصعة وقطع الجزر وزينه
 بالبصل والجزر وصف واقشط الدهن وسق الفخذ وضع قبضة معدنية او من
 ورق وقدم

الفخذ مكبوساً

خذ فخذاً وزنه كيلو وانسل عظمه وتبله واطبخه على ما تقدم وضعه في طنجرة
 واضف اليه ٢ من مقدم البقر المنسولة العظام والمذيلة بالماء العالي على ما ذكر
 في باب البقر على المودة وليتر من الماء وليتر من المرقعة ونصف دسلتر من
 العرق وبصلة بكوش قرنفل ٢ وجزر ١٠٠ جرام وملح قبضة وبهار ٢ واغل
 واقشط الزفرة وغط النار وضع على الطنجرة غطاء وفوقة طبقة من
 النار واطبخ بطيئاً ٣ ساعات وصف الفخذ ثم صف الزوم واقشط الدهن
 وخثر منه نحو ٦ دسلترات تقدمها تحت اللحم وما تبقى من الزوم تستعمله للزينة
 كزينة اللوبيا والهندبا والاسبانخ والبصل المجهد

مفروم الفخذ

ان مفروم الفخذ يكون من حطام الفخذ لكل لينة من هذا المفروم ٤
 دسلترات من السلسلة الطليانية الكثيرة النابتة وعرق اللحم من العروق
 والدهن والجند ثم افرمها واخلط الطليانية بالمفروم وسخن ولا تغل ولك ان
 تزين هذا المفروم بقطع الخبز المقلية والبيض المسلوق

مفروم الفخذ بالحريفة

مفروم الفخذ الناعم يكون من حطام الفخذ المشوي او حطام سميسكة
البرء افرم اللحم وسخنه في السلسة الحريفة ولا تغله

الفخذ المشوي

لا بد لفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تبقية ما امكن بحسب الفصل
والهواء ويعتمد في ذلك على الاخبار . ومتى تطرى الفخذ على ما ذكر ضعة
بالبروش واشوه على نار قوية ساعة حتى يتضج ولا يقطرزومة منه ودليل
نضجه تصاعد هبلة خفيفة منه وان تقطر منه قطرات

حطام الفخذ على الطريقة الانكليزية

شرح لحم الفخذ شراحي رقيقة بعرض سنتيمتره وعرق دائرها وضعها في
طنجرة ورشها رشاً خفيفاً بملعقة طحين وتبل بالبخار والملح وسقى بقليل من المرققة
والماء الساخن وسخن تسخيناً خفيفاً وانت تحرك المقلاة بقبضتها حتى يعقد
الطحين الى ان تاخذ بالغليان ولا تدعها تغلي لان اللحوم المشوية متى سخنها
وغلت تنصلب

حطام الفخذ المشرحة بالبصل

خذ كمية من البصل وقلها بالسمن فاذا احمرت اضف اليها قليلاً
من الاسبايتولية وعندها ضع الشراحي وقدمها ساخنة

الحطام المشرحة بالخيار ودهن الانشاية

حضرها على ما تقدم وضع الشراحي بالاسبايتولية الغالية وقدمها مزينة
بالخيار او معفدة بدهن الانشاية وقد تزين بالكرنيشون او البطاطة المقلية

مفروم الغنم

افرم اللحم فرماً جيداً بعد تعريقه من الجلد والعروق وضعة في طنجرة

ومعه ملعقة من الاسبانولية وسخن ولا تغلِ وقدمه بقطع الخبز المقلية او
 بالبيض المفلي ولك ان تصنع روبة تضيف اليها اشالوتة مفرومة ناعماً ونسحبها
 بقليل من المرقه وخثرها ١٠ دقائق وعندها تبل السراحي بقليل من البقدونس
 المنروم والبهار والملح وقدم على ما ذكر

كنف الغنم حشوة

خذ كنف الغنم وانسل عظامها ولا تشفها وابسطها على مائدة ورش عليها
 الملح والبهار. واصنع حشوة من ٢٥٠ جراماً من لحم الخنزير اما من جوزة فخذ
 الخنزير او من السيسكة و ٢٥٠ جراماً من شحم الخنزير وحضر هذه الحشوة
 كتخضير حشوة كنف العجل الحشوة واضف من الملح قبضة ٢ ومن البهار ٢
 واحش الكنف وخطها بالابرة محكماً واجعل لها هيئة مدورة . وضع الكنف
 في طنجرة وقلها ربع ساعة وبعد ٨ دقائق اقلها ثم اضف ليتراً من الماء ونصف
 دسليتر من العرق واغل واقشط الزفرة . وضع من الجزر ١٠٠ جرام والبصل
 ١٠٠ وكبس قرنفل و ٢٥ جراماً من الملح ومن البهار ٢ وباقة مزينة وغط
 من الطنجرة ثلاثة ارباعها واطبخ على نار هادئة ساعة ونصف وضع على الطنجرة
 غطاء من صفيحة حديد فوق النار واضخ نصف ساعة وانت نسقيها بخور ٦ مرات
 كي تجمد اللحم . وصفت الكنف على الفصعة وصف الزوم واقشط عنه الدهن
 وخثره حتى يصفي نصفه وفك الخياطة وصب الزوم وقدم . وتقدم الكنف
 الحشوة بالبصل المجهد واللفت المجهد والقطر المحرقص

بخنا الغنم

خذ كيلوم من المتل النوفاني او من السيسكة او الكنف على ان المتل
 افضل واقشر ما عليه من الجلد وقطعه قطعاً مربعة
 وضع اللحم في طنجرة واضف من السمن ايكثوا ١ والملح قبضة ٤ والبهار ٢
 وقل ربع ساعة وتكون النار قوية لكي لا يفرز اللحم زومه ولكن احذر من ان

يخبز السمن . فائماً صلاحية الخبز تتوقف على حسن العمل الذي يتوقف
 على حسن قلي اللحم ولا يكن في الطنجرة أكثر من قطعتين الواحدة فوق
 الاخرى فاذا نفى اللحم رش عليه ٢٠ جراماً من الطحين وحمه ٤ دقائق
 واضف ليتراً من الماء وحرك بملعقة خشب الى ان ياخذ بالغليان وضع الخبز
 في مصفاة كبيرة ونحها اثناء ينزل فيه الزوم ونظف قطع اللحم واحدة واحدة
 واغسل الطنجرة اذا كانت الطناجر قليلة ورد اللحم اليها وصفت السلسلة
 التي في القصعة بالمصفاة وضع اللحم والسلسلة على النار ودعها تبطح ساعة على نار
 هادية ومعها باقة مزينة او بصلة وكبش قرنفل . وحضر . ٥٠ جرام من اللفت
 المقطع و ١٠ بصلات وحم البصل واللفت بنحو ٢٠ جراماً من السمن واضفها
 الى الخبز بعد طبخ ساعة واطح الخبز دائماً طبخاً بطيئاً واذا رايت البصل واللفت
 يوقنان الغليان اكشف الطنجرة فيجري الغليان مجراً ونظف ١٥ بطاطة كيضة
 الحمام وبعد نصف ساعة ضعها بالخبز واذق الخبز واضف الملح والبهار اذا كانت
 حلوة ويتنضي اطبخ هذه الخبز ساعتان ولدى التقديم اخرج الباقة المزينة
 والبصلة المشكوك بالقرنفل واقشط الدهن عن الزوم وقدم

سميسكة الغنم مكبوسة

خذ من سميسكة الغنم كيلو و ٥٠٠ جرام وانسل العظم منها تماماً ولا تنصل
 السميسكة الناعمة واقشر الجلد التي فوقها واطوها على السميسكة الناعمة ثم خط
 واجعل هيئة مربعة مطاولة واقها في طنجرة بنحو ١٥ جراماً من السمن وقلها كي
 تحمر من الجهتين واضف من الماء ٦ دسيلات وبصلة مشكوك فيها كبش
 قرنفل وباقة مزينة ومن الملح قبضة ٢ والبهار ٢ واطح ساعة على نار هادية والطنجرة
 مفتوحة حتى اذا مضت الساعة غط الطنجرة بغطاء حديد فوقه النار ثم اطبخ
 ثلاثة ارباع الساعة وسق اللحم كل عشرة دقائق مرة كي يحمر وصف اللحم ثم
 صف الزوم واقشط الدهن عنه وخثره حتى يصفي النصف وفك خباطة
 السميسكة وضعها في القصعة وزينها بنحو ٥٠٠ جرام من اللفت تكون قد

حضرتها على ما في باب الزينة وصب الزوم على السميسكة وقدم

سميسكة الغنم مشوية

خذ من سميسكة الغنم الكمية المذكورة وانسل عظامها وغيظها على ما
نقدم واشوها على البروش ٢٠ دقيقة ثم ارفعها وفك خياطتها وصف الزوم
واقشط الدهن وضعة تحت المشوى وقدم

كستلانة الغنم

خذ مثل الغنم النوفاني كله وانشر اعلاه طولاً ثم قطع ما تبقى منه سبع
كستلانات وارفع عظم السلسلة ورقق واصنع قبضة للكستلانة باخراج اللحم
وارفع الجلد التي على العظم في داخل الكستلانة بغلظ ملية ٢ ذلك يجعل
للكستلانة هيئة موافقة ورش على الكستلانات من كلتا الجهتين ملح قبضة ٢
وبهارا وادهن الكستلانات بالزيت خفيفاً وضعها على المصبع والنار قوية
واحذر ان تلامسها النار فدقائق ٤ من الجهة الواحدة و٢ من الاخرى تكفي
لشها وصفها اكليلاً وقدمها

غيرها

اقطع الكستلانات من العظم الثاني الذي بجانب الرقبة حتى الاخير بغلظ
قيراط ورقفها ولا تعرقها وضعها على المصبع ولا تنبلها ويكون الجهر مضطرم
لا دخان له ومتى رايت على الكستلانات فقايع اقلها حتى اذا مكنت تحت
الاصبع يكون قد تم نضجها فعندها ارفعها عن النار وتبلها وقدمها ساخنة واحذر
من ان تنبل الكستلانة قبل وضعها على النار لان الملح يخسر اللحم زومه ويصلبه

كستلانة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحمرة

قطع الكستلانات على ما تقدم وتبلها بالملح والبهار وذوب بالثلاثة ٢٠
جراماً من السمن واغمس الكستلانات بالسمن المذوب الواحدة بعد الاخرى
ولتها في مسحوق الخبز وضعها على المصبع والنار متعاداة ٤ دقائق من كل جهة

وصفها اكليلاً وقدمها وتقدم الكستلانات بالسلسلة الحريفة او زوم اللحم المحضر
غيرها

رفق الكستلانات واقطع عظم القبضة على بعد قيراط من الجوزة واقشط
عن الجوزة ما حولها من الجلد ودورها وتبليها بالملح والبهار وجرها بالسم
الساخن ولتها بمسحوق الخبز واشوها على المصع والنار هادبة وهذه الوسيلة
يحفظ لب الخبز زوم اللحم اثناء الشهي وقدمها بالزوم او ببعض السلسات
كساسة البنادوري او الاشالوت الخ

كستلانات الغنم محرقصة بالسلسلة او بالخضرة

حضر الكستلانات على ما تقدم ولمها وبهرها من الجهتين وضع في
المقلاة سمناً وصف الكستلانات عليها ولا تكن احداها فوق الاخرى
وحرقصها ٨ دقائق وقلها بعد ٤ دقائق وصفها اكليلاً وقدم وسخن دسليترا
من زوم اللحم وقدمه تحت الكستلانات وتقدم الكستلانات المحرقصة ايضاً
بالزينة من جميع انواع الخضرة وبالسلسات الحريفة والطلليانية والبنادوري

غيرها

حضر الكستلانات على ما تقدم وضع بالمقلاة سمناً وفوقها الكستلانات
وحرقصها الى ان تثبت تحت الاصبع وعندها صفها وجمدها وصفها اكليلاً
وبين كل منها قطعة خبز محمرة ومقطعة بهيئة الكستلانة وزين بما تشاء من
العصير او السلسلة

الكستلانة مكبوسة بالسوبر

حضر الكستلانات ورقفها وشك فيها الشحم من جهة الى جهة وقلها بشيء
من الجزر والبصل يكون زينة لها وسفها بالزوم او بالمرقة ودعها تطبخ اربع
ساعات واقشط الدهن وخثر هذه المرقعة بحيث تجهد وضع فيها الكستلانات
المحرقصة وضع في وسطها عصير البصل والهندبا والمحيض واللنت او خيار

بالكربما والنظر او البزيلة فانه يلاهما كل عصير وزينة كل خضرة

صدر الغنم محمر

خذ من الصدر ٦٠٠ جراماً وخطه كقطعة المسلوق وضعه في طنجرة
واطبخه حتى يتسهل فصل العظام عن بعضها واضف اليه العظام وما تكون قد
عرفته وليترين من الماء وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش قرنفل وجزر
١٠٠ جرام وملح قبصة وبهار ٢ واغل واقشط الزفرة واطبخه حتى تنفصل العظام
وصفه على قصعة وفكه واخرج العظام كلها ورش عليه الملح واكبسه بين مكسين
وفوقه ما ثقله كيلو ٢ حتى اذا برد الصدر قطعه ست قطع مدورة متساوية
وذوب بالمقلاة ٢٠ جرام سمن واغمس القطع بالسمن ولتها بمسحوق الخبز ثم
ضعها على المصبع وقدمها بالسلسلة الحريفة او بالبنادورى او الهندى او الاسباخ

بخنا صدر الغنم

خذ الصدر وقطعه وحر قصه بالسمن ثم امزجه واصنع روبة تضع فيها
اولاً راس ثوم مفروماً ثم قطع اللحم وسفه بالماء الساخن وبالمرقه واضف
البصل وباقة مزينة وبهار وملح حتى اذا نضج اللحم اضف الى هذه البخنا البطاطة
المقشورة والمنقطعة قطعاً متساوية ودع الصدر يتم نضجه ولا تحركه لكي لا تنهس
البطاطة وكى نقشط الدهن بسهولة

ولك بدلاً من البطاطة اللفت فقطعة بهيئة ملائمة كالاجاص مثلاً
واقليه بالسمن مع قليل من الماء والسكر حتى اذا احمر ضعه في البخنا ولك ان
تضيف الى ذلك جزراً مقطعاً بهيئة الزيتون ذلك شكل تسميه باسم الزينة
التي تزينة بها. ويضع هذا الشكل لا من الصدر فقط بل من الكنف ومن
الحطام منها تكن

الصدر مسلوق ومحمر على المصبع

اسلق الصدر الى ان ينضج وسهل فصل العظام ثم تبله واكبسه بين

غطائي طنجرة وفوقها ثقل كيلو جرام فاذا جمد قطعة قطعاً واخفق صفار بيضة
بقليل من السمن المذوب وخذ قماً واغمسه بهذه الروبة ومرة على كل
قطعة ولتها بعد ذلك بمسحوق لب الخبز وحمرها على المصبع او اقلها بالقلية وقدمها
بالزوم وان قدمتها مجمدة بدون ان تلتها بمسحوق الخبز فقدمها بالحبيضة او
الهنديا او الاسباخ او اللفت او عصير البصل او البنادوري

كلى الغنم

خذ ست كلا وشنها من ظهرها ولا تنصلها وارفع عنها قشراتها وشكها
عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبحار
وادهنها بالزيت خفيفاً وحمرها على نار قوية ٣ دقائق من كل جهة واخرجها
من النار وقدمها على القصعة . وخذ ايكثو ٨ من سلسلة متردوتل واقسمها ستة
اقسام كي تزين الكلاوي من الداخل وقدمها

الكلى متلوتة ومحمرة

لتها بمسحوق الخبز كالأكستلانة وشكها بالشيش واشوها على ما تقدم
واما الكلا المحرقصة فاحذ فيها حذو كلا العجل المحرقصة فالا استحضار واحد
والسلسلة واحدة

كلا الغنم بالخمر

استحضارها كاستحضار كلى البقر المحرقصة بالخمر الابيض

مقدام الغنم بالبوليت

خذ ٨ ارجل غنم واسطها وضعها في طنجرة وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق
ثم بردها بالماء البارد واخرج العظم واقطع اعلى الرجل واصنع روبة على ما
ذكر في استحضار راس العجل واطبخ المقادم ثلث ساعات ونصف فاذا لانت
تحت الاصبع تكون قد نضجت وصفها وضعها في ٤ دسيلاترات من سلسلة لبوليت
محضرة على ما ذكر في استحضار راس العجل واضف ٢٠٠ جرام من النطر

ماريناد مقام الغنم

حضر وشيط واطبخ ارجل الغنم على ما ذكر وصف وانفع بالماريناد واقل
على ما ذكر في راس العجل بالماريناد

مقام الغنم

شيط مقام الغنم وذباها واصبح نحو ست ساعات في روبة او حل ملعقة
طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقام واطبخ حتى تنفصل العظام بشهولة

المقام في لابلويت

خذ سلسة لابلويت وضع فيها مقام الغنم مع زينة من النطر

المقام في الماريناد

تبل المقام بالبهار والملح والحل وانفعها في هذه التابة نصف ساعة وصنها
في مقلاة ثم قدمها على خامة وفوقها باقة بقدونس مقلية

المقام محشوة

انسل عظام المقام وزينها في الداخل بحشوة كوديفو ثم لنها بروبة
البيض ومحموق الخبز واقلها بالقلية وقدمها على ما ذكر

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبلة بالماء الغالي واقشر جلدة وعرقه
وشكه بشراحي الشحم واصبغه وشقه شطرين وقدمه بالسلسات والزينات
على ما ذكر في صدر الغنم

اللسان بالورق

استحضاره كاستحضار كتلاتة العجل بالورق

عجز الغنم

عجز الغنم المشوي مفضل على الفخذ بالشيء واشوها كاللحم ساعة ونصف
ودليل جودته ان يكون لحمه وردباً حين تقطعه

فصل

في كبش الغنم

خير الكبش ما كان دون الثلاثة اشهر وخير هذا ما قد تغذى بلبن
امه فقط وافضل ما كان ابيض وكثير شحم الكلي . فخذ السمين منه وهو ما
كان صدره غليظاً وخير لحم الكبش المألوف في الموائد الفاخرة العجز وشفتاه
وهما مقدمه وموخره فيوكل ذلك مشوياً او مطبوخاً محمراً او مسلوقاً على
الطريقة الانكليزية

شفة الكبش

قسم شفة الكبش ثلاثة اقسام وهي الكتف والصدر والاضلاع واشوي وضعها
بعد ذلك في البلانكت واطبخ الصدر في اناء بين نارين او في قدر المسلوق
وانسل منه العظام ورققه بين غطائي طنجرة حتى اذا برد قطعه قطعاً نحاسي
الكستلانات واغمس هذه القطع في البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز وتبلها
بالبهار والملح واقلها . وقطع الكستلانات ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالملح والبهار
وضعها مع قليل من السمن في طنجرة وحمها وصفها اكليلاً مشكلة بقطع
الصدر وصب سلسة بلانكت في الوسط واضف الفطران شئت

صدر الكبش في البلانكت

يستحضر كاستحضار هريرة الدجاج

صدر الكبش

يستحضر كاستحضار شفة الكبش على انه يقدم وزوم اللحم نخبه وقس على

ذلك الصدر على المارشاليه وسنت منهلد

صدر الكيش بالبقدونس

حضره كما تقدم وقدمه على خامه ومعه باقة بقدونس مقلي

الصدر بالهندبا وغيرها

قطع الصدر كستلانات ولا تلتها بروبة بل احفظها ساخنة في زوم مجهد
وقدمها بما شئت من طبقات الهندباء او الحميض او الاسباناخ او البنادورى الخ

الصدر على الطريقة الميلاية

حمر الصدر كله مكبوساً وجمده وقدمه والمعكرونة نخبه

تنبيه . من سمع اسماء هذه الاشكال فوهها اشكالا غريبة وخطرة ان استحضارها
عسر على انه متى امعن النظر بر ان لا طريقة خصوصية لاستحضارها فانما الفرق
بينها قليل وقد قام اما بالسلسلة او بالزينة التي تقدم بها

كسف الكيش بالزينة

خذ الكتف وانسل عظامها وتبليها ثم اطبخها مكبوسة وجمدها وقدمها بما
تراه من الزينة وسمها حينئذ باسم الزينة التي تقدمها بها

الكتف جالتين

مثلها مثل جالتين ديك الهند

شقة الكيش مشوية

خذ شقة الكيش (مقدمه) سمينة مدمنة وعرقها وشكها بالشحم لجهة المجلد ثم
غطها بورق مدهون بالسمن وضعها في البروش والنار هادية ودعها ساعة
وقبل ان ترفعها بقليل ارفع الورق المدهون كي يتحمر اللحم حتى اذا رفعته عن
البروش ادخل السكين بين الصدر والكتف وضع في هذا الشق ساسة
متردوتل وقدم

عجز الكبش مشوياً

خذ العجز فاخراً ودعه يجف بحسب النصل وغطه بورق مدهون بالسمن والطبخه على ما تقدم وقبل ان ترفعه من البروش بنحو . اذقائق ارفع الورق المدهون كي يجف ثم ارفعه من البروش وصفه وقدمه ونحو الزوم المضاف اليه قليل من الزبدة الطرية وعصير الليمون وقبضة بهار . ويقدم ايضاً بزينة من البطاطة المقلية او الاسباناخ او الهنديا بالزوم او البريلا وبابي عصير كان وعندها سم هذا الشكل باسم الزينة التي تختارها له

بلانكت الكبش

استحضارة كاستحضار بلانكت العجل

سنيوسك الكبش

يستحضر كاستحضار سنيوسك الطائر

كستلانات محمرة

قطعها وعرفها جيداً وضعها بمقلاة بقليل من السمن وتبلها وحمرها

الكستلانة ملتوتة

تبل الكستلانات ولتها بمسحوق الخبز وصفار البيض وحمرها كما ذكر

كسلانة على الطريقة الميلانية

حضرها على ما ذكر وقدمها والمعكرونة تختارها

كستلانة على طريقة كسانس

لانات الكستلانة بمسحوق الخبز لكن خثرها بالسمن وصفها وضع مكان

السمن قطعة من الجليد حتى اذا جمدت الكستلانات اصنع يخنما من عرف الديك وكبد وفطر وضعها في سلسة بشامل وصمها في وسط الكستلانات

الكستالات على طريقة طولوز

حضرها على ما ذكر وبالزينة نفسها ولكن قدمها بسلسلة هريسة الدجاج بدلاً من سلسة بشامل

قصص الكبش بالهليون

استحضره كاستحضار الصدر بالهندبا وغيرها وضع في وسطه الهليون

القصص في البلانكت

قطع الصدر قطعاً مربعة بعرض اصبعين وحضره كحضير هريسة الدجاج

نخاع الكبش

يستحضر نخاع الكبش كاستحضار نخاع العجل

لسان الكبش

استحضاره كاستحضار لسان الغنم

اعتبارات

اعلم ان الاشكال المصنوعة من اي لحم كان سواء كانت محرقصة او محمرة او مشوية او مقالية او مكبوسة تستحضر كلها بحسب مبدأ واحد وطريقة واحدة فلا نعبأ بالاسم الذي تسمى به ذلك اسم ماخوذ بالحري عن اسم السلسلة او الزينة التي تصحب الشكل لاغير

الباب التاسع

في المختبر

خير المختبر ما لم يكن حديث السن ولا قديمة بل متوسطة وافضله ما كان بسن السنة الى السبعة اشهر ويكون لحمة ما كنا ومحمرًا فارفض ما يتخلل لحمة نقط بيضاء او حمراء لان ذلك يدل على اعتلاله وانتهضر بالصحة . ويقدم من المختبر على الموائد راسه وفخذة واحياناً سلسلة ظهره مشوية . ويستعمل

منه للزينة المتفاني والامعاء المحشوة الكبيرة والشحم المدخن . فشحم الخنزير المدخن ودهنه المذوب لا بد منها للطباخ فاذا خلط دهنه بشحم كلا البقر تكون عنهما فلية فاخرة . وتستعمل في المطابخ كل اقسام الخنزير فيصنع الا فرنج من دمه مفاني ومن امعائه مفاني كبيره ومن كبده فطيرة ومن اذنيه محشوة او مقلية ومقادير المختلفة الاستحضار اشكالاً مقبلة في اول المائدة . وانما تتكلم الان لا عن المتفاني والجنيون وغيرها من مستحضرات الخنزير فانها تتباع محضرة بل عما يحضر في المطابخ وكان من متعلقات الطباخ وحده على انه من واجبات الطباخ ايضاً ان يتباع من مستحضرات الخنزير المقددة الملحطة اجودها ذلك يطلب فحماً مدقاً واعناء خصوصياً والطباخون مسئولون في كل ما يستعملونه من مواد الطبخ وكل ما يقدمونه على الموائد

سميسكة الخنزير

خذ كيلو ٢ من سميسكة الخنزير الطري يكون لحمها احمر فاتحاً ولا يكن في لوزة السميسكات بقعة بيضاء ولا تدع على السميسكة من الدهن الا طبقة بقلط ستينتر واحد وانشر السلسلة بطولها وضع السميسكة في قصعة ومعها ابكتو ٢ من الملح الحشن وانقعها ساعتين وقلبها حيناً بعد حين ثم امسحها جيداً وضعها بالبروش واشوها على نار معتدلة ساعة وربع ثم ارفعها من البروش وصف الزوم واقشط الدهن عنه وصبه على السميسكة وقدمها

السميسكة بسلسة روبرت

حضر السميسكة على ما تقدم وضعها في طنجرة ومعها ١٠ جرامات سمن وقبصات ملح ٢ و بهار ٢ وحررها تحميراً مناسباً في جميع جهاتها واضف من المرققة دسيلاترين ومثلثة من الخمر الابيض وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وغط الطنجرة كلها واطبخ على نار هادية ساعتين وسقها اثناء ذلك اربع مرات ولاجل ان تصنع سلسة روبرت خذ من البصل ٢٠٠ جرام ونظفها

ونتها من اقسامها الصلبة وقطع البصل قطعاً مربعاً بقلظ سنتيمتر ٢ وضعها
في طنجرة ومعه من السمن ٢٠ جراماً وقلها حتى تحمر واضف من الطحين
٢٥ جراماً وحرك دقيقة ٢ بملعقة خشب واخرجها من النار واضف الى
هذه الروبة من المرققة ٢ دسيلاترات والملح قبضة والبهار ٢ واطبخ ١٠ دقائق
وانت تحرك

وبعد مرور ساعتين تكون السميسكة قد نضجت فاخرج الزوم الذي في
الطنجرة وصفه بالمصفاة واقشط عنه الدهن جيداً واضفه الى السلسلة وخثره
دقائق وانت تحرك وضع هذه السلسلة في قعر القصعة والسميسكة فوقها وقدم
تبيه . من العادة ان يضاف الى سلسة روبرت ملعقة خردل على ان
ذلك موكل للذوق فان كثيراً من الناس يكرهون الخردل الساخن

غيرها

عرق السميسكات وشكها بالشحم وتبلها بالملح والبهار واشوها بالبروش او
بالطنجرة على ما ذكر في لوزة العجل ثم حمرها وقدمها وتخبها سلسة تلامي لم
الخنزير نظير سلسة البهار وسلسة روبرت والسلسلة المفرومة والسلسلة الحريفة
وسلسلة البنادوري وسلسلة الكرينشون
واعلم ان سميسكات الخنزير واضلاعه تكون خير مشوي اذا نضجت اربعة
وعشرين ساعة بالملح

كستلاتة الخنزير الطري

خذ من الخنزير الطري كستلاتة ٢ كل منها ٢٠٠ جرام وعرقها على ما نعرف
كستلاتة العجل وذوب في المقلاة ٢٠ جراماً من السمن ورش على الكستلاتات
من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ وضعها في المقلاة واقلها ٢٠ دقيقة من كل جهة ١٠
دقائق وصفها في القصعة واضف اليها ٢ دسيلاترات من السلسلة الحريفة وقدمها

غيرها

عرق الكستلانات بنزع قسم من دهنها ورقفها واشوها وقدمها ونخبها
سلسلة الكرينشون او البنادورى او سلسلة روبرت وهذه الاخيرة افضل لان
لحم الخنزير الطري عسر الهضم فتصلح هذه السلسلة لما فيها من الخردل ونسمل
هضمة

كستلانة الخنزير الملتونة

عرق الكستلانة على ما ذكر وذوب بمقلاة ١٠ جرامات من السمن وتبل
الكستلانة بلح قبضة ٢ وبهار ٢ وانغمسها بالسمن المذوب ولتها بمحوق الخبز
واشوها ١٢ دقيقة من كل جهة ست دقائق وسخن دسليترين من الزوم
المحضر وقدمه تحت الكستلانة وتقدم ايضاً بسلسلة البنادورس او السلسلة
الطليانية

كلى الخنزير محمرة

خذ كلى الخنزير وقطعها قطعاً بغلاظ ستينتر وحجزها على ما حمرت كلى
البقر والغنم وقدم

مقادم الخنزير ساخنة

اشو على نار هادئة مقادم الخنزير الملتونة بمحوق الخبز حتى تحمر من
الجهتين وقدمها ساخنة

غيرها

خذ مقادم الخنزير واسطها واضبطها نحو ٥ ساعات ثم شفها شطرين ولتها
بمحوق الخبز وحمرها

غيرها

اطبخ المقادم على ما ذكر ثم انسل منها العظام وخذ كمايات وافرم قشرها

واسحقه مع حشوة من المفانق وزين المقام بهذه الحشوة واضف اليها شراحي
كبايات ولنفا بقطعة وحررها على نار هادئة

آذان الخنزير

قطع الآذان شراحي وحررها على النار في عصير البصل الاسمر واضف
اليها شيئاً من الخردل وقدم

الآذان بعصير الخضرة

اسط الآذان واطبخها بالماء مع لبت من العدس وبصل وجزر حتى
اذا نضجت قدمها بهذا العصير من العدس ولك ان تطبخها باناء على نارين
وتقدمها بعصير البزيلة او اللوبيا او البنادوري

راس الخنزير

خذ الراس وانسل عظامه وانزع منه العينين والاقسام المدهنة وقطع
اللسان شراحي شحم الخنزير وهبره وتبل هذه الحشوة بالبهار والملح والبهارات
المسحوقة والصعتر والغار المفرومين ناعماً وحفنة من الشببول واحش بها الراس
واجعله على هبته قبل نسل عظامه وضع شراحي الشحم المدهنة والهبر طول
الآذان حتى الشفتين بحيث اذا قطعت هذه القطعة راقمت للاعين وخط
الراس وابقي على هذا الحال اياماً حتى يتشرب التائلة ثم لفه بخامة
تربطها بطرفيها واطبخه برفق بين نارين نحو ١٠ ساعات ودعه يزوم ببرهة
ليستمر فانرا ثم اخرجوه قليلاً حتى يصفي ما فيه من الماء وضعه في قصعة
وفوقه غطاء ظنجن وعلى الغطاء ماثقة نحو ٥ كيلو جرام ومتى برد اخرجوه
من الخامة وزينه بوضع الجزر مكان العينين وقدمه على خامة وحوله المرققة
المجعدة وورق الغار

جبن الخنزير

خذ راس الخنزير ونظفه وانسل عظامه وارفع لحمه وقطعه شراحي رقيقة

كذلك اللسان والاذان وضع الجلدة جانباً وتبل اللحم على ما ذكر في الراس
ولنه بخامة وإطبخه نحو سبع ساعات حتى اذا نضج أخرجه وصفه وعندها خذ
قالباً او طنجرة وزينها بالجلدة وضع اللحم في وسطها وغط بغطاء يدخل بالطنجرة
محكماً وضع على الغطاء ثقلاً ثقيلاً كي يكبس اللحم ما دام ساخناً ويملاً المخلو
ومنى برد اللحم ارفع الغطاء وعرق دائرة الطنجرة او القالب على الماء الغالي ولت
هذا الجبن بمسحوق الخبز وزينه بالبقدوس المفروم

جبن ايطاليا او كبد الخنزير

خذ من كبد الخنزير كيلو جرام ونصف ومن شحم الخنزير كيلو ومن شحم
جلده ٢٥٠ جراماً وافرم الكل معاً ناعماً جداً وتبل بالملح والبهار والعطريات
والصعتر والغار والاشالوت وقبضة من الفصعين ذلك كله مفروم ناعماً وزين
طنجرة او قالباً بالهشة او بشراحي شحم رقيقة كي لا تلتصق الكبد بالقالب وضع
حشوة بغلظ ثلاث قراريط ثم شراحي شحم متبلة وفوقها ثلاثة اصابع من الحشوة
ثم شراحي ولا تنزل كذلك الى ان تنجلي الطنجرة وغط الكل بشراحي الشحم
وإطبخ بالفرن ثلاث ساعات ثم دع ذلك يبرد ثم أخرجه من الطنجرة واغسلها
بالماء الغالي وزينه بدهن الخنزير والمرقة المجردة

كبد الخنزير محمرة

قطع الكبد صفائح متساوية الغلظ وذوب قليلاً من السمن بمقلاة والق
فيها صفائح الكبد وتبلها بالملح والبهار وإطبخها على نار قوية ومنى نضجت من
جهة اقلها الى الثانية واضف اليها قليلاً من الثوم المفروم والاشالوت
والبقدونس فتمى نضجت صفها من السمن وضع ملعقة طحين صغيرة محلولة
بنصف قدح نبيذ ابيض ولا تقل وإذا عقدت السلسلة اضف اليها عصير
الليمون الحامض

المقاتق مشوية على المصبع

خذ المقاتق الطويلة وانخرها بالابرة من كل جهة نحو اثني عشرة نخزة وذلك لكي لا تنفر القشرة واشوها على نار هادئة نحو ٥ دقائق وقلبها وقدمها دائماً على صحن ساخن جداً

مقاتق بالعصير

حمر المقاتق على ما ذكر وقدمها بعصير البنادوري او اللوبيا او البزيلة او العدس و يصنع هذا العصير كعصير الشوريا الصيامية ويتبل بالسمن ولكل صحن من ٨ مقاتق كيلو من السمن وضع العصير في القصعة وصف المقاتق فوقه وسق بدسليتر من زوم اللحم المحضر

المقاتق بالخمر الابيض

خذ ٤ مقاتق طويلة وضعها في مقلاة ومعه دسليتران من الخمر الابيض وقبضتان من البهار وغط المقلاة واطبخ ٨ دقائق واخرج المقاتق واحفظها ساخنة وضع في الخمر الابيض دسليتراً من سلسة بوليت وخنر ٨ دقائق واخرج من النار واضف ٢٠ جراماً سمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالمغرفة الى ان يدوب السمن وضع المقاتق في القصعة وغطها بالسلسة وقدم

مقاتق عريضة

اشوي المقاتق العريضة على نار هادئة ٦ دقائق وقلبها حتى تحمر من الجهتين وضعها على القصعة وقدمها

المقاتق العريضة بالارز وسلسة البنادوري

خذ ٤ مقاتق وحضر ايكتمون الارز المغسول جيداً واضف على الارز من المرقعة ٤ دسليترات والملح قبصة ١ والبهار والبصل ٥٠ جراماً واطبخ ومتى اخذت بالغليان غطي الطنجرة واطبخ على نار هادئة ٢٠ دقيقة وعند التقديم

اخرج البصل وحرك الارز بالمعلقة وضعه في قعر القصعة والمقانيق فوقه
وسق الارز والمقانيق بنحو ٤ دسيلترات من سلسة البنادورى

مقانيق سوداء وبيضاء

شق المقانيق قليلاً من طرفيها لئلا تنشق في الشئ واشوها ٥ دقائق واقلمها
وحمرها ٥ دقائق ايضاً وقدمها ساخنة . تلك طريقة واحدة لاحضار السوداء
والبيضاء من المقانيق

المقانيق

حضرها على ما ذكر من شق طرفيها ومدة شيها

المقانيق بالملفوف زينة

خذ كيلو من الملفوف الابيض المحضر على ما ذكر في باب الزينة وضعه في
طنجرة واغسل ابكتو ٢ من شحم الخنزير وخذ مقانيق عادية من ٢٠٠ جرام و٨
مقانيق صغيرة واطح بالملفوف الشحم والمقانيق كية وصغيرة ومعها بصلة
مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة واخرج اولاً المقانيق الصغيرة لانها تنضج
اولاً ثم المقانيق الكية والشحم ومنى نضج الشحم صف الملفوف واعصره جيداً
وصفه في قصعة ولا تقدم البصل ولا باقة الزينة وقطع الشحم قطعاً وصفه
حول الملفوف ثم حلقات المقانفة الكية ثم المقانيق الصغيرة فوق ذلك كله

فصل

في صغير الخنزير

خير الخنزير الصغير هو ما يقتات بلبن امه وما كان سميناً ويوكل مشوياً
على ما ياتي

خذ صغير الخنزير ونظفه وذلك بان نمسكه براسه ونغمسه بالماء الساخن
ونحركه تحريكاً خفيفاً حتى ياخذ شعرة بالسقوط ثم اخرجه وصفه على مائدة
وافركه على عكس الشعر بخامة خشنة فتمى نظف افزره ونظفه واحشوه

بياقة حشائش ناعمة واربط يديه ورجليه وضعه في البروش واشوه على نار هادئة ساعة ونصف وسقه حيناً بعد حين بزيت الزيتون ذلك بحسن لونه وعند تقديمه ارفعه من البروش وافصل حالاً براس السكين جلدة عنقه بشق خفيف حتى تحتفظ تلك الفرقة الفاعمة بها فصل هذا المشوي وقدمه وقبالته سلسة متردوتل مضافاً اليها شيء من السمن والبهار والتصعين المفروم وعصير ليمونة حامضة . واما حطامه فتستحضر بلانكت نظير بلانكت العجل او هريسة الدجاج

فصل

في معلقات الخنزير

الخنزير

طريقة استحضار الخنزير على ما ياتي . خذ مثلاً فخذين وانسل منهما العظم الذي في وسطهما ورقق الفخذ وحسنه دائراً وانخر الجلدة قليلاً براس السكين كي تدخل التابله هذا وتكون قد وضعت على مائدة ٥ جرامات من الملح الخشن و ٢٥٠ جراماً من البهار المسحوق وجرام ٢ من ملح البارود اي العبور ذلك للفخذ واحد واصنعه للآخرين وافرك الفخذ بهذا المزيج وضعه في وعاء خصوصي لذلك او برميل ومعه بقية الملح ودعه سبعة ايام فاذا مضت اخرجه واغل الزوم الذي هو من الملح والدم الذي صفتة الافخاذ واقشط الزفرة واضف اليها الصعتر والغارو ٦٢ جراماً من كبوش القرنفل ومثله من الزنجبيل وكذلك من الكزبرة ومن حب البهار ٢٥٠ جراماً ومثله من حب العرعار وصفدين من الحبق ومثلها من التصعين وكذلك من المرزنجوش واضف الى ذلك كيلو ٢ من ثقل السكر النقي او السكر الحام الخشن ورجع الافخاذ الى محلها حتى اذا برد الزوم صب فوقه واذلم يكف لغمره تماماً اضف اليه الماء والملح وضع فوقه خشبة فوقها ثقل لثلاث اتموج بالزوم ودع الافخاذ ثلاثة ايام ومتى انتهت هذه المدة اخرجها واكسبها ساعتين ثم علقها بجانب المدخنة

لندخن فمئى نشفت واكسبت لونا غامقا افركما بالخمير والخل المزوج بالماء
 لكي لا يقر بها الذباب ونشفها ثانية واحفظا في مكان ناشف . وفي الاقاليم
 المجاورة البحر يستعملون لندخين الجنبون حشيشة بحرية يسمونها وارش وهذه
 لها طعم ذكي وفي داخل الفارة يدخونه مستعملين حشائش عطرية كالتي تدخل
 في سلسة الماريناد وقد ذكرناها انفا . وقس على ذلك جنبون الخنزير البري
 تنبيه لاجل ان تخول الخنزير الطري طعم الخنزير البري وظاهرة انقعه
 ثمانية ايام في ثلث من الماء وثلثين من الخل والملح والبهار والصعتر والغار
 والحق والثوم والفصعين والكزبرة وحب العرعار والقرنفل والشنجار (اكليل
 الملك) والنعناع وقشرة الجوز الخضراء والبقدونس والبصل

الجنبون المحمد

خذ فخذاً جيداً ذكي الرائحة وعرق سطح اللحم خفيفاً والدهن الذي على
 دائره واخرج العظم الذي بجانب الذنب وانشر عظم الفخذ من نصفه ولا تضر
 باللحم وانسل العظم من القسم المعلق بعظم الذنب وارفع هذا العظم ثم اقطع
 الساق ورقق سطح الجلد وانفع الجنبون ٢٤ ساعة اخراجاً للمخ ثم صفه وضعه
 في إناء ملاء ماء بارداً وضعه على نارين واضف اليه الجزر والبصل وباقة مزينة
 والصعتر والغار والسمن وكبس قرنفل واسلفه على موقد ناره قوية واقشط
 الدهن وغط الاناء وضعه بحيث ينطبخ الفخذ طبخاً طيباً نحو خمس ساعات
 ومتى نضج صفه وعرقه جيداً وعرق خصوصاً جلدة النبضة كي تضع قبضة
 من ورق ثم جمده واعطه لونا محمرا وابسطه على طبقة من الاسباناخ الدسم
 ولك ان تقدمه بزينة من البزيلة والجزر الصغير والهيلون

الجنبون المحمر

عرق الجنبون ونقص ملحاً وطبخه ثلاث ساعات بحسب الطريقة وضعه
 على غطاء طنجرة تطبخ فيها على نار هادئة وانت تسقي بالمرقعة المخترة او المرقعة

ونصف قينة خمر ايض ونصف قدح عرق عتيق وذقة لتخفق هل هو حلو
وطري وحمرة حيثذ بالاناء على نارين وقدمه بزوم عجل خاثر
واعلم ان الجنون سواء كان مجهداً او محمراً او مشويّاً على البروش
ومقدماً ساخناً او بارداً هو من الاشكال الفاخرة ويقدم باوائل السفرة او في
الاشكال الثانية على انه بعد الشوربا يقدم ساخناً

لحم المقائق

هو مفروم لحم المختزير القليل العروق . خذ نصف كيلو من هبر المختزير
ونصف كيلو من الشحم وافرمها فرماً خشناً واضف اليها البقدونس والسيبول
والبهارات والعطريات والملح وقليلاً من الماء والتوم وحب البهار واخلط
الكل معاً واحش بها مصارين العجل واربطها بخيط مصبص من الطرفين
ودخنها ومتى شئت ان تقدمها على السفرة فاطبخها بالماء وهذه المقائق الكبيرة
تلايم زينة قطعة من لحم البقر بالملفوف

مقائق الغنم

تصنع مقائق الغنم على ما ياتي . خذ هبر المختزير العاري من العروق
وقدره من الشحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيبول والبهارات
وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يلين اللحم واخلط
واحش مقائق الغنم

مقائق عريضة

خذ بدلاً من المقائق الصغيرة مقائق عريضة واجعل لها هيئة مائلة الى
الطول وتحسيناً لطعمها يضاف اليها الككة او المادروا شوها على المصبع

المقائق

خذ المصارين واغسلها جيداً وامزج الدم جيداً واضف اليه قليلاً من
الخل وحرك هذا المزيج كي لا يجبل الدم وافرم البصل ناعماً وقلها بدهن

الخنزير حتى اذا احمرث اضع اليها من الدم ٤ لترات ومن دهن جلد
الخنزير المقطع حلقاً كيلو جرام والبندونس والسيبول المفرومين والبهار
والمح والتوابل ومن الكريما لترات او امزج جيداً كعب لا يجبل الدهن واحش
المصارين بهذه الحشوة ولكن لا تعبئها كثيراً لئلا تنفزر واربطها بخيط واغمسها
قليلاً بالماء الساخن ولا تغلها حتى اذا اشتدت او اذا شككتها لا يخرج منها الدم
واخرجها من الماء وصفها على خامة وافركها بجلدة مدھنة حتى تتلون ومنى برد
المصران شرطه واشوه على نار هادئة وهي طعام لا يروق الا للافرنج

مقانيق بيضاء

خذ ١٢ بصلة وقطعها قطعاً صغيرة وايطبخها على ما ذكر اعلاه واضف
اليها لب الخنزير المقلي بالحليب ولحم الطائر المشوي او حطام الطير واقرم واسحق
مع لب الخنزير ويكون اللب معادلاً حطام الطائر او دهن جلد الخنزير واضف
لحم الملح والتوابل و٦ صفارات بيض نيئة وقدم كريما وامزج الكل في الطنجرة
التي بها البصل وصب هذا المزيج في المصارين ولا تعبئها كثيراً واربطها
جيداً واغسلها بالحليب المزوج بالماء ولا تغلها حتى اذا نفجت اخرجها من
النار ودعها تبرد وضعها على ورقة مدھونة بالسمن او بالزيت وشكها قليلاً
واشوها على نار هادئة وقدمها كقنبلات

وقس على ذلك سائر انواع المقانيق من عجل وحجل وسمك وارنب الخ

مقانيق الخنزير

خذ مصارين الخنزير الملحمة ونظفها جيداً واتقها ١٢ ساعة بالماء
البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشفتها وضعها في قصعة وتبلها
بالمح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابلة ثلث
ساعات صيفاً وستاً شتاء حتى اذا انتفعت خطه بالابرة والخيط المصبص
قدر ما يعيء المصران الذي يحويها ولا تعبئها كثيراً واربط طرفيها وضعها في

قعر الملاحه . واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طخرة ومعها الماء والملح
والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها
تبرد في زومها ثم شرطها وضعها على المصبع وتقدم كقبلاات ولك ان تضع تحنها
عصير البزيلة او العدس او البصل المسمر . واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء
٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة وعلفها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتضاء
ثم انعمها ١٢ ساعة واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من
المصارين

الخنزير المملح

خذ صدر الخنزير وقطعه قطعا تفركما بالملح المزوج بقليل منه ملح البارود
وضع هذه القطع فوق بعضها البعض في اناء واكبسها جيدا لثلاث نعنن او املا
الخاو من الملح وغط الاناء بخامة بيضا وسده سدا محكما حتى اذا مضى عليها
فوق العشرة ايام ساغ لك تقديمها ويطبخ هذا المملح بالماء وحده ويقدم تحنة
ملفوق مسلوق او اي عصير كان

طريقة سهله لتعليج الخنزير

ضع على مائدة ملحاً يكفي اللحم الذي تروم تعليجه وملح كل قطعة لوحدها
بحيث يدخل الملح في كل اجزائها ويكون تحت يدك وعاء خصوصي لذلك او
برميل مغسول بماء الغلي وضع فيه طبقة ملح وضع فوقها قطع اللحم حتى اذا صارت
طبقة رش فوقها الملح واكبس كل قطعة جيدا بحيث لا يكون حلو ولا تزال
كذلك من رش الملح وطبقات اللحم حتى النهاية وغط بخشبة على قدر دار البرميل
محكما وضع فوقها حجارة مغسولة تكبسها وغط بخامة مغسولة نظيفة ثم ضع الغطا
واحذر من ان يدخله الهواء فانه المكبوس حتى اذا مضى ذلك خمسة عشر
يوما ساغ للسان تستعمل هذه الملح ولكن كل ما شئت ان تاخذ منه قطعة
تناولها بالسكين وبالشوكة ولا تحديدا لزوم المكبوس فلاجل حفظ المكبوس

يفتضي نظافة تامة ذلك سر في حفظه

شحم الخنزير

طريقة استحضار شحم الخنزير. اجرد شراحي الشحم كلها وافركها بالملح الناعم وضعها على خشبة تجاه بعضها البعض في بناء سفلي فيه طراوة لارطوبة وضع فوقها خشبة نضع عليها ثقلاً ودعها شهراً او شهراً ونصف حتى اذا انتهت المدة علقها بالمطبخ الى ان تنشف. ذلك لابد منه ليكون شحماً صالحاً للشك واما تقطيع الشحم فموكول للاختبار

الباب العاشر

في الطائر

كَأَنَّ الطائر قد خلق ليشتن المنازل ويغني الموائد فمن السماي حتى ديك الهند لا ترى اخف، ولا ألد من لحم الطائر فيتناوله من يتمتع بنعمة الصحة ومن قد نته من علته فانه متى رأى جناح طائر قدم له تاكد انه قد تقدم الى العافية وانه بعد حمية شديدة يرجع الى العيشة الالفيه فلانكتفي ان نتناول الطائر على ما خلقه الله بحسب الطبيعة بل ننصله عن فصيلته ونحبسه في مكان ونعلقه حتى يسمن فيزداد لحمه دسامة ونعموه فيكون زينة الموائد فناكله مسلوقاً او مشوياً او مقلباً ساخناً او بارداً ناكله برمته او جزءاً منه بالساسة او بدونها مسلوقاً او محشياً ومع اختلاف هذه الطرق لا تنقص لذته ولا تقل دسامته

هريسة الفروج

خذ كيلواً وجرام ٥٠٠ من الفراريج ذلك يكفي اربعة اشخاص وشقها حتى تخرج المثانة والشق يكون من تحت العنق لجهة الظهر حتى اذا اخرجت المثانة قطع عجز الفروج وافرز ما فيه من الدهن كي تخرج المحوصلة والكبد والقلب والمحراء وضعه امام اللهب وشيط وارفع القلب والمرارة وقدم الكبد

مع الهريسة

قطع الفروج وضعه على ظهره والراس لجهة صدر من يدمه وشقه شقين
من اقصى القصبة حتى متصل الجناح كي تنصله ذلك اصنعه من الطرفين
واقرب الديك وشق شقين اخرين كي تنصل الافخاذ وارفع الاجنحة من بعد
المتصل الثاني ثم الرجلين عند المفاصل ثم العنق كله

وارفع الافخاذ ثم السيسكة تاركاً المعدة بعرضها وافصل المعدة من
الكلا ثم قطعها والكلا اربع قطع متساوية وقطع دائر التقطع وارفع ما قد ينصلها
من اللحم وضعها في طنجرة وكل منها مغطاة بجلدها واملء الطنجرة ماء ودع
اللحم يتشبع ساعة وكب هذا الماء وضع ١٢ دسيلاتراً من الماء و ١٠٠ جرام
من البصل يكون بها كبش قرنفل وباقة مزينة وملح قبضة له و بهاراً واغل
واقشط الزفرة ودعها تنضج على حافة الموقد نصف ساعة والطنجرة مغطى
ثلاثة ارباعها وتحقق نضج الفروج قبل ان ترفعه عن النار حتى اذا نضج صفه
بمصفاة وضعه ٥ دقائق في الماء البارد واحفظ الزوم في قصعة

واصنع روبة من ٨٠ جرام سم و ٨٠ جرام طحين واطبخ الروبة في طنجرة ٥
دقائق دون ان تاخذ لونا واضف اليها زوم الطنجرة و ٢٥٠ من زوم الفطر الذي
تكون قد حضرته على ما في باب الفطر حتى اذا اخذت السلسلة تغلي ضعها على حافة
الموقد نصف ساعة ونظف قطع الفروج ونشها وضعها في المقلاة واقشط
الدهن عن السلسلة وصف بالمصفاة على الفروج دسيلاترين من السلسلة وغط
المقلاة وسخن على نار هادية وعند بقية السلسلة باربعة صفارات بيض و ٢٠
جرام سم واصنع على ما ذكر في باب العنيدة حتى اذا عتدت السلسلة صفها
بالمصفاة وضع الفطر بالسلسلة وضع قطع الفروج بالقصعة على هذا المنوال
قطعتنا الكلا في وسط القصعة والكتفان فوقها وفوق الكتفين قطعنا العنق
وعلى العنق طرفا الجناحين وعلى ذلك كله نضع الجناحين والفخذين وعليهما
قطعنا المعدة خاتمة وغط الهريسة بالسلسلة وصف الفطر في اربع زوايا

الفصعة وإن شئت أن تريد منظر هذه الهريسة حسناً فضع في الأربع الزوايا
أربعة سلاطعين فتجعل شكلاً فاخراً غايةً وبضاف إليه أيضاً قطع الخبز
المحمرة وبصلات صغيرة وقطعة من الأرضي شوكة

اعتبارات

ليس لهريسة الفرائج المحل الأول في الموائد المألوفة فقط بل في جميع الموائد
الفاخرة وهي مع ذلك من مواد بسيطة لا يليق الخروج عنها أن رغبت في
صلاحية هذا الشكل وبالجملة نقول أن الأهم أولاً انتخاب الطائر فيقتضي أن
يكون طرياً ناعماً. ثانياً مدة الطبخ فقد توهم قوم أن هذه الهريسة إذا استمرت
زماً طويلاً على النار تزداد تحسناً ذلك خطأ مبين فلا يليق بقاؤها على
النار إلا على قدر المقتضى لا غير فإنه متى زيد في طبخها خسرت طعمها وتلفت
لفرط الطبخ وإخيراً في انتخاب البيض والسمن للعقيدة فيكون البيض طرياً
فاخراً هذه أركان جوهرية لهريسة الفروج

فإذا اعتنى في انتخاب المواد الأولى وروعي مدة العمل يكون شكلاً فاخراً
مفيداً مقبولاً من أئمة الأشكال التي توصلت إلينا من الأقدمين

غيرها

أن موسم الفرائج ببغدي في نيسان وأيار فالفرائج من ثلاثة
وأربعة أشهر السمين الناعم المجلد تلايم مقدمات السفرة أكثر مما فوقها سناً
والفرائج التي تفتت بالحب تصلح بالحري للمشوي وإحسن الفرائج من
حزيران إلى تشرين الأول لنعمتها لحمها. فرائج صغار لمقدمات السفرة خير
من فروجين كبيرين

ونؤكد القول بأن هريسة الفرائج هي شكل سهل الاستحضار على أننا
نرى الذين يشجعون باستحضارها قليلين ذلك لسوء طريقة يتبعونها وهالك خير
طريقة بنيت على الإخبار قسماتها تسهيلاً لأدراك معناها إلى ثلاثة أقسام

اولاً اتنف الفروج ولكن لا تسلمه وافزره ولا تشق المرارة وشيطة خفية
على النار وقطعه رافعاً اولاً الفخذ واحد الجانحين ثم الفخذ الثاني والجانح الاخر
وبذلك لا يتزق التنص ولا العصص وقبل ان تقطع القطعة علم الظهر
بالمسكين على طول العضو من تحت الجانحين حتى العصص وافصل المعدة
من التنص واقطعها قطعتين منحرفتين وعرقها وعرق التنص واقسمه شطرين
وارفع ما في داخله من الاقسام التي بها الدم واقطع العنق وافصل الجناحين
من اطرافهما واقطع الارجل وادخل اللحم الى الداخل براس السكين حتى
تعري نصف العظم الذي فصلته من الرجلين ونقطع جزءاً منه واجعل للفخذين
هيئة مدورة وتظف الحوصلة ومر الرجلين لحظة على الجمر وافركها لترفع القشرة
الاولى واقطع اطراف الاظفار

ثانياً ضع الفروج والماء نغمره جيداً في الطنجرة على ناحية الموقد ويستمر
الماء فاتراً نصف ساعة لينتفع الفروج وعندها كب الماء ورجع الفروج
الى الطنجرة بالماء البارد بحيث تغطيه واضف قليلاً من الملح وباقية مزينة وبصلة
مشكوك فيها كبش قرنفل واطبخ حتى اذا نضج الفروج ثلثي النضج اخرجته وصفته
على خامة ونشف كلاً من القطع فالتد يكون لصق عليها شي من الزفرة وصف
الزوم بمخل حرير واغسل الطنجرة فانك تحتاج اليها لاجل تشمب العمل

ثالثاً . ضع في الطنجرة سمناً حتى اذا ذابت اضف ملعقة طحين
واصنع روبة بيضا واحذر ان تحمروستها خفيفاً بزوم الطنجرة فيكون قد رسب
وامزج جيداً لئلا يتجبل اذا اسرعت في التسقي حتى اذا صلحت الروبة بحيث
لا تكون رقيقة ولا غليظة ضع فيها الفروج واضف قليلاً من مبروش جوز
الطيب ذلك ان راق للمدعوبين وتم الطبخ واقشط الزفرة واقشط الدهن
والطنجرة على حافة الموقد والنار قوية تحتها واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات
بيض تخلها بالكرما ونحو خمس قطع سمن كل قطعة قدر بندقة واضف هذه
الروبة وانت تحرك الطنجرة دائماً حتى تعقد السلسلة وتكون غليظة بالكفاية

كي تغطي كل عضو على قدر المتقاضى ولا ترجعها الى النار واضف عصير
 الليمون الحامض واما الزينة فخذ بصلات صغيرة معتدلة الحجم واضبطها وحدها
 بقليل من المرققة وعند هاضف الهريسة على القصعة وضع اولاً القفص والعصص
 والحطام في قعر القصعة والمعدة فوقها والتخذان والجناحان في الاربعة الزوايا
 واسلك هذا المسلك اذا كانت الثراريج اكثر من واحد ولكن عندها بقى
 جناحاً نضعه فوق الكل تكليلاً للقصعة وصف البصلات الصغيرة وصفها في
 الطنجرة حيث بقية السلسلة وخذها واحدة واحدة بالملقعة وصفها على الهريسة
 وضع السلسلة على كلها وقدمها ساخنة ومنى صففت الهريسة على ما ذكر قدمها
 بماشت من الزينة بالقطر والكبيبات والارضي شوكة والخيار وعرف الديك
 واكباد الطائر ولوزة العجل فمثل هذه الزينة اذا تسخت بالمرقة الخائفة
 ونصف وتوضعت كالبصل الصغير في سلسة الهريسة تريد دسامة ورونقاً
 لاسيما اذا اضيف اليها كماء سوداء او سلطعان او اذا تزين دوائر القصعة بالكماء
 والسلطعين على انا نقول اذا كانت الهريسة قد استوفت شروطها وثقمت
 بزينة البصل الصغير وحده فهي لا تخاف من الاشكال النادرة التي تبيض وجه
 ربة المنزل وتروق في اعين المدعوين

الفروج على الطريقة البركونية

خذ فروجاً واذبحه والنقط دمه في قصعة وحركه دقيقتين بالملقعة خشب
 لكي لا ينجل وانتف الفروج وشقه وافزره وشبطه وقطعه على ما ذكر في هريسة
 الفروج وضع في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن وذوبها وصف قطع الفروج في
 السمن المذوب ولا تكن قطعة فوق قطعة ورش عليها ٢ قبضات من الملح
 و٢ من البهار وحمز قطع الفروج من الجنتين ثم رش عليها ٤٠ جراماً من
 الطحين وحرك بالملقعة ٢ دقائق واضف اليها من المرققة ٦ دسيلات والتبذ
 الاحمر ٢ دسيلات وباقة مزينة و ٤٠ جرام بصل صغير مذبل ومقل وزوم
 ١٥ فطرة محضرة على ما ذكر في باب الزينة واضبطها على نار هادئة نصف

ساعة وتحقق الطبخة والتأيلة وضع النطر في الهريسة وعقد بدم الطائر الذي
ابقيته وصفه على ما ذكر في الهريسة

حاشية * ان الدم يرغب فيه الغريون ويكرهه الشرقيون ولما كان
وضع هذا الكتاب لكليهما وضعنا هذا النوع حسب تركيبه الاصلي على ان من
كره الدم عليه بتركه فان النوع المذكور من الطعام يقوم بدونه

الفروج على طريقة بونغام

خذ فروجاً واشتة وشقة وافزره وشيطه وقطعه على ما ذكر في النصل
الاول من هريسة الفروج وضع في طنجرة ١٠٠ جرام من الجوز المقطع قطعاً
و ١٠٠ جرام من البصل المقطع قطعاً صغيرة و ١٥٠ جراماً من السمن وقل
٥ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف الفروج ومعه ٢ قبصات ملح و ٢
بهار وقل ٥ دقائق وانت تحرك وضع ٦٠ جراماً من الطحين وقل ايضاً ٢
دقائق واضف ٧ دسيلترات من المرقه ودعها تنضج على نار هادئة ٢٠ دقيقة
و ٢٠٠ جرام من النطر المتقطع شراحي وملعقة بقدونس مفروم خاشناً واغل
١٠ دقائق وتحقق الطبخة والتأيلة وصفه على ما ذكر في باب الهريسة من الفصل
الاول وتقدم

فروج مارنغو

حضّر الفروج على ما ذكر في فصل الهريسة وضع في مقلاة دسيلترا من
الزيت وصف اعضاء الفروج بحيث لا تكون فوق بعضها البعض واضف من
الملح ٢ قبصات والبهار ٢ والاشالوت غير المنرومة ١٥ جراماً والثوم غير المنقى
٨ جرامات و غار ٨ ورقات و ٢ جرامات صمبر و بقدونس مفروم ٢٥ جراماً
واطبخ ٢٥ دقيقة ثم تحقق النضج وصف الفروج على قصعة واحفظه ساخناً وضع
في مقلاة ٤٠ جراماً من الطحين وحركها على النار ٤ دقائق واضف ٥ دسيلترات
مرقه واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب وصف السلسلة بالمصفاة وصف

الفروج على ما ذكر في هريسة الفروج وصب السلسة وقدم واعلم ان سلسة
الفروج على المارنغو لا ينشط الدهن عنها ابداً ولك ان تضيف زينة من الفطر

غيرها

خذ فروجين سمينين مدهنين وقطعها على ما ذكر في فراريج الهريسة
وضع في طنجرة زيت الزيتون والقر فيها اولاً بالافخاذ وحدها ٥ دقائق ثم
سائر الاعضاء وتبل بالملح والبهار واقل الفراريج الى ان يتحمر كل عضو من
اعضائها حتى اذا اوشتكت النضج اضع راسين من الثوم واشالوت ٢ وقليل
من البقدونس المفروم ناعماً وصف الزيت في الحال لكي لا تحترق الشابلة
واضع نصف ملعقة من عصير اوسلسة البنادوري وملعقتين من الاسبانوليوة
وقدح ماء وقبصة سكر لاصلاح الحرافة ولكن احذر من ان يظهر طعم السكر
واطبخ ذلك كله على نار هادية بالنظر المدور الابيض والكماة السمراء المقطعة
شراحي وقليل من زوم الكماة وعند بقصة زبدة طرية قدر الجوزة ولا ترجع
الى النار واضف عصير ليمونة حامضة وصف الفراريج بهيئة اهرام على القصعة
وصب السلسة وضع دائرها قطع خبز مقطعة صفائح وبيضات مقلية بالزيت
ذلك كله ساخناً في صحون ساخنة وترحم على المختار

فراريج محبرة بالفطر

خذ الفروج وحضره كما ذكر في فصل الهريسة وغط داخل المقللة
بنحو ٢٠ جرام سمين نصف فيها الفروج بحيث لا تكون القطع تبرز بعضها
البعض ورش عليها من الملح ٢ قبصات والبهار ٢ واطبخ ٢٥ دقيقة وتحقق النضج
واخرج الفروج وضعه في القصعة واحفظه ساخناً وضع ٢٠ جراماً من الطحين
في مقللة وحرك ثلاث دقائق على النار واضف ٥ دسيلاترات من المرقعة والزوم
٢٠ جرام من الفطر المحضر على ما ذكر في باب الزينة وحرك ١٠ دقائق
وصف بالمصفاة في طنجرة وضع الفطر في السلسة ليستغن وصف الفروج على ما

ذكر في فصل المريسة وزين بالنظر وصب السلسلة وقدم

الفروج بالملح الخاشن

خذ الفروج واتنقه وافزره وشيطه ونظفه على ما ذكر في باب المريسة واربطه وضعه في طنجرة على قدره واضف من المرقعة نصف لتر وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبضة ٢ وبهار ٢ وغط الفروج بورقة مدهونة بالسمن لكي لا يسود وغط الطنجرة بغطاها ومتى مضى عليها ١٥ دقيقة وهي تنطبخ على نار هادية اخرج الورقة واقلب الفروج ورجع الورقة المدهونة بالسمن وغطاء الطنجرة واطبخ ١٥ دقيقة وتحقق النضج وصف اللحم والزوم بالمصفاة الصينية في طنجرة صغيرة واضف ١٢ قطرة من الكرامل اي السكر المسهر وخثر الزوم ١٠ دقائق وفك الفروج وضعه في قصعة واقشط الزفرة عن الزوم وصبه على الطائر وقدم الملح الخاشن الرمادي في اناء لوحده

الفروج بالطرخون

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الجملة السابقة في الفروج بالملح الخاشن واطبخه وضعه السلسلة على ما ذكر ايضا وضع مع الطريبات ١٥ جراما من الطرخون وخثر الزوم ٥ دقائق وصفت واقشط الزفرة واضف ملعقة طرخون مفروم خاشئا وفك الفروج وصغه وسقه بالزوم وقدم

الفروج بسلسلة البنادورى

خذ الفروج وحضره كالفرج بالملح الخاشن واضف ٦ دسيلترات من سلسلة البنادورى وصف الفروج وصب السلسلة عليه وقدم

الفروج بالارز

خذ فروجا وحضره واطبخه كالفرج بالملح الخاشن وضعه على النار ١٥ دقيقة واخرج الباقية والبصل واضف من الارز ايكثو ٢ بعد ان تكون غسلته جيدا وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه في القصعة

وحرك الارز بلعنة خشب كي يتسنى كلة وصبة على الصحن والفروج في وسطه
دسيلتر من الزوم المخضر

الفروج بالروبة

حضر الفروج على ما ذكر في الفروج بالملح الخاشن وخذ ٥ دسيلاترات
من سلسة بوليت و ٢٠٠ جرام من النطر المسحوق وفك الفروج وصفة وصب
السلسة عليه حتى تغمره كلة وضع النطر حوله

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الدجاج
واربطه واشوه ٢٥ دقيقة ونحرق نضجه وفكه وصف الزوم واقشط الدهن
وصبة تحت الفروج وزينه بالجرجير (الفرة الحراء)
غيرها

خذ الفروج واقزره واربطه اللشي وشيطه وغطه بشرحية شتم تربطها
ايضا وشكه بالبروش واشوه ثلاثة ارباع الساعة وقدمه مزينا بالجرجير المتبل
بشي من الملح والحل

ماريناد الطائر

تستعمل ماريناد الطائر لحطام الفروج المشوي . هب ان الحطام نصف
فروج فقطعة قطعاً بنحو ٦ سنتمترات طولاً وعرضاً وانقعها في قصعة ومعهها من
الحل ملعقتان والملح قبصة والبهارا ودعها بهذا القيع ساعتين وصفها وضع
في المقلاة كيلو من القلية واغمس كل قطعة من الطائر بعجينة القلية واقل على
ما ذكر في بابها . وصف قطع الفروج في قصعة على خامه وكلها بالبقدونس
المقلي وقدمه وسلسة البنادوري لوحدها

فروج بالمايونز

خذ نصف فروج على ما ذكر وقطعه قطعاً وانقعه بالماريناد وصف

حولها قطع بيض مسلوق وقلوب خس وحضر ٢ دسيلات من سلسلة المايونز
وضع الفروج بالسلسلة بدون ان تصب على حافة القصعة

فروج محمر

خذ الفروج وقطعه على ما ذكر في باب الهريسة وضعه في طنجرة في
قعرها طبقة من السمن وتبله بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على
النار واقله بحيث يحمر كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اضف راساً من النوم
واشالوتين وبقدونساً مفروماً ناعماً واقل الانخاذ اكثر من غيرها من الاعضا
واقل الحشائش الناعمة وضع ملعقة من الطحين او الاسبانيلوية وحمم الفروج
مضيفاً اليه قدحاً من الحمر الابيض وقليلاً من المرقعة حتى اذا كاد يغلي صفة
على القصعة ويضاف اليه النظر او غيره من الزيتة مع قليل من الليمون

فروج على الترتية

خذ الفروج واربطه وضع رجلاه في جوفه وشيطه وشقه من ظهره
من العنق حتى العجز ورضه ولا تنعمه وتبله بالبهار والملح وضعه في طنجرة ومعه
قطعة من السمن وورقة غار وبصلات مقطعة حتى اذا ناصف نضجه اخرجته
وحل صفاري بيض بالسمن الذي قليت به الفروج واغسسه بالمزيج حتى يشربه
ولته بمسحوق الخبز الذي تكون قد وضعت فيه ثلاث بصلات وبقدونس
مفروم ناعماً و بهار وملح ثم حممه على نار هادئة وقدمه وتحنه سلسلة رقيقة من
الاشالوت او الليمون الحامض

الفروج على طريقة الملكة

خذ الفروج وافزره واربطه وشيطه خفيفاً على نار قوية ونشفه وافركه
بعضير الليمون الحامض وضع على بطنه نحو اربع قطع ايسون حامض ولته
بشراحي شحم تربطها بخيط وضعه في طنجرة وزيتة بالجزر وسقه بالمرقة الخثرة والطنجرة
ساعة وقدمه وتحنه الالمانية او بدون زيتة

فروج على المؤنور انسي

الاستحضار واحد على انه يقدم وتحنة مقلي النظر او الكماية

الفروج بالزوم المحضر

استحضاره على ما ذكر على انك تقدمه بزوم مختر وقطع اللبن الحامض

الفروج على الطريقة الانكليزية

استحضاره كذلك او يكون مسلوفاً وقدمه بسلسلة السمن تضع بها البقدونس

المفروم ناعماً وتغطيها بلحم الطائر

الفروج بدهن السلاطين

حضره على ما تقدم واضع بزوم روبة ييضاً او خثراً قليلاً من الخملية تضع

فيها دهن السلاطين

الفروج على السان كلود

حضره على ما ذكر ولكن قبل ان تطبخه ضع على بطيه خمس قطع كماية

منقطعة بهيئة مسامير حتى اذا نضج قدمه وتحنة مقلي الكماية

المقاطيش والفراخ

توكل المقاطيش والفراخ من شهر ايلول حتى شباط حيث يكون لحمها

ناعماً دساقكها عثقت احمر لحمها واكبد فالفراخ التي عجزها احمر والمقاطيش

التي لحمها احمر واظفارها طويلة لا يصلحان الا للزوم او المسلوق ويسمى هذا

المسلوق مقطوش او فرخة بالملح الخاشن اذا توضع على بطيه حبات صفه على

النصعة قبضة من الملح

ولا بد من ربط الطائر ولواحد المسلوق اذ لا بد من جعله بهيئة تروق

الناظر ولما كان استحضار المقاطيش والفراخ واحداً فما يطلق على احدهما

يطلق على الآخر

المقطوش او الديك المطبوخ على الطريقة الفرنسية

خذ الديك واربطه وشيطه خفيفاً على هيب نار قوية واقشطه وافركه بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه ثلاث او اربع قطع ليمون حامض ولنه بشرحي الشحم واربطها وضعه في طنجرة وزينه بالجزر والبصل وسقه بالمرقة او بالمرقة المحنة والطحنة ساعة

المقطوش مطبوخ على الطريقة الانكليزية

خذ الديك وحضره على ما تقدم واربطه ولنه بطحينة ورق وضعه في طنجرة فيها الماء الغالي والملح لاغير والطحنة ساعة بحيث تكون الماء دائماً غالية وتحقق نضجه متى لانت اطراف جناحيه تحت الاصبع واخرجه وارفع ما عليه من الورق والشحم وقدمه وطحنه زينة او عصير تخنارها

المقطوش بالارز

خذ الديك وحضره على ما ذكر من الطريقة الافرنسية وضعه في طنجرة ١٢٥ جرام من الارز المغسول جيداً والطحنة بقليل من المرقعة واضف اليه من مرقة الديك ويجب ان لا يكون الارز مموساً واصنع عقيدة من اربعة صفاراتبيض نخلها بالكرما واضف ثمانية قطع من الزبدة الطرية وعند الارز ولكن لا يكون سميكا وصفه تحت المقطوش

في حظام الفراريج

نصنع من حظام الطائر اشكال فاخرة بطرق سهلة جداً فيتناول في الغد ما يتبقى من الطائر من ذلك الاشكال الاتية

كبيبة الطائر

ارفع عن الحظام كل ما عليه من اللحم وارفع الجلد وقطع اللحم قطعاً صغيرة واصنع روبة بيضاء ممزوجة بقدر نصف بيضة من السمن وملعقة من الطحين

وسنهابا بالمرقة ودعها تغلي . ١٠ دقائق على حافة الموقد وتبليها ويكون ملحها كافياً
واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب وتكون سلسلة سميكة تضع فيها قطع
اللحم وعقد بنحو ٤ صنارات بيض ودع ذلك كله يبرد وخذ هذه المستحضرات
وضع منها قطعاً متساوية فوق لب الخبز الناعم او كتلاً او اجعلها بهيئة
اجاصة ويكون عليها من الخارج كثير من لب الخبز وخذ عجينة مخنوقة وتبليها
بالهبار والملح واغمس بها الكتل بحيث تشرب البيض من كل جهته وردها الى لب
الخبز كي يغطيها تماماً والذى التقديم الفها في قلية ساخنة حتى اذا احمرت اخرجها
وضعها على خامة بيضا وقل حننة من البقدونس وصف الكتل على قصعة تغطيها
خامة وكلها بالبقدونس وقدمها ساخنة . ولك ان تستعمل الالمانية او
المخيلية ان وجدت ايضاً وان تضيف الى هذه الكتل لوزات العجل والفطر مفرومة

مقائق الطائر

حضر الحطام على ما ذكر واصنع منها كتلاً بغلظ المقائق العادية لكن
مفلطحة واقلمها وقدمها وتحتها سلسلة يشامل او المانية وجمد هذه الكتل وقدمها
وعند عدم وجود السلسلة اصنع روبة بيضا رقيقة فيها جلد الحطام وعظامه
لتزيد لها دسامة وعقد ما بصفاري بيض وقليل من الكريما وقدمها تحت المقائق
المذكورة

لحم صغيرة

اللحم الصغيرة وتدعى ايضاً لحم الملكة تعادل قطعة الفرنك كبراً اسلك
فيها مسلك كيبية الطائر لانها تزين بما حضر للكيبية المذكورة على ان هذا
المستحضر يكون ارق حتى تشربه اللحم

صدف الطائر

اصنع السلسلة على ما ذكر في الكتل ولكن بدلاً من ان تقطع الحطام قطعاً
صغيرة قطعها شراحي قدر الفرنك وبهيئة بيضاوية وضعها في السلسلة المعقدة

وخذ صدف سان جان المدعوة ايضاً صدف الحجاج وعيها من هذه المستحضرات
واضف ان امكن صفائح الكماة والنظر حتى اذا تعبات كل من الصدف رش
عليها مسحوق الخبز المحمرة وحمرها على المصبع وضع فوقها غطاء طنجرة عليه
الرماد الساخن

الطائر في قطع لب الخبز

قطع لب الخبز صفائح او قطعاً مدورة او مثلثة الزوايا غاطها بنحو قيراط
ونصف وشق داخلها بسكين واصنع تجويفاً ويكون الشق في الحافة داخلياً
ودائراً واقل هذه القطع بقلية دهن الخنزير حتى اذا احمر صنها وفرغها
اي اخرج اللب من داخلها وعند التقديم عيها من مستحضرات لقم الملكة او
من عصير الطائر

البیض على طريقة فكتوريا

ما هذا الشكل الا البيض الطري المقلي بالماء الغالي ويقدم بعصير الطائر
المزيت بقطع الخبز المقلية او قطع الكماة

بلانكت الطائر

قطع ما عندك من لحم الطائر ورققه بظهر السكين وعرقه جيداً واجعله
بهیئة ملاية واصنع روبة بيضاء تنبلها بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب
واضف اليها الفطر اذا وجد والى فيها قطع الطائر وعقد ٢ صفارات بيض
تحملها بقليل من الكريما وقطع من الزبدة الطرية وضع دائر هذه الروبة قطع
الخبز المقلية بالسمن

