

كِتَاب

نصيحة الإناث

في

حسن الطعام



تأليف

الاسطى احمد ابراهيم

عشي باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوى السابق

(جزء أول وثان وثالث)

الطبعة الثالثة

على نفقة الشيخ محمد حجازي باذن من المؤلف

بسم الله الرحمن الرحيم

﴿ فاتحة الكتاب ﴾

الحمد لله الذي أنهل أحبابه العارفين بلذئذ شرابه . وأنهل
 أهله المصطفين للتمسك بالشرع وآدابه . حمداً يكسبنا رضاه
 ويكسبنا سندسا أخضر حين نتشرف بحماه له الحمد على ما ميز
 به الانسان وعلمه اياه . وشرفه بالعقل عما سواه فاستخرج به
 لآلىء الغرائب من معادنها . واستنبط رقائق الدقائق من
 مكنها . والصلاة والسلام على النبي المجتبي هادينا المصطفى
 صلاة وسلاما دائماً . متلازمين الى يوم الدين .

(أما بعد) فيقول الفقير اليه تعالى أحمد بن ابراهيم عشي
 باشا المرحوم المبرور الخديوي السابق أسبغ الله عليه سجال
 رحمته ورضوانه انه لما كانت صناعة الطبخ حتى الآن مهجورة
 لم يتعاهدها أحد من أهل الفن الا البعض القليل من ذوي
 البضاعة الكاسدة الذين أتت كتبهم على غير جدوى تذكر
 على حين ان كثيراً من ذوي الذوق السليم يرغبون في كتابه
 يرجعون اليه عند الحاجة فلا يجدون ما يروى لهم غليلاً وقد

طلبت مني شر ذممة من الاخوان ان أضع لهم فيها كتاباً
يكون وافياً شافياً يهتدى بنجومه ويرى برجومه فتلبية لطلبهم
قد شرعت في وضع هذا الكتاب اللطيف بشرح موجز
ظريف خال من التطويل الممل والايجاز المخل حاو لجميع
ما استلزمه هذه الصناعة الشريفة من الضروريات غير مهمل
منها شيئاً فأتى كتاب فريد في بابه مغنياً لطلابه لا يحتاج معه
الى سواه من الكتب الموضوعه في هذه الصناعة ومن لديه
معارضة أو كلام يحضر عندنا والسلام هذا وقد بوبته أحسن
نبوب وجعلت له أبواباً وفروعاً وفصولاً يهتدى بها القارى
لى مطلوبه بنغاية السهولة والله اسأل أن يجعله مفيداً وينفع
ه اخواني وأبناء جلدتى فى ظل خديوننا المعظم الداورى الأفتخ
لمعوز بالسبع المثنى صاحب الدولة والصولة (عباس باشا
على الثانى) أيد الله دولته وأبدصولته ماتعاقب الملوان وتوالى
لجديدان انه أكرم مسؤل كاتبه

أحمد بن ابراهيم عشى باشا

الخديوى السابق

فيلسوف الطعام

﴿ الباب الأول - في الاسماك ﴾

﴿ الفصل الأول - في أنواع السمك - شربة السمك ﴾

تكون شربة السمك من القاروس أو من الوقار

(في الشتاء) ومن اللوت (في الصيف)

فاذا أردت صناعة الشربة من أحد أنواع السمك المذكور

تأخذ مما تريده نصف أقه ثم توضع في حله أقه ونصف من

الماء وتضعها على النار ثم تضع فيها جانبا من الجزر والكرفس

والبصل وقليل من الفلفل ثم بعد الغليان تضع عليها السمك

حتى ينتهي ثم تضع السمك في اناء آخر وتصفي ماء السمك

المذكور وشأنك في الاكل اما تعمل له تربيته واما ان تأكله

بدونها فاذا اردت التربية فتستحضر صفار بيضتين في اناء

آخر وتضع عليهم ما قيمة درهمين دقيق ثم تحققهم ببعضهم

وتضع عليهم ليمونتين أوليمونه وان لم يكن موجود الليمون

تضع عليهم بداه من الخل قدر عشرة دراهم والجميع تحققهم

بعضهم وتصفيهم بمخرقة نظيفة ثم تضيفهم على ماء السمك

المذكور أثناء الغليان على النار ويكون الغلي هينا جدا وهذه

صفة شربة السمك المذكور وهي نوع من أنواعها انتهى

(نوع آخر) وأما سمك المرجان لا يؤكل الا مقليا وكذلك
سمك البربون وأما السمك المسمى (صول بالافرنكي)
وبالعربي سمك سيدنا موسى لا يؤكل الا مقليا وعند استحضار
السمك المذكور تنظفه بأن تساخ منه الجلد وهو ني ثم تقطع
السمكة الواحدة الي قطعتين أو ثلاثة قطع ثم تضع عليها جزء
من الملح والفلفل وما أشبه ذلك من الثوم والكومون ان كنت
متعوداً على ذلك والا فيكفي الملح والفلفل واذا أردت استعمال
هذا الصنف فتستحضر منه أقة وتنظفها وتستحضر أيضا ربع
أقة زيت ثم تضعه على النار ثم تقطع السمكة الواحدة بالصفة
المذكورة وتضيف عليها بيضتين من بعد تليحها ثم يؤخذ
ويحمر والبيض كاف عن الدقيق يعني يقلى في هذه الحالة
بدون دقيق وذلك أكل صنف السمك المذكور وهذا
لا يكون الا في فصل الخريف وأحسن أنواع هذا السمك
لا يوجد الا بجهة دمياط

(نوع آخر) وأما سمك البورى (المسمى بالتركي
كافل) لا يؤكل الا مشويا والا بالارز . واستعماله بالأرز
يكون بهذه الصفة وهي أنه من بعد تنظيفه ويكون بخلع

الجائين وتستحضر قليلا من البصل وتحمره تحميراً جيداً على النار في جزء من الزيت ثم تضع عليه جزءاً من الماء وقليلاً من الطماطم ومن أمثال ذلك الكرفس والجزر والبقدونس شيئاً قليلاً وتربي عظم السمك على الماء المذكور حتى تخرج خلاصته ثم تصفيه من العظم بواسطة منخل أو قطعة خرقة ثم تقلى السمك وتحمر جزءاً من البصل وتضعه في حلة صغيرة وتضعه فوق السمك المذكور وتضع عليه أيضاً شيئاً فشيئاً من البهارات

ثم ترجع لماء السمك المصفى وتضعه على النار في حلة أخرى ثم تسوى فيه جانباً من الارز حسب القدر المعلوم وبعد ما يستوى الارز في ماء السمك يضاف على الحلة التي فيها السمك والبصل وبعد ما يستوى الارز في ماء عظم السمك المقلّى المذكور تضغطه بملعقة وتضعه على نار هينة جداً وعند ما ترغب وضعه في الاطباق لأجل الاكل تقب الحلة بما فيها على الطبق فيصير الارز من تحت والسمك من فوق وهذا الصنف جيد عن غيره

(نوع آخر) وأما السمك المسمى دنيس فلا يؤكل

ألا مشويا على الاسكرة (شباك الشوى) وبمد شويه ووضعها
 في الاطباق تضيف عليه جانبا من الزيت الطيب وجانبا من
 الليمون والاجزاء من الخل والخردل وتضيف على ذلك
 أيضا قليلا من الملح والفلفل وهذا النوع هو المسمى عند
 الترك (أسكرة كباب) وعند المصريين (سمك مشوى)
 الفصل الثاني . في كباب السيخ وفي كفتة السيخ *

(الفرع الاول . في كفتة السيخ)

أما كفتة السيخ وكباب السيخ فيكونان من سمك
 القوقار الذي يجلب من الاسكندرية وذلك بان تستحضره
 وتخلع جانبيه ولحم بطنه ثم تقطعه قطع صغيرة كهيئة الكباب
 وتضع تلك القطع في صحن كبير ثم تنزع باقى اللحم من العظم
 ثم تفرمه فرما جيدا وتضيف عليه جزاء من البصل والبقدونس
 والزعناع والثوم والفلفل والملح والبهارات وتفرم الجميع تايبا
 فرما جيدا وبعد ذلك توضعه بالاسياخ وتلقيها على نار هينة وفي
 الاثناء تقب الاسياخ وتقطر عليها جزءا من الزيت لاجل
 تحسين تحميرها وهذه أنواع الكفتة باكلها .

وسنرجع للكباب الذي موضوع بالصحن المذكور وهو

أن تقشر بصليتين صغيرتين وفصين ثوم وتدقهم على بعضهم في
 الهون وتضيفهم على السمك المقطع بهيئة الكباب الموضح
 أعلاه بالصحن المذكور ووضف عليه جانب مالح وفلفل
 وبهارات حسب القدر المعلوم وضمهم على بعضهم بالسمك ثم
 تلبسه في الاياخ قطع بعد قطع ولا تهزم ثم تلبس كل أربع
 قطع وتوضع فوقهم ورقة لورة ثم يتقاب على النار بماء الكفتة
 وهذه صفة الكباب انتهى

وانرجع لباقي السمك الذي عمل منهم الصنفين المذكورين
 وهو أنك تضيف عليهم قدر ٢٠ درهم زيت وه خل وليونه
 أو ليمونتين وجانب فلفل أبيض ثم تصفيهم بمنخل ثم تضع
 السمك في الطبق وتضع عليه بندق من فوق وان لم يكن موجود
 سمك الوقار يكون سمك بيضا وان كان الطباخ ذا نشاط
 يجعل نوعين آخرين من هذا السمك وجانب شربه وأرز ومن
 عادة السمك الوقار الكبير تطلع لها أقتين على الأقل منها
 الكباب ١٠٠ درهم والكفتة كذلك فرأس السمك هي تكون
 شربه وجانب يخنى ببعض من البصل والثوم وما أشبه ذلك
 ثم قطعه تعمل طرطور وأما هيئته تأخذ ٢٠ درهم بندق

وقص ثوم ودفهم دقاً جيداً حتى لا يبقى لهم أثر وهذا الصنف
الذي يقال له طرطور انتهى

﴿ فصل في سمك الفرن ﴾

فاذا أحضرت السمك ونظفته أي سمك من السمك
فمن بعد تنظيفه تنشفه في خرقة نظيفة فان تشيف السمك
بالقوطة يزيل زفرته وتوضعه في الصنية وتوضع في الصنية
جانب ثوم وبصل وشبت وبقدونس وجميع الاشياء كلها تكون
تحت السمك والبصل والثوم يكون بكثرة مع جانب طماطم
تفلق كل طماطمه اثنين وتقطع ليمونه أضاليا حلق مدور رقيق
ثم تضع عليها زيت وملح كفاية وجانب خل وانما في نصف
الشوى تضع عليه جزءاً من الخل وان كان زيت موجود
كثير يحمر السمك نصف سوى بالكيفية المذكورة لا بأس
من اضافة الخل قبل دخوله في الفرن وهذا الصنف يقال له
(بلاكية) انتهى صفته

وأما سوى سمك المرجان الصغير هو أنه من بعد تنظيفه
حسب المبين قبله فتضع جزءاً من الزيت في الصنيه وتشر
جانب بصل أخضر قيمة ثلث السمك الموجود وتفرمه فرما