ماريناد الطائر

قطع ما تبقى من حظام الطائر المشوي والجناح والفخذ قطعيتين والمعدة
والقفص كذلك وضع هذه القطع كلها بقصعة للسلطة ومعها البهار والملح
والزيت والخل والصعتر والغار والبقدونس وقطع البصل ودعها في هذا

التيع نحوه ساعات وحضر عجينة للثني رقيقة وصف قطع الطائر وأغرسها في
هذه الروبة وأقلها حتى اذا احمرت صبها جيدا وقدمها على خامه مكحلة
بالقدونس المنقي

بجنا حطام الطائر

خذ خبث ما تبقى عندك من حطام الطائر وعرقه وانزع عنه الجلد وضعه
في طنجرة الى ان تصنع السلعة الاتية وهي روبة نسيها بالزوم المحضرو بالمرقة
وتضيف اليها نصف قدح نبيذ ابيض وضع فيها قنص الطائر وعظامه وجلده
مع الصمغ ونصف ورقة غار وبقدونس وبصل مقطع واغل نصف ساعة
وصف هذه السلعة بمخل شعرولا فكها وصبها على الطائر وسخها ولا تقلها
واقشط الدهن وقدم بعصيرا لليون وبزينة من قطع الخبز المنقولة
والك ان تقدمها بالاسبانيولية وتضيف اليها حطام الطائر ونصف قدح
خمر ابيض وقبل ان تصفها خثرها بالكثافة كي تغطي جميع القطع المصفوفة
على القصعة

سلطة الطائر بالرافيكوت

خذ حطام الطائر وقطعها وافصل الجناح من اطرافه واذا كانت الافخاذ
صلبة اقطعها شطرين واقشر جانبا وتبل هذه القطع كتبيل السلطة العادية
وصفها على القصعة كبريسة الدجاج وزين دائرة القصعة بقلوب الخس وقطع
البعض المسلوقة واصنع سلطة رافيكوت وصبها على سلطة الطائر وزينها بشراحي
الانشاية والكرنيشون

سلطة الطائر بزهر حشيشة تسي ابو خنجر

خذ الحطام وحضره على ما ذكر في سلطة رافيكوت وضعه في قصعة
وعبب فوقه سلطة المايونز وزين دائرة القصعة بقلوب الخس والبعض المنقطع
وضع على المايونز وزين هذه السلطة بشراحي الانشابات المنقطعة شبكا

والفبار وقطع الكرنيشون الصغيرة او بزهر الحشيشة المسماة ابو خنجر

هريسة الفروج بالارز

خذ ما تبقى عندك من هريسة الفروج او هريسة لم يفلح صنعها واسلق ٢٥٠ جراماً من الارز بالمرة بحيث ينضج ولا ينفش حبة وتبله واضف اليه قليلاً من مبروش جوز الطيب وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالسمن واسطافوقه قسماً من الارز بغلظ فيراط وعلى هذا الارز ضع الهريسة بسلسلة باردة وغطها بالارز وضم سطحه بصفحة السكين ولونه بصغار البيض وسخن بالفرن واقلب غطاء الطنجرة على القصعة وقدم

هريسة الطائر بصغار البيض

خذ حطام هريسة الطائر وغط كل قطعة منها بالسلسلة ثم لتها في مسحوق الخبز الناعم واضف نحو اربع بيضات بحسب كمية القطع التي تلتها وتبلها كأنك تصنع عجة واغمس حطام الطائر بها ولتها ثانية في مسحوق الخبز وحمرها في قلية جيدة وقدمها على قصعة مغطاة بخامة وفوقها باقة بقدونس مقلية

فروج على طريقة ابليس

هذا شكل من الاختراعات الانكليزية وليس بطعام عادي فانه لاجل المعد التي سئمت الطعام وتحتاج من ثم الى منبهات وهذه طريقته . خذ حطام الفراريج المشوية وشرط قطع الطائر خفيفاً لاسيما الاجنحة والافخاذ وادهنها لا بالسمن بل بالخردل وتبلها كثيراً بالملح والبهار ورش عليها مسحوق الفلفل الاحمر وسخن برفق على المصبع وقدمها ناشفة . هذا ما كان من الاشكال المصنوعة من حطام الطائر فلا يذهب هذا الحطام سدى اذ تصنع منه اشكالا فاخرة على ما تقدم

الطائر بالسلسلة الفاترة

خذ هريسة الفروج واطنجها واخرج الاعضاء واضف الى السلسلة ملعقتين

من مجهد اللحم وخثر وعقد بقليل من السمن وباربعة صفارات بيض وصف
بالمصفاة واضف عصير الليمون والنطروزينات اخر واغس كل عضو من
الطائر بهذه السلسة الفاترة وصفها وغطها بالسلسة وزينها بقطع الخبز
ولك ان تشكل الزينة على ما ترى

جالتين الطائر

استحضارها كاستحضار جالتين ديك الهند

الفروج بمسحوق كاري

خذ الفروج وحضره كما نحضره للهريسة ولكن بدلاً من عنبدة صفار
البيض حل ملعقة من مسحوق كاري بقليل من الماء وضعه في الهريسة وغسل
١٢٥ جرام من الارز وضعه في طنجرة بحيث تغطيه الماء واسلفه على نار قوية ثم
اتركه على الموقد ساعة حتى اذا فتح واستمر الحب صحيحاً اقلب الطنجرة على
القصعة وانت تضربها خفيفاً فيسقط الارز كله كقالب ايض وقدمه وبجانبه
كاري ولاجل ان يوكل سحق بالسلسة ويقتضي ان تكون رقيقة صافية

فصل

في البط باللفت

خذ من البط افتاه تلك قاعدة مطردة في الطائر عموماً فلا تاخذ الا الفتي
منه ان رغبت في اشكال تبيض الوجه وشق البط وافزره وشيطه ونظفه وضم
قوائمه واربطها وضعه في طنجرة ومعه ٢٠ جراماً من السمن ومن الملح قبصتان
ومن البهارا واقفه وقلبه كي يحمركله حتى اذا احمر اخرجه من الطنجرة وضعه
في قصعة لوحده . وضع في الطنجرة ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق واضف
من المرقه دسيلترا واغل ٥ دقائق وصف السلسة بالمصفاة ونظف
الطنجرة وضع فيها البط والسلسة وباقة مزينة وبصلة مشكوك بها كبشا قرنفل
واطبخ على نار هادية ثلاثة ارباع الساعة واضف ٤٠٠ جرام من اللفت المحضر

على ما في باب الزينة حتى اذا نضج اللفت اخرج الباقية والبصلة وفك البط
وضعه على قصعة واقشط الدهن عن الزوم وضع اللفت دائر البط وصب
السلسلة فوقه وقدم

البط بالبريلاق

خذ البط وحضره واقليه كما تقدم وذبل في طنجرة ابكتو ٢ من شحم الخنزير
واقشر جلده وقطعه قطعاً مربعة قدر الكسنان واقليه ومعه ٢٠ جرام سم
حتى اذا اجمر رش ٢٠ جرام طحين واطح ٢ دقائق وحرك بملعقة خشب واضف
من المرقعة ٦ دسيلات وبصلة مشكوك بكشي قرنفل وبقية مزينة وقبصة
ملح و بهار ٢ واغل وحرك حتى اذا اخذت بالغليان ضع البط والشحم الذي
قليته في الطنجرة بليتر من البريلاق واطح بطيئاً ساعة وربع والطنجرة مغطى ثلاثة
ارباعها. ونخفق النضج وصفب واخرج البصل والبقية واقشط الدهن عن
البريلاق وضعها في القصعة مع قطع الشحم وفك البط وضعه على البريلاق
تستعمل البريلاق المتوسطة زينة للبخنا اما الناعمة فلا شحم فيها فتطبق الطبخ
واما الضخمة فانما تصلح للعصير

البط بالزيتون

خذ البط وحضره على ما ذكر في فصل البط باللفت والسلسلة واحدة
وخذ ٤٠ حبة زيتون محضرة على ما ذكر في السمسكة بالزيتون واغل الزيتون
٥ دقائق بالسلسلة ونخفق نضج البط وتابلته وفكه وضعه في قصعة واقشط
الدهن عن السلسلة وضع الزيتون حول البط وقدم

البط المشوي

يتقضي للبط المشوي ان يكون ناعماً جداً. خذ بطاً وحضره كما للمفروم
المشوي واشوه على نار قوية ١٦ دقيقة. ويقدم البط المشوي والدم يقطر منه
وفكه وقدمه والزوم تحته والجرجير حوله

غيرها

خير البط ما كان فتياً سمياً . خذ فرخ البط السمين وشبطة وافزره
وشمرة واقلب رجليه على طول فخذيه واربطه وضعه في الشيش على نار هادية
وسق بقليل من المرقعة المضاف اليها الزوم المخضر واشوه ثلاثة ارباع الساعة
ولا تشوكثيراً فيقتضي ان يكون لون لحمه وردياً والبط المرني احسن طعاماً
اذا حشوته بحشوة من كبدة وسمن وبصلة مفرومة جيداً وقليل من الفصعين
المفروم ناعماً والبهار والملح

البط مطبوخ

اطبخ البط وضعه بالسلسات او الطبقات التي تراها فيكون عن ذلك
اشكال كثيرة لا حاجة لتفصيلها لان طريقة صنعها واحدة

البط بعصير العدس (راجع عصير الخضر اليابسة)

البط باللفت (راجع اللفت المجدد)

البط بالزيتون (راجع بخناء الزيتون)

البط بعصير اللفت (راجع عصير اللفت)

البط بالخيار (راجع الخيار بالاسبانيولية)

البط بالزيتون (راجع الزيتون بالشحم)

البط بالزيتون الخضر (راجع عصير الزيتون الخضر)

تلك اشكال كثيرة لك ان تزيد في مراجعتك باب السلسلة والزينة

حاشية انه بدلاً من ان تطبخ البط بالزينة واللفت والزيتون

الخ اشوه واخرجه من البروش وردياً اي ناضجاً بعض النضج وضعه وزينته ١٠

دقائق فيحفظ بذلك طعمه وزومه والسلسلة لا تخسر شيئاً لان الوقت الذي ينضج

فيه البط بطيئاً مع الزينة يكفي ليعطيه الطعم المرغوب على انك على هذه

الطريقة تشر البط فانه يكون من الاشكال الاولى للسفرة وارجله خارجة

بجانب الافخاذ واربطه بحيث تجعل بطنة هيئة مدورة

باب في الحمام

الحمام جوي وبري اي حمام اهلي بربونة في البيوت وحمام بري ويسمونه
يام وترغل ايضاً واما الحمام الجوي فانه يسمن ويكون لحمه ابيض وطرياً معاً
واما اليام او الحمام البري فيستعمل منه ما كان فتياً ومن عوائد الافرنج انهم
لا يذبحون الحمام بل يخنفونه

الحمام المشوي

خذ الحمام وانتنه وافزره وشيطة واقطع عنقه واربطه كالفرج المشوي
واترك رجليه وكفته بشرجة شحم رقيقة بطول استتيرات وعرض ٨ تربطها
بخيطة من الطرفين وضعه على البروش (ومنهم من يضع ورقة عنب تحت الشحم)
واشوه على نار قوية ٢٠ دقيقة وتتحقق نضجه وانما شي الحمام يتطلب اعنائه
خصوصاً واخرجه من البروش وفكه وضعه في قصعة وضع شراحي الشحم
على كل حمالة وصب الزوم فوقه وزينه بالجرجير وقدم
والحمام البري اذا كان فتياً يشوي بالبروش ايضاً

خبیصة الحمام

خذ الحمام وانتنه وشيطة واقطع اعناقه وضع الاكباد في داخله واربطه على
ما تبين ادناه وخذ ايكثو ٢ من الشحم واخرج جلده وذبله في طنجرة بالماء
الغالي وقطعه قطعاً صغيرة وقله بنحو ٢٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر
اخرجه من الطنجرة وضع الحمام واقفه بالسمن المذكور حتى اذا احمر كله معاً
اخرجه وضعه في قصعة والشحم معه

واصنع روبة من السمن الذي بالطنجرة و ٢٠ جراماً من الطحين وسنها
باربع دسيلترات من المرقه و ٤٠٠ جرام من زوم النطرون بل بالملح والبهار
وحركها على النار حتى اذا اخذت بالغليان صنها بالمصفاة واغسل الطنجرة

وضع الحمام فيها واضف على السلسلة باقة مزينة و ٢٠ بصلة مذبلة متقاة مغلية
على ما ذكر في باب الزينة والملح معاً واطبخ الحمام طبخاً بطيئاً ٢٥ دقيقة واضف
اليه الفطر وقد اضاف بعضهم نصف لوزة عجل والارضى شوكة واطبخ ٥
دقائق ايضاً وتحنق النضج وفك الحمام وضعة على قصعة وارفع الباقية المزينة
واقشط الدهن عن السلسلة وصيها على الحمام وضع الزينة حوله وقدم
تنبيه . ان طريقة ربط الحمام وسائر الطائر الذي يكون خيصة او ما
يشاكلها من الاشكال على ما ياتي .

ادخل السكين تحت جلدة العنق واكسر عظم المعدة واقطع اطراف
الاجنحة والعنق وادخل العجز في الداخل والافخاذ ايضاً باخراج الرجلين
لناحية بعد ان تكون قطعت اطراف الاظفار وخذ ابرة كبيرة وخيظاً ومرها
في العجز واخرجها من مفصل الفخذ الذي على اليمين ومرها في طرف الجناح
من الامام راجعاً على الظهر وخذ الطرف الاخر من اسفل الجناح بحيث
تخرج الابرة من قدام وخذ مفصل الفخذ الايسر واخرج الابرة من العجز حيث
تجد الطرف الاخر من الخيط وشد الطرفين معاً حتى اذا رأيت الحمام اخذ
هيئة مدورة اعند الخيط ومنى طيخت الحمام ونضج وشئت ان تنكه فاقطع الخيط
من العتدة واسحب فيخرج الخيط كله

الحمام بالبريلا

خذ الحمام وحضره على ما حضرت الخبيصة والسلسلة نفسها ما خلا الفطر
والبصل وضع مع الحمام ليتراً من البريلا وباقة مزينة وشحمًا على ما ذكر واطبخ
على نار هادئة نصف ساعة ثم فك الحمام واقشط الدهن عن البريلا وارفع
الباقية المزينة وضع البريلا والشحم في القصعة والحمام فوقة وقدم

الحمام بالاصول

خذ بدلاً من البريلا الاصول كالجذور واللنت وحنه وذبله بالماء الغالي

واضف اليه قليلاً من السكر لاصلاح حرافته

الحمام بالشرترز

راجع باب الحجل بالملفوف او شرترز الحجال

الحمام ملتوت ومحمر

خذ الحمام وشقه شطرين ووسعه بدون ان تنصله ورقفه بالمدقة وتبل كل شطر منه بقبضة من الملح و٢ من البهار وضع الحمام في مقلاة ومعه ٢٠ جراماً من السمن وحمرة من الجبهتين ربع ساعة واكبه بين صفحتين وفوقه ما ثقله كيلو وضع في السمن الذي في المقلاة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول وحركه دقيقتين على النار واضف دسيلاتراً من المرققة او من الزوم المحضر وقبصتين من البهار وخن الزوم وصفه بالمصفاة في طنجرة تحفظ بها الزوم واقتطع عنه الدهن ثم ذوب ١٥ جراماً من السمن تغمس به الحمام ولثه بمسحوق الحبز وضعه على المصبع على نار هادئة ٥ دقائق من كل جهة وسخن الزوم الذي بقيته وصبه في القصعة وضع الحمام فوقه وقدمه وعصير الليمون في صحن لوحده

غيرها

خذ الحمام وشمه وارجله داخله الى الداخل وبعد ان تنتفخ وتنشيطه شقه ظهراً من العنق حتى العجز ورضه ولا تكسر العظام كسراً وتبله بالبهار والملح وضعه في طنجرة ومعه سمن وورقة غار وبصلات مقطعة قطعاً حتى اذا نضج نصف النضج اخرجه وحل صفاري يبيض بالسمن الذي طبخت الحمام به واغمسه بهذا المزيج كي يتشرب ولثه بلب الحبز الذي تكون قد وضعت فيه ٢ اشالونات وبقندونس مفرومين ناعماً والملح والبهار واشوه على نار هادئة وقدمه ونخته سلسلة رقيقة واشالوت او عصيرا الليمون

تنبيه . اعلم ان جميع اللحوم الملتوتة والحمرة اذا كانت غليظة او كينة اطح نصف طبخ لانك اذا لثيتها بالروبة وهي نيئة لا سيما الحمام والدجاج تحترق

الروبة ولا ينضج الطائر واعلم ايضاً ان جميع اللحوم التي نلت بالروبة ونقلي
بفتي ان تقدم بسلسة رقيقة او بعصير الليمون الحامض لان ما يسقط في
النصعة عليها يمسك السلسلة او العصير

الحمام على السنت منبلد

خذ الحمام برمنه واسلقه ودعه يبرد واغمسه بالبيض المخنوق ثم لته بمسحوق الخبز
واقليه حتى يحمر وضع تحته سلسة ريمولاد ولك ان تقدمه ناشفاً على خامه بدون زينة

الحمام بالورق

خذ الحمام وحضره على ما ذكر في طريقة اللحوم المتنونة والمحمرة ورقفه
ودعه والبصل ينطجان بالسمن حتى اذا كان ذلك خذ طحينة ورق كيرة وقطعها
على ما ذكر في باب الكستلانة هذا ولك ان تشق كل حمامة شطرين كي تكون
الورقة صغيرة وادهن الورق خارجاً بالزيت وضع من كل جهة شرحية شحم صغيرة
وعلى هذه الشرحية حشوة بابليوت المذكورة ادناه ثم الحمام كله او نصفه وغط
واثن الورق حوله وضع على المصبع اولاً من جهة الثنيات واقليه حتى اذا احمر
احشوه من الحشوة الاتية.

حشوة بابليوت

خذ ٥٢٠ جراماً من الشحم وافرمه جيداً واضف ١٢٥ جراماً من السمن
و٤ ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من
الاشالوت المفروم ودع ذلك كله ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من
البقدونس المفروم ودع الكل دقيقتين ايضاً على النار وتبل بالملح والبهار
والعطريات واحفظها جانباً كي تستعملها حين الاقتضاء وهذه السلسلة تلامي
الكستلانات والاسنة وسميسكات العجل وما يحمر بابليوت اي مكفناً بالورق
واذا سميت هذه السلسلة باسمه

تنبيه . اعلم انه الى كل حمام محمر او طائر محمر تضاف جميع ضروب

المسلسات والزينات التي تروق للذوق او تحكم بها الضرورة
واعلم ان الطائر المحمر هو الطائر المربوط الذي يقدم في الاشكال الاولى
على السفرة والذي يكون قد فرك بعصير الليمون الحامض وكفن بشراحي
الشحم هذا اذا كان طائراً ثم اطبخه بالجزر والبصل وباقة مزينة وملعنتين من
المرقة او المرقعة المختنة

ولقائل ما الفرق الكائن بين الطائر المحمر والطائر المكبوس قلنا الطائر
المحمر هو ان نطبخه مكفناً بشراحي الشحم ومسفياً بقليل من المرقعة او غيرها اما
المكبوس فهو ان نطبخ الطيور الكبيرة بما يغمرها من المرقعة وغيره والتي يقتضي
ان تنعمها (وتليتها) ولكن تربن دائرها بالخضرة

فصل

في ديك الهند وافرأخه

خذ من ديك الهند اسمنة وادسنة ويكون ايض الجلد اسود الرجلين
والاثنى منه افضل من الذكر لانها اسمن واما افرأخه الهندية فتكون للمشوي
بالبروش

الديك الهندي مشوي

خذ من الفراخ الهندية ما يكون وزنها كيلو او حضرها واشوها ساعة على نار قوية
متعادلة وحمرها بحيث يكون لونها من كل جهاتها متساوياً واخرجها من البروش
وفكها وقدمها والزوم تحنها والمخرجير حولها . ويستعمل حطام الديك الهندي
في البوليت وكيبات وبالمابوتر

فرخ الهندي مشوي

خذ الفرخ الهندي وافرزه وانتفه وشبطه واربطه وشكة او كفته بشراحي
الشحم والليمون الحامض واشوه ساعة ونصف بالبروش وسفوحياً بعد حين
بزومه وقدم متى اخذ لوناً ذهبياً . في موائد العامة يحشى فرخ الهند بمنفروم

المقانيق او بفروم الكبد او بالكستنا المحمرة ذلك كله ممزوج بعصير البصل
الاسمر ومثل بالملح والبهار. ولك ان تقدمه والزوم الحضرا والسلسة لوحدها

الهندي محشى بالكستنا

خذ من فخذ العجل المعرق جيداً ٢٠٠ جرام ونفها وافرحها وتبلها من الملح
المعطر (راجع باب البهارت والعطريات) بنحو ٢٠ جراماً واضف دسبيلتر من المرققة
نصبه على مرتين وانت تفرم الحشوة وضع الحشوة في الهاون واسحق ١٠ دقائق
حتى اذا نعت ضعها في قصعة واضف ٤٠ كستناية محمرة ومنقاة وحضرا الهندي
على ما ذكر في المشوي منه واسع وانت تنزره ان تترك جلدة العنق على ما
امكن من الكبر وارفع العنق وادخل في الفتحة الحشوة والكستنا. واربط
الديك وضعه بالبروش نحو ساعتين على نار متعادلة لكن قوية جداً وتحقق
النضج واخرجه عن البروش وقكه واقشط الدهن عن الزوم وصبه في قعر
القصعة وقدم

في حطام الهندي

هذا الحطام هو من الراس (ما عدا المنقاد والعينين) والعنق واطراف
الاجنحة والرجلين والمحوصلة والكبد. قلل الجميع بالسنن ونصف ملعنة
طحين وسقه بقليل من المرققة واضف باقة مزينة ولاجل الزينة بصلات صغيرة
متساوية الحجم اولئناً او بطاطة

الحطام باللفت

خذ حطام فرخ الهندي السمين السلم واسمطة وشبطة ونظفة واقطع
العنق اربع قطع متساوية والمحوصلة كذلك بعد ان تكون قد اخرجت منها
ما فيها من المحصى والاجنحة قطعتين والرجلين كذلك وابق الكبد لوحدها
كي تطبخها ١٠ دقائق قبل التقديم. وخذ ايكتر ٢ من شحم الصدر وارفع الجلود
عنه وقطعه قطعاً صغيرة وقليه في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن وحمر

وتصرف بهذه الحطام على ما كان من بخنا الخروف وزينة بزينة البصل واللنت
والبطاطة مضافاً الشحم وإطبخ ساعة ونصف . ولانسة عن الكبد التي ابقينها
فضعها على النار قبل ان تقدم ١٠ دقائق واقشط الدهن عن البخناء وانزع
الباقية المزينة وصف الحطام واضعاً الرجلين والحوصلة والراس والكبد في وسط
القصة وقطع العنق حولها وفوق ذلك كله اطراف الاضحية وغط بالسلسلة والزينة

الهندي بالكماية

خذ من الكماية الطرية كيلو ٢ واسحقها واغسلها مراراً بالماء وضعها في طنجرة
ومعها ٢٥٠ جراماً من دهن الخنزير وقبينة خمر ابيض وورقة غار وقليل من الملح
واطبخ ١٠ دقائق ودعها تبرد في وقتها ثم افشرها وافرم قشرتها ناعماً واسحقها
في هاون مضافاً الشحم والمفروم ناعماً وتبل بالليهار والملح واضف مرق الكماية
لا العكر فقد يكون فيه شي من التراب وامزج بهذه الحشوة الكمايات تامة واحش
الديك بها اولاً مكان الحوصلة ثم الجوف ولفه بشراحي الشحم واربطها بخيط
وضع فوق هذه الشراحي طلاح الورق المدهونة بالدهن والمربوطة جيداً
واذا كان النو ناشفاً بارداً يمكنك ان تبقي الديك من ثمانية الى عشرة ايام حتى
ياخذ اللحم ذكاً رائحة الكماية وضعه بالبروش على نار قوية ودعه يشوى ساعتين
وقبل ان تخرجه من البروش ارفع الورقة عنه كي تتحمر شراحي الشحم واضف
عصير حامض الليمون الى ما افرز الديك من الزوم وقدمه في قصعة

الديك دوبو

اربط الديك الهندي وضعه في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها قطع
الشحم وبصلات نشك احداها بكشي من القرنفل واضف الجزر ورجلي عجل
وباقية مزينة وحطام الديك والفانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق
باربع ملاعق مرقه وقدر صغير من العرق وغط الطنجرة محكمًا وإطبخ على نار
هادية نحو خمس ساعات واقشط الدهن عن الزوم وصنه بالمخل وخثرها

ملعقة من الاسبانولية وصبة على الديك الهندي حين التقديم . ولك ان
تقدمه باية زينة كانت بحسب الذوق والفصل

الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية

خذ الديك الهندي وانسل عظامه وراع الجلد واملاء الخلو الداخلي
ككة من حشوة مفرومة ومتبلة تضيف اليها شراحي الكماية ان امكن وخط
الجلد جيداً وضع الديك بالبروش ودعه ينشوي نحو ساعتين وانت نسقيه
مراراً بالشم النذوب . وكسر العظام التي نسلتها وضعها في المرققة وقطعاً من
الجنبون الهبر والحضرة نفسها التي نستعمل للمرققة وبعد شي ساعتين صف
بالمخل هذه السلسلة المخترة واضف اليها ما افرزه الطائر من الزوم وملعقة عصير
الليمون الحامض وقدم الديك بهيئة السلسلة

جالنتين الهندي

خذ الديك الهندي وقطع رجليه وعنقه وادخل الافخاذ الى الداخل
واترك الاجنحة وانسل عظامها حتى اطرافها وضع الديك على خامة واقلمه
على بطنه وشقه من الظهر واشرع في نسل عظامه ولا تنقب في الجلد ولذلك
خذ سكيناً صغيرة نسي سكين الكلار واسحب العروق والافخاذ على قدر الامكان
وارفع جزءاً من المعدة وقطعاً كبيرة من الفخذ وشك بالمخل الهبر الطائر المنسول
عظامه وتبل بالمح والبهار والعطريات . واصنع حشوة من كيلو من هبر العجل
وقدر ذلك من الشم المفرومين ناعماً واسحقها بالهاون ان امكن وتبل بكثير
من البهار والمح والعطريات وابسط على الديك طبقة من الحشوة بغلظ اصبع
واجعل على هذه الطبقة الاولى طبقة ثانية من شراحي الشم المتبلة كالحشوة
وغلظها كالاصبع الصغير وضع شرحية من اللحم ثم شرحية من الديك واذا لم
يوجد لحم من لحمه بالكمفاية فخذ من سميسكة العجل ولك ان تستعمل شراحي
اللسان الحمراء او الجنبون او الكماية السوداء المضاف اليها قشورها المفرومة

والمحشوة بالمحشوة ولا تزال كذلك من وضع طبقة من المحشوة حتى يتعبى الديك وترجع هيئته الاولى وخطه على ظهره بحيث لا تخرب السراحي ابدأ واعصر عصير ليمونة حامضة على بطن الطائر وغطه بشرحية شحم وكفنه بخامة نخبها خياطة واسعة بحيث تحفظ هيئتها بالطبخ والطبخ ٢ ساعات على ما ذكر في دبر الديك الهندي واضف الى الزوم اربعة مفاد مغل وجلد الشحم الذي اخذت دهنه للمحشوة واترك هذه المجالتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واكسبها بثقل ثقيل يخرج الزوم ولا ترفع الخامة ما لم يبرد تماماً ولدى السرعة دع الزوم كله يبرد فانه يرقد ويسهل قشط الدهن عنه واكسريضتين وخذ الزلال واخفقه وامزجه بالمجعدة رويداً رويداً وضع على النار وحركه حتى تكاد تغلي وغطها وضع فوقها ناراً قوية ودعها على حافة الموقد حتى اذا كادت السلسلة تنضج اضف عصير ليمون حامض كي تروقها ودعها تترك ثلاث ارباع الساعة وصف بمخرقة ناعمة حتى اذا بردت المرققة زين بها المجالتين

اجنحة الهندي

قد كثرت الطرق في اعداد اجنحة الديك الهندي حتى بلغت السبعة والعشرين وانما نحضرها في واحدة سهلة الاجراء وهي حمر ان امكن اطراف الاجنحة حتى اذا انضجت ضعها على طبقة او زينة ما وجدها وقدمها. ولك بعد ان نطبخها ان تكبسها ونلتها بالبيض وتقليها وتقدمها وتحتها زوم محضر رقيق او سلسة ريمولاد ففي الاول يشمنها اطراف اجنحة بالزوم وفي الثاني اطراف اجنحة بالسلسة التانارية. وبالمجمل لك ان تنصرف في استحضار فرخ الهندي على ما نصرفت بالفراريج فراجع ما هنالك واما الديك العتيق فعامله كما تعامل الدجاجة العتيقة او الديك من مقطوش وغير مقطوش وحطام الهندي المشوي او المطبوخ كحطام الفراريج اعداداً

الأوز

ان الأوز يستعمل في اول الاشكال بالموائد كالمشوي منه او في ما يليها
ففي هذه الاخيرة يقدمونه محمراً او دبوا وما حطامه من اطراف اجنحه وكبد
وحوصلته الخ فكحطام الديك الهندي اعدادا

الأوز المشوي

خذ وزه فنية بيضاء الدهن ناعمة المجلد واتنها وافزرها ونظفها ونشها
اربطها نار كارجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية متعادلة واشوها
نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها وصف
الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبير الفائدة في المطابخ
فتستعمله في تحضير الملفوف وشوربا البصل والكراث الخ

الأوز محشياً

وخذ الاز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم المقانيق
والكستنا المقلية لحظة بالسمن وافرم ذلك كله ونبلة بالملح والبهار والسيبول
والبندونس المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوز الطيب واضف الكستنا
التي ابقينها نامة واحش بها الأوز واشوها واظفها

الأوز بالملفوف

خذ الأوز وحضره على ما تقدم في المشوي منه واربطه على ما ذكر في
الفروج بالملح الخاشن وضع الأوزة بالطخيرة واضف كيلو ٢ من الملفوف المحضر
على ما هو مذكور في باب الزينة وحضر كيلو من شحم الخنزير المغسول جيداً
وخذ مقانقة كبيرة نيئة من ٢٠٠ جرام وبصلة مشكوكة بكشين من القرنفل
واطبخ بطيئاً ساعتين حتى اذا نضجت اخرج الشحم والمقانقة وقطع المقانقة قطعاً
بغلظ نصف سنتيمتر واخرج المجلدة عن الشحم وقطعة قطعاً بغلظ سنتيمتر وعرض
٢ وطول ٤ وضع الشحم والمقانقة في مقلاة واحفظها ساخنين وتحقق النضج وصف

الملفوف كابساً عليه بالمصفاة وفك الاوزة وضع في قعر الفصعة طبقة من
الملفوف والوزة فوقها وصف حولها الشحم والمقانة

الاوز ديب

استحضاره كاستحضار الديك الهندي ديب

الاوز على اللبجواز

خذ اوزة فنية لامدهنة ولا هبر وقطعها قطعاً ولا تنسل عظامها وارفع
منها النقص فقط وهو القسم الاكبر في النقص واقل القطع بالدهن في مقلاة
ثم اقل بهذا الدهن ثلاثة روس ثوم مفرومة ناعماً وسق بقليل من الخل وكية
كافية من الماء الساخن لصنع سلسة وافرة توضع فيها قطع الاوز الملحمة من
الطرفين وتم الطبخ في طنجرة على نار قوية وهذا العمل كله لا يستمر اكثر من
ساعة وهذه الطريقة السريعة الاجراء تطلق ابضاً على البطوحين يفاجتك ضيف

استحضار افخاذ الاوز وحفظها

من العوائد في بعض الاقطار ان يحضر الازل موتة الشنا افخاذ الاوز
المشوي فانها تستمر امداً بدهنها ولا تفسد وتكون لدى الاقتضا موتة ملائمة
مرغوب فيها

خذ الاوز ونظف وشيطة واشوه على البروش ثلثي الشئ واجمع كل ما
يفرزه من الدهن ودعه يبرد وعندها افصل الاجنحة والافخاذ ولك ان تبقى
الاجنحة لتدبرها طعاماً تاكلة او تستحضره والافخاذ معاً فلا يبقى من الطائر
الا الفص الذي تحضره ما كلاً ترغب فيه اما الافخاذ والاجنحة فضعها في قصعة
او في وعاء من فخار فوق بعضها البعض ولا تكسبها كثيراً وضع في خلالها الملح
المسحوق وورق الغار ودعها نحو خمس عشرة ساعة حتى تنشف ثم اخلط ما
افرزه الاوز من الدهن بالدهن الابيض الجيد وذوبه وصبه على الافخاذ
والاجنحة بحيث يغطي منها على الاكل نحو ثلاثة قرار يطودع هذا الدهن يجمد

وغط القصعة او الوعاء المذكور بدرج واربطه جيداً
ومنى شئت ان تستعمل هذه الافخاذ فاخرجها من دهنها وغط ما بقي
جيداً واطبخها على انواع شتى وقدمها بجميع انواع السلسلة والزينة والعصير
غرغرة جيش

هو ضرب من الدجاج يدعى غرغرة والمشوي منه فاخر على ان هذا
الطائر الاهلي يعدل عن تربيته في المنازل لكثرة صراخه وعلى كل الوجوه
فلك ان تعالجه معالجة الفراريج والدبوك فاذا كان "نيئاً اشق على البروش
مشكوكاً ومكفناً بالشم وان كان عنيقاً فدبو

الباب الحادي عشر

في الصيد والفنص

الفصل الاول

في الطائر منه واولة الديك البري

للكيك البري طعم ورائحة عطرية يرغب فيها متناولوه والا فلا فرق له
عن سائر الطيور ويكتفى عنه اذ ذاك بالفروج والساني على ان هذه الراجحة
العطرية لا تحصل ما لم يكن الطائر بائناً لا يوماً ويومين وثلاثة بل اياماً
متوالية بحسب الفصل وعندهم ان هذه الراجحة تكون متى اخذ الطائر بالانحلال
اي بانفساد تنبعث منه تلك الراجحة العطرية فاذا قدمت يوماً نفوت الفرصة
لا محالة هذا ولا تنتف ريشة الا بعد الميعاد المذكور ففي ذلك معنى يدركه
متناولوه حتى اذا حكمت الشروط المذكورة ورغبت في هذا الديك مشوباً
خذه وافزره وانفقه وارفع راسه وعنقه وذنبه كله برمته وشكه بالشم
الناعم وضعه بالبروش مكفناً بطحينة ورق مدهونة بالسمن حتى اذا كاد ان
ينضج ارفع الورقة عنه كي يحمر واسطه على القصعة

وكثيراً ما يقدمونه على السفرة مزيناً براسه وعنقه وذنبه التي رفعتم

بريشها واسندها بضمها رقيقة وضع في منقاره قطعة جزر اولئك مصنوعة
بهية زهرة ورد صغيرة وكثيرا ما يقدم بدون زينة ونقتصر في تحضير هذا
الطائر فان جميع ما يرغب فيه يعامل معاملة فرخ الحجل فما ترغب فيه هنا
اطلبة في باب الحجل

في الحجل

الحجل منه احمر ومنه رمادي والاحمر افضل وفي ابلول ترى افراخ الحجل
الحمر آء والرمادية رقطاء اي قد غطي اجنتها بقع خفيفة ومن ابلول لغاية
تشرين الاول يكون لحم هذه الفراخ اينا ذكي الطعم ويعسر بعد ذلك ان
تفرق بين فراخ العام او العامين على ان المطايع قد اطلقت اسم الحجل على
عقيقه ذكرا كان او انثى واسم فرخ الحجل على التي منه ذكرا كان او انثى وقد
ميزوا العتيق من التي او الحجل من افراخه بان ترى في طرف كل ريشة من
جناح التي الاحمر بقعة بيضاء لا تراها في العتيق منه واما التي الرمادي اللون
اذ يكون طرف ريش جناحه رفيعا فبما ان العتيق طرف جناحه مدورا والتي
احمر او رمادي آء وارجله ملساء ناعمة فبما ان العتيق صلب الارجل ومهما يكن

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزرة وشيطه خفيفا واربطه كالفراريج المشوية وارفع
اطراف جناحيه وضعه بالبروش ولا تلتف ريش راسه بل اكثر عتفه وكفن
هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين تضعه بالقصعة
وتشك افراخ الحجل او تكفن بالشحم وتوضع بالبروش ولا تنضج كثيرا
فتفقد طعمها

غيرها

خذ فرخ الحجل واتنه وافزرة وشيطه كالفرج المشوي وكفته بشرحية
شحم بغلظ ٦ ستيترات واربطها بخيط وضعه بالبروش واشوه ٦ اذيقه على نار

قوية متساوية واخرجه من البروش وفكه وقدمه في قصعة وزينه بالبحر جبر

فرخ الحجل محمراً

طريقتة كالشراب المحمر وبالمانيونز كالطائر بها
فرخ الحجل محمراً ملتوناً بمسوق الخبز كالحمام الملتون المقلبي
فرخ الحجل بالورق المدهون نظير كستلثة العجل به
جالنتين الحجل نظير جالنتين الطائر

الحجل بالملنفوف

لا يكن الحجل عتيقاً فقد تقدم ان عتيق الطائر اهلياً كان او برياً يجب
القائه جانباً ومن ثم خذ حجلين وافزرهما وشيطهما وشمر ارجلها الى الداخل
واربطهما وشكهما بالشحم وشك السيسكة في الداخل ولا تدع الشحم يتجاوز الى الخارج
وذبل بالماء العالي كيلو من الملنفوف ودع يتفرغ ما فيه من الماء نصف ساعة
وصف واخرج ارومة واكبس جيداً حتى تخرج الماء ثم ضعه في طنجرة واقفح
جورتين في الملنفوف نضع فيهما الحجلين واضف ايكوتا من ملح صدر الخنزير
الطبر بعد ان تكون قد ذبلته ٢٠ دقيقة و ١٠٠ جرام من مقاتق فيء وباقه مزينة
ومن الجزر ٢٠٠ جرام و ٢٠٠ من البصل وكبس قرنفل مشكوك باحدى
البصلات وبها رقبصة ٢ وغمر بالمرقة بحيث تعلو على الملنفوف ستمترتين واضف
دسبلاناً من الدهن المشوط عن المرقعة بعد ان تكون قد ذوبت هذا الدهن
وصنفته وضع على الملنفوف طحمة ورق مضاعفة وغط الطنجرة كلها حتى اذا
اخذت بالغليان دعها تنطبخ بطيئة نحو ساعتين وتحقق نضج الحجل واخرجه
وضعه في قصعة ومعه المفاينة وشحم الخنزير واحتفظه ساخناً حتى اذا نضج الملنفوف
صفه جيداً ونشفه على النار وذلك بان نضع الملنفوف في طنجرة على نار قوية
وتبله بالملح والبهار وان تحركه حتى لا يتبقى فيه ماء . وضع الملنفوف في
قعر القصعة واصنع منه طبقة غلظها ٤ ستمترات وفك الحجل وضعه على

الملفوف وبطنه الى فوق . وقطع الشم قطعاً بغلظ ستيهترين والمقانة حلقات
 بغلظ ستيهتر وقطع الجزر وزين الحجل بالشم والمقانة والجزر . واصنع سلسلة
 من ٢٥ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من الطحين وضعها على النار وحركها بملعقة
 ٢ دقائق وسنّها باريح دسيلات من الزوم المستحضر وخثرها ١٠ دقائق
 وصفها بالمصفاة وضعها في قصعة السلسلة وقدمها مع الحجل

غيرها

خذ الحجال وانفها وافزرها وشيطها خفيفاً وضع اربع شراحي شحم صغيرة
 على بطن كل حجل منها وشمر الحجال كالطائر المطبوخ بحيث تكون ارجلها الى
 داخلها واربطها واقطع رؤوسها وضع في طنجرة شبتاً من الدهن الجيد او السمن
 واقل فيه الحجال حتى تلتون ومعها قطعة من شحم الصدر وبصلتين احداهما
 مشكوكه بكشين من القرنفل وغمر بالزوم المخضر او بالمرقة واضف المقانة
 صغيرة محشوة لحماً ملحاً بعد ان تكون قد غسلتها وشككتها بالشم وجزرتين
 وورقة غار واذا كانت الحجال عتيقة دعها تنطبخ ساعدين قبل ان تضع الملفوف
 واذا كانت فتية ضع الحجال والملح والمقانة والملفوف معاً . اما الملفوف فذبله
 ثم صفه وامسحه بخامة وتبله بالبهار والملح وضه واربطه وضعه مع الحجال حتى اذا
 تم النضج فك الملفوف واجعله قاعدة في قعر القصعة تضيف الحجال اليها وقطع
 المقانة قطعاً والشم قطعاً كالكشبان كبير وزين بها القصعة وخثر زوم الطنجرة
 بعد ان نقشط الدهن عنه واضف اليه ملحقة من الاسبانولية وضع السلسلة
 الملفوف وجمد الحجال وقدمها وعند عدم وجود الاسبانولية خذ قليلاً من
 الدقيق وحله في زوم الطنجرة الذي خثرته لتعطي قواماً للسلسلة ولونها بقليل
 من الزوم المخثر

شارترز الحجل

ان هذا الشكل المسمى شارترز الحجل هو عين الحجل بالملفوف على انه

يكون مصنوقاً صنّاً لا يخلو من الدقة والصناعة ذلك يتطلب وقتاً وجهداً وذوقاً
 ولما كان هذا الشكل من الاشكال النادرة رأينا ان نسهب فيه ارشاداً للطباخين
 عساه يصنعونه على ما يرام فانه يتطلب اعتناء زائداً وانتباهاً خصوصياً
 خذ قالباً او طنجرة وضع في قعرها ودائرهما ورقة مدهونة بالزيت من
 الوجهين وخذ من الجزر قطعاً رقيقة طويلة من قرب الاحمر منه او من قرب
 البه وكذلك من اللنت واطبخ الجزر بالزوم المحضرا او بالمرقة واللنت بالماء
 والملح وقبيل من الطحين ليستمر اللون ابيض وقبل ان ينضجا نضجاً تاماً قطعهما
 قطعاً صغيرة وضع في قعر الطنجرة متناهي ضخمة وما ذكر من قطع الجزر واللنت
 فضع اولاً صفّاً من الجزر فوق بعضه البعض بحيث ان القطعة العليا تغطي
 نصف السفلى فيكون من ذلك هيئة سائم ثم صفّاً ثانياً من اللنت لكنه حول
 القطع بعكس ما ذكر ولا تزل كذلك تضع الجزر واللنت مشكلاً اللون
 والوضع حتى تمتلي الطنجرة ومنى نضج المتخوف اكبس عليه حتى يخرج الزوم
 وافرمه قليلاً وغط به قعر الطنجرة ودائرهما داخلاً ولكن احذر من ان تحرب
 شيئاً مما صنعته وعددها ضع الحبل والملح في الوسط واحذر من ان يكون في الطنجرة
 خلوا واحفظ ذلك ساخناً في حمام ماريا وقدم

غيرها ونسب الشترز قضباناً

خذ الجزر واللنت وقطعها قضباناً صغيرة اشبه باللوبيا وادهن الطنجرة
 جيداً بالسمن حتى تعلق بها القضبان المذكورة من نصفيها ذلك يتطلب انتباهاً
 وحذقاً اكثر من الطريقة المذكورة اعلاه فخذ اذا الاصول المحررة وصفها
 صنّاً منتظماً في قعر الطنجرة ولاجل ان تركيبها فوق بعضها البعض ركزها
 على ما ذكر بالطريقة السابقة وضع صفّاً من الجزر واخر من اللنت بعد ان
 تكون طبختهما على ما تقدم الى النهاية

غيرها ويدعى الشرترز عموداً

هذه طريقة لتزيين الشرترز سهلة الاجراء وسريعة معاً . خذ جزرتين من الاحمر الجميل وراسين من اللنت الابيض جداً وصفها ودورها بالسكين بحيث تكون كلها على حجم متساوي واطبخها على ما تقدم وخذ من الاسباناخ المطبوخ جيداً الاخضر منه المفروم وخذ قطع اللنت لتكون زينة في قعر الطنجرة او القالب مع صف من المقاتق المنقطع قطعاً وخذ من قطع اللنت المصنوعة بهيئة نجوم او هيئة اخرى وصفها وغط القعر كله بالاسباناخ واقسم كلاً من الجزرتين قسمين طولاً ورأسين اللنت كذلك فيكون من ذلك ثمانية عواميد حمراء او بيضاء تضعها على جدران القالب على مسافة واحدة من بعضها البعض وضع لكي تسندها نحو ستيمترات من الاسباناخ في قعر الطنجرة ودائرها واملاًها ملفوفاً واحذر ان تخرب شيئاً . وضع السلسلة في النضعة وقدم لاشك ان تلك زينة تلد للنظر على انه اذا حضرت هذا الشكل كالحجل بالملفوف يكون شكلاً فاخراً ايضاً

الحجال مطبوخة

خذ حجلين والحجال الحمراء افضل ولا تسليخ بطنها وارفع اطراف الاجنحة والراس والعنق لاجلدة العنق فانها تحفظ قطعة من الزبدة الطرية تضعها في بطن الحجل واربطه كالنروج المطبوخ اي ادخل الارجل واجعل للبطن هيئة مدورة ناعمة وغطها اولاً بقطعتين من الليمون الحامض ثم كفتها بشرحية شحم وضع الحجال التي كفتها على ما تقدم في طنجرة ومعها شراحي الجزر وبصلات مقطعة وورقة غار وبصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل وباقة من الصعتر والبقدونس وقدر خمر ابيض وزوم محضرا وورقة كمية مضاعفة وصف عند التقديم ذلك الدهن واقشطه عن زوم الطبخة وخثرها بقليل من اسبانولية تصبها تحت الحجال . ولك ان تزين ايضاً بالسلطعين والكماية

او بالنظر او بعصير البزيلة الخضراء او العدمس واذا لم يكن اسبانوليية فصاف
زوم الحجال بالمتخل واصنع روية خفيفة نسقها بهذا الزوم واقشط الدهن عن
السلسة وقدم باية زينة كانت ولو بزينة بصلات صغيرة مجادة

الحجال بالسلسة البريغردية

خذ حجلين او ثلاثة من الحجال الجيدة الحمراء او الرمادية على ان الحمراء
افضل وبعد ان تشبطها ولا تنسها شك السمسكة بقطع الكاية المقطعة بهيئة
كباش القرنفل وضع الحجال بالبروش وغطها بشراحي الشم وكنها بالورق
واشوعلى نار هادية ثلاثة ارباع الساعة حتى اذا نضجت وفكت ضعها في وسط
النصعة وزين الخلو من عرف الديك والفطر والكاية برمتها وضع للكل سلسة
بريغردية وكلل الصحن بسلطعون وكاية كبيرة وعرف ديك

بخنا الحجال

خذ حجلين واشوهما بالبروش ودعها يردان وارفع منها الاجنحة والاقخاذ
والمعدة وبعد سلخ جادها صفها في طنجرة في قليل من السمن الطري ليستمر
ساخين ودق الحطام والجادة ايدخلا في السلسة ولذا خذ طنجرة ثانية وضع
فيها الحطام واربع اشالونات وراسي ثوم مفرومين وعروق بقدونس وورقة غار
وقليلاً من الصعتر والبهار والملح وقدحا من الخمر الابيض كبيراً ومن
الاسبانوليية كمية كافية لتكون السلسة على قدر المطلوب واغل على نار
قوية ومتى خثرت السلسة تخميراً ملائماً صفها بمتخل شعر ولا تكبسها بحيث
تغطي اعضا الحجال التي تحتفظها ساخنة بدون ان تغلها وصف وضع السلسة
وزين بقطع صغيرة من لب الخبز المتلي بالزيت ولك ان تضيف عصير ليمونة
حامضة . وعند عدم وجود الاسبانوليية خذ قطعاً صغيرة من السمن المخفوقة
بالطحين وانها في السلسة لتسبك فهذه السلسة التي تصفى بالمتخل ولا تكبسها
رقيفة ورائقة للنظر . ولك ان تصنع ايضاً روية النصف مرققة والنصف خمر

تضع فيها الحطام . وبصنع هذا الشكل ابضاً من حطام الحجال الباقي من السفرة

في دجاجة الارض مشوية

خذ دجاجة الارض وانتها وشبطها وارفع اطراف الاجنحة والاعين
واطو الرجلين على الظهر وضع المتقاد في مفصل الانخاذ كما لو كانت مضمومة
بالبروش حتى اذا كان الطائر على هذه الهيئة كفته بشرحية شحم تربطها
بخط ومر في وسط الطائر شيئاً من حديد اي بين الانخاذ والاجنحة وضعه
بالبروش وخذ قرصاً من الخبز واقله بالسن وضعه تحت الطائر بحيث ينزل
فيها كل ما يستط حتى اذا اخذ الطبخ حده فك الطائر وقدمه على هذا القرص
بما تساقط عليه فان كثيراً من الناس يرغبون فيها اكثر من الطائر نفسه

بخنا دجاجة الارض

خذ دجاج الارض واشوها على البروش وضع تحتها صحناً ينزل فيه ما
تفرزه ذلك تستعمله لاجل صنع الساسة حتى اذا نصبت بعض النضج ولان لحمها
بحيث يكون وردياً ارفعها عن البروش ودعها تبرد وعندها ارفع الاجنحة
والانخاذ والمعدة والراس والعنق وضع هذه الاعضاء في طنجرة في قليل من
السن لتستمر ساخنة ودق الحطام واضف اليها ما افرزه الطائر ثم عروها من
البقدونس واربع اشالونات ورأس ثوم مفروم ناعماً ونصف ورقة غار وقليلاً
من الصعتر والبهار والملح حتى اذا سمحت هذه الحطام جيداً ضع في طنجرة ومعه
السن واقله ٨ دقائق وصب قدحاً من الخمر الابيض وملعقة زوم محضراو
مرقة وخثرها ١٠ دقائق وصنها جيداً بالمصفاة بحيث تحصل على عصير رائق
واحفظها ساخنة ولا تغليها واضف قليلاً من عصير الليمون الحامض
وعندها بقطعة من السمن او ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الجيد وصب
الجميع على اعضا دجاجة الارض ولا ترجعها الى النار وقدمها ساخنة . ولا
يقتضي لصنع هذا اليخنا الناخرة اسبانولية ولا روبة ولا سن مخفوق بالطحين

فان السلسلة تصير بما يفرزه الطائر في شبه تلك سلسلة حقيقة

الطائر الطويل الساق

خذ من هذا الطائر ما كان طويل الساق وهو على انواع شتى وافضله ما كان لونه ذهبياً فان طعمه ذكي جداً يحكي الحمام كثيراً وهو من الطيور الدسمة .
وخير الاشكال المصنوعة من هذا الطائر هو ان يشوى بالبروش كدجاج الارض دون ان يفرز وانتنه وكفنه بشراحي الشحم واشوه على قرصة بالسمن تضع تحته على ما ذكر في دجاجة الارض . وان رغبت فيه مطبقاً فحضرة وضعه في طنجرة ومعه كميات جميلة تكون قد قشرتها وباقة مزينة وملح وبهار وقل ذلك كله بالسمن الطري وسق بقدر خمر ابيض وقليل من الاسبانولية واطبخ واقشط الدهن عن السلسلة وصف الكااية وضع فوقها الطائر وضع لها ما تصفيه من السلسلة واضف عصير ايسون حامض

بط بري و بط بحري

انما استحضار البط البري وطائر الماء الشبيه بالبط واحد شياً وطبخاً

البط البري مشوياً

خذ البط البري وانتنه وافزره وضعه بالبروش واشو ولا تنضجه كل النضج وحضر سلسلة بفروم وصفها تحته وقدمه تنبيه . اعلم ان لحم الطائر ذو اللحم الاسمر لا يكون نضجاً تاماً بل يكون لونه وردياً والقص عموماً لا ترد الشي عليه ولذا يشوى على نار قوية وعلامة نضجه ان يفطر الزوم منه ويتصاعد شي من البخار

البط البري او البحري مطبوخاً

ما قلناه في البط الاحلي يصدق اكثره على البط البري والمائي على ان هذين الطائرين الاخيرين لا يلاهما كل سلسلة وزينة وانما تلاهما زينة اللفت

السماني

ان موسم السماني يكون في اواخر الصيف في شهر ايلول وما بعده تكون السماني حقيقة دسمة سميئة قال بعضهم ان السماني الطف الصيد وادسمة فان السمانة السميئة ترضى بطعمها ولونها وهيئتها ولبس السماني التي يربونها في المنازل كالتي تربى في البرية لاسيما في الكروم طعماً ودسامة وتوكل السماني طرية

السماني المشوية

خير اشكال السماني المشوي منها . خذ السمانة واتنها واقررها وشيطها وضع على بطنها ورقة عنب وفوقها شرحية شحم واشوها في شيش يمر بوسطها وقدمها على الخبز المقلي

السماني مكبوسة

خذ السماني وعالجها على ما ذكر من نتف وفررو نشيط وضعها في طنجرة كل منها بين شرحيتين شحم رقيقتين ومعها ورقة غار وملح وبهار وقدح خمر ابيض حتى اذا نضجت ضعها على قصعة واضف الي زومها قليلاً من الاسبانولية واقشط الدهن عن الزوم وصفه بمصفاة وصب هذه السلسلة تحت السماني واضف اليها زينة

الدج والشحور والقمبرة وعصفور التين وما شاكلها من العصفور

هذه العصافير كلها التي لا يدخلها الصياد في سلك الصيد بل وضعها تحت اسم عصافير تقدم اعنيادياً مشوية . ومن الناس من لا يفررها ومهما يكن فكفنها بشرائح الشحم وضعها بالبروش واشوها واحذر من ان تنزق مثلاً ان القمبرة تشوى بالشيش على سنارة كبيرة وتكفن بالشرائح بحيث يمر الشيش والسنارة بالشرحية والعصفور معاً ولا يقتضي اذذاك ان تربط الشرائح بخيط على ما في الطيور الكبيرة واشوها على ما ذكر في باب دجاجة الارض . ولك ان تشوي القمبرة على

المصبع وهو ان تاخذ شرحية من الشم وتقطعها قطعاً صغيرة مربعة وضم قطعة منها ثم قنبرة بالبروش ثم قطعة وقنبرة حتى يتلي البروش وتبل بالبهار والملح وحضر ورقة او صندوق من ورق مدهون بالزيت وضع فيه هذه الشياش وبطن القنبرة الى فوق أولاً وضعها على المصبع وبعد مرور دقائق اقلبها وعندها رش بطن العصافير بقليل من مسحوق الخبز الناعم ولا تزل تواصل الشئ وقدم القنابر بصندوق الورق والشياش اذا كانت من فضة وقس على ذلك سائر العصافير .

وهناك طريقة اخرى لتحضير العصافير لاسيا السمانى . خذ هذه العصافير وشيطها على النار ولكن لا تسودها ونشها بخامة وضعها في قصعة بعد ان ترش عليها الملح الناعم ودعها تشرب ملحها وحضر قلية من الدهن ساخنة وصفت العصافير وضعها بالقلية دقائق ولا تدعها تتحمر بل تستمر بيضا وصفا ونشها وضعها على خامة والبقدونس المقلي فوقها وقدمها ساخنة

القنابر الصغيرة

خذ ٦ قنابر وافزرها وشيطها واقطع ارجلها من عند المفصل ونظفها وخذ ٦ شراحي شحم بطول ٦ سنتيمتر وعرض ٢ وكفن كل قنبرة بشرحية وادخل الشيش في وسطها بحيث يجناز الشرحية من الطرفين واحذر من ان القنابر تلامس بعضها وضعها على البروش واربطها من طرفيها واشو على نار قوية ٨ دقائق وقدمها والزوم تحنها وزينها بالمرجير

تنبيه . اعلم انه لاجل اخراج الحوصلة يفتضي ان تدخل راس السكين الصغيرة تحت الفخذ واكس قليلاً على البطن واخرج الحوصلة بدون ان تمزق الطائر

بجنا القنابر

خذ ١٢ قنبرة واخرج حواصلها وشيطها ونظفها وقطع ارجلها واعناقها وضعها في طنجرة ومعهما ايكتمو من الشم واخرج جلده وقطعة قطعاً واقفه بالسمن

حتى اذا احمر اضف التنابر و ٢٠٠ جرام من الفطر تنظفه ونغسله ونفمه واطبخ
٨ دقائق ورش ٢٥ جراماً من الطحين وحرك دقيقة حتى يمتزج جيداً وسمى
باربع دسيلات من الخمر الايض الذي تكون قد غليت في طنجرة صغيرة
دقائق ومعه قبضة ملح وقبضة بهار وصب الخمر الطنجرة التي فيها العصافير
وحرك منعاً للتجبل واضف ملعنة بقدونس مفروم واغل قليلاً وقدم

فصل

في الصيد من الحيوان

الغزال

احضر منه ما يؤكل ويحضراشكالاً للطعام ككثفه والكستلانة منه وفخذه
وسميسكة واما لحمه فانه اسير وطعمه دسم ومن المأكولات الملائمة اذا نفع

سميسكة الغزال

خذ السميسكة وشكها بالشحم الناعم واتقعا في قصعة يومين على الاقل
بقدرين من الخل وقدر ماء والملح والبهار والبصل المقطع قطعاً وراسي ثوم
مهروسين وعروق بقدونس وصعتر واربع حبوب من العارعار وثمانية كبوش
قرنفل وست ورقات غار حتى اذا شئت ان تحضر السميسكات اعطها هيئة
مدورة واطبخها ساعة في طنجرة بين نارين مع ملعنة من المرققة ومثلها من الخمر
الابيض واضف قطعاً من البصل والجزر زينة حتى اذا تم النضج اخرج الزينة
وخنث وضع السميسكة ودعها تجمد في زومها وصفها واضف الى زومها ملعنة
من سلسة البهار وصبها على السميسكة وقدمها ساخنة

شقة الغزال بالبروش

خذ الغزال واسلخ جلده حتى اظلافيه ولا تنفصله عن الفخذ بل كفه بورقة
مدهونة بالزيت لئلا يحترق ويرد اثناء الشوي وشك لحمه بالشحم ثم ضع الشقة
في قيع تكون قد اعددت على ما ذكر في باب السميسكة ودعه ينتقع نحو ايام

واكثر اذا اقتضى ولكن قلبه مراراً ثم كفته بورق مدهون بالسمن وضعه
بالبروش واشوساعة ونصف وقبل ان ترفعه عن البروش بعشر دقائق ارفع
الورقة المدهونة حتى يجمر المشوي وحمرة وضعه في قصعة وسلسة البهار تحته

بخنا الغزال

مما يلائم هذا الشكل الصدر والاكثاف ولك ان تحضره على ما تذكره
بعده في باب بخنا الارنب

كستلانة الغزال

خذ الكستلانة وعرقها على ما ذكر في كستلانة الحروف وتبلها بالبهار
والمخ وانقعها على الاقل ١٢ ساعة على ما ذكر في السيسكة وصفها على خامه
حتى ينشف النقع عنها وضعها في مقلاة بالسمن او زيت الزيتون واقلمها
على نار قوية حتى اذا نضجت من جهة اقلها الى الثانية ومتى جدت تحت
اللس اخرجها من المقلاة وعندها صف القلية من الطخيرة وحل ما في قعرها
بالسلة وصبها تحت الكستلانة

وتكون قد حضرت قطع خبز مثلية بالزيت او بالسمن بهيئة تحاكي هيئة
الكستلانة فضع قطعة منها بين كل كستلانة

واذا لم توجد سلسة بهارية والكستلانة قد نضجت اخرجها من المقلاة وحمرة
قليلاً من الاشالوت المذروم ناعماً وقطعة من الثوم واضف ملعقة طحين نخلة
بقايل من الخمر الابيض وملعقة ماريناد ونبل بالبهار والمخ ولا تقل ومتى
عقدت الساسة صبها تحت الكستلانة

كستلانة مطبوخة

خذ الكستلانات وقطعها وعرقها على ما ذكر في كستلانة الحروف وحضرها
على ما حضرت سيسكة الغزال

حطام الغزال

خذ حطام الغزال المشوي وارفع اللحم واخرج الجلد والعروق وقطع هذا اللحم شراحي رقيقة بعرض اصبعين بهيئة بيضاوية ورقق بقبضة السكين ما كان غليظاً وخذ سلسة بهارية مخثرة وضع فيها الحطام ولا تدعها تغلي وعند التقديم اضف من السمن قدر نصف بيضة ذلك يلين الحطام ويزيدها رخامة ثم صفها على قصعة ساخنة جداً وزينها بقطع الخبز المفلية بالزيت وغطها خفيفاً بقليل من المرققة المخثرة وقدمها ساخنة وعلى من يرغب في هذا الشكل ان ياكله في صحون ساخنة ايضاً

وعند عدم وجود السلسلة البهارية اصنع روبة تسقي بالمرقة والخمر الابيض النصف من كل منهما وضع فيها عظام الغزال لتحولها دسامة ودع ذلك كله يغلي ساعة على حافة الموقد وعندها اضف قدحاً من الماريناد وصف الكل بالمخل واقتطع الدهن وخثر تخثيراً ملائماً وضع الحطام فيها واختم العمل على ما ذكر. وقس على الغزال الابل والغزالة والظبي وتيس الجبل وهو افضلها ومقدم عليها في ما ذكر من الاستحضارات وهذا هو المعول عليه في الموائد المتقدم على ما سواه ما ذكر

المشوي منه

خذ فخذ الغزال من كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام وانشر قبضته من تحت العقدة وارفع عنه الجلد وشكه بالشحم الناعم على طرز اللحمية المحمرة وبوكل الغزال المشوي على نوعين اما طرياً واما منقوعاً ويشوي الطري منه على ما ياتي

كفنه اولاً بطليحة ورق مدهونة بالسمن واحذر من ان تسد طرفيها بوضعه بالبروش واشوه ٥٠ دقيقة على نار متساوية وقبل اخراجه من النار نحو ١٠ دقائق ارفع الورقة ورش الفخذ بقبضتين من الملح وارفعه عن البروش

وضعه في القصعة بعد ان تكون وضعت في قبضته قبضة معدنية او من ورق
وقدمه بالسلسلة البهارية

واما الغزال المتنوع فيحضر وبشك بالشحم كالطري منه واصنع نقيعاً (ماريناد)
من الجزر ١٠٠ جرام والبصل ٢٠٠ جرام والغار جرامان والصعتر ٢
والاشالوت ٢٥ والبندونس بعروقه واوراقه وبرمته ٢٠ وقل هذه الخضرة
والعطريات في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اضف نصف
ليتر من الخل وليتر من الماء والملح ٤ قبصات والبهار ٢ واغل هذا النقيع
(ماريناد) حتى اذا اخذ بالغليان ضعه على حافة الموقد كي ينطبخ طنجراً بطيئاً
نصف ساعة وصنه في قصعة كبيرة تسع الفخذ ودعه يتنقع يومين وقبل ان
تقدمه بساعة صنه وكفنه بورقة مدهونة بالسمن ثم اشوه ٥٠ دقيقة على نار قوية
متساوية وقدم مع الفخذ سلسلة بهارية تصنعها على ما ياتي

اغل النقيع (ماريناد) حتى اذا اخذت بالغليان صنها بخامة لثلاث توسخ
الدم السلسلة واصنع روبة في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن و ٥٠ جراماً من
الطحين ودع الروبة ٥ دقائق على النار وانت تحركها كيلا تحترق ثم اضف
النقيع (ماريناد) وحركه خارجاً عن النار دقيقتين ورجعه على النار ولا تنزل
نحرك بالملقعة حتى تحترق واضف قطرات من مذوب السكر للتلوين وذق
التابله وصف بالمصفاة وقدم في قصعة السلسلة

ويقدم فخذ الغزال بالكشمش

تنبيه . اعلم ان فخذ الغزال يبقى من ١٠ الى ٢٠ يوماً اذا ابقيت في الماريناد
وحفظته في محل فيه طراوة

حطام الغزال

تقدم حطام التيس مقطعاً بالسلسلة البهارية فحضره كتحضير سراجي فخذ
المخروف او مفرومه

في الخنزير البري

يحضر الخنزير البري كالخنزير الاهلي ما خلا الفخذ والسميسكات فانها في البري يتتبع كعلم الغزال وتنطخ السميسكات ساعين والفخذ ٦ ساعات ويقتضي لها دائماً سلسة ويقدم بسلسة المارينا

في الارنب

الارنب بري واهلي والبري احسنه ما ربي في الجبال فانه يقات من النباتات العطرية وهو افضل ما ربي في السهول صلاحية لحمه ودسمته فان ما يربي منه في الجبال اسمن ولونه اسمر فيما ان ما ربي في السهول احمر اللون ولاجل ان تعرف الفتي من العتيق جس مخرج ايديه عند المتصل الاول فاذا وجدت كتلة تحاكي العدسة هيئة فذلك دليل انه فرخ

الارنب البري مشوياً

خذ ارنبا برياً (ثلاثة ارباعه) وزنه اعيادياً كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واسلحه وافزره ولا اشير باستعمال كبده فكثيراً ما يكون مضرًا للصحة واقطع الارنب نصفين عند محل الكلا ودع الكلا مع القسم الذي الى الوراء وابق القسم المتقدم للبخنا وشق شقاً عند عصب الرجل وضع الرجل الثانية في داخله ولاجل سهولة العمل يقتضي في سلخ الارنب ان تقطع الرجل من تحت العقدة بحيث تستمر العقدة معلقة بالفخذ واطول جلد البطن بدون ان تغطي السميسكات واربطه بالخاضرتين بشيش من خشب وسق بقليل من شحمه او بدمه محل السميسكة والافخاذ ومر الارنب وقبضه فوق نار ملهبة كي ينشف لحمه تسهيلاً لشكه وشك الافخاذ والسميسكات على ما قيل في اللحمية المحمرة وضع الارنب بالبروش وكنه كلة بالورق المدهون بالسمن وضع على السميسكات ورقة واشو ٢٠ دقيقة على نار قوية وتكون لجهة الافخاذ اقوى منها لناحية السميسكات وقدم على قصعة والجهة المشكوكه الى فوق وخذ ٥ دسيلاترات

من السلسلة البهارية وعندها اذا شئت بالدم وقدم السلسلة بقصعة لوحدها

غيرها

خذ الارنب واسلخه وافزره وارفع المجلدة الثانية التي تغطي السميسكة
والثخذ وقربه من الموقد والنارقوية ولاجل ان نجهد اللحم ونشكه بسهولة
فبعد ان تخرجه من الموقد افرك افخاذة وظهره بالكبد ذلك بخولة
لونا مقبولا وشك الافخاذ والسميسكات بالشحم الناعم وكفن الظهر والاكتاف
بشراحي الشحم وضع الارانب ساعة على البروش وسقه مرارا اثناء الشوي
ولاجل صنع سلسلة استحق الكبد نبتة واقلمها بالسمن والاشالوت الناعم
وقليل من الصعتر وورقة غار وبقدونس بعروقه وضع نصف ملعقة طحين
واقلمها مع هذه التابلة واضف قدح خمر ابيض وملعقة مرقعة وحرك هذه السلسلة
حتى تغلي وتبخار ونصفها وتبها قويا بالبهار والملح وصنها بمخل شعروضعها
في طنجرة على النار حتى اذا اخذت بالغليان عندها اذا شئت بالدم الذي ابقيته
ونقدم السلسلة في قصعة لوحدها . واذا شئت ان تشوي نصف الارنب فقط
فخذ منه النسم الموخروشكه بالشحم وانقعه يومين بالخل المزوج بقليل من
الماء والبهار والملح والبصل والصعتر والغار والبقدونس والقرنفل ويشوي على
ما ذكر في شي الارنب بالبروش اما النسم المتقدم فيستعمل ايضا

يخنا الارنب

خذ النسم المتقدم من الارنب البري وقطعه قطعا مربعا يغلفه ستيترات
وقطع ايكثو ٢ من ملح الخنزير المبر قطعا من ٤ ستيترات مربعة واخرج
جلدها وذبل بالماء الغالي ٥ دقائق وصنه وقليه في طنجرة بنحو ٢٠ جراما من
السمن حتى اذا احمر اخرجه وضعه على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة
وقلمها ١٠ دقائق ورشها بنحو ٥٠ جراما من الطحين وحرك دقيقتين على النار
واضف الى الطنجرة ٤ دسيلات من الخمر الاحمر ودسيلات ٤ من المرقعة

واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالمعلقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضعها داخلاً وصف السلسلة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبضة وبهاراً ٢١ وغط الطنجرة بغطاها وضعها على نار هادئة تنطبخ بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٢٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالفتالة ودعها تنضج بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بخوه دقائق اضف الفطر المحضر على ما ذكر في فصل النطر واخرج الباقية المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والسلسلة فوقها

غيرها

خذ الارنب واسلحه وافزره وقطعه قطعاً وابقى الدم جانباً في إناء
فيه طراوة واضف اليه قليلاً من السمن فانك تستعمله لاجل تعقيد
السلسلة . وخذ من اللحم المملح ٢٥ جراماً واغسله بالماء الناتر وقطعه قطعاً
صغيرة مربعة بغلظ الباهم واصنع روبة نضيف اليها قطع المملح وقليها بالحظا
وضع فيه الارنب حتى اذا انقلى سقه بالمرقة والخمر الاحمر النصف من
كل منهما واضف باقة مزينة ورش ثوم وبهار وقليل من الملح وبصلة مشكوكه
بكباشين من القرنفل وبقليل من مبروش جوز الطيب ان شئت ولا بد من
ان تكون الخناء مغمرة بالسلسلة حتى اذا نضجت نصف النضج اضف القصبة
الحمر او الكبد ولكن اخرج المرارة واطح على نار قوية حتى يصفي من الزوم
ثلاثة ارباعه حتى تلتصق العظام الصغيرة بقعر الطنجرة . وخذ ٢٤ بصلة
وجلدتها على ما يأتي . ضع البصل في طنجرة مع قليل من السكر وشيئاً من
السمن ونصف قدح خمر ابيض ودعه ينطبخ ويستقط مجلداً وبحر . وخذ
الفطر وان امكن الارضي شوكة تحفظها ساخنة لوحدها في اسبانيولية وحضر
قطع خبز طول باهين مثلثة الزوايا واقليها بالزيت حتى اذا تحضرت هذه
الزينة عقد الخنا بالدم الذي ابقينه وضعه بيئة اهرام على القصعة وكلله بالبصل
المجهد وصفة ساسة الخنا في الطنجرة التي كان فيها البصل حتى نحل ما تجمد

منها وصيها على ليخنا واضف النظر والارضى شوكة والملح الصغير وزين الكل
بقطع الخبز المنقبة وقدمه ساخناً

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلمحه وافزره وقطعه في اجزاء وضعه في ضجيرة ومعه السمن
والمخ والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وحرك كل النقع بدون استئنا
الى ان تنضج كلها ومنى مكنت وحملت ادى الضغط اضف اليها الحشائش
الناعمة والاشاوت والبقدونس والثورور والفارث ثم ملعة طحين وقدر خمر
ابيض وقليلاً من المرققة حتى اذا كادت تنلى اخرجها من النار وقدم

الارنب محمر على الطريقة الانكليزية

خذ الارنب واسلمحه ونظفه وقطعه كتنطيع الليخنا منه وادهن كل قطعة
وحدها على كل سطحها بالسن وملحها خفيفاً ورش عليها كثيراً من
الطحين وضع في طنجرة شراحي من الجنبون الهبر وصف فوقها قطع الارنب
وصب على ذلك كله ليتراً ونصفاً من المرققة الباردة المتشوط الدهن عنها جيداً
ودعها تنضج على نار هادئة ساعة ونصف ثم اضف الى الليخنا قشر ليمونة حامضة
واطبخ نحو نصف ساعة وعد التقديم تكون السلسلة قد خثرت فاضف اليها
قدحاً او قدحين من الخمر الناعم واما التالفة التي هي من بهار وجوز الطيب
المخ على ما ذكر في فصل الانكليزية فيقتضي ان تستعملها بحكمة والا فاعدل
عنها تماماً على ان الزينة من النظر تلائم هذا الشكل جداً

كستالاة الارنب على طريقة مانفيل

ان شئت كستالاة الارنب على ما يليق فخذ ارنبين واسلمهما وافزرهما
واحفظ دمه ما وادخل السكين في طول سلسلة الظهر حتى الفخذ ومرّ الاصابع بين
العظام والسيسسكة وافصل السيسسكة ولا تفصل القسم المذكور من الفخذ
اي لا تقطع الطرف الذي يربطه بالفخذ وامرر راس السكين تحت هذا القسم

واكس البام على الجلدة العصية وتصرف كانك نخرج السيسكة البك
 فتبقى الجلدة العصية واما السيسكة فانها تنفصل وتغرق معاً فبعد ان تكون
 رفعت الاربع سيسكات على هذه الصورة ابسطها على مائدة وقطع كل واحدة
 منها ثلث قطع واقطعها منحرفة بحيث يكون لها طرف ضخم وطرف ارفع واطول
 ورقفها قليلاً وعرقها واعطها هيئة كستلانة ذلك سهل لانها منقطعة قطعاً
 منحرفة وعندما خذ العظم الصغير الذي في طرف جناح الطائر واقطعه رقيقاً
 من طرف وادخله في الكستلانة واذا لم يوجد عظم الفروج فخذ من عظام خاصة
 الارنب التي تحاكي عظام كستلانة المخاروف الحقيقية ومعنى حضرت
 كستلانة الارنب على ما ذكر قبلها بالملح والبهار وامرر على كل منها قلماً من ريش
 مغموساً في صفار البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز الناعم وذوب السن جيداً
 حتى اذا غلي كثيراً اغمس به الكستلانات ولته بمسحوق الخبز ثانية واسرر عليه
 نصلة السكين خفيفاً حتى تلصقها وضع السن المدوب في مقلاة وضع فيه كستلانة
 الارنب واقلم اقلي الكستلانات العادية . اما السلسلة التي تلام هذه الكستلانات
 فتصنع على ما يأتي . خذ الحظام التي اخذت منها السيسكة وافصل بالسكين
 القطع الكبيرة وضعها في الطنجرة وغمرها بقدر خمر ابيض واضف راس ثوم
 وكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل حتى لا يتبقى من الزوم شيء وصب مغرفة
 مرقه حتى تحصل على الخلاصة التي تكونت وبعد طبخ نصف ساعة صنها
 بالمصفاة واذا وجد اسبانوليوة اعلمها بهذه الخلاصة ولا تفرد في تغيير الحظام
 واصع روبة ولدى التقدم عقد اذا شئت احدى السلسلتين بالدم الذي ابقته
 اما الاربعة الافخاذ الباقية من الارنيين فاصنع منها اما بخنا او حضرها اشكالاً
 اخر وقد رايت ان هذا الشكل الناحر الذي هو من ١٢ كستلانة قد
 حضرناء والنفقة قليلة وانما رغبت في اشكاله شرحناها ان تكون فاخرة وسهلة
 الطريقة وقليلة النفقة معاً

سميسكات الارنب مشكوكه

ارفع السمسكة وشكها بالشحم واجعل لها هيئة مدورة او غيرها من الهيئات
الملائمة وانها في ظجرة على شراحي شحم رقبة وزينها في شراحي الجزر وقطع البصل
وتبها بقليل من الصعتر وورقة غار وكشي قرنفل وبهار وملح وغمر بالمرقة
وغطها بطحينة ورق مدهونة بالسمن واطبخها بين نارين طبخاً بطيئاً ثلاثة ارباع
الساعة وجدها ان اقتضى وقدمها وتحنمها السلسة البهارية او اية طبقة كانت
من الفطر او الهندبا

سميسكات ارنب منقوعة ومطبوخة

بعد ان تشك السمسكات ضعها ثمانية ايام في نبيع تصنع على ما يأتي ملح
وبهار وورقة غار وصعتر وعروق بقدونس وبصل مقطع واربعة كبوش
قرنفل وقدح خمر ابيض ونصف قدح خل الطرخون ومتى شئت استعمال
هذه السمسكات صفها على خامة بيضا بحيث تنشف واطبخها على ما ذكر في
الكستلانات المطبوخة

الارنب الاهلي المشوي

خذ ارنبا جويًا واقطع رجليه من فوق العقدة وبديه من عند المفصل
الاول وافزره وشمره واجعل شقًا لعرق احدى اليدين حتى تصلب الارجل
وذلك ليستمر الارنب على هيئة الاصلية ويسهل وضعه بالبروش ولاجل
حفظ مقدمه خذ ابرة وخيطًا وامررها بعيني الارنب ثم باكتافيه بحيث تضم الراس
على بعضه وتشد الاكتاف على طول جسم الارنب بشراحي الشحم المربوطة
بخيطان وضعه بالبروش واشوي ١٥ دقيقة على النار وارفعه عن البروش
وانزع الخيطان وتحقق النضج وضع الارنب في القصعة على جهة البطن وقدم
بدسيلاترين من السلسة البهارية . تنبيه . اعلم ان في كلامنا عن الارنب وما
يستعمل منه لم نذكر وزنًا على اننا نشير بان يستعمل من الارانب البرية ثلاثة

ارباعها والاهلية الننية منها ومدة طبخها وشيها على ما نذكر

بخنا الارنب الاهلي

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً من ٤ سنتمترات واقطع أبكتوا
من شحم الصدر الهير بغلاظ ٢ سنتمترات وارفع عنه الجلد وذبله بالماء الغالي
وصف وقلي الشحم في ٢٠ جراماً من السمن فاذا احمر اخرجه وضعه على
قصعة وضع الارنب في مقلاة واقليه ١٠ دقائق ورشه بنحو ٢٠ جراماً من الطحين
وحركه على النار ٢ دقائق واضف الشحم ٢ دسيلترات من المرقه و ٢ من
الخمر وقبصة من الملح و ٢ من البهار و باقة مزينة و ١٥ بصله صغيرة محمرة
بالمقلاة واطبخ ٢٠ دقيقة طبخاً بطيئاً والطنجرة مغطاة كلها واضف النطر واطبخ
ايضاً ٥ دقائق واخرج الباقي واسكب وقدم

غيرها

ضع في طنجرة ١٢٥ جرام من السمن ومعها ملعقة طحين وبذلك تصنع
روية يضا تقلي بها قطع الارنب والملح المتداع قطعاً صغيرة وتحمّر ذلك كله
بالمرقه والخمر الابيض النصف من كل منهما واضف بصلات صغيرة وفطراً
وباقة مزينة وبهاراً وملحاً واطبخ على نار قوية تخفيفاً المزوم واقشط الدهن وقدم

الارنب محمر

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً على ما تقدم وضعه في مقلاة
ومعه من السمن ٢٠ جراماً والزيت ٢ ملاعق وجوز الطيب قبصة والعطريات
٢ والملح ٢ والبهار ٢ وذوب السمن وضع قطع الارنب بالمقلاة على نار قوية ٢٠
دقيقة ومتى انتهت اخرجه وضعه في القصعة وضع في المقلاة ٢٥ جراماً من
الطحين وحركه على النار دقيقة واضف دسيلترين من الخمر الابيض ودسيلتراً
من المرقه واغل ٥ دقائق وصف بالمصفاة ونظف المقلاة ورجع اليها الارنب
واضف ٢٠ جرام اشالوت مفروم ومغسول جيداً وملعقة من مفروم البندوس

واغل حتى اذا صار اول الغليان قدم بالساسة
ان فرخ الارنب محمر ومطبوخ مكبوس كالنروج محمر مطبوخاً مكبوساً
والارنب بالبالانكت كهريسة الدجاج
والارنب مارنغو كالنروج مارنغو

واعلم ان فرخ الارنب عموماً يستعمل كالنروج شيئاً وطبخاً وعليه راجع
ما ذكر في باب الفراريج نجد اشكالاً لا تصح بوجيها الارنب محمر بالبحشائش
الناعمة والارانب بالورق المدهون ومناقق الارنب وكبيبة الارانب وفي
ذلك كله اسلك ما ذكر في باب الفراريج من المسالك

الباب الثالث عشر

في الصنية والنفائر

الفصل الاول

الديك الهندي بالصنية

خذ ديكاً هندياً من كيلو ٢ بدون حظام وافزره وانتنه وشيطه ونظفه
وانسل عظامه واحفظ القفص فانه يستعمل للمرقه وارفع لحم الافخاذ باخراج
العروق الضخمة وخذ ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وارفع العروق منها و ٥٠٠
جرام شحم الخنزير الغاري من الجملدة والعروق وقيل بنحو ٢٠ جراماً من
الملح المخلوط بالعطريات وافرم ذلك كله واسحق واضف دسيتين من المرقه
وضعها جانباً في قصعة من فنار وشك قطع الديك بشراحي شحم الخنزير
وشحم المتبل بقبصة من الملح و ١ من البهار وضع طبقة من الحشوة في ثمر
الصنية ورش الديك بقبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وابسط طبقة
من الحشوة بغلظ ستيتين على الجزء من اللحم المتعلق بالعظم بحيث يكون
الجلد الى فوق واصنع كتلة تضعها في الصنية وغط بطبقة حشوة من ستيتين
ورش على الحشوة قبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وغط بشراحي شحم
رقيفة وضع على الشرحية ورقة كبيرة من الغار وغط الصنية بغطاها . وضع

في طنجرة كبيرة ماء بعلو ٤ سنتيمترات واغل وضع الصينية بالماء وغط بغطا من
صفحة حديد والنار فوقه واطبخ ٢ ساعات على نار هادئة وتحقق النضج ومتى
بردت الصينية غطها تماماً بدهن الطائر او بدهن الخنزير
تنبيه . اعلم ان كثيرا من الصنفيات والفتائر توكل بعد اربع وعشرين
ساعة من طبخها على الاقل

الاوز بالصينية

طريقة صينية الارز كطريقة صينية الديك الهندي (راجع الفصل اعلاه)
وذوب دهن الاوز فيستعمل لتغطية الصينية

الارنب بالصينية

خذ صينية مربى فخاكي صينية الديك الهندي حجما وخذ ارنبا برياً من
كيلو ٢ الى ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخه وافزره وانسل عظامه واحفظ دمه كي
نستعمله للحشوة وارفع لحم الاكتاف على مساواة السميسكة ولحم نصف الانخاذ
واخرج العروق والجلد وخذ ٢٠٠ جرام من فخذ العجل المنظف واخرج
جلده وعظامه وعروقه و ٥٠٠ جرام من الملح المدهن العاري من الجلدة
واضف لحم الارنب الذي اخرجته وافرم ذلك كله وتبله بنحو ٢٠ جراماً من الملح
المخلوط بالعطريات واسحق واضف الى السمن دم الارنب ودسليترين من
المرقه وشك لحم الارنب بشحم الخنزير المتبل واقطع الارنب قسمين عرضاً ورش
عليهما من الملح المعطر قبصتين واقلها بالمقلادة الكبيرة ١٠ دقائق بنحو ٢٠
جراماً من السمن ذلك لاجل اخراج الماء الموجود في داخل الارنب حتى اذا
انقلى الارنب ضع طبقة من الحشوة في قعر الصينية بغلظ سنتيمترين وضع على
الحشوة احد اقسام الارنب ورش قبصة من الملح المعطر وضع طبقة من الحشوة
ثم القسم الاخر من الارنب ثم طبقة من الحشوة وشراحي شحم رقيقة وورقة كبيرة
من الغار واطبخ كصينية الهندي حتى اذا بردت تماماً غط بالدهن

تنبيه . اعلم انه بهذه الطريقة ننسها تصنع صينيّات من الارنب الاهلي
والجمال والفناير واذا شئت ان تبقى الصينية برهة فاستعمل لحم الخنزير بدلاً من
لحم العجل والكمية واحدة

في فطائر الطائر

خذ قالباً للفطائر واصنع الفطائر على ما يأتي اي خذ ٧٥٠ جراماً من الطحين
الجيد النقي و ٢٧٥ جراماً من السمن و ١٥٠ جراماً من الملح وليكن عندك من
الماء دسليتران ونصف واتخل الطحين على مائدة بمخل من الشريط واجعل في
وسط الطحين جورة تحوي السمن والملح ونصف كمية الماء وامزج الطحين بالسمن
جيداً واضف ما تبقى من الماء على تلك مرات وانت لاتزال تحرك ومتى
نشرب الماء كله رش المائدة بالطحين وانت قلب العجينة حتى تصنع منها كتلة
ملساء وما تمتاز به الفطيرة الحسنة انها لاتلصق بالايدي ولا بالمائدة ولا
بالشوبك ودعها تخمر نصف ساعة وخذ ثلاثة ارباعها ورفقها بهيئة بيضاوية
غلظها ستي متران وارفع اطراف هذه الطبقة من العجينة يعلو ستي مترات تصنع بهيئة
كيس وضعها في القالب واكبس عليها حتى تغطي جيداً ومدّها على جوانب
بحيث تزيد عليها ستي مترين واسع بان تكون العجينة الممددة على القالب كلها
بغلظ واحد فاذا تر كدها رافقتها غير متساوية قد تنفر في طيخها بالفرن ورقق ما
تبقى من العجينة لتكون غطاء للفطيرة ودعها تخمر على المائدة . وخذ فروجاً
من كيلو و ٢٠٠ جراماً وافزره وانفثه وشيطه وانسل عظامه واصنع حشوة من ٤٠٠
جرام من فخذ العجل العاري من العروق و ٤٠٠ جرام من الشحم العاري من
الجلدة واحفظ الجلدة كي نستعملها في الزوم المحضر وتبل ٥٠٠ جراماً من الملح
المعطر وافرغ واسحق واحفظ الحشوة في قصعة وشك لحم الفروج بالمعج الصغير
المدّه من التبل . وضع طبقة من الحشوة على الفروج واجعل هيئة بيضاوية
الشكل بحيث تملأ القالب بارب ستي مترات من الحافة وضع طبقة من الحشوة
بغلظ ستي مترين في قعر الفطيرة وضع الفروج فوقها ورش قبصتين من الملح

المعطر وضع طبقة من الحشوة تاركاً سنتيمتراً من الحافة كي تلم الغطاء وضع على الحشوة شريحة من اللحم بغطا سنتيمترين وورقة غار فوقه وسق حافة النظيرة وضع الغطاء ثم لحم النظيرة والغطاء معاً وأنت تكبس عليهما باليد ثم واقطع العجينة الزائدة وانفش بمنقاش النظائر صناً على الدائر وخذ قراصة النظيرة واجعل منها كتلة ترقفها نصف سنتيمتر واقطعها بهيئة بيضاوية بكبر ١٢ سنتيمتراً لكي تصنع الغطا الثاني وسق الغطا الاول وضع الثاني فوقه واجعل في الوسط جورة ولون بالبيض المخفوق واجعل تخطيطاً على الغطا يعني سنتيمترين وضع بالفرن واطبخ ساعدين وإذا كانت النظيرة قد تلونت كثيراً فغطها بورقة مضاعفة من الورق المبلل وتتحقق النضج باين تفرزها من فتحة الغطا فاذا أدخلت بسهولة كان النضج والا فلا

عجينة لفطيرة الطائر

خذ الفروج واتح قنصه واخرج منه القانصة والكبد واقطع العنق والقنص ٢ قطع وضع في طنجرة ما البقية من جادة اللحم ونظفها جيداً وقطعها ٨ قطع واضف ٢٠٠ جرام من ساق العجل ونصف رجل منه وبصلة مشكوك فيها كبشاً قرنفل وباقة مزينة وملح قهصتين وبهاراً واينار ونصف مرققة واغل واقشط الزفرة ودعها تنطبخ طويلاً على حافة الموقد حتى تنضج جادة اللحم وبعد النضج صف بمخل حرير وبعد نصف ساعة اخرج النظيرة من الفرن وادخل الزوم في فتحة الغطا وسد الفتحة بقطعة عجينة

فطيرة العجل والجبنون

خذ كيلو من الجبنون واخرج جلدته ودهنه وخذ كيلو و ٥٠٠ جرام من فخذ العجل المعرق جيداً وابني احسن قسم من القطعة يكون وزنه ايكتر ٦ وشكها بالمخ المتبل وارفع الجلدة والعروق والعظام من الاقسام الباقية وخذ قدر ذلك من الملح المدهن وارفع منه العروق والجلدة وابني الجلدة بعد ان

تكون قد غسلتها وضع ٢٠ جراماً من الملح المعطر في قطعة العجل وفي الملح
وافرم واسحق لكي تصنع حشوة واصنع قشرة النطيرة على ما هو مذكور في فطيرة
الطائر وضع طبقة من الحشوة في فعر النطيرة واقطع الجنبون قطعاً لتصنع طبقة
بغلظ ٨ سنتيمرات واخف طبقة حشوة وطبقة عجل ورش قبصتين من الملح
المعطر ثم طبقة حشوة وطبقة جنبون وطبقة حشوة وغط بشراحي وورقة غار
واختم النطيرة واخبزها كمنطيرة الطائر

مجلدة لفطيرة العجل والجنبون

قطع ٨ قطع من الجلدة التي ابقيتها وضع معها في طنجرة بقايا العجل والعظام
واخف رجل العجل منسولة العظام وقطعها قطعاً وضع في الطنجرة ليتراً
ونصفاً من المرققة وبصلة مشكوك بكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل واقشط
الزفرة واخف قبصتين من الملح المعطر واطح طبخاً بطيئاً ساعتين على حافة
الموقد حتى اذا تضجبت رجل العجل صف بخامة واقشط الدهن وصب في
الطنجرة بعد اخراجها من الفرن بنصف ساعة

فطيرة الارنب

خذ الارنب البري واسلحه وافزره واحفظ دمه واقسم الارنب قسمين
عرضاً واحفظ الشقة المتدمة لاجل الخفا والقسم الموقر للطنجرة وانسل العظام
وشكة بشراحي الملح المدبنة المشيلة وخذ ٢٠٠ جرام من فخذ العجل واخرج جلده
وعظامه وعروقه و ٢٠٠ جرام من الملع العاري من الجلدة والعروق وتبل
بنحو ٢٠ جراماً من الملح واخف الدم وانت تسحق واصنع قشرة النطيرة على ما
ذكر في فطيرة الطائر وانسق على ما ياتي

طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة
وقبصتان من الملح المعطر وغط بشراحي الملع وورقة غار واختم واطح كمنطيرة
الطائر

مجلدة لفطيرة الارنب

ضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من المرقعة وبقايا العجل وعظام الارنب وجلدة الملح ورجل عجل مقطعة ٨ قطع وبقاة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وملح معطر قبصنان واغل وافشط الزفرة واطبخ بطيئاً الى ان تنضج رجل العجل وصف بخامة وصب الزوم في الفطيرة من فتحنها على ما ذكر في باب فطيرة الطائر وقس على ما تقدم من الطرق فطائر الارنب الاهلي والحجال الخ

الباب الرابع عشر

في الاسماك

الفصل الاول

في السمك البحري

ان الاسماك البحرية لا تحتاج الى مرقعة ومن الخطاء طبخ الاسماك البحرية بالصعتر والغار والبصل والقرنفل الى غير ذلك فان هذه العطريات تنقص في دسامة الاسماك البحرية وتضحل نضارها ومن الاسماك ما قلما يفرق من بعضه البعض طعماً ولذة وإنما يدرك ذلك الفرق الطفيف بينها اهل الصناعة والذوق فاذا عالجت هذه الاسماك بالعطريات على ما ذكر بعسر حينئذ الفرق بينها فدع البهارات للأسماك النهرية واسلق البحرية بالماء والملح لاغير

سمك بلطي ويسمى أيضاً سمك الترس

لقد اصاب من سمى السمك البلطي ملك الاسماك وقد سماه اخرون سماني الماء لدسامة لحمه فلا احسن ولا انخر من سمكة منه كاملة تقدم على اية طريقة كانت وما تبقى منها تحوله ايدي الطباخين الى اشكال اخر تليق باحسن الموائد خذ قطعة من بلطية تكون كيلو وجرام ٥٠٠ وقلعها وانقعها ساعتين في الماء البارد ثم كب عنها الماء وغطها بطبقة من الملح الابيض وقبل تقديمها

بساعة اغل ماء في طنجرة وضع السمكة في الماء الغالي واطبخ بطيئا ٢٥ دقيقة
وضعها على قصعة عليها خامنة والابيض منها الى فوق وزينها بالبقدونس
والبطاطة المسلوقة بالماء وقدم بخور دسيلات من سلسة السمن او من
المولندية لوحدها

بلطية كاملة

خذ سمكة بيضاء كلها ناصحة مأكنة تحت اللبس واقليها على بطنها واصنع
شقا بالعرض نحو اربعة قرار يبط عند ذنبها من الجهة الرمادية واخرج الامعا
التي في جوفها ونظف جوفها دفعة واحدة وادخل يدك في جوفها بحيث تتأكد
انه لم يتبق فيه شيء ثم شق شقا ثانيا على طول حسكة الظهر وامرر نصلة السكين
بين اللحم والحسكة حتى تنهض اللحم قليلا من كل جهة فيسهل عليك رفع
عندتي السلسلة ذلك بخول السمكة لبونة ويمع فرزها اثناء استحضارها وخذ
ابرة وخط راس السمكة باعظم المعلق بجوفها واغسل السمكة مرارا وافرك
بطنها بالملح الناعم وعصير الليمون ثم خذ وعاء مضاعف القعر مثقوبا اثقابا
على سطحه كله وضع السمكة عليه وبطنها الى فوق والفق نحو اربع حنات من الملح
الخشن في القعر وصب عليه الماء البارد حتى تغم السمكة واضف شيئا من
الحليب كي تستمر السمكة بيضا وضع فوقها طلاح ورق بيضا لكي لا يلتصق
الزفرة بالسمكة وحضرها على نار قوية ومنى اخذت بالغليان ضعها على
حافة الموقد بحيث تستمر نحو ساعتين وعندها المسها بالاصبع فاذا لانت تحنة
نكون قد نضجت وصف السمكة وزينها بالبقدونس واذا كانت قد انشفت في
اماكن فسد تلك الشقوق بياقات صغيرة من البقدونس فائمه مع مزيد الاحتراز
لقد طالما تبدو تلك الشقوق بالسمكة . ولاجل زينة فاخرة تستعمل اسماك
بحرية صغيرة ملتونة بمسحوق الخبز ومقلية او بالبطاطة المقلية وقدمها بعسلية
السمن مع القبار او بسلسلة السلاطين

البطي بالمليونز

خذ الحظام الباقية من السمك البطي وقطعها وخذ منها النطع الكينة وانزع منها الجلدة السوداء ودع الجلدة البيضاء وقطع هذه النطع مربعة طويلة بعرض قيراطين وتبل بالبهار والملح والزيت وعصير الليمون الحامض او بخل الطرخون ثم ضعها على قصعة وغطها بالمليونز وزين النصعة زيتة تروق للناظر كسلاطة البيض المسلوق او بشر احي الانشابة والبقار وورق الطرخون الخ

البطي سلطة

خذ حظام السمكة وعرفها على ما ذكر وقدمها بسلسلة رافيكوت باردة مضافا اليها قليل من المرققة الجلدة المنخوفة وزين هذه السلسلة

البطي انقولفان

اصنع سلسلة كريما او بشامل وضع قطع البطي المعروفة جيدا ودعها تنطبخ نحو ١٠ دقائق وزين بها وفوقها قبصة من البقدونس الناعم

البطي بمسحوق الخبز

خذ حظام البطي وحضرها على ما ذكر اعلاه وضع حولها نطع الخبز المنفلة المفطعة بهيئة تراها كهيئة هلال او غيرها ورش على السمكة مسحوق الخبز الناعم جدا

البطي في الصدف

خذ البطي وقطعها قطعاً صغيرة واحش بها صدفاً تعرضها لحفلة الى حرارة النار على المصبع ورش عليها مسحوق الخبز

البطي بالكريما

خذ طنجرة وضع فيها ملعقتين طحين و ١٢٥ جراماً من السمن وقليلاً من مبروش جوز الطيب و بهار وملح وحرك هذه السلسلة وانت تطبخ

الخفيف ربع ساعة وضع قطع السمكة حتى اذا فضجت بطيئاً نحو ١٠ دقائق
اخرجتها من النار واغسل الزبدية الطرية قدر ما ذكر قطعاً صغيرة وذوبها
وانت تحرك النخجرة قليلاً وضع السمكة على القصعة
البطلبي سلسلة بشامل (راجع بشامل)

عوامات او كبيبات او كفتة الباطلي

خذ حطام الباطلي وقطعها قطعاً صغيرة كاللكتشيان على ما ذكر في كبيبات
الطار وضع هذه النخلع اما في سلسلة الكريتا او في بشامل وحضرها بحسب
الطريقة المذكورة

اسماك من جنس الباطلي

الاسماك التي من جنس الباطلي كثيرة واذا كانت كبيرة او متوسطة الحجم
تخضر كتخضير الباطلي وتقدم بالسلسلة نفسها فليس بالاعادة افادة على انه
يقتضي زيادة حكماً نزاعاً لنشرها

هذه الاسماك مشوية

اذا كانت هذه الاسماك صغيرة تشوى اعنيادياً قبل ان تترك بالزيت
ويكون المصبع نظيفاً ومدهوناً بالشم لكي لا يلتصق السمك به فضع اولاً
السمكة على بطنها وارفع المصبع حركاً بعد حين وانظر في ما تحته لتري هل
تحمرت السمكة حتى اذا تاكد نصيبها من جهة اقلها على الصحن ومنه الى المصبع
وظهرها الى تحت حتى تنفج من هذه الجهة ايضاً وقدمها بالسلسلة التي تروق
لك هذا ومن العادة ان تقدم بما يلائم البطلبية من السلسلة

مورينا (حوت) طرية

ان هذا الجنس من السمك ابيض اللحم ما كنه ذكي الطعم على انه كبير
فلا يقدم برمي بل خذ منه قطعة تشأها وبوخذ اعنيادياً من وسط السمكة
خذ من وسط السمكة قطعة وزنها كيلو ١ واغسلها وانقعها ساعة وصفها

وغطها بالملح الابيض واسلقها في طنجرة تغمرها الماء الى نصفها وقبل ان تقدمها بعشر دقائق ضعها في الماء الغالي وغط الطنجرة تماماً ودعها تنضج بطيئاً وبعد ١٠ دقائق اخرج السمكة بعد نضجها وصفها على خامة كما ذكر في البلطية وزينها بالقدونس وقدمها والسمن المدوب وعصير الليمون لوحدها

مورينا على الطريقة الهولندية

خذ السمكة ونظفها واغسلها وصفها وضعها على قصعة من فخار ورش عليها الملح الابيض على الجهتين ودعها بالملح ٢٤ ساعة ثم اطبخها على ما ذكر قبلاً وقدمها مزينة بالبطاطة المسلوقة وسلسة السمّن المدوب او سلسة الفبار لوحدها

مورينا بالكريما

خذ السمك وحضره على ما ذكر واسلقه وصفه وغطه بسلسة الكريما

مورينا بسلسة البدلان

خذ السمكة واسلقها وصفها وغطها بسلسة البدلان

مورينا على الانكليزية

خذ السمكة وقطعها قطعاً رقيقة واقلمها بالسمن حتى تحمر وصفها وصف القطع في طنجرة ومعها نصف لتر مرق غالية نصبها على السمكة المقلية حتي اذا اخذت تغلي اصف اليها شيئاً قليلاً قد حين من الخمر الاحمر ومنى نضجت القطع اخرجها من الطنجرة واحتفظها لوحدها ساخنة على حافة الموقد وعندها اصف الى السلسة ١١٥ جراماً من السمّن الخنوق بملعقتين من الطحين او من دقيق البطاطة حتى اذا ذاب السمّن اعصر عليه ليمونة حامضة وضع السمك على القصعة الساخنة وقدمه حالاً مغطى بالسلسة الغالية

السّمك المملّح (بكّالا)

يجاب هذا السّمك من الاقطار معلّماً ويقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره وافضل هذا السّمك ما كان لحمه ابيض جداً وقليل الملح وليتأ تحت الاسنان وان تنفك طبقاته عن بعضها البعض بسهولة ولا تتبع ما كان فيه بقع صفراء وقد قسم الباعة هذا السّمك الى قسمين اولهما ما كان من الراس حتى البطن وثانيهما من البطن الى الذنب وخير القسم الثاني القطع القريبة من البطن

خذ هذا السّمك وانقعه بالماء نحو ثلاثة ايام بحسب حاله في الملح وغير الماء صباحاً ومساءً واسلقه بالماء حتى اذا اخذت الزفرة تعلوه اخرجهُ وضعهُ بجانب النار ولا تقلبه فانه يتصلب ودعه على ذلك نصف ساعة ثم صفه وقدمه مزيناً بالبطاطة المسلوقة وسلسة السمّن لوحدها . هذا ولاجل الاستحضارات الاتية يقتضي ان تكون السمكة اولاً محضرة على ما ذكر

السّمك المملّح بمسحوق الخبز (راجع البلطية بمسحوق الخبز)

السّمك المملّح في سلسة بشامل (راجع البلطية بسلسة بشامل)

السّمك المملّح بالخبث (هو عين البلطية بمسحوق الخبز مضاف اليها مبروش

الخبث المزوج بمسحوق الخبز)

السّمك انقولفان (راجع البلطية انقولفان

السّمك كيبات (راجع كيبات البلطية)

السّمك المملّح بالسمّن والبطاطة

خذ قطعة من بطن المملّح وزنها كيلو ١ واخرج الملح منها بان تضعها ٦ ساعات في الماء الفاتر و ٩ في الماء البارد وغير الماء ٤ مرات واذا لم يخرج ملحها غير الماء ايضاً وضعها ربع ساعة بالماء الغالي وضع القطعة في طنجرة تملأها ماء وضعها على النار حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها وصفها وضعها

على قصعة وغطها بإيكنو ٢ من السمن المذوب واضف اليها عصير ليمونة حامضة
وانصف قبصة ملح وزينها بنحو ٨ بطاطات مسلوقة ومقشورة وقدم

المسلخ بالسلة البيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واسلق بيضتين وقطع كلاً من البياض
والصغار لوحده قطعاً كبيرة وضعة في ٥ دسلترات من السلة البيضاء وصف
النصعة بضع البيضات بالسلة ورش السلة على السمكة وقدم

السمك المسلخ بالسمن

حضر السمكة على ما ذكر ورشها بنحو ٦ دسلترات من السمن والبقدونس
المقلي فوقها

السمك المسلخ بالمتردونيل

ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واضف اليها البقدونس والسيبول
او الاشالوت المفروم الناعم وقبصة من مبروش جوز الطيب وضع فيها قطع
السمكة ورش عليها ملعنة من الطحين المسقى بقليل من الماء الساخن وعند
التقديم ضع الطنجرة على نار قوية واقبض على قبضتها وهزها دائماً حتى اذا سخنت
القطع جيداً اضف اليها عصير ليمونة حامضة وقدم

السمك المسلخ على الطريقة البرفرنسالية

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن صغيرة واربع ملاعق زيت الزيتون
وثلاثة رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً وبهاراً ومبروش جوز الطيب ثم ضع
السمكة بعد ان تكون نظفتها طبقة طبقة والدي التقديم ضعها على النار وحركها حتى
تسخن واضف عصير ليمونة حامضة وقدم

تنبيه . في ما ذكرنا من الطريقتين يقتضي ان يسلق السمك بالماء
ولا يبرد تماماً حيث تضع المستحضرات المعدة له فانه اذا استمر ساخناً يسخن
بسهولة ويكون ليناً

السّمك المملّح مهروساً

نظف السمك جيداً وانزع ما عليه من الجلد الاسود ولا تبقى فيه حسكة
وضعه في هاوان واضف اليه نحو ٨ رؤوس ثوم مقشورة ومفرومة ناعماً واسحق
السمك نحوه دقائق وانت ترش عليه زيت الزيتون ثم ضعه في طنجرة على نار
هادية وحرك دائماً بملعقة خشب ورش عليه الزيت شيئاً فشيئاً واضف اليه
الحليب حيناً بعد حين ويتضي ان يكون هذا الشكل ابيض غليظاً وجامداً
وذاق نابله ولك ان تضيف اليه نصف عصير ليمونة حامضة وخير هذا الشكل
ما اضيف اليه كميات مقطعة

تنبيه . اعلم انه لدى عدم وجود هاوان ضع هذا الشكل في الطنجرة ولو
لم يخل ذلك من الصعوبة والعناء

السمك المملّح على طريقة بنفام

خذ كمية من البطاطة وضعها في طنجرة وضع فوقها ٢٤ بصلة بدون
تقشير مقطوعة الاطراف فقط وضع على البصلات السمك مقطوعاً قطعاً كبيرة
وغمر بالماء وضع على نار هادية بحيث ينضج السمك بدون ان يغلي ومتى
نضج اخرجه من الطنجرة وضعه على قصعة ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه
وضعه على القصعة التي فيها السمكة وعالج كذلك البطاطة التي في الطنجرة
ثم افسر البصل والبطاطة ونظف قطع السمكة الكبيرة واخرج منها الحسك على
ما امكن . وكب الماء التي طبخت السمك بها وامسح الطنجرة جيداً وضع (مثلاً
لاجل ٦ اشخاص) ٢٥ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وملعقتي طحين محلول
بالحليب واصنع روبة رفيقة لان البطاطة تنكمها واغل الروبة ١٠ دقائق ثم ضع فيها
اولاً البطاطة ثم البصل ثم السمك وغط ذلك كله جيداً بالسلسلة ودعه ينضج بطيئاً
١٠ دقائق ثم قدم . هذا وان ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعمة وممزوجة بالسلسلة
نحوها طعماً ذكياً ولا شك ان الثوم ولو قليلاً لا يروق لكثير من الناس على

انا نرى من لا يستحسن الثوم في طعام اخر قد راق له في هذا الشكل

ذئب البحر

من الاسماك ما كان ابيض كبيراً اخذ منه سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها
وامعاها واقشرها واربط راسها واغلتها في اناء ماء و ٢٥ جراماً من الملح والطبخ ٢٠
دقيقة وصف - وصب على خامة وحول السمكة البقدونس وضع في صحن ٤
دسيلات من سلسة السمون وقدم و ٤ ملاعق قبار لوحدها . وتطبخ الصغير
منه على ما ذكرنا بالماء والملح فانه لا يتغير طعمها ابداً وتشوى ايضاً على المصبع

البوري بالمتردوتل

خذ من البوري وما شاكلة من فصيلة سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها
وامعاها وافرك جوفها جيداً بملقعة واقشرها واغسلها ونشها وشقها ١٢ شقاً
خفيفاً من كل جهة ورش عليها من الملح قبصتين وسقها بنحو ٢ ملاعق من
الزيت وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اشوها على نار معتدلة ١٠ دقائق من كل
جهة وصفها على القصعة وسقها بايكتو ٢ من المتردوتل وقدم

البوري بالهولندية

وبوكل ايضاً السمك البوري بالسلسلة الهولندية على انه يسلق اذ ذاك
بالماء والملح

سمكة موسى محمرة

هو سمك ماكن اللحم دسم يحضر اشكالا شتى

خذ سمكة واخرج اذانها وامعاها وجادها الاسود واقشر جلدها الابيض
واغسلها ونشها وشقها شقاً خفيفاً في الجهة المقشورة وانقعها ١٠ دقائق بالحليب
واخرجها وغطها بالطحين من الجهتين وانفها في قلية لانكون غالية وانت تقوي
النار شيئاً فشيئاً حتى تحمر السمكة وصنها وامسحها خفيفاً ورش عليها الملح
حتى اذا انقلت انفض هبرها بالسكين من جهة الشق وانزع الحسكة الكبيرة

وقدمها بالبقدونس المنثلي وليمونة حامضة مفسومة شطرين . ولك ان تقدمها
ايضاً على قصعة ساخنة بسلسة متردوتل باردة

سمك موسى مقلي على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة وارفع قشرتها من كل جهة مبتدئاً من الذنب وشقها عرضاً
من عند الذنب واشر جلد لها بالياحم والسبابة ثم امسك السمكة بذنبها وشد
على الجلد فينسلخ حتى راسها وافرز الراس جانباً واقطع الفكين بالمقراض حتى
اذا تعرفت على هذه الصورة اغمسها في بيضتين مخنوقتين ومتباينين بقليل من
الملح ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقليها وضعها على دامة ومعها باقة بقدونس
عند راسها وليمونة حامضة عند ذنبها

السمكة محمرة

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر ونظفها وارفع جلدة ظهرها وشق
قليلاً وضع في مثلاة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من الاشالوت وملعقتين
البقدونس و٢ من الفطر ذلك كله مفروم ناعماً وملحاً وبهاراً ومبروش جوز
الطيب وقدحي خمر ابيض واقل السمكة ٥ دقائق واضف ٤ دسيلاترات من
الطليانية ورش عليها طبقة من مسحوق الخبز

ولك ان تضيف اليها ملعقتين من الاسبانولية وغط المثلاة بغطاء من
حديد وهي بين نارين واطبخ ساعة طيماً بطيماً لكن متصلاً وخثر السلسة تختبراً
لا سميكا ولا رقيقاً ومتى انضجت اقلها على القصعة وقدم

السمكة بالخمير الابيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واطبخها بنحو ٢٥ جراماً من السمن و٤
دسيلاترات من الخمير الابيض وقبصتين من الملح و٢ من البهار واطبخها بين نارين ٢٠
دقيقة . واصنع سلسة في طبخة اخرى بنحو ٢٥ جراماً من السمن و٥ من الطحين
وامزج ثم اضف قبصتين من الملح و١ من البهار و٢ دسيلاترات من الماء وحرك

على النار الى ان تاخذ بالغليان وبعد طبخ ٢٠ دقيقة صب بخناء السمكة بالسلسلة
واغل غلوة واحدة واضف ٢٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك
السلسلة بملعقة خشب خارجاً عن الموقد حتى اذا ذاب السمن سقى السمكة
السمكة وقدم

السمكة بالحشائش الناعمة

خذ سمكة وحضرها ونظفها على ما تقدم وضعها في مقلاة ومعها ٢٠ جراماً
من السمن وقبصتين من الملح وعصير ليمونة حامضة ودسليتر من الماء وايطبخها
بين نارين وحضر لها سلسلة كسلستها بالخمر الابيض حتى اذا مضى ٢٠ دقيقة
ضع زوم السمكة في السلسلة واضف ٦٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس
مفروم وذوب السمن وانت تحرك بملعقة خارجاً عن النار وسقى السمكة وقدمها

سمكة موسى بالخمر على الطريقة النرمندية

خذ السمكة ونظفها وضعها في مقلاة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة
الطرية وعروق بقدونس وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر ونصف لير
خمر ابيض وبهار وملح وايطبخ السلسلة حتى اذا نضجت من جهة اقلها ثم ضعها في
مقلاة واضف ملعقتين كبيرتين من السلسلة الالمانية واصنع روبة بمرقة معتدة
بثلاثة صفارات بيض واخرج البقدونس والصعتر وزين السمكة بالبدلان
المسي اترديا او بام الحلول تكون قد ذبلت والفطر المقلّي بالسمن والليمون
وفوق ذلك السلسلة وضعة في المقلاة على نار هادئة حتى اذا نضج السمك وسخت
الزينة زين القصعة بقطع الخبز المقلية بالسمن

ولك ان تزيد هذا الشكل رونقاً بالكماية والسلاطين والاسماك
الصغيرة المقلية على الطريقة الانكليزية او كيبات البوري

هبر سمكة موسى على الالمانية

خذ السمكة واتزع جلدها ثم ارفع الاربع هبرات فاصلاً اياها بسكين

طويلة رقيقة من المسكة الكيرة وإذا كانت المسكة كيرة اقطع كل هبرة
قطعتين منحرفتين وتبلها بالبهار والملح

واخفق بيضتين كالعجة واضف اليها سمنا مذوبا واغمس الهبرات به
ولتها بمسحوق الخبز واقلها وضعها على خامة وفوقها باقة بقدونس مفلي وليمونة
حامضة مقطوعة قطعتين على جوانبها

قلنا ويقتضي ان تغمس الهبر حالا في البيض المخفوق فانه اذا برد السمن
نسك الروبة ونحسر المسكة من طعمها

هبر السمك على الطريقة الهبرية

خذ الهبرات على ما ذكر وانقعها ساعة بعصير الليمون والبهار والملح والبصل
المنقطع وعروق البقدونس وصفها على خامة ولتها بالطحين واقلها وقدمها
وتحenna سلسة البنادوري او الزوم المختر

الهبر انقولفان

خذ السمك واترع جلده وارفع الهبر وضع في مقلاة ٢٥٠ جراما من
السمن وبصلات مقطعة وقل هذه البصلات قليلا ثم اضف اليها
الهبرات منبلة بالملح ومسفاة بعصير الليمون الحامض ودعها تنطبخ بطيئا
فانها تبيض جدا وقطعها قطعاً مربعة طويلة وضعها في سلسة بشامل او سلسة
المانية وزين . ولك ان تضيف اليها النطرو الارضي شوكة وكيبات السمك او
سلاطين وكل زينة تروق للمخاطر والناظر

الهبر بالمايونز

خذ الهبرات وحضرها على ما ذكر ودعها تبرد وصفها اكليلاً على ما ذكر
في البلطية بالمايونز

سلطة سمكة موسى

هي كسلطة السمكة البلطية وقس عليها ما يقرب منها جنساً من الاسماك

قليًا وسلقًا وفي الخمر الأبيض والحشائش الناعمة ومقلية او مسلوقة بالماء والملح

الاسقمري بالتردوتل

خذ السمكة وانزع اذانها وامعاها ومصرانها واقطع اطراف الذنب
والفكين وشق شقًا بغلظ ٢ سنتيمترات على الظهر من الراس الى الذنب
وتبل بقصتين من الملح و٢ من البهار وضع السمكة في قصعة من فخار
ومعها ملعقتا زيت وقبل التقديم بنصف ساعة صفها على المصبع والنارقوية
٦ دقائق من جهتها ومن الجهة الثانية و٤ من الجهة المشفوقة وخذ من
سلسلة المتردوتل ايكوتو ٢ واقفح الشق وضع السلسلة في داخله وقدمها على
قصعة ساخنة

وهذه السلسلة هي من الزبدة المخنوق فيها قليل من البقدونس والبهار
والمح وعصير الليمون الحامض او اصنع روبة من السمن ومنزوم البقدونس
وعصير الليمون الحامض

الاسقمري على الطريقة البريطانية

خذ هذه السمكة وشنها شطرين من ظهرها ولا تفصلها ورقتها لجهة الحسكة
تسهيلاً لنضجها ونشفها ورشها بالطحين وذوب في مقلاة ٢٥٠ جراماً من
السمن الطري حتى اذا اشترضع السمكة من الجهة التي شققها منها ومتى
نضجت اقلها بمذق الى الجهة الثانية وعندها ضع في المقلاة حنطة من البصل
الاخضر المقطع وتبل بالبهار والملح وصبرها ومعها البصل ثم ضع في المقلاة ما دامت
ساخنة ملعقة خل وصبرها على السمكة

الاسقمري بالشمر

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح وحفنة شمر فاذا نضجت خذ سلسلة الزبدة
وهي السلسلة البيضاء ونظف الشمر واقمره بعد ان تكون قد ذبلت ولدى التقديم
ضع هذا الشمر في السلسلة وغط السمكة

الاسقمري بالكشمش (عنب الثعلب)

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح لا غير وخذ كشمش اخضر واقطعه
قطعتين وذبله وصفه وضعه وسلسة السمن وغط بها السمكة

الاسقمري بالسمن المفقس

خذ السمكة واشوها على المصبع وصب فوقها السمن المفقس ومعه
البقدونس المقلبي بالسمن

هبر الاسقمري بالالمانية

خذ الهبر على طول السمكة وانزع جلدها واقطعها قطعتين ودورها
وتبلها بالملح وعصير الليمون وانها يجف فوق البيض على ما ذكر في هبر سمكة
موسى بالالمانية واقطعها نظيرها وصفها اكليلاً على القصعة وصب في وسطها
متردوتل معتدة

الهبر محرقصاً

ضع الهبر في مقلاة ومعه السمن واقطع وصفه اكليلاً وقدمه بالالمانية
او بالاطالية

بقرة البحر سمك اللما (سمك الترس • ورنك)

خذ سمكة واقطع اجنتها بالمقراض وقطعها قطعاً وغسلها مراراً ووضها في طنجرة
وغمرها بالماء واخف ١٠٠ جراماً من البصل المقطع و ٢٥ من عروق البقدونس
ومن الخل دسيلاترين والملح ٢٠ جرام و بهار ٥ جرامات حتى اذا اخذت بالغليان
اخرجها من النار وكل طبخها على نار هادئة . وضع في طنجرة نصف لتر من
زوم السمكة وكبدتها واطبخ ٥ دقائق وصف السمكة وارفع جلدها من الجهتين
واقطع اخر الحسكات وضعها على قصعة واخف من الملح قبصتين والبهار ٢
والبقدونس المقلبي ٤٠ جراماً وسق بخو ٥ دسيلاترات من السمن المفقس .

٢٥٠ جراماً وزد عليها بحيث تسمر وتنفخ فتنة من البقدونس واقطعها بالسنن
المذكور وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة ملعتين من الخل حتى اذا
مخن صبه على السمكة لا على البقدونس فيقتضي ان يكون ناشفاً ولاجل
ان يسمر البقدونس على لونه لا تدعه يذبل كثيراً في السنن بل اخرجه حين
ياخذ بالجمود

البقرة (اللها) بسلسلة القبار

خذ السمكة وحضرها على ما تقدم فاذا نضجت نظفها وضعها في القصعة
وحضر من السلسلة البيضاء سيلتراً ومعهما ملعقة من القبار وصب على السمك وقدم

البقرة (اللها) بالسلسلة المفرومة

حضرها على ما ذكر وقدمها بالاسبانولية الفطارية او الصيامية مضافاً
اليها دهن الانشابة والقبار والبقدونس والاشالوت المفروم المذبل بالماء الغالي

سمك القرموط

خذ سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جرام وافزرهما واقطع بالمقراض اجنحتها
وافركهما واغسلهما ونشفهما ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن المقلاة بابتون من
السنن وضع الاسماك فيها ورشها قبصتين من الملح و٢ من البهار واضف دسيلاتراً
من الخمر الابيض وزوم ٦٠٠ جرام من فطر نضعة على الاسماك النصف
على كل منها وذوب ٢٠ جراماً من السنن نصبها على الفطر والاسماك معاً
واضف من البقدونس المفروم ملعقة ومن مسحوق الخبز ٢ واطبخ ربع
ساعة على نارين والطبخ مغطاة واحذر من ان الاسماك تلتصق اذا زيد في
تخميرها حتى اذا مضى ربع ساعة قدم وبالجمل ان القرموط المحمر كسمكة
موسى المحمرة

القرموط بسلسلة القبار

خذ الاسماك وافزرها وحضرها على ما ذكر وادهن المقلاة بالسنن وتبل

بقصتين من الملح وآمن البهار واضف دسيلترآ من الخمر الابيض والطبخ بين نارين ولا تدعها تاخذ لوناً ويكفيها ربع ساعة طبخاً وخذ ٤ دسيلترات من السلسة البيضاء وامزج بها زوم الاسماك ومعها ملعقة من القبار وصبها على الاسماك وقدم

القموط مقلياً

خذ هذه الاسماك وحضرها على ما تقدم وتبلها بقصة من الملح وآمن البهار وانغمسها بدسيلترين من الحليب ولتها بالطحين واقلها بقلية معتدلة ٤ دقائق ثم على نار قوية ٣ دقائق فهذا التدرج تخولها لوناً ملائماً وصنها ورش عليها قبصتين من الملح وقدم بالبقدونس المقلي والليمون الحامض

القموط مشوياً

خذ السمك وحضره على ما ذكر وتبله بالبهار والملح والزيت واشوه على نار قوية وانت نسفيه من وقت الى اخر بالزيت وغطه بسلسة السمك وزينه بياقة من القبار

القموط بالحشائش الناعمة

حضر الاسماك على ما تقدم وضعها في مقلاة بالسمك والحشائش الناعمة كالبدونس والاشالوت والسيبول فضع الاسماك فوقها وتبلها بالبهار والملح وسقها بالخمر الابيض بحيث يغطي مع السمك المذوب نصف الاسماك لا غير ولا تكن السلسة رفيقة كثيراً حتى اذا ناصفت الاسماك النضج اقلها وزد على الزوم قطعاً من الزبدة الطرية المخفوقة بالطحين وعند التقديم اضف عصير ليمونة حامضة وبالجمل ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة وان هبر القرموط على طريقة هرلي كهبر سمكة موسى عليها وهبر القرموط على الالمانية كهبر الاسفيري عليها وكيبات القرموط ككيبات الطائر مضاقاً اليها هبر القرموط

رنكة (فسنج) طرية بسلسلة الخردل

يقتضي للرنكة الطرية ان تكون ملائمة لانها اذا كانت فارغة تخسر من خاصتها
خذ هذه السمكة وافزرها واقشرها وقلم جناحها واقطع جانبيها على ما
ذكر في البوري والقرموط وضعها في قصعة من فخار ومعها ملعقتان من
الزيت وقبصتان من الملح ٢ من البهار وقبل ان تقدمها برقع ساعة ضعها على
المصبع والنارقوية ٤ دقائق من كل جهة حتى اذا نضجت ضعها على القصعة
وقدمها بنحوه دسيلات من السلسلة البيضاء وضع معها ملعقة خردل وضع الخردل
والسمن في وقت واحد وقدم والسلسلة لوحدها

الرنكة الطرية مشوية

حضر السمكة على ما ذكر واحمر المصبع على النار وضع السمكات فوقه
حتى اذا نضجت ضعها على قصعة وشقها من ظهرها وادخل بهذا الشق قليلاً
من سلسلة المتردوتل باردة

الرنكة مقلية

حضر السمكة على ما ذكر واغمسها بالخليل ولها بالطحين واقلمها على ما
قلت القرموط وقدمها واينكو ٢ من متردوتل لوحدها

الرنكة (فسنج) مملح

خذ هذه السمكة المملحة واتبعها ١٠ ساعات حتى يذهب ملحها ونشفها
وادهنها بالزيت واشوها على المصبع كما تقدم وقدمها بعصير البزيلة او العدى

الرنكة فسنج مدخن

خذ هذه الرنكات المقددة واقطع راسها وافتحها شطرين وضعها في قصعة
حتى نشرب زيت الزيتون ثم ضعها ٢ دقائق على المصبع

جربيدة (سرغوس)

خذ ١٨ سمكة من هذه الاسماك الصغيرة وقص اجنتها واقشرها ونشها وافركها وشكها من اعينها بشياش من خشب او معدن واغمسها في دسيلاتر من الحليب وغطها بالطحين واقلنا على ما قبلت القرموط حتى اذا جمدت واحمرت صفها ورش عليها قبصة من الملح وقدمها بالبقدونس المنثلي والليمون الحامض . ولك ان نقلي هذه الاسماك بدون شياش وقدمها بالبقدونس المنثلي فوقها خذ من هذه الاسماك اضخمها وعالجها نظير سمك موسى محمرا

الحجربيدة مقلية

خذ هذه الاسماك وافزرها واقشرها ونشها ثم اغمسها بالحليب وانها بالطحين واقلها حتى تحمر وقدمها على خامه بالبقدونس المنثلي

الحجربيدة مقلية على الانكليزية

خذ بيضتين واخفهما في سمن مذوب والملح والبهار واغمس الاسماك بهذه الروبة ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقل على ما ذكر

الحجربيدة بالخمر

خذ هذه الاسماك ونظفها جيدا ونشها وضع في طنجرة سمنًا وقليلًا من البقدونس بعروقها وراسي ثوم مفشورين ومفرومين ناعما وبهارا وملحًا وملعقتي خمر ابيض وضع فيها الاسماك مصنوفة بجانب بعضها البعض ورش عليها قليلاً من الطحين وغط الطنجرة محكما وهي بين نارين واخرج نحو ٥ دقائق ثم اقلب الطنجرة على القصعة وقدم بالبقدونس المنثلي

الصبوغه (شابل هي الاسماك البحرية والنهرية)

خذ سمكة وزنها كيلو وافزرها ونظفها واغسلها ونشها على ما ذكر في سمكة الرنكة وانفعها ساعة في ٤ ملاعق زيت و ٤ قبصات ملح و ٢ بهار وقبل ان

تقدمها بنحو ٤٠ دقيقة اشوها على المصبع والنار هادية ١٨ دقيقة من كل جهة
وقدمها على قصعة بليتر من عصير الحميض او دسليتر من سلسة القبار
او متردوتل

اسماك بحرية عليها نقط حمر بالسلسة الهندية محمرة او مقلية
خذ سمكة من هذه الاسماك وزنها كيلو وارفع اذانها وافزرها واقطع
جناحيها واغسلها وافركها على ما ذكر في سمكة موسى واسلقها ربع ساعة في ٢ لترات
من الماء و ٤ جراماً من الملح بحيث تغمرها بالماء المذكور وصفها وقدمها بنحو
٤ دسليترات من السلسة الهولندية . وهذا الجنس محمراً كسمكة موسى محمرة .
ويقدم ايضاً مثلاً والمختار منه صغيره فيقلى كالبري . ويقدم بالبقدونس
والليمون الحامض

سلطان ابرهيم محمرة بالمتردوتل

هي من الاسماك الفاخرة حتى دعيت سمانى البحر واجودها ما كان في البحر المتوسط
خذ اربع سمكات واخرج اذانها (ومن الناس من لا يفرز هذا السمك)
واقشرها وقلم جناحيها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها ونقشها كالقرموط واقنعها
بثلاث ملاعق زيت وقبضني ملح و ٢ بهار و ١٠٠ جرام بصل مقطع و ٢٥ جراماً
من عروق البقدونس وقبل ان تقدم بنحو ٢٠ دقيقة اخرج الاسماك من
النقع ولا تدع فيه شيئاً من البصل والبقدونس واشوه على نار قوية ٥ دقائق
من كل جهة وقدم بايكتو ٢ متردوتل . ويقدم هذا الجنس بالخمر الابيض
وطريقة كطريقة سمكة موسى

غبرها

اخرج من هذه السمكة كبدها فتجناجها لصنع السلسة واقشر السمك
خفيفاً وصف ونشف وبعد ان تشربه زيتاً اشوه على المصبع او صفه على طنجية
ورق مدهونة بالزيت من الجهتين وضعه على المصبع المفروك بالزيت واشوه

على نار هادية وقدمه وفوقه سلسلة متردوتل تكون قد مزجت فيها الكبد

سلطان ابرهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وتبلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومعها اشالوتة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً وانقعها ساعة واشوها على المصبع وقدمها بنقيعها . وقس على ذلك ما شاكلها من الاسماك

سلك حيات او حنكليس البحر

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو او اخرج الامعاء جيداً واغسله واربطه بنحيط كاللحم المسلوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء نغمره واضف ٢٠٠ جرام من البصل المقطع و ٢٠ جراماً من البقدونس بعروقيه وورقي غار ودسلتري خل ورأس ثوم و ٢٠ جرام ملح و ٢٠ حبة بهار وضعه على نار هادية نصف ساعة وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس وسلسلة السمن او الهولندية لوحدها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

أم الخلول بالبوليت

خذ ليتراً من هذه الاسماك فلا تكن كبيرة ولا صغيرة وحك الصدف حكاً محكماً بالسكين واغسلها بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وضع منها ليتراً واحداً فقط في مقلاة واضف ١٠٠ جرام بصل مقطع و ٢٠ جراماً بقدونس بعروقيه وقبصتي بهار و ٤ دسلترات من الخمر الابيض وغط المقلاة بغطاها وحرقها وراقب وقت فتحها ذلك يدل على نضجها حتى اذا نضج اللبتر الاول اخرجها من المقلاة واحدة واحدة ودعها في صدفها وعالج اللبتر الثاني كالاول ولا تدعها على النار اكثر من الوقت المتقضى فاذا ازداد نضجها تنعضون فتفتقد خاصنها وانقل المرقعة الى قصعة

واصنع روبه من ٢٠ جرام سمن و ٢٠ جرام طحين واطح ٢ دقائق وسق

بزوم الطبخة وإملاً ماء حتى تكون السلسلة ٤ دسيلاترات وعقد بصفاري بيض
و ١٤ جرام سن وأضف ملعقة بقدونس مفروم وامرر الاسماك في الماء الغالي
الكثير وصفها ونشفها على خامة وضعها في السلسلة وقدمها بصدفها

ام المخلول على المارنير

خذ هذا الشكل وحضره على ما حضرت الشكل الذي قبله وبعالج طبخاً
كذلك على انه يضاف اليه من الخمر الابيض ٦ دسيلاترات بدلاً من ٤ حتى
اذا نضج السمك صف الخنا بالمصفاة واغل وأضف ٦٠ جراماً من السمن
وملعة من البقدونس واخرج من النار وحرك السمن حتى يذوب وصف
الاسماك جيداً وضعها على قصعة في صدفها وسق بالسلسلة وقدم
ويقدم هذا الشكل بالاشالوت المفروم اذا رغب فيه المدعوون

الدرني مشوي بسلسلة القبار

خذ هذه السمكة واقطع حراشف ظهرها وفكيها واقشرها وافزرها من
اذانها واغسلها ونشفها على خامة ثم نشفها وضعها في قصعة ومعها زيت الزيتون
وعصير الليمون الحامض والملح وقطع البصل وعروق البقدونس وانقعها بهذه
النابلة قليلاً ثم صفها وضعها على المصبع واشوها نحو نصف ساعة بحيث تنمر
وضعها على القصعة وقدمها بسلسلة السمن بالقبار

الدرني مقلي

خذ هذه السمكة ونظفها على ما ذكر ونشفها وزينها باب الخبز والحشائش
الناعمة والفطر المفروم والبهار والملح ولتها بمسحوق البيض واقل حتى تنمر وقدم
والسلسلة البهارية او سلسلة تخنارها تكون لوحدها

الدرني بالسلسلة الطليانية

خذ السمكات ولا تنشفها وضعها في المفلاة ومعها الزينة الطرية والملح
والبهار وباقة مزينة وبصل مقطع وسق الكل بقدر خمر ابيض واقل على نار

قوية ثم اقلب بطيئاً حتى تنفج وصف السمكة وخثر الزوم واضف السلسلة
الطليانية والى هذه السلسلة كلها على السمكة حين تقدمها

الصومون (حوت سايمان)

خذ هذه السمكة ونظفها واخرج اولاً اذانها وافزرها من اذانها ولا تشق
بطنها ودقها قليلاً من الراس حتى الذنب نزاعاً لفسرها واربط راسها لكي لا
تعاكس وان الطبخ واغسلها مراراً ونشئها وصنها في الاناء ودعها تنضج طيناً
بطيئاً ساعدين تلك احسن الطرق في طبخها فتستمر على طعمها وبروق لونها
للمناظر وقد اخطأ من عالجها بالعطريات والبهارات والخمورات فانها
تخسر بذلك دسامتها وتقدم وحولها البقدونس على قصعة نغطيها خامه وسلسلة
تخارها كسلسلة القبار او الهولندية او سلسلة دهن الانشاية والساسة الجنوبية
وسلسلة فكتوريا لومدها

الصومون بسلسلة القبار

خذ قطعة من الصومون وادهنها بالزيت واشوها على المصبع ورش عليها
الملح الناعم وقدمها بسلسلة السمين ونحو ثلاث باقات من القبار فوقها

الصومون على الطريقة الهولندية.

خذ قطعة من الصومون واسلنها بالماء والملح وقدمها بالبطاطة المسلوقة
بالماء هذا والسمن المذوب في صحن لوحده

كذلك الصومون على الطريقة الانكليزية

واما الصومون في المايونز وبالصدف وكييات فحكمة حكم الباطية
بالطرق المذكورة

الترخون (سمك كبير بحري)

هذا الضرب من السمك البحري يدخل الانهار ويكثر كثيراً وهو
اشد الاسماك لحماً وبحضر على البروش او مسلوقة والك ان تمحضرة في جميع

الاشكال التي يحضر بها من العجل

تن . حوت . اتياض

الطون منه مكبوس ويقدم على الموائد وعموم المقبلات والطري منه يحاكي الصومون طعاماً ولذة على انه دونه سمناً ويحضر استحضار الصومون بل يحضر فطارياً كالعجل وتصنع منه فطائر باردة وهي خير محضرات الصيام

الفصل الثاني

في الاسماك النهرية

خير الطرق في استحضار الاسماك النهرية وما شاكلها من البحرية هي الخبثا اي بالخمر الابيض او الاحمر والطيب كالصعتر والغار وكبوش القرنفل وباقة بقدونس وبصل ورأس ثوم ومن زوميه تجعل سلسلة يضاف اليها نارة قطعة من دهن الانشاية لاجل تعقيدها ولما كانت الاسماك النهرية نكهة الطعم كان لا بد لها من سلسلة حريفة اي قوية البهارات وقد اصطلح الاكثرون على المرققة للأسماك القليلة الدسامة والتي نطلب زيادة تائلة واستعملوا من ثم هذه المرققة للأسماك النهرية وبعض البحرية وهذه طريقة استحضارها . ضع في طنجرة ١٠٠ جرام جزرو و ١٠٠ جرام بصل وبقدونس بعروقوه و ٥ جرامات من الصعتر والغار و ٢٠ جراماً من الملح و ٢٠ حبة من البهار وافلها ٢٠ دقيقة على نار هادية واضف من الماء لينرين ومن الخل دسليترين ودعها تنضج بطيئاً على حافة الموقد وصفها في قصعة واحفظها الى حين الاقتضا . ونستمر هذه المرققة امداً بحيث انه يتكرر غليها كل اربعة ايام مرة

سلك الكراكي بسلسلة القبار

خذ سمكة كراكي من كيلو ١ و ٥٠٠ جرام ولينها يومين حتى تلين وافزرها واقطع اجنتها واربط راسها بخيط واطبخها بالمرقة المحضرة على ما ذكر وذلك على نار هادية جداً ٤٠ دقيقة ولا تدع المرققة تغلي الا خفيفاً وان امكن اطبخ

السكة امس مساء او ما قبله مساء فتزداد طعماً وعلى كل الوجوه اطبخها دائماً على الأقل صباح يوم المادبة فانما الفرق عظيم طعماً وذكاً بين سمكة استمرت ٤٨ ساعة في المرققة وسمكة لم تستمر فيها الا ساعة ١ او ٢ ولا بد للطخيرة ان تكون حسنة البياض وعند تقديم السمكة اخرجها من الطخيرة وضع اليخنا في قصعة لوحدتها ونظف الطخيرة جيداً كي ترجع اليها السمكة واليخنا وسخنها ٢٠ دقيقة . تلك اعتبارات ملائمة اذ تنجم من غوائل الطناجر السيئة البياض . وقدم السمكة في قصعة تغطها خامه وضع من كل ناحية منطقة من البقدونس وقدم في صحن لوحده ٥ دسيلات من السلسلة البيضاء ومعها ملعقتان من القبار وبقدم الكراكي ايضاً بارداً بالمايونزا وبالزيت والحل

غيرها

خذ سمكة كبيرة وبيتها يومين او ثلاثة حسب الفصل الذي انت فيه وتحضرها بالمرقة اي بالخمير الاحمر والبصل المقطع والغار والصعتر وكبوش القرنفل والملح والبهار حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد في ثابنها وقدمها على خامه وسلسلة السمك بالقبار في صحن لوحدها . وتؤكل هذه السمكة الباردة بالزيت والحل وتحضر على انواع شتى بالمترونتل كالاسقمري ومقلية ومحمرة ويستعمل حظامها مفروماً بسلسلة بشامل وتزين وتستعمل زينة لفولفان او المحمرات ومنطقة شراحي كشراحي سمكة موسى

الشبوط

استحضارها كاستحضار الكراكي وتقديمها كذلك

الشبوط مقلية

خذ سمكة شبوط من ٦ الى ٧ ايكو حسنة اللون واخرج اذانها واقشرها وشقها من راسها الى ذنبها وافتحها من ظهرها ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج منها الخ وهو حليها وابنه في صحن وارفع المئانة والكبد واغمس السمكة

وجلدتها بالحليب ه دقائق ثم رش عليها قبصة من الملح ولتتها جيداً في الطحين
واقطعها نحو . ادقائق حتى تجمد ونحمر وقدمها بالبندونس المفلي والليمون
الحامض وضع حليب المفلي في الوسط

غيرها

خذ سمكة الشبوط واقشرها وافزرها ونظفها وشقها من ظهرها واخرج
منها الخ وهو حليها ورقق حسمكها الكيرة ورشها وجلدها بالطحين وضعها في
قلية غالية جداً حتى تحمر وقدمها بعصير الليمون

الشبوط على طريقة شانبور

خذ سمكة وافزرها واقشرها واغسلها واحشها داخلاً وزينها خارجاً بحشوة
كبيبات السمك وغطها بشراحي الشم والورق المدهون بالسمن فوقه وضعها
في الاناء بماريناد فطارية او صيامية واضف اليها نحو ثلاثة اقداح من الخمر
الابيض واقطعها على نار قوية ثم اجعل الاناء بين نارين واتبخها ببطيئاً ساعة
على الاقل وسقها من وقت الى وقت بزومها . وادى التقديم صفها وفكها
وضعها على الفصعة وزينها بكبيبات السمك والكماية والسلاطعين وقطع الخبز
المحمرة وصب حول السمكة سلسة مخترق من الزوم واضف اليها قليلاً من
السمن وملعتين من الاسبانولي . وتغضراساك الشبوط ايضاً محمرة بالخمر
ومشوية على المصع ومقدمة بالتردونل ومحشية او مشوية بالماريناد

الحنكليس

خذ حنكليساً وزنه . ٧٠ جرام واقشر جلدة الاولى واخرج امعاءه ثم انقع
بالماء الساخن حتى تقشر جلدة الثانية فانها مدهنة ففعله عسر الهضم واما
نقعه فهو بان تغلي ماء في طنجرة حتى اذا غلت جيداً اخرجها من النار
وضع الحنكليس في داخلها وغط الطنجرة بغطاها ودعه فيها ادقائق ثم اخرجه
واقشر الجلدة الثانية بخرقة واذا تبقى من الجلدة شيء ارجع الحنكليس الى الماء

الغالي ونم قشره ثم اقطع ما على ظهره وبطنه من الريش وقطعه بطول ٨
 سنتيمتر واسلفه بالمرقة المحضرة للاسماك ٢٠ دقيقة بطيئاً ولا تدع النقع قريبة من
 بعضها البعض حتى اذا تضح دعه يبرد ٢٠ دقيقة ثم صفه ونشفه خفيفاً بمحالة
 بيضاء واخفق بيضتين في قصعة واضف ملعقة من الزيت وملعقة من الماء
 وحرك بضع دقائق كتجريك العجة ثم اغمس قطع الحنكليس في البيض المخفوق
 ولته بمسحوق الخبز واقليه بقلية غالية حتى يحمر وقدمه في قصعة عليها خامة
 وقدم السلسلة التانارية (الطارطور) لوحدها وزين بالبقدونس المفلي

غيرها

ضع في طنجرة قطعة من السمن او الزبدة الطرية وجزراً مقطعاً رقيقاً وبصلأ
 مقطعاً وبقدونساً ورأس ثوم مسحوق واقل هذه المحضرة كلها بالزبدة واضف اليها
 قدحين من الخمر الابيض او الاحمر وضع الحنكليس وتبله بالبهار والملح وورقة
 غار وقليل من الصعتر ودعه ينسلق ٢٠ دقيقة ثم برده بهذه اليخنة فانها تجلد
 واخرج الحنكليس ولته بمسحوق الخبز واغمسه بنحو ثلاث بيضات مخنوقة بقليل
 من زوم اليخنة المذكورة ولته ايضاً كله بمسحوق الخبز وضعه على غطاء الطنجرة
 واتى النقع بقلية غالية واقليها بحيث تحمر ثم صفها على خامة وقدمها على قصعة
 وسلسة ريمولاد في وسطها وقس عليه الحنكليس بسلسة البنادورى وبالسلسلة
 الحريفة والحنكليس مقدماً وحشوة الحموضة في وسط القصعة . كذلك الحنكليس
 اذا قطعته قطعاً طويلة فقدمه بالحريفة

الشبوط والحنكليس بالخمر

خذ شبوطاً وحنكليساً كلاهما من ٦٠٠ الى ٧٠٠ جرام واقطر الشبوط
 واقشره وحضر الحنكليس على ما ذكر وقطعها قطعاً وضع في طنجرة ٦٠ جراماً
 من السمن و ٢٠ من البصل المذبل المنقى واقل البصل حتى اذا احمر اضف
 ٤٠ جراماً من الطحين وحركه دقائق واضف ليتراً من الخمر الاحمر وملح

فبصتين وبهار ٢ وباقة مزينة ٢ ورأس ثوم منثى واغل ٢٠ دقيقة غلياً بطيئاً
والطنجرة مغطاة تماماً وضع قطع الحنكليلس واطبخ ربع ساعة وضع قطع الشبوط
فوق الحنكليلس واضف نصف دسبلر عرق واطبخ بطيئاً ١٠ دقائق وذق
التابله فيقتضي ان تكون حريفة واخرج الثوم والباقة وصف وغط بالبصل
والسلسلة

الحنكليلس مشوياً

خذ الحنكليلس واقشره على ما ذكر وضعه ٢ دقائق على نار متندة اخراجاً
لما فيه من الدهن ثم نشفه وشكه بشياش من خشب واسلفه نصف السلق في
الزوم المحضر على ما ذكر في الحنكليلس بالطرطور ثم ضعه بالبروش وكفه
بورقة ملتونة بالزيت واشوه ثم ارفع الورقة حتى يجمر الحنكليلس وجمده اذا
اقتضى وقدم بسلسلة حريفة

الحنكليلس بالببوليت

خذ الحنكليلس وقطعه قطعاً بطول ٨ سنتيمترات طولاً واغل ماء وملحاً
وملعتين من الخل وضع فيها الحنكليلس وبعد خمس دقائق اخرجه وصفه
وذوب في طنجرة سمناً بملقة طحين وسق هذه الروبة بالخمر الابيض
والمرقة النصف من كل منهما واضف الملح والبهار وباقة مزينة وضع فيها
الحنكليلس ومعه بصلات صغيرة وفطران وجد ودعه ينضج ٢٥ دقيقة حسب
كبر القطع حتى اذا نضجت اخرج البصل وعقد السلسلة بنحو ثلثة صفارات
بيض وعصير ليمونة حامضة وصف قطع الحنكليلس على النصفعة وزينها
بالبصلات الصغار وصب السلسلة فوقها. اما الصغير من الحنكليلس فكالاسماك
الصغيرة فيقدم مقلياً ومشوياً ومعه السلسلة الحريفة

سمك القرموط محمراً بالمترد وتل

خذ من القرموط سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جرام وافزرها واقشرها

وشتمها ونشتمها وضمهما في قصعة من فخار واضف اليها ٤ ملاعق زيت و٢
قبصات ملح و٢ بهار وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اشوها على المصع والنار
هادية ٨ دقائق من كل جهة وضمها على قصعة وغطها بايكثو ٢ من سلسة
متردوتل مذوبة وقدم

وبقدم الثرموط محمراً بالحمر ومثله في ذلك مثل الشبوط والخنكليس

ضرب من الشبوط ناعم القشرة

خذ ٢٠٠ جرام منها واخرج اذانها وامعاهما وضما في الماء الغالي ٤
دقائق تسهلاً لسلخها ونشتمها وقطعها ٠ وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن
و ٤٠ من الطحين واصنع روبة في ٢ دقائق واضف من الخمر الابيض ليترأ
واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة من خشب وضع قطع السمكة في الطنجرة
واضف باقة مزينة ورأس ثوم و٢ قبصات ملح و٢ بهار واطبخ طنجراً بطيئاً ١٥
دقيقة وعقد بثلاثة من صفار البيض و ١٥ جراماً من السمن واخرج الثوم
والباقة وذق التابله واضف ملعقة بندونس مفروم وصف بهيئة حجر والساسة
الى فوق وقدم

الزليق النهري

خذ ثلاثاً من هذه الاسماك معتدلة الحجم ونظفها وافررها وضما في مقلاة
وغطها بليتر من الخمر الابيض وقربها من بعضها في المقلاة حتى يغطيها الخمر
تماماً واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ وبصلة مقطعة حلقات و باقة مزينة
ورأس ثوم منقى واطبخ بها ربع ساعة وتحرق نضج السمك فانه يرتشي تحت
الاصبع وصف على قصعة من فخار واصنع روبة ٢٠ جراماً من الطحين و ٢٠
جراماً من السمن وصف الزوم بالمصفاة وسق الروبة بالزوم وخثرها ٢٠
دقيقة واقشر جلدة الاسماك مراعيافكمها وصفها في قصعة الواحدة بجانب الاخرى
واضف الى السلسة نصف ملعقة بندونس مفروم و ١٥ جراماً من السمن وحرك

لكي تصنع روبة وصب السلسة على السمكة ورجع الفكين الى محلها واحذر ان يغطيها الدهن

الزليق على الطريقة الهولندية

خذ سمكتين واخرج اذانها وافزرها وصفها في طنجرة بالماء والملح وليمونة حامضة مقطعة قطعاً وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر والغار والبقدونس بعروقه واطبخ على نار قوية ثم طبخاً بطيئاً الى ان تنضج وصف السمك وصفه على خامة فوق قصعة والزينة بطاطة مسلوقة بالماء وقدم في صحن وحده بسلسة السمك المذوب مضافاً اليها قليل من الليمون والملح وعصير ليمونة حامضة ويقدم هذا السمك مقلباً ومكبوساً بالخمر او ماتوتاً بالطحين ومحمرّاً على المصبع او باية سلسة تختارها

سمك باجوج او بوري

حضّر هذا الجنس كما كثر الاسماك النهرية وذلك بالماء والملح والحشائش الناعمة وقدمه بقطع الخبز المحمرة والسلسة او اطبخه بالمرقة المحضرة للاسماك وهي من الخمر والعطريات والبقدونس والبصل وغيرها ويوكل بالزيت والخل ولك ان تقدمه مشويّاً بسلسة دهن الانشايه او السلسة البيضاء بالبقار

السمك القبودي مقلباً

خذ ٢٤ سمكة طرية بل حية تلك طريقة تعتمدها في جميع الاسماك النهرية وشق بطنها واكبس قليلاً على جوفها حتى تصعد الامعاء الى الشق واخرجها منه واقطع الفكين بالمقراض ونشف كل سمكة لوحدها واغمسها بالحليب ثم اطلها بالطحين واطبخ حتى يمس السمك صلماً ومحمرّاً وقدم بالبققدونس المقلبي

غيرها

خذ هذه الاسماك الصغيرة واقشرها وافزرها ورش عليها الطحين والنفا
في قلية غالية جداً وصفها في قصعة مكحلة بالبقدونس المقلي

بخنا الاسماك او الاسماك بالخمر

خذ كلاً من ضروب الاسماك النهرية كالحنكليس والشبوط وسماك
موسى وغيرها واقشر السمكة وافزرها واغسلها جيداً وقطعها قطعاً متساوية
وضعها في طنجرة ومعها بصلات مقطعة وباقة بقدونس فيها ورتنا غار وصعتر
وبصلة مشكوك بكبوش الفرنفل واربعة ووس ثوم مسحوق وبهار وملح وسق
ذلك كله بثلثين من الخمر الاحمر والثلث من المرقعة بحيث يتغير واطبخ على نار
قوية نحو ٢٠ دقيقة ثم صف الزوم بمخل من حرير وفيما انت تستعمل الزوم
لاجل السلسلة احفظ السمكة ساخنة في الطنجرة التي طبختها بها بما ذكر من
البهارات وخذ طنجرة ثانية وضع فيها ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية و١٢
بصلة بحيث تحمر واخرج هذه البصلات واضف على السمن ملعقة طحين واصنع
روبة شفاء وسقها بالزوم الذي صفته واضف البصل وقدره من الفطر
ونم الطبخ وخنر السلسلة على نار قوية واقشط الدهن ثم صف السمكة كالا هرام
وارفع راسها الى فوق وغطها بالسلسلة وزين هذه الطبخة بسلاطين وشراحي
الخبز المقلية

تنبيه . لما كانت هذه البخنا من ضروب شتى من الاسماك التي يتطلب
بعضها زيادة وقت للنضج كالحنكليس والبلطية يقتضي ان تضعها قبل غيرها
من الاسماك اسفلها ثم اضف سائر الاسماك الاخرى والبحري اطبخ الاسماك
الصلبة اولاً ثم ضعها وسائر الاسماك الاخرى معاً

بخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية

حضر الاسماك على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة وبصلة

مشكوكه بكشين من القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسحوقه وبهار وملح و١٢ بصلة
صغيرة وفطراً ان وجد وسق بكمية من الخمر كافية لتغيير الشبكة واطبخها
على نار قوية حتى اذا اخذ بالغليان اضع نصف قدح عرق وعدل النار وفي
اثناء الطبخ خذ قدرًا من السمن او الزبدة المحفوقة والقهيا وانت تحرك السلسلة كي
تعتد وخثرها حتى يتبقى ثلثاها وقدم بزيئة من السلاطين وقطع الخبز المقلية

فصل

في الحيوانات البحرية الصدفية العارية من الحسك

السلاطين

خذ من السلاطين ٢٥ والسلاطين ضربان احدهما احمر الارجل
والثاني ايضها والاول افضل

اغسل السلاطين جيداً وضعها في طنجرة واضف بصلة مقطعة و٢٥
جراماً من البقدونس بعروقه وقبضتي ملح وبهار ٤ وخمراييض دسليترا
وضع السلاطين في طنجرة وغطا الطنجرة وقوى النار وشل ثلاث دفعات اثناء
طبخها ١٠ دقائق ومتى احمرت احمراراً تاماً تكون قد نضجت وعند تقديمها
اخرج البصلة والبقدونس وصف السلاطين بهيئة وغل على قصعة نعطليها
خامة وكلها بباقة بقدونس وقدم

سلاطين المياه الحلوة

خذ السلاطين واغسلها جيداً وخذها واحدة واحدة وانخر فكها من
وسط الذنب واخرجه مجذوق واخرج منها في الوقت نفسه مصراً ناصغراً اسود فان
لم يخرج، يخول داخل السلاطين مرارة وضع في طنجرة ممتاً ويقدونساً بعروقه
وصعترًا وغارًا وبصلًا منروماً وشراحي جزر وبهاراً ومخاً وقبينة خمراييض
واغل على نار قوية بضع دقائق واخرج الطنجرة وضع فيها السلاطين بعد
ان تكون قد صفينها ورجع الطنجرة الى النار القوية ١٠ دقائق وشل السلاطين