جيداً بهيئة السمسم مع نعناع وبقدونس ثم تفرش الجميع في
الصنيه وترص فوق منه السمك وبعد رصه في الصنيه تعطيه
زيت وترش عليه جزء بقصاط وتحضر جزء لون وجزء طماطم
ثم تأتي بالصنيه الى الفرن وفي وسط السوى تعطياها الليمون
والطماطم لاجل البصل يستوى مقدم وان كنت تعطياها بعد
السوى خل قبل هذه الاشياء يحصل فيها صنه قليلا لعدم
نتاج صنه بحيث أنه بصل أخضر وهذا الجنس يعمل بهذه
الصفة وهو يسمى سمك روماني

﴿ جنس يسمى بباط يخنى ﴾

هو أنك تحضر السمك وتقطعه قطع متساويه وتحمره
في الزيت وتقشر جانب ثوم قيمة القدر المعلوم قيمة الثمن
من السمك ثم تقشر الثوم وتحمره في الزيت الذي تحمر فيه
السمك ثم ضعه في صنيه من بعد تحميره ترص عليه السمك ثم
تصفي الزيت في أناء آخر ثم توضع ثوما نظيفاً قوي ثم تفرم
جزء بصل تحمره في الزيت وقبل تحميره قوي ترمي عليه
ملعقة دقيق وتم تحمير البصل مع الدقيق لاجل أن الدقيق
لا يستوى زيادة ثم ضف عليه ٥٠ درهم خل و٥٠ درهم ماء

طخاظم وضع الجميع فوق بعضهم وتضيفهم على السمك المحمر
المذكور الذي في الصينيه المدعو بباظ يخني وبعد انعام الملح
واللفل وعودا كليل جزء صغير للذي يقال له بالعربي حصا
لبان وقطع لمونه اضراليا قطع رقيقة بقشرها كورق السجاره
والجميع يوضعون بالفرن فهذا يقال له بباظ يخني انتهى

أما اصناف السمك المسلوق فالسمك الكبير يكون
للولا ثم المعدة ولازم يكون على الأقل السمكة أوقه أو اثنين
وأما في هيئة البوفيه يكون السمك من أوقه الى أربعة وأما
في النوع العثماني يقال له سمك جاويش وبعد سلقه يباح حتى
وأنه يدخل في لحمه ويحيق فيه الملح ثم توضع في طبق لأجل
يبرد وبعد ما يبرد تفرم مقدارا قليلا من البقدونس أرق من
السهم وجزء نعناع ثم تعصر قدر لونتين وضاف عليهم قليلا
من الشطة المسحوقة وجانب زيت بزيادة ثم ضف عليهم
البقدونس والنعناع المفروم زى السهم وضاف الجميع عند
الاكل وهذا يسمى صنف جاويش اسلامبولي انتهى

أما بيان استعمال الفصوليا الناشفة والهدس الافرنكي
والمكرونه والصلطه الطلياني والمسكوني واستعمال البياه

والبيراه واشلوت الرؤوس والفول النبات الشامي والمصري
فهو أولا استعمال الفصوليا بالزيت تحضر جانب من الفصوليا
قيمة القدر المعلوم وتنقيها بالواحدة من غير غسيل وتوضع
حده على نار متوسطة بالماء وتوضع عليها الفصوليا وبعد
سواها سلق بالماء تحضر جانب من البصل المفروم في حلة
أخرى وتضيف عليه جانب من الزيت وتحمره على النار تحميرا
هينا حتى يبقى نصف اصفرار وتضيف عليه جانب من
القوطه مقطع نطع صغيرة وجانب شبت وكرفص وتوضع
الفصوليا بيمينها على الحلة التي فيها الاشياء المذكورة وتضع
عليها جانب ملح وفلفل حار وفلفل أسود وتغليهم غليتين
وتضبط ملحهم ضبطا جيدا ولا يؤكل هذا النصف الا باردا
واذا كان سخن يضاف على البصل المذكور سمن بدل الزيت
وتضيف عليه جانب من اللحم واستعماله كالاول ولا يؤكل
الاسخن واذا أردت استعمالها مسحوقة بالزيت أو بالسمن
استعمال واحد واذا أردت عملها صلطة مسحوقة فاما تسحقها
أو تصفيها بمنخل ومن بعد تصفيتها توضع جانب بصل مفروم
جيد حتى يبقى نصف اصفرار وتضيف عليه الفصولية البادية

ذكرها وتضيف عليها جانب من ماء اللحم والفلفل والثوم كما
ينافى في الاول وتضبط ملحاً ضبطاً جيداً واستعمالها بالزيت بهذه
الهيئة بدون لحم وتحضر جانب من اللحم المفروم المحمر وعند
غرفها في الاطباق ترش اللحم المذكور على وجهها انتهى
وأما اذا أردتها صلطة تحضر جانب منها مسلوق بدون
سحق وتحضر جانب من البصل مقطع حلق وضيف عليه
ملح وتدعكه دعكاً جيداً وبمدها تسلمهم وضيفهم على الفصولية
المذكورة وجانب طماطم مقطع قطع رفيعة وفلفل أخضر يكون
حار وبقدونس ونعناع وزيتون أسود وملح وفلفل أسود وماء
ليمون وان لم يكن موجود ليمون يكون خل وانما بالليمون
أصح وتمزج الجميع ببعضهم فانها تبقى جيدة ولذيذة جداً ويقال
لها بالتوركي (صلطة فياظ) وكذلك البسله المدشوشة البيضاء
مثلها وكذلك الفول المدشوش فقط يزيد الكمون والكسبرة
وكذلك الفول النبات انتهى

وأما العدس الافرنكي فأعظم صنف فيه تحضر أوزعراق
وان كان غير موجود عراقى يكون بلدى سمين وتنظفه تنظيفاً
جيداً وتحضر حلة وتوضع فيها جانب بصل مفروم وظماطم

منزوع القشر وكرفس وبقدونس وقرنفل وتوضع فوقهم جانب
 سمن قيمة القدر المعلوم وتوضعهم على النار وتسويهم نصف
 سوى ثم تضيف عليهم لوزه المذكورة وتجعلهم على ناره توسطة
 وتساق العدس في حلة أخرى حتى ينضج وتضيفه عليها وتضبط
 ملحهم ضبطاً جيداً حتى يترجوا ببعضهم فانه يتي عدساً جيداً
 وهذا الجنس يسمى طلياني والا ان أردت الفرنساوي يعني
 أفرنكي تحضر جانب من لحم الدوش ولحم نخذه منزوع العظم
 وتحمر الجميع بالسمن وبعد تحميرهم توضعهم في اناء آخر
 والسمن الذي تحمر فيه اللحم توضع فيه جانب دقيق وتقلبه
 قلبتين ثم ضف عليه جانب ماء قوطه وجانب ماء لحم وتقلبهم
 تقلبتين وتصفيرهم بمخرقه على اللحم المحمر المذكور وتوضعهم على
 نار هينه وضمف عليهم العدس بالهيئة البادي ذكرها لان هذا
 الصنف يقال له بالفرنساوي (رجوه) وان أردت شربة تكون
 بهيئة العدس البلدي البادي ذكره المين في الاول انتهى
 وأما المكرونة اذا أردت الاستعمال منها بسيط تسلقها
 سلق في الماء حتى تستوي ثم تصفيها بمصفي وتضعها في الحلة
 وتعطيها جانب سمن مستوي وعند تناول الاكل منها تضيف

عليها جانب جبن رومي مبشورة قيمة القدر المعلوم يعني نصف
 أقة المكرونه لها خمسين درهم جنبه وخمسين درهم سمن وان
 كانت بلحم ٢٥ جبن و ٢٥ سمن و ٥٠ لحم مفروم وان كانت بصلصة
 طماطم مستوية سوى جيد تضع عليها ٢٥ درهم جنبه برمان
 وزبدة ٥٠ درهم وعند الاكل تمزج المكرونه بالاشيا المذكورة
 وتوضعهم في طبق ويتناول منها فلها تبقى جيدة والجميع يؤكل
 الظهر وهذا النصف يقال له بسيط واذا أردت تستعملها شربه
 بالزيت فقط تحضر جانب حمص وتوضعه على نار في حله حتى
 ينضج وتحضر جانب مكرونه (لظنيه) يعني عريضه مثل الشريط
 وتسلقها بهيئتها على الحمص المذكور حتى تستوي وتضيف
 عليها ماء قوطه وسكر وجانب كرفص وجزر مفروم وعند
 اتمام سواها تضبط ملحها ضبطا جيدا وتحضر جانب زيت
 لوكه من الفينو وتوضعه على النار حتى يستوي وتوضع في الزيت
 ورقة من نوع إسحي مريميه فان رائحته فكهة وتوضعه على
 الشربة المذكورة فلها تبقى شربه جيدة بالزيت صيامي في الصيام
 الصغير الاقباط وهذه شربة (نبلي)

﴿ نوع مكرونه يقال اسبجيتي ﴾

يعنى مكرونه رفيعة تحضر القدر المعلوم أوقه أو نصف أوقه وتسلقها حتى تستوى وتضبط ملحها وتصفيها ثم تضيف عليها جانب زيت داخله جانب سردين برميل الذى يقال له (أنشوج) واستعماله بالهيئة البادية ذكرها وتضعه على وجه الطبق وهذا الجنس يقال له طليانى

(نوع آخر) وهو فرنساوى أيضاً جنس رفيع اسبجيتي تحضر قيعة نصف أوقه وتسلقها فى خلاصة لحم حتى تستوى وتصفيها قريبا من الاكل وبعد تصفيها توضعها فى الحله وتضيف عليها جانب خلاصة لحم من اللحم المستوى الذى يقال له (جلاس) وجزء يسير من ماء قوطه مستوى وتحضر فى اناء آخر جانب (شنيوه) وجانت (تروف) وجانب اسان طور وجانب من عرف الديك الذى يقال له بالفرنساوى (كريد يكوك) وتضيف عليه جانب ماء لحم وتضبط ملحها وتضعها قريبا من النار ثم تحضر جانب كستلته تكون من خروف صغير توضعها وتبسطها بجانب الستور بطاهنيا ثم توضع جانب زبدة فى صنية بجانب ملح وقلقل وتسويها على النار لتتسوي ثم تحضر

المكرونة البادية ذكرها قريبا في وقت الاكل وتوضعها في طبق وترش دائر ما يدور من الكستلية فوق المكرونة ثم تضيف (الشمبنيوا) والتروف والجميع يقي في الواسط والكستلية في الدائر وهذا صنف يقال له (البرازيل) وهي مكرونة ملوكة انتهى

وهذا بيان السلطه الطلياني . تحضر جانب بطاطس مسلوقة ومقطع قطع رفيعة وكذلك جانب جزر وجانب بنجر وجانب فراخ مسلوقة مقطعة قطع رفيعة وخردل وبيض مسلوقة وبسله وجانب (تروف وشبنيو) وملح وفلفل وخل وزيت وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعهم في طبق بهيئة متساوية ثم تحضر سلطانية وصفار أربع بيضات ثم توضعهم في السلطانية مع جانب خردل وملح مسحوق وفلفل أبيض مسحوق وتحضر سلك أو ملعقة وتقطر الزيت نقطة نقطة فوق البيض وتحقق الجميع خفقا جيدا وتقطر جانب ليمون أو خل حتى تنتهي فزارة الزيت فيبقى البيض بالزيت كهيئة المهلبيه وتضبط ملحهم ضبطا جيدا وتكسي السلطه بهذه الكفية وتسويها ثم تجعل في أطراف الطبق بيض