من حين الى حين ثم اخرجها واحفظها ساخنة وبعد ان تصفها صفها اهراماً على
خامة حول كثير من البقدونس

ومنى ابقيت السلاطين لزينة ترغب فيها صب السلاطين عند اخرجها
من النار في قصعة والتابله معها

سردين طري

خذ السردين الطري واشوه على المصبع دقيقتين من كل جهة وقدمه
بالسمن المذوب ولكن لا تغمره بهذا السمن

الرنكة (فسنج)

خذ من فسنج الرنكة ما لم يكن عتيقاً فانه اذا كان قديماً يكون مطحاً كثيراً
واخرج منه الراس والجلد كله وافصله شطرين متساويين وارفع حسكة الوسط
وسائر الحسك الصغير واصنع من الرنكات العادية صفين يفصلها عرض سنتيمتر
وضعه في قصعة وغطه بالزيت وقدمه

وتحضر الرنكات بان تقطعها شطرين ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج
راسها وذنبها لا حسكها وضعها على المصبع دقيقتين من كل جهة والنار قوية
وقدمها على قصعة والزبدة لوحدها

بوق البحر (حلزون . بزاق . اسالينكوس . مسقلة)

خذ من بوق البحر ٢٤ وصفها في طنجرة ومعها لبران من الماء و٥ جرامات من
ملح التلي (براس) رطبها بالماء الدالي تسليلاً اترج سدنها وانتمها ٦ ساعات
وانت تغير الماء في كل ساعة وتحكم خفيئاً بين الاصابع حتى تخرج كل المادة
الغروية الدقيقة ونظف الصدف (البواق) وجففها على نار هادئة وصفها
ونشفها بخامة بيضا وضع في كل صدفة (بوق) قدر بندقة من سلسلة متردوتل اضيف
اليها قليلاً من الثوم المسحوق وضع كل حلزونة في صدفة واكس حتى تدخل
الى القعر وسد فوهة كل صدفة بسلسلة متردوتل وادى التقديم سخنها ١٠

دقائق بالنرن بمقلاة بين نارين وقدم

البدلان (المحارة . استريديا) بالماريناد

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وتبلها بالبهار والملح وعصير ليمونة حامضة
وابقها ٨ ساعات ثم اغمسها قليلاً في عجينة للقلي واقلها بقلية حامية وصفها على
خامة وفوقها باقة من البقدونس المفلي

البدلان على الطريقة البريتونية

خذ كبار البدلان وذبلها بالماء الغالي ونشفها على خامة ولتها بالطحين
وافرم ثلث بصلات كبيرة ناعماً وضع في الطنجرة سمناً وذوبة واقل فيه البصلات
٣ دقائق ثم اصف البدلان واقلها على نار قوية بعد ان تكون لتهما بالملح والبهار
حتى اذا احمرت اخرجها ورش عليها الخل وصف وقدم

بخنا البدلان

خذ البدلان واقلها على ما ذكر ورش عليها قليلاً من الطحين واصف
مغرفة من المرقعة ولا تدعها تغلي

البدلان بالسلسلة البيضاء (راجع سلسلة البدلان . المحارة)

البدلان بالاصدف

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وحرقها في طنجرة بالسمن ومعها الحشائش
الناعمة المفرومة وتبلها بقليل من البهار وسقها بقدر خمر ابيض وخذ هذه
السلسلة واصف اليها عقيدة من صفاري بيض وعصير ليمون حامض وضع في
كل من الصدف التي حضرتهما نحو اربع بادلانات ورش عليها السلسلة ولتها
بمسحوق الخبز وضعها على المصبع بين نارين لكي تسخن فقط وقدم

ام الخلول

خذ من ام الخلول ما كان وزنه ثقيلاً وصدفه مطبوقة جيداً واطرح ما

كان خفيفاً او منتوح الصدف جانباً وقبل ان تعالج هذا الجنس التوفي دلو من الماء وحركه ودقه كي تنظفه جيداً ورققه بنصلة السكين واغسله مراراً بماء تغيرها ومتى نظفتها ونشفتها ضعها في طنجرة في الماء والصعتر والغار والبقدونس بعروقها والبصل المقطع وحرقة على نار قوية حتى تفتح صدفة وانزع من كل منها نصف صدفة وانظر في داخل النصف الاخر واخرج ما قد يوجد فيه من السلاطين الصغيرة ولك ان تقشر الصدفة عن بعضها تخفيفاً للقصعة التي تقدمه عليها

وخذ طنجرة ثانية وضع فيها قطعة من السمن وام الخلول فوقها وبهار وملح وبقدونس واشالوت مفروم وحرقة ذلك كله على النار واضف مسحوق لب الخبز الناعم وقده من زوم الطنجرة كي يتعقد ذلك كله معاً ولا يكن سميكاً جداً وقدم بعصير ليمونة حامضة

ام الخلول بالبوليت

خذ ام الخلول وعالجها واطبخها على ما ذكر قبلاً ولدي تقديمها اصنع روبة من صفاري بيض مضاف اليها قطع صغيرة من السمن او الزبدة الطرية والبقدونس المفروم ناعماً وعقد ام الخلول بهذه الروبة وقدم

صدف المحجاج

ان صدف المحجاج ويسى ايضاً صدف ماري يعقوب كثير الوجود في المواني البحرية في شباط واذار ونيسان

خذ ١٢ صدفة وافتحها كفتح البدلان فيظهر ما في داخلها كالجنين بالكرما وعرها من السعال المصفر المذيق الذي يكفنها واغسلها جيداً بالماء البارد ثم ذبلها بالماء الغالي وخذ ٥ بدلانة كبيرة مدعوة حافر الحصان وذبلها ايضاً وخذ موخرها تاركا اجنتها ودرنها وافرمها والصدف بغلظ حبة العنب وافرم ايضاً البصل ناعماً بكمية تعادل نصف الاسماك المذكورة واخط البقدونس

والسبول والجرجير وقدر ما ذكر بصل وقدره لب الخبز حتى اذا حضرت
هذه الاربعة الاجزا على ما ذكر خذ طنجرة وذوب فيها ١٥٠ جراماً من السمن
وضع فيها اولاً البصل . ثانياً الحشائش الناعمة بعد ان تكون غسلتها
بالماء البارد ونشفتها بخامة . ثالثاً الصدف . رابعاً لب الخبز . وتبل بالبهار
والمح واخفق جيداً بحيث يشرب لب الخبز السمن واضف الى ذلك ايضاً سمناً
ان كان السمن قليلاً فلا بد لهذا الشكل من كثرة السمن وان تكون تابلته قوية
لتصطلم حلاوته

وعلى كل اخرج الطنجرة من النار واضف ١٢٥ او ٢٢٥ جراماً من
السمن وهذا السمن يخول هذا الاستحضار لوناً ملائماً وطعماً ذكياً واحفظ هذا
الشكل في اناء تغطيه بورقة مدهونة بالسمن لكي نستعمله عند الاقتضا ويمكنك
ان تحفظه ثمانية ايام

ولاجل ان نستعمله نظف الورقة النارغة واحشها من هذا المستحضر
واضف اليها قليلاً من مسوق الخبز الحسن اللون وضع على المصبع بين نارين
وغطها بغطا طنجرة تكون قد وضعت عليه قليلاً من النار ومتى سخنت قدمها

كر كند البحر الفريط (سلاطعين البحر وجراده)

هذه السلاطعين كثيراً ما تكون كثيرة جداً على انها عشرة المضم
وانما تلائم المزاجات القوية فخذ من هذه الضروب اقلها لا اكبرها واسلقها
بالماء والملح نحو ٢٠ دقيقة وادى تقديمها صفيها وانركها خفيفاً بالزيت او بالسمن
كي تلع ثم شفه اطولاً وارفع ما فيها من البيض والمادة الغروية واسحقى الكل
وصفه بالمنخل وامزجه بملعقة خردل وصفاري بيض وقليل من البهار وحل
الجميع بملاعى من زيت الزيتون وخل الطرخون وعند هاضف السلاطعين
على خامه مع زينة من البقدونس وقدم السلسلة بصحن لوحدها

سلاطين البحر الصغيرة

خذ هذه السلاطين وحضرها كما حضرت الكبيرة ولكن لما كانت هذه ذات ملوحة فلا تزدنها ملحاً ما لم تنضجها وانت نضجها حتى تشرب الملح كلها معاً وقدمها اكليلاً حول البقدونس الكثير وعلى قصعة مزينة بخامة وتسعمل اذناها زينة لانفولان وللسلسات

بوق البحر (حلزون بزاق) وضافدع

اغل في طنجرة نصف لتر من الرماد والماء والملح وضع فيه الحلزون ودعه يخرج ساعة بحيث يسهل عليك اخراجه واخرجه وضعه في الماء والملح ودعه يغلي ١٠ دقائق وصفه وقدمه على ما تريد من الطرق

الحلزون بالببوليت

خذ البزاق وصفه في طنجرة ومعه السمن وحرقة برهة كي يشرب السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بكمية نصفها مرقه والنصف الاخر خمر ابيض واضف باقة مزينة ودعه ينضج حتى يلبث وعندها اضف النظر واضع عقيدة من صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد وقدم ساخناً

الحلزون على الطريقة البريطانية

خذ الحلزونات وحضرها على ما ذكر قبلاً واغسل صدفها جيداً وصفها ونشف ايضاً الحلزونات وافرم ناعماً البقدونس والثوم والسيبول او الاشالوت والنظر ذلك كله بالبخار والملح واخفقه بكمية كافية من السمن والزبدة الطرية وخذ قليلاً من هذا المستحضر وضعه في قعر كل صدف ثم الحلزونات فوطة وغطه ايضاً بشيء من المستحضر وامرر عليه نصلة السكين لتسمع الكل . ولك ان تضيف مسحوق لب الخبز لكي تسمك الحشائش الناعمة على ان في المستحضر غنى عن ذلك وصف الحلزون واحدة واحدة على قصعة يمكن وضعها على النار وتكون قد وضعت فيها قدح خمر ابيض وايطخ بين نارين ٢٠ دقيقة وقدم

وعصير ليمون الحامض بجانبها

الضفادع

خذ من الضفادع افخاذها بعد سلخها وانقع الافخاذ ثلث ساعات بالماء البارد وصفها ونشها ثم استحضرها كاستحضار هريسة الدجاج ولك ان تقلي افخاذ الضفادع وذلك بان تنقعها نصف ساعة بالاشالوت او السببول والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح والخل ثم صفها ولتها بالطحين واقلمها وقدمها على خامه وزينها بياقة بقدونس مقلية

الباب الرابع عشر

في الخضرة

اعلم ان كل الخضرة التي تطبخ بالماء يقتضي غسلها اولاً وكثيراً ما نستعمل الخضرة زينة على انه كثير اما تستعمل ايضاً اشكالاً ثانية للمائدة وهي المقصودة في هذا الباب

الهلبيون بالسلسلة البيضاء

خذ من الهليون ما كان ينسجي الراس وايض الساق واقطع راسه قليلاً ونقه جيداً ورقفه بسطح نصله السكين واحزمه حزمًا كلاً منها من ٨ الى ١٠ واسلقه في الطنجرة ١٠ دقائق بالماء الغالي والملح واذا اخذت من الهليون ما يقدم لاربعة اشخاص ضع في كل لتر من الماء تسلق فيه الهليون ٥ جرامات ملح حتى اذا طبخ الهليون اخرجته وغطسه في الماء البارد واخرجه في الحال وصفه جيداً اوضعه على قصعة عليها خامه ورؤوسه صفوفة شيئاً واحداً وقدمه بالسلسلة الهولندية او سلسلة السمن في صحن لوحدها

تنبيه . اعلم انه متى نضج الهليون وذلك نتحققه اذا كبست عليه بالاصابع واخذ يلين اخرجته حالاً لئلا يتفخ بالماء كالاسفنج لزيادة النضج ذلك امر يقتضي اعتباره في جميع اصناف الخضرة التي تطبخ بالماء فانها اذا زيد في

عليها انتفخت

الهلبيون بالزيت

لاجل ان تقدم الهلبيون بالزيت دعه يبرد وقدمه كاهلبيون بالسلسلة
البيضاء والزيت والخل لوحدهما

الهلبيون بعروقه

خذ الهلبيون ورقه بسطح السكين وضعه بالماء البارد واربطه حزمًا واقطعه
قطعًا متساوية طولًا واسلقه بالماء الغالي وبالملح وعدل النار بحيث يكون
الغليان متصلًا وجس الهلبيون فاذا لان تحت الاصبع فقد نضج وصفه اهرامًا على
قصة مزينة بخامة وسلسلة السمن لوحدها

واذا شئت ان تقدمه بالزيت اخرجه حالًا من النار بعد نضجه وضعه في
الماء البارد وصفه على ما تقدم اهرامًا وقدمه بسلسلة الزيت والخل والبحار
والملح او قدم كلاً من هذه لوحدها على المائدة فباخذ منها المدعو على ما لاح له

الهلبيون قطعاً صغيرة

خذ حزمة من الهلبيون الاخضر ولاربعة مدعوين ٨٠٠ جراماً من
الهلبيون وانزع ورقة واقطع راسه واقطع كلاً منه قطعاً صغيرة كحب البريلا وما
كان كبيراً شقه شطرين وذبله بالماء والملح (لكل ليتره جرامات) في طنجرة حتى
ينضج وتحقق نضجه ولاجل ان يكون الهلبيون ناضجاً يفتضى ان يسحق تحت الاصبع
واضف قبصة ملح ودسيلتري ساسة بيضاء و١٠ جرامات سكر ناعم وعقد بصفاري
بيض و٢٠ جراماً سمناً ونصف دسيلتري كريما وحرك الطنجرة حتى يذوب السمن
ويمتزج جيداً وقدم

غيرها

خذ الهلبيون الاخضر وقطعه قطعاً بغلظ حمصة وذلك من الطرف منه
لاغير نار كما كان قاسياً والقه في الماء الغالي والملح حتى اذا كاد ينضج صفه

وضعه في طنجرة بالسمن الجيد وقليل من السكر ولثه بقليل من الطحين وسفه بقليل من المرقه او بالحري بالخمليه واغليه برهه وعنده بصفار ثلاث يضات ولك ان تزينه بقطع الخبز المقلية بالسمن

ارضي شوكة بالسلسه البيضه او بالسمن او بالزيت
خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً وقليل العروق واقطع رؤوس
الاوراق وارفع طبقتين من الاوراق القاسية التي في اصله واجعله هيئة مدورة
واغسله واسلفه بالماء والملح ولكل ليتر من الماء ٥ جرامات من الملح ولاجل ان
تتحقق نضجه اغرز في غليه ابرة فاذا دخلت بسهولة يكون قد تم النضج او افصل
احدى اوراقه فاذا انفصلت بسهولة يكون قد نضج وصف جيداً واخرج وقدم
والسلسه البيضه او السمن بجانبه . ويوكل الارضي شوكة بالخل والزيت
ولكن بارد آكاهليون بالزيت

الارضي شوكة على البار يكل

خذ الارضي شوكة وذبلها بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وافرز منها وبرها
واعصرها خفيفاً لاجل اخراج الماء منها ثم تبلها بقبضة من الملح او من البهار وقل
اطراف الارضي شوكة في مقلاة بملاعى من الزيت وحضر دسليترا من
الحشائش الناعمة لاجل السلسه وابرش ايكنو من مصلح المختبر وضع المبروش
في طنجرة واضف اليه كمية من الطحين واخرى تعادلها من السمن ودسليترا
من المرقه والحشائش الناعمة وضعه على النار ٥ دقائق وحرك بملعقة خشب
واحش كلاً من الارضي شوكة من هذه الحشوة وضع عليها شرحية من المصلح
واربطها بخيط وصفها في مقلاة واضف دسليترين من المرقه واطبخها ٢٠ دقيقة
بين نارين وتحقق نضجها وقدم

الارضي شوكة على الطريقة الليونية

خذ الارضي شوكة وقطعها نحو ثمان قطع وارفع وبرها وما فيها من الاوراق

الناسية والنفا بالماء واغسلها ثم صنها وضع سمها في طنجرة وصف فوقها النقع ورش عليها الملح والبهار واطحنها بين نارين حتى اذا نضجت صنها اكليلاً على دائرة النضعة بحيث يكون قعرها فارغاً وصف السمن من الطنجرة التي قبلت فيها وضع ثلاث ملاعق من الاسبانولية كي تنصل زوم الطنجرة واضف قبضة من السكر وصب في وسط الارضي شوكة وعند عدم وجود الاسبانولية افصل الزوم بملعقة من الطحين وقليل من المرقعة ولا تدعه يغلي

الارضي شوكة مقليلًا

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً واقطع رؤوس اوراقه وما في اصله من الاوراق واجعله بهيئة مدورة وقطعه قطعاً بغلظ ستيهتر واخرج منه الوبر وضعه في قبضة فيها ماء وقليل من الخل لثلاث ايام ثم اضف الماء وتبل بقبضة من الملح وقبضة من البهار واكسر على الارضي شوكة ثلاث بيضات ثم اضف ثلاث ملاعق زيت وكمية كافية من الطحين واخفق جيداً بيدك بحيث تغطي كل قطعة بطبقة من الروبة . واذا كانت الروبة رخوة ولا تعاق على الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت سميكة رققها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القليلة حاضرة غالية قليلاً التي فيها الارضي شوكة نياً ومتى قلى صفه وملحه رصفه وزينه بالبقدونس المفلي وقدم

البازيلا على الطريقة الفرنسية.

خذ من البازيلا الطريقة المفصصة ليتراً واحداً وضعه في طنجرة فيها ليتراً من الماء واغسل وصف واضف ١٠٠ جراماً من السمن ودسليتر من الماء و ٥٠ جراماً من البصل الابيض وقبضة ملح و ٢٥ جراماً من السكر وضع على نار هادئة ٢٠ دقيقة والطنجرة مغطاة حتى اذا نضجت اضف ١٠٠ جراماً من السمن المخفوق بنحو ٢٠ جراماً من الطحين واخرج من النار وهز الطنجرة كي يمتزج ما في

داخلها جيداً وإذا كان معقدًا كثيراً اضع إليه ربع دسيلتر من الماء البارد
وذق فإذا لم يكن حلواً اضع إليه ٥ جرامات من السكر هذا والبنزىلا المرباة
تغسل بالماء الغالي ونصف وتبل كالبنزىلا الطرية

البنزىلا على الطريقة الانكليزية

خذ طنجرة وضع فيها لتر ماء و ١٠ جرامات ملح واغل وضع في الماء لترًا
من البنزىلا المنصصة على ما ذكر ودعها على النار حتى تنضج وصف صب
في قصعة وضع فوقها من السمن ١٠٠ جرام

البنزىلا بمالح الخنزير

خذ ايكثون من ملح الصدر وارفع جالدة وقطعة قطعاً وذبله ٥ دقائق
بالماء الغالي وصفه ثم ضع في طنجرة ومعه ٢ جرامات سمن وحر قصعة ٥ دقائق
واضع إليه ١٥ جراماً من الطحين وحركة والطحين ٤ دقائق على النار ثم ضع
لترًا من البنزىلا ومعه بصله بيضاء واضف ٤ دسيلاترات ماء واطبخ على نار
هادية نصف ساعة والطنجرة مفتوحة وذق البنزىلا كي تتحقق ملحها واخرج البصلة
واقشط الدهن وقدم

اللوبياء البيضاء بالمترد وتل

خذ من اللوبياء الطرفية المنقاة لترًا واحدًا وضع في طنجرة ٢ لترات
من الماء و ٢ قبصات من الملح حتى اذا غلى الماء ضع اللوبيا في الطنجرة واطبخ
على نار هادية الى ان تنضج ثم صف وضع في قصعة لوحدها ٢٠ جراماً من السمن
و ١٠ جرامات من الطحين وامزج جيداً كي تصنع عجينة تقطعها ٨ قطع وضعها
في اللوبياء واضف نصف دسيلتر من زوم الطبخة وملعقة من البقدونس المفروم
وقبصتين من الملح والبهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون وحرك جيداً
حتى يتم المزج ومنى صارت العقيدة على ما يرام قدم

اللوييا المختلفة الاشكال

خذ من اللويياء ما كان اخضر طرفاً والطبخه وتبله على ما ذكر وقدمه وعصير الليمون الحامض لوحده

والمكبوس من اللوييا يغسل اولاً بالماء الغالي ويصفى وتبل كالطرف منه

اللوييا البيضاء اليابسة

خذ ليتراً من اللوييا البيضاء اليابسة وضعها في ٢ لترات من الماء و ١٠ جرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطبخة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صنها ورجعها الى الطبخة واضف ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح ونصف دسيلتر من مرقة اللوييا وهز الطبخة وحركها حتي اذا ذاب السمن قدم . وتقدم اللوييا سلطة بعد ان تكون بردت

اللوييا الحمراء

خذ من اللويياء الحمراء ليتراً والطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ ايكنو ٢ من الملح الصغير واخرج جلده وقطعه قطعاً صغيرة وذيله ٥ دقائق ثم صفه وضعه في طبخة وحرقه حتى يحمر واضف ١٥ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق بملعقة خشب وضع من الحمر الاحمر ٢ دسيلاترات والماء دسيلاتراً والبهار قبصتين واطبخ على نار هادئة ٢٥ دقيقة وصف اللوييا وضعها في الطبخة واضف ٢٠ جراماً من السمن وحرك الطبخة الى ان يذوب وقدم

لويياء خضراء بالبوليت

خذ من اللويياء المنقاة ٥٠ جرام واغسل وتنق اللوييا بقطع شي من طرفها واغل في طبخة ٢ لترات من الماء و ١٠ جرامات من الملح وضع اللوييا في الماء الغالي الى ان تنضج ثم صنها وضع في طبخة ٢ جرامات من السمن و ١٥ من الطحين وحرك بالملعقة ٢ دقائق وعقدتها بصنارين من البيض و ١٥ جراماً من السمن

وضع اللوبيا في الطنجرة ومعها نصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزجها
بالسلسلة ولا تكسرهما وقدم

اللوبيا الخضراء مقلاة بالسمن

خذ من اللوبيا الخضراء ٥٠٠ جرام واطبخها على ما ذكر وضع في مقلاة
٥٠ جراماً من السمن وذوبها واضف اليها اللوبيا واقليها على نار قوية ٨ دقائق
واضف قبضة صغيرة من الملح ونصف ملعقة بقدونس مفروم وملعقة صغيرة
من عصير الليمون وامزج وقدم

اللوبيا الخضراء على الطريقة الانكليزية

حضرها كتخصير البزيلة على الانكليزية وكتخصير اللوبيا الخضراء
بالبوليت وصنمها ورش عليها الملح وضعها في قصعة وفوقها ١٠٠ جرام من
الزبدة

اللوبيا الخضراء المعقدة

خذ اللوبيا الخضراء واسلقها بالماء والملح وصنمها واطرحها حالاً في الماء
البارد فتستمر خضراء وضع في طنجرة سمناً وشيئاً من الحشائش الناعمة وملعقة
صغيرة من الطحين وقل بضعة دقائق وسق بقليل من المرقعة ثم ضع في هذه
السلسلة اللوبيا الخضراء وتبلها بالبهار والملح وعقدها بصغارين من البيض
وقليل من الكريما وقدم في الحال

اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصنمها وتبلها بالماء والبهار قبل ان
تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية كافية من الزيت
والخل وقليلاً من السبول والبقدونس الناعم

اللوبياء الخضراء على الطريقة البريطانية

خذ اللوبيا ونفها واسلقها بالماء والملح على ما تقدم وضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السنن وبصلة مفرومة ناعمة وحمز حتى اذا تم النضج قل فيها اللوبيا والملح والبهار وحر قص ثلاث دقائق ولدى تقديمها رش عليها الخل

اللوبياء البيضاء الطرية

خذ اللوبياء البيضاء وضعها بالماء الغالي ومعها قليل من الملح وبصلة وبقاقة بقدونس وقليل من السنن ومتى نضجت اخرجها وصفها في مصفاة وقدمها على ما نشأ بالتردوتل او بالكريما الخ تنبيه - اعلم ان اللوبيا اليابسة تتطلب وقتاً للنضج اكثر من الطرية تلك حال جميع الخضرة من لوبيا وفول وعدس الخ ولاجل تحقيق نضجها مسها بمعلقة خشب لايملأ على معدن وبهرق الخضرة تسقي الشوربا الصيامية

اللوبياء البيضاء بالمرقة او بالزوم

خذ سمناً وفسساً وحمزة وقل فيه بصلة مفرومة ناعمة واضف ملعقة طحين وسق بالزوم او بالمرقة وتبل بالبهار والملح ولدى التقديم رش قبضة من البقدونس المفروم الناعم

اللوبياء البيضاء بالكريما

ضع في طنجرة زبدة طرية وملعقة من الطحين واضع روبة بيضاء وسقها بالحليب وضع فيها اللوبيا ولدى التقديم اضف شيئاً من البقدونس المفروم وقطعة زبدة طرية

اللوبياء البيضاء سلطة

حكمها حكم اللوبيا المحمراء سلطة

اللوبياء المحمرة بالخمر

خذ اللوبياء المحمرة والنفا طرفة بالطخيرة والماء بارد اما اليابسة فالتفا
والماء غالي ومتى نضجت ضعبها ولا نصفها في طخيرة ومعها قطعة زبدة وقبضة
طحين وحشائش ناعمة وملح الخنزير وبصل وقلم وانبت تسقيها بقدر خمر
احمر ودعها تنطبخ على نار هادية وقدمها بمسلح الخنزير

عصير اللوبيا

خذ اللوبيا البيضاء وطبخها على ما تقدم وصفها جيداً بمصفاة واسحقها في هاون ثم
حم العصير بقليل من السمن والملح والسكر الناعم وسفها بقليل من الحليب وصفها
بالمخل واحفظها ساخنة في حمام ماريا ولدي تقديمها اصف قدر جوزة من
الزبدة وقدمها وهي مزينة بقطع الخبز المحمرة بالسمن

العدس بالتردوتل

خذ من العدس ما كان ابن ستهوما كان عريض الحب اشقره فيستعمل
برمته واما صغيره فخير ان يوخذ عصيره . ويحضر العدس على ما ذكر في
باب اللوبيا البيضاء حرفياً فما ذكرناه هناك راجعاً هنا وعليك ايضاً بمراجعة
ما ذكر في باب الزينة في طبخ العدس ولاجل ليتر واحد من العدس ليتران
من المتردوتل تدوهمها في العدس وتضيف اليها نصف ليتر من زوم
الطبخة وقدم

البطاطة بالحليب

خذ من البطاطة كيلو واغسلها واسلقها بلترين من الماء وقبضة من الملح
واطبخها على نار هادية لكي لا تهرس ومتى نضجت صفها ونفها وقطعها حلقاً
وضعبها في طخيرة ١٠ دقائق ثم اصف ٤٠ جراماً من السمن وقبضة من الملح
وحرك البطاطة الى ان يذوب السمن وقدم

البطاطة بالمتردوتل

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها ابكتو ٢
من المتردوتل ودسليتران من المرقة وامزج جيداً وقدم
غيرها

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها قليل من
السمن وملعقة مرقة او ماء وملح وبهار وبقدونس مفروم ومنى ذاب السمن
واصبح ذلك كله ساخناً قدمه مضيئاً اليه عصيراً للليمون الحامض
ويقتضي ان تكون البطاطة ساخنة لذي تقديمها لانها اذا بردت تصلبت
البطاطة بالكريميا او بالسلسلة البيضاء

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها ساخنة في احدى السلتين
المذكورتين

البطاطة مقلية

خذ البطاطة واقشرها نيئة وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة او مربعة
والقها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلادة ورش عليها الملح
الناعم وقدمها على خامة وان شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها
بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلاً

عوامات البطاطة و(كبيبات او كفتة البطاطة)

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦
صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهار وملح وامزج ذلك
كله جيداً وقسمه كتيلاً اي كبيبات وخذ عجة مخنوقة ومتبلّة بالبهار والمخلولت
بها الكبيبات حتى تشرب البيض واتها بمسحوق الخبز واقلها حتى تحمر واذا
شئت ان تصنع كفتة او كبيبات البطاطة فلتها بالطحين فقط واسلقها بالمرقة

واحتفظها على حافة الموقد

عصارة البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وصفها بالمصفاة وضعها في طنجرة ومعها السمن او الزبدة الطرية والبهار والملح وحررها واضف اليها الحليب حتى يتخذ العصير قواماً ملائماً وقدمه مزينة بطع الخبز المقلية

قرص البطاطة

حضرها على ما حضرت العوامات ولكن بدلاً من الملح والبهار ضع السكر وقليلاً من خلاصة خروب امريكا وهو من الطيوب والعطريات الامركانية وقشر الليمون الحامض او خلاصة زهر البرتقال واخفق ثلاثة صفارات بيض ولا تكن هذه الروبة سمكة وامزجها بالعصير وخذ القالب وادهنه سماً ورش على السمن ممحوق الخبز وضع فيه ما حضرت واطح بالفرن نصف ساعة

البطاطة سلطة (تابل)

اسلق البطاطة بالماء وقطعها قطعاً وتبلها كالسلطة واضف اليها حشائش ناعمة

القرنييط (الفتييط) بالسلسلة البيضاء

خذ القرنييط ونقه واغسله واسلقه على ما ذكر في باب الزينة وضع له من السلسلة البيضاء ٤ دسيلات

القرنييط محمراً

خذ القرنييط وحضره على ما ذكر في باب الزينة واصنع السلسلة على ما ياتي . خذ طنجرة وضع فيها ٢ جرامات من السمن و ٢٥ من الطحين وضعها على النار دقيقتين حتى تصنع روبة واضف من الماء ٢ دسيلات والملح والبهار قبضتين وضع على النار واغل ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف ٢٠ جراماً

من مبروش الجبن وخثره دقائق وصف القرنبيط وشقه شطرين واصنع من
شطره الواحد طبقة بغلط ٤ سنتيمترات في الشجرة وضع فوقها طبقة من
السلسة واجعل ما تبقى من القرنبيط بهيئة قبة وغط ذلك كله بما تبقى من السلسلة
ورش ٢٥ جراماً من الجبن المبروش ورش على القبة ملعقة من مسحوق الخبز
وسق بنحو ٢٠ جراماً من السمن المذروب وضع على الموقد والنار هادية بحيث
يحمر القرنبيط في ٢٠ دقيقة ومتى تلون اقدم
وبحضر هذا الشكل في طناجر قيشاني او فخار توضع على النار وعلى المائدة معاً

القرنبيط مثلياً بالسمن

خذ من القرنبيط ٥٠٠ جرام وحضره على ما ذكر في باب الزينة وصف
جيد اتم ذوب في مقلاة ٤٠ جراماً من السمن واضف اليه القرنبيط ورش عليه
٤ جرامات ملح واقليه على نار قوية ٨ دقائق واضف ملعقة بقدونس وقدم

القرنبيط بسلسلة السمن

خذ من القرنبيط ثلاثاً بيضا ما كنه واقطع اصلها وقطع كلاً منها قطعاً
وانظر في ما يتخللها ونفها من الديدان وكلما نقيت منها شيئاً الفكه كله بالماء البارد
واغسله ثم ضعه في الماء الغالي والملح واسلقه حتى اذا نضج اخرجه وضعه بالقصعة
كانه قرنبيطة واحدة وقدمه بسلسلة السمن او بالسلسلة السمراء او تقدم
السلسلة لوحدها

الملفوف بمسلح الخنزير

خذ الملفوفة واقطعها اربعاً واغسلها وانفها بالماء الغالي والملح واخرجها بعد
١٠ دقائق وانفها بالماء البارد ثم اكبسها لاجل اخراج الماء منها واربطها بخيط
وضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشاش من القرنفل وباقة مزينة
وقطعة من مسلح الخنزير تكون قد ذبلتها بالماء الغالي مع الملفوف وغمر الكل
بالمرقعة والطبخ ولك ان تضيف مقانقة كبيرة

الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل ٢٥ جراماً وقدر ذلك من الملح المدهن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة بالهاوان ومعهما ستة صفارات بيض وبهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالمح والاقشط الدهن عن المرقعة وخثرها وقد ابعد ان تضيف قليلاً من الاسبانولية وتسكبها على الملفوفة

الملفوف مقلداً

اسلق الملفوف ١٥ دقيقة بالماء الغالي والملح وصفه وحمره بالسمن في طنجرة والبهار والملح وقليل من المرقعة وصف الملفوف وغطه بمرقعة الخثرة او بالسلسلة الشقراء او اليبضا

الفطر المحشو

خذ من الفطر ١٤ فطرة متعادلة الحجم وارفع ما على اصلها من التراب بسكين واغسلها وصفها على خامة وارفع اصولها وافرم وضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن و ١٥ من الطحين وحرك على النار ٢٠ دقيقة واضف ٤ دسيلاترات مرقعة وخثر وانت تحرك دائماً بملعقة خشب حتى يتبقى النصف واكبس الاصول جيداً بخرقة حتى يخرج منها الماء وضع في السلسلة ٣ ملاعق من بقدونس مفروم مغسول وملعقة اشالوت مفروم مغسول وقبصتين من الملح وقبصة من البهار واطبخ ٨ دقائق على نار قوية وضع في قصعة على النار ملاعقتين زيت وصف الفطر صفّاً بحيث يكون خلواً الى ما فوق ثم زينه بالحشوة التي تكون قد صنعتها بحيث انها تعلو على حافة القصعة ورش على الفطر ملعقة من مسحوق الخبز وضع القصعة على نار لينة بعد ان تكون غطيتها بصفحة من الحديد

النار فوقها وإطبخ . أدقيقة وقدم

الفطر بالبوليت

خذ النظر وحضرة على ما ذكر في باب الزينة وحل ٥ اجرأماً من الطحين بدسيلتر من الماء وصف الماء والطحين بمصفاة وصبه على الفطر وانت تحرك بمعلقة خشب لكي لا يجبل وعقد بصفارين من البيض و ٥ اجرأماً من السمن وقدم

الفطر بقطعة الخبز

خذ الفطر واقشره وعرقه وضعه في طنجرة ومعه قطعة زبدة او قليلاً من السمن وعصير ليمونة حامضة وباقة بقدونس وسيبول وقليل من الملح واقل على نار قوية حتى اذا ذاب السمن رش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة مرقعة وإطبخ ٥ دقائق واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات بيض وقليل من الكريما وقطع من السمن وعقد الفطر ولتكن هذه السلسلة صفراء كالالمانية وخذ قطعة خبز او رغيفاً من نصف كيلو جرام وشقها شطرين واخرج لبها وادهن داخلها وخارجها بالسمن وحمرها على الملال وصف هذه القطعة واملاً داخلها بالنظر وافلبها على الفصعة والجهة المقيبة الى فوق وصب ما تبقى من الفطر ولك ان تاخذ بدلاً من قطعة او قطعتين قطعاً كبيرة بهيئة قلب تدهنها بالسمن داخلًا وخارجاً وتحمرها على الجمر كما ذكر وتصنها اكليلاً وتصب الفطر في وسطها ولك ان تصنع هذا الشكل ايضاً بان تقلي الفطر بالسمن وتضعه في الالمانية او بسلسلة هريسة الدجاج المعقدة او باية عقيدة كانت بحيث تضيف الى العقيدة قطعاً من الزبدة

الفطر بالحشائش الناعمة

خذ النظر الكبير ونفثه واخرج اصله وانقعه ساعة في الزيت والملح والبحار وقليل من الثوم المفروم وضعه على مصبع من جهة اصله ثم اقلبه وزين داخله

بالمتردوتل حتى اذا نضج اخرجهُ بمِخْدَق كِي لا تهرق زومه وصنهُ وسفهِ ببقيعه
وعصير ليونة حامضة

البنادورى المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغسبها في الماء العالي
ثم اخرجها وارفع منها قشرتها الرقيقة ثم افتحها من جهة موخرها واخرج ما فيها
من البزر واستعن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل بقبضتين من الملح و ٢ من
البهار وصف البنادورى في قصعة للقلي تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت
واضع الحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد صنعها اخرون على ما ياتي اي
خذ نقارة البنادورى التي تقرنها وصفها من البزر وخثرها فيكون منها عصير
سبك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش ملح
الخنزير او من مفرومه الناعم وبقدونس واشالوت وثوم مفروم واقل ذلك
كاه على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب الخبز الخموس
بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد هذه الحشوة ومثي
بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافتها ورش عليها نصف ملعقة من
مسحوق الخبز واطح على نار قوية بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم
صف وقدم

عصير البنادورى على الطريقة الانكليزية

خذ لب البنادورى وصفه بمصفاة واخرج بزرها واضف الى هذا العصير
قطعة من الزبدة الطرية ونحو ٤ ملاعق من مسحوق الخبز واغل على نار لينة
نحو ١٢ دقيقة واطح بالماء والملح والسمن وقطع قطعاً صغيرة من النطر واضفها
الى عصير البنادورى ورققه بالمرقة الخاصة من الدهن وبالغ بتأبلة هذا
العصير وقدمه مزينا بقطع الخبز المقلية بالسمن

في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين وانفرد وانشفه نشاً خفيفاً على جانبيه
وضعه في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقليه على نار قوية ٥
دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة وتكون الجهة المنطوعة للجهة
الخامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان واعصره في خامة شرج الماء منه واضف
الى المقلاة ٥ اجرماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٥ دقائق
وسق هذه الروبة بدسليترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر
من نقارة الباذنجان واقلي ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من
الحشائش الناعمة سلسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والبسات) واضف
ربع قصعة من البهار وختر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعه في
المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملععة من مسحوق الخبز
واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نارين وضعه على القصعة وقدم

الباذنجان مقلياً

خذ الباذنجان وقطعه طولاً اربع قطع ورش عليه الملح واتركه على ذلك
ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقليه وخذ
قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخبطهما بالزيت
الباذنجان المقلي على ما ذكر وبمحضر ايضاً بالبوليت وبسلسة البنادوري

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشقه شقوقاً وتبله بالبهار والملح والزيت وقليل
من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما تضج من جهة
اقلبه الى الثانية

الاسباناخ صيامياً او فطارياً

خذ كيلو من الاسباناخ ونقه واغسله وصفه وذبله بالماء الغالي على ما ذكر

في باب الزينة وافركه وتبله بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وضع في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن و ٢٠ من الطحين وقبضة من الملح وحرك ٢ دقائق وضع الاسباناخ بالمقلاة وحرك ٥ دقائق والنار قوية واحذر لئلا يلتصق وسق بدسليتر من المرقعة وحرك دقيقتين واضف دسليترين آخرين من المرقعة واطبخ وانت تحرك ٥ دقائق واخرج من النار واضف ٢٠ جراماً من السمن وحرك جيداً كي يمتزج السمن وصف على قصعة مزينة بقطع الخبز المحضرة على ما يأتي . خذ لب الخبز واقطعه مثلث الزوايا وذوب في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن واقشط عنه الزفرة متى ذاب والتي فيه قطع الخبز حتى تحمر من كل جهة وصف وصف حول قصعة الاسباناخ وقدم وقس عليه الاسباناخ صيامياً بدلاً المرقعة بالحليب والكمية واحدة

الاسباناخ على الطريقة الانكليزية

خذ الاسباناخ ونقه واغسله جيداً واسلقه بالماء الغالي والملح حتى اذا ذبل صفه وضعه في الماء البارد واعصره بيديك اخراجاً الماء وافرمه ناعماً وضعه في مقلاة في السمن والبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب حتى اذا قلي جيداً بالسمن اضف اليه نصف ملعقة من الطحين للتعقيد واقفه دقيقة على النار وصفه على القصعة وضع في وسطه قطعة كبيرة من الزبدة الطرية

الاسباناخ بالكريما

خذ الاسباناخ وحضره على ما تقدم وضع بدلاً من البهار والملح شيئاً من السكر واضف نصف ملعقة طحين وسق بالكريما او بالحليب وعقده بنقطة زبدة طرية قبل ان تقدمه وزينه بالبسكوت المقطع قطعاً مثلثة الزوايا

الهنديا فطارية وصيامية

خذ قلوب الهنديا وحضرها وافرمها على ما ذكر في باب الزينة وضعها في طنجرة في ٢٠ جراماً من السمن و ١٥ من الطحين واغل دقيقتين واضف الهنديا

وحرك ٥ دقائق وسق بنحو ٦ دسيلات من زوم اللحم المحضر او المرققة واطبخ
 ٢٠ دقيقة وانت تحرك دائماً بالملعقة واخرج من النار واضف ٢٠ جراماً من
 السمن وقدم بقطع الخبر المقلية على ما ذكر في الاسباناخ . واما الصيامية فيكون
 فيها الحليب بدلاً من زوم اللحم المحضر
 واعلم ان الهندبا تحضر كالاسباناخ فطارية كانت او صيامية وفي كلا
 الحالين يقتضي ان تثبل باليهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب

التعبول (التعبارون) بالسلسة البيضاء

خذ كيلو جرامين من التعبول الاسود الطري الورق وغير المنوخ وضع
 في قصعة ليترين من الماء ونصف دسيلتر من الخل واقطع راسها ورقها بحيث
 تنزع عنها القشرة السوداء وكلما قشرت منها شيئاً القه بالماء وضع في طنجرة ابكتو
 من دهن كلا البقر المنروم الناعم وذوبة ولا تدعه تملون واضف ليترين من
 الماء وقبصتين من الملح وملعقتين من الخل وحرك على النار الى ان تاخذ بالغلي
 وضع التعبول في الطنجرة وغطها ولكن اترك لها فتحة ودعها تغلي بطيئاً على
 حافة الموقد ثم صف وقطع التعبول قطعاً طويلة وضعها في طنجرة وسقها بنحو
 ٥ دسيلات من السلسة البيضاء وقدم

التعبول بسلسة السمن

خذ التعبول ورقق جذوره والقه في الماء وقليل من الخل وخذ طنجرة
 واملاها ماء وحل فيها قبصة من الطحين وشيئاً من الملح والخل حتى اذا غلي
 الماء التي فيه الجذور ولا تحشرها ودعها تنطبخ بنحو ساعة وصفها وقدمها بسلسة
 سمراء او ناشفة كالحليون او بسلسة لوحدها

التعبول مقلية

خذ من التعبول كمية تراها وحضرها واطبخها على ما تقدم وصفها وقطعها
 بطولها وصفها في القصعة واصنع نصف ليتري من عجينة الفلي واحمر في مقلاة قليلة

وزنها كيلو غميس الجذور في العجينة وأقلها ومتى جفت واحمرت صنفا على
خامة وضعها على قصعة مزينة بخامة واضف البقدونس المفلي وقدم

الخيار بالبوليت

خذ الخيار واقطعه اربعا وارفع قشرته وما في داخله من البزر واقطع كل
قطعة مما ذكر قطعاً صغيرة تضعها في طنجرة ونضيف اليها لترين من الماء
و ٢٠ جراماً من السمن وقبصتين من الملح ودعها على نار هادية الى ان تنضج
وصنفا على خامة وخذ ٥ دسيلاترات من سلسة البوليت وامزج بها الخيار وقدم

الخيار بالكريما

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين والكبير منه اربع قطع وقطع القطع
المذكورة قطعاً بيضاوية الشكل وانها في الماء الغالي والملح واطنجها حتى تنضج
ثم صنفا جيداً واطنجها بطيئاً في سلسة الكريما السميكة قليلاً
وقس على ذلك الخيار بالاسبانيولية والامانية والمتردوتل والبشامل اذ
نضعه في كل من هذه السلسات

الخيار على الطريقة الانكليزية

خذ الخيار واقشره وفرغه واقطعه اربعاً طولاً وكل ربع منه قطعتين عرضاً
واقل هذه القطع بالسمن بعد ان ترشها بالطحين كالسمك المفلي ثم اطنجها ٢٠
دقيقة في مرقة وأخرجها وسمك السلسة بنطعة من السمن وملعقة طحين هذا
ولا تخبز بالملح والبهار والخل على هذه السلسة وصيها غالية على الخيار حال تقديمها

الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملعقة واحش
بحشوة مفلية (او بحشوة كودينو) ورش عليه مسحوق الخبز وقلو في طنجرة ومعه
قليل من السمن وقليل من المرقة حتى اذا نضج صنفو وضع عليه السلسة
الاسبانيولية . ولك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يفتضي اذ ذاك ان

الخيار سلطة

خذ الخيار واقشره وفرغ ما في داخله وقطعه قطعاً صغيرة حلقاً وتبله
بالمخ الناعم ودعه في هذا النقع ساعين حتى يصفي الماء منه وصنه ونشفه على
خامة وتبله باليهار والزيت والحل وقليل من الثفل الاحمر وقدمه مع لحم
البقر بيته كرنيشون

الكرفس بزوم اللحم المخضر

تخذ من الكرفس ما لا يكون بابساً ولا معضوناً وقطعه بطول ١٠ سنتيمترات
وارفع عروقه الخضراء والفاسية واقطع جذوره قطعاً حادة الراس واقشر
قشرته بغلط نصف سنتيمتر واغسله وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق وبرده بالماء
البارد وارفع اوراقه ونظف عروقه من الداخل بدون ان تفصلها من اصله
واغسله مراراً وصفه واربطه حزاماً وضعه في طنجرة ومعه ٢ دسيلات من
المرقه و ٢ من الماء و ١ من الدهن المنقش المقشوط من المرقه وباقة مزينة
و ٥٠ جراماً من البصل و ٥٠ جراماً من الجزر وقبصة من الملح و ١ من البهار
وغطه بطحينة ورق وغط الطنجرة بغطاها واطبخ على نار هادية ساعدين
ومتى تحققت النضج صف ونشف في خامة وصف على تصعة فتضع اولاً ٣
ثم ٢ والاخير فوقهما وسقه بساسة برنسس على الطارز الاتي وضع في طنجرة ٣٠
جراماً من السمن و ٣٠ من الطحين واطبخ ٣ دقائق على النار وانت تحرك واضف
٦ دسيلات من الزوم المخضر وختر وانت تحرك حتى يتبقى ٤ دسيلات
وصف بالمصفاة وضع السلسلة وقدم

الخرشوف (هو القرنين او الحلاج)

خذ الخرشوف (هونبات بحاكي الارضي شوكة) وقطعه قطعاً متعادلة وذبله
بالماء الغالي ونشفه حيناً بعد حين كي نتحقق هل يسهل فصل القشرة عنه

وأخرج من الطنجرة ونم قشره والثي بالماء البارد كي نعرقه ثانية وصنع جيداً
وضعه في طنجرة وملعة طحين وملح وشحم بشار وقطعة سمين ومن الماء كمية وافرة
نغمره وإطنجه على نار هادئة ٣ ارباع الساعة وصف وضعه في مرقة مختقة ودعه
ينطبخ حتى ينضج تماماً وصفه على قصعة وخثر المرقعة وصيها عليه
وبحضر أيضاً بالخمالية وبشامل والاسبانولية ويسخن اذ ذاك بالسلسلة
التي يطبخ فيها وقس عليه الكرفس والفرق بينهما ان الكرفس لا يتطلب نقشيراً

الخمس بزوم اللحم المحضر

خذ من الخمس افضلها وارفع اوراقه القاسية وقشرته الصفراء واغسله
وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم برده بالماء البارد واكبس عليه حتى نصفي
الماء منه تماماً وشق كل خمسة شطرين وتبل بالملح الكافي واربط كل قطعتين معاً
وصفها في طنجرة وغمرها بالمرقة واضف دسيلاترين من الدهن المفقس المتشوط
عن المرقعة وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وغط بطنجرة
ورق وإطنخ ساعتين على نار هادئة فاذا نضجت صفها على خامة وقمها من
الخيط واقل كل قطعة وارفع نصف الارومة واطو الاوراق بحيث يتكون
عنها مربع من ٦ سنتيمتر على ٤ وصفها اكليلاً على القصعة وسوّ بخو ٨
دسيلاترات من زوم اللحم المحضر بعد ان تخثر وتبقى منه ٤ دسيلاترات
وبقدم هذا الجنس بقطع الخبز المقلي بالسمن فضع قطعة بين كل خمسة

غيرها

خذ الخمس واغسله مراراً وذبله بضعة دقائق في الماء الغالي وغطه بالماء
البارد ثم صفه واعصره واحدة واحدة لاخراج الماء منه ورش في داخله قليلاً
من الملح واربطه محكاً كيلا يتفصل اثناء الطبخ وصفه قريباً من بعضه البعض
في طنجرة قد وضعت فيها شراحي ملح الخبز واذف اليه جزرة وبصلة وباقة

مزينة وغطه بشراحي الملح وورقة مد مونة بالسمن وسفه بالماء الساخن او بالمرقة
واطبخه ساعتين على نارين ومنى نضج صفه وعرقه بالسكين وضعه على قصعة
وغمره بالزوم المحضر او بالسلسة الاسانيولية المخترة

المخس بالكريما

حضر المخس على ما ذكر ثم اصنع روبة بيضا تسقيها بمرقة المخس المذكور
والحليب من كل النصف حتى اذا خثرت هذه الروبة عقدتها بصنارين من
البيض وصب على المخس

المخس المحشو

خذ المخس وذبله وصفه وابعد الاوراق اخراجا لما في داخلها واجعل
مكانه حشوة كيببات سمكة واربط المخس بخيط واطبخه في طنجرة ومعه شراحي
الملح وباقة مزينة ومرقه او مرقة مخنة فاذا نضج صفه وتكون سلسته من زوم
طبخه بعد ان تخثر هذا الزوم قليلا وتصفية بمخل حرير

الحزر

خذ ٨٠٠ جرام من الحزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده بالماء
البارد واقشره بخرقة واقطعها كان اخضر في راسه وشيئا من اصله وقطعه حلقات
وضعه في طنجرة واضف اليه نصف دسيلتر من الماء و ٢٠ جراما من السمن
وقبصة من الملح و ٥ جرامات سكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على
نار هادئة وشل الحزر حينما بعد حين ليكون النضج متساويا وعند بصناري
بيض ونصف دسيلتر من الكريما و ٢٥ جراما من السمن (راجع عقيدة البيض)
ونصف ملعنة من البقدونس المتروم وامزج وقدم

الحزر بالكريما

خذ الحزر وورقة وذبله بالماء الغالي وقطعه على ما تشاء حلقات او قضباناً
او شراحي بالهيئة التي تراها وقله بالسمن والملح والبهار وسق بالحليب وقليل

من الكريما حتى اذا نضج عقد بصنار البيض واضف اليه شيئا من البقدونس
المفروم وقطعا من الزبدة الطرية وقبصة من السكر

الحجزر فطاريا

حضر الحجزر على ما ذكر وسقه بالمرقة بدلا من الحليب

اللفت بالسكر

خذ اللفت واقشره واغسله وصفه وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفه
وضعه في مقلاة فيها ١ جراما من السمن واقلى بها اللفت حتى يحمر ثم صفه
ثانية وضعه فيها مقلاة في ٦ دسيلات من زوم اللحم المحضروه جرامات سكر
واطبخ على نار هادئة ومتى نضج ارفعه وضعه في قصعة وسقه بمرقه

اللفت

خذ اللفت وقطعه بهيئة راس الثوم والاحاص وذبله بالماء الغالي نزعاً
لحرافته واقلى بالسمن ورش عليه ملعقة تخين وسقه بالمرقة ومتى نضج عقده
بعقيدة صنار البيض المحلول في الكريما واضف قطعاً من الزبدة تذوب شيئا
فشيئا ثم اضف قبصة من السكر ذلك بدلا من الطحين ان تقدمه بالمخملة
وبحضر اللفت ايضا بالخر داية بان تضيف اليه لذي التقديم سلطة من الخردلية

اللفت مجلدًا

خذ اللفت وقطعه بهيئة راس الثوم وذبله بالماء الغالي وضع في طنجرة
ملعقة سكر ناعم وقطعة زبدة قدر نصف بيضة وقليلًا من الماء لاجل تذويب
السكر وحركه على النار حتى يحمر ثم ضع اللفت واقلى حتى يحمر ثم اضف اليه
ملعقة اسبانيولية او ملعقة زوم لحم محضر او مرقه ولذي عدم وجود الاسبانيولية
رش عليه الطحين وسقه بزوم اللحم جيدا ومتى نضج صفه

ولك ان ترين باللفت المحضر على هذه الصورة الحروف المشوي والبط

والحمام الخ

عصير اللنت

خذ اللنت الجيد وقطعه وذبله بالماء الغالي وضعه في طنجرة ومعه قطعة من الزبدة وكمية كافية من المارقة تغمره فاذا انضج صفه بمخل شعر وضع هذا العصير في طنجرة واحنطه ساخناً واضف اليه اولا قليلا من السكر ثم ملعنة من الخميلة وادى عدم وجودها عقد بصنار البيض وقطع من الزبدة الطرية ويستعمل هذا العصير ايضا زينة تحت كسولات الغنم ومع جميع اشكال الاسحمة

القول بالبوليت

خذ ليترا واحداً من القول واخرج القشرة الصغيرة التي على راسه واغسله وذبله في ٢ لترات ماء وقبضة ملح ومتى انضج وضعه في طنجرة ومعه ٥ جرامات من السمن واضف ٥ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق على النار ثم عقد بصناري بيض ونصف دسليتر كريما و ٥ جراماً من السمن و ٤ جرامات سكر وضع القول بالسلسلة ومعه ملعنة صغيرة من الصعتر المفروم وامزج وقدم

غيرها

يؤكل القول اخضر ويحشا واذا كان صغيراً يقطع راسه ويسلقى على ما هو واذا كان كبيراً ينقى من قشره واسلفه بالملح كاللوبيا الخضراء وضعه في طنجرة ومعه قليل من السمن وقبضة طحين وقليل من الصعتر مفروماً والبهار والملح والمارقة وضعه على النار فاذا غلي عقده بثلاث صنارات بيض محلوقة في الكريما

الحمضية

خذ الحمض ونقه واغسله واسلفه بالماء الغالي وصفه على منخل وافردته وحضره كالاسياناخ فاذا كان فطارياً حضره بدهن الطائر وزوم الفخذ او بسلسات اخرى وسواء كان فطارياً او صيامياً تبلة بالملح والبهار

البصل مجلدًا أو مجلدًا

ان البصل مجلدًا كان او محشوا او عصارة يستعمل زينة لنقطة لحم او
فخذ مشوي او كستلانة

خذ من البصل ١٢ متعادلة الحجم واقطع شيئًا من راسها واخرها وضع في
طنجرة شيئًا من السمن وضع فيه البصل من جهة راسه واضف ملعقة سكر ناعم وقدر
خمر ابيض او مرقه واطبخ بحيث يصير مجلدًا وقله حتى يجمد من كل جهاته
وصفه على قصعة وضع في مرقته ملعقة من الاسبانوليّة وعند عدم وجودها
نصف ملعقة طحين محلول بقليل من المرقه ولا تدعها تغلي وصب هذه السلسلة
على البصل

البصل محشو

حضره واطبخه على ما ذكر ولكن يقتضي ان تاخذ من كبيره وانثره بمنقرة
واحشه بمشوة كوديفوا او بمشوة مطبوخة (راجع كودينو وحشوة مطبوخة)

عصير البصل

خذ نحو ٢٠ بصلة واقطع اطرافها ونقها وقطعها قطعًا واقلمها بالسن
والمخ والمخار فاذا احمرت سفها بزوم اللحم المخضار وبقرة ونصف قدر خمر
ابيض وخارها وصفها بمخل خاوية وهذا العصير يستعمل زينة

الشمندر بالفرن

خذ من خيار الشمندر وضعة بالفرن بعد نهاية الخبز واطبخه نحو سبع
ساعات تلك طريقة مفضلة على سلقه بالماء فتصير منه سلطة فاخرة اذا قطعته
وتبلته كسائر انواع السلطة وان نضيف اليه حشائش ناعمة وبصلة مسلوقة بالماء
ومقطعة حلاقي

الشهندر مقلباً

خذ بصلة ورأس ثوم وافرمهما ناعماً واقلمهما بالسمن وضع فوقهما الشهندر قطعاً وحرقة لحضة ورش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة خل وملحاً وبهاراً وقليلاً من البقدونس المفروم واغل ١٠ دقائق وقدم

بخنأ الزيتون

ضع في طنجرة قطعة من الزبدة الطرية وذوبها واقلى فيها بقدونساً وسيبولا مفروماً ناعماً اضف شيئاً من زيتون تكون قد عرنته من النوى وابقيته على هيئته الاصلية وسق بزوم اللحم المحضراو بالمرقة المخبزة والخمر الابيض ودعه ينضج على نار هادئة حتى ينضج

الكماية بالخماة

خذ الكماة واغسلها بالماء ثلاثاً واخرج بالسكين ما فخل قشرها من التراب ونظفها جيداً وضعها في طنجرة فيها قليل من دهن الخنزير او مبر وش شحم والخمر الابيض وورقة غار وملح ولا تدع المرقعة تغمرها وشلها حيناً بعد حين ثم غط الطنجرة واطح ٢٠ دقيقة وصفها ونحتها خامة مطبوخة

بخنأ الكماية

حضر الكماية وحضرها على ما ذكر واجعلها بخنأ بالاسبانبولية او الالماتية غير انه متى نضجت اقشرها خفيفاً وقطعها حلقاً سميكه قليلاً واضف الى السلسلة كمية من عصير الليمون وقطعاً من الخبز متلية بالسمن مقطعة على هيئة قطع الكماية وعلى هذه الطريقة تحضر الكماية المعدة لزينة الجلاتين والفتاثر فيقتضى ان تقشرها خفيفاً وتفرمها وتسحق قشرها ناعماً وتضيفه الى الحشوة ولكن اذا استعملت لزينة قطعة من اللحم كينة فلا تقشرها البتة

الكماية على الملال

خذ الكماية ونظفها وتبلها خفيفاً بالملح والبهار وقبضة صغرى وغار مفرومين
ناعمين وكنها بشرحية معلى الخنزير ثم باربع اوراق موضوعة فوق بعضها
البعض حتى تحفظ الكماية تابلتها وانغمس كلاً من الاوراق المذكورة بالماء البارد
وضعهما تحت الملال كانك تشوي بطاطة او كستف ودعها تشوى ساعة ثم
ارفع الاوراق الاولى وقدمها بكنها الاخير وبتضى ان يكون هذا نظيفاً ولم
تمسه النار

مخلوطة الخضرة

ان مخلوطة الخضرة من الاشكال الخضرة واشهاها منضراً
خذ من الجزر ١٠٠ جرام وقطعها قطعاً مربعة و ٤٠ جراماً من اللفت
مقطعاً كذلك و ١٠٠ جرام من الهليون الطرف الاخضر مقطعاً كالهليون
للبريلا و ١٠٠ جرام من البريلا و ١٠٠ جرام لوبييا خضرا مقطعاً مربعة
كاللفت والجزر واسلق هذه الخضرة كلاً لوحدها في لتر من الماء و ٤ جرامات
من الملح ومنى نصبت صفها على خامة واصنع في طنجرة سلسة ٢٠ جراماً من
السن و ١٠ من الطحين وسقها بدسليترين من المرقعة واذف من الملح قبصتين
والسكر ٢ او طبخ ١٥ دقائق ثم عقد بصفاري بيض ودسليتر كريما وضع الخضرة كلها
في الطنجرة وامزجها بالسلسة واحذر من ان تهرسها وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتخضير مخلوطة الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضع في
قعر القصة اللوبييا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً كل صنف لوحده
كميات مشككة على ما ياتي . باقة جزر . باقة بريلا . باقة لفت . باقة هليون
ثم باقة جزر . باقة بريلا . باقة لفت . باقة هليون وما زاد من البريلا والهليون
ضعه في الوسط وفوقه ملعنة من رافيكوت المفروم وقدمه الى الزيت والخل

الباب الخامس عشر

في البيض

البيض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة لينراً ونصفاً من الماء واغلى حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغطر الطنجرة بغطاها فانما دقيقة واحدة على النار كافية ثم اخرج الطنجرة وبعده دقائق نشف البيضات وقدمها

غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي دقيقتين لا غير واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات في داخلها دقيقتين ونشف وقدم على خامة

غيرها

خذ بيضات وغطسها بالماء الغالي واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات فيها ٥ دقائق

غيرها

خذ بيضات وضعها في طنجرة بالماء البارد وغطها وضعها على النار فاذا اخذت بالغليان اخرج البيض من داخلها

البيض المسلووق رخوآ

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلاً لتشيرها ومتى قشرتها ضعها في الماء الفاتر كي تسمر ساخنة وقدمها اما بزوم اللحم واما بالسلسة البيض او سلسة البنادورى او سلسة رافيكوت او بعصير تخنارة

البيض مقلياً بالصحن

ضع في صحن وضع على النار ٢٥ جراماً من السمن ونصف قبضة ملح وقبضة بهار واقشر ٦ بيضات طرية ورش فوقها نصف قبضة ملح وقبضي بهار واقفل على نار هادئة وغطها بغطا من حديد فوقه النار واقفل ٤ دقائق ومضى جمد الزلال قدم

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرهما في صحن ورش عليها قبضة ملح و٢ قبضات بهار وضع في مقلاة للبخار ايكتم من السمن ودعه على النار حتى يسر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة والطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردّها الى النار نصف دقيقة وصبها في القصعة واغل في المقلاة ملعنتين من الخل وخثرها حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها على البيضات وقدم

البيض بالمحشائش الناعمة

ضع في طنجرة ايكتم ١ من السمن واضف ٦ بيضات طرية ونصف دسليمتر من الحليب وقبضة من الملح وقبضة من البهار وضع البيضات على النار واخفهما جيداً ومضى اخذت ثجهد اخرج الطنجرة من النار وحرك دقيقتين ثم اضف نصف ملعقة بقدونس مفروم وقدم على قصعة بقطع الخبز المقلية . وقس عليه البيضات بالهليون والكماية والنظر والجنجون وزوم اللحم المخضر واضف هذه المخضرة قبل ان تضع البيضات بالقصعة

البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ جراماً من الجبن المبروش وواصل العمل على ما ذكر وقدم

غيرها

خذ البيضات وزنها وزن قطعة من الجبن تعادل ثلث البيضات وزناً وقطعة من السمن تعادل سدس البيضات وزناً واكسر البيضات في مثلاة وضع فيها الجبن المبروش والسمن وقليلاً من البهار وضع المثلاة على النار وعالج ذلك على ما عالجت البيضاب بالحشائش الناعمة

البيض المتقلي

ضع في مقلاة قليلة كافية لان تغمس فيها البيضة ومنى اخذ الزيت في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المثلاة الى نحو قبضتها وصب البيضة في القلية واقليها على نفسها بما عقة خشب اى اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة اوحدها وكلها اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها ساخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدم . ولك ان تغطيها بالسلسلة البهارية او سلسلة البنادورى او الطليانية السيرا . ويستعمل البيض المتقلي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

البيض باللون البرتقالي

خذ ١٢ بيضة مسلوقة وافصل بياضها من صفارها وافرم البياض قطعاً وكذلك نصف الصفار وخذ من سلسلة بشامل وسقها بالكريما او بالحليب وحتى تكون سلسلة سميكة نوعاً ضع فيها ما فرمته من البيض والصفار ثم صف بمثل فوق ذلك كله ما تبقى من الصفار وسق بالسمن الساخن المنقس واضف قبصة ملح وضع الطبخن بالفرن وفوقها نار ويقتضي ان ينف الصفار ولا يتحمر

البيض بالكريما

خذ البيض المسلوق واقطعه قسمين وضعه في سلسلة الكريما

البيض محشواً

خذ ١٢ بيضة مسلوقة واقطع الثلث من طولها واخرج الصفار ولا تمس
البياض وضع الصفار في الهاوان واضف اليه ثلاثة صفارات من البيض النىء
وانشابات مفرومة وطرخوناً وسببولا مفرومين وقليلاً من لب الخبز والبهار
واسحق ذلك كله في الهاوان واحش بهذه الحشوة بياض البيضات وسد البيضة
بما قد قطعت منها وهو نحو ثلثها طولاً وضع ما تبقى من الحشوة في قعر طنجرة
وضع فيه البيضات وستها بالسمن المنقس واضخ ساعة بالفرن او بين نارين

البيض محمراً

خذ صحنًا بوضع على النار وذوب فيه سمنًا تمزجه بمسحوق الخبز و صفارات
بيض وقليل من البقدونس والسببول المفرومين ناعماً والملح والبهار وحمز على
نار هادية واكسرفوق هذه الطبخة بيضات تنبلها بالملح والبهار ودعها تنضج برفق
وامرر فوقها مرأ خفيفاً صفيحة ممهدة وقدمها ساخنة ويكون صفار البيض رخو أجداً

البيض بالحليب

خذ ٦ بيضات وحل صفارها وزلاها بليتر من الحليب المغلي بقليل من
السكر واضف شيئاً من ماء الزهر . وصف بالصفحة في تصفة وحدها بمهمام
ماريا بين نارين نحو ربع ساعة او بالفرن وكذلك يحضر البيض بالقهوة
او بالشكولاتة

البيض مخفوقاً بالسكر والحليب

خذ نصف ليتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات
وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين من
السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض
او بجروب امركا . وخذ البيض المخفوق والثي ملعقة ملعقة في الحليب المغلي
وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجوهتين وارفعه ودعه يهف على مصفاة وفي تلك الاثناء

خذ ما عندك من صغار البيض وحلة في ما تبقى من الحليب واضف السكر اذا
اقتضى وحل جيداً وضع هذه الكريمة على النار وحرك ورش بملعقة خشب وهي
سبكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصنها بالمخل وصبها على
البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام . ولك ان تقدم هذا الشكل ساخناً بالبرنقال
والليون الحامض والنبوة وخروب امريكا والعنبري

البيض المقلبي بسلسة البنادوري

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق زيت واحنها الى الامام ليتجمع الزيت في
ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حي الزيت اكسر بيضة طرية وتبل بقبضة ملح
وبهار ورد الزلال على الصغار بحيث يغطيها قلب وصف حالاً ويمثل ذلك
على جميع ما عندك من البيض فانما البيضات المقلية يقتضي ان تلي كل واحدة
منها الوحدها ويقتضي ان يكون الصغار مائتاً في البيض المقلبي الملقى بالماء
الغالي ورش عليه من الملح قبضة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣
دسيلات من سلسة البنادوري

البيض الملقى بالماء الغالي بالزوم المحضر او بالحميمض او بالهندبا
خذ طنجرة وضع فيها ماء وقبضة من الملح ونصف دسيلات من الخل حتى
اذا غلي الماء اكسرفيه ٦ بيضات وغط الطنجرة بغطائها وبعد دقيقتين
اخرجها من النار فاذا غطى البياض الصغار بطبقة جامدة تكون البيضة قد
نضجت وخذ قصعة فيها لتر ونصف من الماء النادر وارفع بملعقة مثقوبة كلاً من
البيضات وانقها بالماء الفاتر المذكور واتركها ١٠ دقائق وصف ثم قطع من
البياض ما كان خارجاً حتى يكون للبيضة الهيئة البيضاء وصفها في القصعة
وقدمها بنحو ٦ دسيلات من زوم اللحم المحضر الخثر ورش كل بيضة بقبضة
من القرنفل ومثل ذلك يقدم البيض بالهندبا والحميمض والخرشوف او النطر
او الهليون وكل عصير صيامياً كان او فطارياً

البيض المسلوق بالحميمض

خذ الماء واغليه وضع فيه ٦ بيضات وغطا الطنجرة ودعها تغلي ١٠ دقائق ولا ترد على ذلك لكي لا يسود الصفار وينفصل عن البياض وإذا نضج البيض برده واقشره وضعه بالماء وصفه ونشفه واقطع كل بيضة قطعتين طولاً وضع في النعشة ٦ دسيلاترات من الحميض محضرة على ما ذكر في باب الزينة وصف قطع البيض على الحميض

البيض بالبصل (مفركة البصل)

خذ ٣٠٠ جراماً من البصل المتني واقطع كل بصلة قطعتين وانزع طرفيها ثم قطع ما تبقى شراحي وذبل ٥ دقائق بالماء الغالي وصف وضع في طنجرة ٤٠ جراماً من السمن واضف البصل وحرك على النار بلعقة حتى يجمر واضف ٢٥ جراماً من الطحين و٦ دسيلاترات من المرقعة وقبصة من الملح ومن البهار وحرك على نار هادية ٣٠ دقيقة

وخذ ٦ بيضات مسلوقة تكون قد قشرتها وغسلتها وقطعها قطعاً واخلطها بالبصل وتحقق التابلة وقدم

غيرها

حضر البصل على ما تقدم واقليه بالسمن واضف اليه ملعقة طحين وسقه بالحليب او بالمرقة ومتى احمر البصل وذاب السمن خذ من البيض المسلوق بياضه وقطعه قطعاً وضعها في عصير البصل المذكور ولا تدعها تغلي وصفها وضع صفار البيض فوقها

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبصات ملح و٢ من البهار ونصف ملعقة بقدونس مفروم واخفق بشوكة خففاً للبياض وامزجه جيداً بالصفار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ جراماً من السمن وحرك حتى يذوب

ولا يحمر ومتى حي صب فوقه البيض وحرك بالشوكة لينضف نضجاً متساوياً
ومتى اخذ يحمده من الخلاء واطو حافتي العجة على بعضهما كي تاخذ هيئة بيضاوية
وارفعها خفيئاً فوق النار حتى تثلون ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة
تبيبه . اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفقي والثابتة والنضج
وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتوقف صلاحيتها على ثلاثة اولا .
ان لا يزيد بيضاؤها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة
الواحدة اثنين . وثلاثاً . ثانياً نتيجة مقلاة خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً .
لا تخفني البيض طويلاً فاذا زدت في الخفقي عكست البيضات فلا تكون العجة
حسنة الطعم ولا حسنة اللون

العجة بمالح الخنزير

خذ من المالح الصغير ايكتر ١ وذبله في الماء العالي ٥ دقائق ثم برده
ونشفه واخرج جلدته وقطعه قطعاً صغيرة تضعها في مقلاة في ١٥ جراماً من
الزمن واقاها حتى تحمر وضعها في ٦ بيضات مخنوقة على ما ذكر في العجة
بالخشائش الداعمة واضف قبضة من الملح ومن البهار وضع المالح في البيضات
المخنوقة الموجودة في القصعة واختم العمل كالعجة بالخشائش الناعمة

العجة بالجبنون

خذ ايكتر من الجبنون المبر المسلووق وقطعه قطعاً مربعة واضف الجبنون
الى البيض المخنوق ومعه قبضة من الملح و٢ من البهار واصنع العجة على ما ذكر
في عجة الخشائش الناعمة

العجة بالفطر

خذ قدراً من الفطر المفلي على ما ذكر في باب الزينة وحضر العجة على
ما تقدم في عجة الخشائش الناعمة

العجة بكلى الخروف

خذ ١٢ من كلى خروف وحرقها على ما ذكر في باب الكلى المحرقصة
وضع الكلى في الوسط

العجة بالحبيضة

خذ دسيلترين من الحبيضة الخضرة والمبتلة على ما في الزينة وضع الحبيضة
في وسط العجة وقدم

العجة بالجبن

خذ من الجبن ٢٠ جراماً وقطعها قطعاً من سنتيمتر مربع وحضر العجة على
ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة بدون بقدونس وتبل بقبصة من الملح و٢ من
البهار واضف الى البيض المخنوق ٢٠ جراماً من الجبن المبروش وضع في المقلاة
واصنع العجة وقبل ان تطويها على نفسها رش في داخلها ما تبقى من الجبن
واطوا الحافتين وقدم

العجة على الطريقة البستانية

خذ ٢٠ سيولات وافرم الابيض منها فرماً ناعماً وقبصة من الكزبرة والطرخون
وقليل من الثوم والجرجير واضف ذلك كله الى العجة التي حضرتها واختم العمل
كعجة الحشائش الناعمة

العجة بالحبيض والاسباناخ والبنادورى الخ

ان العجة بالحبيضة والاسباناخ والبنادورى وعصير الطائر او الصيد
حكها حكماً عجة الجبن على انه قبل ان تطوي حوافها ضع في داخلها ملعقة
من العصير او الخضرة وسما اذ ذاك باسم ذلك العصير وهذه الخضرة

العجة بالكماية

حضر هذه العجة على ما ذكر من الطرق المتقدمة وقبل ان تطوي حوافها

ضع في داخلها قليلاً من بخنا الكماية المنقطعة قطعاً صغيراً والمعقدة بالاسبانيولية
المخنة والطوبجيت تكفن الكماية وصف على قصعة واضف زينة قطعاً من
الكماية في الاسبانيولية . وقس عليه عجة الفطر

العجة بالاطون

خذ حليب (هلام) شبوطتين وذبله بالماء العالي والملح ودقائق وخذ من
الاطون الطري والمنفوع حديثاً قدر بيضة واقربه مع الحليب واضف اليه
اشالوة واحدة مفرومة ناعمة وضع ذلك كله في مقلاة في قطعة من الزبدة حتى
اذا ذابت التى في المقلاة ١٢ بيضة مخفوقة وعالج على ما تقدم وصف العجة على
قصعة ساخنة وقدم بالتردوتل المضاف اليها عصير ليمونة حامضة

العجة بالسكر

خذ البيضات واكرها واخفقها واضف اليها السكر الناعم لكل ٢ بيضات
ملعقة وقطعاً من الزبدة واخفق ايضاً حتى يرغى البيض قليلاً وعالج على ما
تقدم الا انه يقتضي ان تكون النار هادية لان السكر يحرق العجة اذا
كانت النار قوية ومتى قلبت العجة على القصعة رش عليها السكر واحم راس
شيش حديد ونفش العجة نفساً مثلث الزوايا

عجة بالمربي

حضرها كتخضير العجة بالسكر ومتى قلبت المقلاة الى الجهة المقابلة قبضتها
ضع في داخل العجة ملعقتين من المربي الذي تختاره كمربي الخوخ والاباجص
والشمش والعليق الخ وابرم العجة واقبلها على القصعة وجلدتها كالعجة بالسكر

العجة بالرّم

حضرها اولاً كالعجة بالسكر مضافاً الى البيضات وانت تخفقها فدحين
من الرّم فاذا انضجت العجة صبها على قصعة ساخنة كثيراً ورش عليها السكر
وسفها بنحو ٢ اقداح رم وقدم

العجة منتفخة

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وامزج بالصفار ٤ ملاعق
سكر ناعم ونصف قشرة ليمونة حامضة مفرومة ناعمة ولك ان تاخذ بدلاً من
الليمون ٦٠ جراماً من سكر خروب اميركا و٢ او ٤ معكرونات واخفق واصنع
عجينة كهجين البقساط واخفق زلال البيض وامزجه بالصفار خفيفاً ولا تكسره
كثيراً وخذ قصعة توضع على النار وضع في قعرها السمن وصب فيها العجة
بهيئة حجر ورش عليها السكر واطبخها بالفرن او على الملال الاحمر فيكفيها ٨
دقائق طبخاً وعلى كل فتى رايت العجة قد انتفخت واحمرت قدمها في الحال

الفصل السادس عشر

في العجائن

المعكرونة بالايطاليانية فطارية او صيامية

ضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء وخذ ٢٠٠ جرام من المعكرونة
الفاخرة واسلقها وتبها بقبضة من الملح و٢ من البهار واطبخ برفق ٢٠ دقيقة
وصف بالمصفاة واحذر من ان يبقى شيء من الماء وامسح الطنجرة ورجع المعكرونة
ومعها دسيلتران من المرققة

واطبخ على نار لينة حتى نشرب المرققة تمامًا وابرش ١٠٠ جرام من الجبن
وضع نصفها في الطنجرة وامزج وانت تحرك الطنجرة ونشلي حتى اذا مزجت
النصف الاول اضف الثاني ومعه ٢٠ جراماً من السمن ولاجل ان تخبط
المعكرونة جيداً يقتضي ان تدوب الجبن جيداً واذا الجبن مصلت وذلك متى
كانت المعكرونة صلبة رجعها الى النار ومعها دسيلتر من المرققة وحركها دقيقة
وذق التابله ولا بد للمعكرونة من ان يكون طعمها ظاهراً واما المعكرونة
الصيامية فتكون بالحليب بدلاً من المرققة والكمية واحدة

المعكرونة محمرة

حضرها على ما حضرت المعكرونة على الطريقة الطليانية وخذ صحنًا من الخحاس وضع في قعره طبقة من السمن رقيقة ثم املاؤه معكرونة وانت نصفها بيئة قبة بعلو ٦ سنتيمترات ورش عليها ٣٠ جرامًا من الجبن المبروش ونصف ملعقة مسحوق الخبز وذوب ١٥ جرامًا من السمن وصبها على المعكرونة وضعها على نار هادئة وغط الصحن بصفيحة حديد والنار فوقها قوية فتنتفخ المعكرونة في ١٠ دقائق ونحمر المعكرونة على الطليانية صيامية ايضاً بتبديل المرقعة بالحليب على ما ذكر في المعكرونة على الطليانية

الارز على طريقة مناجر

خذ ايكثو ٢ من الارز واغسله وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وبرده وصفه على المصفاة وخذ ايكثو ٢ من الصدر المبر وقطعه قطعاً واقليه بالطنجرة بعد ان تكون نظفتها جيداً ومتى احمر الملح اضع ٦ دسيلات من المرقعة وه قبضات بهار واطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحرك الارز بالمعلقة كيلا يلتصق واخرجه من النار واضف اليه دسيلات من سلسة البنادوري وحرك بالمعلقة ثم ضع الارز في قصعة وزينه بالمفائق مصنوفة حوله وقدم

كبيبات العجين بالحليب

خذ طنجرة وضع فيها ٥ دسيلات من الماء و ٣٠ جراماً من السمن وقبضة صغيرة من الملح و ٢ من البهار واغل واضف ١٥٠ جراماً من الطحين وامزج بمعلقة خشب واضف ٥٠ جراماً من الجبن المبروش وحرك دقيقة على النار ثم ارفع عن النار واضف ٢ بيضات الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وقسم هذه العجينة كتلاً بقدر حبة الزيتون واسلق ٥ دقائق في الحليب الغالي وصف على مصفاة وضع في طنجرة ٢ جراماً من السمن و ٤٠ من الطحين وسق بالحليب الذي استعملته اسلق الكتل واطبخ ربع ساعة على النار وانت تحرك وصف

بالمصفاة وضع في قعر طنجرة طبقة من الكدل ورشها بالجين المبروش وصب طبقة من السلسة واملا الطنجرة طبقة من الكتل وطبقة من الجين وطبقة من السلسة حتى تمتلي واختم بطبقة من الجين وجرها في الفرن وقدم

الصفادع بالجنيون

خذ من الطحين ٢٥٠ جراماً وانخلها بالمتخل واجعل في وسطها جورة تكسر فيها ٢ بيضات واضف ١٥ جراماً من السمن وقبصة من الملح واعجن جيداً حتى تصير عجينة مصفولة نقسها ٤ اقسام متساوية وترقق كلاً منها بغلظ ميليمترين ورش القطع بالطحين لئلا تلتصق في مداها حتى اذا مدت القطع يكون عرضها ٤ سنتيمترات واقطع كل قطعة صفائح من ٤ ميليمترات وارفع القطع وهزها في يدك حتى تنفصل صفائح وهي قطعت كلها ضع في طنجرة ليترامن الماء وقبصة من الملح ومن البهار وضع على النار حتى اذا غلي الماء اضف الصفائح باليد الواحدة وحرك بالآخري بالمعلقة كيلا تتجبل وبعد طبخ ٦ دقائق صف الصفائح وبردها ثم صف على المصفاة حتى اذا نصفت جيداً ردها الى الطنجرة ومعها ٢٠ جراماً من السمن و٥٥ دسيلات من زوم اللحم المخضر وخثر هذا الزوم حتى يصفي ٢ دسيلات و ٤٠ جراماً من مبروش الجين وايتوا من الجنيون الهبر الملقط قطعاً مربعة من سنتيمتر واخلط الصفائح والجنيون بالمعلقة واحرص من ان تكسر الصفائح وذق التابلة وقدم وتحمّر الصفائح ايضاً كالمعكرونة

الباب السابع عشر

في الاشكال السكرية وانواع السنومك والاقراص والقطائر

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسرفيها ٤ بيضات تضيف اليها ١٥٠ جراماً من السكر الناعم و٦ دسيلاترات من الحليب ونصف قبصة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كتحقق العجة ثم صفه بالمصفاة وصبه في قصعة من الفخار واغل ١٥ دسيلاتراً من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة النصفعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار واطبخ ٢٠ دقيقة او اكثر حتي يجمد البيض ثم اخرجه من النار ودعه يبرد واحمر صفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجادها بالصفيحة الحامية تمرها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسمر

البيض بالحليب والليمون الحامض

حضر هذا الشكل كالذي قبله وبدلاً من قشرة البرتقال خذ قشرة

الليمون الحامض

البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وضع في ابريق ٥٠ جراماً من البن المدقوق واغل لثري ماء وصمها على القهوة وصف مرتين ٠ وضع ٤ دسيلاترات ونصفاً من الحليب لاغير واضف القهوة و٢٠ جراماً من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب بالبرتقال

البيض بالحليب والشوكولاتة

حضره على ما تقدم من البيض بالقهوة ولكن بدلاً من القهوة خذ ٢٠٠

جرام من الشوكولاتة وحلها بالحليب

التفاح بخبيصة المشمش

خذ من التفاح كيلو ١ و ٥٠٠ جرام واقطع كل تفاحة اربعة اقسام وارفع القشرة واللب الذي فيه البزر وقطع التفاحات صناعاً من نصف سنتيمتر وضع في مقلاة على نار قوية ايكثراً من السمن و ١ من السكر الناعم واضف التفاحات واطبخ ربع ساعة وانت نشلي دائماً حتى تنضج وحضر ٢٤ قطعة من الخبز الافرنجي وقطعها صناعاً بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٢ وغلظ ٢ واقل هذه القطع بالسمن حتى تحمر من الجهتين وغط كل قطعة من ميليمترين من مربي (خبيصة) المشمش وصنّها اكليلاً في قصعة الواحدة فوق الاخرى وزين الوسط بمربي التفاح وغطه بطبقة من مربي المشمش وضع بالفرن على نار هادية حتى تحمر

غيرها

خذ من التفاح نحو ١٢ تفاحة واقشرها واقطعها اربعاً وارفع اليها وضعها في طنجرة في قليل من السمن والقرفة وقدر ماء وغط الطنجرة وضعها على نار هادية واطبخ التفاحات ولا تحركها ومثي ذابت امزجها كي تصنع منها ضرباً من العصير واضف اليها السكر (فلكل ٥٠٠ جرام من التفاح ٢٥٠ من السكر) وختر وانت تحرك لكي لا يلتصق التفاح بالطنجرة ولا تنزل كذلك حتى تتخذ هذه الخبيصة قواماً وقطع لب الخبز قطعاً رقيقة بعرض اصبعين وطول القالب وزين قعر هذا القالب ودائره بقطع الخبز بعد غمسها بالسمن المدوب وضع في الداخل خبيصة التفاح وبينها طبقات من خبيصة المشمش ليزداد الطعام دسامة ومثي امتلأ القالب غط بقطع الخبز وضعه نحو عشرين دقيقة اما على ملال النار واما بالفرن على نار هادية حتى تنضج واقلب القالب وقدم

التفاح بخبيصة المشمش على الطريقة الروسية

خذ بقسماً وزين به القالب قعراً ودائراً وخذ من قطع التفاح التي طبختها وقد بردتها وزين بها القالب في داخل البقساط واملا وسطه من خبيصة

التفاح وطبقة المشمش مزوجة معاً او من خيصة المشمش لاغير . وبصنع هذا الشكل بالاجاص والكثيري والمشمش بدلاً من التفاح . ولك ان تملأ الخلو الكائن بين البسماط بالكرما المخبوقة او جبن بافاريا الى غير ذلك من المربيات

عوامات التفاح

خذ ٤ تفاحات كبيرة واصنع منها ٢٤ زنكلة وانقرها اخراجاً لللب والبزر واقشرها وقطعها عرضاً وضعها في قصعة ومعها نصف دسليتر من العرق و ٢٠ جراماً من السكر الناعم وامزج التفاحات بالعرق والسكر واحذر من انك تكسرها وقبل ان تقدمها بنصف ساعة صفها على خامه واسحبها جيداً والا فلا تلتصق العجينة على التفاحات . وخذ ٨ دسليترات من عجينة القلي وضع في مقلاة كيلو ٥٠٠ و ٥٠٠ جرام من الشم (الدهن) واحمّ ومتى حميت القلية ضع المقلاة على حافة الموقد واغس كلاً من قطع التفاح في العجينة وانها بالقلية والنار قوية فاذا جفت العوامات ضعها على خامه ورش السكر على جهتها وصنها على قصعة مزينة بخامه . واذا نبقي خيوط عجين حولها اقطعها بالمقراض حتى تكون هذه الزلاية او العوامات مدورة الشكل

التفاح المنقوع بمخبیصة التفاح والمشمش

خذ التفاح واقشره وانقره بمنقرة وقطعه قطعاً وانقعه نحو اربع ساعات في قصعة بالسكر والزفرة المسحوقين ونصف قدح عرق وعصير ليمونة حامضة ثم صفه وضع في مقلاة مربى التفاح والمشمش مزوجين معاً وصف قطع التفاح حول المربى المذكور وفوقه بحيث تكون بهيئة قبة وقبل ان تقدم بنصف ساعة ضع المقلاة بالفرن وارقب التفاحات حتى تحمر جيداً

التفاح بالسنن

خذ ٧ تفاحات صحيحة سليمة وانقرها بمنقرة وارفع لبها وبزرها واقشرها

ودعها كاملة وخذ مفلاة من الحديد المبيض وضع في قعرها طبقة من السمن ورش عليها قبصة من مسحوق القرقة وإملاً كل تفاحة من السكر المسحوق وذوب ٤٠ جراماً من السمن ورش على التفاحات هذا السمن المذوب واطبخ بالفرن بين نارين حتي اذا مضى ٢٠ دقيقة تخفق النضج وقدم

التفاح بخبيصة المشمش وزلال البيض والسكر

خذ من التفاح كيلو واحد وحضره على طريقة التفاح بخبيصة المشمش واضف ملعقتي مربى المشمش وصفها قبة في قصعة واخفق ٢ بيضات حتي اذا جمدت اضف اليها ايكتمو من السكر الناعم وغط التفاح بزلال البيض بطبقة متعادلة ورش السكر وحمربالفرن ومنى احمرت التفاحات قدم

التفاحات على الطريقة الانكليزية

خذ ٥ تفاحات جيدة وانزع لبها ولا تشقها ولا تكسرها وضع سكر اناعماً وملعقتي ماء في قصعة من فضة وضع فيها التفاحات وإملاًها من السكر الناعم واطبخ بالفرن . وقس عليه طريقة التفاح بالسمن اذ تملأ قلب التفاحات زبدة طريقة حين تخرجها من الفرن وطريقة التفاح بالمشمش اذ تملأ قلب التفاحات من مربى المشمش

التفاحات بالارز

خذ التفاحات واقشرها وعرقها جيداً وانقرها واغلبها بخفيف شيرا (زوم المربيات) السكر وتكون قد حضرت شيئاً من الارز بالحليب المحلى بالسكر وقليلاً من الملح وقشرة ليمونة حامضة ومنى فتح الارز وجمد صبه على قصعة بدون الليمونة الحامضة وصف التفاحات فوقه وضع ذلك كله في الفرن حتي يحمر

عوامات في زلال البيض والسكر

خذ طنجرة وضع فيها ليترين من الماء و ٥٠ جراماً من السمن و ١٥٠ جراماً من السكر حتي اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وضع ١٢٥ جراماً من

الطحين وامزج جيداً بملعقة خشب وضع على النار ٤ دقائق وانت تحرك
بالمعلقة كي لاتنصق العجينة واخرج من النار واكسريضة في طنجرة وحرك
بملعقة حتى اذا مزجت اصف بيضين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً فاذا
جمدت العجينة كثيراً اصف اليها بيضة كاملة او نصف بيضة بحسب الاقتضا
حتى اذا صارت العجينة رش المائدة بالطحين وضع عليها ربع العجينة ورش
عليها ايضاً بالطحين لكي لاتنصق بالمائدة او بالايدي وقطعها كدلاً (زككلات
عوامات) اوصف هذه الكرات على شرائط ورق تكون قد دهنتها بدهن القلية
وضع في المقلاة كيلو او ٥٠٠ جرام قلية وجربها بلب الخبز على ما ذكر في
باب القلية وضع المقلاة على حافة الموقد واغمس الشريطة في القلية واخرجها
ممن انفصلت العوامات عنها وحرك بالمغرفة وقدم المقلاة شيئاً فشيئاً الى
الامام حتى نصير على نار قوية وممن احمرت الزلاية وجفت ضعها على خامه
ورش عليها السكر وصنها على خامه وقدم على ما ذكر في شكل عوامات التفاح

العجة بزلال البيض والسكر والليهمون الحامض

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وضع الزلال في صحن
من نحاس والصفار في قصعة واضف الى الصفار ايكنو من السكر الناعم ومبروش
نصف ليمونة حامضة وحرك الصفار والسكر ٤ دقائق بملعقة خشب واخفق
البياض حتى يجمد ثم امزج الزلال بالصفار وانت تحركه خفيفاً وتكون هذه
العجينة جامدة فاذا نقصها حيلها فسدت العجة وضع في قعر صحن بيضاوي الشكل
طبقة خفيفة من السمن واللق العجينة في هذا الصحن كتلة واحدة وعدلها بالسكين
وصفها على قدر الامكان واصنع في الوسط بقبضة الملعقة شقاً من ٢ سنتيمترات
على طول الصحن ورش العجة بالسكر الناعم وضع طبقة من الملة الساخنة على صفيحة
الفرن وضع العجة فوقها وغطها بصفيحة فوقها النار وتكون قد حميت الفرن نصف
ساعة قبل و يقتضي ان تكون طبقة الملة ساخنة بحيث تكون نارها اقوى
من النار التي على الصفيحة وقدم العجة حال خروجها عن النار بدون ابطاء

وخبر الطرق في طبخ هذه العجة ان تكون بالفرن تلك طريقة اسهل واقرب معاً

زلال البيض والسكر بخروب امريكا

ضع في طنجرة ليتراً من الحليب و ٢٠٠ جرام من الطحين و ٢٠٠ من السكر الناعم وملعقتين من السكر بخروب امريكا وقبضة من الملح وحل الطحين بالحليب واطبخ على النار ومتى اخذ بالغليان ارفعه عنها وانت تحرك بملعقة خشب لتكون العجينة مصفولة واكسر ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في طنجرة وحرك جيداً واخفق الزلال شديداً وامزجه على ما ذكر في العجينة بالزلال والسكر وينتضي ان تكون العجينة مزوجة جيداً ولا تكون رخوة كثيراً اذك يكون اذا حركت تحريكاً شديداً واقلب العجينة دفعة واحدة في قصعة من القيشاني مجوفة يمكن وضعها على النار وضعها على نار قوية واطبخ بين نارين او بالفرن ٢٠ دقيقة وقبل التقديم رش عليها السكر الناعم وعجل التقديم

زلال البيض والسكر بالارز

خذ ٥٠ جراماً من الارز واطبخها واقلها كقرص الارز واضف ٤ صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تعقد ولا تتجدد وصيها على ما تحضر وصب الكل في صحن من النضة او في قصعة توضع على النار وجمد بالسكر الناعم وضع بالفرن حتى اذا انتفخ قدمه في الحال

زلال البيض والسكر بالشوكولاتة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وذوب ٥٠ جراماً من الشوكولاتة في قليل من الماء واضف نصف ملعقة من دقيق البطاطة

زلال البيض والسكر بدقيق البطاطة

خذ ٦ ملاعق من دقيق البطاطة ومعها ٤ صفارات بيض واضف من السمن قدر بيضة وقشرة ليمونة مفرومة ناعماً وحل هذا المستحضر في نصف

ليتر من الحليب وضعه على النار وحرك بملعقة خشب حتى اذا ظهر بعض
فقائق دعه يبرد واضف ٦ صفارات بيض واخفق زلال ٤ بيضات وامزجه
بما حضرته واختم العمل على ما تقدم

تنبيه . اذا كان ما تحضره سميكا بعد ان اضفت اليه صفار البيض اضف
اليه بيضتين . واعلم انك بهذه الطريقة تستطيع ان تصنع كل ضروب هذه
الاشكال فانما الامر ان توجه العناية في ما تحضر بحيث لا يكون سميكا كثيرا
ولا رخوا كثيرا فعلى الاول يعسر مزج زلال البيض في ما تحضره وعلى الثاني
يتمزج جيدا على انه يعوزه قوام ليصب في الصحن ويوضع في الفرن فاصح الاول
باضافة بيضة او اثنتين وفي الثاني باضافة دقيق البطاطا

قرص الارز بالليمون الحامض

خذ ٢٠٠ جرام ارز واسلقها ٥ دقائق في الماء الغالي على ما ذكر في
باب الارز وصف وبرد وخذ طنجرة اخرى واغل فيها ١٥ دسيلترا من
الحليب حتى اذا غلي التي الارز في الطنجرة واضف ايكثو ٢ من السكر و ٤٠
جراما من السمن ومبروش الليمون الحامض ولا تدع الارز يلتصق واذا
لصق غيرا الطنجرة واكسر ٢ بيضات في الارز وامزج جيدا بملعقة خشب وخذ
قالباً وادهنه بطبقة من السمن ورش داخله مسحوق لب الخبز ثم ضع الارز في
القالب واطح بين نارين او بالفرن ٢٠ دقيقة وحقق هل احمر القرص وفك
القالب وقدم

تنبيه . تقدم اقراص الارز لوحدها او بالسلسلة الاتية . وهي ان تضع
صفار ٦ بيضات في طنجرة واضف ١٠ جراما من السكر الناعم ومبروش الليمون
الحامض و ٥ دسيلات حليباً وحرك على نار هادئة حتى تعقد هذه الروبة
على ظهر الملعقة واخرج من النار وحرك ايضاً ٥ دقائق وصف بالمصفاة وقدم
السلسلة في قصعة لوحدها

غيرها

خذ ٢٥٠ جراماً من الارز ونقها واسلقها بقليل من الحليب وتبلها بمفروم قشر الليمون الحامض الناعم و ٦٠ جراماً من الزبدة الطرية وقليل من السكر وكلها سمك سقى بالحليب الغالي ولا تخرج الارز اثناء الطبخ فيقتضي طبخه بدون ان يتهمس ومتى فتح وسمك اضف اليه محفارات بيض وبيضة كاملة واخفق زلاين من البيض ولا تسمكها وامزجها بالارز وادمن القالب بالسمن ورش عليه لب الخبز الناعم واملاؤه بالارز المحضر على ما ذكر واطبخ ساعة على الملة الساخنة والغطاء فوقه على نار خفيفة . ويقدم هذا القرص بالسكر الانكليزية وهي عين الكريما التي تصنع للبيض بالحليب والسكر

الارز بخروب امريكا

حضر الارز على ما تقدم واضف ملعقة سكر خروب امريكا وضع الارز في القصعة ورش السكر واطبخ ربع ساعة بين نارين وجمد بصفيحة الحديد المحمية

عوامات الارز

حضر كتحضير قرص الارز اعلاه الا انك تعقد الارز بخوه صفارات بيض عارية من الزلال وقسم هذا الارز اقساماً كلاً منها بغلظ بيضة الحمام واجعلها كتلاً وانما بمسحوق الخبز واغمسها ثانية واقلمها حتى تصفر وضعها على القصعة مرشوشة بالسكر فوق بعضها البعض صفاً بروق للناظر

زلالية الارز

قطع حطام قرص الارز قطعاً واغمسها في عجينة النلي واقلمها وجمدها وانت ترش عليها السكر الناعم وامرر عليها الصفيحة المحمية لتأخذ لوناً ذهبياً وقدم

قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

خذ من الحليب ابترأ ونصفاً وضعه في طنجرة حتى اذا غلي اضف ايكتوء

من السيد و ٥ ا جراماً من السن و ٢٠ جراماً من السكر الناعم وقبضة صغيرة
من الملح والقي السيد باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الثانية حتى اذا امتزج
الكل جيداً اضح ٢٠ دقيقة على نارين برفق ثم اكسري الطنجرة ٤ يعضات واحدة
فواحدة ولا تكسر الثانية ما لم تكن الاولى قد امتزجت وضع ملعقة من
زهر البرتقال المحمص بالسكر والمسحوق و ٥٠ جراماً من السكر الناعم وامزج
جيداً واختم العمل على ما ذكر في باب قرص الارز

غيرها

خذ كمية من الحليب واغلبها والقي فيها السيد بحيث تصنع حربة سميكة
ودعها تطبخ ٥ دقائق واضف السكر قليلاً من خلاصة خروب امريكا او
مفروم قشر الليمون الحامض و ٦ صفارات بيض ذلك لليتر من الحليب واخفق
زلالي بيض واخاطبها بما ذكر واطح اما بالفرن واما بحمام مارياد وادهن القالب
سناً ورشه بمسحوق لب الخبز الناعم

الكثيرى بالارز وخروب امريكا

خذ من الكثيرى اربعاً واقشرها واخرج لبها وبزرها وقطعها قطعاً
واسلقها في ليتر من الماء وايكنو من السكر وربع راس خروب امريكا وحضر
٢٠٠ جرام ارز على ما ذكر في قرص الارز واضف ملعقة سكر خروب امريكا
ومنى نضج الارز ضع طبقة منه في القصة بعلو ٤ سنتيمترات واضف الكثيرى
الى الارز واضعاً اياة فوق بعضه البعض وسقى الكثيرى والارز بزوم الكثيرى
بعد ان تكون قد خثرته وصار بدرجة ٢٤ من ميزان الشيرا (زوم المريات) وقدم

زلاية السكر

خذ قصعة وضع فيها ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضه وربع دسليتر من
الحليب وامزج واصنع عجينة مصقولة ثم اضف نحو دسليترين من الحليب و ٦٠
جراماً من السن المدوب وقبضة ملح صغيرة وامزج وانت لتجنب التجيل وضع

المقللة على النار وفيها قدر جوزه من الزبدة فاذا ذابت الزبدة صب
ملعقتين من المزيج كي تغطي قعر المقللة وحر هذه الزلاية من الجهة الواحدة
واقليبها وحرها من الجهة الثانية وواصل العمل حتى النهاية ورش السكر
وقدم هذه الزلاية ساخنة

غيرها

خذ ليتراً ونصفاً من الطحين وحلّه بست بيضات وملعقتي عرق و٢ ماء
زهر وحليب وقليل من الملح بحيث يكون لهذا المزيج قوام عصيدة رخوة ودعه
يختمر نحو ثلاث ساعات وذوب في المقللة قدر جوزه من الزبدة او من دهن
الخنزير وصب عليه ملعقة من العجينة واسطها بحيث تغطي قعر المقللة ولكن
تكون طبقة رقيقة واقفل على اللبب وتكون النار حول المقللة لا في وسطها
واقلب الزلاية من جهة الى الثانية حتى اذا تحمرت اخرجها ورش عليها السكر
وقدمها ساخنة

عوامات البيض

خذ ليتراً واحداً من الحليب واغله في طنجرة واضف ٢٠ جراماً من السكر
ومبروش نصف ليمونة حامضة واكسر في قصعة ٦ بيضات وافصل صفارها
من زلالها واحفظ الصفار للسلسلة واخف الزلال حتى اذا جمد اضف اليه
ايكتو من السكر الناعم وامزج السكر بزلال البيض ثم ضع في الحليب المغلي ٦
اقسام من زلال البيض كلاً منها بغلظ بيضة واحذر من انها تلتصق ببعضها
البعض في الطنجرة وضعها على حافة الموقد تنضج ٤ دقائق واقلب الزلال بالملعقة
حتى ينضج نصفاً متساوياً فاذا جمد صفه على مغل ولا تزل كذلك الى نهاية
الزلال كله ومتى قلب ذلك كله وبرد صفه صفاً عالياً على الصحن واصنع سلسلة
من الحليب و صفار البيض على ما ذكر في قرص الارز واضف اليها ٢٠ جراماً
من السكر وغط عوامات البيض بالسلسلة وبرد ثم قدم

الكرما بانيتها (في حمام ماريا)

خذ من الحليب ما يملأ ١٠ اباريق صغيرة (آنية) واغل الحليب وحلو
بالسكر ومنى اخذ بالغليان اصف اليه قطعة من خروب امريكا او عطره
باية مادة كانت من المواد العطرية على ما ياتي الكلام . خذ ٨ صفارات بيض
وحاها وانت نصب عليها الحليب شيئاً فشيئاً وتحركها دائماً حتى تمتزج الكريما
جيداً ثم صفها بمخل حرير وصبها باباريق (آنية) صغيرة وضع الابر يق في
الماء البارد او في الماء الساخن ويكون الماء الى اذان الابر يق وضع الطنجرة
على النار وغطها بغطاها وعليه قليل من النار بحيث تستغرق حرارته بخار
الماء لا غير واسع بان تكون الماء على درجة واحدة من الحرارة اي كانت
غالية ولا الماء غالية بل تنكتك اناء طبخ الكريما حتى اذا عقدت لا جدت
تتحقق ذلك اذا هزرت الابر يق حيناً بعد حين اخرجها عن النار وبهذه الوسيلة
تصل على كريما مصقولة لطيفة حسنة اللون . ولك ان تغلي في الحليب بدلاً
من خروب امريكا مادة غيرها عطرية اما الفرفة وقشر الليمون الحامض او ان
تضيف الي صفارات مبيض مخلولة بالحليب المحلى بالسكر زهر البرتقال او
خلاصة النهوة او خلاصة الشاي الاخضر او الشوكولاتة المدونة بقليل من
الماء وعندها سم الكريما باسم ما تضيفه اليها من الخلاصة

الكرما بالنهوة

خذ من آنية (ابر يق) الكريما واغل في طنجرة كمية من الحليب تعادل
ما يسع ثلاثة من الآنية المذكورة وضع في قصعة ابر يق قهوة سوداء سميكة
واصف ٥ صفارات بيض و ٢٠ جراماً سكرًا ناعماً وصب الحليب في القصعة ثم
اخفق احكاماً للمزج وصف بالمصفاة واملاً الآنية وارفع ما قد بعلوها من
الرغوة واغل ماء في طنجرة تسع ٦ من الاواني المذكورة فلا تزيد الماء عن نصف
الآنية وغط النار فينتضي ان الماء تنكتك ولا تغلي وضع على الطنجرة غطاء من

حديدي فوق النار واطبخ ربع ساعة وتحقق النضج ويرد في الماء وامسح الانية وقدم

الكريما بمذوب السكر

حضر الكريما على ما تقدم واذف اليها بدلاً من القهوة ابريقاً من مذوب السكر تخضره على ما ياتي . خذ . اجرامات من السكر الناعم وذوبها في مقلاة صغيرة وانت تحركها بملعقة حتى اذا صار السكر بلون الكاكي الغامق اذف اليه كمية من الماء بقدر ما يسع ابريق صغير وضع السكر المذوب في البيضات حين تمزجها بالحليب والسكر واختم العمل كما ذكر في انية الكريما بالقهوة

الكريما بخروب امريكا

حضرها على ما تقدم وانت تغلي في الحليب نصف راس من خروب امريكا وزد على الحليب كمية تما ابريقاً

الكريما بالليمون الحامض

خذ من الحليب ما يملأ الانية المذكورة اعلاه واذف الي مزيج البيض والحليب الخ مبروش قشرا الليمون الحامض

الكريما مقبلة

حضر هذه الكريما كتخضيرها بالا باريق ولكن اذف من صفار البيض زيادة النصف وبيضة كاملة ايضاً مثلاً اذا كنت تستعمل للكريما بالا باريق كمية من الحليب وصفارست بيضات ففي الكريما المقبلة استعمل الكمية من الحليب وتسعة صفارات بيض وبيضة كاملة وادهن القالب بالسمن المنقس واسكب الكريما فيه ودعها تنضج ساعة حتى تجمد ولا تدعها تغلي وحتى بردت اقلبها وذلك بان نعس القالب بالماء الساخن كي يذوب السمن

الكريما على الطريقة الفرنسية

عالجها معالجة الكريما بالا باريق ولكن بدلاً من ان تستعمل لها حمام

ما ربا ضعها في طنجرة على النار وانت تحركها دائماً بملعقة خشب حتى تعقد ولا تنجبل
ومنى اخذت تسبك وتعلق قليلاً بالملعقة صنها بالمصنعة فاذا فترت اصف
اليها نحو ٣٠ جراماً من الغراء (هلام السمك) ومنى بردت صنها في الثالب بعد
ان تكون فركته بدهن اللوز الحلو وضع الثالب في الجليد وغط الكريما بورقة
مدورة او بغطا الطنجرة ومنى عتدت اقلها على النصعة رافعاً عنها الثالب .
والك ان تعطر هذه الكريما على ما يروق لك بالقهوة مثلاً او بالشوكولاتة
وزهر البرتقال والعنبري ومنسوب السكر والليسون الحامض والبرتقال

كريما بالتوت الافرنجي (الفريز)

خذ نصف ليتر من التوت الافرنجي ونقه واسحقه وصنعه بالمنخل وخذ ليتر
حليب وحله بالسكر وحل عصير التوت بالحليب الفاتر كانه من صرع البقرة
وعندها ضع ملعقة قهوة ما يسمونه (الحبنة) مادة للتجيب وامزج الجميع وصب
الكريما في وعاء تضعه في مكان بارد او على الجليد . وقس عليه الكريما
بكبوش العليق خالطاً الكبوش بحبنة من التوت الافرنجي

كريما مخفوقة

ضع في قصعة فخار ليترين من الكريما المضاعفة الجيدة الطرية واضف اليها
قبضة كبيرة من صمغ الكتيرة وضع النصعة على الجليد ان وجد واخفق الكريما
ربع ساعة بالة من الحيزران او الشرايط وكلها نشأ رغوة سميكة ارفعها
وضعها على المنخل وواصل العمل حتى النهاية ومنى انصفت الكريما كلها وضعها
في قصعة ومعها ١٢٥ جراماً من السكر الناعم ولدى التقديم اضف قدحين
من العنبري او الرم او مشروب اخر واسكبها على فطيرة من الفطائر او على
اقراص من الحلويات . ولك ان تضيف الى مثل هذه الاشكال ما نشأ من
المواد العطرية كالقهوة وخروب امريكا والبرتقال والليسون الحامض والورد
والسكر المذوب وزهر البرتقال والشوكولاتة الى غير ذلك فتكون كريما باسم

كرما مجلدة

ليست هذه الكريما الا الكريما على الطريقة الفرنسية العارية من غرا السمك بل يضاف اليها قدر الجوزة من الزبدة الطرية حين نصفها بالصفاء ومتى بردت اسكبها في قصعة الشرابات وعالجها كالمجلدة ومتى جمدت امزجها بشي من الكريما المخفوقة ولا تنزل نجمدها حتى تتخذ قواماً رخياً وعندها اسكبها على القصعة . ولك ان تسكبها في قالب وتكس لتأخذ هيئة وضع القالب في الجليد المستوق وغط الكريما بغطا فوقه جليد ولدي التقديم اغمس القالب في الماء الساخن بسرعة وضع قصعة على الكريما واقليها بطناً لظهر رافعا القالب في الحال . ولك ان تقدمها في اباريق او وعاء قيشاني او في فطيرة الخ

مجلدة اللوز

خذ نصف كيلو جرام من اللوز المحلو وعشر لوزات مرة والثاني في الماء الغالي وافشرها وصفها جيداً ثم اسحقها ناعماً في هاوان واضف اليها قليلاً من الحليب كي لا يستحيل اللوز الى دهن ومتى سمكت جيداً اخذ كمية من الحليب الغالي المحلى بالسكر وحل اللوز بالحليب وصف الجميع بصفاء او بخامة وانت تكس بملعقتي خشب الواحدة قبالة الاخرى حتى تستحلب اللوز كله وتكون قد ذوبت نحو ٤ جراماً من غرا السمك فصف بصفاء وامزج بمستحلب اللوز واسكب هذا المستحضر في قالب وضعه في الجليد المستحوق وبعد ثلاث ساعات وقد جمدت جيداً وحان اوان تقديمه اغمس القالب بسرعة في الماء الساخن وارفعه وانت تقلب مجلدة اللوز على القصعة ولاجل ان تصنعها بالعنبري او الرم اضف قدحين من احدهما . ولك ان تصنع هذا الشكل بالقهوة والفتق الخ وبخروب امربكا والليمون الكباد (الانترنج)

اجبان بافارية

خذ من الحليب ما يملأ قالباً نشأ املأه وحل به السكر واغل فيه راس
من خروب امريكا او قشرة ليمونة حامضة وحل فيه ٨ صنارات بيض وضع
ذلك كله في طنجرة حتى نعتد صنارات البيض وانت تحرك دائماً بملعقة خشب
ومتى سمكت الكريما فاخرجها واضف اليها ٢٠ جراماً من غرا السمك بعد
ان تكون قد ذوبته بقليل من الماء وعندها صف هذا المستحضر بمثل ناعم
واضف اليه شيئاً من الكريما المخنوقة وامزج جيداً وصب في قالب تصكون
قد وضعت في الجليد المكسر ولدى عدم وجوده ضع القالب في الملح الخاشن
واجعله في مكان رطب بين مننديين يمر منهما الهواء وبعد ساعة ونصف يكون
الجبين قد جمد ففك القالب واسكب . واعلم انه يقتضي جعل هذا الجبن
في القالب حين ادخال الكريما المخنوقة عليه وامزجها به لانهما تسهل تجسيته
واذا تاخرت قليلاً فسدت الطبخة ويصنع هذا الجبن بدون الكريما المخنوقة
لكنه لا يكون من الجبن الذكي . وهذه الطريقة يصنع هذا الجبن بجميع انواع
الحلاصات والفاكهة كالنعناع والقهوة والشوكولاتة وزهر البرتقال وخروب
امريكا والتوت الافرنجي والكشمش والعليق الخ

على انه لاجل صنع هذا الجبن بالفاكهة يلقى في قدح من الكريما ٤٠ جراماً
من السمن المنس ولما كانت شيرا الفاكهة محلاة بالسكر فلا يضاف منه الى
المستحضر الا على قدر الحاجة ويوضع هذا المستحضر في قصعة فاذا اخذ يجمد
يتمزج بالكريما المخنوقة ويصب في القالب حالاً ويرد بالثلج بسرعة . ولاجل
عمل هذا الجبن يقتضي ان يترك القالب خفيفاً بدهن اللوز المحلو فانه بهذه
الوسيلة لا يحتاج الى غمس في الماء الساخن

الاجبان البافارية بخروب امريكا

لاجل صنع هذا الشكل المحلو يقتضي ان تستحضر ٢ كيلو جرامات

من الثلج و٦ دسلترات من الكريما المخنوقة بكريما شائلي وقالب يسع ليترًا ونصفًا . فخذ ٨ دسلترات من الحليب واغلي في طنجرة حتى اذا اخذ بالغليان اضع نصف راس من خروب امريكا وغط الطنجرة واغل ساعة ثم ضع في طنجرة اخرى ٨ صنارات بيض و٣ ايكتو سكر حتى اذا غلي الحليب بالخروب اضف الحليب الى صنار البيض والسكر وعنده على النار وانت تحرك دائماً بملعقة خشب ولا تغل الحليب فيكفي ان العقيدة تغطي ظهر الملعقة حتى اذا تمت العقيدة اخرجها من النار واضف اليها ٣٥ جراماً من جالين تكون قد غمسها ساعة في الماء البارد وصف الجالين وضعها في العقيدة وتكفي لتذويبها حرارة الكريما حتى اذا ذابت الجالين صنها في طنجرة بالمصفاة وكسر الجليد واجعله في قصعة نوضع فوقها الطنجرة وحرك الكريما دائماً في الطنجرة بملعقة خشب بحاجنة التجييل ومتى اخذت الكريما قوام عقيدة مميكة اضف ٦ دسلترات من الكريما المخنوقة وامزج جيداً واملاً القالب كله وضعه في قصعة مع ما كسرت من الجليد ويقتضي ان يعلو الجليد عن الحافة وغط القالب بغطاء طنجرة وعلى هذا الغطاء طبقة من الجليد المكسر ويكفي لتجيب هذا الحين ساعة ونصف ولدى التقديم وعند فك القالب خذ قصعة كبيرة اغمس القالب فيها واملاها ماء غالياً لكيها لا تحرق اليد واغمس القالب كله فيها بحيث تغمره اليد القابضة عليه ونشف اعلى سطح الحين بحاجنة بيضاء وضع القصعة على القالب واقرب وارفع القالب وقدم . واذا نعسر الحين عن الانقلاب رد القالب الى الماء الغالي

الاجبان البافارية بالتوت الافرنجي

خذ كيلو ١ من التوت الافرنجي الطري الذي وا عصره وصنه وضعه في قصعة واضف اليه ايكتو ٢ من السكر الناعم واغمس وذوب في مقلاة . ٤. جراماً من الجالين واضف اليها دسلترين من الماء وانت تحرك في ملعقة فضة ولا تحرك بملعقة نحاس فان القصد بربلاشي الوان الناعمة ومتى

ذابت الجلائين صنها على عصير التوت بالمصفاة وانت تحرك جيداً منعاً
للتجمل وجمدها على الجليد على ما ذكر واضف ملعقة عصير الليمون الحامض و
دسيلات من الكريما المخنوقة المعروفة شانتلى وقولب على ما ذكر في الاجبان
وبخزنوب امرينكا واختم العمل كذلك

البافارية بالمشمش

خذ كيلو ١ من المشمش الناضج واعصر وصف بمخل واضف ٦ نوات
من المشمش مدقوقة جيداً واضف الى عصير المشمش ٣ ايكتو من السكر و ٤٠
جراماً من الجلائين المدوبة على ما ذكر واختم العمل كذلك

الباب الثامن عشر

في المسوسات

الاقراص

اذا شئت ان تصنع قرصاً لسته انفار خذ ٥٠٠ جرام من الطحين الجيد و ٢٢٠
جراماً من السمن وانخل الطحين على مائدة واجعل في داخله جورة تضع فيها
١٠ جرامات ملح و ١٠ سكر وضع السمن بالجورة ومعه من الماء دسيلاتان
واجبل فاذا اخذ السمن والطحين بالامتزاج خذ دسيلاتاً من الماء
وانضح به العجين وكرر العمل حتى يفرغ واغمس يديك في العجين وافركها
بحيث لا يبق عليها عجين وخذ العجين واكسبه ومده يديك على المادة حتى
اذا اصبح مصقولاً اجعله كتلة ودعها تخضر نصف ساعة ثم خذها واصنعها قرصاً
ورققها ونقش دوائرها بالسكين نقشاً يبعد عن بعض البعوض واقلب القرص
وضعه على صينية واكسر بيضة في قصعة واخفقها واستعملها لتذهيب القرص
بالمقاش بحيث يكون البيض متساوياً ولا يتكون منه سمك وتجانب تلويين
الاطراف واصنع بالسكين تخطيطاً واحم الفرن وضع الصفيحة او الصينية على
الملة الحمراء واخبر نصف ساعة والذار على حالة واحدة فوقه وتخذ حتى اذا

تخفف نضج الفرصة اذ تصبح مرنة تحت الاصبع قدم

اقراص مرقوقة

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة واجعل في كومة الطحين حفرة
من ٦ سنتيمترات وضع في الحفرة ١٠ جرامات من الملح ودسليترا ونصفا
من الماء وامزج الطحين بالماء وخذ دسليترا اخر من الماء واضفه شيئا فشيئا
وانت تخرج حتى تصبح العجينة مصفولة ولا تاصق باليد ولا بالمائدة وقطع
العجين كرات ترفعها بغلظ ٤ سنتيمترات وخذ ايكتر ٢ و ٥٠ جراما من
السمن ويقتضي في الشتاء خفق السمن ليصلح للتعبيد وضع السمن في وسط
العجين ثم رقق السمن والعجين معا لتكون دائرة من ٣٠ سنتيمترا واطو
الاربعة الاطراف على الوسط حسباً للسمن ولكي يتكون مربع ورقق بطول
متر ثم اطو ثلثا واحداً على الوسط والثلث الاخر الى فوق ذلك يسمونه اعطا
دور ودعها تخمر ١٠ دقائق وكرر العمل الى مدة واطو ذلك دوراً ثانياً ودعها
تخمر وبعد ١٠ دقائق اعط ايضاً دورين ودعها تخمر ١٠ دقائق واعط الدور
الاخير فيكون جملة الادوار ٥ وبعد ١٠ دقائق من الاختمار ضع القرص بان
تجعل كسرة من العجينة واختم على ما ذكر اعلاه وبضاف الى ذلك فولة ليوم
عيد الملوك (المجوس)

الاقراص بالكريما

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخل جيداً واجعل في وسطه حفرة تضع فيها
١٠ جرامات سكر و ١٠ ملح ودسليترا كريما وبيضتين واضف اخيراً ايكتر ٢
من السمن واخفقه ايام الشتاء واعجن وانت تضيف دسليتر كريما واختم على ما
ذكر في هذا الشكل تبدل الماء بالكريما ودعها تخمر نصف ساعة ورقق
العجين بغلظ ٤ سنتيمترات واصنع خطوطاً على الخامة ونقش كالقرص وذئب
وعد عصايتهم من الورق بعلو القرص وادهنها بالسمن والصقها حوله واربطها

لثلاث تنشأ العجينة في خبزها ويكفي لنضجها ساعة حتى اذا اصبح القرص مرناً
يكون قد نضج وضع صحناً فوقه مع ثقل وزنه كيلو ودعه يبرد واخرج الصحن
وعصابت الورق وقدم وخبز في الفرن هذا الشكل كسائر اشكال الحلويات

العجينة

خذ من الطحين كيلو جراماً واحتر في وسطه جورة تضع فيها ٥٠٠
جرام من السمن واربع بيضات كاملة وشيئاً من الملح وقدرًا من الماء
وامزج الطحين رويداً رويداً بالسمن والبيض واجمع العجينة واعركها بكف
يدك مرتين صيفاً وثلاث مرات شتاءً واذا كان الماء قليلاً للتسقية زد منه شيئاً
بحيث تكون العجينة جامدة ويتطلب العجين في الصيف مزيد العرك ثم اجمع
العجينة حتى تصير كتلة واحدة وغطها بخرقه العجين ودعها تخمد ساعة ونصفاً
ومتى اخمدت قطعها ومدّها ورقها بالشوبك على ما نشاء وبهذه العجينة تصنع
القطائر والاقراص والسنبوسك الخ

فاذا شئت ان تصنع قطائر ساخنة خذ من هذه العجينة وزين بها قالبا
والصق على العجينة ورقاً من داخل القالب واملا القالب طحيناً وغط
الكل بغطاء من عجين واخبز بالفرن ربع ساعة ومتى انخبز العجين فرغ
القالب واخرج العجينة المخبوزة وزينها بحشوة اللحم او السبك . واذا شئت
صنع فطيرة على البارد فخذ العجينة وزين بها القالب بعد دهنه بالزيت ثم
احش بشرائح مملح الخنزير واملاؤه من اللحم او لحم الصيد او حشرة تكمن قد
اعدتها وغط القالب ولكن دع الغطاء فتحة يخرج منها البخار وتبي العجينة من
الخلل واخبز وفك القالب بارداً لثلاث تنشأ العجينة . واذا شئت ان تصنع
فطيرة من الفاكهة فخذ العجينة واجعلها بهيئة تراها واحشها بفاكهة الفصل
الذي انت فيه التي تكون قد حضرتهما وطبختهما قبلاً وبهذه الطريقة قطائر الخوخ
والتفاح والكمثرى والمشمش

العجينة الميسوسة مرفوقة

خذ نصف كيلو جرام من الطحين وصفه على مائدة اكليلاً واجعل في وسطه جورة تضع فيها صناري بيض وشبثاً من الملح وقدح ماء وحرك هذا المزيج براس الاصبع وامزج به الطحين شيئاً فشيئاً وكلما تكونت العجينة اجمعها واعركها حتى تجمد وتصل ولخذ نصف كيلو جرام من السمن واخفقه حتى يجمد ومد العجين بالشوبك وضع السمن فوقه واطبق العجينة على السمن بحيث تكفئه ودعها تختمر برهة ولا تنزل ترق العجينة بالشوبك حتى تسي بغلظ نصف قيراط واطوها ثلثاً اي اطو قطعة العجين طولاً حتى الثلثين وفوقها الثلث الاخر وعندها رده على العرض ورققه كاللوز الاول ودعه يختمر دقيقتين واعطه ثلاثة ادوار ونصف ذلك يكون اربعة ادوار ونصفاً واما في الصيف فتكون الادوار ثلثة لا غير . ومن هذه العجينة تصنع فطائر ايضاً من هريسة الدجاج وكبيبات اللحم ولوزة العجل وهبر السمك وتقدمها بالسلسات البيضاء او السوداء او الالمانية او الاسبانيولية

ومن هذه العجينة تصنع ايضاً تلك الاشكال المقلية اذ تحشوها بحشوة كوديفو وغيرها او تصنع فطائر من الفاكهة والمربيات وتحشوها بالسكر واللوز والجوز والكريمة وبهذه العجينة تصنع اشكالاً شتى حارة

فطائر الارنب

خذ قارباً وادهنه بالزيت وزين داخله عجينة تحضرها على ما ذكر وخذ عجز ارنب كاملاً وانسل عظامه وشكته بمخلج الخنزير وتبلثوشراحي المخلج بالملح والبهار ومفروم البقدونس والاشالوت وثلث قبصات من مفروم الصعتر والغار ولا تنزل تنسل عظام ما تبقى من لحم الارنب وادف اليه ما خلا الكبد والدم شيئاً من لحم العجل يعادل ما نزع من جلد الارنب وعروقه وافرم هذا اللحم جيداً وخذ قدر ذلك من مصلح شحم الخنزير وافرمه قطعاً

نضينها الى ما فرمته من اللحم وافرم ذلك كله معاً بحيث يمتزج كل المرح وينعم كل النعومة وتبل بالبهار والملح وبقليل من مبروش جوز الطيب والصعتر والغار المستحوق واضف ثلث بيضات كاملة وضع في هاوان اللحم والبيض واستقى بحيث تكون حشوة ناعمة جداً نضيف اليها قطعاً من شحم معالج الخنزير بغلظ انبوبة الريشة تلويحاً للحشوة وزين داخل النظيرة يشراحي ملح رقيقة وضع حولها وفي قعرها طبقة من الحشوة واطور الارنب الذي نسلت عظامه وقد حشوته بشي من هذه الحشوة وضعه في وسط النظيرة وغط بالحشوة ورش فوق ذلك منروم ثلث اشالونات ناعماً وغط ذلك كله بشرحية ملح ثم بغطا النظيرة واقبته سهيلاً للبخار وضع في الفرن واخبز نحو ثلث ساعات بحسب حال الخبز كبراً ومنى اخرجته من الفرن املاه في الفتحة بقمع من خلاصة صيد تكون قد حضرتهما بكسر عظام الارنب اوسلقها بالزروم المحضر بالمرقة

فطيرة الحجال

خذ الحجال واقطع جادهما من على ظهرها فيسهل كسر عظامها وشك هبر بطنها وتبله على ما ذكر في فطيرة الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر البطن وتبله على ما ذكر في فطائر الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر العجل المعرق وقدر ذلك من الشحم المملح وافرم اولاً لحم العجل واضف اليه الملح وافرم وتبل وضع هذه الحشوة في هاوان واسحقها وامزج بها بيضات كاملة ونصف قدح من الماء واملا داخلها من الحجال واعطها هيئة جالنتين صغيرة واملا فطيرة او صينية من شراحي الملح والحشوة وضع في الوسط الحجال وقطع مملح بغلظ قيراط على طول الحجال

فطائر الحجال بالكماية

خذ الكماية وحضرها واطبخها على ما ذكر في باب الكماية واقشرها وافرم قشرها ناعماً واسحقها واصنع منه عجينة تخرجها بالحشوة ثم افرم ذلك كله معاً

واضف الى هذه الحشوة كمايا كاملة واحش بها المحجال ثم ضع هنا وهناك
كمايات كاملة في الفطيرة وشراحي ملح ملقاة طولاً ومخلوطة كمايات سوداء واختم
العمل على ما ذكر في فطيرة الارنب ولكن لا تضع اشالوت وخذ قنص المحجال
واغلبه بالزوم المحضر وحضر خلاصة تملأ بها الفطيرة بعد اخراجها من الفرن

فطائر دجاج الارض

حكمها حكم فطائر المحجال على انه يقتضي ان تهرم احشا الطائر وتسحقها مع الحشوة

فطائر الجنبون

خذ نصف كيلو جرام من هبر الجنبون المسلوق وقدر ذلك من لحم
العجل النىء المعرق وافرمها معاً واضف كيلو جرام من شحم الملح وافرم ذلك
كله معاً واسحق هذه الحشوة في هاوان واضف اليها ثلاث بيضات كاملة وقدر
ماء وتبل على ما هو مشروح اعلاه الا الملح فلا تدخله بها واصنع هذه الفطيرة
بوضع قطع كبيرة مربعة من الجنبون ثم شراحي ملح وتبل على ما في فطائر
الارنب وضع طبقة الحشوة في قعر الفطيرة ثم طبقة من شراحي الملح ومن هبر
الجنبون والشحم المسلح موضوعة احداها بعد الاخرى ولا تزل كذلك حتى تملأ
الفطيرة ومتى اخرجتها من النار ضع فيها قدحاً من خمر مادر واملاً الخلوان
وجد من المرققة المخبزة او من دهن الخنزير

فطائر بالزوم المحضر

خذ العجينة ورقها جيداً وقطعها مدورة وادهن قوالب بالزمن وضع
العجائن في قعرها ودائرها بغاظ واحد ولكن تزيد قليلاً عن القالب حتى ياصق
بها الغطاء الذي يكون من العجين المرقوق واملا القوالب ثلاثة ارباعها من
حشوة كوديفو المضاف اليها مفروم الاشالوت والبقدونس واللحم الغطاء بالفطيرة
بقليل من الماء ويكون الغطاء زائداً عن القالب واختر بالفرن حتى اذا تم
النضج امتلات القوالب لان الحشوة كلما نضجت انتفخت واخرج الحشوة ساخنة

ولا تمس الذئيرة وإفرمها قطعاً صغيرة ثم ضعها في السلسلة السمراء أو بالاسبانيولية
وعصيرا للبيون الحامض وأملأ بها السنوسك وغطه وقدمه ساخناً . ولك
ان تحشوه بكبيبات أو كفتة فطارية كانت أو صيامية وعند عدم وجود الحشوة
أملأ القوالب طحيناً واخبز ثم اخرج هذه الحشوة والقها جانباً واحش السنوسك
بما تيسر لك من اللحم أو الصيد كلوزة العجل والنظر والأرضي شوكة ذلك
كله مفروم قطعاً تضعها في سلسلة سمراء

فطائر الحمام . فطائر انكليزية

خذ صينية وزين قعرها بقطع من حبر البقر وتبله كثيراً بالبهار والملح
ورش عليه قليلاً من الطحين وخذ ثلاث حمامات وضعها في الصينية وتبلها
داخلاً وخارجاً كقطع اللحم وأضف قدح ماء أو مرقه وثلاث بصلات وخذ
العجينة المخضرة وزين دائرة الصينية فيها بعصاة قدر اصبعين تغم بها الغطاء
المصنوع من العجينة نفسها واخبزها بالفرن نحو ساعة . وتصنع هذه الفطائر من
جميع انواع اللحوم فيستعمل لها احياناً قطع لحم البقر واحياناً قطع لحم العجل
أو الخروف أو الخنزير قطعاً واحياناً الفطائر وبسي السنوسك باسم اللحم
الذي تستعمله له ويستعمل ايضاً حطام الاوز من عنتى وحوصلة ورجلين
واجنحة وكبد فيطبخ الحطام ساعة على الفرن في طنجرة في المرقه أو الماء والبهار
والمح وباقه مزينة وبصلتين وتعقد هذه العجينة بقبائل من السن المخنوق
ويصب في الصينية بعد ان يكون قد تزين قعرها بما ذكر من المستحضرات .
وتقدم هذه الفطائر ساخنة أو باردة

الكريما باللوز

خذ طنجرة وضع فيها ٤ صفارات بيض وبيضتين كاملتين وأضف قدر
ذلك من الطحين وامزجه وحله بليتر من الحليب وضعه على النار وحركه
حتى يغلي وأضف ١٢٥ جراماً من السن المنقش أو من نخاع البقر المذوب

واطفخ ربع ساعة وانت تحرك دائماً لئلا يتجمد ويتنضي ان يكون سميكا حتى اذا
نضج صبه في وعاء ودعه يبرد واسحق لوزات حلوة في كل ست منها لوزة
واسحق معكرونة وسكر كمية كافية ناعماً وامزج ذلك كله معاً واستعمل
هذه الكريمة الصنع ضروب الاقراص ومن ثم اسطها على صينية مدهونة بالسمن
وقطعها بهيئة تراها مدورة او بيضاوية او بهيئة هلال وغطها بالبيض المخفوق
ولها بمسحوق لب الخبز الناعم واقلمها

اقراص على طريقة مانون

خذ حطام عجينة محضرة ورقها مربعة واسط فوقها الكريمة باللوز او خبيصة
المشمش او مربى اخر وخذ مرقوقة غيرها وغطها بالمربي وذهب هذه الاقراص
ونقشها نقوشاً تراها مربعة او عريضة واخبز بالفرن حتى اذا نضجت
الاقراص ثلاثة ارباعها رشها بالسكر وجدها اي اسع بان السكر اذا ذوب
يكون مجيداً اشقر او اخفق زلال بيضة واسط بالمشمش على الاقراص ورشها
بالسكر المسحوق وضعها على نار هادئة بحيث تاخذ لوناً ذهبياً لاغير وادى
اخراجها من الفرن قطعها بالهبيئة التي جعلتها عليها قبل خبزها وقدمها ساخنة
او باردة

اقراص بانفا كبة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و٦٠ جراماً من السمن وقدرد ذلك من
النوز الحلو ولوزات مرة و١٢٥ جراماً من السكر الناعم وبيضة وصفاري بيض
واصنع من ذلك كله عجينة واعركها بحيث يتزجج الكتل معاً ورقها وقطعها اقراصاً
واخبزها بالفرن ثم املاها من التواكه الجديدة من عقيق ومشمش وخوخ
ودراقن ويكون ذلك كله مطبوخاً بالشيرا وصب عليها ذلك حين تقديمها
وقدمها باردة

فطائر بالفأكة الجديدة

خذ عجينة محضرة ورقها وضعها في صينية وسق اطرافها واضف عصاة
من عجينة مرفوقة على ما ذكر في فطائر المربى وشك قعر النطيرة واخبرها ورش
عليها السكر الناعم ودعها في الفرن حتى يذوب السكر واخرجها وخذ مشمشات
مقطوعة شطرين ومطبوخة في شيرا خفيفة وصيها في قعر النطيرة وزينها بقلوب
المشمش بعد ان تكون اخرجها من النوى وحمرتها بالشيرا وخثر الشيرا
وصيها على الفأكة . وقس عليه فطائر الدراقن والحوخ والكركز ذلك كله ينطبخ
اولاً في الشيرا كالمربى

الخبز المثلّي الملتوت بالبيض

خذ قطعاً من الخبز واجعل لها هيئة منتظمة مدورة مثلاً او مثلثة الزوايا
واغمسها ربع ساعة في الحليب المتبل بالسكر وماء الزهر وخذ وعاء واكسر
فيه ست بيضات واخفقها حتى العجة واضف شيئاً من مبروش قشر الليمون
الحامض وقليلاً من السكر واغمس القطع بهذه العجة واقل ورش بالسكر وقدم

زلاية البيض والحليب

خذ من الطحين نصف ليتر وحلة بست بيضات وملعقتي عرق وازهر
البرتقال وحليب وقليل من الملح بحيث يتخذ هذا المزيج قوام حريفة رخوة
ودعه يخبز نحو ٢ ساعات وخذ شيئاً من السمن او دهن الخنزير وذوبه في مقلاة
وصب فيه مغرفة من هذه العجينة واسطها بحيث تغطي قعر المقلاة وشرطها
ان تكون رقيقة واقلها على نار قوية فحيط بالمقلاة ولا تنحصر في وسطها
واقرب الزلاية على الجهة الثانية حتى اذا انقلت اخرجها ورش عليها السكر
وقدمها ساخنة

فطائر بالكريمة

خذ قصعة وضع فيها ٢٢ جراماً من الطحين وامزجه اولاً ببيضة كاملة ثم

اضف ٦ صفارات بيض و ١٢٥ جراماً من السكر الناعم وخمس معكرونات
مسحوقه وقبضة من الملح وبيضة كاملة واخفق واضف نصف لتر من الكريما
وزهر برنقال محمص ومفروم نصف قشرة ليمونة حامضة وملعقة زبيب وصب
هذا المستحضر في قوالب مدهونة بالزمن واخبز بالفرن على نار هادئة واخرجها
من القوالب وقدمها ساخنة مجادة بالسكر الابيض

عجينة للمقلبات

خذ طنجرة وضع فيها نصف لتر ماء و ١٢٥ جراماً من الزمن و قليلاً من
قشر الليمون الحامض المفروم ناعماً و ٦٠ جراماً من السكر و قليلاً من الملح و منى
اخذت الماء تغلي رش عليها الطحين باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الاخرى
حتى نسك وتنضج ثم اخرجها من النار ودعها تبرد واكسر فيها بيضة وامزجها
واكسر الثانية حتى ثمان بيضات بحيث تصير العجينة رخوة وتنصل عن
الملعقة بسهولة واصنع منها اشكالاً على ما ياتي

عوامات منتفخة

خذ من العجينة المذكورة اعلاه كمية واسطها على غطاء طنجرة وخذ قلية
غالية والقي فيها قطعاً قدر الجوزة من العجينة فتنفخ كثيراً و منى انجزت
القلي رش على العوامات سكرًا وقدم

قطائر بالمربيات

خذ مقلاة كبيرة وادهنها بالزمن واملا ربعها من عجينة المقلبات واقل
لنتمليء المقلاة لا تتناخ العجينة قليلاً ثم اخرجها وزينها بالمربيات المحلوكة واخبزها
بفرن حام جداً

عوامات باللوز والمربيات

خذ من عجينة المقلبات ما تكون جامدة نوعاً واجعلها بهيئة بيضة وزين
اعلاها باللوز والنسقي حتى اذا انقلت العجينة اصنع شقاً بجانبها وضع فيه مربى

او كريما باللوز او كريما مخفوقة

فطائر بالجبن

خذ من عجينة المقلبات ولكن بدلاً من الماء والسكر وقشرة الليهون ضع نحو ٨٠ جراماً من الجبن المبروش وقليلًا من مبروش جبن آخر وقليلًا من البهار واعمل على ما تقدم في عوامات الكريما وضع هذه الفطائر على صينية وذهبها وضع على كل قطعة منها قطعة من الجبن واخبز على نار هادئة

قريصات الاميرة

حضر هذه القريصات بعجينة المقلبات المخضرة بالحليب المتبل بالسكر ومبروش قشر الليهون الحامض واجعل هذا المستحضر قريصات وذهبها واخبزها بالفرن

عوامات

خذ من عجينة المقلبات واصنع منها عوامات بالسكر ومعكرونة وغيرها من الفطائر والعوامات وشكلها بمرينات الفواكه كقطع البرتقال والكرز والزبيب واجعل لها هيئة تراها

ضرب من البقلاوة

خذ طنجرة وضع فيها ١٢٥ جراماً من السمن وذوبه وقدره من الطحين وكذلك من السكر ومبروش او منقوع ليمونة حامضة ونصف ملعقة ماء الزهر واربعة صنارات بيض واخفق الزلال واهزج ذلك كله معاً واسطد هذا المستحضر على صينية تدهنها بالسمن واخبز ثلثة ارباع الساعة في فرن اعتدلت ناره وعند اخراجها من الفرن قطعها قطعاً بيئة تراها ولك ان تذهبها بمحلول السكر في زلال البيض المحمد قليلاً قبالة النار وضع بعد ذلك المربيات

اقراص بالزبيب

خذ ٢٥٠ جراماً من الزبيب وحذا لو كان مشكلاً من ضروب الزبيب

الناخرة و ٢٥٠ جراماً من الطحين وقد ر ذلك من شحم كلى البقر العاري من
الجلد والعروق وافرم في ٦ بيضات كاملة واضف قدح عرق صغير ومنروم
قشر لبونة حامضة و قليلاً من الملح و ٦٠ جراماً من السكر الناعم وامزج ذلك
كله في داخل وعاء وخذ خامه وادهنها بالسمن ورشها بالطحين رشاً خفيفاً وضع
ما حضرته في داخلها واربطها جيداً على المستحضر وتكون بهيئة مدورة وضع هذه
الخامة في الماء الغالي في طنجرة ودعها تنكتك ٥ ساعات بحيث يستمر القرص
مغمراً دائماً بالماء ومتى نضج اخرجها من الطنجرة وضعه في وعاء وفك الخامة
وصب القرص في القصة وتدم ولك ان تغطيه بسلسلة النحر او بسلسلة لوحدها

غيرها

حضر القرص على ما تقدم وخذ قالباً وادهنه بالسمن ورش عليه مسحوق
لب الخبز وصب فيه القرص بعد ان تكون قد اضفت اليه شيئاً من الحليب
ويصتين واخبره بالفرن ساعتين

الاقراص بالزبيب والبسماط

خذ بسماطاً كبيراً وخذ قالباً وادهنه بالسمن وضع في قعره زيباً تكون قد
اخرجت بزره وغسلته ونقته وقطعاً من مربى الكباد (الانرج) صغيرة وضع
طبقة من البسماط ثم طبقة من الناكهة حتى يمتلى القالب وتكون قد حضرت
كربما على الطريقة الانكليزية فصيها في القالب كي تخرج بالبسماط وضع
القرص في حمام مارياساعة وسقى بقليل من محلول الكشيش المدوبة والحلولة
بقليل من الماء

الاقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و ١٢٥ جراماً من دهن كلى البقر المنروم ناعماً
وسق ذلك بكمية كافية من الماء ليصير عجينة جامدة ومد هذه العجينة ورقتها
واسطها على خامه تكون قد بللتها وعصرتها ثم رشتها بالطحين خفيفاً وضع في

وسطها ما نشاء من الناكهة كالكرز والكتمش والنخوخ والشمش والاجاص
(الكثيرى) والتناح واقشرها واخرج لبها واضنى العجينة بالحامة واربطها جيدا
بحيث تغمر العجينة الناكهة كلها وخذ طخيرة ملأنة من الماء الغالي والبق الفرص
فيها ودعه يغلي ساعتين واقلبه على القصعة وارفع الحامة وقدمه بالسكر الناعم

الاقراص بالخبز

خذ صحنًا مجوفًا بوضع على النار وزينة بقطع الخبز المدهونة بالسمن ورش
عليها الزبيب المغسول المنقى وحل بيضتين كاملتين في لتر من الحليب المبيل
بالسكر وفشرة ليمونة حامضة وصب ذلك كله على قطع الخبز وخبز بالفرن
نصف ساعة على نار هادئة

اقراص بالارز والزبدة

حضرها على ما ذكرنا في اقرص الارز غير ان هذا القرص ينبغي ان
يكون ارزه رقيقًا واضف اليه قدر البيضة زبدة وقليلًا من مبروش جوز
الطيب وخبز بالفرن نصف ساعة. وقس عليه الاقرص بالنايوكا والسبيد

اقراص على الطريقة الانكليزية

خذ حطام عجينة او عجينة مبسوسة وزين بها بعرض اصبعين داخل حافة
القصعة وسقى هذه العصابة واملا القصعة من قطع التناح المنقاة والممزوع لبها
وحملها بالسكر واضف قليلاً من مسحوق القرفة رغط الاقرص بعجينة مرقوقة
وذهبها وخبزها بالفرن. ولك ان تحضر اقرص هذه الناكهة بعجينة الفخرو هو
ان تاخذ ابترًا من الطحين وقدر بيضة زبدة ومثلها من السكر وبيضة
كاملة وصناري بيض وحل ذلك كله معاً واصنع منه عجينة رخوة وذات قوام
معاً ولا تذهب العجينة ولكن قبل النضج بدقائق اخنق زلاي البيض الباقيين
وابسطهما على غطا الاقرص وخذ سكرًا شققًا ولوزًا مكسرًا قدر حبة الزبيب
ورش بها أعلى الزلال وضع في الفرن واذا كان حامياً كثير اغط الاقرص

بورقة . وبهذه الطريقة تصنع اقراص من جميع الفواكه

مستحضر اللحوم والدهن بالزبيب والسكر

لاجل استحضاره خذ ٥٢٠ جراماً من مسلوقة لسان البقر او من سميسكة المشوية و ٥٠٠ جرام من زبيب و ٥٠٠ جرام من زبيب اخرو و ٥٠٠ جرام من التفاح و ٥٠٠ جرام من دهن كلى البقر المعرق و ٢٥٠ جراماً من السكر و ٢٥٠ من مربى الكباد مقطعة ونصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل ومبروش جوزة طيب وقبضة من مسحوق القرنفل ومفروم قشرة ليمونة حامضة او عصير ليمونة حامضة ورربع لتر عرق وامزج ذلك كله جيداً واملاً منه ابريقاً تكون قد نضجت بالعرق واكس ذلك فيه وغطه بطحينة ورق مدهونة بالعرق ودع هذه التابلة تنتفع نحو عشرة ايام قبل ان تقدم هذا المستحضر ولك ان تحفظه اشهر ابل عاماً كاملاً اذا اضفت اليه كمية كافية من العرق واذا شئت استعماله فخذ فوالب وزينها بعجينة مبسوسة فعرّ او دائراً وضع في كل منها ملعقة من المستحضر المذكور وسقى حوافي العجينة وغطها بمرقوق العجينة بغلظ اصبعين واخبر نصف ساعة بفرن حامٍ واذا خشيت زيادة التحمير غطها بطحينة ورق

تشليل قطع الجنين بين قطع الخبز

خذ رغيفاً ذات اربعة وجوه واقشط القشرة عن وجهها الواحد وادهنه بالسمن وخذ سكيناً واقطع قطعاً رقيقة واقطع نحو ست قطع على هذا الطرز وضع فوق كل منها لجهة الدهن بالسمن قطع جنين رقيقة وقطع طائر بجانب بعضها البعض وشكلها وغط بقطعة مدهونة بالسمن القطعة التي حضرتهما على ما تقدم واطبق القطع على بعضها البعض بحيث نصير واحدة واقشط حينئذ القشرة عن سائر وجوه الرغيف وقطع قطعاً مربعة بعرض ثلاثة اصابع . ولك ان تبدل شراحي الجنين والطائر بنقطع ناعمة من سميسكة البقر والخروف

والعجل المشيلة بقليل من الملح والخردل

الاقراص بالكر بما للقهوة والشاي

حضرا العجينة على ما ذكر في الاقراص بالكر بما وقسمها اقساماً من ٦٠ جراماً ورقها واعطها هيئة بيضاوية بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٤ وذهب ونقش كالقرص واخبز ٢٠ دقيقة وقدم

لقيم

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة وكوم ربعة وضع فيه ١٠ جرامات من ريمة (رغوة) البيرة خميرة وذوب هذه الخميرة بالماء الساخن وامزجها بالطحين وانت تزيد الماء ليكون العجين رخوا قليلاً وضع العجينة في وعاء تغطيه وتحفظه دافئاً كي تختمر وتصبح ضعفاً ما كانت واجعل في ما افرزته من العجين حفرة تضع فيها ١٠ جرامات ملح و ١٠ سكر واضف ملعنتين من الماء كي يذوب السكر والملح ثم ايكثروا من السمن و ٤ بيضات واعرك واضف بيضة خامسة ثم اعرك واضف بيضة سادسة ثم اعرك واضف بيضة سابعة ويقتضي ان تكون العجينة رخوة لكن غير مفلوشة واذا كانت سميكة اضف بيضة ثامنة حتى اذا كان العجين محكماً وصارت الخميرة ضعفاً امزجها بالعجين وضعها في اناء وغطها ودع العجين يختمر في محل دافئ ٤ ساعات ثم ضع العجين على المائدة ومده واطوه طيتين وكرر هذا العمل اربعاً ورجعه الى الاناء ودعه يختمر ساعتين ايضاً واطو ثم انشر ثم اطو على ما تقدم وضع العجينة في محل بارد جداً كي تجمد ودرجة الحرارة الموافقة في كل فصل ١٥ حتى اذا مضت ساعتان قولبها بهيئة مدورة واجعلها اقليلاً عرضه ٢٠ سنتيمراً وذهبها ثم اصنع شقاً في وسط هذا الاكليل وارفع العجين جيداً اثيلاً يسد الشق المذكور ومنهم من يعطيه هيئة ذات راس على ان الراس يمنع من خبزه داخل الفرن . واجعل ايضاً كرة كبيرة فوقها وكرة ثانية اصغر منها واخبز نحو ثلاثة ارباع الساعة

اللقم بالجبن

حضرا العجينة على ما ذكرنا في الفصل قبله واضف اليها ايكتو من الجبن
المبروش وايكتو اخر من قطع جبن اخر وقطع العجين جيداً واجعله اكليلاً
واخذه على ما تقدم

اللقم زلابية

حضرا العجينة على ما ذكر وتسمها اقساماً بيضاوية الشكل من ٦٠ جراماً
وزهب واخبر ربع ساعة

اللقم بالمربي والمشروب

حضرا العجينة على ما تقدم واجعلها رخوة قليلاً حتى اذا اخمرت اضف
اليها ٢٠ جراماً من السكر وقذح رم او خمر مادرو ٢٠ جراماً من العنب او
الزبيب و١٥ جراماً من مربي الكباد المقطع قطعاً صغيرة وملعقة صغيرة
من الزعفران الناعم وخذ قالباً اكبر من العجينة مرتين وادهنه بالسمن وضع فيه
العجينة ودعها في مكان دافئ ومتى اخمرت اخبرها نحو ٢٠ دقيقة

قرص اللوز

خذ من اللوز ٢٠٠ جرام منها ١٠ لوزات مرة واتها في الماء الغالي حتى
اذا انفصلت القشرة ارفعها وصف اللوز وبرده ونقه واغسله ونشفه جيداً بحمام
بيضاء واستحقه في هاوان واجعل منه عجينة تسقيها بيضه تقسمها ثلاثة اقسام
تسقي بقسم منها ثم باخر ثم بالآخر لئلا يتحول اللوز الى زيت ومتى سخنت جيداً
اضف ٢٠٠ جرام من السكر و٢٠٠ من السمن وملعقة ماء الزهر وقبضة صغيرة
من الملح و٢٠ بيضات نضع الواحدة منها بعد الاخرى واستحق جيداً ومتى
عقدت العجينة ضعها في قصعة واصنع ٥٠٠ جرام عجينة ذات ادوار على ما في
الاقراص واعط خمسة ادوار واقسم العجينة قسمين واصنع منها كرينين ترقمها بقلط
سنتيمتر وضع احدهما على صينية وابسط عجينة اللوز فوقها على بعد سنتيمتر من

الحامنة وسقى الحافة باداة الذهب والماء وضع القسم الاخر من العجينة فوقها
واكس بالناعم على دائرها كي تلحم التسمين ببعضها واقطع من الدائر شيئاً ليكون
مدوراً وذهب وخطط ونقش واخبز ٥٠ دقيقة ودعها تبرد ثم رش فوقها
طبقة من السكر المنحول بمخل حرير وقدم

القرص بالتفاح

خذ ٥٢٠ جراماً من العجينة ذات الستة ادوار ورقها بملظ نصف سنتيمتر
وزين قالباً بالعجينة بحيث تلتقى قعر القالب واقطع منها ما زاد على القالب
وزينها بكيلو من خبيصة التفاح واضمح نصف ساعة وتحقق النضج ثم دعها تبرد
وابسط فوقها طبقة من خبيصة المشمش او مجلدة التفاح المجليد

القرص بالكرز

خذ القالب وزينه بعجينة ذات ادوار على ما ذكر ورش في قعر القالب
طبقة من السكر الناعم وصف فوقها كيلو من الكرز الناضج بعد ان تكون
اخرجت نواه وضم الكرز الى بعض البعض واخبز نصف ساعة ورش السكر الناعم

القرص بالمشمش

حضر هذا الشكل على ما ذكر وخذ بدل الكرز المشمش بعد ان تخرج
نواه ورش السكر الناعم

القرص بالخنوخ

حضره على ما حضرت قرص الكرز وزين بكيلو من الخنوخ

القرص بالكهاري

خذ من الكهاري ١٠ واقشرها واضبخها في طنجرة بنحو ٨ دسلترات من
الماء واكتمو من السكر ودعها ساعة على نار هادئة ومنى تحققت النضج صفها
وضعها في قرص من التفاح تعالجه على ما عالجت قرص التفاح وصفت الشيرا

بالمصفاة وخثرها الى الدرجة ٢٢ ودعها تبرد وسفها بالكهثرى والتفاح

القرص بالكريم

خذ طنجرة واكسرفيها ٤ بيضات تبقي زلال ٢ منها واضف ٤٠ جراماً من الطحين ودسيلتراً من الحليب وامزج كي تصنع عجينة ورقتها بنحو ٧ دسيلاترات من الحليب على اربع مرات لثلاثينجمل واضف ٢٠ جراماً من السمن وايكنو سكر ومبروش قشرة ليمونة برتقال وحرك على النار الى ان يبد والغليان ودعها تبرد ثم صبها في قرص محضر على ما ذكر في قرص التفاح واخبز نصف ساعة ودعها تبرد واخفق ما ابقيت من زلال البيضات الثلاثة حتى اذا سمك اضف ايكنو من السكر الناعم وابسط الزلال على القرص بكمية متوازية ورش السكر الناعم وحمراً بالفرن

حلاوة لوزية او جوزية

خذ من اللوز ايكنو ٤ واسمطه بالماء الغالي وصفه وبرده واقشره ونشفه بخامة وقطع كل لوزة عرضاً ست قطع متساوية وجففها اما بالفرن او بمقلاة تضعها على الملة وفي داخلها اللوز المذكور وحرك جيداً حتى يجف كله وخذ مقلاة اخرى وضع فيها ايكنو ٢ من السكر الناعم واضف اليه ملعقة صغيرة من الخل وذوب السكر وضع اللوز المجفف فوقه وحرك بالمعلقة . ويتنضي ان يكون اللوز ساخناً عند اضافته الى السكر والا فيتمص ويمتنع نقولبه وخذ قالباً وادهنه بالزيت وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالزيت ايضاً وخذ ملعقة من هذه الحلاوة واسطها على الغطاء ومدّها رقيقة واكسبها بليسونة واسطها في قعر القالب وعلى حوافه كلها اوضع في قعره طبقة ثم خذ من الحلاوى قدر بيضة ورقفها والحم النعير بالحوافي وكلما عملت دوراً ولحمتة بما قبله باشر بالدور الاخر فوقه حتى ينليء القالب ذلك يتطلب مزيد السرعة فانه اذا بردت الحلاوى يمتنع الصاق طبقاتها ببعضها البعض ومنى بردت الحلاوى فكما من القالب