مسلوقة وتنقشها بجانب من البنجر والتروف والخيار الطرشى
يعنى الصلطة الطلياني

وأما السلطة المسكوفي هو أنك تحضر الاصناف كلها
البادي ذكرهم في الاول ما خلا البيض وتجمل كل نوع في
اناء آخر وتعطيه ملح وفلفل وتحضر جانب ثلج مكسر وتوضعه
فوق القوالب المطلوبة وتحضر جانب جلاطينه مصفية كما ذكر
في أنواع اللحم البارد وتوضع في كل قالب جزء جلاطينه يسير
ثم تضيف عليه جانب بسله وتصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد
ثم تضيف جانب جلاطينه صغير وجانب صدر فراخ مقطعة
قطع صغيرة وتصبر عليها قدر دقيقة حتى تجمد وتوضع وجه
فوق وجه ثم توضع دور ثالث جلاطينه وتوضع عليه جانب
بنجر وتصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم توضع عليه دور
جلاطينه وتوضع عليه بطاطس وهكذا الى أن ينتهي القالب
وبعد اتمام القالب تصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد وعند تناول
الاكل منه تحضر طبق وداخله فوطه مطبقة وتحضر ماء
سخن في حله وتوضع القالب فيها وتفطسه فيها بسرعة وتقلبه
على الفوطه بسرعة في وسط الطبق وتشيل القالب بسرعة

فيصير منظره عجيب الشكل واذا كان القالب بماصورة في
الوسط يوضع في وسط القالب صلصه طلياني الذي يقال
لها بالفرنساوي مينيز (وبالطلياني (صلصة طلياني) انتهى

﴿ فصل في أنواع الطبخ ﴾

الطبخ الصيامي للأقباط والاروام هو على خمسة أنواع منهم
للقيب ثلاثة أنواع والاروام نوعين وكذلك الارمن نوعين

﴿ فصل في أنواع السمك في الصيام الصغير ﴾

ان الصيام الصغير يأكلون فيه السمك وبيان استعمال
السمك الليس الكبير الذي يصنع أممه من بعد تنظيفه
تنظيف جيد تحضر جانب من البصل الصغير المفروم داخل
حله وتحمره داخل زيت نصف اصفرار وتوضع عليه جانب
لحم سمك منزوع العظم وصنابير وزبيب وعيش حمر قطع رفيعة
الجميع تمزجهم ببعضهم وتعطيهم جانب ملح وقلقل وبهارات
فكية وتوضعهم حتى يبردوا ثم ينزع عظم السمكة من ظهرها
وتنشفها تنشيفا جيدا وترش عليها جانب قرفة مسحوقة وتكون
وقلقل أسود جزءا يسيرا وتحشى السمكة بالاشياء الموضحة
وتوضعها في صنية وتقطر عليها جزءا من الزيت وتوضعها في

الفرن حتى تستوى فانها تؤكل في أول الطعام في ولايم
الصيام والشربه قبل . انتهى

وأما كباب السيخ الذي يصنع أرمني فعليك أن تحضر
سمكة كبيرة وتأخذ منها اللحم الجنيين ولحم الصره وتقطعهم قطع
متساوية كقطع الكباب العادة ثم توضع عليهم جزء ملح
وفلفل وكمون وبهرات فكيهة وتعصر عليهم جزء يسير من
ماء البصل والليمون وجزء يسير من الزيت الطيب وتقلبهم
على بعضهم وتوضعهم في الاسياخ في الحال وعند تسويتهم
على النار تقطر عليهم من ماء الزيت والليمون الى أن يستوى
ثم توضع في طبق ويؤكل مع جانب صلطة انتهى . وهو
صنف أرمني وكذلك الرومي بهذه الكيفية

وأما الكفته من هذه الكيفية يعني أرمني تحضر جانب
سمك ملح منزوع العظم ثم تفرمه فرما جيداً ثم تحضر جانب
بصل مفروم بالملح والفلفل أرفع من السمسم وكذلك جانب
تقدونس ونعناع وجانب شبت وبهرات فكيهة وجانب
بطاطس مسلوقة وبذئجان أسود مشوي وتوضع الجميع على
بعضهم وتدقهم في الجرن بالسلك دقا جيداً ومن بعد ذلك

تبرمهم كيف تشاء مكعب أو هيئة البلح أو مببطط أو مدور
 كهيئة الغريبة ومن بعد ذلك تغلبهم في دقيق أو عيش مدقوق
 والأصح في العيش المدقوق ومن بعد ذلك تحمره في الزيت
 ويؤكل مع جانب صلطة انتهى

وان أردت هذا الصنف فعليك من بعد تحميره أن
 تحضر جانب بصل مفروم في حله وعليه جانب ثوم وتحمره
 حتى يبقى كهيئة الطربوش ثم توضع عليه بسرعة جانب خل
 أحمر وجانب ماء فوطه يسير أو ليمون أو حصرم وتغلبهم
 غليتين وتضبط ملحهم جيداً وترمى عليهم الكفتة ومن بعد
 رمي الكفتة تغلبهم غلية واحدة وتنزلها عن النار وهذا
 الصنف يؤكل بارد ويقال له كفته روماني وأما الكفته
 القبطي تحضر جزءاً من لحم القرموط أو من لحم البياض
 وتفرمهم جيداً وتوضع عليه جانب ملح وفلفل وثوم ويكون
 وتمصر عليهم جزءاً من ماء البصل وتوضعهم في الأسياخ
 ومن بعد شويهم على الفحم تنزعهم من الأسياخ وتحمرهم في
 زيت سيرج والأصح زيت طيب انما اعتياد القبط زيت
 سيرج وزيت حلوثم تضمهم في حله وتضعها بجزء من

الزيت على نار هينة مقدار دقيقه واحده انتهى
 (نوع كباب آخر) تقطع السمك قطع متساوية
 وتلحهم بالهينة السالف ذكرها وتحمرهم في الزيت ومن
 بعد تحميرهم توضعهم في اناء وتحضر جانب بقدونس وملح
 وفلفل وماء ليمون وقليل من الزيت وتوضعهم في وسط الطبق
 وتوضع السمك المذكور في اطرافه يبقى نوع سلطة في
 الوسط وتناول الاكل منه فانه جيد وهذا يؤكل كل سخن في
 وقت الظهر وان كان في المساء يؤكل بارد وهذا الصنف يقال
 له يوناني انتهى

واذا اردت سمك الفرن البياض يخنى تحضر سمك
 مرجان أو وقار أو أي جنس من السمك المالح وتحضر صنيه
 توضع فيها السمك من بعد تنظيفه وتشرحه تشریح بالسكينه
 وتحضر جانب بصل وثوم بزياده وتوضع الجميع على النار
 بجانب من الزيت حتى يتحمروا ويبقوا نصف اصفرار ثم
 تضيف عليهم جانب خل وماء ليمون وزبيب بناتي وصنير
 وملح وفلفل وكمون وتضبطهم ضبطا جيدا وتضيف على
 السمكة جانب زيت يسير ثم توضعها في الفرن حتى يحمر

وجهاً ويجف ماؤها ثم تضيف عليها الصلصة المذكورة جيمه
وهي بارده في الفرن وجانب بطاطس مسلوقة وكذلك جزر

مسلوقة لأجل يستوي مع السمك في الفرن انتهى

وهذا الصنف يؤكل بارد يقال له بياض يخني يوناني

• ونوع بياض يخني بالسكر • هو أنك تحضر السمك

بالمهيشة البادي ذكرها وتحضر لها بصلة مقطع تقطيع كبير

وتوضعه في حله بجانب زيت وثوم فصوص يستوي مع

البصل حتى يتحمر وبعد تحميره تضيف عليه جانب دقيق

وتقلبه قليتين ثم توضع عليه خل وسكر يسير ويغلي حتى

يستوي ثم تحضر في اناء آخر جزء زيت وجزء دقيق وتحمره

في الزيت ثم تضيفه على الصلصة المذكورة ويغلو غليتين ثم

تضيفهم على السمك المذكور الذي في الفرن وتمكث في

الفرن مقدار عشر دقائق وهذا يقال له بياض يخني أرمني انتهى

وأما أنواع الخضراوات الصيامي فهي قرنبيط وقرع

وبذنجان أسود ضله وبذنجان أبيض ضله وكرنب ضله

وورق عنب ضله وبميه انتهى

خضرات الصيامي الجميع بالعملية السابق ذكرها فالقرع يتملح

بملح وفلفل ويتقلى والقرنبيط ينسلق ويتحمر شرحه والبدنجان
الاسود شرحه وباقي الاشياء كلها كالسالف ذكرها في
الاول انتهى

﴿ فصل في أعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه ﴾
فاذا أردت صناعته بالبصطر مه عليك أن تحضر جانب
بصل مفروم فرم جيد وتوضعه على النار بجانب سمن حتى
يصفر وتوضع عليه جانب ماء جزئي وتقطع قطع رقيقه وتغسلها
بماء سخن وبعد غسلها تضافها على البصل المذكور وتضع
عليهم جانب ماء وتغليهم على النار حتى يجف الماء ويبقى السمن
والبصطر مه وتضيف عليهم جانب بقدرونس مفروم فرما جيدا
وتضعهم في طواة البيض وبعد ذلك تكسر عليه البيض
قيمة المقدار المعلوم وبعد ذلك تضيف عليهم جانب ملح وفلفل
وبهرات ووقت اللزوم توضع على النار وتسويته على أنواع
ان كان تركي فنصف سوي وان كان عربي تلتين سوي وان
كان فلاحى سوي تمام لان أغلب الفلاحين يسونه في الفرن
واذا أردت أكله مسلوق اذا كان كالا فرنج يغلى على النار في
الماء ثلاث دقائق وان كان يهودى ثلاث ساعات واذا عربي

ينلى ٧ دقائق وان كان فلاحى ينلى ٢٠ دقيقة انتهى المسلوب

﴿ فصل ثانى ﴾

واذا اردت اكله باللحمه المفرومة المحمرة كهينة البصطرمه
السابق ذكرها بالجبن كذلك بالقشطة الجامدة كذلك تحضر
منها قيمة المطلوب حسب الازوم وتسيح جانب سمن فى طاسة
البيض وتقطع عليه القشطة قطع متساوية وتكسر البيض
بسرعة وتسويه على النار قبل تسيح القشطة واذا اردت
بالمح والقلل أو بالسكر وان لم يكن موجود سكر يكون
عسل أبيض واذا اردت الزبد والسمن فالاستعمال واحد
واذا اردت عجه فرنساوى التى يقال لها (أموليت) أن
تحضر جانب بيض قيمة المطلوب وتوضع عليه جانب ملح
وقلقل وزبدة سائلة وان لم يكن زبدة يكون سمن وتحضر
جانب بقدونس وتقرمه فرما جيداً توضع السمن أو الزبدة
فى الطواة وبعد سواه تضيف عليه البيض المذكور وتقلبه فيه
بسرعة حتى يقرب تجميده ثم تجمعها فى جانب الطواة لىبقى
مطاول كهينة الروزيف ولا يؤكل الاسخن

﴿فصل في بلح البحر والجندوفلي والمدية والبرغوث وأبو جنبو﴾
 أما استعمال البرغوث وأبو جنبو فيكونان مسلوقين
 بالماء والملح واستعمال البلح هو أن تنظفه جيداً من الرمل
 وخلافه ثم تسلقه بالماء وفي الأثناء تضيف عليه جانب ليمون ثم
 يغلى على النار ومن بعد سلقه تحضر جانب بصل مفروم ومحمره
 على النار بجانب زيت تحميراً جيداً وتضيف عليه جانب ماء
 بعد تحميره وتحضر جانب أرز قيمة المطلوب وتغسله وتوضعه
 على البصل ثم يضاف عليه ماء البلح الذي انسلق فيها ومن
 بعد أن يصير الأرز نصف تسوية يضاف عليه البلح وبعد أن
 يشرب ماءه يضاف عليه جانب بقادونس مفروم وجانب
 بهارات وفلفل ويعصر قيمة ثلاثة ليمونات ثم بصير نزوله على
 نار هينه ويقدم له جانب زيت ويضاف عليه ولا يؤكل
 إلا بارداً انتهى

﴿وأما استعمال الجندوفلي﴾

فهو يستعمل كهيئة البلح السالف ذكره واستعمال المدية
 فانه من بعد حضورها وتنظيفها من الرمل وخلافه جيداً
 تفتح واحدة وتغسلها من داخل وخارج وتحضر جانب بصل

مفروم ويوضع في حله بداخلها جانب زيت على النار ويحمر فيها
 البصل زيادة عن بصل البلح حتى يزيد في الاحمرار ثم يضاف
 عليه جانب من ماء اللحم ويضاف عليه جانب ملح وقلقل
 وأرز وفستق وزبيب حتى أن يستوى الارز نصف سوى
 وتحضر حلة وتصير تحشو المديه واحدة واحدة وترص في
 الحلة الى انتهاها ثم يقدح جانب زيت ويضاف عليه والحلة
 تغطي بغطاها الاصلى وتوضع على نار متوسطة وبعدها يعطيا
 من الماء شيئاً فشيئاً الى أن يستوى الارز وعند قرب سواها
 يعصر عليها الليمونتين ويضبط ملحها انتهى

﴿ فصل في استعمال السمك المسلوق وهو على أنواع ﴾

﴿ النوع الاول ﴾

تحضر أى جنس من السمك والاحسن هو الوقار
 والقروص واللوت في أوان الورد لان احسن أكله في
 تفتيح الورد ثم أنه من بعد نظيفه جيداً يسلق بماء وملح
 كفاية عن المقدار وترى ماء سليقه ومعه جانب كرفس
 وليمون وقلقل أسود صحيح وبعد سلقه يوضع في طبق ويتقشر
 من القشر والشوك الذى في أطرافه ثم تحضر سلطانية داخلها

صفار ثلاث بيضات وملقعة خردل مصنوع وجانب ملح
 وفلفل وجانب خل أو ليمون في أناه آخر وتحضر من الزيت
 قيمة اللازم وتحضر ملقعة أو سلك وتقطر الزيت شيئاً فشيئاً
 وكل خمسة قطرات من الزيت تقطر قطرة ليمون أو خل حتى
 أن يصير متجداً كهيئة المسلي ثم تسكبه على السمك . وهذا
 الجنس يقال له بالفرنساوى ميانيز ويقال له باسم ثانى طرطار
 ونقول بأن فرق الطرطار من الميانيز هو أن تحضر جانب
 خيار من الطرشى الافرنكى وتفرمهم فرماً جيداً وتعصرهم
 وتضيفهم على الصلطة وتقلبهم فيصير بها نوع خضار ثم يكسى
 السمك بعدها وهو هيئة الطرطار ويقال له أيضاً صلصه تليان
 باللغة التليانية

ومن بعد كسى السمك المذكور توضع حول أطراف
 الطبق جنبرى أو كر سون أو بطاطس مسلوقة أو بنجر أو
 قرنيط مسلوقة ممزوج بالملح والليمون أو بقدونس كافى
 النوع الذى يقال له طرطور

فهيئة سلق السمك هي كما ذكر ويوضع في الاطباق
 وبعدها تحضر جانب بندق مقشر وبندق جيداً حتى يصير مثل

العجين ثم تحضر لقمة عيش من قلب الرغيف وتبوشها
وتعصر ماءها وتضاف على البندق مع جانب مالح وقلقل ونوم
والجميع يصير دقهم جيداً بالثاني ثم يحضر جانب خل أو ليمون
وجانب زيت وتمزجهم به حتى يصير كهيئة الصلصة التلياني
ثم ينكسي به السمك المذكور كسوة السمك البادي ذكره
وتوضع على أطرافه جانب بققدونس أو هندبه وهو لذيذ جداً
﴿ نوع سمك مسلوق اسلامبولي ﴾

بعد أن تسلقه تحضر جانب من البقدونس والنعناع
وتفرمهم جيداً ويضاف عليهم جانب زيت وجانب ماء وجانب
خردل وجانب ثوم مسحوق بملح يسير وجانب فلفل حار
ويمزجون ببعضهم ويكسون بالسمك المذكور وأكله لذيذ
وخفيف واسمه بالتركي جاويش وبالفرنساوي يقال له صلصه
أله برجول ﴿ في أنواع السمك البكلا ﴾

النوع الاول قبل استعماله تحضره وتوضعه في الماء اثني
عشر ساعة وبعد تنظيفه من القشر والعظم تقطعه قطع متساوية
فان كان مسلوفاً فاستعماله كهيئة السمك البادي ذكره
أما الثاني اذا أردته مقلياً فتحضر جانب دقيق وجانب

من البيض وجانب ماء ويمزجون معاً حتى يصيروا مثل
السحلب وتحضر طاسه بجانب زيت على النار ثم بعد ما توضع
الدقيق على المزوج بالبيض فوق السمك وعند قدح الزيت
يصير قلبه انتهى

وأيضاً الكبدة المقلية فانها تقطع رقيقة وتقلي واذا أردت
أكله بالخضار فتحضر جانب كرفس وجانب جزر وشبت
وتسلقهم في النار ثم تحضر الصنية وجانب بصل طازه مفروم
وجانب بقدونس مع نعناع وطماطم وتقطع قطع رفيعة وتضع
الجميع في الصنية وعليهم جانب زيت قيمة خمسين درهم وتغليهم
على النار غلوتان ثم يضاف عليهم جانب من الثوم والكرفس
المسلوق والجزر وجانب ملح وفلفل وترص فوقهم السمك
ويضاف عليه جانب ليمون وان لم يكن ليمون يكون خل وهو
نوع طلياني والرومي والارمني مثله انتهى

فصل في السمك الفرنساوي الملوكي وهو

أحسن جنس في فرنسا ويقال له سمك الاشبور ويؤكل سخن
كيفية استعماله تحضر السمك الوقار الحر أي المرجان الحر
فمن بعد نظيفه تنظيفاً جيداً وتنشفه بفوطه أي بخرقه نظيفه

توضعه في صنية بيضاء وتملحه بملح جيد مع فلفل وترش عليه من الزبدة والبسماط المدقوق رش خفيف وتوضعه في فرن متوسطه حتى يستوى ويجف الماء الخارج منه ثم تعصر عليه ثلاثة لميونات ويسخرج من الفرن ثم يحضر اناء آخر وتضع في قلبه جانب من الزبدة وجانب من الدقيق ويوضع على نار خفيفة وتقلب فيه بسلك ثم أنه يمكث على النار مقدار دقيقتين ثم يضاف عليه جانب من خلاصة اللحمه المقوية الخالية من من الدسم ويضاف عليه جانب ملح وفلفل ثم تحضر اناء ثاني وفيه صفار عشر بيضات وماء خمسة لميونات وجزء يسير من الفلفل الحار ويمزج مع الصلصة الذي عملت أولاً ثم يصفي الجميع من شاشة أو منخل حرير فتصير في الحال جامدة بهيئة الصلصة الميايز ثم توضع ماء سخن في حلة وتوضعه على النار الخفيفة جداً ثم توضع الصلصة المذكوره في اناء آخر وتوضع في الاناء الذي فيه الماء لأجل أن يصير سخن لوقت اللزوم وسنرجع للسك المذكور تحضر طبق للمسك وتوضع فيه السمكة وتنزع منها العظم وهي صحيحة شرطاً أن لا يبق فيها ولا شوكة وهي بهيئتها صحيحة ثم توضع حولها

جانب من الشمبنيو وجانب طرف كاليببا بمعنى كقوفه
سمك بهيئة بذر الزيتون وجانب زيتون أخضر خالي من البذر
والجميع حول السمكة وعند تناول الأكل منها فيكسيها
بالصلصة المذكورة وبعد أن يكسيها بقطر عليها من خلاصة
اللحم الذي يقال له جلاس انتهى . وهذا الصنف يقال له
الاشنبور الذي يضع عند الملوك

﴿ هيئة استعمال السمك الأسكري المحشي ﴾

وهو لا يوجد إلا في اسلامبول وكيفية صناعته هي أنه من
بعد تنظيفه من القشر فيستخرج معاشه من فمه وحشوه
كحشو المدية السالف ذكرها ثم يحشي من فمه ويقل مثل
السمك العاده انتهى

﴿ نوع آخر ﴾ وهو أن تنظف السمك كالعاده ويضاف

عليه بعد تنظيفه جانب ملح وقلقل وكون وثوم ويقل
مثل السمك العاده ويؤكل سخن ﴿ نوع آخر ﴾

وهو يشوى على المشبك مثل الكابصتي وفي أثناء

شويه يدهن بزيت وليمون وعند انتهاء يحضر جانب خردل
وجانب زيت وبقدونس مفروم جزئي وجانب ملح وجانب

ليمون أو خل ويمزج الجميع ببعضهم وهذا الجنس يؤكل في
التغذاء مع جانب من البصل الأخضر ويضاف عليه الصلصة
التي كورة انتهى

والذي يماثل هذا الصنف في اسكندرية جنس سمك
يقال له موز ﴿ فصل في السمك الحلو المصري ﴾
منه اللبليس الذي يصنع أمه واستعماله كهيئة الاسكري
يخشى لأنه يؤكل عند الاقباط رأس الطعام في أوان الصيام انتهى
البياض لا يؤكل الا مقايا وكسبريه مصري وشورية عربي
وكوفته كباب وكباب سيخ وكوفته بدمعه يخني وسنوضح
بيان ذلك

مقلى البياض يقطع السمك قطع متساوية وبعد ها يعصر
عليها جانب من ماء البصل ويدق جانب كمون وثوم وملح
ويضاف على السمك المذكور مع جانب فلفل وماء الليمون ويمزج
جميعا ببعض ويمكث مقدار خمسة دقائق حتى أنه يأكل بالملح
ويدها توضع الطواة وبها سيرج على النار وتقلبه في الدقيق وتقلبه
﴿ الكسبيرية المصري المصنوعة من البياض ﴾

يحضر جانب من بصل مفروم بزيادة وجانب ثوم
وجانب من كسبره مدقوقة مع ثوم ثم يوضع مقدار بصل على

زيت بحله على النار ويحمره نصف احمرار ثم تضيف عليه الثوم
والكسبره وبعدها يضيف عليهم مقدار من الماء وتغسل
السماك بالدقيق حتى تزيل زفرته ثم توضع على البصل المذكور
وتغطى الحلة وتمطيه مالحه وتضبطه جيداً وقرب سواء تعصر
عليه نصف ليمونه ولا يؤكل الا بارداً

﴿ شوربه عربي من بيض السمك ﴾

تغسل رأس السمك جيداً وتوضع مقدار مياه بحله على
النار قيمة اللازم ومن بعد أن تغلي المياه توضع فيه مقدار مالح
وفلفل جزئي وتعصر عليه ليمون وتوضع السمك في الحلة
المذكورة حتى يغلي وتنزع منه الرغوة وتوضع فيه بصلة
ومقدار كرفس وقرب سواء تحضر جزء زيت طيب يسير
وتوضعه على النار حتى يستوى ويضاف عليه مقدار مستكه
وحبهان ثم تضيفه على الشوربه المذكورة وتضبط مالحها انتهى