وقدمها اوزينها بما راق لك . ونصنع هذه الحلوى بهيئة سلات صغيرة تملأها
من الكريما المخنوقة وتكلمها بالنوت الافرنجي او العليق

قرص بالسمن والبيض

ضع في قصعة ٢٥٠ جراماً طحين و ٢٥٠ جراماً سمن و ٢٥٠ جراماً سكر وقبضة
ملح صغيرة ومبروش قشرة ليمونة حامضة و ٤ بيضات وامزج البيض والطحين
والسكر بملعقة جيداً واضف اليه السمن بعد ان تذوبه وامزجه بالعجينة وخذ
قالباً وادهنه بالسمن بغلظ نصف ملتر وضع العجينة كلها بالقالب واخبزها ثلاثة
ارباع الساعة وتحقق النضج بان تدخل في وسطها نصلة السكين فاذا ترطبت
النصلة لم يتم النضج ومنى نضجت فكها من القالب ودعها تبرد وقدمها

الباب التاسع عشر

في ما يقدم فاكهة ونقلاً

معمول

خذ ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في زبدية والزلال
في صحن واضف الى الصفار ٢٥٠ جراماً من السكر واخفق بملعقة خشب ٤ دقائق
ثم اخفق الزلال حتى يجمد وامزجه بالصفار مضيقاً اليه ١٢٥ جراماً من الطحين
ثم اصنع بوقاً من ورق الكرتون وغره جيداً بغراء عجينة وصب في داخله
عجينة المعمول وسده جيداً ثم اقطع طرفه بنحو سنتيمترين واكبس عليه كي
نصب منه على طحينة ورق اقساماً من العجينة بعرض سنتيمترين وطول ٨
وكل من هذه الاقسام يكون معمولة او قرصاً بالسكر ودع ما بين المعمولة
والثانية فسحة سنتيمترين كي لا تلتصق المعمولات ببعضها في خبزها ثم خذ
السكر الناعم المنحول بمخل حرير ورش به المعمولات واخبزها على نار هادئة
١٠ دقائق ودع المعمولات تبرد على طحينة ورق ثم ارفعها اوصفها اكليلاً
فوق بعضها البعض وعطرها اما بخروب امريكا واما بليمونة حامضة او بزرهر

المعكرونة حلوى

خذ ٢٠٠ جرام لوز منها ٦ مرة واسحقها وانت نسفها بزالال البيض حتى اذا سحقته جيداً اصف ١٥٠ جراماً من السكر وامزج واصف نصف زلال بيضة وامزج ايضاً واصف ١٥٠ جرام سكر واصل المزج ثم اصف نصف زلال بيضة ايضاً ويقتضي ان تكون هذه العجينة رخوة بدون ان تنفلس واختم العمل باضافة نصف زلال بيضة حتى اذا تمت العجينة خذ ملعقة صغيرة واملاها منها وصبها بالاصبع على طليخة ورق بحيث يتكون منها قطع مدورة بعرض ٢ سنتيمترات وغلظ سنتيمتر ورش على هذه الاقراص او المعكرونة طبقة خفيفة من السكر الناعم المخول واخبزها بالفرن على نار قوية حتى اذا اشقرت تكون قد انخبزت

المربيات

ان المربيات تكون اعنيادياً من الخوخ الطري او اليباس والتفاح والاجاص والشمش والدراقن والسفرجل

خبيزة الاجاص السكري (الكثيرى النجاص)

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة وغطها بشيرا بدرجة ١٦ واصف الى الشيرا ملعقة صغيرة من لعل نباتي وربع راس من خرنوب امريكا واطبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخنر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٢٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيصة و٦ حولها ورش عليها الشيرا باردة في اخر دقيقة

غيرها

اذا كانت الاجاصات كبيرة قطعها اربعا واقشرها وارفع بزرها وانفها في

الماء البارد ثم صنها على خامة بيضاء واضبخنها في طنجرة في الماء والسكر وقليل من
الفرقة وإذا كانت الاجاصات صغيرة دعها برمنها واقشرها وارفع طرفيها والقيها
في الماء البارد لتستمر بيضاء واضبخنها بالسكر والماء وقليل من الفرقة حتى اذا
نضجت اخرجها وخثرها بالشيرا وصبها على الاجاصات

خبیصة الاجاص الشتوی

خذ ٤ اجاصات واقطع کلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف اجاصة
لتكون في الوسط واقشر القشاق واخرج لبها وبزرها واضبخنها في شيرا بدرجة ١٦
ومعها ملعقة لعل وقشر نصف ليمونة حامضة وتحقق النضج بان تلين الاجاصات
تحت الاصبع وصف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية
في الوسط وستي بالشيرا المخثرة الى درجة ٢٠ وقدم

خبیصة الاجاص الكبير

خذ ٤ اجاصات واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها عميقاً
واحفظ قطعة ندورها لتضعها في الوسط واطبخ بدرجة ١٦ في شيرا نغمر
الاجاصات تماماً وصف الاجاصات من الشيرا ثم صف الشيرا وصف
الاجاصات بشكل وردة وستي بالشيرا المخثرة بدرجة ٢٠

خبیصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها وضع في
طنجرة ٨ دسيلاترات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى
اذا نضج التفاح صف على منخل وصف الشيرا وخثرها بدرجة ٢٢ حتى اذا برد
التفاح صنته في القصعة وافي الوسط ولاحولها وستي بالشيرا المخثرة بدرجة ٢٢

غيرها

خذ من التفاح اجوده واسلمه وقطعه ارباعاً واقشره وارفع بزره والقه في
الماء البارد واضبخه في طنجرة بالماء والسكر وقليل من قشر ليمونة حامضة

خبیضة التفاح التام

خذ تفاحات واقشرها واخرج لبها وبزرها بمنشرة وضعها في طنجرة في الماء والسكر واطبخها دون ان تنكسر او تنهس وصبها في قصعة حتى اذا بردت زين داخلها بجملة الكشمش وخثر الشيرا التي طبخنها بها وصبها في صحن وغط بها التفاحات ولك ان تزين التفاحات بزهر البنفسج قبل ان نصب عليها الشيرا

خبیضة الخوخ (قراصية)

خذ ٥٠٠ جرام من الخوخ واغسله وضعه في طنجرة تملأها ماء واطبخ برفق واضف ٥ جرامات من الثرثرة ومتى نضج الخوخ صفيه على المنخل وصف الزوم بالمصفاة واخرج الثرثرة واضف ٦٠ جراما من السكر وخثر الزوم بدرجة ٢٢ وضع الخوخات بالنصعة وصب الزوم باردا

غيرها

خذ ٢٥٠ جرام من الخوخ الجيد واتنعه ساعتين في الماء البارد ثم ضع الخوخ في طنجرة في قدحي ماء بحيث تغمره كفاية واضف قشرة ليمونة حامضة وقطعة قرفة صغيرة وقدر جوزة زبدة و ١٢٥ جراما سكر واطبخ على نار هادئة نحو ثلاث ساعات حتى اذا لان الخوخ اضف اليه قدحا من الخمر الاحمر الجيد واغل حتى يزيد واخرجه من النار وقدمه باردا

خبیضة الكرز

خذ من الكرز ٥٠٠ جرام واقطع اعناقها نازكا شيئا منها وضع في مقلاة دس لترين من الماء واضف ٢٥٠ جراما سكر واغلي فاذا ذاب وغلي اضف اليه الكرز وغط الطنجرة واطبخ ٥ دقائق برفق وصف على المنخل وصف الزوم وصف الكرز في القصعة واعناقها الى فوق وخثر الزوم الى درجة ٢٠ ودهه يبرد وسق الكرز وقدم

غيرها

خذ من الكرز أجوده واجمله واقطع نصف اعناقيه وانخزه من راسه بالابرة
والثي بالماء البارد ثم صفيه وغطسه في شيرا السكر الغالية حتى اذا غلي اخرج
ودعه يبرد ثم صبه في القصعة

خبيصة الكشمش

خذ ٥٠٠ جرام من جيد الكشمش الاحمر واغسله واخرجه في الحال
وضعه في اناء واضف ايكثو ٢ من السكر الناعم ونصف دسيلتر من الماء وشل
الكشمش كي يذوب السكر ثم ضع الكشمش في قصعة وبعد ساعتين اذا
شلي الكشمش جيدا تكون الشيرا قد جلدت واحمرت ذلك من المريات
الصيفية الفاخرة

خبيصة المشمش

خذ من المشمش ٨ ناضجة وشنها شطرين واخرج نواها واحفظه وذوب في
مقلاة ٢٥٠ جرام سكر في دسيلتر ماء حتى اذا اخذ في الغلي ضع المشمش في
السكر واطبخ برفق ٥ دقائق وصف على المتخل وصف الزوم وخثر الى ٢٠
درجة وصف من المشمش في قصعة ٥ في الوسط وامن فوق ومانتي حوله واكسر
ما اقيت من النوى ونقا وضعها على كل ربع وسق المشمش بالزوم وقدم
غيرها

خذ من المشمش أجوده واقطعه شطرين اودعه كاملاً واخرج نواه
وتكون قد حضرت شيرا من السكر وقدر ماء ١٢٥ جراماً سكر واطبخ المشمش
بالشيرا واقشط الزفرة حتى اذا لان صفة في قصعة ثم صب فوقه الشيرا بعد
ان تكون قد خثرها

خبيصة البرقروقي (الخوخ الاصفر)

خذ من البرقروق ٢٠ واطبخها في طنجة في ٢٥٠ جراماً سكر ودسيلتر

ماء وغطى الطخيرة واطبخ برفق ١٠ دقائق وصف البرقوق وصف الزوم وخثره
الى درجة ٢٠ وصف البرقوق في قصعة وقدم

خبیصة البرتقال

خذ ٤ برتقالات ونفها وقطع كلاً منها عشراً واخرج قشرتها البيضاء وبزرها
واحفظ نصف احدها لتضعه في الوسط واطبخ ايكثراً من السكر الى درجة ٢٦
وصب السكر فاتراً على البرتقالات بعد ان تكون وضعتها في اناء وغطها
ودعها ساعتين في الشيرا وصنها على المنخل وصف الشيرا وخثرها الى درجة
٢٢ وصف البرتقالات بشكل وردة وضع نصف البرتقالة الباقية في الوسط وسق
بالشيرا وقدم

غيرها

خذ البرتقالات وارفع قشرها الداخلي وانخرها في اماكن كثيرة والنفا
بالماء البارد ثم ضعها ٥ دقائق في الماء الغالي واغسلها ثانية بالماء البارد وصنها
واطنجها في شيرا السكر التي حضرتها وصنها في زبدية حتى اذا بردت قطع
البرتقالات اربعاً وصنها في قصعة وسنها بالشيرا

البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بغلظ نصف سنتيمتر وصنها اكليلاً
في قصعة ورش عليها ١٠ جراماً من السكر الناعم واضف دسليترا من الليم والعرق
او عرق الكرز. انما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كعنبري
الانيسون فلا تضع اذ ذاك من السكر اكثر من ٥٠ جراماً

خبیصة الكستنا بمخزنوب امريكا والبرتقال والليمون الحامض
خذ من الكستنا الجيدة ٤٠ واخرج قشرتها الخارجة والنفا في الماء البارد
وضعها على النار في طخيرة في ليند ونصف من الماء ونفها اي اخرج قشرتها
السراء وضعها في طخيرة بحيث لا تكون فوق بعضها البعض وغطها بشيرا في

درجة ١٦ واغليها برفق على النار ٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت صفيها على المخل وصف
الشيرا بالمصفاة وخترها الى درجة ٢٠ وصف الكستنا في قصعة وسفها بالشيرا
ثم اصف اليها اما ربع راس خرنوب امريكا واما ربع قشرة برتقال او ربع
قشرة ليمونة حامضة

غيرها

خذ من الكستنا اجودها واسلمها وضعها في مقلاة في كمية من الماء كافية حتى
اذا نضجت اقشرها وغطسها في شيرا السكر الغالي ومنى غلت بالشيرا برهة
اخرجها من النار وعطرها اما بقليل من ماء الزهر او بشيرا خرنوب امريكا
تنبيه ان الخبيصة ان عطرها بسوى الفرفة والليمون الحامض لك ان
تضيف اليها قدحا من العرق او الهم او عرق الكرز

الكستنا شعيرية

حضر الكستنا على ما تقدم واغليها حتى تنضج الشيرا وصف الكستنا بمخل
شريط واكسبها على المخل بحيث تنزل في القصعة شعيرية فانها ترتفع من
نفسها بعروق ستمترات ولا تسمها لئلا تعدم هيئة الشعيرية التي هي عليها

البرتقال مجلد بالسكر المذوب

خذ ٢ برتقالات واقشرها مراعيًا قشرتها الداخلة البيضاء كي لا يخرج الزوم
منها وافصلها ارباعًا او فصوصًا وخذ شيئا من خشب بطول ٠ استمترات وغلظ
٤ وادخل الشيش في كل قسم حتى نصفه وصف البرتقال على مخل
واحرص ان تمس بعضها البعض وجففها ساعتين وخذ ٥٠٠ جرام من السكر
وضعها في مقلاة واصف اليها دسيلترين ونصفًا من الماء حتى اذا ذاب السكر
ضعه على نار قوية ايغلي وفي اثناء القلي اقشط الزفرة عنه فاذا ازداد غليًا ولو
قليلاً بصرف دعه دقيقة ثم اغمس في داخل كل قطعة من البرتقال ومنى
بردت القطع صفيها في قصعة

الكستنا مجلدة بالسكر المذوب

خذ من الكستنا ٦٢ وشقها خفيفاً وحمصها بالمقلاة وافشرها ونثها ودعها تبرد وشكها بالشباش على ما تقدم في البرتقال وغطها بالسكر المذوب على ما تقدم واختم العمل كذلك

العنب مجلداً بالسكر

خذ عناقيد العنب وافصلها خصلاً من ٥ حبات ونيف وعالجها كما عالجت البرتقال بمذوب السكر

الكرز مجلداً بالسكر

خذ الكرز الطري او الكرز اليابس وعالجه على ما عالجت البرتقال بمذوب السكر

الكشمش عنب الثعلب بمذوب السكر

خذ من الكشمش الابيض ٢٠ عنقوداً ومن الاحمر ٢٠ وكلاهما يابسان وجلدتهما كالبرتقال وصيهما في الوعاء

الكشمش بالسكر

خذ زلال بيضة واخفقه في صحن بملعنة صغيرة من الماء ودعه يركد لحظة وخذ ٥٠٠ جرام سكر ناعم وضعها على طحينة ورق وخذ ٤٠ عنقوداً من الكشمش واغمسها واحداً واحداً في زلال البيض واتبها بالسكر الناعم بحيث يغطيها السكر وهزها قليلاً وضعها على المصبع حتى اذا جنت قدمها

الكشمش

خذ من الكشمش ٤ كيلوجرامات النصف من الابيض والنصف من الاحمر وكيلو جرام من العليق وضعه في طنجرة المربي واضف اليه ليتراً من الماء وضعه على نار قوية وحرك بالمغرفة كي لا يلتصق واغل ٨ دقائق ثم ضع على

الزبدية مختلاً من شعرو صب عليه الكشمش والعليق ومتى احكمت التصفية
 زن الشيرا (الزوم) واضف لكل ايكتمومها ايكتمو ٦ من السكر وذوب على
 النار وصف بمخل حرير واقسمها قسمين واضبخ كل قسم منها على نار قوية بدرجة
 ٢٨ من ميزان الشيرا وضعها في الانية حتى اذا بردت خذ ورقة ودورها على قدر
 داخل الوعاء واغمسها بالعرق وضعها على المربي وغط بورقة ثانية واحنطة
 في مكان ناشف لكن غير حار كثيراً
 تنبيه . من خصائص المجلدة ان تخضر كميات صغيرة

مجلدة عناقيد الكشمش

خذ شيئاً كثيراً من عناقيد الكشمش يكون الثلثان من الكشمش الاحمر
 والثلث من الابيض وافرط حبه بشوكة قابضاً على العنقود من عنقه فينزل
 الحب في الطنجرة وضعه على النار في قدح من العرق حتى اذا حي وفتح صف
 بمخل شعر واكس عليه حتى يصني زومه وزن الزوم وضع قدره سكرًا
 وضعه على النار حتى اذا اخذ يغلي وبدا السكر يذوب اخرج المربي واقشط
 زفرته وصبه على الانية وعلى هذه الطريقة تخطط الفاكهة راتحتها الذكية ويكون
 المربي شفافاً وفاخراً ومن ثم لا ترد في الطبخ عن الوقت المعين او ان تراعي
 الاقتصاد وتنقص في السكر فتضع السكر من باب الثلاثة ارباع لا غير . ولك
 بعد ان تقشط الزفرة عن المربي ان تضيف اليه كيلو جراماً من العليق ومثله
 من السكر

مجلدة العنب

ارفع من العنب عرموشه وجاده كالكشمش وتنقص السكر من باب النصف

مربي الكرز

خذ الكرز ونقه حتى يبقى منه كيلو جرام واخرج اعناقفه ونواه ولا
 تخذشه وخذ ٧٥٠ جراماً من السكر وضعه والكرز في طنجرة في نصف

ليتر من الماء وتكون النار قوية وحرك بالمغرفة خفيفاً لئلا يتخمدش الكرز
وأخرج من النار وصب الكرز في زبدية ودعه إلى الغد ورجعه إلى الطنجرة
مضيفاً إليه ٢٥٠ جراماً من السكر وأطبخ ثانية وأخرجه حتى إذا برد ضعه في
أنية وغطه على ما ذكر في باب مجلدة الكشمش

مربي الكرز

خذ من الكرز أجوده وما كان ناضجاً منه وأرفع منه الاعناق والنوى ونزعة
وخذ ٢٧٥ جراماً من السكر لكل ٥٠٠ جرام من الكرز وأغل السكر في نصف
قدح ماء نصف كيلو جرام حتى إذا صارت الشيرا امزج به الكرز وغط الطنجرة
وبعد أن يغلي قليلاً أقمط عنه الزفرة وأخرجه من النار وصب الكل في
قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل وأضف
إلى الشيرا نصف كيلو من الكشمش وضعه على النار وأقمط الزفرة وأطبخ وامزج
الكرز وأغل قليلاً وأخرج من النار وأقمط الزفرة وصب في الأنية تاركاً
قيوطاً منها ودعها تبرد ثم أملأها من مجلدة الكشمش

مربي التوت الأفرنجي

مربي التوت الأفرنجي كالكشمش على أن شيرته تختل ثلاث مرات لأن
زومه أكثر ويربي أيضاً على ما يأتي . خذ من هذا التوت أجوده ونفقه وأبقعه في
الماء الغالي كي تذبله وصنعه على منخل وخذ من السكر كمية كافية وأجعل شيرا
تلقى فيها التوت حتى إذا غلي قليلاً أخرجه من النار وصب في الأنية الناعمة
والشيرة كمية متعادلة وأملأ ثلاثة أرباعها ودعها تبرد وأملأها عرقاً وغطها
بالورق وعلى طول المدة يمتزج العرق بالناكمة والشيرا فيصنع مربي فاخراً

مربي المشمش

خذ من المشمش ٤ كيلو جرامات ونفقه وقطعه وضعه في زبدية في كيلو
جرامين و ٤٠ من السكر المسحوق وحرك بملعقة خشب حتى إذا ذاب السكر

ضع الشمس بالطنجرة وحرك بالمفرقة ١٠ دقائق وهي تغلي وأخرج المفرقة ومتى
نضج ضعه في اناء ودعه يبرد وغطه على ما تقدم بمجلاة الشمس

مجلاة التفاح

خذ من التفاح ٢ كيلو جرامات ونقه وضعه في طنجرة في ٤ لترات ماء
واغليه حتى ينضج وصفه على منخل شعور وزن شيرته ورجعه الى الطنجرة في ٦
ايكتو من السكر الشنف لكل ايكتو من الشيرا وذوب على النار وصفه
بجامة واقسمه قسمين واطبخه بدرجة ٢٨ وضعه في الانية وغطه بورقة مدورة
مغموسة بالعرق

غيرها

خذ التفاح واقشره وقطعه وارفع له وبزره والقه في الماء البارد وصفه
وضعه في طنجرة بماء تغمره واضف اليه عصير ليونتين حامضتين وضعه على
النار حتى اذا نضج اخرجيه وصفه على منخل ولا تكبس وزن شيرته واضف اليها
قدرها السكر الشنف وضع على النار واقشط الزفرة واخرج من النار وبعد
١٠ دقائق صبه في الانية

مجلاة السفرجل

خذ من السفرجل كيلو جرامين وقطعه ارباعاً واخرج جلدته ولبه وبزره
وانت تنقيه وضعه في قصعة بالماء البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ لترات ماء
واطبخ حتى يترى وصفه على منخل وزن الشيرا وضع لكل ايكتو منها ٦ من
السكر واختم العمل على ما تقدم في مجلاة التفاح. وقس عليه مجلاة الشمس

لب الجوز الاخضر بالمحصرم

خذ لب الجوز الاخضر وضعه في وعاء وسفه بنصف دسيلتر من عصير
المحصرم واضف ٢٠ جراماً من الملح وقبصتين من البهار وحضره ٥ دقائق
قبل التقديم

الاجبان والفاكهة

خير الاجبان والفاكهة ما كان طرياً نقياً . قدمه في حينه وصفه صفابروق
للنظر ذلك موكل للذكاء وسلامة الذوق

شراب العليق

خذ من العليق الطري المنقى ما تشاء وضعه في زبدية من فخار واضف اليه
كمية كافية من خل الخمر الابيض وبعد ثلثة ايام وقد بدت قشرة على
وجه الوعاء وراق العصير من تحتها افشط القشرة وصف العصير بمخل شعر ثم
بخرقة من صوف وزن الشيرة وضع لكل ٥٠٠ جرام منها ٧٥٠ جراماً من السكر
وضعها على النار وافشط الزفرة لدى الفلي واخرج في الحال وصبه في زبدية
كي يبرد ثم ضع في قناني تضعها في مكان فيه طراوة

شراب الكشمش في العليق

خذ من العليق ٥٠٠ جرام وعناقيد من الكشمش الاحمر ٢ كيلو
جرامات ومن الكرز ٥٠٠ جرام ونق الكشمش والعليق واقطع اعناق
الكرز واسحق ذلك كله معاً وضعه بخمر في قصعة ٨ ايام او اقل او اكثر بحسب
طراوة الفاكهة ونضجها حتي اذا راق عصيرها صفه بمخل وزنه وضع لكل ٥٠٠
جرام منه ٧٥٠ جراماً من السكر واطبخ وافشط الزفرة قبل ان يغلي ومني
غلي قليلاً صب في قصعة ودعه يبرد ثم ضع في قناني تضعها في اماكن فيها طراوة
واما شراب الكشمش البسيط فيصنع من الكشمش والكرز والسكر بالطريقة
والكمية عينها

شراب الكرز

حضره كنخضير شراب الكشمش والعليق مستعملاً المناسب الملائم اي
ان يكون الكرز قدر الكشمش والعليق ست مرات

شراب البرزور

خذ من اللوز المحلو ٧٥٠ جراماً ومن المر ١٢٥ جراماً ونق واسحق واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر ونصف من الماء الساخن واستحلب في خرقة وروق من السكر كيلو جرامين واغله والنق فيه المستحلب واغل وحرك في الملعقة ومضى اخذ بالغلي اضف اليه نصف قدح ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد ضعه في قبة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه ٦٠ جراماً من الاربعة البرزور المبردة فيكون شراباً من المبردات الناخرة

الباب العشرون

قوائد شتى

الحشوات

ان الحشوة كثيرة الاستعمال في المأكولات الا انها تتطلب مزيد العناية وخصوصاً بان يكون لحمها او سمكها طرياً مغذياً والا فانها تفسد الطعام ولا تكثر من الاشكال الحشوة فانها تشبع المدعويين فيضربون عن سواها من الاشكال فضلاً عن انه لا يليق التزيين في كثرة الاشكال لاسيما اذا كانت من ضرب واحد

حشوة كوديفو

خذ من فخذ العجل ٥٠٠ جرام ومن شحم كلى البقر ٧٥ ونظفهما وعرقهما وافرم كلاهما وحده ثم اخلطهما معاً وتبلهما بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب واسحقهما في الهاون واضف اليهما بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وضع هذه الحشوة على الجليد او في محل بارد . وخذ بيضتين و ٢٠ جرام طحين و ٢ دسبترات حليب وقبضة ملح واصنع هذه الكريما على النرن وانت تحركها فاذا اخذت بالغليان ضعها في قصعة ماء لتبرد ورجع الحشوة الى الهاون

واسحقها واضف اليها الكريما المذكورة على ثلاث دفعات . ويضتين وايكنوم من
الجليد ايام الحر شبتا فشيئا وايام البرد الماء البارد نقطة فننطه واسحق جيدا
وتستعمل هذه الحشوة زينة اما كنبلاً او قضباناً مسلوقة بالماء او بالمرقة الغاليين
واذا اضفت اليها مفروم البقدوس والسيبول والاشالوت تكون كوديفو
بالحشائش الناعمة تحشوبها السنبوسك

الحشوة زينة للكستلانة وغيرها

خذ من ملح الخنزير ٥٢٠ جراماً واضف ١٢٥ من السمن و٤ ملاعق
من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من مفروم الاشالوت
واقل ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من مفروم البقدوس واقل ٢ دقائق
وتبل بالملح والبهار والعطريات واستعمل متى وكيف تشاء . تلك حشوة تلامي
الكستلانة والاسنة والسيسكات وما يشوى مكشفاً وينقى بالورق

الحشوة مقلية للحميرات

خذ حطام العجل معرقة او ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وضع في طنجرة سمناً وملحاً
وبهاراً وجوز طيب وبقدونساً واشالوتاً مفرومة وورقة غار وبصلة مقطعة
وملعقة مفروم الفطر وحر قص ١٠ دقائق ثم ارفع الغار والبصل وافرم ما تبقى كله
ثم ضع في طنجرة قطعة من لب الخبز وشيئاً من المرققة وختر فتكون فتة فضع ثلثاً من
اللحم وثلثاً من فتة الخبز وثلثاً من الزبدة الطرية وامزج ذلك كله جيداً في الهاون
وتبل واضف ٦ صفارات بيض . ذلك يستعمل للاشكال الحميرة . واذا وجدت
اكباد الطائر عرقها واستعملها بدلاً من لحم العجل فانها مفضلة عليه

حشوات الطائر

حكمها حكم حشوة كوديفو الا انه يستعمل لها سمن الطائر او هبره بدلاً
من البقر والضأن ولك ان تضيف اليها ٤ ملاعق من مفروم الككة او الفطر
المقليين بالسمن . خذ هبر الدجاج واسحقه واضف اليه ٣٠ جراماً ضرع بقره

و ٢٠ من فتة لب الخبز بالمرقة واسحق هبر اندجاج والضرع في هاون واضف
الفتة وتبل بالملح والبهار وجوز الطيب حتى اذا نعم ذلك كله اضف نصف دسبنر
من الالمانية المخثرة وجرب كثة صغيرة منها ووقع الحشوة موقعها واضف اليها
من الالمانية او الكريما المضاعفة

حشوة الديك البري

خذ من هبر الديك البري ٢٠٠ جرام ومن هبر اندجاج ٢٠٠ وعاالجهم على
ما تقدم واضف اليه الاسبانولية المخثرة في خلاصة الديك البري

حشوة المحجال

خذ من هبر المحجال والندجاجة القدر ايتقدم وعاالج كذلك واضف
الاسبانولية المخثرة في خلاصة المحجال

حشوة الارنب

خذ ٥٠٠ جرام من لحم الارنب وعاالج على ما تقدم وقدم بالاسبانولية
المخثرة في خلاصة الارنب

حشوة الباطي

خذ من هبر الباطي ٥٠٠ جرام واتخلها بمخل واضف ٢٠٠ جرام من
السمن و ٢٠ من فتة الخبز بالمرقة وتبل وسق بيقطين وبالالمانية السمك على
ما تقدم وقس عليه حشوة الشبوط والنوري والحنكيس البحري والتهري

حشوة الكبد

خذ من كبد العجل او الضان الطري ٥٠٠ جرام و ١٠٠ جرام من ضرع البقرة
و ٢٠ جراماً من فتة الخبز بالمرقة وعاالج على ما تقدم واضف البهار والملح وجوز
الطيب واسحق واتخل ورجع الى الهاون وامزج وانت تسحق ٥ صفارات يقص
واحدًا واحدًا واحش بها ما تشاء

السمن والخمر والزيت

كثيراً ما يدخل السمن والخمر والزيت في اشكال الطعام لاسيما في الساسات والمكبوسات والمقلبات والساطات ولقد بخطر لقوم ان الخمر الدون يلايم الاشكال حتى اذا لم يروا شرب ضرب من الخمر قالوا دعوه للمطبخ بيد ان الخمر كسائر اركان الطعام يقتضي ان تكون جيدة فلا ينشأ عن الدون شيء فآخر وخير الخمر للطعمة ما كان ابيض او احمر ومن الناس من يصف لتخضير الاطعمة الخمرة الفاخرة ذلك اسراف محض اذ لا يزيد الطعام صلاحية ولا بد للسمن ان يكون جيداً بل فآخراف عن السمن الرديئة اشكال رديئة فخير السمن ما كان جيداً وطرياً معاً لاسيما سمن التفلية فان المقلبات اذا كان سمنها رديئاً يعسر هضمه وتضر مناوئته . كذلك الزيت فلا بد من اخذه فالزيت عسر الهضم فما الظن به اذا كان رديئاً

الساسات

ما لا بد منه ويرغب فيه كل الرغبة في الطعام هي السلسلة على ان التوم قد جعلوها غاية في الارتباك وشعبوا طرقها وسموها اسماء غريبة او همت الصنوية في صنعها وسموها اسبانيولية والمانية ومشملية وخلاصة بيد ان طرقها بسيطة لا يتناءها على اصول الذوق والبرهان . فلا يخطر في قلوبنا اسبانيولية انها مأخوذة عن الاسبانيول او المانية عن الالمانية فانما الساسات مأخوذة عن اللحوم والخضر الذكية الموجودة في جميع الاقطار . اما نحن فقد قسمنا الساسات الى اصل وفرع فالامهات الاسبانيولية وغيرها للطعام كالالوان للمصور ويعتقد عليها الطباخ ويصنعها سائلاً ليستعملها وحدها او في تركيب غيرها من الساسات

الاسبانيولية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل وفخذ البقر المقلبين بالسن والبصل ونسقى بزوم

اللحم حتى يحمروا بهتري اللحم فيضاف اليها زوم اللحم وباقة مزينة وجزر وقرنفل
وملح وسكر ونصف بالمصفاة ويصنع دارة روبة من السمن المنقس والطحين نسفي
بها ونقشط الزفرة ثم الدهن ونسفي وتحفظ الى حين الاقتضا

الاسبانية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها وتقلي بالسمن والبصل
ويضاف اليها الخمر الابيض وتسفي بمرقة السمك المخبزة ثم يضاف باقة مزينة
وجزر وملح وقرنفل وتطبخ حتى النضج واصنع روبة من السمن المنقس والطحين
وسقي بزوم السمك وتطبخ برفق وصف بالمصفاة واحتفظ الى حين الاقتضا

المخملة فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل ودجاج منصول الهبر وتخبها السمن والبصل ويضاف
من زوم اللحم وتسقي به ويضاف الملح والقرنفل والسكر والجزر وباقة مزينة حتى
ينم النضج فيصفي الزوم وينقشط الدهن وتصنع روبة الطحين والسمن المنقس
وتسقي بزوم الطبخة وتطبخ برفق واقشط الزفرة ثم الدهن ثم صف بمصفاة واحتفظ
الى حين الاقتضا

المخملة صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها ويضاف اليها البصل
والقرنفل والجزر والخمر الابيض وباقة مزينة والملح وتطبخ برفق ثم تسقي بالخمر
الابيض والماء وتغلي ونقشط الزفرة حتى النضج ونسفي وتصنع روبة من السمن
والطحين واضف الى السلسلة وختر وصف بالمصفاة واحتفظ الى حين الاقتضا

الامانية

اصنعها من خلاصة الطائر وخلاصة النطر والمخملة النطارية وختر ثم عند
البيض بالسمن وصف وغط بمرقة الطائر
هذه هي امهات السلاسل ذكرناها وما يتفرع عنها مناصلاً ذكرناه في باب

الخلاصات

خلاصة الطائر

اصنعها من الطائر اذا فصلت هبره وافخاذه منه وكسر قفصه وعظامه . واضفها الى لحم فخذ العجل وسفها بمرقة الطائر المخبزة واضف البصل والقرنفل والجوز وباقة مزينة واغلِ واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق وصفِ بالمصفاة واقشط الدهن واحفظ

خلاصة الكمأة

نصنع من الكمأة في الخمر ومرقة الطائر وباقة مزينة والملح والقرنفل وجوز الطيب واغلِ واخرج من النار ومتى بردت صفِ بخرقه واحفظ

خلاصة السمك

خذ هبر السمك وضعه في طنجرة بالبصل والقرنفل والجوز وباقة مزينة والاشالوت والملح والبهار والخمر الابيض واغلِ ثم اضف مرقة السمك المخبزة وكرر الغلي فاذا نضج اقشط الزفرة وصفِ بالمصفاة واحفظ

خلاصة اللحوم والخضرة

نصنع من لحم فخذ العجل ومن الجنين الخبز والمدهن معاً ومن الملح المدهن بعد قشر جلده ويضاف الى ذلك الجزر والبصل وورق الغار والصعتر والاشالوت ويغلى حتى يشقر ويسقى بالخمر وزوم اللحم ويغلى ويطبخ برفق ويصفى ويحفظ

خلاصة الحبال

نصنع من اقناص الحبال وعظامها دون هبرها وافخاذا ومن البصل والجزر والقرنفل وجوز الطيب والخمر وباقة مزينة ونجمد وتسقى بالمرقة

المحثة وتغلى وتنشط زفرتها وتطبخ برفق ثم تصفى بالمصفاة وتحفظ . وقس عليه
خلاصة الديك البري ودجاج الارض والارنب الخ

العصارات

نستعمل العصارات وحدها اوزينة للمشوي وغيره من الاشكال وهي
تستخرج من الخضرة اليابسة او الخضراء

عصارة الخضرة اليابسة

خذ اليابسة كالعدس والنوبياء وانقعها مساء في الماء الفاتر واطبخ في الغد
برفق في الماء والسمن والبصل والبقدونس فاذا نضجت صف بمنخل شعروا اذا
استعملتها الزينة اللحم حم السمن واضف اليه مزروم الاشالوت واضف العصارة
وتبل بالملح والبهار وسق بزروم اللحم فطارياً وبالخليب صيماً

عصارة الخضرة الخضراء

الخضرة الخضراء كالجزر واللنت وغيرها اغسلها واذبلها بالماء العالي واسلقها
واهرسها وضعها في طنجرة ومعها من الخمالية وسقها بالمرقة او بصنار البيض
وتبل بالبهار والملح والسكر والزبدة

الكبيبات

تصنع الكبيبات او الكفتة او الكتل او الكرات من لحم العجل المعروق
المزروم المصفى بالمنخل ثم يؤخذ لب الخبز وينقع بالخليب ثم يعصر ويغلى
بالسمن ويخفق على نار هادئة بصفاري بيض ويصب في صحن حتى يبرد ثم يصفى
بعد اللحم بمنخل شعروا وخذ قطعة زبدة واصنع تلك اجزاء متساوية من اللحم
وفئة الخبز والسمن وضع في هاون اولاً السمن ثم التنة حتى اذا امتزجا اضف
اللحم واسحق الكل معاً مضيفاً بيضة كاملة وصفاري بيض وتبل بالبهار والملح
ومبروش جوز الطيب . وقس عليه كفتة او كبيبات السمك على انه في الصيف
يزاد اللحم على الخبز والسمن . ومن الناس من يمزج الاجزاء المذكورة ويصفىها

بمخل كلها معاً

زنكل الطائر (كتل)

خذ هبر الدجاج المشوي المعرق وقدره من الكماية المقطعة المغطاة
بالسلسة الالمانية المخثرة ورش على المائدة لب الخبز وقطع ما ذكر زنكلًا
تضعه في البيض المسحوق المتبل بالملح والزيت والبهار ولتة بلب الخبز وقبل
التقديم اقله بقلية حامية وزين بالبقدونس وقدر بدون سلسة او بسلسة
البنادوري او البهارية او غيرها

زنكل الديك البري

خذ هبره وقطعه وقدره من الكماية وزين بالاسبانيولية المخثرة بخلاصة
الديك البري وخلاصة الكماية

زنكل الارنب

خذ هبر الارنب المشوي وعرقه وقطعه واضف قدره كماية وفطراً وغط
بالاسبانيولية المخثرة بخلاصة الارنب . وقس عليه سائر زنكل اللحم والكبد

زنكل السمك

خذ هبر البلطي او سمكة موسى المسلوق المقطع وخثر بالخميلة الصيامية
وعقد بالبيض واضف البقدونس المفروم المتبل وامزج الهبر بالاسلسة واختم
العمل على ما تقدم

المقليات وروبة او عجينة القلي

ان القلية تكون من الدهن او الشحم او السمن او الزيت وتصنع عجينة
القلي على ما ذكرناها في محلهما

المجلدات

ما المجلدات الا ازوام مجمدة كالارب ويسى ايضاً رب وخبيصة وتسعمل

للسلطات ولقطع اللحم الكيرة ونسد مسد اللحوم بالاسنار

مجلدة اللحوم

نصنع من لحم فخذ العجل وساقه ومثله يغلي ذلك بالماء والملح وتغسل زفرته ويدخله الكراث والجزر والبصل وباقة مزينة وينضج برفق حتى ينضج ويصفى الزوم بمنزلة ويختر حتى يصفى ثلثاه ويحفظ فاذا كان الغد وجد الزوم تغسل النشرة عن وجهه ويترك الرأس في القعر ويختر الزوم على نار قوية وانت تحركه بلعنة خشب حتى اذا اخذ قواماً ضعه في قصعة واحفظه الى حين الاقتضاء

غيرها

نصنع المجلدة من لحم فخذ العجل وساقه المنسول العظام وارجله المنسولة العظام والمثالة ودجاجة متصلة الهبر واسفل فخذ البقر وتربط هذه اللحوم كلها وتسلق بالماء والملح وتغسل زفرتها وتبرد فيدخلها باقة مزينة وبصل وقرنفل وجزر وكراث وتطبخ برفق حتى انضج ويصفى الزوم وتطبخ برفق حتى يختر ويجهد ثم يروق بزالال البيض ومدقوق هبر الدجاج والملح والبهار والخمر

مجلدة الطائر

نصنع من لحم العجل وساقه ومن الدجاج ونسقى بالمرقة ونعالج على ما ذكر اعلاه

مجلدة الصيد

نصنع من فخذ العجل وساقه ومن النجل والارنب وتسقى بالمرقة ونعالج كمجلدة اللحم

مجلدة الاسماك

خذ طنجرة وضع فيها الباطي والبوري وغيرها من الاسماك وثوماً مقشوراً وخمراً وماء واساق واقسط الزفرة واضف الكراث والجزر والبصل والقرنفل

وباقه مزينة وخثر على ما في مجلدة اللحوم

غيرها

ضع في طنجرة البوري والبلطي والدربي واضف البصل والفرنفل والجزر وعروق الكرفس والثوم والملح وباقه مزينة واسلق بالماء واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق حتى اذا جمد الزوم صفه بخرقة وذق النابله وروقه بالحمر وزلال البيض ومدقوق من هبر البوري واختم العمل كما تقدم في المجلة

المكبوسات

هي اللحوم المطبوخة وفوق الطنجرة ملة خذ المتل ورققة وعرقه وغطه بطبقة دهن وضعه في طنجرة فوقها الملة ومعه البصل والجزر والفرنفل وورق الغار والصعتر والاشالوت واطبخ برفق ساعتين وصف اللحم وصفه وزينه بالبنادوري والنظر المحشين وصف الزوم واقشط دهنه واضف اليه الاسبانولي وخثر دقائق وقدم

الحبالانيات

خذ مثلاً ديكاً هندياً واسبطه وافزره واقطع رجله واجنحه وعنه خلا المجلة وانسل عظامه وعرق فخذيه وهبره وارفع شيئاً من هبر بطونه وشك هبرة بالملح الهبر وتبل بالملح والبهار والعطريات واصنع حشوة من هبر العجل والملح المدخن المفرومين ناعماً والمسيوقين في هاون ان امكن وضع كثيراً من البهار والملح والعطريات واسط على الديك طبقة حشوة بغلظ الاصبع وفوقها طبقة شراحي بغلظ اصبع صغير من ملح الخنزير المتبيلة كالحشوة وضع شرحية ثم هبراً من الديك واذا كان الهبر قليلاً خذ من هبر العجل او من الجيئون او الكاية ثم طبقة حشوة ثم شراحي ثم هبراً واصل حتى النهاية وخط الديك من ظهره واعصر ليمونة حامضة على بطنه وغطه بشرحية وملح وكفنه بخامة تخطها شلاً واطبخ ٢ ساعات واضف الى الزوم ارجل البقر وجلدة الملح وليكن

الملح واقفاً ودع الجائنتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واعصرها اخراجاً
للزوم وعنى جمدت ارفع الحامضة واقشط دهن الزوم الجائد وخذ زلال البيض
واخفقه وامزجه بالزوم وضعه على النار وعنى اخذ بغلي اخرجته وغطه وفوقه
نار قوية ودعه على جانب الموقد حتى اذا نضج روقه بعصير الليمون الحامض
ودعه ٣ ساعات ثم صف بخرقه وعنى جمد الزوم زين به الجالنتين

البوزة والشربات

ان البوزة تكون بالكريمة او بالفاكهة وتستحضر الاولى بالكريمة او الحليب
والسكر وصنار البيض والعطريات وخرنوب امريكا والقهوة وزهر البرتقال
الى اخره والثانية بالسكر وعصير الفاكهة كالكمش والفريز والعليق والبرتقال
والليمون الحامض المخوفي كل الوجوه خذ وعاء البوزة وهو من تنك وضع فيه ما
حضرته للتجليد وضعه في مزيج ستة اجزاء من جليد مسحوق وجزان من الملح
وحركه بفضيب اذلك ولا تزل كذلك حتى يجمد المستحضر ويصير بوزة
وغطه ودعه لحظته وصبه في الاقداح

اما الشربات فهي البوزة فانهما من مواد واحدة على ان البوزة تكون
جامدة وبالعكس الشربات

ترويق السكر وتعقيده

هما عملان يتطلبان مزيد الحذق والانتباه ولاجل ان تروق السكر خذ
زلال البيض واخفقه وانت تسقيه بنحو لترين من الماء وكسر السكر شققاً واضف
اليه نصف المحلول المذكور واغل واقشط الزفرة بملعقة خشب وسق هذه
الشبرا حيناً بعد حين وانت نقشط الزفرة دائماً حتى اذا ابيضت الزفرة جداً
عقد السكر بالدرجة التي تراها

تعقيد السكر

يعقد السكر فيكون شيراً ويكون تعقيده بحسب الدرجة التي نحتاج شيرته

اليها فيكون أولاً رخواً لا يعلق على المغرفة ثم عقده بحيث يجهد على طرف
الملقعة ويصير خيوطاً ثم يعتد من درجة الى اخرى وقد عدوها ثمان درجات
اخرها ما يجهد ويصير كالبلور

المربيات ومجلدات الفاكة

المربيات هي استحضارات ركنها الفاكة المنضمة الى السكر وهي على درجات
من التعقيد ونسي مجلدات او خبيصة او مربيات فمنها ما تكون شيرته سائلة
ومنها ما تكون جامدة وقد ذكرنا منها طرقاً شتى في محله ويستعمل لها الاتية
غير المبيضة وهي استوفت المربيات شروطها نصب غالية في اوانها حتى اذا
بردت تغطى بورق مغسوس بالعرق ثم بورق فوقه وتوضع في اماكن ناشفة
وترى المربيات الناشفة بقلية من شبرا خفيفة ونصف وتشف بالفرن

الباب الحادي والعشرون

اشكال الطعام كل من اشهر السنة

ان المآدب تكون من كراسي كثيرة او قليلة على عدد المدعوين وقد اخذنا اشكالا لمآدب من ٦ الى ٨ ومن ١٠ الى ١٢ كرسيًا وخير الاشكال ما كانت اركانها موجودة فعلى ربة المنزل والطباخ ان يصنعا اشكالا مما يوجد في المنزل او بسهل احضاره من المدينة ولما ان ياخذنا من اشكال شهر ويوفقاها لشهر اخر وبالجملته انما الاعتماد على الموجود

كانون الثاني

الاركان . لحم النضابة من بقر وعجل وغنم وخنزير . الطائر من مفاطيش وديوك وافراخ وديك هندي ويط وحم . الصيد من ديك بري وحجل ودجاج ارض ويط بري ودج وساني وقنبه . وابل وارنب اهلي وبري الاسماك بحرية من البلطي وسكة موسى والبوري وبقرة البحر والحوت الخ . الاسماك النهرية من الصومون والشيوط والزليق والحنكليس الخ الاصداغ «الابواق» من البدلان (ستريديا . محارة) والفرييط «كرتند» ابواق سلاطين . الخضرة من ملفوف وقربيط وخرشوف (فرتين) والاسباناخ والهندباء والحميض والخس واللفت والنظر والكاه . الناكهة من تفاح واجاص وزبيب وكسنا

مآدب من ٦ الى ٨ كراسي

الاشكال الاولى

شوربة كريمة . المسلوق المزين . البوري المحمر . السماني بصناديق

الاشكال الثانية

دجاج ارضي . او حمال بشرافي المسلخ اوديك هندي بالجرجير . الكرفس بالزوم المحضر . معكرونة معمرة . كريمة بالشكولاتة . عوامات او زنكل التفاح

مادية من ١٠ الى ١٢ كرسياً

الاشكال الاولى

شوربا سيد قطارية . بلطية بسلسة لوحدها . كستلانات الغنم مكبوسة
بالبوينز . سيمسكة بقر مشكوكة بسلسة البنادورى . بخناء الحجال . سيمسكات او
هبر الارانب محرقص بخلاصة الصيد

المقبلات

الزينة . الشندر . الانشايات . الكرينشون

الاشكال الثانية

متطوش بالكماية . سماني بشراحي الملح او دجاج ارض . الاسباناخ بالكرينا
زنكل او عوامات او كفتة البطاطة . حلاوة جوزية مزينة . اقراص الزبيب .
شارترز التفاح

الفاكهة ١٢ صحنًا

صحن ملآن في الوسط ٦ صحن فاكهة طرية ويابسة ٤ صحن فطائر
وحلويات

تنبيه . ان الاشكال الاتية تستعمل في كل من اشهر السنة وهي الجنبون
المجلد باردًا وبالاسباناخ وبصير البطاطة والبنزلا والبنادورى والعفس .
فراريج بالبدلان (ستريديا معارة) الارز بالالمانية بالميلانية باطرخون
بالفلمنكية بالخير بالزوم . الديك الالندي مقلبا بالفلمنكية بالكستنا المجادة
بالسلسة الطليانية . فخذ كبش مشويا ومزين بزينات مختلفة . شقة ايل بالهارية .
مشوي مزين بالبطاطة . سيمسكة بقر بالسلسة . سنوسك ساخن بالالمانية
باطية بسلسة الثبار او البدلان . ذئب البحر بسلسة السن والانشاية . الصومون
بالجنوبة . سمكة نهريية بالشانور . الاسترخون بمزقة السمك . سنوسك الحنكليس

بالزينة . خواصر صغير الخنزير مشوية بسلسة البنادوري . قطعة مثل مكبوسة
 باصول الخضرة . فخذ خروف مسلوقة وزين باصول الخضرة . فخذ خروف
 مكبوس بعصير اللنت اوبا للنت المجلد وعصير البطاطة والهندبا والاسباناخ
 والزوم المخضر . الاقراص من جميع الاشكال ذلك يساعد على تشكيل الاشكال
 فان نقص شكل في قائمة الاشكال ابدله باخر ما ذكر في هذا الدليل ولهذا السبب
 نفسه ذكرنا اشكالا كثيرة من المشوي

شباط

الاركان . لحم القصابة من بقر وعجل وضان وخنزير . الطائر من منطوش
 وفراخ وديوك وهندي وحمام . الصيد من ديك بري وحجل ودج ودجاج
 ارض وسماي وبط وقناير الخ وايل وارنب اهلي وبري . الاسماك بحرية من بلطي
 وسكة موسى وبوري وبقرة وذئب ومورينا الخ . وبحرية من صومون وشبوط
 وحنكليس . الاصداف من ستريدا وكركد وسلاطين وابواق . الخضرة من
 ملفوف وقرنييط وخرشوف وكرفس وهندبا واسباناخ ولنت وفطر وكما .
 الفاكه من تفاح واجاص وزبيب وبرقال وكستنا

مادبة من ٦ الى ٨ كراسي

الاشكال الاولى

شوربا شعيرية . سكة موسى . بخنا بالخمر على الطريقة البحرية الترمندية
 بخنا دجاج الارض . كستلانات العجل بالميلانية

الثانية

طائر الماء الشبيه بالبط او الفراخ بالمرجير او فرخ بط . هندبا بالكرما
 بيضات مفقوسة في الزوم المخضر . قربصات بالكرما . زنكل (زلاية) بزلال
 البيض والكرما والسكر

من ١٠ الى ١٢ كرسيا

الاولى

شوريا بكتل (قيما) العجين . شقة ايل بالبهارية . سمسكات الخروف
مشكوكه سوبرم الطائر بالكماية . كستلانات الارنب بخلاصة الصيد . هيرسبك
موسي على طريقة هرلي بسلسة البنادورى

المقبلات

الزبدة . الفجل . الكرينشون . السردين

الثانية

ديك بري او مقطوش بالجرجير او بط بري . صينية . كرفس مثلي . لوبيا
على طريقة الملكة بالكريم . التفاح بخبيصة التفاح والمشمش . عوامات الارز

فاكهة

صحن كبير ملان * ٦ صحن فاكهة خضرا ويايسة * ٤ فطائر وحلويات

اذا ر

الاركان . القصابة من البقر والعجل والغنم والكباشان والخنزير . اطائر
١١ من المقاطيش والافراخ والفراريج والحمام والبطى افراخه وغرغرة (حيش)
الاسماك البحرية من بلطي وسمك موسى وبوري وذئب وبقرة ودرنى وحوت .
الهريرة الشبوط والحنكليس والزليق والقبودي الخ . الاصداف من بدلان
منقوعا (مكبوس) وغير منقوع وام الخلول وكركد (فرنيط) وابواق وسلاطين .
الخضرة من ملفوف وفرنيط وكرفس وهندبا واسباناخ وحميض وفطر وكما
وهليون وخس . فاكهة من تفاح واجاص وزبيب وبرنقال ونوت افرنجي
(فرينز هو في كل من الفصول)

من ٦ الى ٨ كراسي

شوربا الملفوف الطري . فراريج بالزوم المحضر . كستلانات الكيشان
برؤوش الهليون . محرقص (محمّر) الارنب بالفطر
افراج البط . الاسماك ملتونة ومقلية او طائر البحر بالليمون الحامض .
البدلان مقلي بالانكليزية . هليون بعروق . (قرين) خرشوف بالزوم
المحضر . تناح بالسن

من ١٠ الى ١٢ كراسيا

الاولى

شوربا شاتلي (عصير العدس) . راس عجل باليخنا . هريسة الدجاج .
البط باللفت . سميسكات الخنزير بسلسة البنادورى . سمكة موتي محمرة بخنا

مقبات

الزبدة . الفجل . الطون المنقوع (المكبوس) . الانشابات

الثانية

سميسكة البقر مشكوكة او سمكة موسى مقلية او سمكة قمرية مسلوقة .
هليون بعروق . اسباناخ بالانكليزية . معكرونة بالفتاب . خبيصة التناح

فاكهة ١٢ صحفا

٦ صحنون فاكهة خضراء ويابسة ٤ مريبات وحلويات وفتائر اكبير ملان

نيسان

الاركان . قصابة من بقر وعجل وغم وكيشان وخنزير . طائر من مناطيش
فراريج . افراج . ديوك . غرغرة (حيش) ويط وحمام . الصيد . ارانب .
اسماك من بحرية كالباطي وسمك موسى والبقرة والبوري والحوت والدربي
والاستمري . النهرية من شبوط وخنكليس وصومون وزليق وغيرها . الاصداف

من البدلان «سنريديا» والفرنيط (كركد) والابواق والسلاطين . الخضرة
من ملفوف وحمض وكرفس وهندبا وھليون ونزيلا وفطر واسباناخ ولنت

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا جوليان بالمرقة المخثرة . سميسكة البقر محرقصة بالخمر . اسقمري
بالمترد نل . كستلانات صغير الخنزير بالبهارية

الثانية

فخذ كبش اوديك هندي او فراريج بالجرجير . هليون بعروقه . بطاطة
عصير . كركند او ابواق . قريصة بالكربا

من ١٠ الى ١٢ كرسيا

الاولى

شوربة سميد . ضومون مسلوقة او سمكة نهريه بعصير الحميض . حمام
بالنزيلا . سميسكة بقر مشكوكة بساسة اشالوت . فروج بالارز . شقة كبش

مقبلات

الزبدة . الفجل . مقائق . زيتون

الثانية

غرغرة مشكوكة . او فراخ بشر احي المالح او مقطوش بالجرجير . سنيوسك او
صينية اكباد . هليون بعروقه . هبر الاسقمري مقلي بالانكليزية . سلاطين .
معمول واقراص بسكر

فاكهة ١١ صحفا

كبير ملاّن * ٦ فاكهة خضراء وباسة ٤ فطائر وحلويات ومربي

ايار

قصابة من بفرو عجل وغنم وكباشان وخنزير . صيد ارناب . طائر من
مقاطيش وفراريج وفراخ وفراريج هندية وبط وحمام وغرغرة . اسماك بحرية
من بلطي وسمك موسى وبوري وبقره . نهريه من صومون وشبوط وزلبق
وحنكليس وما شاكلها . اصداق من بدلان وابواق ماري يعقوب وكر كند
وابواق وسلاطين . الخضرة من ملفوف وحميض وكرفس وهندبا واسباناخ
وهليون وفطر وبزيلا ولفت وجزر . فاكهة من فريز

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

الشوربا الربعية . لحم البقر مكبوس . افراخ البط باللفت الطري . لوزة
العجل برؤوس الهليون

الثانية

شقة كبش . فراريج بشرافي المملح . حمام . بزيلا بالانكليزية . ارضي
شوكة مقلية . سلاطين . قريصة فريز

من ١٠ الى ١٢ كراسيا

شوربا ربعية . بلطية . كستلانات الكبشان بالبستانية . فراريج بالطرخون
بط بالزيلا . سمسكة البقر بالخس

مقابلات

زبدة . ارضي شوكة . فجل . انشابات

الثانية

جنبون مجهد او مقطوش بالجرجير او سمك موسى مقلي . بزيلا على
الفرنسوية . قرنيط محمر بالجبن . سلاطين بحرية . مجلدة الفريز . المعمول

فاكهة ١٥ صحنًا

١ كبير ملآن ٢ سلنا فاكهة ٦ صحنون فاكهة ٦ حلويات وإقراص مختلفة

حزيران

الفصاية من بقرو عجل و غنم و حملان . الطائر من مقاطيش و فراريج
و حمام و فراخ ديك هندي . الصائد من ارانب . الاسماك البحرية من بلطي
و سمك موسى و بوري و بقرة و ذئب و حوت و استهري و سلطان ابراهيم . و نهريّة
من شبوط و حنكليس و قبودي و غيرها . الاصداف من الفرييط و الابواق
و السلاطين . الخضرة من ملفوف و حميض و كرفس و هندبا و اسباناخ و هليون
و بز بلا و لوبياء خضراء و بطاطة و جزر طري و لفت طري و فطر . الناكهة من
فريز و علبق و كرز و كشمش و شمش

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا فويان . حنكليس بالنانارية (طرطور) . لوزة كتف العجل بالهندبا .
حمام بالنزلا

الثانية

فراريج او مقاطيش بالجرجير . لوبياء خضراء مقلاة بالسمن . بزلا على
الطريقة الفرنسية . قرص ارز . قريصة بالكرز

من ١٠ الى ١٢ كراسيًا

الاولى

شوربا جوليان . مشوي مزين ببطاطة طرية (مقليه) . هبر البوري بالطليانية
بط باللفت . فراريج على الطريقة البستانية . سميسكة كبش مشكوكه في

الثانية

شنة ايل . اوفرخ ديك هندي مشكوك او فراريج بالبحر جبر . فول .
ارضي شوكة على الطريقة الليونية . كركند او سلطة الطائر . اقراص الكشمش
والعليق مخلوطة الخضرة

الفاكة ١٥ صحناً

١ الصحن الكبير ٢ سلتان ٦ صحنون فاكهة جديدة ٦ حلويات من فطائر
واقراص ومعمول

تموز

القصابة من بقر وعجل وغنم وكباشان . الطائر من مفاطيش وفراخ
وفراريج ويط وحمام وفراخ ديك هندي . الصيد ارناب . الاسماك البحرية .
بلطي وسمك موسي وبقرة وبوري ودربي وحوت . اسقمري وسلطان ابراهيم
النهرية من شبوط وزليق وحنكليس . الاصداف من كركند وابواق وسلاطين
الخضرة من كرفس وهندبا واسباناخ وهليون وبريلا ولوبيا خضراء وفول
وبنادوري وبظاظ طرية . الفاكهة من اجاص وكرز وخوخ وفربز وكشمش
وعليق ومشمش وبطيخ وجبس

من ٥ الى ٨ كرسي

شوربا باصول الخضرة . حنكليس بالرافيكوت كستلانات الكباشان بالزيتا
فراريج محمرة مزينة بالفطر

الثانية

فرخ ديك هندي مشكوك . حمام بشراحي الملع او افراخ بط . لوبيا
خضرا بالانكليزية . سلاطين . ارضي شوكة على الباريكول . قريصة الكشمش

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

شوربا جوليان بعصير البزبلا . حوت بالهولندية . سمسكة بقر بالهنديا
مكبوسة محمرة فرخ هندي محمر على الثانية لوزة عجل بالانكليزية . زنكل الطائر

الثانية

فخذ الكبشان او مقطوش بالجرجير اوسمكة موسى ملتوتة ومقلية بالانكليزية
سلطة الكركد . اسباناخ بالبزبلا . الارضي شوكة على الليونية . معمول مزين
بالكرما المحنوقة في انكشمش

فاكهة ١٥ صحنًا

الصحن الكبير ٢ سلتان ٦ صحنون فاكهة طرية ٦ حلويات

آب

النصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من مقاطيش وفراريج وفراخ وحمام
وفراخ هندية وغرغرة . الصيد من حمال وسفاني وديك الغاب وارانب
جوية وبرية . اسماك بحرية من باخلي وسمكة موسى وبقرة وحوت وسلطان
ابراهيم ورنكة . اسماك نهريّة من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها .
الاصداف من كركند وابواق وسلاطين . الخضرة من هنديا وهليون وبزبلا
ولويا خضراء وفول وخيار . الفاكهة من دراقن وشمش وخوخ وكرز وفريز
وتين وبطيخ وجبس وعنب وكبوش توت

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا على طريقة ارتوا . لحم البقر بخنا . سلطان ابراهيم بالرافيكوت . هبر
الطائر بالخيار

الثانية

ديك الغاب . فراريج على طريقة الملكة بالجرجير . الحمام بشراحي الملح .
لوييا خضراء بالبوليت . قرنبيط مسلووق . اقراص الشمس . كرنبا بالقهوة

من ١٠ الى ١٢

الاولى

شوريا فوبان بعصير الزيلا . ذئب البحر مسلووق بسلسة الانشاية . حمام
بالزيلا . سميسكة البقر باصول الخضرة . مفائق على طريقة الملكة . لوزة
العجل بالهندبا

الثانية

غرغرة . اوفروج بالجرجير اوفرخ بط . خيار محشو . فول بالبوليت
سلاطعين . اقراص الشمس . مخلوطة الفاكهة
الفاكهة ١٥ صحنًا

٢ للوسط ٦ فاكهة طرية ٦ حلويات من فطائر واقراص وغيرها

ايلول

النصابة من بقر وعجل وغم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش وفراخ
ديك هندي وحمام ويط وغرغرة . الصيد من حمال وسباني وديك بري
وطائر الماء ودجاج ارض وايل وارانب اهلية وبرية . اسماك بحرية من بلطي
وسمك موسى وبقرة وبوري وحوث وسلطان ابراهيم ورنكة . نهريّة من
شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف من بدلان وكركد
وابواق وسلاطعين . الخضرة من هندبا ولوييا خضراء وايضا . وفول وخيار
وفطر . الفاكهة من عنب ودراقن وبطيخ واجاص وزعرور وتين ولوز وجوز
طريين وبندق

من ٦ الى ٨ كراسي

شوربا بالارز بعصير البنادورى . سمكة موسى على النرمنية . سمسكات
الكبشان بعصير اللنت . فراريج محمرة بالنظر

الثانية

حجال بشراحي المملح او ارانب بها . لوياء بيضاء بالكرما . خنس
بالاسبانيولية . سلطة الكركد . كرميا مقلوبة بخرنوب امريكا

من ١٠ الى ١٢ كراسيا

الاولى

شوربا شعيرية بعصير الاصول . سمك مسلوق . سمسكة البقر بسلسة
البنادورى . هريسة بالكفتة والفطر . سنوسك او فطائر محشوة بالزوم
المخضر بسلسة السبول

الثانية

حجال بشراحي المملح او مقطوش بالجرجير . لوياء على الطريقة البريطانية
بنادورى محشوة . اباريق كرميا بالقهوة . زلاية (زنكل) الدراقن . اجبان
بافارية بالفريز

فاكة ١٥ صحنًا

٣ للوسط كبار ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات مختلفة

تشرين الاول

النصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش
وفراريج هندية وحمام وغرغرة . الصيد من حجال وديك بري وطائر الما
وساني وقنابر ونيس جبل وارانب اصلية وبرية . الاسماك بحرية من بلطي
وذنب وسمكة موسى وبقرة وبوري وسلطان ابراهيم ورنكة . نهريه من شبوط

وزليق وقبودي وغيرها . اصداف من بدلان وكركد وابواق وسلاطين
المخضرة من ارضي شوكة وكرفس واسباناخ وقرتين « خرشوف » وهندبا
وخيار وفول ولوبيا . بيضاء وفطر وكابة . الناكهة من عنب واجاص وتفاح
وفربروز وعروور

من ٦ الى ٨ كرسي

الاولى

شوربا بزوم الخبز المقهر . سمكة موسى محمرة . بخنا المجل . سمسكة
كبش في الهندبا

الثانية

طائر البحر اوسماني بشراحي المملح او فراريج الهندي بالبحر جبر . لفت مجلد
ارضى شوكة بالباريكول . عوامات بالكريم . كريم بالشوكولاتة

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا كرسي . قطعة مثل على العادة المألوفة . لوزة عجل مشكوكه بعصير
البنادورى فرخة بالسلسلة . حمال بالملفوف . سنوسك بالبدلان

الثانية

شقة ايل . حمال مشوية . ديك بري مشكوك . قرتين (خرشوف) بالزوم
المخضر . خيار بالكريم . سلاطين . عوامات البطاطة . مجلدة السفرجل

فاكهة ١٥ صحنًا

١ كبير ٢ سلتان ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات ومزيات

تشرين الثاني

القصابة من بقر وعجل وغنم وصغير الخنزير . الطائر من دجاج وفراريج

وفراخ ومقاطيش وفراريج هندية وبط وحمام وغرغرة . الصيد من جمال
ودجاج ارض وطائر الماء وترغل وقنابر وايل وتيس جبل وارانب اهلية
وبرية . اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسمكة موسى وبقرة وبوري
وسلطان ابراهيم ورنكة طرية . نهريه من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي .
اصداق من بدلان وكركد وابواق وسلاطين . الخصرة من ارضي شوكة
وقرتين واسباناخ وكرفس وخيار وفطرو باذنجان . الناكه من اجاص وتفاح
وعنب وزعرور وكسنا

من ٦ الى ٨ كرسي

الاولى

شوربا الكسنا . خاصرة البقر مكبوسة (محبرة) بالبنادورى . بخنا الحجال
سمك موسى مقلي بالانكليزية

الثانية

دجاج الارض بشراحي الملح او مقطوش بالجرجير . كرفس بالخمليه
بطاطة بالمتردوتل . مجلدة بالاعبري . عوامات (زنكل كتل كفتة) مربى
التفاح بالفرن

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا على طريقة كندة . صومون مسلوقة . سميسكة البقر بسلسة الاشالوت .
سنبوسك القنابر ساخناً . هبرارنب بخلاصة الصيد كستلانات الخروف بالسوبر

الثانية

ديك بري مشكوك او شقة تيس جبل . او جمال حمراء مشكوكه . معكرونة
بالقالب . باذنجان محشو . عوامات البطاطة . الارز بالتفاح

الفاكهة ١٥ صحناً

١ الاكبر ٢ سلتان ٦ صحون فاكهة يابسة او مريبات ٦ حلويات من
فطائر ومعمولات

كانون الاول

القصابة من بقر وعجل وغنم وصغير المختبر. الطائر من دجاج وفراريج
وفراخ ومفاتيش وديك هندي وغرغرة وحمام. الصيد من جمال وديك
بري ودجاج ارضي وطائر الماء وسفاني وقناير وترغل وايل وارانب اهلية
وبرية. اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسك موسى وبقرة. نهريّة
من شبوط وزليق وحنكلبس وقبودي وغيرها. الاصداف البدلان. الخنضة
من قرنين وكرفس واسباناخ وهندبا والفاكهة من اجاص وتفاخ وعنب وكسنا

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوريا بالمعكرونة. حنكلبس بالنانارية. سفاني بالصناديق. هبر الارنب
مكبوس (محمّر) بالكماية

الثانية

الدج او دجاج الارض او الترغل. الاسباناخ بالكريما. قطعة الخبز
المحمرة بالنظر. كريما مقلية. لقم

من ١٠ الى ١٢ كراسياً

الاولى

شوريا شعيرية بعصير اللثت. جنبون ساخن مجلد بالاسباناخ.
طائر الماء بالزيتون. بخنا دجاج الارض. سمسكة بقر بالكماية. لوزة كنف
العجل بالميلانية

الثانية

ديك هندي بالكاية . ديك مشكوك . بط بري . سنوسك بالاكباد .
قرنيط . كرفس مثلي . خبيصة التفاح . اقراص بالزبيب
فاكة ١٥ صحنًا

١ الاكبر ٢ ملتان فاكهة ٦ صحنون فاكهة يابسة او مربيات ٦ حلويات
من فطائر ومعمول

هذه مادب ذكرناها على اشر السنة على ان مادبة من ٦ كراسي تسد
مسد ٨ ومن ٨ مسد ٢٠ ومن ١٢ مسد ١٤ لكن لا تسد مادبة من ٦ مسد
١٠ ولا التي من ٨ مسد ١٢ ومن ثم متى زاد عدد المدعوبين فرد عدد
الاشكال في الاولى وبدلاً من ٤ اصنع ٦ احدها من الاسماك والثانية تكون
٨ منها ٤ من الخضرة وصحن كبير من الفاكهة الفاخرة . وان تكرر المقال
ان براعي موجودات الفصل فلا تطلب الملفوف في حزيران ولا البريلا في
كانون الاول فاطلب الخضرة والفاكة والصيد في اوانها ولا تصنع شوربا
الشعرية والمعكرونة في الربيع ولا تطلب الربيعية في الشتاء وكذلك الخضرة
زينة وتطبيقاً في اوانها فلا تستعمل في نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء
كالكاية والزيتون والملفوف والحمص والهندباء والمعكرونة بدلاً من الزينة
الربيعية وهي الهليون والبريلا واللوييا ولا تستعمل الاشكال الثانية في حزيران
من الزبيب والمعكرونة ومحمص الخبز بالنظر وعوامات الارز والحلواء المجوزية
وانت قادر ان تقدم المدعوبين الارضي شوكة مثلية واللويياء الخضراء
واقراص الفاكهة الجديدة ومخلوطة الفاكهة ولا تقدم في الصيف المربيات
فاكة ضارباً عن العنب والبطيخ والخوخ وسائر الفاكهة

ذلك نموذج قدمناه ليقاس عليه ما لم تذكره من الاشكال في هذا التاليف
فقد اكثرنا من الاشكال المختلفة فراجعها واختر ما نشاء منها لمادب تصنعها

ولك ان تاخذ من اشكال شهر لشهر اخر قبله او بعده
ونكميلاً لمشروعنا جعلنا هيئة المادب من ١٨ الى ٢٤ كرسياً احداها
للسنة الثانية للربيع وقد الحفناها باشكل صيامية
مادية «للسنة» من ١٨ الى ٢٤ كرسياً
الاولى

شوربتان . احداها بعصير الكسنا بقطع الخبز الحمراء . والثانية .
شوريا كرسى

ويليهما شكلان
جنون مجلد بالاسباناخ . وزبدة هندبا بالكاهة
ثم ٧ او ٨ اشكال

سميسكة البقر مشكوكه بسلسة البنادورى . جوزة كنف العجل بعصير
الحميمض . بخنا طائر الماء وحجال محمرة بالكاهة . سنوسك شاخن بالسلسة .
فراريج على طريقة الماكهة بالرافيكوت . هيرسمكة موسى على طريقة ارلي . قطع
الصومون بدهن الانشابة

الثانية المشوي شكلان
شفة غزال جبل . او ترغل . اوديك بري مشكوك وحوله عصافير .
دجاج ارضي بشرحي المملح

٦ او ٨ اشكال
قرنين بالزوم المحضر . بخنا الكاهة . القرنيط بالخبز . السلاطين
مجلدة البرتقال . اقراص بالزبيب بسلسة ماد . اقراص بالفسق . كرسى
بالشوكولاتة

الفاكهة ١٧ صحناً
١ الاكبر في الوسط ٤ مريات ٢ سلنا فاكهة ٤ من فاكهة مرباه

٦ او ٨ حلويات مختلفة . جبن مجلد

مادبة من ١٨ الى ٤٢ ربيعاً

الاولى

شوربتان . الشوربا الربيعة بالمرقة المخبزة . الارز بمشخب اللوز

ويليها

بلطية بالمولدية او سمكة اخرى محمرة في عصير الحميض . مشوي المتل
بالانكليزية او قطعة لحم بقر مزينة على الفرنسية

الاشكال الاولى

محمرات الطائر بالسلسلة . جوزه كتف العجل مجلدة بالحس . فراريج البظ
بالزيتا . كفتلات الغنم بعصير اللنت . فولوفان^(١) بالشامل . هبر سمكة
بالمانيونز . سمسكة البقر مزينة بالبصل المجلد . الكبدة بالقالب

انتبيه . الفولوفان (معناه الطائر بالهوا) طريقة عمله ان خذ ليتراً من العجينة
المرفوقة المصنوعة من ٥٠٠ جرام سم و ٥٠٠ طحين و ١٠٠ ملح تعجن وتمد
وترق ويؤخذ منها على قدر الصينية التي تخبز عليها بان يضيف اليها غطاء
طنجرة على قدر الصينية التي تخبز عليها ويقطع ما زاد عن الغطاء وتؤخذ
العجينة التي تحته وهي المسماة فولوفان فانها لرقنها تطير في الهواء وتضعها على
الصينية واخبرها ثم احشها بما باليخنا وهي من الكما المفرومة وقطع الكبدة المفروم
والكلى والفطر بالسلسلة واما بكبيبات الطائر بقدر بيضة بالالمانية واما بكبيبات
الارنب او بشرافي الصومون او بقر و هو بالالمانية او بشرافي هبر البلطي
او بتقطع البيض المسلوق بسلسلة بشامل او بشرافي او مفروم هبر سلك موسى
والبدلان وام الحلول والفطر بمغلية السمك المخبزة بخلاصة ام الخول او بكبيبات
الاسماك بغلظ بيضة الحمام بسلسلة صيامية واخبر ثم زين بالسلسات الملائمة وقد
يناد ذكره باجلى بيان في باب

المشوي

فراريج بالمرجير . صغير الارنب بشرحي الملح . او فراريج الديك
الهندي بالمرجير . والبط البري

الاشكال الثانية من ٦ الى ٨

الذيلا على الباريزية . الهليون بسلسة السمن . البيض المقلي بالزوم المحضر
القول بالبشامل . عوامات بزالال البيض والسكر بالارز . حلواء جوزية
بالسكر . مجلدة الثريز . الكريما مزينة بالفاكهة

الفاكهة على ما تقدم

مادبة صيامية من ٦ الى ٨ كراني

الاولى

شوربا بعصير اللنت . سمك مزين بهلام السمك . سنپوسك السمك

الثانية

البوري ملتوتا ومقلبا على الانكليزية . البيض مقلبا بالماء الغالي بسلسة
البنادورى . الاسباناخ بالمخملية . عوامات الفناح . الكريما بالشوكولانة

غيرها

شوربا الكتل بالكرفس . ذئب بحري مشوي بسلسة دهن الانشابة .
سنپوسك البدلان بخنا السمك بالخمر على التجربة

الثانية

سمكة موسى ملتونة على الانكليزية . البيض مقلبا بالماء الغالي في الهندبا .
البازيلا بالسكر . اقراص الارز . مجلدة الرم

غيرها

شوربا الحميض معقدة . الحوت بالكربا . فولفان الحنكليس بالبوليت
الاسفري بالتردونل

الثانية

البوري ملتوتا على الانكليزية . قطع الخبز المحمرة بالنظر بالجزر في
البشامل . التفاح بالارز المجلد . اقراص مربي الشمس

مادبة صيامية من ١٠ الى ١٢ كرسيا

الاولى

شوربا بقطع الخبز المحمرة في عصير العدس . بطيخة بالهولندية . محمر هبر
البوري بالكما . سنسوك كيدات السمك بالبشامل . السمك محمرا بخمر مادر .
بخنا السمك

الثانية

القبودي . حلاوي جوزية مزينة . لفت مجلد بالسكر . سلاطعين .
اجاص بالعين . مجلة الكشمش « مريات »

غيرها

الاولى

شوربا كرفس بالارز . الصومون على الطريقة المنكية . سنطان ابراهيم
محمرا بالتاليانسة . حمر سمك موسى بالمليوز . الدري بخنا الخمر الابيض
سنسوك السمك

الثانية

الاسماك بالليمون الحامض او مقلية ملتونة على الانكليزية . اسباناخ
بالانكليزية . الكا محرقصة . معكرونة بالقالب . مجلدة الفاكهة

غيرها

شوربا قطع الخمير المحمرة بعصير الكستنا . السمك مشلوق . كيبات
الصومون بالكما . مينا السمك

الثانية

السمك ملتونا ومقليًا بالانكليزية . عصير اللويا بالكريما . القرنبيط بالسمين
المعول مزينا بكريما الشوكولاتة . مخلوطة الفاكهة

القسم الثاني

في اشكال الطعام على الطريقة الشرقية

لا يقتضي ان نكرر هنا ما قد طالما ذكرناه في هذا الكتاب من التعليم والنوائد بخصوص المطبوعات وما يقتضي لها من المواد الملائمة من كل من اركانها وانما نطلب الاشكال الشرقية مزيد العناية في اختيار هذه المواد كاللحم والاسماك والخضرة فانها تتطلب خبير هذه الاشياء فلا تكون الاشكال المحسنة الاعن مواد حسنة وهكذا عن نظافة انية الطبخ والطباخ وعن النار من قووة وهادئة وعن التابة لاسيما الملح والبهار فذلك موكل بالبحري الى الذوق لا العيار وحده فذق التابة واحكم لها الى غير ذلك من الاعبارات وقد اكتفينا بما تقدم تاركون لما نذكره الى حكمة الطباخين ودرايتهم

الباب الاول

في الاشكال الفطارية

الفصل الاول

في الشوربا

قد اسهينا المقال في الشوربا وسائر الاشكال في القسم الاول من هذا الكتاب فعليك بمراجعته وانما زيد عليها هنا ما ياتي

شوربا القبا

خذ من اللحم اوقه ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيدا وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحم ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومني نعمت ارفعها وضعها في صحن ثم رجع اللحم الى الجرن ودقها مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين

واصنعها كتلاً كراس العصفور وضعها في صحن ثم خذ من البرغل اوقه وضع
 عليه الماء واصله ثلاث مرات وضعه فوق اللحم في الجرن واجعلها بيدك وارجع
 فدقها حتى نصير كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليسونة الحامضة الصغيرة وانقرها
 باصبعك واحشها بالشحمة التي دققتها حتى اذا انست العمل ضع طنجرة على
 النار واحم فيها الشمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى تنفلي جيداً وضع لها من
 الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق الكبيبات بالمرقة فاذا نضج برغها
 ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين واصله وضعه في الطنجرة
 واضف اليها الملح وخذ باقة بقندونس وافرمها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق
 الشوربا ومتى شئت ان تصبها فضع الكبيبة فيها وصبها في الصحن ورش عليها
 قبصة من القرفة الناعمة

شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبحها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي
 واسطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشبط الدجاجة عليها حتى يحترق
 وبرها ثم خذ الطحين وافركها داخلاً وخارجاً واغسلها ثم افركها بالقرفة من
 الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ شوربع اوقية
 ارز واصله مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفة وتبل ذلك كله
 معاً ثم احش الدجاجة وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في الطنجرة وضع
 عليها الماء واضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى اذا نضجت خذ لحمه
 واصنعها قما وكبيبة على ما تقدم الشرح قبلاً واقل القما وضعها فوق المرقه
 وارفع الدجاجة وضعها في قصعة واسلق الكبيبة وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعه
 على المرقه حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعماً واغسله وضعه
 فوقها ثم ضع الكبيبة فوق الشوربا لذي التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم
 ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحن وضع
 في كل صحن كبيتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحن القرفة الناعمة

شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة رؤوس بطاطة وباقة كرفس وباقة بقدونس وبصلتين وجزرتين وافرم ذلك كله معاً وضعه فوق اللحم في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقعة وصف هذه المرقعة ونظف الطنجرة ورجع المرقعة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة ولتكن المرقعة لسبعة صحون واطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقائق خذ صفاري بيض واخفقها بملعقة خشب جيداً واضف اليها عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقعة ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والتى ذلك فوق الشوربا وانت تحركها ونزلها وقدم

شوربا العجين

خذ من اللحم ٢ اواق ومعه شيء من العظام واسلق واقشط الزفرة واطبخ حتى النضج ثم خذ من السميد اوقيتين واعجنه شديداً كالكماج واقسمه قسمين ترق احدهما بالشوبك كالرفاق وخذ كشتباناً وقطعه على قياسه والقسم الثاني قطعه شققاً تبرم كلاً منها تحت الخنصر مخروفاً قطعاً صغيرة ثم ارفع اللحم وصف المرقعة واغسل الطنجرة ثم نسر اللحم المسلوقه نسرّاً عن بعضها ورجعها الى المرقعة وضعها على النار حتى تغلي ثم سقط العجين الذي قطعته بالكشتبان فوق اللحم واطبخ ثم نزل على الارض واحم سماً في مقلاة واقل بها العجينة التي قطعتها حتى تنحصر جيداً ثم دق شيئاً من الثوم ونعناع وملح واعصر فوق ذلك ليمونة ابي سفير وضع فوق الطنجرة التي فيها اللحم والعجين ولدى التقديم رجع الطنجرة الى النار حتى تغلي بالحامض وسقط العجين الذي حمصته فوق الشوربا ونزل

حالا وصب بسرعة وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اوقه ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء
واطبخ حتى ينضج ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه
بمصفاة كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد
احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قيميا والنصف
الاخر كيبية واحم سمنًا في مقلاة والقى القيام فوق السمن واقطعها جيداً ووضعها
فوق مرقه الماش وتكون قد فرصت الكيبية اقراصاً على ما شرحنا واسلقها في
الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا فطخت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصوله
وضعه في الطنجرة ومعه الملح حتى اذا صارت الشوربا اصف اليها من البقدونس
باقية مفرومة مغسولة ولدى التقديم ضع الكيبية في الطنجرة حتى تسخن وصيها في
الصحون ورش على وجهها القرفة وقدم

شوربا العدس

خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وغمره
بالماء واسلقه جيداً ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت العدس
بيدك وصفه بمصفاة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه وضع عصيره على النار ثم خذ ٤
اواق لحم واصنع نحو نصفها قيميا وبقية كيبية على ما شرحنا اننا واحم في طنجرة
شبتاً من السمن واقطع القيام حتى تحمر وضعها في الطنجرة فوق مرقه العدس حتى
تغلي ثم اسلق في الطنجرة الكيبية حتى تنضج وارفعها الى القصعة ثم خذ شبتاً من
الارز وصوله وسقطه في مرقه العدس ومعه الملح حتى اذا صارت الشوربا خذ من
البقدونس باقية وافرمها ناعماً واغسلها وضعها فوق الشوربا ولدى التقديم سقط
الكيبية في الشوربا وصب في الصحون ورش على وجهها القرفة الناعمة وقدم

شوربا العدس في الخبز المحمص

خذ من العدس ٤ أواق ونقه وصولة وضعه على النار في طنجرة وغمره بالماء
واطبخ حتى اذا نضج نزلها على الارض ودعها تبرد وامرث العدس في الطنجرة
وصفه بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشرة واضف الملح والبهار ورجع العصير الى
النار ولدى التقديم خذ الخبز من افرنجي او غيره وقطعه قطعاً مربعة بقدر
اصبعين وضع في مقلاة نحو نصف اوقية من السمن ومتى حميت ضع فوقها
الخبز الذي قطعته حتى يتفلى جيداً ويحمص ويحمر وادي التقديم سقطة في
الطنجرة التي تفلى على النار ونزلها على الارض وصيها وقدم

شوربا السلاطين

خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها في طنجرة تفلى على النار وضع الماء ثم كسر
السلاطين وضعها فوق البصلة في الطنجرة حتى اذا استوت صول وقية ارز
وسقطها فوق السلاطين واضف الملح والبهار حتى اذا نضجت الشوربا وصار
وقت التقديم صيها وقدم

الفصل الثاني

في الارز

الارز المفلفل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية وحـم السمن في الطنجرة على
النار جيداً وخذ نحو ٢ اواق ماء وطني بها السمن التي حميت واضف القليل
من الملح ثم صول الارز والف في الطنجرة فوق السمن والماء وخذ ملعقة خشب
وشكها في الارز فاذا وفقت تكون الماء كافية واذا قلبت فرد الماء وذق الملح
فاذا كان كافياً غط الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز مختلته
ابحاش يكون قد نضج فنزل الطنجرة على الارض وحر كها ثم غطها ورجعها
على سب النار اي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقبله البخنا

الارز مقلوب

خذ من اللحم الهبر ٢ اواق وافرمه كاللحم المشوي بل اصغرمه وافرم بصله ناعماً واحم في طنجرة على النار اوقية من السمن والقل فوقها البصلة حتى تذبل ثم ضع فوقها اللحمه واضف الملح والبهار ونصف اوقية حمص متنوع وقل ذلك كله معاً ثم اضف الى اللحمه قدحاً من الماء ودعها تغلي حتى تنشف ثم صول اوقه ارز واضف الى اللحمه دون ماء ثم خذ طنجرة ثانية وضع فيها شيئاً من الماء والملح حتى اذا غلت جيداً القها فوق الارز الذي القته فوق التطيقة ودع الطنجرة تغلي حتى تنشف واذا نضج الارز نزلها على الارض ولا تحركها ثم صبها فوق صينية تضعها على النار حتى ينبت الارز والطنجرة مطبوقة فوق الصينية الى حين التقديم.