﴿ كوفته كباب السمك من البياض ﴾

تحضر جانباً من اللحم المنزوع العظم من أي جهة من
البياض وتفرمه جيداً وتضيف عليه جانب من ماء البصل
وكون وبهارات وفلفل ومالح وبقدونس وتفرمه أو تدقه في
المهون ثم تلبسه في الاسياخ وتشوى على النار كالعادة ثم تحضر

حله وتسحبها من الاسياخ وتوضعها في الحلة وتوضع عليها
جانب زيت جزئي وتوضع على نار هينة مقدار عشر دقائق
حتى ينتهي تمام سواها انتهى

أما الكوفته بدمعه (بخني) من سمك البياض فسواها
كهيئة سوى كوفته الاسياخ

﴿ فصل في الكوفته المصنوعة من السمك ﴾

ان استعمالها كالبادي ذكرها في السوي على السبخ وهو ان
تجضر جانب بصل مفروم في حله وجانب ثوم وتوضعه على
النار حتى تحمر وتضيف عليه جانب من ماء الطماطم وجانب
خل وتسحب الكوفته من الاسياخ على الصلصة المذكورة
وتوضعها على نار هينة عشر دقائق وتعطيها بهارات وكمون
وتضبط ملحها انتهى

﴿ فصل في قلى سمك اللوت ﴾

فانه كهيئة قلى البياض وأما نصف السمكة والرأس فيضعوا
بخني كهيئة الكوفته والشربة كذلك بهيئة البياض المذكورة
وأكلها في شهر برمات الذي يفتح فيه الورد وفيه منافع
للأطفال الذين يترعجوا من النوم بالصرع فني وسط مخ
السمكة المذكورة عظمه بهيئة فص الخاتم نافعه لهم

وأما الشان لا يؤكل الا كسبريه أو مسلوق بهيئة
ما ذكر أو مشوى فانه نافع للاسهال انتهى

﴿ استعمال السمك الدنيس الذي يوجد بحيرة دمياط ﴾

هو يؤكل مشوى ومقلي ويعصر عليه ماء النارنج فانه
يبقى جيدا ولذيذا وأكاه في الغداء

﴿ سمكة الشفش ﴾ - وهي لا توجد الا ببلاد هولانده
وطريق صناعتها أن تسلقها وبعد سلقها توضعها في طبق كبير
وبعده تحضر مقدار عشرة دراهم دقيق وعشرة دراهم زبد
وتوضع الزبد على النار وتوضع فوقها الدقيق المذكور
وتقلبها مقدار دقيقتين ثم توضع عليها جانب ماء لحم وتقلبها
تقلب جيدا وتحضر صفار عشرة بيضات وماء خمسة ليمونات
وتضيف عليهم الصلصة وتمزجهم ببعض وتقلبهم بسرعا
وتصفوهم من منخل أو من خرقة وتكسي بهم السمكة
المذكورة وتجعل في أطراف السمكة اما بطاطس أو قرنيط
مسلوق واسمها صلصه هلانديز

﴿ استعمال السمكة المسماة سمكة السلطان سليمان ﴾

(وتوجد في بلاد الشام)

وطريق صناعتها بعد تنظيفها وتنشيفها من الماء توضعها في

انه في قياسها وتضيف عليها جزءا من البصل الرفيع كالسمسم
 وجانب جزر وجانب ثوم يسير وجانب من الزيت ثم توضعها
 فوق الاشياء وتقطر عليها خمسين درهم زيت وملح وقلقل
 وبهارات وجانب من العيش الناشف المدقوق ترشه عليها
 قرب سواها ثم توضعها على نار هينة جدا وعند قرب سواها
 على النار الهينة تعصر عليها الليمونتين وجانب من الخل الابيض
 مقدار درهمين أو ثلاثة ثم تغطىها بجانب من ماء القوطه
 وتضبط ملحها وتوضعها في الفرن مقدار دقيقتين أو ثلاثه
 فانه يبقى جيدا وهذا الصنف يقال بلا كيا شامى

﴿ البياظ يخني الموضوع من السمك ﴾

وطريق صناعته أن تغلى السمك نصف غليه بعد تنظيفه
 ثم تحضر جانب من القوطه وتقطعها قطع رفيهه وجانب من
 الثوم وجانب من الشبت والنعناع والليمون وتقطعه حلق حلق
 بقشره وتوضعه فوق السمكة وتحضر جانب خل وجانب
 خردل وجانب زيت وتمزج الجميع ببعضهم وبعض ملح وقلقل
 فوق السمكة المذكورة وتوضعها على نار هينة قيمة عشرين
 دقيقه ثم توضعها في الفرن قيمة عشرة دقائق وتضبط ملحهم
 وهذا الصنف لذيذا جدا ولا يؤكل الا باردا

﴿ السمك التوناي ﴾ - استعمال صناعته اما مقلي واما مشوي على الشباك كالبادي ذكره وسمك المرجان لا يؤكل الا مقلي أو مشوي كالموضح قبله

﴿ سمك البربون ﴾ - هو سمك جميل المنظر ولونه كالعقيق الاحمر ويوجد باسلامبول يجر يقال له بيوكدره ومقدار السمكة منه من مائة الى ثمانمائة درهم ويوجد منه في بوغاز اسكندرية من درهم الى مائة درهم وأكله لذيد ولا يؤكل الا مقلي أو مشوي على الشباك واستعمال شويه هو أن توضع الشباك على النار حتى يسخن وتوضع على الشباك جانب بقدونس أو كرفس ثم تملح السمك بالملح واللفل والبهارات وتدهن السمكة زيت وتوضعها على الشباك المذكور وهو على النار وبعد خمسة دقائق تقبها على الوجه الثاني مقدار خمسة دقائق حتى يبلغ مقدار شوي السمكة عشرة دقائق ثم تحضر جانب من الخردل وزيت وملح ولفل وماء الليمون وتمزج الجميع ببعض ثوم يسير وتوضع السمكة في طبق وتوضع عليها الاشياء المذكورة ومن بعدها يتناول الاكل منها وهي جميلة واستعمالها قريبا من الغداء بالعشرة دقائق المذكورة انتهى

﴿ نوع آخر ﴾ وهو أنك تلف السمكة في ورق أبيض

مدهون زيت وتشويه كما توضح آنفاً

(نوع آخر) تحضر جانب من البصل المفروم وشبت
وبقدونس ونعناع وكرفس وتفرم الجميع فرما جيداً وتوضع
صينية على نار هينة وتوضع فيها جانب زيت وتوضع الاشياء
المذكورة داخل الصينية ويغلو مرتين ابتداء ثم ترص السمك
المذكور في الصينية ويغلو قيمة خمسة دقائق وبعدها تمطيه
جانب من ماء الطماطم ومن ماء الليمون وترش عليه جانب
من البقصات الناعم وتدخل الصينية في الفرن مدة خمسة
دقائق وبعدها تخرج الصينية ومنها يتناول الاكل بارداً وهو
لذيذ جداً وجيد وهذا الصنف يقال له (شاويش الفرن
الاسلامبولي) وهو البربون البادي ذكره انتهى

(نوع آخر) من بعد تنظيفه المادي وتخليجه بالملح
والفلفل فقط وبعدها يتحمر ويوضع في طبق وحوله جانب
كرسون ويضع معه ويوضع باناء آخر نوع صلصه يقال لها
(ميانيز) وهذا النوع فرنساوي ويؤكل في أوان الغداء وهو
سخن وكذلك المرجان الكبير بالاستعمال المذكور وكذلك
الدينيس وكذلك سمك سيدنا موسى عليه السلام وكذلك
السمك الذي يقال له مرلان وكذلك السمك الموزو وكذلك

السماك اللوفير الصغير ﴿فصل في صناعة السمك الكلكان﴾
 يوجد في يوغاز اسلامبول وهيئته مدورة كهيئة
 الرغيف وجسمه جميعه شوك ولا يؤكل الا مقلى أو بالفرن
 كما توضح سابقا

﴿فصل﴾ في السمك القرموط والفشر والبساربه
 والشلبه والانوم والباطي والبنى والبلاميطه والراى
 فالقرموط لا يؤكل الا طواجن عربي بالبصل والثوم
 والكمون ﴿نوع آخر﴾ ويؤكل كسبريه عربي
 كالبادى ذكره ﴿نوع آخر﴾ في القرموط كالثبات
 يؤكل كوفته كالبادى ذكره وشوربه كالموضح قبله

وأما الفشر لا يؤكل الا بياض يخنى أو مقلى كما توضح
 وأما البساربه لا تؤكل الا كسبريه أو مقلى أو مئوحه
 وأما الشلبه لا تؤكل الا مقلى فقط والانوم أحسنه مشوى ومقلى
 وأما الباطى فانه لا يؤكل الا مقلى ومشوى وكسبريه
 البنى لا يؤكل الا كباب بالفرن كما تكلمنا سابقا ومقلى
 وأما البلاميطه لا تؤكل الا مشوى أو بياض يخنى
 وأما الراى لا يؤكل الا مقلى
 وأما سردين البحر المالح لا يؤكل الا مشوى على الشبث

وأما سمك التعبان لا يؤكل الا مقلى أو مشوى
 وأما سمك الرعاش لا يؤكل الا مشوى على الفحم
 وأما السمك الصغير الذى يوجد فى اسكندرية الذى
 يقال له صبارص فلا يؤكل الا مقلى والردسه فلا تؤكل الا
 بدون شوى انتهت الاسماك

﴿ فصل فى استعمال المربيات ﴾

﴿ تنبيه ﴾ ان كل صنف من الاصناف أدناه اذا كان
 يوجد منه أوقه واحده فيكون عليها أقتين ونصف سكر ومن
 العسل ثلاثة أوقات والاستعمال واحد
 مربية وشنه برتغال حلق طرنج والاحسن يكون مقشور
 كهيئة القرع الدرف كرز ورد خوخ كمثرى
 مشمش برفوق عنب تفاح شليك توت عادى أبيض
 نبق بلح جنزبيل ظهر ليمون ورد نارنج ليمون صغير
 كباد سفرجل جوز الهند توت دره أندلى أحر الجراران
 شمام نارنج صحیح بشمله قرع جوز الطيب يوسف أفندى
 تين بنفسج أناناس عنب أفرنكى

﴿ بيان استعمال مربية الورد ﴾

تمحضر أقتين ورد من الورد النقي البلدى السباعوى

وتحضر خمسة أقات سكر أربعة منهم توضع في أفة مياة على النار ويغلو حتى يتاغ مقدارهم أربعة أقات حتى يصيروا بهيئة العسل الأبيض ثم تحضر الاقة السكر الخامسة وتدقها دقاً متوسطاً وتوضعها فوق وتدعك انورد بها دعكا جيداً حتى لا يصير آتار للورد ويبقى طري مثل الماء ويتواجد فيه نوع ماء ثم تضيفه على السكر المذكور ويغلي على نار هينه ساعه تمام وهو مغطى ولا يكشف شرطاً انه لما ينزل من على النار لا يكشف الا بعد ما يبرد انتهت

كذلك البنفسج بهيئة واحده وكذلك زهر الليمون وزهر النارج بل يزيدان في الدعك بالسكر زيادة عن الورد وكذلك زهر اليوسف أفندي والبرتقال بهيئة واحدة انتهى ﴿ صربة الوشنه ﴾ استعمال صربة الوشنه هو أنك أولاً تنقعها بالماء حتى تبوش ثم تنزع البذر وهي صحيحة والاقطين الوشنه مقوتهم خمسة أقات سكر وأفة ماء وجزء يسير من ماء الليمون والجميع يغلي على النار مثل الورد المذكور ثم يوضع الوشنه المعلومه ويغلو مقدار ساعه وعند انتهاءها يقطر عليها جانب من ماء الورد وكذلك المشمش والتين ﴿ صربة الشليك الطازه ﴾ من بعد أن تغلي المقدار السكر المعلوم كما ذكرنا قبله فان

الشليك ينلى خمسة عشر دقيقة فقط وأما الكرز ينلى ساعه ونصف

النعناع والكمثرى والطرنج والكبار

مقدار السكر هو المقدار المذكور قبله وإنما تنسلق ابتداء

وكل منهم صناعته كصناعة البادى ذكره

﴿ العنب والبندق والزبيب الناشف ﴾

مقدار السكر فيهم واحد كالسابقين وإنما يمكث على النار مقدار

ساعتين فقط

الليمون الصغير والاخضر واليوسف أفندى والبرتقال الصغير

ابتداء وهو صحيح ينشر على المبشرة وان لم تكن مبشرة

على حجر ويكون خروج الزيت على الحجر فتسلق مرر

واحدة على النار بشرط أن تكون نار قوية وبمدها توضع

في السكر على حسب المقادير المعلومه قبله ويمكث على ناه

هيئة جداً اثني عشر ساعه

﴿ السفرجل ﴾ اذا أردته من غير سلق فيمكث على

النار اثني عشر ساعه واذا كان سلق يمكث ساعتين

أبوفروه فإنه يمكث على النار عشرين ساعه

الجنزيبيل وجوزة الطيب والجزر الاخضر وجوز الهند

الجنزيبيل وجوزة الطيب أولاً يبلى بالماء اثني عشر ساعه

وبعد ما يغليان ستة وثلاثين ساعة على نار هينة
الجدران الاخضر فانه اولاً يساق ثم يوضع في السكر كما تقدم
جوز الهند فانه يتقطع بعد تقشيريه قطع رقيقة كهيئة
الورق والاحسن كونه ينشر على المبشرة كهيئة الورق الرقيق
ويمكث بالسكر ستة وثلاثين ساعة على نار هينة
الخواخ صنعته في المربة كصناعة مربة الشايك حيث
انه لا يتحمل النار وسكره يكون زائد في السوى عن الآخر
جزء يسير حتى انه يوازن المياه الناتجة من الخواخ في غليانه
وكذلك التوت الدره اندلى والتوت العمادة
مربة القرع الادراف واسمه بالتركي (اصمه كباك)
واستعماله من بعد تقشيريه والاصل جرده بظهر السكينة
ومن بعد جرده ينسلق مرة واحدة على نار جيدة ثم يتصفي
ويوضع في السكر حسب ما عرفنا سابقاً وهو يبق كهيئة الورد
ومربة القاوون التركي الجامد كذلك وهو لا ينساق بل يتقطع
ويوضع في السكر حسب القدر المعلوم
﴿ مربة البر تقال الفارسي ﴾
يتقطع قطع مدوره ويوضع في السكر قيمة ساعه
ونصف على نار متوسطة

﴿ ومربة اليوسف افندي والنارنج ﴾

فابتداء يبشر القشر بحجر لاجل نزول الزيت منه ثم
يتقطع قطع رفيعة وهو القشر فقط وبعدها ينسلق لضياح ما هو
فيه من المرارة وبعدها يوضع في السكر حسب المقادير المعلومة
قبله ويمكث على النار خمسة عشر ساعة وتكون هينة واذا كانت
بسرعة فلا يتمكن من كفايته من السكر في الشرب انتهى
مربة الاناس فانه يتقشر ويتقطع قطع متساوية صغيرة
والامدور وفي الحال يوضع السكر ويفلى ساعتين على النار

البلح الرشيدى ابتداء يتقشر وينزع منه النقي وهو صحيح
وينسلق وبعدها سلقه ينحشي بدل النقي لوز ومع كل لوزه جانب
قرفه ثم يوضع في السكر بحسب القدر المبين كصناعة البادي
ذ كره ويمكث على النار ستة ساعات

الجزز فانه يتقشر ويتقطع قطع متساوية وبسيطة وينسلق
وبعدها سلقه يوضع في السكر كهيئة البادي ذ كره في المرات
البشمة فانها تستوي في السكر بدون سلق حيث انها
لا تحمل النار وتمكث على النار ساعتين

﴿ فصل في استعمال الشراب ﴾

شراب الوشنة الشليك الرمان التوت يوسف أفندي

الليمون اللوز شراب البنفسج الاناناس الموز البرتقال
الخوخ السفرجل العنب الافرنكي

﴿ شراب البنفسج والورد ﴾

فان استعماليهما واحده وهو أن تحضر خمسة أقات سكر
وربع أقة بنفسج وتدق جانب سكر من الخمسة أقات وتدعك
به البنفسج حتى لا يبقى له أثر والاحسن أن تدفه في هون
رخام مع السكر حتى أنه لا يبقى شيء من أثره وتضيفه بعد
الدق على السكر الباقي من الخمسة أقات لاتمامه خمس أقات ثم
تضيف عليهم أقة ماء وفي قلب المياه بياض بيضه يتقلب في
المياه لاجل نزع زفر السكر وجانب من ماء الليمون يسير
ويوضع على النار حتى السكر ينزع الرغوه منه والزفر ويبقى
السكر كهيئة لون البنفسج ويصير طعمه جميعه بنفسج وينقل
على النار لحد ما ينقص بقيمة الاقة المياه ويصير مثل العسل
الايض وبعده يصير نزوله ووضع في القزائز انتهى

﴿ شربات الشليك والوشنه والتوت والرامان ﴾

استعمال الجميع واحد

وهو اولاً تصفي الصنف المرغوب والناجح منه اذا بلغ اوقيتين
فضف عليهم خمسة أقات سكر واستعمالهم كالسالف ذكره

﴿ شربات الليمون ﴾

استعماله هو ان الافة من ماء الليمون عليها خمسة عشر
أفة سكر وأربعة أقات مياه وصناعته كما تقدم
وجميع الباقي من المشروبات هي بالمقادير المبينة قبله
والصناعة واحده

﴿ اللوز ﴾ هو أن الاقنين اللوز من بعد تقشيرهم ودفنهم
مع جانب سكر دقا جيداً حتى يصير مثل العجين يضاف
عليهم قيمة أفة مياه أو أفة ونصف ويتصفي وبعد تصفيته
يضاف عليه خمسة أقات سكر ويغليهم على النار كالشراب
البادي ذكره انتهى

﴿ تنبيه ﴾ استعمال جميع المشروبات كهذه الصفة وهو
انها تصير على النار فتعقد مثل العسل الابيض والحذر من
حرق الحلة على النار لانه اذا حصل حرق من أى جهة في
الحلة فيتلف جميعه ويكون الصانع للمربات والمشروبات عند
تركيب الحلة على النار لاى صنف منهما استحضر على حله
وبها مياه أخرى وقطعة خرقة نظيفة ويبل الخرقه من المياه
ويعصرها ويجري تنظيف صور الحلة في اثناء الغليان ودائماً
يكون ملتفت للحلة شرطاً أن تكون حمرة كهيئة الذهب

واما مبيضة جديده والاحسن حمرة والصنعه في طلاها قبل
التشغيل - ويشترط أن الصانع لا يعمل شئ من الاصناف
المذكوره على النار ويشغل فكره بشئ آخر مادام جارى
الشغل في المره أو المشربات انتهى

﴿ فصل في استعمال الطرشى ﴾

بذنبجان أسود قرع نوار صهير خيار قافل جزر
كرفس فصوليه فلو كيا كرنب عنب باميه روى
بصل زيتون أخضر زيتون أسود قرنيط بنجر
قوطه خضره بطاطس لفت أبيض فرنساوى
قالبذنبجان ينشق نصفين وينسلق نصف سلق ويتصق
من المياه ويتحشى ورق كرفس مفروم وجانب ثوم وجانب قافل
حار وبعد حشوه يرص في اناء ويوضع عليه جزء ملح يسير
ويوضع عليه الخل الصافي بدون مياه انتهى

القرع النوار والفصوليه هما الاثني شرح البذنبجان

البطاطس تسلق نصف سوى وتقشر وبعدها تقسم
نصفين وتوضع في اناء وتوضع فوقه جانب خل وثوم وملح
وورق الكرفس

الجزر والكرفس ينسلقان ويوضع فوقهما خل وملح يسير فقط

مخلل الخيار يوضع في إناء فوقه الخل وجانب ملح
وجانب ورق الكرفس

العنب شرحه الفلفل شرحه

تفت يتقشر وينساق كهيئة البطاطس

وأما البنجر فإنه ينساق ويتقشر ويتقطع قطع متساوية
ويوضع في إناء ويضاف عليه الخل والثوم والملح وجزء من
الذبيقي مختلط بجانب ماء انتهى

الفلو كيا والقرنيط كهيئة الكرفس

البامية الصغيرة الرومي فإنها تساق مرة واحدة وتوضع
في إناء بعد تصفيتها وبرودها ويوضع فوقها جانب ثوم مفصص
ومتقشر صحيح ويوضع فوقها خل كفاية حتى تنطلى بالخل انتهى
البصل والكرنب الصغير ينساقان كهيئة البامية بدون
ثوم بل يوضع عليهما جانب فلفل حار وكرفس وخل كفاية
والتجميع كله منطى بالخل في القدره

الزيتون الأخضر - تحضر القدر المعلوم منه وتشرح واحده
واحده من أجنابه ويمكث في المياه أسبوع وكل يوم توضع
عليه مياه جديدة وبعد الأسبوع يوضع في الملح الكفاية

حتى يتغلى بالزيت وينعصر عليه جانب من ماء الليمون
وجانب ملح يسير ويتغلى ثلاثين يوما وبعد ذلك يصير
أحسن من الزيتون الجردلى الذى يحضر بزيتة واذا أراد
الانسان أن لا يوضع عليه زيت فيمكث مقدار ستة أيام في
الماء والملح

﴿الزيتون الاسود﴾ اذا أردت تخليته تحضر فرد
وتوضع فيه راق ملح وراق زيتون بالتدريج ويوضع عليه شيء
ثقيل مقدار عشرة أيام

﴿القوطة الخضراء﴾ توضع في الملح عشرين يوم وعليها
جانب ثوم أو جانب ورق كرفس وملح يسير واخل كفايه
انتهى مخال الطرشى الخاص وهو مخال اسلامبولى
﴿فصل في الخضارات والبديجان الأسود

ويطبخ على جملة أنواع وهم﴾

﴿النوع الاول مسقعه﴾ وكيفية صنعها أن تحضر

جانب من البديجان الصغير وتقطعه كل واحدة أربع قطع
من بعد تقشيرها ثم تحمره في السمن وتحضر خله أو اثنتين
زائدتين عن قيمة المطلوب التى يقال لها ذقيه وكل ذقيه عبارة
عن طبق ويوضع أولا في كل منها قيمة نصف رطل من اللحم