الارز بدفين

خذ من اللحم ٢ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اوقه من البصل وقشره وقطعه اربعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل حتى يشقر ثم ضع فوقه اللحمه واقل قليلاً ثم ضع فوق اللحمه والبصلة نصف اوقية حمص متنوع وصب المرقه فوق ذلك كله واطبخ واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية المدقوقة ثم خذ ٢ اواق ارز واصله وسقطه في الطنجرة وشك ملعقة خشب فيه فاذا وفنت تكون الماء كافية والآن فزدها وغط الطنجرة ومتى نشفت نزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم وقبالة اللبن

البرغل بدفين

خذ من اللحم ٢ اواق وشيئاً من العظام وضعه على النار في طنجرة وغمره بالماء واضف اليه نصف اوقية حمص متنوع واقشط الزفرة واغل قليلاً ثم خذ من البصل الصغيرة نحو ٢ اواق وقشرها ودعها صحيجية ثم نزل

الطنجرة عن النار وأرفع منها اللحم وصف المرقعة في وعاء اخر مع الحمص
 وغسل الطنجرة جيداً وضع فيها نصف اوقية من السمن واحمها على النار ثم ضع
 فوقها البصل الذي قشرته واقله جيداً ثم ضع اللحم والحمص فوق البصلة واقل
 قليلاً ثم ضع فوق ذلك كله مرقعة اللحم التي صفيها واضف الملح والبهار والقرفة
 والكرأوية مدقوقة واطبخ ثم صول من البرغل ٢ اواق وجولة ثلاث مرات من
 التراب وسقطه في الطنجرة وضعه من الماء كناية وغط واطبخ ثم نزل الطنجرة على
 الارض وحرك ثم ضعها على هب النار حتى يفتح البرغل وقدمه وقبالة اللبن

الارز بموزات اللحم

خذ من موزات اللحم ٢ اواق وقطعها ثلث شقف ثم احم في طنجرة على
 النار نصف اوقية سمن واقل اللحم نصف قليلة ثم خذ بصلة صغيرة واقشرها
 وقصها صلياً وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحم كي تنقلي جيداً وتحمّر ثم خذ من
 البنادورى ٢ اواق واعصرها جيداً وصفيها بالمصفاة فوق اللحم واضف الملح
 والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحم ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطه
 فوق اللحم وضع كناية من الماء حتى اذا نضج ضعه على الارض وحركه ثم ضعه
 على هب النار حتى يثبت

الارز على فراريج

خذ الفروج واذبحه واقطع رجليه ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب
 فوقه الماء العالي واسمطه من الريش حتى ينظف وافزره ونظفه من الداخل
 وقطعه اربع شقف واحم في طنجرة على النار شيئاً من السمن وضع الفروج فوقها
 حتى ينقلي ويحمّر ثم ضع له الماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى ينضج ثم خذ من
 الارز ٢ اواق وصوله وسقطه فوق الفروج وضع من الماء كناية واطبخ حتى اذا
 نضج الارز نزل على الارض وحرك ثم ضعه على هب النار ولدى التقديم قدمه
 وقبالة سلطة خس

الارز على عصافير

خذ العصافير وانتفها وافزررها وامسح كلاً منها بخرقه نظيفة من غير ماء
وضع السمن في طنجرة واحمها على النار واكل بها العصافير وضع عليها شيئاً من
الماء حتى اذا غلت اصف الملح والبهار ثم صول ٢ اواق ارز وسقطه في الطنجرة
وضع له من الماء كفاية حتى اذا نضج نزله على الارض وحركه ثم ضعه على
هب النار حتى يعمر ساخناً الى حين التقديم

الفصل الثالث

في المحشوات من الخضرة

الكوسى محشواً

خذ اوقية واحدة من اجود الكوسى وافضله وخبر الكوسى اصغره وانقره
وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله از واما حتى
ينظف وضع فوق الارز الملح والبهار الكافيين واجبل اللحم مع الارز واحش
كلاً من الكوسى لوحدها نارگاً من طولها عقدة اصبع ثم خذ شيئاً من البنادورى
واقشرها وبصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها
ما ذكرنا من البنادورى المنشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى المحشو وغيره
بالماء ورش عليه من الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادية

القرع محشو

القرع المحشو مع البنادورى حكمة حكم الكوسى المحشو تماماً على ان القرع
ينحت اولاً ثم ينقر

القرع محشو بالحامض

خذ القرع وانحه ثم انقره وخذ شيئاً من تفارته وضعها في الطنجرة تحته واطبخ
على نار معتدلة حتى ينشف وخذ رأساً من الثوم ودقه مع قليل من النعناع

واما الملح وحامض الرمان فهو كولان للذوق وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

الحجزر المحشو

خذ الحجزر واقشره وانقره كالقرع وحكمها واحد حشياً وطبخاً وما ذكرناه
في القرع راجعة ههنا

الباذنجان المحشو

حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرناه على انه كلما حشيت باذنجانة اترك
منها قيراطاً اسطفاً بالاصبع ثم بعد نقره يوخذ قعته ويطبق بشيء من البنادورى
ويجعل طبقة في الطنجرة يصف فوقها محشو الباذنجان ثم يغمر بالماء ويطبخ
على نار معتدلة

الملفوف المحشو

لاقة من الملفوف اوقيتان من اللحم واوقية واحدة من الارز وافرم هذه
الحشوة وتبلها على ما تقدم وخذ الملفوف وافصله وضعه في الماء الغالي حتى يذبل
واحشه وضعه في الطنجرة والماء تغمره واطبخ على نار معتدلة حتى اذا نضج دق الثوم
والنعناع والملح والليمون الحامض وسقطة فوقه واغل حتى ينشف ونزله وقدم

ورق العنب محشواً

لكل ٢ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز
قافرم وتبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه واقشط الزفرة
عنه وضعه تحت محشو الورق وغمر المحشو بالماء ومعه شيء من الملح

المحشوات باللبن

ان المحشو باللبن من قثاء او كوسى خذ له اوقية من هذه الخضرة واحشها
على ما ذكر واطبخها حتى اذا نضجت نصف النضج خذ اللبن وصفه جيداً بخرقة
رفيعة وخذ بيضة وضعها فوقه وضعه على النار وانت تحرك حتى يغلي ثم ضعه

فوق المحشو واغل ولا تغفل عن نصفية اللبن جيداً فكل الالبان تصلح للمحشو
اذا نصفت جيداً والا فيخشى من انها تفرط وتصل مهما تكن جيدة

السلق المحشو

ان السلق المحشو كالملنفوف المحشو على انه يوضع للسلق ليبتون حامض
دون الثوم والنعناع

بطاطة محشوة

خذ من البطاطة الكيرة اوقية وقشرها وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر
اوقيتين وافرمة ناعماً ثم احم شيتاً من السمن واقل به اللحم نصف قلية ثم
افرم بصلة صغيرة واضنها الى اللحم وقليلاً من الصنوبر والملح والبهار حتى اذا تم
القلي نزل على الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه التطيفة البطاطة النيب
نقرتها ثم حم السمن وضع فيها شيتاً من نقر البطاطة وصف فوقها البطاطة
ثم اعصر اواق بنادورى وضعها فوق البطاطة وغمر بالماء مضيغاً الملح والبهار
واطبخ حتى تنشف وتنضج وقدم وقبالنها الارز

محشوات الخضرة صيامية

ان المحشوات كالسلق والملنفوف لكل اوقيتين منها اوقيتان من الارز
ونصف اوقية من الصنوبر ومفروم بصلة كبيرة ناعم مفروكة بالملح والبهار
ومفروم باقة بقدونس ناعم تضع ذلك كله معاً وضع على الارز اوقية من الزيت
الحلو وتكون قد قطعت السلق من ضلوعه وغسلته ونشرته في الشمس حتى
يذبل واحش كل ورقة ورقتين وخذ طنجرة وابسط في قعرها اوراقاً من السلق
المذكور وضع المحشو فوقه على النار واعصره الليمون الحامض واضف اليه
الملح حسب الذوق وقس على ذلك المحشو الصباغي من ورق عنب وملنفوف
على ان الملنفوف يوضع لنعناع وثوم وحامض

الفصل الثالث

في الكبيبات

ان الكبيبة تكون من اللحم الهبر والبرغل المجدين وهي على ضرب
شئ ياتي بيانها

الكبيبة بالصينية ممدودة

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالفرن ايضاً لها مثلاً من اللحم اوقية ومن
البرغل اوقية ونصف . خذ اللحم وقطعه او عرقه وخذ منه نحو اوقية ونصف
وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمها ناعماً واقلمها بالسمن حتى تذب لان وضع اللحم
المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقل ذلك جيداً ثم دق هذا
اللحم الهبر جيداً وارفعه من الحرن وضعه في قصعة وخذ البصل ودقه مع الملح
والبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم
واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها
بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونفها من العروق وذقها ودهنها على الصينية
طبقة رقيقة وخذ التغطية وهي الحشوة واسطها فوق الكبيبة ثم خذ قطعة من
الكبيبة ورقها طبقة اسماك من الاولى واسطها فوق الحشوة واصفل جيداً ثم
خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها
بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

هذه كبيبة الاقراص كالكبيبة ممدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة خذ الشحم
اولاً ودقه والفه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم الهبر ودق وخذ
البرغل وصولة ثلث مرات واجبل ودق حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية
وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل
ضع على كل من الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة حكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقرصها للشوي على ما يأتي خذ من الكبيبة المدفوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واحمها جيداً وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصبع واشوي

الكبيبة الحلية

حكمها كما تقدم لكنها تقرص اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر جوزة كيرة واحشها بالشحم او بتطبيقه حتى اذا انجرت التقريص خذ مفلاة فيها السمن واقل الكبيبة حتى نحر وخذ بنادوري حمراء اورب البنادوري واصنع سلسلة وقدم بها الكبيبات

الكبيبة على بخنا البنادوري

لكبيبة من ثلاث اواق لحم واربع اواق برغل تسع اواق بنادوري واوقيتان لحم تطبيقه . خذ اوقيتين لحم وافرمها جيداً وبصلة صغيرة وافرمها ناعمة واضف الى ذلك شيئاً من الصنوبر وضع هذه التطبيق في الطنجرة وابسط فوقها البنادوري مفشورة حتى اذا غلت جيداً صف الكبيبة فوق هذه البخناء واطبخ حتى تنضج

الكبيبة على بخنا الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزلة اوقيتان من اللحم وللکبيبة ثلاث اواق هبر وخمس اواق برغل وشقنة شحم المحشوة خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سناً واقل بها الباذنجان وحده وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً بصلة صغيرة وقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى يتلي وتكون قد دقت الكبيبة ودقت ايضاً الشحم على ما تقدم في كبيبة اللحم وقرص الكبيبة اقراصاً مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي صنعت تطبيقه في الطنجرة وغمرها بالماء

وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكيبة وضعها فوق المنزلة
واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكيبة بلبنية

لاوقة من اللبن او فيتان من الارز . خذ اللبن وضعه بخرقه ناعمة واخفق
بيضة والتمها فوقه واغليه وانت تحركه ثم خذ الارز وصورله وضعه فوق اللبن
بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج اما الكيبة فتكون
من اوقيتين من اللحم المبرولها قطعة شحم حشوة وقرصها اقراصاً مكبتلة ومتى
نضج الارز في اللبن اتى الكيبة فيه ومتى عفدت ونضجت صبها في الصحن وقدم

الكيبة الارنبية

هي من طحينة وليمون ابي صغير وحمص وبصل ولحم وعظام . خذ من
اللحم ٨ اواق وشيئاً من العظام وقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق للكيبة يضاف
اليها اوقة برغل وحضر الكيبة على ما تقدم وخذ العظام وما فاض عن
الكيبة من اللحم واسلق واقشط الزفرة واتى فيها نحو ٢ اواق من الحمص
المنوع وخذ اوقة بصل وافرمه جواخ رقيقة وخذ ٥ اواق طحينة وضعها في
قصة واسعة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئاً فشيئاً وابرم الطحينة حتى
تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته واضف اليه ضعته سمناً
واخلطها معاً وضعها على البصل في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى
تشقر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت
نزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقيت الكيبة وقرصنها اقراصاً مكبتلة
ما عصر الليمون الابو صغير وخذ الطحينة واخفقها في عصير الليمون واذا كانت
الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينة شيئاً فشيئاً وانت تحركها وضعها على
النار حتى تغلي ثم نسقط الكيبة التي صنعتها حتى نعتد وصب في الصحن وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اوقه وصوله ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اوقه لحم وقطنة وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبيبة وافرم ما تبقى لاجل التطييفة ثم افرم بصلة ناعماً ثم احم سماً واقل بها اللحم المفرومة نصف قلية والتي فوقها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم ارفعها عن الموقد وباشر بالكبيبة . فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعماً ومعه الملح والبهار وارفعها الى محض ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقها معاً وضع الارز الذي دقته فوق اللحم واجعل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في قعر صينية شيئاً من السمن وخذ من الكبيبة ورق فوقها واصقل فتكون طبقة اولى من الكبيبة تضع فوقها التطييفة الا شيئاً منها ثم رق طبقة ثانية اسمك من الاولى وضعها فوق التطييفة واصقل جيداً ثم قطعها كالبقلاوة وعلى وجهها الزيت او السبرج واخبز . واما ما تبقى من الكبيبة ففرصه اقراصاً مكنته كالليمونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطييفة واحم الزيت او السبرج واقل الاقراص حتى تحمر وقدم

الطبخة الفاخية

خذ من اللحم اوقه النصف هبر والنصف الاخر مدهن وقطع المدهن شقناً وشرح زهرة قرنبيط واقلها بالسمن وارفعها جانباً ثم قل اللحم حتى تحمر واضف اليها قدحين من الماء ودعها على النار حتى تنضج نصف النضج ثم سطر القرنبيط فوق اللحم حتى ينضج ثم استخلص من الطبخة اوقينين واللبن اوقه ثم دق اللحم الهبر باربع اواق برغل وكتل نظير كبيبة الشوربا واحشها بتطيف اللحم المفرومة والصنوبر واكسر الطبخة حتى تصير كاللبن واضفها الى اللحم والقرنبيط الذي طبخته ثم صف اللبن بمخرفة رفيعة واخفق بيضة وانفخ فيه واغله على النار وانت تحركه حتى يغلي جيداً وارفع طنجرة البخنا عن الموقد حتى يبرد وضع

فوقها اللبن وضعها على النار وسقط الكيبة في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الكيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٢ اواق من اللحم و٤ اواق برغل فحضّر الكيبة على ما تقدم الشرح وخذ من الملفوف اوقة وإفرمه ناعماً وقله بالسمن حتى يذبل واضف اليه اوقيتين من الحمص المنقوع وغمر بالماء الكافي واطبخ حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكيبة اقراصاً مكبلة فأرفع القدر عن النار ودعها تبرد والى فيها الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها بالمعلقة كي لا تنجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزال تحركها حتى تغلي وخذ الكيبة وسقطها فوق الكشك واطبخ حتى اذا نفجت اسكب في الصحون وقدم

كيبة السمك

هي من نحو اوقة من هبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل . خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل وصوله ثلاث مرات واعصره ودعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ليمون برنقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وارجع الى السمك وارفع منه حسكه وجالته وضعه في الجرن فوق التابله حتى اذا دق جيداً اضف اليه البرغل واجبل بمزيد السرعة كي لا ترنخ ثم دق الكيبة حتى تنعم واصنع طبقة من اوقية صنوبر ونحو ٢ اواق بصل مفروم جوانح رفيعة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصفاً من الزيت وقل جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيبة طبقة اولى رقيقة وضع فوقها التطبيقة واصنع طبقة ثانية ومدّها فوق التطبيقة واصفلها جيداً اوخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كاليفلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا ترنخ وضع على سطحها الزيت وقليلاً من الماء واخبزها بالفرن . اما ما تبقى من الكيبة وفاض عن الصينية فقرصه اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حي اقل الاقراص

كبيبة الحيلة

سميت بذلك للاحتيال في صنعها من مواد دون ما ذكر صلاحية . خذ من البرغل اوقية وصوله جيدا واده وحده وخذ اوقية ونصفا من الارز ونقه واغسله ازواما وضعه في طنجرة على النار واغل حتى ينطبخ وخذ بصلة وبهارا وملحا ودق ناعما وخذ البرغل الذي نقتنه وضعه في قصعة كبيرة وضع في قلبه البصل الذي دقته واضف الطحين واجبل باليد حتى تصير الكبة كالعجين وكنها كتلا قدر الجوزة وخذ شيئا من السماق وامرته في وعاء وضعه فوق الارز وخذ بصلة وافرمها ناعما واضف اليها قليلا من الزيت وقلها على النار حتى تحمر واضفها الى الارز والحامض والقل الكبة في الطنجرة فوق كل ما ذكر ودق راسا من الثوم وشيئا من النعناع والملح جيدا اوضعها في الطنجرة واطبخ حتى اذا نفجت صب وقدم

كبة اليفطين

خذ من اليفطين اوقية وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نفخ وانخبط كالعجين خذ اوقية برغل واصلها وباقة كزبرة وافرمها ناعما وبصلة ودقها في الملح والبهار وخذ اليفطين الذي سلقته والبرغل الذي صوانته وضعها والبصلة معاً واضف شيئا من الطحين والعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٢ اواق بصل ناعما في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعناها ودها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لاغير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء . واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقراصا واقفه في المنزل

كبيبة البطاطا

خذ من البطاطا اوقية واسلقها جيدا حتى تنخبط ومن البرغل اوقية

وصولة جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطة
المسلوقة في الجرن ودقها حتى نصير كالعجين ومد منها صينية تخبزها بالفرن
من طبقة واحدة وكيفية واحدة على ما تقدم في كيبة اليقطين . وأما ما تبقى من
الكيبية فاصنعها اقراصاً واقله في منزلك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير
كبة البطاطة تماماً

كيبية الاخبوط

خذ الاخبوط وانزع اصابعه واسلخ جلده ولاخبوطه من ٤ اواق ٨
اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً ولكن كبة الاخبوط تكون من
طبقة واحدة لاغير

الفصل الرابع

في الكفتات

الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٢ اواق مقطعة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في الجرن
بصلة صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نعت ضع فوقها اللحم ودقها حتى نصير
كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكبة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشو
على نار الجمر العارية من اللهب والدخان

الكفتة مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً في مقلاة
وضعها على النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٢ اواق بنادورى
واعصرها وصفها بالمصفاة والى عصيرها فوق الكفتة ودعها على النار حتى
تعقد كاللبن وقبلتها الارز المنفلل

الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعه شيء من الدهن واقرم بسكبتين قرماً ناعماً وخذ
بصلة صغيرة واقرمها كذلك وضع فوقها القليل من الفرفة والملح والبهار واقركها
حتى تذوب وخذ باقة بقندونس واغسلها واقرمها ناعماً واخفق ذلك كله في بيضتين
والتي فوقه اللحم التي فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها اقراصاً مدورة نلتها
بالطحين ونقلبها بالسمن الحامي في المقلاة على النار حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة
جانبا وخذ ٢ اواق بضاطة وفشرها وقطعها قطعاً رفيقة مدورة واقلمها وراء الكفتة

الكفتة المفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها
السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها
وقبالها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه بالسمن الحامي
ثم اخرج منه وضعه جانبا واصنع الكفتة اقراصاً مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي
حمصته واقلمها بالسمن ثم خذ البنادورى واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة
وصبه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالها الارز المنفلل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا . خذ بصلة صغيرة وقليلاً من
الملح والبهار ودقها في الحجر جيداً وضع فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيداً
حتى اذا نعمت الكبة كتلتها بيدك كتلاً قدر راس العصفور واحم في الطنجرة
سماً والتي فوقه الكفتة المكبتلة واقلمها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٢
اواق وقص البصلة صلياً واقرمها رفيعة وضعها فوق اللحم في الطنجرة وحررها
حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء مضيئاً الفرفة

والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومثي نضج البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها
والقها فوق الطبخة ودعها تغلي برهة ويكون عليها قليل من المرقعة وقدمها
وقبالنها الارز المفلنل

داود باشا بالبنادورى

خذ من اللحم المهر ٢ اواق ودقها ومعها بصلة وملح وبهار ومثي نعمت كتلتها
قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة واقل اللحمه التي كتلتها جيداً
واعصر اوقه بنادورى وصفها بمصفاة فوق اللحمه التي قليتها واضف الملح والبهار
واغلها حتى تعقد وقدمه وقبالته الارز المفلنل

داود باشا بالطرطور

خذ من اللحم المهر ٢ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر اوقيتين
بشيء من الملح ناعماً كالعجين وضعها في قصعة عميقة واضف اليها قدح ماء صغير
واكسرهما جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تروب جيداً وضعها
فوق اللحمه التي قليتها وافرم باقة بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصيها
حالا في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم وقبالته الارز المفلنل

الفصل الخامس

في الاضلاع

الضلع محشو

خذ ضلع وحضره للحشو ثم خذ من اللحم المهر اوقيتين وقطعة دهن
وافرمها معاً وخذ نصف اوقية من الارز وصوله واضف اليه القرفة والملح والبهار
وضع فوقه اللحم الذي فرمته واضف نخور ربع اوقية صنوبر وتبل ذلك كله معاً
واحش الضلع وخطه بآبرة وخيط وضعة في الطنجرة وغمره بالماء واضف اليه
شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقشط الزفرة واذا شئت ان تصنع الشوربا
في مرقعة البنادورى فضع منها فوق الضلع بالطنجرة ٢ اواق حتى اذا نضج الضلع

ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقه والبنادورى في وعاء عميق وامرت جيداً
وصف بالمصنأة واغسل الطخيرة التي طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا تنزع
ورجع المرقه اليها وضعها على النار وسقط الارز والشعيرة فوق المرقه واطبخ
الى نهاية النضج . وقس على ذلك الرقبة المحشوة

الضلع المحشوم قلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه نصف سلفة ثم
ارفعه من المرقه وضع في طنجرة اخرى شيئاً من السمن واقل الضلع بالسمن
حتى يحمر وقدمه بحامض الليمون او سلسة البنادورى واصنع بالمرقه التي
سلفت فيها الضلع ارزاً مفقلاً . فخذ هذه المرقه وضعها في طنجرة ثانية على النار
حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز وصوله وسقطه في المرقه وشك ملعنة الخشب
في الارز فان وقفت كان الماء كافياً وان قلت فزد الماء وغط الطنجرة واطبخ
حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً وصيها
فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار اي على حافة الموقد حتى يثبت
واسكب وقدم

الفصل السادس

في الطائر

الدجاج محمراً

خذ الدجاجة واذبحها واتمها في الماء الغالي واسمطها ونمها من الريش
وافزرها وارفع مصارينها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها منه
ثم افركها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً وصول
من الارز نحو ملعقة واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمه التي فرمتها والقرفة
والصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بآبرة وخط ثم
احش رقبتها وخطها وضع الدجاجة في الطنجرة وغمرها بالماء مضافاً اليها الملح

القليل وضع الطنجرة على النار واغلِ واقشط الزفرة واسلق نصف سلقه وارفعها من المرقعة وضع في طنجرة شيئاً من السمن واحميه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها سلسة البنادوري او سلسة حامض الليمون ومتى نضجت اصف الزفرة والملح والبهار. اما المرقعة التي سلفت بها الدجاجة فاصنع بها الارز المقلل على ما ذكر في مرقعة الضلع

الدجاجة بالفرن مع البطاطة

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقه ثم ارفعها من المرقعة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقية بطاطة واسلقها واقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطة واصف الزفرة والملح والبهار وتكون قد استحضرت ٤ اواق بنادوري فاعصرها وصفها بالمصفاة وصفها فوق ما في الصينية واخبزها بالفرن

قبلة الدجاج

خذ الدجاجة واسطها وقطعها قطعاً واقلمها وارفعها جانباً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرمه ناعماً وبصلة صغيرة وافرمها كذلك ونصف اوقية صنوبر واحم سمناً في مقلاة وضع اللحم التي فرمتها في الطنجرة فوق السمن واقلمها نصف قابلية ثم اصف البصلة مع الزفرة والبهار والملح وحرك جيداً حتى تنضج واصف الصنوبر فوق ذلك كله وغمر بالماء واضيخ على النار حتى نهاية النضج

الدجاج محشوة بالقلوبات

خذ الدجاجة واسطها وافزرها وافركها بالطحين واغسلها ثم افركها بالزفرة واحم سمناً في مقلاة والتى فيها قلوبات من الجوز والفسنق واللوز والصنوبر وحرك القلوبات حتى تشقر وارفعها من السمن ثم احش الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها بآبرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً

وطين الغطا على قم القدر با الطحين واخبز بالفرن . ولك ان تصنعها في البيت على نار معتدلة ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتى النضج التام وارفعها من القدر وقدم بسلة البنادوري او سلطة البقدونس

الطائر الخصري

خذ الطائر الخصري وانتفه ونظفه من ريشه وافزره وارفع مصارينه واغسلها وافرمها ناعماً جداً واقلمها بالسمن واضف الى هذه المصارين التي قلبتها شيئاً من الطحين وحرك واعصر فوقها الليمون الحامض ونكون قد شويت الخصري فضعة فوق المصارين التي قلبتها ولدي التقديم ضع الحامض فوق الطحين حتى يصير سلسة

ديك الحبش (الهندي) محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالما الغالي كالديجاج وافزره وافركه بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم اوقه وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع على الارز الثمرة والملح والبهار وكش قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضافاً الى ذلك اوقية صنوبر وحش الديك بهذه الحشوة وخطه بآبرة وخيط وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج اخرجته من المرقه وخذ من البطاطة اوقيتين واقشرها وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن اوقية وضع الديك في وسطها وفوق البطاطة وخذ من البنادوري اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك واضف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

ديك الحبش محشواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفه وافزره وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل من النستق والجوز واللوز اوقية والى هذه

القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة شيئاً وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وفانصتة وقلية فاقرم هذه الحطام في اوقيتين من اللحم الهبر وضع الحطام واللحمة المفرومين فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قلبتها والقلوبات وخطه بآبرة وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادوري اوقيتين واصنعها سلسة نصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الاوز محشواً

خذ الاوزة واذبحها واسطها ونظفها من الريش واقرمها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالفرقة داخلاً وخارجاً وخذ من اللحم الهبر ٢ اواق وافرمة جيداً ومن الارز اوقية ٢ صولها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر واللوز والجوز والفسق نصف اوقية والنفا في الماء الغالي وانزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار والفلفل والفرقة وكش قرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء واغلها واقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار. وان شئت ان تصنع ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من السمن واحم على النار حتى يحمر ثم الق فوقه المرقعة التي سلنت بها الاوزة وخذ قدر ما تشأ من الارز وصولة وسقطه في مرقعة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كان ادامة قليلة حمراً قليلاً من السمن والفؤ عليه

الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشي من الارز المقلبي بالسمن ومعة القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها بآبرة وخط الصينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة وقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادوري

واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار وإذا كانت الاوزة نيئة اخبزها بالفرن الا فرنجي وإذا كانت مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

الطائر من سماني وفري ودج

خذ هذه الطيور وانتزها جيداً وافزرها وشقها شطرين متصليين وخذ خرقه نظيفة وامسح بها الطائر جيداً من غير ماء وخذ الليمون الحامض واعصره واضف الملح والبهار والزيت الحلو واتنع الطائر نحو ٤ ساعات ثم عمر المنقل وضع فوقه المصبع حتى يحمى وارفع الطيور من الحامض واشوها وقدمها

الطائر من ترغل وحمام ودوار الى غير ذلك

ان هذه الطيور نستعمل محشوة تحت ورق العنب ومشوية منفوعة بالحامض على ما تقدم ونستعمل مقلية ناشفة ولكن لاتغسلها بالماء اصلاً

دجاج الارض

ان هذا الطائر يستعمل مقلية صحيحاً في سلسة الحامض والطحين او سلسة البنادورى . ويستعمل مشوياً ولكن تكون وانت تشويه قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

الحجال

حكم الحجال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً اعلى انه يصنع من الحجال كيبه على ما يأتي . لارباع اواق من هبر الحجال اوقه برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم فقدمها بالبصل والملح والبهار وإذا شئت ان تحبزها بالفرن اصنع من اللحمه نظيفة كمنظيفة كيبه اللحم تماماً وإذا كانت مشوية احشها بشحم الضان

الفراريج بالارز

خذ الفروج واسطه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن وضع له الماء

والمخ والبهار وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وضعه فوق الفروج وهو يغلي
ودعه على النار حتى ينضج وقدم

الفراريج مشوية

خذ الفروج وقطعه واشوه على النار وقدمه ناشفاً

الفراريج مقلية بالسلسلة

خذ الفروج واسمطه جيداً واحم على النار سمناً واقلى به الفروج حتى
يحمروضعه بسلسلة الحامض او سلسة البنادورى ودعه ينضج وبعقد وقدمه
وقبالته الارز المفلل

الفضل السابع

في الحيوان الاهلي والبري

الارنب

خذ الارنب واذبجه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً واغسله واحم على
النار زيتاً نلقي فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ بصلات صغيرة واقشرها واقطع
ذنبها واحفظ قمعها وخذ ٢ رروس ثوم ودعها صحيحة وضع ذلك كله فوق
الارنب الذي قليته بالزيت واضف قدحاً من الخل وقدحاً من النبيذ وقدحاً
من الماء وشبثاً من الملح والبهار والفرقة من غير سمين وكيش قرنفل من غير سمين
ايضاً واطبخ على نار هادية حتى يتبقى من المرقعة نحو قدح

الغزال

خذ الغزال واذبجه واسلخه ودع يديه ورجليه ورأسه وجوفه جيداً واغسله
وخذ من اللحم اوقة واقرمه ناعماً وخذ من الارز ٢ اواق وصوله جيداً وضع في
طنجرة ٢ اواق من السمن وسقط الارز في السمن واقلى وخذ من كل صنف من
الصنوبر واللوز والجوز والفسق اوقيتين واتزع منها قشرها وضع هذه

الفلوبات فوق الارز الذي قليته واضف الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل
واقبل ذلك كله معاً واحش الغزال وخطه بaire وخطه وضعه في قدر
تسعة وغمره بالماء واغلو على النار واقشط زفرته ومنى نضج خذ وعاء واسعاً تضع
فيه قدر ما نشاء من السمن وارفع الغزال من المرقعة وضعه في الوعاء الذي
وضعت فيه السمن واخبزه بالفرن وتكون قد استحضرت من اللبن نحو ٤
اوقات وخذ النعناع والثوم ودقهما وضعهما في اللبن المروب حتى اذا اتى
بالغزال من الفرن صب هذا اللبن فوقه

القوزة او الفرقور بالفرن

خذ الفرقور واذبحه واسلحه ودع يديه ورجليه وشقه وجوفه رافعاً ما في
بطنه واغسله جيداً ثم خذ من اللحم اوقه واقرمه ناعماً ثم خذ من كل من اصناف
الصنوبر والجوز واللوز والفسق اوقية وانزع منها قشرها ثم ضع في طنجرة من السمن
نحو ٢ اواق والنق فوقها اللحم التي فرمها وضع الطنجرة على النار واقبل نصف
قلية واضف الفلوبات ومرك الى ان يتم القلي ثم رش على اللحم التي طبقتها
الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل ثم احش الفرقور بهذه التطييفة وخطه بالابرة
والخيط وخذ صينية وضع فيها سمناً وضع الفرقور فيها واخبزه بفرن وقدمه
على السفرة ناشفاً

المجدي

خذ المجدي واذبحه واسلحه مع يديه ورجليه وراسه وشقه وجوفه رافعاً ما
في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اوقه لحم واقرمه ناعماً ثم ٢ اواق ارز وصوله جيداً
واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل وضع فوقه اللحم التي
فرمها واضف الى اللحم اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به
المجدي وخطه بaire وخطه وضعه في طنجرة وضع له من الماء اكثر من غمره
واطبخ على نار قوية واقشط الزفرة حتى اذا نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن

البيض ٤ بيضات تخفنها جيداً ونصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت
تحركه كيلا يجبل وخذ رأساً من الثوم ونقه وشيئاً من التعناع والملح ودقهما معاً
وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن وإقله جيداً حتى اذا احمر صب اللبن
فوقه ودعه على نار هادية حتى اذا حان اوان الغذاء قدمه وقبالة الارز المفلفل

الجدي مشوياً بالبروش

خذ الجدي وعالجها على ما تقدم من ذبح وسلخ ونجوف ثم خذ من اللحم
الهبر اوقية وإفرمه ناعماً ومن الصنوبر ٢ اواق ومن كل من الجوز واللوز اوقية
وانزع منها قشرها وضع في مقلاة نحو ٢ اواق سمن واحمها على النار وضع اللحم
فوق السمن وإقل نصف قليته ثم اصف الى اللحم القلوبات وملحاً وبهاراً وقرقة
وكش قرنفل وحرك حتى يتقل ذلك كله جيداً وترل المقلاة على الارض
حتى تبرد ثم خذ الجدي النيء وغير المسلوق واحشه بالتطبيقه التي صنعتها
وخطه بآبرة وخيط واشوه على دولاب هو البروش حتى ينضج ويسمونه جدي
الشورما ويقدم على السفرة ناشفاً

الفصل الثامن

في اللحومات المكبوسة

الرستوبالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بعظمه وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء وإقشط
الزفرة عنه ثم خذ من البطاطة قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في إصينية كبيرة
نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم صف البطاطة التي
قشرتها ثم خذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصنها بمصفاة فوق البطاطة
في الصينية واصل البهار والملح والقرقة واخبز بالفرن

الرستوفى البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحدة وزنها اوقية وضع في طنجرة اوقية من

السمن واقلها على نار هادية ثم ضع نحو ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقة واسلقها وقشرها واقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومنى حان الغذاء صب الرستو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

رستو بسلسة العدس

خذ من اللحم المبر اوقة ولها بنحيط حتى تصير كالمدقة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع اللحم فيها ومعها الملح والبهار واقلها حتى تحمر ثم املا غطاء الطنجرة ماء طافحاً وضعه مقلوباً على الطنجرة وكما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحم تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصولة واسلقه حتى اذا نضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وصفه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه واما المرقعة فتكون نحو كاسة ثم حم السمن بمقلاة والنق فوقها مرقعة العدس ومعها الملح والبهار واغل حتى تخثر المرقعة ولدى التقديم ضع اللحم التي طبخها مع سمنها في قصعة وقطعها اقماراً وصب فوق اللحم سلسلة العدس وقدم

اللحمية في الخل

خذ من اللحم المبر اوقة وخذ السكين وغر اللحمية في اماكن منها وخذ راساً من الثوم ونقه واقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمية شيئاً شيئاً وخذ قدرًا من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار معتدلة واقل بها اللحمية نصف قلية واضف الملح والقرفة الحاشنة والبهار الحاشن غير المدفوقين ونصف قدح خل ومثله من الخمر وغمر بالماء واطح حتى اذا تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

اللحمية دبى

خذ من اللحم اوقة وضعها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين ومن الثوم خمسة رووس وضعها فوق اللحمية نيئين واضف القرفة والبهار الحاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم غط

القدر بصحن من الفخار وطينه عجينة وإطبخ في البيت على نار معتدلة أو بالفرن
وعند اخراجها من الفرن أو تنزيبها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل
الماء عليها كثير فلا نصب الماء كله وإن كانت لم تنضج رجعها الى النار حتى
إذا نضجت قدمها وقبالتها الارز المنفل

الفصل التاسع

في الكستلانات والبفتك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم

الكستلانات مشوية

خذ الكستلانة ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا
صار وقت التقديم ضع المصبع على منقل النار الجمر ومتى حي ضع الكستلانة
فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلانات مقلية

خذ الكستلانة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ودعها في الطحين
حتى اذا حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستلانة حتى تحمر وقدم
كستلانات مقلية بالعجبه

خذ بيضتين واخفقيهما قليلاً بالملح والبهار ومفروم البقدونس واحم السمن
واغمس الكستلانة في البيض المخفوق وضعها في مقلاه واقل جيداً
بفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها من الماء ثم خذ من اللحم الهبر ٢ اواق
وافرمها ناعماً جداً وافرمه بصله صغيرة ناعماً وباقة بقدونس ناعماً واغسلها ورش
الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة واخفقيها فيها
وضع اللحمه وشبثاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن
وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص

بالطحين واقله بالسمن الذي حصت به الصنوبر حتى النهاية واقشر البطاطة التي سلقتها وامرئها بالحليب واحم السمن وصبه فوق البطاطة حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واصنع في قلب البطاطة جورة تضع فيها البنتاك الذي قليته وقدم

بفتك بسلسة البنادوري

خذ من السميسكة ٢ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقة بندونس ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع فوق البصلة الدهن الذي فرمته والصنوبر وشرح قطع اللحم بالسكين وضع في كل شرحة شيئاً من الدهن ولف كل واحدة منها بخيط واحم السمن واقل البفتك حتى يجمر وصب فوقه سلسة البنادوري

اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم وافرمه للمشوي واعصر ليمونة حامضة في وعاء عميق واضف الى الحامض الملح والبهار والزيت المحلوا واتبع اللحم الذي فرمته في الحامض حتى اذا حان اوان التقديم شك اللحم بالشياش واشوع على النار وصب في قصعة وقدم

اللحمة المدقوقة

خذ من اللحم اوقية ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً و بهاراً ناعماً واحم السمن في طنجرة واصنع اللحمة المدقوقة لفة واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم

اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صغارها ثم خذ من اللحم ٢ اواق ودق جيداً ومعة شيء من الملح ثم قسم اللحمة اثني عشر قسماً ورق كل منها وحده وضع فيه صغاراً واحداً تلف عليه اللحم ثم حم السمن واقل الاقسام حتى تحمر .

ثم ضع سمنًا في مقلاة واضف اليه شيئًا من الطحين واقله قليلاً واضف اليه
عصير الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم اللحم في قصعة والسلسة في
قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئًا من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به اللحم المفروم وقد
اضفت اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض ورش على وجهه الملح والبهار
واقل برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئًا من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به نصف قلية وقشر
البنادورى وارفع منها برزها وقطعها قطعاً وضعها فوق اللحم ودعها تنفلي قليلاً
ورش الملح والبهار واقل لحظة ثم اكسر البيضات فوق اللحم واقل برهة ونزل
عن النار وقدم

العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصله ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة
حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها واضفها
الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن وادلى مخفوق البيض
فوقها واخبز بالفرن

العجة في البيت

حكمها حكم ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من الطحين حتى اذا خفقت
جيداً اضع السمن في مقلاة على النار حتى ينحى وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكلما
قلبت قرصاً اضف السمن ولا تنزل كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وافرم باقة بقندونس ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنبيط شراحي رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

عجة الشمرا الاخضر

خذ الشمرا وافرمه ناعماً وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمرا والبصل واخفق معاً واحم الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئاً شيئاً حتى تحمر اقراصه . وقس عليه عجة البقدونس

الفصل العاشر

في الراس والمقدام والكروش

الكروش

خذ الكرش ونظفه وضعه في الماء الغالي ثم ارفعه وضعه على المائدة واقطعه بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم مدخن وافرمها ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة اربعاً ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله واضف الملح والبهار والفرقة والكرابيه وعقده صفراء ودق الكل معاً وضعه فوق الارز ثم خذ اللحمه التي فريتها والبصل وضعها فوق الارز واخفق الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كال كيس واحش كل شقفة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقشط الزفرة واضف الملح واضف حتى النضج ولدي التقديم ضع الكروش في قصعة ونصبها وخذ شيئاً من مرقه الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعناها وصب في الصحون وقدم

ارجل الغنم ورأسه

خذ ارجل الغنم واسطها بالماء الغالي وشبطها على النار وانحها بالسكين حتى تنظف واسلفها في طنجرة والنار قوية حتى تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والنعناع والثوم وضعها فوقه وخذ قطع الخبز وضعها في اللبن ثم خذ الارجل التي سلفتها وارفع منها شيئاً وضعه فوق اللبن والخبز ذلك ما يسمى فنة اللبن ثم خذ شيئاً من الثوم والنعناع والملح ودقها جيداً واضف اليها الخل وخذ ما تبقى من الراس والارجل وضع فوقه الخل وقدم

ارجل الغنم فوقها ورق العنب

خذ ارجل الغنم واسطها جيداً وشبطها واسلفها بالماء واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشور ورق العنب والكوسا فوقها وغمر بالماء حتى اذا تم النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

التخاعات بالعجة

خذ التخاعات واسلفها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة وافرمها ناعماً جداً واضف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم قطع التخاعات التي سلفتها شراحي وضع المنقلا على النار واحم فيها السمن ولت كلاً من قطع التخاع بالعجة واقلمها وقدم

التخاعات بالحامض

خذ التخاعات واسلفها واقلمها واعصر ليمونة حامضة واضف الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً

لسانات بالفرن

خذ اللسانات واسلفها وضع في صينية شيئاً من السمن وضع فيها اللسانات

واضع سلسة البنادورى واغلها على النار وضعها فوق اللسانات في الصينية
واخبزها بالفرن . وتصنع اللسانات مقلية في البيت وتقدم ناشفة وقبلتها سلطة
البقدونس . وهي ان تفرم البقدونس ناعماً وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها
بالليمون الحامض واضف الملح وسن ثوم مدقوق وتبل ذلك كله معاً واصنع
سلسة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم واقشرها وقطع كلاً منها اربعاً واضف الملح والبيهار
وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيضات واخبز بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في مقلاة السمن
والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به بيضات الغنم واقلمها وصبها في
قصة وقدم

المعلاق مشوياً

خذ المعلاق وقطعها كاللحم المشوي واغسله وشكته بالاشباش واشوه
على النار

المعلاق مقلية

خذ المعلاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقلمه وخذ
البصل واقشره وافرمه ناعماً وضعه فوق المعلاق واضف الملح والبيهار وحرك
البصل حتى ينقلي جيداً واعصر ليمونة حامضة فوق المعلاق واغل حتى اذا
نضج صبه في قصة وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها الحمة مفرومة وصنوبر واسلقها واقشط زفرتها وضع في

طبق سمنًا وضع الجفاق التي سلقناها فيها واخبزها بالفرن

الجفاق مقلية

خذ الجفاق واسلقها واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلمها واضف اليها زوم البنادوري واقل حتى تعقد وصيها في قصعة وقدم

الفصل الحادي عشر

في البخناء

بخنا العصافير بالبصل

خذ العصافير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعه وذبله بالسمن التي قليت بها العصافير حتى يحمر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف اليه الملح والبهار واطح على النار حتى ينضج وان شئت فضع شيئًا من عصير الحامض وقده وقبالته الارز المنفلل

بخنا الباميا

خذ من الباميا اوقية وارفع قوعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افزرها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يحمر ثم خذ ٢ اواق لحمة واقلمها بالسمن نفسها ثم خذ ٢ اواق بنادوري واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرها ودقها ومعهما القليل من الكزبرة والملح واقل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن فوق الباميا واللحمة وعصير البنادوري في الطنجرة واضف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنيهة اضف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليون الحامض واطح حتى ينضج وقدم

بخناء اللوبيا

خذ من اللوبيا الخضراء اوقية ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قلب منها شفتين طولاً او عرضاً ثم خذ من اللحم اواق وقطعة قطعة معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلمها بالسمن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رقيقة وضعها مع اللحم حتى تنقلي جيداً وضع اللوبيا واللحم والبصلة في الطنجرة وقلها بالمعلقة حتى يصفر لون اللوبيا وغمرها بالماء واضف اليها الملح والثلث والطح حتى اذا تم النضج قدم

بخناء الباذنجان

لاوقية من الباذنجان اواق من اللحم الهبر. خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلمها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحم وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحم اللوبيا واقلم اللحم في نفس الادم الذي قليت به الباذنجان قليلاً تاماً ثم ضع الباذنجان فوق اللحم واضف الملح والبهار وغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحم وقدم

ملفوفة صحيحة بخناء

لكل اوقية من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر. خذ اللحم وافرمها جيداً واقلمها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والثلث واقلم حتى تنشف اللحم ثم نزلها عن النار واغل الماء وذبل الملفوفة اي اغليها به تاليتين ثم نزلها عن النار وفتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف الى اللحم ربع اوقية صنوبر وضع اللحم في قلب الملفوفة وضما الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تنفلس ثم حم السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلها بالمعلقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصرها الليون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالها الارز

بخنا الكوسا

لكل اوقه من الكوسا ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الكوسا واخرطه كقطع البقلاوه ونق كلاً من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحمه وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة وحم السمن على النار واقل اللحمه جيداً وارفع اللحمه من المقلاة وافرم فوق السمن بصله صغيره فرماً ناعماً وقلمها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحمه فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٢ اواق بنادوري واعصرها جيداً وصنها من البزر وصبها فوق اللحمه والكوسا وغمرها بالماء واضف الملح والبهار والقرفة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

بخنا الجزر

لكل اوقه من الجزر ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الجزر وانحته وقطعه اقماراً ثم خذ اللحمه وقطعها شقاً واسلقها نصف سلقه وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقيه من السمن وحمها واقل بها الجزر حتى يحمر ثم اقل اللحمه ومعها بصله مفرومه ناعمة حتى اذا احمرت البصله واللحمه اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحمه وغمر بالماء الكافي وقدمها وقبالها الارز كسائر البخنا

بخنا الاسباناخ

خذ من الاسباناخ اوقه واغسلها مره واثنين وضع على النار طنجرة فيها الماء حتى اذا غلي سقط فيه الاسباناخ مفروماً ناعماً ومنى قلبت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسباناخ واعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصله صغيره ناعماً واحم السمن في مقلاة وضع اللحمه في السمن واقلها نصف قايله ثم ضع البصله فوق اللحمه واقلها ثم اضف الى اللحمه الملح والبهار والقرفة وشبثاً من الصنوبر واقل جيداً ثم

خذ الاسباناخ الذي سلفته وضعه فوق التطييفة وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج ونبت على الطبخة شيء من الماء قدم والارز المنفلل قبالة

بخنا الملفوف

لكل اوقية من الملفوف اوقيتان من اللحم . خذ اللحم وقطعها واغسلها وكب الماء عنها ثم ضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف اليها الملح واغل على النار واقتط الزرق ثم خذ الملفوف وفصله من بعضه البعض وافرمه ناعماً وافرم بصلة صغيرة ناعماً وضع في طنجرة نصف اوقية من السمن واجمها على النار وضع البصلة حتى تنقلي وتحمر ثم خذ اللحم التي سلفتها وضعها فوق البصلة حتى تنقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه في الطنجرة فوق اللحم واضف الملح والبهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج اعصر لها ايمونة حامضة وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

بخنا القرنبيط

اكل اوقية من القرنبيط ٢ اواق من اللحم . خذ اللحم وقطعها واسلفها واقتط زفرتها واغلها حتى تنضج جيداً الان القرنبيط لا يتحمل غلياً ثم خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحم التي سلفتها وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق والأرومة وضع زهرة القرنبيط فوق اللحم واضف الملح والبهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقية واقطع قمعة وانفرد نصف نفرة ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعماً ثم ضع في مقلادة على النار

سماً وقل الكوسا حتى يشق وارفعه وضعه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحم في
السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اصف الى اللحم
البصلة التي فرمتها وشيئاً من الصنوبر وقل جيداً ثم نزل الطنجرة عن النار
حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليت واحشيه بالتطبيقه وستفه في الطنجرة وغمره
بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينشف ولا يتبقى عليه الا قليل من المرقه
وصبه وقممه وقبالته الارز المنفلل

شيخ المغشي باذنجان

اكل اوقه باذنجان ٢ اواق من اللحم الهبر. خذ الباذنجان الصغير وقشره
ودعه صحيحاً لا تقطعه واقليه بالسمن حتى يحمر واصنع له تطبيقه على ما تقدم وشق
الباذنجان من بطنها واحشها بالتطبيقه واما السمن التي فضلت من قلي الباذنجان
فضعها في الطنجرة وستف الباذنجان فوقها وغمره بالماء واطبخه حتى ينضج وقدم

شيخ المغشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من قشر وقل وحشو على ما تقدم ولكن بدلاً من ان تغمره
بالماء خذ اوقه من اللبن المروب وصفه بخرقه رقيقة وخذ بيضة واخفها جيداً
وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة على النار وانت تحرك حتى يغلي جيداً اوضعه
فوق شيخ المغشي الذي طبخته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة
الموقد الى حين الغدا وقدم قبالته الارز المنفلل

الخبيز باللحم

خذ من الخبازة ٢٠ باقة ونظفها من الضلوع والاوراق القاسية وقطعها
طول اصبع ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه كاللحم المشوي وافرم بصلة ناعماً
وافرم ما في اللحم من الدهن ناعماً وضعه في طنجرة على النار حتى يسلي ثم ارفع
منه الحراقيص وضع اللحم في الطنجرة حتى تنقلي بعض القلي ثم ضع البصلة فوقها
واصف البهار والملح واغسل الخبازة جيداً وضعها فوق اللحم حتى تنقلي جيداً

واضف اليها شيئاً من الماء واطبخ حتى اذا تضجبت قدم

اللوبياء الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٢ اواق وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء ودعها تنضج نصف النضج ثم خذ من اللحم الهبر الصحيحة اوقه وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واقشط زفرنها واسلقها نصف سلقه ثم خذ صيدنة وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقناها من الماء وضعها في الصنية وفردها ثم خذ اللحم التي سلقناها ونح الفاصوليا من وسط الصنية وضع فيه اللحم واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقه واعصرها وصنها فوق الفاصوليا واخبزها بالفرن وقدم

يخنأ الفاصوليا في البيت

خذ من الفاصوليا ٢ اواق واسلقها حتى تنضج ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين معه قطعة من الدهن وافرم الهبر وحده ناعماً جداً وافرم الدهن ناعماً وضعه في الطنجرة على النار حتى اذا سلى جيداً ارفع منه الحراقيص ثم خذ اللحم الهبر التي فرمتها وضعها فوق الدهن واقلمها نصف قليه ثم افرم بصله ناعماً واضفها الى اللحم ومعها القليل من الملح وحركها حتى تنضج ثم خذ اللوبيا التي سلقناها وضعها فوق اللحم ومعها قليل من الماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الارضي شوكة

اسبعة من الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر خذ اللحم وافرمها جيداً ثم خذ بصله وافرمها كذلك ثم ضع المقلادة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت القى فوقها اللحم واقلمها نصف قليه ثم اضف اليها البصله والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقلم جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس وفتح القلوب واحشها بالتطيفة وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح

والبهار وغمرها بالماء واطبخ ومني نضجت قدمها وقبلتها الارز

بخناء العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقه من الشوك والقشر والف في الماء ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعة قطعاً واسلفه حتى اذا ظهرت الزفرة اقسطه ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً من السمن وافرم بصلة ناعماً والفاها فوق السمن واقلها قليلاً ثم ضع العكوب فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحم من المرقه وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقل قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت البخناء ارفعها ومعه شيء من المرقه وقدم

بخناء البزيلة

خذ من البزيلة اوقه ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنع تطبيقه مضيقاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيلة التي نقيتها وضعها فوق اللحمه التطبيقه وغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

بخنا الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقه ونقه من القشر ثم خذ ٢ اواق لحمه وقطعها قطعاً واقلها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمه واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرمها ناعماً واغلبها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها حتى ينجلي ذلك كله معاً ثم غمره بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبلته الارز

بخنا الكما

خذ من الكما ٢ اواق واسلفها حتى تنضج وقشرها وقطع كلا منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعة قطعاً كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع فوقها اللحمه واقل معاً حتى تحمر ثم غمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الطباخ روجه من الباذنجان

خذ من الباذنجان ٤ اواق وقشرها لكن دع عرقها فيها ثم خذ اوقيتين من اللحم وقطعة قطعاً ثم افرم بصلتين جولائح رقيقة ثم خذ من المحمص المنفوع اوقية ثم خذ طنجرة وافرغ فيها قطعة من الدهن ناعمة وضعها على النار ومنتى سليت ارفع الحراقيص وضع البصلة فوق الدهن واقلها قليلاً ثم ضع فوقها اللحم والمحمص ثم خذ رأساً من الثوم وملحاً ونعناع ودقها جداً وضعها فوق اللحم ثم خذ الرمان الحامض ونقه واعصره ثم صف الباذنجان الذي قشرته فوق اللحم والبصل ثم ضع حاض الرمان فوق ذلك كله وغمره بالماء واطبخ على النار حتى اذا نضج قدمه وقبلته الارز

الهلبيون باللحم المسلوق

خذ اللحم واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج افرم بصلة وقلها بالسن الحامية حتى تشفر وارفع اللحم وضعها فوقها حتى تنفلى وقطع الهليون وضعة فوق اللحم ومعه الملح والبهار وحرك ومتى ذبل اصف من مرقه اللحم فوقه وغط واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة لاوقه منها ٥ اواق من اللحم المدهن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة ثم خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفرده حتى ينهوى حتى اذا نشف اجمعه شيئاً قشياً وافرمة كفرم التبغ ثم خذ من الكربرة باقة ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم ضع اوقية سنين في طنجرة واصف اليها الكربرة والثوم واقل ثم ارفع العظام من اللحم التي سلقتها واصف اليها الكربرة واقل على النار ثم ضع الملوخيا فوق المرقه واللحم واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة نزلها على الارض لانها نضجت وقدمها وقبلتها الارز

الملوخيا بوراني

خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف ورقها وفرد على خامة كينة في الهواء حتى ينشف ويصير كالنعناع اليابس واعلم ان معدل اوقيتين من الملوخيا الخضراء اوقية منها يابسة . خذ من الملوخيا اليابسة نصف اوقية وضعها في وعاء كبير مثلاً غطا طنجرة وضع فوقها الماء وانقعها ثم اعصرها وفرق كلاً من ورقها ثم ضع في مقلاة نحو اوقية ونصف من السمن واحمها وخذ الملوخيا شيئاً فشيئاً واقلها ومتى اشفرت ضعها في الطنجرة ثم خذ من اللحم الهبر ٤ اواق وافرمه ناعماً واضف اليه نصف اوقية صنوبر واقل معاً ثم خذ باقة كزبرة وستين ثوم ودقها مع الملح واضفها الى اللحم واقل الكل معاً ثم ضع الملوخيا فوق اللحمية وغمر بالماء ثم خذ ليمونة حامضة واعصرها فوق الملوخيا وضع الطنجرة على النار واغل حتى اذا نشفت الماء عنها ولم يبق الا قليلاً تكون قد نضجت

الفصل الثاني عشر

في بخنا النفاكة

بخنا السفرجل

خذ من السفرجل اوقية واقشره وقطعه بغلظ قيراطين وضعه في طنجرة وتحنه الماء واسلقه على النار نصف سلقه ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعه قطعاً معتدلة واسلقها نصف سلقه واقشط الزفرة ثم احمر السمن في طنجرة وضع فوقه اللحمية المسلوقة واقلها جيداً ثم صف السفرجل الذي سلقته وضعه فوق اللحمية واقله الى طنجرة ثانية ثم ضع قليلاً من مرقه اللحمية فوق اللحمية والسفرجل واضف الملح من دون بهار واطبخ واترك قليلاً من المرقه وقدم وقبالتها الارز

بخنا التفاح

خذ من التفاح اوقية واقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها ثم ضع في طنجرة ثانية

وقية سمن واقل بها التناح شيئاً قشياً حتى يشقر ثم ارفع اللحم من المرقه واقلها
بعد التناح وضعه فوق اللحمه ثم غبر بمرقة اللحمه وقليل من الملح وضع الطنجرة
على النار واطبخ حتى يتم النضج وضع قليلاً من المرقه وقدم وقبلتها الارز

بخنا النقوع او المشمش اليابس

خذ من النقوع ٤ اواق وانقعه في الماء البارد ثم خذ اوقيتين من اللحم
الهبر وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم احم السمن في مقلاة واقل اللحمه ثم خذ
النقوع الذي نفعته في الماء وضعه فوق اللحمه واغل ذلك كله معاً ثم ضع فوق
النقوع في الطنجرة نحو اوقية من السكر ثم ضع فوق ذلك نحو قدحين من الماء
واطبخ حتى اذا نضج وتبقى عليه قليل من الماء ارفعه من النار وقدمه وقبلته الارز

بخنا النقوع بالقلويات

خذ من النقوع اوقه وارفع نواه وكسرهما وضع من كل من اللوز والنستق
في الماء العالي اوقية وانزع منه قشره ثم احم اوقية سمن والى فيها اوقية صنوبر
وما ذكر من القلويات واقلها حتى تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعه
فوق القلويات وحركها معاً حتى اذا انقلت اصف اليها من السكر اوقيتين
واقلب ذلك كله الى الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار
هادية حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقه قدمها وقبلتها الارز

بخنا الاجاص

خذ من الاجاص اوقه وضعه في وعاء كبير وصب فوقه الماء الساخن حتى
يتنقع ثم خذ ٢ اواق من اللحم الهبر وقطعه قطعاً ثم احم السمن وضع فوقه اللحمه
في الطنجرة واقلها نصف قلية ثم اغسل الاجاص بالماء الساخن وارفعه من الماء
حتى اذا صفي جيداً اضعه فوق اللحمه وحرك ذلك كله معاً حتى ينجلي ثم اصف
اليه نحو ٢ اواق حلو شيئاً من الملح واطبخ حتى يتم النضج ويتبقى عليه قليل من
المرقه وقدمه وقبلته الارز المنفلل

بخنا الكستنا

خذ من الكستنا اوقية وسقطها بالما الغالي بعد ان تكون رفعت فموعها
واغايا ثم نزلها على الارض ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعة قطعاً معتدلة ثم احم
السمن وضع فوقها الكستنا واقليها شيئاً شياً حتى تشقر ثم اقل اللحم وراء
الكستنا ثم اقل الكستنا فوق اللحم وغمرها بالما ومعه شيء من الملح والبهار
واطبخ حتى تنشف جيداً وقدمها وتباً لتها كستلانة مشوية وسلطة

سجدة الدرويش هي صينية بالفرن

خذ من كل من الباذنجان والبطاطة والبنادوري واللحم ٢ اواق ثم خذ
الباذنجان وقشره وقطعه وقشر البطاطة وقطعها قطعاً رقيقة وقشر البنادوري
وقطعها شقفاً شقفاً وقطع اللحم كقطع المشوي ثم خذ ٤ بصلات صغار وقشرها
وقطعها اقماراً ثم خذ صينية وضع فيها من السمن اوقية نضع فوقها كل ما ذكر
مما قطعتة واخاططة معاً واخف الملح والبهار وغمر بالما واخبزها بالفرن وقدم

محمصة بالصينية بالفرن

خذ من اللحم ٤ اواق ومعه شقف من الدهن وافرم الدهن ناعماً وقطع
اللحم كقطع المشوي ثم افرم من البصل ٢ اواق جوانح ثم ضع في الصينية نصف
اوقية سمن وضع اللحم في الصينية وضع فوقها اللحم ثم ضع فوق ذلك كله ٤
اواق جنراك اخضر ورش الملح والبهار ثم فرد الدهنة التي فرمتها على سطح
الصينية وغمر بالما واخبز بالفرن

الفصل الرابع عشر

في الاشكال باللبن

شيشبرك

خذ ٤ اواق طحين وانخله واعجنه شديداً وارفعه جانباً ثم خذ من اللحم الهبر

اوقتين وافرمه ناعماً كالكتنة ثم خذ بصلة وقطعها وافرمها ناعماً واضف اليها الملح
والهبار وافركها كثيراً حتى تذوب وضعها فوق المحمة وتبل معاً وضع في الطنجرة
ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قطعاً ورق كل قطعة على مائدة بالشوبك
حتى ترق جيداً وخذ فنجاناً صغيراً وقطعها به قطعاً مستديرة قدر فم الفنجان ثم
خذ قليلاً من التطييفة وضعها على العجينة المنقطعة وطبقها على اصبعك ولا تنزل
كذلك الى النهاية وضعها على صينية قش كي لا تلتصق ببعضها البعض ثم دق الكيكة
وكنها نظير كيكة الشوربا وخذ من اللبن المروب اوقتين وصفه بخرقه رفيعة ثم خذ
بيضتين واكسرها في صحن عميق واخفها جيداً بملعقة خشب وخذ قليلاً من
اللبن المروب واضفه اليها واخف وضع الخفق فوق اللبن في الطنجرة وضعها على النار
وانت تحركها حتى يغلي كيلا يفرط اللبن ثم سقط الشيش برك فوق اللبن واطبخ حتى
يعقد ثم سقط الكيكة وخذ باقة كزبرة وافرمها واغسلها جيداً وخذ راس ثوم وبنه
واضف شيئاً من الملح ودق ذلك كله معاً ثم احم السمن واقل الكزبرة والثوم
واضفها الى اللبن في الطنجرة واطبخ حتى تمام النضج وقدم
ويستعمل الشيش برك دون كيبيات ويقدم وقبائه الارز

لبن امه وارز

خذ من اللحم ٢ اواق وقطعها قطعاً واسلنها واقشط زفرتها ثم افرم ٢ بصلات
جوانح رفيعة واحم السمن واقل البصلة وصفها فوق المحمة المسلوقة وضع
الطنجرة على النار حتى تنضج البصلة والمحمة ثم خذ اوقية لبن مروب وصفه بخرقه
رفيعة واخف بيضة والفها فوقه وضع الطنجرة على النار وحركها حتى يغلي اللبن كي
لا يفرط ثم ضع المحمة والبصل فوق اللبن ودق الملح والثوم والتنعاع واضفها
الى اللبن واطبخ حتى يعقد اللبن وصبه في الصحن وقدمه وقبائه الارز المنفلل

فولية باللبن

خذ من النول الاخضر اوقتين وقله وخذ قايه واطرح القشر ثم خذ اواق

اللحمة وقطعها قطعاً معتدلة ثم احم السمن في طنجرة واقل اللحمة نصف قلية
وضع الفول فوق اللحمة حتى ينقل جيداً وغمر بالماء ودق الثوم والملح وباقه
من الكزبرة معاً واقلها قليلاً بالسمن واضفها الى الفول واللحمة ومتى نضج الفول
ونشف من المرقعة خذ اللبن واكسره على ما تقدم الشرح وضعه على النار فوق
الفول واللحمة ودعه يغلي حتى يعقد وقدمه وقبالة الارز المفلفل

الفصل الخامس عشر

في العجائن

المعكرونة بالفرن

خذ من المعكرونة اوقية وكسرها قطعاً بطول اصبع واغل ماء وملحاً في
طنجرة وسقط فيها المعكرونة حتى اذا نضجت نزلها وارفع المعكرونة الى مصفاة
ودعها تصفي من الماء ثم افرم من اللحم الهبر اوقيتين ناعماً واحم السمن
في مقلاة واقل اللحمة المفرومة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة
ومعها الملح والبهار وحرك حتى تنقل جيداً ونزل من على النار وضع في صينية
نصف اوقية من السمن واقسم المعكرونة قسمين تضع احدهما في قعر الصينية
وفوقه التطيقة ثم القسم الاخر فوقها واعصر اوقية بنادوري وصفها في مصفاة
فوق المعكرونة ثم ابرش الجبن القشقوان او القبرصي ورش مبروشة على
وجه المعكرونة واخبز بالفرن وقدم

المعكرونة في البيت

خذ اوقية معكرونة واقصنها واسلفها وصفها وضعها في قصعة ثم احم السمن
في مقلاة وصبة فوق المعكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

غيرها

خذ المعكرونة واقصنها واسلفها وصفها وضعها في قصعة وافرم بصلة ناعماً
واقلها بالسمن الحامي حتى تحمر واعصر ٢ اواق بنادوري وصفها وضعها فوق

البصلة واضف الملح واليهار واغل حتى تعقد ونصير سلسة نصبها فوق المعكرونة
في القصعة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

الفتائر باللحم في الفرن

خذ اوقية طحين وانخله وخذ قطعة خميرة وملحاً وضعهما في قصعة وضع فوقها
شيئاً من الماء وذوب الخميرة والملح واعجن الطحين جيداً وغطه حتى يخضر
ثم خذ ٤ اواق من اللحم الهبر وافرمه ناعماً واحم في الطنجرة سمناً واكل اللحمية
التي فرمها نصف قلية وخذ ٤ اواق بصل وافرمه جيداً وضعه فوق اللحمية
وحررها واضف نصف اوقية صنوبر وملحاً ويهاراً الى اللحمية والبصلة وحرك
جيداً ثم نزل من على النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اخضرت فقطعها قطعاً
قدر الليونة الحامضة الصغيرة كذلك الى النهاية ورقها على مائدة بالشوبك رقيقاً
مثل الكعاجة واحش كل واحدة منها بالتطبيقه ثم طبخها مثلثة اي ثلاث قراني
وخذ الصدر او صينية وادهنها سمناً وصف الفتائر عليها ثم ادهن وجه الفتائر
بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وقبالها اللبن او الليمون الحامض

اللحم بالعجين

خذ من الطحين اوقية وانخله وذوب في المقلاة نصف اوقية من السمن
وصبها فوق الطحين وافركه بالسمن ثم خذ شيئاً من الماء والملح وضعه فوق الطحين
واعرك حتى يصير كالعجين الرخو ودعه واصنع التطبيقه ثم خذ ٤ اواق لحمية
وافرمها جيداً واصنعها تطبيقه على ما تقدم في الفتائر ثم ضع في الصدر قدر
اوقية سمته وادهنه وقطع العجين قطعاً كالبجوزة الكبيرة وضعها في الصدر ورقها
بيدك وخذ التطبيقه وضع منها لكل قرص بلغة واخبز بالفرن وقدم

اللحم بالعجين باللحم الني

خذ من الطحين اوقية واعجنه على ما تقدم وافرم اوقية من اللحم الهبر وافرم
اوقيتين من البصل واضف اليه الملح واليهار وافركه حتى يذوب وضع اللحمية

التي فرمتها فوق البصلة وتبل معاً وضع نحو ٤ اواق لبن فوق اللحمه واخفق
معاً وادهن الصدر باوقية سمن وقطع من العجينة قدر الجوزة وضعها بالصدر
ورقها بيدك مدورة وخذ من اللحمه التي تبلتها بالبن بالملعقة وضع على كل
قرص شيئاً الى ان يتلي الصدر واخبز بالفرن