المفروم الموضح الذي يقال له « قيمه » وترص من البدنجان على القيمه المذكورة قيمه ثلاثى الدقيه وتوضعها على النار وتسقيهم بماء اللحم وعند قريب سواها تعطىها جانب من ماء القوطه والليمون وتضبط ملحها وتباشرها خوفاً من حصول حرق أى جنب من الدقيه وأكلها يكون سخن وهى لذية (نوع آخر) ويسمى أيضاً بالتركي كترشمه وهو البدنجان الاسود المذكور (وبالعربي مقل) وطريق صناعته أن تحضر جزءاً من الباذنجان وتقطع الواحدة أربعة قطع بالعرض وتلحها بالملح والفلفل وتقليها بالزيت الى أن تتحمر وترصها في الطبق وتحضر جانب لبن صافى وجانب من الثوم يسير والملح وتسحقهم معاً وتضعهم على اللبن مع خفقهم جيداً وتوضع اللبن في وسط الطبق

(القرع الكترشمه استعماله مثل الباذنجان البادى ذكره) الملوخيه وصناعتها أن تحضر مقداراً من الملوخيه المقطفه بالورقه المنسوله جيداً وتحضر جانب من السمن على النار وتحمر الملوخيه بالسمن حتى تنشف وهى على لونها بدون أن تحرق ثم تحضر جانب من اللحم المفرومه وتضعها على النار ببصل أكثر من اللحم حتى تتحمر نصف احمرار ثم تضيف

عليها جانبا من ماء اللحمه وتغليها ثم تعطىها جانب من
 الحمص المقشر ثم تنزل الملوخيه من بعد أن تكسرها بيديك
 تكسيرا جيدا وتحضر جانب ملوخيه خضرا وتفرمها نصف
 فرمه وتضيفها على الملوخيه المذكوره وتقلبها حتى تنتهى ثم
 تعمل لها الكسبره والثوم المعتاد وتعطيها جانب من الفلفل
 الاسود وجانب من ماء الليمون قليلا وتضبط ملحها جيدا
 وهذه صفة الملوخيه البوراني

واذا طبخت بالفراخ أو باللحم أو بالحمص فتكون الصفة
 واحدة انما تقطع اللحم أو الفراخ أو الحمص قطع متساويه على
 حسب المرغوب

السبانخ البوراني طبخه مثل الملوخيه المذكوره - ورق
 البنجر الصغير طبخه مثل الملوخيه المذكوره وكذلك السلق
 بيان استعمال السبانخ العادي

ان طباخته هي أن تحضر جانب من البصل المقروور
 وتوضعه في حله وجانب من السمن وتقلبه حتى يتحمر نصف
 احرار ثم تضيف عليه قدر رطل لحمه وتقطعها قطع متساويه
 وتضيف عليه جانب من ماء اللحم ومن الفلفل الاسود
 ومن الحمص المقشر ثم تسلق السبانخ في حله أخري وتنزلها

وتصفيتها ثم تبردها بماء بارد وتمصره وتفرمه وتضيفه على
الاشياء المذكوره وتقلبه وتضبط ملحاً جيداً وتعمل له ثوم
وكسبره ان كان مصرى وان كان عثماني فيؤكل من غير
كسبره

﴿ الخبيزه والرجله وطباختهما كالتبانيخ المذكور ﴾
أنواع الباذنجان ان طبخة الباذنجان الاسود بالزيت على
أنواع كثيره - فالنوع الاول
هو أن تقشر الباذنجانة السوداء وتترك قشرها
وتشقها من الوسط وهي صحيحة وتحضر جانب بصل مفروم
وجانب كرفس وبقدونس ونعناع وشبت وثوم وقوطه مقطعه
قطع رقيقه وتحمر البصل ابتداء من بعد تحمير الباذنجان في
الزيت ثم تنزل البصل من على النار وتضيف عليه الاشياء الموضحة
وتعطيه جانب ملح وفلفل وتحشى الباذنجان من الوسط قيمة
القدر المعلوم وترصه في الصنيه وترش عليه جانب صنوبر
وتوضعه على النار وتعطيه من المياه شيئاً فشيئاً وعند قريب
سواء تعطيه جانب كثير من الليمون وجانب من ماء القوطه
يسير ومن بعد ذلك يدخل الفرن مقدار خمسة دقائق
وتضبط ملحاً جيداً ولا يؤكل الا بارداً وهذا الصنف يقال

له بالتركي (أمام بيالدي)

نوع آخر هو بهذه الصفة انما تزيد في كونك تضيف
عليه جانب خل وسكر والصناعة واحدة وهذا الصنف يقال
له بالتركي (أكشيره)

نوع آخر هو كذلك بهذه الصفة انما البذنجان يسلق
والاستعمال واحد ويزاد الليمون له واذا كان ماء حصرم يكون
الذكا وان الزيت يكون زايد لنسبة سلقه واسمه (أكشيره
يلان)

نوع آخر يقال له تومه - وطريق صناعة أن تقطع البذنجان
قطع متساويه وتمحره في السمن وبعد تحميره تترص في طواة
مخصوصه له أو صنية صغيرة قيمة صحن واخذ وتعمل في وسطها
جانب من الجزر المفروم وكرفس وبققدونس وترصه عليها
البذنجان المذكور كما هو حتى وان الصنيه تكون مملوءة كفايه
وتمحضر جانب وتمصجها على النار بجانب لحمه مفرومه يصل
وتضبط ملحها وتمطيها جانب فلفل وجانب بهارات وتركب
البذنجان المذكور على النار وقرب سواه تعطيه جانب من ماء
طماطم وماء الليمون ويكون سواه بماء اللحم المستقوى وبعد انتهى
سواه تكسيه باللحمه المفرومه وتدخله الفرن خمسة دقائق ويتناول

عنه الاكل وهو سخن لانه لذيد جداً ويقال له (كلاح)
نوع آخر واستعمال طبخه أن تقطع البذنجان ثلاث قطع
كهيئة قطع الاتوتة السالف ذكرها وتخلي قلبها وتقشر نصفها
وتترك النصف الآخر بقشره وبعد ذلك تحمرها بالسمن وبعد
تحميرها تعصج جانب من القيمة وتضيف عليها جانب ملح
وتقلل مفروم ثم بعد تعصيجها على النار وسواها جيداً تفرمها
بالباني وبمدها يضاف عليها صفار بيضة وجانب من الصنير
جزئي أو من الفستق الاخضر ثم تحشى البذنجان واحده واحده
الى آخره وتحضر جانب من الدقاق قيمة القدر المعلوم وترضه
فيها كهيئة البذنجان المستعمه والسوي واحد انتهى

﴿نوع آخر ويقال له الشيخ موسى﴾

هو أن تقشر البذنجان الصغير وتخليه من الوسط بالطول
ويقال له بالتركي (كارنيك) وبعد تقشيريه يتحمر في السمن
تحميراً جيداً وبمدها يخشى بقيمة كهيئة المذكور قبله ويرص في
الدقاق أو في طواتين صغيرتين وبعد انتهى سواه يدخل الفرن
عقدار دقيقتين وهو جيد

﴿في البذنجان المحشي المادي﴾

أنه يتخلي جيداً وينزع منه البذر وبمدها يتقشر من الخارج

ثم تحضر جانب بصل مفروم في حله ويستوى على النار نصف
تسوية وعليه جانب أرز قيمة القدر اللازم مغسول ومنقى
وجانب بقادونس ولعناع وان كان البذنجان شامى يضاف عليه
جانب ثوم وجانب ليمون وجانب لحم مفروم به قيمة القدر
المعلوم والجميع يمزج ببعضه ويحشى بهم البذنجان ويرص
في حله وتوضعها على النار ويكون موجود حله أخرى بناء
ينلى على النار ويؤخذ منها كبشتين على البذنجان المذكور
وينلى غليتين على النار وبعدها يصير نزوله وتصفية الماء منه
ويقدح له جانب سمن ويركبه على النار ويعطى له الملح الكافية
ثم تسقيه من ماء اللحم المستقوى شئ الى انتهاه وعند قريب
سواه تعطى له جانب ليمون وجانب ماء طماطم يسير وهذه
يقال له ضلمه اسلامبولى وهى لذينة

القرع الكوسة الضلمه وهو بالشكل نفسه والاستعمال
واحد انما لا يوضع عليه ليمون

القرع المسقمه والبصطى استعمالهما كهيئة استعمال المسقمه
البذنجان واللفت الاخضر استعماله واحد مثل البذنجان المسقمه
ويكون أكله في شهر طوبه

﴿ مسقعة الكرات أبوشوشه وضمته ﴾

فإن مسقعة مثل البذنجان الاسود والضلمه كهيئة الضلمه السابقه
 مسقعة الكرنب تحضر القيمة المطلوبة من الكرنب
 الابيض وينزع منه الضلوع حتى يصير ورق فقط ويفرم
 كهيئة الكفافه وبعد فرمه يتحمر في السمن حتى يصير دبلان
 بشرط أن يكون نصف سوى ويوضع بعدها في مصفه حتى
 يتصفي من السمن وبعدها تحضر الدقاق كهيئة البذنجان
 الاسود السابق توضيحه ويستوى مثله ويسمى بالتركي
 (مشكا) ويقال له بالفرنساوية (شكروت فارسي انتهى)

﴿ بذنجان الضمه الكذابه الذي بالزيت ﴾

من بعد أن تحضر القدر المعلوم من البذنجان تخليه جيداً وتجعل
 لكل منهم غطى وتحضر جانب بصل مفروم وجانب أرز
 مفسول منقى جاهز وبعض بقادونس وشبت ونعناع مع
 جانب قوطه ثم توضع البصل بجانب زيت على النار حتى
 يصفر وقبل ذلك تطلع النصف منه والباقي يصفر للغاية ثم
 توضع عليه جانب مياه قيمة سواء نصف سوى وتضيف
 عليه البصل المذكور الذي لم يجر تحميره المستوى نصف
 سوى وتضعهم على جميع الاشياء المذكورة وتمزجهم ببعضهم

مع ملح وفلفل وتضبط ملحها جيداً حتى الارز يبلغ درجة نصف سوي ثم توضع في صنية لفياية ما يبرد وتصر عليه لليمونتين أو ثلاثة ثم تعطيه جانب من البهار وجزء يسير من السكر المدقوق ليضيع حرارة الزيت وتحضر حله نظيفه تكون مبيضة وتوضع بارضيها جانب بصل من غير سوي وجانب كرفس وتحشى البذنجان واحدة واحدة وتغطيها وترص في الحلة على الواقف الي أن ينتهي ثم تحضر جزء زيت على النار حتى يستوي وتضيفه على البذنجان وتضعه على نار متوسطة وتعطي له ماء اللحم شيئاً فشيئاً وان لم يكن موجود ماء لحم يكون مياه سخنة جداً وقرب سواء تضبط ملحها وتغطيه يجنب من ماء الليمون زيادة قيمة لليمونتين أو ثلاثة وهذا الصنف يقال له (بلانجي ضوله بذنجان)

القرع البلانجي ضله كذا كذلك بهذا الاستعمال وأيضاً الكرنب وورق العنب والكرات أبو شوشه والطماطم وورق السلق العريض والخرشوف وكذلك القوطه والبذنجان جميع صناعتهم واحدة كهية البذنجان الاسود والجميع بزيت زعفران فصل في استعمال الباميه التي تؤكل بارده بالزيت اللوكا وهي اذا أردت أن تصنع صحنين أو صحن هو أن تحضر