السنبوسك من عجين ومحشو اللحم

خذ من الطحين ٤ اواق وخذ اوقية شحم وافرمه ناعماً واسله وصبه فوق
الطحين وافركه بيدك حتى يتشرب الشحمه واضف الى الطحين الماء القليل
والمح والمجن شديداً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرم ناعماً واحم نصف اوقية سمن
واقل اللحمه نصف قلبه وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمه واضف الى البصلة
واللحمه نصف اوقية صنوبر وحرك حتى ينقي جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها
وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من
الحشوة بالملعقة واحش العجينة التي رقتها واطبها على بعضها البعض واضفرها
بالاصابع وحكم طبخها كي لا تفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبوسك الذي
طبخته حتى يحمر ومتى انجزت ذلك كله رجعه الى المقلاة ودعه على النار حتى
يستمر ساخنًا الى حين التقديم

المغربية وهي الكسكسون

خذ من اللحم اوقه ومن العظام اوقه وضعها في طنجرة وغمرها بالماء الكثير
واسلقها واقشط الزفرة ثم اضف اليها ٢ اواق حمص منقوع وخذ اوقه من
البصل الصغير وقشره ودعه صهيماً وسقطه في الطنجرة فوق اللحمه والحمص
وضعه على النار وتكون قد فتلت المغربية ثم خذ من الطحين اوقتين وانخله
وضعه في صينية ثم ضع في معجن فخار اوقية برغل وضع في قصعة عميقة شيئاً من
الماء والملح وخذ بالملعقة ماء ورش فوق البرغل واقل بيدك ورش طحين
بيدك فوق البرغل واقل شيئاً شيئاً كالحمص الصغير وكما وجد شي خاشناً

ارفعه وضعه في المصفاة ولا تنزل كذلك الى نهاية الطحين الذي في
الصينية ثم ضعه في منخل وانخل حتى ينزل الطحين ثم رجع الى المصفاة وضعها
على الطنجرة التي فيها اللحمة والعظام والحمص والبصل وطبن المصفاة على
الطنجرة دائراً بقطعة عجينة وضعها على النار حتى تنهبل المغربية وذق حبوبها
كي تتحقق نضجها ونزلها من على النار وارفعها عن الطنجرة ثم صبها من المصفاة
في صينية كبيرة واحم بمقلاة اوقية ونصفاً من السمن واضف اليها مدقوق الملح
والبهار والقرفة والكراوية وافركها بيدك قبل السمن ثم احم السمن وصبها فوق
المغربية وحرك ثم ضع على وجهها كل ما في الطنجرة من لحم وبصل وغيره
ولا تحرك وقدم

الباب الثاني

في الاشكال الصيامية

الفصل الاول

في الاسماك

يخنأ السمك بالفرن

خذ سمكة كبيرة وابرشها وملحها ثم خذ اوقية بصل وقشرة وافرمه جوانح
رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة من الزيت اوقيتين وقل البصل حتى يذبل وارفع
البصل وضعه في وعاء يسع السمكة واضف اوقية صنوبر وملح وبهار ثم خذ من
الطحينة اوقيتين واعصرها الليمون الحامض وذوبها جيداً وضعها فوق البصل
ثم ضع السمكة التي قشرتها في وسط الوعاء واخبزها بالفرن

صيادية مدفونة بالسمك

لاوقية من الارز مدفونة ٢ اواق من السمك . خذ السمك وقشرة وملح
واحمر الزيت في مقلاة وقل السمك ثم افرم اوقيتين من البصل وضعه فوق
الزيت مضيئاً اليه اوقية سمن وضعها في الطنجرة على النار واضف نصف

أوقية صنوبر وحررها حتى تنفلي البصلة وتشفر ثم نزل الطنجرة من على النار وصف السمك الذي قليته فوق البصل ثم صول الارز وضعة فوق السمك في الطنجرة وتكون قد وضعت ماء في طنجرة ثانية وغليتها على النار فاسكبها فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى ينشف الارز ثم خذ صينية وطبق فوقها طنجرة المدفونة ودعها على النار حتى يفتح الارز ولدى التقديم ارفع الطنجرة عن الصينية التي تقدمها للمائدة وقبلتها سلطة

صيادية حمراء في السمك

لثلاث اواق ارز اوقيتا سمك . خذ السمك واقشره وملحه واقليه ثم خذ ٤ بصلات وافرمها ناعماً وضعها فوق الزيت الذي قليت فيه السمك واقلمها حتى تحمر جيداً واضف اليها الماء وامرئها وصفها بمصفاة فوق طنجرة تضعها على النار واغليها واسلق السمك الذي قليته في الطنجرة وارفعه حالاً ثم صول الارز وسقطه في المرققة وشك ملعقة خشب فاذا وقفت في الارز تكون الماء كفاية واذا قليت فزدها ماء ثم غطها واطح حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحررها وصيها في صحن وضع على سطحه قطعة من السمكة وقدم

سمك الطرطور

خذ سمكة وزنها اوقية واقشرها وافزرها وملحها ودعها نصف ساعة ثم ادهنها زيتاً ولها بورقة بيضاء واخبزها بالفرن ثم دق اوقيتا صنوبر وملحاً وثوماً ناعماً كالعجين وضع الصنوبر في قصعة عميقة واضف اليه فنجانين من عصير الليبون الحامض واكسره بملعقة خشب ثم خذ بقية الحامض وضعه شيئاً فشيئاً فوق الصنوبر وانت تخفق حتى يصير كاللبن فاذا رجعت السمكة من الفرن ارفع الورقة عنها وضعها في قصعة الطرطور وقدم

السمك مقلباً في الباذنجان

خذ السمك واقشره وملحه ودعه ساعة ثم ضع الزيت في مثلاة واقلي السمك

شيئاً فشيئاً حتى يشقروا قل وراه اما الباذنجان واما الكوسا فاقشر الباذنجانة وقطعها ثلاثاً طولاً واقطعها وراء السمك حتى تحمر وقدم السمك في صحن والباذنجان في صحن اخر وقبالتما سلطة من خيار ونعناع وبنادورى وثوم وملح وخل وتبل ذلك كله معاً ثم رش على وجه السلطة شيئاً من الزيت وقدم

السمك مسلوقاً وهو اللقز

خذ السمك اللقز وقشرة وملحاً ودعه في الوعاء ساعة وخذ قدر فخار وضع فيه قليلاً من الماء وقرقة خاشنة وقشرة ليمون حامض وورق ليمون ابي سفير وضع السمكة في القدر على النار حتى اذا نضجت نزلها من على النار وارفعها من القدر وضعها في قصعة عميقة واضف اليها اما الخل واما الليمون الحامض وافرم قدر ما تشاء من البقدونس واضفه الى السمكة و شيئاً من الزيت

الفصل الثاني

في سفورات البحر

يخنا الاخبوط

خذ الاخبوطه واربطها بخيط من رقبته كي يخرج حبرها واقبض على راسها واخبطها مقدرتك على شجرة او على خشب ثم ضعها في قصعة فخار واغسلها جيداً ثم ضعها في قدر فخار وغمرها بالماء ودعها تغلي على النار ثم ارفعها واقطع راسها من حيثاربطته واحمر الزيت في مقلاة واقل راسها جيداً اوصبه والزيت في قصعة وقطع اصابعه قطعاً صغيرة وافرم ٢ اواق بصل جواغ رقيقة واحمر الزيت في قدر فخار والى البصل فوقه وحركه حتى ينقل جيداً وضع فوقه الاخبوط واضف الملح والبهار وغمر بالماء والطبخ اليخنا حتى اذا نضجت اعصر لها الليمون الحامض واغلها قليلاً ثم صبها في الصحن وقدمها باردة

صيادية الاخبوط

خذ الاخبوطه وعالجها على ما تقدم من ربط راسها الخ وبعد سلقها اقطع

راسها واصنع عليه حامض ثم افرم اصابعها واقليها ومعها البصل حتى يحمر واضف
الملح والبهار واضف الماء الى البصل والاختبوط واغل ثم صول ثم اواق ارز
وسقطه في الطنجرة حتى اذا نشف ونضج نزل الطنجرة وحركها وصبها في الصحون
حتى تبرد وتكون قد صنعت قبالتها الراس بالحامض وقدم

الاختبوط بالخل

خذ الاختبوطه واربطها من راسها جيداً واخبطها حتى يذهب منها
التراب واغسلها جيداً وضع في قدر من الفخار زيتاً واضف من الخل قدحاً
والخمر قدحاً واضف قليلاً من الماء والملح والبهار وضع الاختبوطه في القدر
في الخل والخمر وايطخ على نار معتدلة والقدر مغطى بصحن فخار حتى اذا
نضجت دع عليها قليلاً من المرقه

الصبيدج محشواً

خذ الصبيدج وانسل عظمها من ظهرها ثم ارفع من قلبها بيت التراب
واغسلها ازواماً حتى تنظف من حبرها ودع الماء في الوعاء وافرغ بصلة ناعماً
وكذلك باقة بقدونس واغسلها ثم دق كمكتين زردة ناعماً وافرك البصلة التي
فرمتها بالملح والبهار حتى تذوب وتلبها بالبقدونس والكعك واحش الصبيدج
التي غسلتها واف عليها خيطاً واحم الزيت بمقلاة فخار واقلي الصبيدج وخذ
الماء الذي وضعت الصبيدج فيه وصفه بخرقة رفيعة فوق الصبيدج واضف
البهار والملح وغط وايطخ حتى تنشف من الماء وتستمر على الزيت واعصر لها
ليمونة حامضة وصبها بقصعة وقدم

غيرها

خذ الصبيدج وانسل عظمها وارفع بيت التراب من قلبها واغسلها جيداً ودع
الحبر الذي نزل منها ثم اقلها بمقلاة فخار ثم صف الحبر بخرقة وصبه فوقها واضف
الملح والبهار وغطها حتى تنشف ولا يتبقى ماء البتة وقدمها في قصعة ولدي تناولها

قطعها واعصر قد امك الحامض

الكر كند البحري

خذ الكر كند وطينة من كعبه واشوه بالفرن وأخرجه من فيه وضعه في قصعة واضف الملح والبهار وقطع واعصر ليمونة حامضة وضعه في القصعة ومعهما الزيت وقدم

الفصل الثالث

في ابواق البحر

اذا كان البوق كبيراً ضع في فيه البهار والملح والزيت وضعه على النار حتى يغلي ويفور وزده قليلاً من الزيت حتى ينضج وارفعه من على النار وأخرجه من قشره وضعه في عجن وقطعه واعصر عليه ليمونة حامضة واضف الزيت وقدم

البطليوس بخنا

خذ البطليوس واسلفه ونقه من القشر ثم قشره اواق بصل وافرمها جواخ رفيعة وضع الزيت في قدر من الفخار وقل البصل نصف قلية وضع فوقه البطليوس واقليه جيداً واضف الملح والبهار وغمر بالماء حتى اذا نضج البصل وتبقى عليه شيء من الماء صبه في قصعة وقدم

ارز البطليوس

خذ البطليوس واسلفه ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصله ناعمة وضعها فوقه وحمرها وضع فوقها نصف البطليوس وحركه حتى ينجلي جيداً واضف اواق ماء لخو ٣ اواقاً ارز تصولة وتسقطه في الطنجرة فوق البطليوس ودعها تغلي حتى تشف ونزلها من على النار وحركها وصيها في الصحون وقدمها وقبلتها البطليوس بالطحينة وهذه طريقته خذ نصف اوقية طحينة واكسرها بالليمون الحامض ودق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح واضفها الى الطحينة والتى فوقها البطليوس واخفق معاً وقدمه وقبلته الارز

بطليئوس مشوي بالحامض

خذ منقل نار قوية وضع البطليئوس على النار حتى يبيع وأرفعه إلى صحن وأعصر الليمون الحامض وأضف إليه الملح والزيت والقر البطليئوس المشوي فوقه وقدم

السلاطعين والقر يدس

ها يشويان ولا يطبخان

الفضل الرابع

في الخضرة

الفتائر بالاسباناخ والحبيضة

خذ من الطحين اوقية واجنونة ودعة بخنجر ثم خذ من الاسباناخ اوقيتين وأفرمه ناعماً وأغسله وضعه في وعاء واسع وفوقه شيء من الملح وأفركه حتى يذبل جيداً ثم أفرم ٣ بصلات ناعماً وأضف الملح والبهار والصنوبر وضع ذلك كله فوق الاسباناخ وأضف نحو اوقيتين زيت والساق او الليمون الحامض واجبل معاً وخذ العجين وقطعه كما جات صغيرة ورقها بالشوبك وضع فيها الاسباناخ واطبقها مثلثة اي ثلث زوايا وادهن الصدر بالزيت وصف فوقه الفتائر ثم ادهن كل فطيرة وحدها زيتاً على وجهها وأخبزها بالفرن

السلق محشواً بالزيت

خذ السلق وأغسله وقطع ضلوعه وعرضه الشمس حتى يذبل ورقه وأفرم الضلوع واسلقها ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله ثم أفرم بصله ناعمة وأضف إليها الملح والبهار وأفركها حتى تذوب وأفرم باقة بقدونس ثم ضع فوق الارز اما حمصاً منقوعاً او صنوبراً وأضف الزيت فوق الارز وتبل واحش السلق جاعلاً كل ورقة ورقتين وضعه في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ وأضف اما السلق

او حامض الليمون ومنى نشف من المرقه صبه وقدم
اما ضلوعه المسلوقة فخذ الطحينه ودق سن ثوم وملح واكمرها معاً واعصر
ليمونه حامضة واخفق معاً ثم اخفق الضلوع في وسط الطحينه وقدم

الباذنجان المحشو بالزيت

خذ من الباذنجان اوقه وانقره وخذ اوقيتين ارز وصوله وخذ من البنادوري
الحمرء واقشرها وافرمها قطعاً صغيرة وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار
واضفها الى البنادوري وافرم باقة بقدونس ناعماً واضف ذلك كله الى الارز
ونبل معاً وضع في قعر الطنجرة شيئاً من نقر الباذنجان ثم احش الباذنجان وضعه
في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ ثم دق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقها
الزمان الحامض واضفها الى المحشو ودعه ينضج

الملفوف المحشو بالزيت

خذ من الملفوف اوقيتين وفرعه واسلق ورقه وخذ من الارز اوقيتين
وصوله وافرم بصلة واضف الملح والبهار والبقدونس والصنوبر ونبل معاً واضف
الى الارز اوقية زيت وخذ الملفوف وقطع ضلوعه من الورق وضع الضلوع في
قعر الطنجرة واحش الورق وصفه فوق الضلوع وغمر بالماء واطبخ حتى اذا
اوشك النضج اعصر الليمون الحامض او ليمون السفرودق ثوم ونعناع وضعه
فوق المحشو حتى اذا نشف من المرقه ونضج صبه في صحن وقدم

ورق العنب المحشو بالزيت

خذ من ورق العنب اوقيتين ثم من الارز ٢ اواق وصوله وافرم بصلة
واضف الصنوبر والبقدونس والملح والبهار والزيت وضع في قعر الطنجرة اوراق
عنب غير محشوة كي لا يلصق المحشو واحش ورق العنب وضعه في الطنجرة
وغمره بالماء واطبخ ثم خذ ليموناً حامضاً واعصره للمحشو واضف الملح حتى اذا
نشف من الماء صبه في صحن ودعه يبرد

القرع المحشوب بالزيت

خذ من القرع اوقه وانخه وانقره وارفع شيئاً من ليه في صحن ثم خذ اوقيتين
ارز و صولة وافرم بصلة ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر ولب القرع الذي
حفظته بالصحن وتبل ذلك كله معاً واضف الى الارز نحو اوقية زيت وضع في طنجرة
شيئاً من لب القرع واحش القرع وضعه في الطنجرة فوق اللب وغمرها بالماء
واطبخ و دق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقه الرمان الحامض واضف الى المحشو
حتى اذا غلي ونشف صبه في الصحن حتى يبرد

الفصل الخامس

في الارز بالخضرة

الارز بالبول بالزيت

خذ من البول الاخضر اوقه ونقه وافرم بصلة ناعماً وضع في طنجرة على
النار اوقية من الزيت وقل فيه البصلة وسقط فوقها البول والملح والبهار وحرك
حتى تنفلي جيداً وضع من الماء اكثر من غمرها واغل حتى ينضج البول ثم خذ
من الارز ٢ اواق و صولة وسقطه فوق البول وشك في الارز ملعقة خشب
فان وقفت كان الماء كافياً والا فزده وغطا الطنجرة حتى تنشف ومتى نضجت
الطنجرة نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبه في
الصحن حتى يبرد

الارز بالحمص والزيت

خذ من الحمص المنقوع اوقيتين وافقشه ونقه من القشر وضع في طنجرة
اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً ودعها تنفلي جيداً وضع فوقها الحمص
المفكوش واضف الملح والبهار وضع اكثر من غمره ما واطبخ حتى اذا نضج الحمص
صول ٢ اواق ارز وسقطه فوقه ومتى نضج الارز ونشف نزل الطنجرة من على النار
وحركها وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبه في الصحن حتى يبرد

الارز بالاسباناخ

خذ اوقية طحينة واخرج سيرجها وضعه في طنجرة على النار حتى يجمر واضف اليه اوقية صنوبر وحمصة حتى يشقر وارفعه من السيرج وضعه في صحن وضع نحو ٢ اواق ماء ثم خذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطه في الطنجرة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا نشف الارز ونضج نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز وصبه في الصحن وضع على وجهه شيئاً من الصنوبر الذي حمصته وقدمه وقبالة سلسلة البقدونس وهذه طريقتهما . خذ الطحينة التي اخرجت منها السيرج وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه اللبون الحامض واكسر الطحينة بالحامض حتى تصير كاللبن الرائب وضعها فوق البقدونس وقدمها قبالة الارز

الارز بالاسباناخ بالزيت

خذ من الاسباناخ اوقية واقطع منه الضلوع وافرمه ناعماً وضعه في الماء وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً واقلها جيداً وضع الاسباناخ فوقها واضف الملح والبهار وحرك الاسباناخ حتى ينقي جيداً واضف الماء واطح حتى اذا نضج الاسباناخ خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطه وضع من الماء كفاية حتى اذا نضج الارز ارفعه من النار وصبه في الصحن ودعه يبرد

الارز بالكوسا بالزيت

خذ من الكوسا ٢ اواق وافرمه ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية زيت واقل به بصلة مفرومة ناعماً ثم ضع فوقها الكوسا واقله جيداً ثم ضع ماء كافياً واطح ورش فوقه الملح والبهار ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطه فوق الكوسا وضع من الماء كفاية واطح حتى اذا نشف ونضج صبّه في الصحن حتى يبرد وقدم

الارز بالبنادورى بالزيت

خذ البنادورى وقشرها وارفع بررها وافرمها ناعماً وافرم بصلة ناعماً واقلها

في نحو اوقية من الزيت وضع فوقها البنادوري واضف الملح والبهار حتى اذا انقلت البنادوري ضع ماء كافياً وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطه في الطنجرة فوق البنادوري حتى اذا نشف ارفعه عن النار وحركه ثم صبه في الصحن وقدم

البرغل بالخخير

خذ الخخير وقطعه وارفع عروقه وضعه في وعاء وفوقه الماء ودعه جانباً ثم قطع ورق الخخير واغسله وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة واقطعها جيداً وضع فوقها ورق الخخير واضف الملح والبهار وقل جيداً وضع قليلاً من الماء واغل ثم خذ من البرغل ٢ اواق وصوله من التراب وسقطه فوق الخخير حتى اذا نضج صبه في الصحن حتى يبرد ثم خذ قدرًا من الفخار وضع فيه زيتاً وافرم بصلة كبيرة جوانح واقطعها حتى تشفر وخذ الخخير الذي قطعته واغسله وضعه فوق البصلة واضف الملح والبهار وقل الخخيزة حتى يذبل واضف اليه الماء وايطخ حتى اذا تبقي اليها قليل من المرقه صباها بالصحن وقدم

الفصل السادس

في البخناء

خذ الاسباناخ وارفع ضلوعه ودعها جانباً وافرم الاسباناخ ناعماً واسلقه ثم ضعه وافرم بصلة ناعماً وضع زيتاً في طنجرة وحمّر البصلة وضع فوقها الاسباناخ واضف الملح والبهار وقل جيداً وارفع عن النار وصب في الصحن وقدم

بخنا الفول

خذ من الفول اوقية ونقه من النسر وافرم بصلة واقطعها بنحو اوقية زيت في قدر من الفخار ومتى احمرت البصلة ضع فوقها الفول ونسف حتى ينقلي الفول جيداً وافرم باقة كزبرة ناعماً ودقها وشيئاً من الثوم وشيئاً من الملح وضعها فوق الفول حتى ينقلي ذلك كله معاً واضف الماء وايطخ حتى اذا نضج الفول

ونشف صبة في الصحن

مكمورة الملفوف

خذ ملفوفة وفرعها من بعضها وإفرمها ناعماً وإقلها بالزيت في طنجرة حتى تحمر ثم خذ الحمص المنقوع وإقشرة ونظفه وضعه فوق البصلة حتى ينجلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه فوق البصلة والحمص وأقل ذلك كله معاً وغمر بالماء وإطبخ ثم دق الثوم والنعناع والملح واضنها الى الملفوف وأعصر فيه الليمون الحامض وصب في الحال حتى تبرد

الكرنب بالزيت

خذ الكرنب وقشره وقطعه قطعاً صغيرة كعقدة الأصبع وإفرم من البصل نحو أوقية جوانح وإقله بالزيت في قدر حتى يشتر وإفقد الحمص المنقوع ونقه من القشر وقليه قليلاً فوق البصلة ثم ضع الكرنب وشبثاً من الملح والبهار وحركه حتى يذبل وغمر بالماء وإطبخ حتى ينشف جيداً بحيث لا يبقى من المرقعة شيء بل الزيت وحده وصب وقدم

بخينا الكوسا

خذ الكوسا وقطعه قطعاً كاليفلاوة وإفرم بصلة ناعماً وإقلها بالزيت حتى تشتر وضع فوقها الكوسا وإقله جيداً وإضف المما القليل وإغل ثم خذ شيئاً من الثوم والنعناع وملحاً وإضف الى الكوسا اما الليمون الحامض واما السماق وإغل حتى لا يبقى الا قليل من المرقعة وصب وقدم

القلقاس بالزيت

خذ القلقاس وإنخه جيداً وخذ خرقة وإمسح كل رأس وحده بغير ماء وقطعه أقماراً مدورة وإحم الزيت في مقلاة من النحاس وأقل القلقاس حتى يحمر وضعه في القدر وإفرم البصل جوانح وإقله بالزيت الذي قلبت به القلقاس وإفقد الحمص المنقوع وإقشره وإقله فوق البصلة وضعه فوق القلقاس

وغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضج اعصر فوقه الليسون السفير او الليسون الحامض
واضف الملح واطبخ حتى اذا نضج واتخص صبه في الصحن

بخنا البطاطة

خذ البطاطة وقشرها وقطعها قطعاً وضع زيتاً في قدر فخار على النار وخذ
البصل وقشره وقطعه اربعاً واقليه في القدر ثم ضع فوقه البطاطة واقل جيداً
واضف البهار والملح وغمر بالماء حتى اذا نضج صبه في الصحن حتى يبرد

بخنا الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقطع كل باذنجان ثلث قطع واقليه بالزيت في قدر
فخار حتى يحمر وارفعه من القدر ثم افرم البصل جواخ رفيعة وقليه بالزيت الذي
قايت به الباذنجان نصف قليته وافنش الحمص المتنوع ونقه من القشروضعه
فوق البصل حتى يتلى جيداً وصف الباذنجان الذي قليته في القدر فوق
البصل واضف الملح والبهار وغمر بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج صب في
الصحن حتى يبرد

مصقعة الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقص كل باذنجان طولاً ثلث شراحي واقليه في
قدر فخار بالزيت حتى يحمر ثم خذ البصل وافرمة جواخ رقيقة واقليه بالزيت
حتى يشتر وصف فوق الباذنجان الذي قليته ودق الثوم والنعناع والملح وذوب
الساق وصفه من البزر فوق الثوم واضفه الى الباذنجان ومنى على قليلاً صبه
في قصعة وقدم

الباذنجان بالطحينة

خذ الباذنجان واشوه وقشره ودق شيئاً من الثوم والملح في صحن فخار وضع
الباذنجان الذي شويته ودقه مع الملح والثوم حتى ينعم وخذ ما ترى من الطحينة
وضعها فوق الباذنجان ودق معاً واضف اما حامض الليسون واما حامض

الرمان وصب في قصعة ورش على وجهه الزيت النقي.

باذنجان طريفة

خذ الباذنجان واسلقه ودق الثوم والنعناع والملح وامرث الساق وصفه فوق الثوم من البرز وفت فوق الساق ما ترى من الخبز واخفق الكل معاً وضعه في قصعة وخذ الباذنجان الذي سلقته وقطعه قطعاً على وجه الخبز في القصعة وضع على وجهه ما ترى من الزيت النقي.

باذنجان مقلي

خذ الباذنجان وقشره وقطعه شرائح واحم الزيت في مقلاة فخار واكل الباذنجان وقدمه وقبالته سلطة النعناع والبقلة

شل باطه بالبرغل والباذنجان

خذ شيئاً من الباذنجان وافرمه ناعماً جداً واحم الزيت واكل بصلة مفرومة حتى تحمر وضع فوقها الباذنجان المفروم وحركه حتى ينفلي جيداً واضف الماء والملح والبهار ودعه ينفلي حتى ينضج وصول ٢ اواق برغل وجاله من التراب وسقطه فوق الباذنجان وشك ملعقة خشب فاذا وقفت تكون الماء كافية وغط الطنجرة ومتى نشفت ونضج البرغل ضعه على النار وحرك ثم صب في الصحون وقدم

اللوبياء بالزيت

خذ اللوبياء وقشرها وارفع نسرهما وسقطها بالماء الغالي حتى تنضج جيداً وخذ بصلة وقطعها جوارح رفيعة واقلمها بالزيت في مقلاة نصف قلية واضف اليها راساً من الثوم مقشراً منقياً واقلمه جيداً وصف اللوبياء من الماء وضع نصفها فوق البصلة واقلمه نصف قلية وصبه في الصحون واما النصف الثاني فدق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح وضعهما فوق اللوبيا مع قليل من الماء وتبل ذلك كله معاً وقدم

القرنبيط مقلباً

خذ القرنبيط وارفع زهره من قلبه واقطع الزهرة قطعتين واقلمها بالزيت حتى تحمر وقدمها وقبالتها قرنبيط مشوي بالطرطور وهذه طريقته . خذ زهر القرنبيط وسقطه في الماء الغالي حتى ينسلف نصف سلفة وقطع كل زهرة قطعتين واشوها على المصبع وضعها في صحن ودق سن ثوم وملحاً ثم الصنوبر معها حتى ينعم ويصير كالعجينة واعصر ليمونة حامضة وضع الصنوبر في صحن عميق واضف قدحاً صغيراً من الماء الى الصنوبر واكسر بلعنة خشب وضع فوقه الحامض الذي عصرته واخفق حتى يصير كالبن الرائب وضع زهر القرنبيط الذي شويته بالطرطور وقدم

اللوبياء الفاصوليا بالزيت

خذ من الفاصوليا ٢ اواق واسلقها حتى تنضج وخذ بصلة وافرمها ناعماً واقلمها بالزيت حتى تحمر وصف الفاصوليا وضعها فوق البصلة من غير ماء حتى اذا انقلت صيها في الصحن

الهندبا بالزيت

خذ الهندبا ونفها من ثمرها ومن ورقها اليابس وسقطها في الماء الغالي وهي نضجت ارفعها من النار وسقطها بالما البارد واعصرها جيداً وافرمها وضعها في اناء واضف اليها الملح ثم افرم بصلة ناعمة واقلمها بالزيت حتى تحمر وضع فوقها قسماً من الهندبا حتى اذا نقلت صيها في الصحن واما القسم الثاني فدق سن ثوم وملحاً واعصر ليمونة حامضة وضعت في الحامض ورش عليه الزيت الحلو وقدم

العكوب بالزيت

خذ العكوب وقشره ونفّه من الشوك وقطعه قطعاً بطول الاصبع وضعت في وعاء وفوقه الماء وخذ بصلتين وافرمها جواًج رقيقة وضع زيتاً في قدر نضع فيه البصل حتى يتفلى نصف قليلة واضف اليه الحمص المنقوع المنقوش المنقى

من القشر حتى ينثلي جيداً وصف العكوب من الماء وضعه فوق البصلة واضف
الملح والبهار وحرك حتى يذبل وغمر بالماء حتى ينضج وينثني عليه قليل من
المرقة وصب وقدم

الأرضي شوكة بالزيت

خذ الأرضي شوكة وارفع قشره الخارج اليابس وقشر عرقه وقطعه قطعاً
وافرم البصل جواش واخله بالزيت وضع فوقه الأرضي شوكة واضف البهار
والمح وقل البصلة معاً واضف الماء واغل حتى ينشف وصب وقدم

بجنا البنادورى بالزيت

خذ البنادورى الخضراء وقطع البصل قطعاً واخله حتى يحمى وقطع
البنادورى وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وقل جيداً بدون ماء
وصب في قصعة

الكما بالزيت

خذ الكما واسلقها ثم قشرها وقطعها أقماراً وافرم بصليين ناعماً واخلها نصف
قلية بالزيت وقطع الكما وضعها فوق البصل وحركها حتى تنثلي جيداً مع
البصلة واضف الملح والبهار وغمر بالماء ودعها تغلي حتى اذا نضجت صباها
في قصعة

القربوزة القطيفة بالزيت

خذ القربوزة ونقها ورقه ورقه وافرم بصلة ناعماً واخلها بمقلاة فخار حتى تحمر
ثم خذ القربوزة واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى
اذا انقلت جيداً صباها في قصعة

الخبيزة الشامية

خذها ونقها من الضلوع والورق اليابس وقطعها وضعها في الماء واغسلها

وسقطها بالماء العالي حتى تنضج ثم ضعها في الماء البارد واعصرها جيداً وضعها في قصعة ودق الثوم والملح وضعها على وجه الخبيزة وافرم بصلة جوانح رفيقة واقلمها بالزيت حتى تشقر وصب التقلية من البصل والزيت على وجه الخبيزة وقدمها وقبلتها سلطة الفرصعة

الهلبيون بالزيت

خذ الهلبيون ونقه وقطعه وافرم بصلة ناعماً واقلمها بالزيت في مقلاة حتى تشقر واغسل الهلبيون وضعه فوقها واضف الملح والبهار واقلمه حتى يذبل واضف قليلاً من الماء لان الهلبيون لا يجف غلياً واطبخ حتى اذا نشف ارفعه وصبه في قصعة وقدم

الفصل السابع

في الاشكال من العدس وغيره من الحبوب اليابسة

المجدرة مقشورة

خذ من العدس ٢ اواق وصوله وضعه في قدر على النار حتى ينضج تمام النضج ثم صفه بالمصفاة واطرح قشره وافرم ثلاث بصلات جوانح رفيعة واقلمها بالزيت في قدر اخر وضعها على النار فوق العدس المصفي ثم خذ اوقية ارز وصولها جيداً وضعها مع العدس وغط القدر الى ان يغلي ثم ارفع الغطا ودعها على نار هادئة الى ان يتم نضجها واسكبها في صحن ومتى بردت قدمها ومعها البصل النيء

المجدرة مخبوضة

خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وعليه الماء واسلقه حتى ينضج ويخبض وافرم بصلتين ناعماً واقلم البصل بنصف اوقية من الزيت حتى يجمر وصب هذه التقلية ببصلها وزيتها على العدس وصول اوقية ارز وضعها فوق العدس واضف من الماء كفاية واطبخ ومتى نضج صبّه في

الصحن وقدمه وقبلته سلطة الخس

المجدرة مذرذرة

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وافرم ٢ بصلات جوانح رفيعة واقلمها بالزيت في طنجرة حتى تشقر واضف الماء وخذ العدس الذي صولته وسقطه في الطنجرة وغطها ودعها تغلي حتى ينضج العدس نصف النضج وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطه فوق العدس واضف شيئاً من الملح وشك ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافياً ولا فزده على قدر المتبقى وغط الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها وحركها وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز وصيها وقدمها وقبلتها سلطة الملفوف

الرشاية بالعدس

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليه الماء واغل حتى ينضج ثم خذ نحو ٢ اواق ضحين واعجن عجماً شديداً وقرص كاجا ورق بالشوبك كالرفاق وشرح بالسكين شراحي بعرض ٢ اصابع وسنف الشراحي فوق بعضها البعض وضع بين شرحه وشرحه شيئاً من الطحين ثم افرم بالسكين بحيث تكون كل قطعة بعرض اللوييا الرفيعة وافرد ذلك على صينية الى نهاية العمل وخذ بصلتين وشقها صليياً وافرمها ناعماً واقلمها في قدر بنصف اوقية من الزيت فتي احمر البصل سنف العجينة التي قطعناها فوق العدس وسقط فوقها البصل واضف من الماء ما كان كافياً للشوربا واغل على النار حتى تنضج العجينة ثم خذ سن ثوم وباقة كزبرة وافرمها ناعماً ودقها والثوم والملح ناعماً وضعها فوق الرشاية واغل قليلاً وارفع من النار وصب وقدم

العدس بالحماض

خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصوله واسلفه في طنجرة وافرم السلق والكوسا ناعماً وسقطها فوقه وافرم بصلة جوانح رفيعة واقلمها بالزيت وسقطها فوق

العدس ودق ثوماً ونعناع وملحاً ناعماً وأعصر فوقها اما ليمونا حامضاً او سفيراً
او ساقاً ثم خذ قبضة طحين ورشها فوق العدس وحركه حتى لا يتجبل ودعه
يفلي حتى ينضج ويكون رخو كالثوربا وصبه في صحن عميقة

شوربا العدس

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصولة واغله في طنجرة حتى ينضج وامرته
بالمصفاة وضعه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ورجع عصيره الى الطنجرة على النار
وصول اوقية ارز وسقطها فوق مرقه العدس وافرم بصلة ناعماً وقلها بالزيت
حتى تحمر وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها وسقطها فوق الشوربا وصب في
الصحن ورش على وجهها شيئاً من القرفة الناعمة وقس عليها شوربا الماش

المخلوطة

تصنع المخلوطة من عدس وفول مجروش وبرغل وحمص وارض. خذ
العدس والفول والحمص ونقها وصولها وضعها في طنجرة والماء اكثر من نصفها
واغل ثم قشر ٤ بصلات وافرمها جوانح وضعها فوق العدس وصول البرغل
والارز وسقطها في الطنجرة حتى اذا تم النضج افرم بصلتين ناعماً وقلها بالزيت
حتى تحمر او سقطها فوق المخلوطة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا تم النضج
صب وقدم

مجدرة اللوبيا

خذ من حب اللوبيا المملآن اليابس اوقيتين ونقها وصولها وضعها في طنجرة
على النار حتى اذا نضجت صول اوقية ارز وسقطها فوق اللوبيا وافرم بصلتين
ناعماً وقلها بالزيت وسقطها فوق المجدرة في قليل من الملح فاذا نضجت
وعقدت صبها في الصحن

البرغل بورق القريص

خذ من ورق القريص الطري المتشوي نحو نصف اوقية وافرم بصلة ناعماً

واقطعها في طنجرة بالزيت واغسل ورق القربص وسقطه فوقها حتى ينقي جيداً
واضف الماء والملح والبهار واغل ثم صول ٢ اواق برغل وجله من التراب
وسقطه في الطنجرة واطح حتى اذا نشفت ارفعها من النار وحركها وضعها على
حافة الموقد حتى يفتح البرغل وصب في الصحن وقدم

الفول المسلوق بالحامض

خذ الفول ونقه وانقعه ليلة وضعه في قدر فخار على النار في ماء الرماد
حتى ينضج جيداً ودق سن ثوم وملحاً واعصر اما الليمون حامضاً واما الليمون سفير
وارفع الفول الذي سلقته وضع فوقه الحامض ورش عليه الزيت اخلو

الحمص متبلاً

خذ الحمص ونقه وضعه في قدر فخار في ماء الرماد واغل على النار حتى
ينضج وبشخص ودق سن ثوم وملحاً واعصر ليمون حامض او سفير فوق الثوم
وضع الحمص في قصعة فخار وصفوه من الماء جيداً ودقه بمدقة خشب حتى ينعم
وخذ من الطحينة قدر ما تشاء وضعها فوق الحمص واخفق معاً واضف اليه
الحامض والثوم حتى يروب معاً ويكون شديداً لا رخواً وصب في الصحن
ورش على وجهه الزيت المخلو والقندوس المشروم الناعم وقدم

الفصل الثامن

في البزاق والضنادع وغيرها

بخشاء البزاق (المحلزون) السا لينكوس

خذ البزاق واغسله واسلقه حتى اذا نضج ارفعه من الماء واسحقه من قشره
وارفع البترخ وحده والراس وحده واقرم بصلاً جواخ واقطعه في طنجرة بالزيت حتى
يذبل وسقطه وروس البزاق فوقه واضف الملح والبهار واقطع ذلك كله معاً وغيره
بالماء واغل حتى اذا نضج اعصر فوق هذه البخشاء الليمون الحامض وصب وقدم
اما البترخ الذي رفعت فضعه في الحامض والثوم والملح وقدمه قبالة البخشاء

الضفادع بخنا

خذ الضفادع واسلخها وخذ منها الفخاذا فقط وكب ما تبقى وأقل الافخاذ
بالزيت حتى تحمر وافرم البصل جواخ وسقطه فوق الضفادع حتى يذبل
وغمر بالماء واضف الملح والبهار وهي تضجبت الخنا اعصر الليبون الحامض
وصب في الصحن حتى تبرد وقدم

الضفادع مشوية

خذ افخاذ الضفادع واشوها على النار ودق صنوبراً واصنع طرطوراً بالمحامض
والق الضفادع في الطرطور

معلاق الارملة

خذ النول المتنوع واسلقه حتى ينضج وخذ السلق وافرمه ناعماً وضعه في
الماء وافرم بصلتين واقلمها بالزيت في قدر من الفخار حتي يحمر البصل واغل
السلق وسقطه فوق البصل وقله حتي يذبل وسقط الفول فوق السلق واطبخ
ودق سن ثوم وملحاً وكزبرة خضراء واضفها الى الفول والسلق واطبخ حتي اذا تم
النضج صب وقدم

الباب الثالث

في النفولات والمقبلات

الفصل الاول

في النقل (المارة)

من النقل المكاييس كالحيار والحشيشة والفيلفة والبقبار واللفت والزيتون
الاخضر واللحومات المملحة وهي المقددات والبسطرمة والجنيون والمقاتق والتين
والمارتيدلا والسردبين والعصافير المشوية والاسماك المشوية كالقريدس
والاسماك الصغيرة كسلطان ابراهيم والجريدة مشوية او مقلية وكذلك البيض

المسلوق وسلطة البقدونس بالطحينة والخس المحلو والبنادوري نبتة والخيار
الاخضر مقشراً واللوز الاخضر والتفاح الحامض والسنامورة والكبيبة النية
والكبد نيئاً والطحالات مشوية والفستق المملح والبنزر المملح والفضامة المالحمة
والصفراء واللوز المحمص والبندق المحمص والفستق بقشره والبندق بقشره
واللوز الفرك الى غير ذلك

السردين

خذ من السردين وقشره واغسله بالخل وارفع راسه وكفه وضع السردين
في صحن واضف اليه الزيت والخل وضع فوقه البقدونس المقروم

السنامورة

قشرها واسلخها وفتحها وضعها في صحن وفوقها الزيت والبقدونس الناعم وقدم

الفصل الثاني

المقبلات الناشفة

الاشكال الناشفة التي تتخلل المادب هي الذن والكر كند المكوس والسردين
والمقددات والجبن الافرنجية وغير الافرنجية والمكاييس افرنجية وغيرها والخيار
والقبار تضع صحنًا وصحنين مشككين من الاشكال الافرنجية والزبدة

وفي المادب العادية لبنة وجبن وزيتون وسلطة خيار بالخل والملح
والزيت وسلطة الخيار باللبن وقد ذكرنا شيئاً من السلطة في محله كسلطة
البقدونس والملفوف والبقلة والقرصنة وغيرها وراينا الان ذكر شيء منها مثلاً
لسواها اذ للسلطة طريقة واحدة قليلة الاختلاف

سلطة الخيار باللبن

خذ الخيار وقشره وأفرمه أقاراً ودق سن ثوم ونعناع وملح واخفقهم
باللبن وضع فوقه الخيار الذي فرمته وقدمه في صحن

سلطة الخس

خذ الخس وقطعه واغسله وضعه في صحن ورش عليه الخل والزيت والملح وقدم

سلطة البنادورى

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها والبنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها فوق النعناع والبقلة ودق سن ثوم وملح وحامض ليمون وصبة فوق السلطة ورش عليها الزيت الحلو

سلطة الملفوف

خذ ملفوفة صغيرة وافرمها ناعماً واغسلها ودق الثوم والملح واعصر فوقها ليمونة حامضة وتبلها والملفوفة معاً ورش على وجهها الزيت الحلو وقدم

سلطة النعناع والبقلة

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها وضعها في صحن عميق ودق سن ثوم وملحاً واضف حامض الليمون او الخل وخذ بنادورى حمراء وقشرها وارفع بزرها وافرمها مع النعناع والبقلة وضعها فوق الحامض وضع شيئاً من الزيت النيء

سلطة القرصنة

خذ القرصنة وافرمها ناعماً ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه ليمونة حامضة واغسل القرصنة وضعها فوق الحامض ورش عليها الزيت النيء وقدم

الفطور اى الترويقة

يصنع الفطور او الترويقة او ما يسمونه كسر صندراء من البيض البرشت واللبن والزيتون والجبن والزبد والخليب والشاي والتهوة واذا لم يكن حليب ولا شاي يكون الجبن والزيتون ومن البيض المقل بالثمن والعسل والدبس والخس الحلو والخيار ومن الفاكه المشمش والبطيخ والعنب والتين الى غير ذلك

الباب الرابع
في الحلويات
الفصل الاول
في الحلويات الفطارية
المعمول

لا وقتين من السميد اوراق من واوطة سكر و٤ جوز . خذ المجوز ودقة
ناعماً وضعه في وعاء ثم دق السكر وضعه فوق المجوز واجعلها معاً ورش عليهما
ماء الزهر وضع لها ما تشاء من الروائح الطيبة (هذه حشوة المعمول) وغطها وضعها
جانبا ثم خذ معجماً واخفق فيه السمن بيدك حتى تبيض واضف اليها قدحاً من
ماء الزهر وقدحاً من ماء الورد واخفق معاً ثم خذ السميد وضعه فوق السمن
شيئاً فشيئاً واجعل جيداً حتى يصير كالعجين وخذ قطعة واعركها بيدك وانقرها
باصبعك كالكيبيبة حتى ترق واحشها بالحشوة التي صنعتها ولحمها جيداً ثم
نقشها بملقط خصوصي ثم خذ صدرأ ورق فيه شيئاً من السميد واصنع المعمول
وضعه في الصدر الى النهاية واخبزها بالفرن . ثم دق السكر ناعماً واغسله ورشه
على وجه المعمول المخبوز بحيث يتسفن بالسكر

الغريبة مدودة

لاوطة من السميد او قة سمن واوطة سكر . خذ السمن واخفها بيدك في المعجن
حتى تبيض ثم ضع السكر ونصف قدح ماء الزهر ونصف قدح ماء الورد واخفق
الكل معاً ثم ضع السميد شيئاً فشيئاً حتى يخفق جيداً ولكن لا تعركه اصلاً ثم
خذ الصينية ورش فيها شيئاً من السميد وضع الغريبة في الصينية ومدّها جيداً
وضع على وجهها طليخة ورق ابيض واكبس بيدك حتى تمسك ببعضها وارفع
الورقة عن وجه الصينية ثم قطعها كالبنلاوة واخبزها بالفرن . ثم دق السكر

وانخله ورشه على وجه الصينية بعد خبزها حتى يتسفن جيداً

الغريبة كعب الغزال

حضرها على ما تقدم تماماً وخذ صينية ورش فيها سميذاً ثم املاً فجائاً من الغريبة و كيسة يدك حتى يمتلى جيداً وصبه في الصينية وينزل ما فيه ولا تنزل كذلك الى النهاية ثم اخبزها بالفرن ثم دق السكر ناعماً ورش على وجه الغريبة المخبوزة . وقس عليها كعبك الهواء

الاقراص بالسمن

لا وقتين سميذ لاجل الاقراص والكعبك المحشو ٢ اواق سمن . خذ السمن وفسها في طنجرة ثم انخل السميذ في معجن وضع السمن فوقه ودق الحلب وانخله فوق السميذ وافرك السميذ بالسمن ثم ضع في وعاء شيئاً من الماء والملح وخميرة وضع الماء فوق السميذ والعجينة وخذ قطعة عجينة واعركها ورقها بالشوبك قليلاً بحيث تستمر سميكة ثم اضفرها باصابعك وخذ ريش دجاج ونقش القرص بالريشة ولا تنزل كذلك حتى تصنع نصف العجينة ثم اصنع ما تبقى كعكاً وتكون قد دقيت الجوز والسكر وصنعتهم حشوة ورق العجين واصنعه كعكاً واحشه بالجوز ونقشه بملقط المعمول حتى اذا انجزت العمل اخبز بالفرن

البقلاوة

خذ من طحين البقلاوة اوفة وضع في وعاء مليئاً بماء وعجن شديداً حتى يصير كالعلك ثم دق ٤ اواق جوز و ٤ سكر واجلبها معاً ورش عليها شيئاً من ماء الزهر واضف من الروائح ما نشاء ثم قطع العجين كما جات ترق كل واحدة وحدها ثم خذ لوحاً مدوراً ونشابة خشب ودق النشا وضعه في خرفة رقيقة واربطه ثم احم السمن في مقلاة ورق كل كاجة بالشوبك ورش النشا ورق بالنشابة حتى نصير الرقاقة كالورق ولفها عليها وفرد الرقاقة بالاصدر بعد ان تكون وضعت فيه السمن ثم خذ ثلاث ريشات دجاج وغطها في السمن وادهن الرقاق ولا تنزل

كذلك حتى ترق خمس عشرة رقاقة ثم ضع الجوز الذي دقته وضعه في الصدر ثم فوق الرقاق ثم رق خمس عشرة رقاقة أخرى على ما شرحنا وضعها فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين وضع السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنعه قطراً حتى اذا نجرت البقلاوة صبّه فوق الصدر

الشعبيات

نصنع الشعبيات من الرقاق التي تريد على دائر الصدر أي ما يزيد عن وسع الصدر واقطعها قطعاً مربعة واحشها بحشوة البقلاوة وضع في الصدر سمناً وصف الشعبيات واخبز بالفرن واصنع القطر وصبه فوقها مخبوزة

كنافة مفروكة

خذ من الكنافة اوقية ومن الصنوبر اوقية ومن السمن اوقيتين وضع السمن في مقلاة على النار وحمص الصنوبر حتى يحمر وارفعه وضعه في صحن ثم ضع الكنافة في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن التي جمعت بها الكنافة وافركها بيدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها السكر الناعم والصنوبر واخفق الكل معاً وضعها في قصعة واصفلها بيدك ورش على وجهها شيئاً من السكر

كنافة برما وكعك مبروم

خذ من الجوز ٤ اواق ودقة ودق السكر واجبل معاً ورش ماء الزهر وضع في وعاء ثم خذ اوقيتين من الكنافة وضع في صدر اوقية سمن وخذ قليلاً من الكنافة ومدّها طولاً وضع الحشوة فيها ولفها بالحشوة دائر الصدر حتى يتلي ثم ضع السمن على وجه البرما واخبز بالفرن وضع القطر على وجهها مخبوزة

كنافة بصها بالجوز

خذ الجوز والسكر ودقهما معاً فيكونان حشوة ثم ضع في صدر على النار الكنافة والسمن وافرك الكنافة حتى تنفثت من بعضها واقسمها قسمين احدها

قة في الصدر واحش بالخشوة النخب دقفتها وفرده جيداً وربصه بيدك وإما
لثاني فافرده فوق الخشوة وربصه بيدك جيداً وقطع هذه البصا قطعاً مربعة
وضع شيئاً من السمن على وجه الصدر واخبر بالفرن الا فرنجي وفي تلك الاثناء
صنع القطر كي تصبه فوق البصا

الكثافة بالحجين

حضرها على ما تقدم ثم خذ الحجين الحلو واقعه يوماً قبل حتى يتطرى
ياحش به البصا بدلاً من الجوز وقطعها واخبرها بالفرن وصب فوقها القطر
حالا بعد خبزها

المهلبية بالحليب

خذ من الارز اوقيتين وصوله ودقة والنخلة وضعه في طنجرة كينة في اوقيتين
من الحليب وقليل من الماء واضف من السكر على قدر ما ترغب في حلوها
ياغل على النار وانت تحرك كيلا يتجبل الارز حتى اذا نضجت اضف قدحاً
صغيراً من الزهر ومنى خثرت جيداً صبا في قصعة

الارز بالحليب

لاوقه من الحليب اوقية من الارز خذ الارز وصوله جيداً وسقطه فوق
الحليب واضف اليه قدحاً من الماء واغله على النار وحركه حيناً بعد حين حتى
ينضج الارز جيداً ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في الحلو واضف قدحاً
صغيراً من ماء الزهر واغله قليلاً بالسكر وصب وقدم

كشك الفقراء

لاوقيتين حليب اوقيتان من نشا خذ النشا وذوبة وضعه بخرقة رفيعة
فوق الحليب في طنجرة كينة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل
على النار وانت تحرك كي لا يتجبل النشا حتى اذا نضج اضف شيئاً من ماء الزهر
وماء الورد الى هذا كشك الفقراء ودعه يغلي قليلاً حتى يخبثر وصبه في قصعة

واقشر قلوبات اللوز والنستق وضعها على وجه هذا الكشك

الفروشية بالنشا والسكر والسمن

خذ من النشا اوقية ومن السكر اوقيتين وذوبهما معاً ثم ضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها على النار وصف النشا والسكر في خرقة رفيعة وضعها شيئاً شيئاً فوق السمن وحركها حتى تجمد جيداً ونصير كالكمافة وصيها في قصعة وحمص شيئاً من الصنوبر وضعه فوق الفروشية ورش فوقها السكر الناعم

الفصل الثاني

في الحلويات الصيامية .

القراقيش

خذ من طحين البقلاوة واعجنه شديداً كالبقلاوة وقطعه كاجاث ورقه بالنشابة كما ترق البقلاوة وقطع الرفاقاة طولاً بعرض كف وقسم قطعة الرفاقاة ثلث قطع واف القطعة بحيث نصير مثل الكف وضربها باصابعك كالعقدة في طرفها ولا تزل كذلك حتى النهاية وصفها على الصواني وضع زيتاً في مقلاة كبيرة واحمر على النار واقل القراقيش حتى تشتت وارفعها من المقلاة وضعها في وعاء واسع الى النهاية وتكون قد طبخت قطراً اوروبية دبس وضع القراقيش في القطر او في الدبس

اصابع زبيب

قطع من الرفاقاة التي رقتها قطعاً بعرض ثلاث اصابع وطول فتر واحشها جوزاً وسكراً مدقوقاً وعندها باصابعك من الطرفين واقلمها وراء القراقيش وضعها في القطر

عوامات

خذ طحيناً كاجياً واعجنه شديداً بالخميرة وقليل من الملح ولا تزل نعجنه حتى

يصير رخوًا ويندد كما المصطكى وغطه ودعه يجف زيتًا في مقلاة كبيرة
وارفع يديك من العجين وأطبخها واقطع بالملعقة وضع بالمقلاة فتخرج كالحوزة ولا
ترل كذلك حتى النهاية وتكون قد حضرت الفطر أو الدبس فتضع
العوامات في أحدها

المعكرون بالدبس

خذ الطحين ودق الشمر والانيسون وانخلها فوقه وضع أيضًا فوقه شيئًا من
الزيت والدبس وافرك يديك واضف قليلًا من الماء واعرك قليلًا وخذ قطعة
من العجين وأبرمها على لوح حتى تدبر بغلظ الباع وقطعها قطعًا طول الأصبع
وضع كل قطعة وحدها على غرابال وشدها بأصابعك حتى تخرج منقوشة
وقلبها فارتقا ولا ترل كذلك إلى نهاية العجينة ثم ادهن صينية بالزيت
وصف المعكرونة فيها حتى تمتلي واخبز بالفرن وما فضل اقلوب في مقلاة بالزيت
حتى يجمر ووضعه في الفطر أو الدبس

القطائف محشوة بالحوز

لاوقة قطائف أو قينان من الحوز ومثله من السكر فدقهما معًا ورش عليهما
ماء الزهر واجبل معًا واحش كل قطيفة وحدها وطبقها على بعضها كيلا تنفخ
ثم ادهن صينية بالسمن أو بالزيت وصف القطائف فيها واخبز بالفرن وما
فضل منها اقلوب بالسمن أو الزيت وضعها بما تشاء من الحلو قطرًا أو دبسًا

الخبيصة نشا بالدبس أو بالسكر

خذ من النشا اوقية وذوبها وصفها بخرقه رفيعة وضعها في طنجرة فاذا
كانت بالسكر فضع منه اوقيتين وأما بالدبس فثلث اواق وضع الحلو والنشا
معًا واغل حتى اذا نفخ النشا اضف قدحًا صغيرًا من ماء الزهر وخذ شيئًا من
قلوب الحوز ووضعه في قالب الخبيصة حتى تعقد جيدًا وصب في الصحون

الارز بالدبس

خذ قدر ما تشاء من الارز وصوله جيداً وضعه في طنجرة ومعه الماء واغله حتى اذا انضج وانخبط وضع من الدبس قدر ما ترغب وقدحاً صغيراً من ماء الزهر واغله بالدبس حتى يعقد وصب في الصحن

المغلي

خذ ٢ اواق ارز وصوله ودقه وانخله ناعماً وافرده في صينية وعرضه للشمس حتى ينشف ثم خذ ٣٠ درهم كراويا وصولها ونفها وعرضها الى الشمس حتى تنشف ثم دقها وانخلها وارفعها في وعاء وضع في طنجرة ١٠ اقداح ماء واضف الارز والكراوية وما ترى من السكر وقبضة من الزنجبيل الناعم واغل على النار وانت تحرك دائماً كي لا يتجبل ومتى عقد ارفعه وصبه في كاسات ورش على وجهه قلوبات من الفستق واللوز والجوز والصنوبر وجوز الهند ورش على كل كاسة شيئاً من القرفة الناعمة

مغلي القرفة

خذ من القرفة ٢٠ درهماً ودقها واغلبها في ابريق كبير حتى تحل جيداً ثم خذ كاسات وضع في قعرها شيئاً من السكر وقلوبات مشكلة من فستق ولوز وجوز وصنوبر وصب فوق كل منها مغلي القرفة وقدم

الباب الخامس

في المربيات والاشربة

الفصل الاول في المربيات

مربي السفرجل

لاوقنين من السفرجل نصف اوقية من السكر . خذ السفرجل وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اقل من غمره واجعله

على نار قوية حتى اذا انضج ارفعه من النار واخبطه بيدك ثم خذ خرقة رفيعة واعصره جيداً بحيث لا يبقى الا النفل فتكبه ثم خذ السكر وضعه في عصير السفرجل واجعله على نار قوية حتى يعقد ويشند ويتحقق نضجه بان تاخذ فنجاناً تضع فيه قليلاً من الماء وترفع من المربي شيئاً بلعقة وتقطره في الفجان وتحركه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه وصبه في وعاء.

مربي السفرجل قطعاً

خذ من السفرجل اوقيتين وقطعة اربعاً وارفع برزء وقطعة قطعاً مربعة بغلظ الاصبع وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى اذا انضج نصف النضج ضع فوقه ٧ اواق سكر ودعه يغلي حتى ينضج ويعقد قطره جيداً وصبه في كاسات

مربي السفرجل مبروشاً

خذ السفرجل واقشرة وابرشه بالمبرشة وضع في طنجرة اوقيتين من السكر ومعه من الماء كفاية واغل على النار حتى اذا حل السكر اصف السفرجل الذي برشته ودعه يغلي الى ان ينضج جيداً ويعقد اسكبه في الكاسات

مربي الزعرور

لاوقيتين من الزعرور اوقية ونصف من السكر. خذ الزعرور واسلقه حتى اذا انضج ارفعه عن النار حتى يبرد واخبطه بيدك ثم صفه بخرقة رفيعة بحيث لا يبقى منه الا نفل فتكبه ثم ضع السكر في عصير الزعرور واغله على النار حتى يعقد ويتحقق نضجه بان تضع شيئاً من الماء في فجان وتأخذ من المربي شيئاً بلعقة وتقطره فوق الماء وتحركه باصبعك فان لم يفرط يكون قد نضج فصبه

مربي قشر الليمون الابوسفير

خذ الليمون وقشر قشرته الصفراء رفيعة جداً ثم قطع الليمون مناصفة وارفع حامضها وكبه ثم قطع كل نصف اربعاً طولاً بعرض الباهم ولف كل

قطعة كعكة واربطها بخيط كي لا تفرد وضعة في طنجرة وغمره بالماء واغله حتى ينضج جيداً ونزل حتى يبرد وارفعه الى وعاء حتى يصفي من الماء وقشر عشر ليمونات واد اواق سكر وضعة في طنجرة ومعه قدحان من الماء واغل حتى يحل السكر وضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً واسكب

مرابي الكباد مبروشاً

خذ الكباد وقشرها وابرشها بمبرشة الجبن واسلقها حتى تنضج وخذ حجر كلس وانقعه بالماء وكب عنه الماء اربع مرات وفي المرة الخامسة روقها من الكلس وضعها فوق الكباد الذي سلقته وانقعه ٢٤ ساعة ثم خذ السكر واغله على النار ثم صف الكباد الذي تنقعه في ماء الكلس وضعة في القطر ودعه يغلي حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد فقد يكون صفي شيئاً من الماء فضعه على النار حتى ينشف ويعقد جيداً وصبة في كاسات المربي

مرابي الكباد قطعاً

خذ الكباد وقشره قشراً رقيقة وقطعه قطعاً بطول اصبع وعرض ثلث واسلقه حتى ينضج ثم صفه من الماء وانقعه بماء الكلس ٢٤ ساعة حتى اذا كان الغد اغل السكر وصف الكباد وضعة فوقه واغله حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد وارجع واغل حتى ينشف وارفع عن النار ودعه ايضاً الى الغد وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء حتى اذا كان ذلك ارفعه من الطنجرة وضعة على صينية حتى ينشف ثم خذ سكرًا ودقه ناعماً واتخله بمخل حرير ولت المربي بالسكر وصفه في وعاء واسع حتى ينشف ومنى مضى عليه ٢٠ يوماً او

مرابي قشر الليمون الحامض قطعاً

خذ الليمون الحامض وقشره وارفع قلبه الحامض وكبه ثم قطعه قطعاً كالكباد واسلقه حتى اذا نضج جيداً ارفعه من الماء حتى ينشف ثم خذ السكر واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته واغل حتى يعقد السكر جيداً

وارفعه من على النار ودعه في الطنجرة الى الغد وارجع وضعه على النار حتى ينشف وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شي ثم ارفعه من القطر وضعه في وعاء واسع حتى ينشف جيداً ثم دق سكر اناجماً وانخله بمخل حرير ولت المري بالسكر قطعة قطعة وارجع وصفه في وعاء واسع ودعه ٢٠ يوماً ورش عليه في كل يوم شيئاً من السكر الناعم حتى اذا بيس اوعه

مرلي قشر البرتقال اليافاوي

خذ البرتقال وقشره قشراً رقيقاً وقطعه على ما تقدم في الليمون الحامض وعالجها كذلك الى نهاية العمل فانما حكمها واحد

مرلي قشر البرتقال في القطر مائعاً

خذ البرتقال وارفع قلبه وقطعه قطعاً صغيرة كعقدة الاصبع واسلقه حتى ينضج جيداً ثم ارفعه من الماء وضع في طنجرة نحو ١ برتقال لاوقة سكر واضف المسكر من الماء قد حين واعصر قطعة ليمونة حامضة واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات المري

مرلي الليمون الابوسفير الصغير الاخضر

خذ من صغير الابوسفير قدر الجوزة وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى ينضج ثم ارفعه عن النار ومن الماء وانفعه في رائق الكلس ٢٤ ساعة ثم ارفعه من الرائق وضعه في الماء العذب ٢٤ ساعة وغير الماء ولا تزل تغير الماء يومياً الى نهاية ٢٠ يوماً فارفعه اذ ذاك من الماء وضعه في وعاء حتى ينشف وضع السكر في طنجرة ومعه شيء من الماء واغله واضف الليمون حتى يغلي ويعقد جيداً وارفعه من على النار ودعه الى الغد ثم رجع الطنجرة الى النار واغله حتى يتشرب جيداً وكرر ذلك مراراً بحيث لا يتبقى من القطر شي ثم وضعه على صينية كل ليمونة وحدها حتى ينشف ويسكر السكر عليه وعندها وضعه في وعاء زجاج

مربي زهر الالبوسفير

خذ من زهر الليمون نحو ٢٠ اواق ونقه من الورق وضعه في طنجرة ومعه الما
واغله على النار حتى ينضج ورق الزهر وارفعه من الما وفردته على لوح وغطه بخامة
وخذ شوبكا ورق به الزهر حتى ينشف من الما ثم خذ من السكر اوقية
واضف اليه قدحين واعصر قطعة ليمونة حامضة فوق السكر واغله على النار
ثم اضف اليه زهر الليمون واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

مربي الباذنجان

خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعه واسلقه نصف سلقه وارفعه من على
النار ومن الما حتى ينشف ولكل اوقية باذنجان اوقية ونصف سكر. ضع السكر
في طنجرة ومعه من الما قدحان ومن عصير الليمون الحامض نحو فتجانين واغله
على النار ثم خذ الباذنجان الذي سلقته وكش قرنفل وشك الباذنجان بكش
القرنفل الى النهاية وضعه في السكر والى من كش القرنفل في السكر مع
الباذنجان واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

مربي التفوع

خذ التفوع وفتحها وارفع نواه وانقعه في الما الغالي ثم خذ الفستق واللوز
وارفع قشره واحش التفوع بقلب الفستق حتى النهاية ثم اغل السكر ومعه شيئا
من الما حتى يصير قطرا واضف اليه التفوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه عن
النار حتى يبرد ودعه ٢٤ ساعة ثم رجعه على النار واغله حتى يتشرب جيدا
بحيث لا يتبقى شي من القطر وارفعه وضعه في وعاء غير نحاس واسع حتى ينشف
وبسكر السكر عليه ثم ستفه في مجمع خشب

مربي زوم قشر البرتقال

خذ البرتقال اليابس ثلاثا واقطع احداها واعصرها في صحن وقشر
البقية وخذ الليمونة التي عصرناها وضعها في القشر الذي قشرته ودق الكل

معاً جيداً ثم صفه في خرقة وابرشة بحيث لا يتبقى شيء من الزوم ثم ضع شيئاً من
 الما فوق القشر المدقوق وامرت ثانية بالخرقة ثم ضع اوقية سكر في طنجرة ومعه
 من الما قدحان واغله حتى يكاد يعقد واضف اليه الزوم الذي عصرته وملعقة
 صغيرة من حامض الليمون ودعه يعقد وتحقق نضجه على ما ذكرنا مراراً بان
 تضع في فنجان وتأخذ من القطر شيئاً بملعقة وتقطر في الفنجان وتحركه باصبعك
 فان لم يفرط فذلك دليل على نضجه فارفعه عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم ضع
 خنصرك وعد عشرة وخذ خشبة ثخينة مصقولة واخفق القطر حتى يشتد بحيث
 لا تهرم الخشبة في الطنجرة بعد وصبه في كاسات المربي

مربي المصطكي

خذ من المصطكي ٢ دراهم ودقه ناعماً وانخله واجعله في وعاء ثم خذ من
 السكر اوقية وضعه في طنجرة ومعه من الما قدحان واعصر فوقه قطعة ليمونة
 حامضة واغله حتى يعقد وتحقق نضجه بان تقطر منه بملعقة في فنجان فيه ماء وحركه
 باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه من النار ودعه يبرد ثم ضع اصبعك في
 القطر وعد عشرة فان احسب اصبعك الحرارة يكون قدحان او ان الخفق
 فخذ خشبة على ما تقدم الشرح انفاً واخفقه بها حتى يشتد بحيث لا تستطع الخشبة
 برماً بعد وصبه في كاسات المربي

مربي الفستق

خذ من الفستق ٢ اواق وكسره ونفقه وارفع قشره ودقه قليلاً ودعه في
 صحن ثم خذ من السكر اوقية وعقده على ما تقدم الشرح في مربي المصطكي واخفق
 القطر بالخشبة قليلاً ثم اضف اليه الفستق واخفقه حتى يشتد ولا تستطع
 الخشبة برماً وصبه في كاسات المربي

مربي الصنوبر

خذ من الصنوبر ٢ اواق ودقه على ما ذكر في الفستق وارفعه في صحن

ثم عقد اوقه سكر واخفنها على ما تقدم ايضا واضف اليه الصنوبر الذي دقنته
واخفنها معاً حتى يشتد وتعسر الحشبة عن البرم وصبه في كاسات المربي

مربي التفاح صحياً

خذ من صغير التفاح المتعادل الحجم وقشره قشرة رقيقة ودع عرقه فيه
واغله في اقل من غمره من الماء ثم اضف اليه اوقه سكر واغله حتى يعقد وارفعه
من على النار وارفع عروقه وصف في وعاء واسع حتى ينشف ودعه الى الغد
ثم رجع الطنجرة التي فيها القطر الى النار حتى تغلي وسقط التفاح فيها حتى ينشف
وارفعها عن النار ثم ارجع فافع التفاح من القطر ودعه في وعاء حتى ينشف
وارجع واغل القطر حتى يعقد ورجع التفاح ونزله من على النار حتى يبرد
ويسكر السكر عليه ثم ارفعه من الطنجرة قرصاً واحداً وضعه في قصعة ودعه
اياماً حتى ينشف ثم افرد كل تفاحة وحدها وضعه في وعاء زجاج

مربي التفاح قطعاً

خذ من التفاح اوقه وقشره وقطعه اربعاً وغمره بالماء واغله حتى ينضج
نصف النضج ثم اضف اليه اوقه من السكر واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

مربي المشمش اللوزي

خذ اوقه مشمش لوزي في اوائل نضجه واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ
حجر كلس وطفئه في الماء ودعها عليه ثم كبها وغيرها اربع مرات وفي الخامسة
انقع في رائتها المشمش الذي قطعته ودعه الى الغد ثم ضع من السكر اوقه في
طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله وارفع المشمش من ماء الكلس واغله في الماء
العذب البارد وصفه وضعه في الطنجرة فوق القطر واغله حتى يعقد وصبه
في كاسات

مربي الدراق

خذ من الدراق اوقه في اوائل نضجه وقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره

وضعه في طنجرة والماء دون غمره واغليه حتى ينضج نصف النضج ثم اصف اليه
اوقه من السكر واغليه حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

مربي النجاص (الكثيري)

خذ من النجاص الشامي الصغير اوقه وقشره ودعه في عروقه واغل في
طنجرة اوقه من السكر مضاف اليها قدحان من الماء ثم اصف النجاص الى
القطر واغليه حتى يعقد وارفعه من على النار ودعه الى الغد وارفع النجاص من
النظر واغل النظر وحده حتى يعقد ثم رجع النجاص اليه وارفعه عن النار في
الحال ودعه في الطنجرة حتى يبرد ويسكر عليه السكر حتى اذا نشف في نقيعه
في الطنجرة ضعه في قصعة واسعة قرصاً واحداً واتركه اياماً حتى ينشف جيداً
ثم فرد كل نجاصة وحدها وستفه في الزجاج

مربي الاجاص

خذ من الاجاص اوقه واغسله بالماء الغالي حتى يتفقع جيداً وضع في
طنجرة اوقه من السكر وقدحين من الماء واغل حتى اذا صار قطراً اصف
اليه الاجاص ودعه يغلي في النظر حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

مربي الكرز

خذ اوقه من السكر واغليه ومعه الماء القليل حتى اذا صار قطراً اصف
اليه اوقه من الكرز المغسول واغليه حتى يعقد ويستمر عائماً وصبه في كاسات

مربي الفريز

خذ اوقه من السكر واغل في قليل من الماء في طنجرة حتى يعقد ثم خذ
نحو ٤ اواق من الفريز ونقه من العروق واضفه الى القطر ودعه يغلي قليلاً
وصبه في كاسات

مرعي زهر البنفسج

خذ زهر البنفسج ونفه من العروق وضعه في طنجرة ومعه قليل من الماء
واغليه على النار ثم اصف اليه اقة من السكر ودعه يغلي ويعقد ويستمر دائماً
وصبه في كاسات

مرعي البلح

خذ البلح الاصفر الكبير المصري وقشره بسكين رقيقاً جداً وضعه في طنجرة
وعليه من الماء اكثر من غمره واغليه حتى ينضج ثم صفه من الماء حتى ينشف ثم
ارفع نواه بحيث لا تفتح البلحة واحشها اما بقلب اللوز او النستق المفشورين وخذ
كباشاً من القرنفل وشك البلح وضع السكر في طنجرة ومعه شي من الماء واعصر
فوقه قطعة ليمونة حامضة واغليه على النار واصل اليه الملح ودعه يغلي حتى يعقد
وارفعه عن النار ودعه الى الغد فيكون قد صفي شيئاً من الماء في القطر فكرر
الغلي حتى يعقد جيداً وصب في آنية زجاجية

مرعي الحليب

خذ من الحليب ٤٠ اوقية ومن السكر ٥٠٠ جرام واصل اليها جراماً
ونصفاً من كربونات الصودا محلولاً باوقية من الماء حتى اذا صار بقوام الشراب
صبه في صحنون تضعها في فرن حام او نعوه حتى يجف ما فيها فهو مرعي الحليب . فاذا
ذوب منه ٢٠ جراماً في ٦٠ جراماً من الماء كان شراباً لذيقاً ابغني عن الحليب
عند عدم وجوده ويضاف هذا المرعي الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

مرعي الشاي

خذ من السكر المدقوق ١٠٠ جرام ومن النشا ١٠ واغل بالماء الكافي
حتى يعقد وارفعه حتى يبرد واصل اليه ٥٠ جراماً من الشاي ممزوجاً بنحو
٥٠ جراماً من السكر الناشف في قوالب يجهد فيها . ذلك مرعي الشاي

راحة الحلقوم

خذ من السكر اوقية ٢ اوقات من الماء واغل حتى اذا فار
اضف اليه من النشا ٧٥ درهماً شيئاً فشيئاً وانت تحرك بلا انقطاع لئلا يتجل
ويصلق بقعر الطنجرة فاذا اوشك النضج خذ منه كثة صغيرة تصفها فوق
سكر ناعم فان لم يتبل السكر يكون قد تم النضج فاضف اليه ٢٥ درهماً من ماء
الورد المذاب فيه قمحة من المسك وحركه ثم ارفعه عن النار وصبه في صينية
تكون قد دهنتها بدهن اللوز ومتى برد قطعه ورش عليه السكر الناعم المخول
ممزوجاً بالنشا المخول ايضاً ومن الناس من يوضع لاوقية من السكر ٥ اوقات
ماء ويحضرها على ما تقدم ومنى فضجت بصبها في صينية مدهونة بدهن اللوز
ويقطعها بمقراض مدهون بدهن اللوز قطعاً صغيرة يلقبها ويلتها بالسكر
الناعم المخول

الفصل الثاني

في الاشربة

شراب الورد

لثلاث اواق من ماء الورد اوقية من السكر . خذ ماء الورد وضعه في
طنجرة وماء السكر فوقه واغل على النار واقشط زفرة السكر وكبها واعصر ليمونة
حامضة وضفها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب
واما مقدارها فعلى ما ترغب في زيادة اللون او قلته واغل ولاجل التحقيق
املاً من الشراب ملعنة وصبها فاذا قطع القطر ولم يخبث يكون قد نجح فارفعه
من النار ودعه يبرد قليلاً ثم صبه في الفاني واختمها لاجل حفظها

شراب البنفسج

خذ طنجرة وضعها على النار وفيها نحو ٢ اواق من الماء ودعها تسخن ثم خذ
من زهر البنفسج نحو اوقية وقطعه من عروقهِ واضفه الى الماء حتى اذا غلي اول

غلية ارفعته من النار وفي الحال وتكون قد غصبت الطنجرة محافظه على رائحة
البنفسج ودعها تبرد ثم صف البنفسج بخرقة رقيقة في طنجرة اخرى واضف اليه
اوقه سكر واغل واعصر ليمونة حامضة ولاجل التحفيق ارفع من الشراب
بملعقة وصبه فاذا قطع في الحال ولم يخبط يكون قد نجس و ارفعته من على النار
ثم صبه في قناني واخنها لاجل حفظها

شراب اللوز

خذ من اللوز الحلو اوقه ومن المر نحو ٤٠ درهماً والتى بالماء الغالي واقشره
ودق ناعماً ثم خذ ٢ اواق من السكر واوقيتين من ماء الزهر و اوقه من الماء واضف
قليلاً من السكر الى اللوز المدقوق وضع في خرقة واستحلبه بالماء وضعه على نار
خفيفة بحيث واغله ثم ارفعته من النار واضف اليه ماء الزهر ودعه يبرد وصبه
في قناني تسدها سداً محكماً . وان شئت تقدم كاس من شراب اللوز فضع فيه نحو
ملعقتين واملاه ماء

شراب التمر الهندي

لاوقيتين من التمر الهندي ٥ اواق من السكر . خذ التمر الهندي واضف
اليه ٩ اقداح من الماء واغله بحيث يصفي ٤ اقداح ثم صفه بخرقة واضف اليه
السكر واغله على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلاً ارفعته عن النار ودعه يبرد
وصبه في قناني وسدها محكماً . وهو شراب ذو فوائد صحية ويوضع منه في
كاس تقدمها قدر ما ترى

شراب السوس

خذ عرق السوس وانقعه نحو ١٢ ساعة وصف عنه الماء الرائقة واضف
اليه الثلج وقدم . وقد يقوى او يخفف بزيادة الماء وقلتها
وقس عليه شراب الخرنوب على انه كثيراً ما يضاف اليه من خمر السوس
تغييراً للونه بل كثيراً ما يضاف الى هذه المشروبات بعض الافاويه

وما شاكلها

واما جلاب الزبيب فهو بان ناخذ الزبيب وتنقعه بالماء وتاخذ عصيره للشراب وكثيراً ما يضاف الى هذه المشروبات شيء من السكر المصري

ماء البرغموت

خذ من السكر ٢ اواق ومثله من الماء ثم خذ ٦ برتقالات او ليمونات حامضة واقشر قشرها الاصفر رقيقاً واضفه الى مذوب السكر واغليه واقشط الزفرة ثم اعصر الليمون او البرتقال وصف عصيره وصبه على مذوب السكر وحرك وارفع عن النار وارفع القشر وفيه ملعقة من خلاصة البرغموت وصبه في قناني وسدها وهو من احسن المشروبات مع الثلج

جلاب

خذ من الزبيب الفاخر اوقية وانزع بزره واهرمة ثم خذ ٤ ليمونات حامضة وقطعها قطعاً رقيقة ثم خذ ليمونتين اخريين وانزع قشرها الاصفر واوقيتين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٢ اوقات ماء واغل ٣٠ دقيقة ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلي ١٠ دقائق وصبها في وعاء وسدها محكمًا ولا تزل تحركها مرتين في النهار وذلك على اربعة ايام ثم صنها بكيس من الكتان وصبها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان يصلح استعمالها وتشرب مع الثلج باقداح صغار