خمسين درهم زيت وتوضعهم فوق النار مع جانب جزر وكرفس
والجميع يفلو على نار مقدار خمسة دقائق وتضيف عليهم
مقدار رطل ماء عادى أو ماء لحم قوى والاحسن ماء لحم
مزوع الدسم ثم تضيف الباميه قيمة المطلوب وعليها جانب
من الثوم يسير وتغليهم حتى تستوى وعند قرب سواهم
تعصر عليهم ليموتين أو جانب من ماء الحصرم أو جزء يسير
من ماء الطماطم وبعض فلفل أسود وتضبط ملحهم جيداً انتهى
﴿ الفصولية الخضراء ﴾

ان استعمالها مثل استعمال البامه المذكوره أعلاه انما يزيد
عنه قريب سواها جانب بقدونس مفروم توضع عليها انتهى
﴿ أنواع الكوسة المسقعه الصغيره ﴾

النوار يستعمل مثل الفصوليه المذكوره
الطرطوفه وتسمى تفاح الارض والاستعمال كما تقدم
﴿ الكشك الماظ الطازه ﴾ يستعمل مثل الفصوليه

البادية الذكر

القول الأخضر الرومى والبلدى الاستعمال هو كما تقدم

أعلاه

فصل فى استعمال الباميه البوردانى

أولا تحضر القدر المعلوم من المياميه حسب الطلب وتشرها
 كالعادة وتكون صغيرة وتفصلها حتى ينقطع عنها الخاط وتحرها
 في السمن وتصفيها بمصفه من السمن وتحضر جانب حمة خالية من
 العضم حسب القدر المعلوم من الباميه ونفر مها جيداً وتصجها على
 النار وتقطع الباميه قطع متساوية وتحمرها في السمن جيداً
 وتوضع اللحم المصجج في الدقاق والياميه فوق اللحم وسواها
 كوي البدنجان المسقه انتهى

رؤس السبانخ استعماله هو مثل الباميه وكذلك القرنبيط

فصل في استعمال الحميض

اسمه بالافرنكي لوزي

واستعماله ان تحضر قيمة القدر المعلوم أفة أو نصف
 وتقطفه مثل هيئة السبانخ وتسلقه في ماء على النار قيمة غليتين
 وتوضعه في منخل سلك حتى يتصفي من مائه وتنقله الى أناء
 ثاني وتصفيه لانه يحمل النار ويتصفي بسرعة وبعد تصفيته
 تحضر جزء من الزبده أو مسلي جيد وقيمة عشرة دراهم دقيق
 وتقليهم على النار وتقليهم بسلك أو معلقة وبعد ان يغلي على
 النار مسافة ثلاثة دقائق فتضيف عليه جانب من الابن أو من ماء
 اللحم الجيد وتضيف بعد ذلك الحميض وتقلبه فتجده جامداً

مثل المهلبية ويغلى على نار هينة وتمطيعه جانب فلفل وملح وتضبط
 ملحه وتحضر عيش محمر قطع متساوية وجانب بيض مسلوقة
 مقطعة أربعة قطع وعند غرف الحميض توضع في أطرافه العيش
 المحمر والبيض المذكور وكيفيته أن توضع البيض ما بين
 قطعتي عيش وعند قرب الاكل توضع فوق وشه خلاصة
 اللحم المستقوي الذي يقال له جلاس فيصير لذيذ جيداً انتهى
 واذا أردت أكله بنوع آخر فانه يكون مع الكوستلته
 المشويه فلا بأس أو مع البوفتيك أو الحمام أو السمان المصنوع
 كباب أو مع كباب الفرن الرستو الذي هي فخذ كباب
 واذا أردت أكله مع الفيتكندوا نوع من اللحم الكباب
 الافرنكي فلا بأس أو مع البوفندو فلا بأس
 وكذلك السباخ بهذه الكيفية ويقال له بالفرنساوي بوري
 بينار انتهى السباخ

فصل في استعمال الجزر الافرنكي والفلو كيا وأبور كيه
 والقرنبيط والبطاطه وهم أفرنكي
 واذا أردت استعمال أحدهم فتحضر قيمة القدر المعلوم
 من صحن لعشرة فالصحن الواحد عبارته عن نصف أقة منهم
 أو أقة كامله واذا كان طبق صغير فيكون ربع أقة وبمد تقشير

المقدار المعلوم حسب الازوم من أحدهم فتسلقه جيداً وتقطعه
 قطع متساوية وتحضر جانب زيت على النار مع جانب دقيق
 وتقايمهم على النار قيمة دقيقتين في السمن حتى يذبلوا ثم تضيف عليهم
 جانب لبن من نصف رطل الى فوق على حسب المرغوب
 وسنرجع للسمن الذي فوق النار مع الدقيق لما تضيف اللبن
 على السمن بالدقيق المذكور ويغلو غليتان خفيفتين وتصف
 الجزر على النار فاذا كان موجود قشطه فلا بأس من أن تعطيه
 جزء قيمة العشرة داراهم ويقال له بالفرنساوى باريزينى واستعمال
 الجميع بهذه الطريقة انتهى

فصل في السباخ المارسيلى باللحمه المفرومه

تحضر جانب سباخ مقطف فقط الورق الرقيق وتسلقه
 على النار وتبرده بماء بارد وتعصره جيداً وتفرمه كهيئة السمسم
 وبعدها تحضر جانب بصل مفروم مع السباخ وتحضر جانب
 قيمه كهيئة السباخ وتوضع البصل المذكور بجانب مسلى على
 النار بطواة جديد حتى يصير في نصف الاصفرار وتضيف
 عليه السباخ مع القيمة المذكورة وتقلبهم مرتين على
 النار وتضبط ملحهم وتعطيهم جانب بيض قيمة المطلوب من
 عشرة الى عشرين على حسب مايلزم وتكسرهم في اناء آخر

ونحققهم جيداً وتضيف البيض على السبانخ وتقلبهم بسرعة وعند
قريب سوي البيض فتجمعه مطاول بجوار الطوه ويكون استعماله
قرب الاكل بدقيقتين أو بخمسة ثم توضع في الصحن المطاول
وتكون هيئته طويلاً بهيئة الروسيف وتوضع عليه جزء يسير
من خلاصة اللحم المستقوي الذي يقال جلاس وهذا يقال له
أموليت بالسبانخ وبالفرنساوي يقال له أموليت بينار

وإذا أردته الانوركة الذي يقال له بيض بالسبانخ فمن بعد
تحمير الجميع مع بعضهم وهم السبانخ واللحم والبصل كهيئة
السالف ذكره فتوضعهم في طواة البيض وتكسر عليهم البيض
صحيح وتقطر عليه جانب ملح وفلفل وقريب الاكل بدقيقتين
فيستوي نصف سوي وهذا النصف يقال له أوف الاكاستنتي
تويل

وإذا أردت السبانخ ضلمه فصناعته كصناعة الورق الغنب
وإذا أردته طرطور أي نوع سلطه فتحضر جانب من
رؤس السبانخ وتسلقه سلق جيد وتوضع له جانب ملح وفلفل
وتضعه في الطبق وتحضر جانب طرطور مصنوع كالمين قبله
وتوضع فوقه السبانخ المذكور فان أكله لذيد .
وكذلك بالقرنيط والكرفس والبذنجان المقلي الكيزاعة

بالزيت والرجله وما يماثل ذلك من الخضارات اما اكله ففي
الظهر وأما في الليل فلا يوافق لكونه ليس سريعاً في الهضم
والجميع يصنع بالزيت

وكذلك القرع المسلوقة النوار الصغير فانه من بعد سلقه
يصنع طرطور كهيئة السبانخ

وكذلك الفراخ المسلوقة ولحم القوزي الصغير يصنع
طرطور واذا أردت الاكل منهم فلا بأس
فصل في الاستعمال اللحم البارد

اذا ردت ان تصنع لحم بارد فتحضر مروحه يعني يد
الخروف من اللحم وتزرع منها العظم بدون ان يحصل لها شيء
لاقطع ولا خلاقه ومن بعد نزع العظم وهي على هيئتها صحيحة
فتحضر جانب لحم مفروم خالي العروق والدهن قيمة رطل وتفرمه
فرما جيداً وبعد فرمه تدقه في جرن جيداً حتى يصير بهيئة الزبد
وتضيف عليها جانب من ماء العيش المبلول ثم تستخرجه من
الجرن وتوضعه في أناء آخر وتضيف طرف أو شينيو أو الاصح
الطروف وجانب ليه مقطعه قطع صغيره وجانب لسان ثور
مقطع صغير وجانب من صفار البيض قيمة القدر المعلوم حسب
اللازم ومقدار المروحه أربعة صفار بيضات وتمزج الجميع ببعضهم

داخل المروحة ونحيطها جيداً وتلفها في جانب شاش نظيف خالي
من النشا وتوضعها في حلة بجانب ماء حتى تستوى مقدار
ساعة وربع على نار متوسطة وفي أثناء الغليان يكون معها جانب
كرفس وجزر وقرنفل وبصل بقشره مشوي بالنار قبل وضعه
على اللحم وبعد سواها توضعها فوق تخته وتوضع فوقها شيء
ثقيل مقدار أربعة ساعات وسنرجع لماء اللحم الذي كانت فيه
وسلقه فتصفيها من الدسم بشاشة وتحضر جانب لحم مفروم
بقري قيمة نصف رطل وجانب جزر وكرفس وقيمة ٢٠ درهم
تتقال أفرنكي وتفك التتقال بقيمة عشرين درهم ماء سخن
وتضيفه على ماء اللحم المذكور مع الجزر والكرفس واللحم
البقري المفروم وتكسر أربع بيضات بقشرهم وتخفقهم جيداً
حتى يمزج الصفار بالبياض وتصيفهم على التتقال المذكور
وتمزج الجميع ببعض يديك أو بسلك وتعطيهم جانب ملح قيمة
ضبطه وجزء فلفل صحيح أسود وورقة لورا وتوضع الجميع على
نار متوسطة غير سريعة وتكرر الماء المذكور حتى يصير بلون
الالماظ بشرط ان يمكث على النار قيمة نصف ساعة على الأقل
أو عشرين دقيقة وتصفيها أما بخرقه نظيفه أو بفانلة صوف
أبيض لان تصفية الفانلة تصفيها بدون دسم وبعد ذلك توضعها

على الثلج وفي عشرة دقائق تجمد مثل الالماس وكيف شئت
تلونها وقريب الاكل تفك المروحة من الشاش بعد مكوئها
على الثلج قيمة ساعتين أو ثلاثة وتفكها من الخيط وتقطعها
قطع رفيعة جيداً وهي على هيئتها وتجعل حولها من التتقال
المذكور الذي صنع شرط ان يكون متقطعاً قطعاً كيف تشاء
من داخل الطبق ويتناول منها الاكل فانها تبقى لذينة جداً
وهذا الصنف يقال له بالعربي لحم بارد دوندرمه ويقال

له بالفرنساوي زيبول فارسي الاجيلي انتهى

واذا أردت ان يكون سخن كباب بالفرن فيها هو الصنف
نفسه فقط يستوي كباب بالفرن بجانب من المسلى وقريب
الاكل تقطعه وتوضعه في الطبق وحوله جانب بطاطس محمر
مسلوقة ومقلي بالزبد قليلاً وعليه جانب بقدونس قليل وجانب
ملح وفلفل وتجعل في اطراف المروحة اللحم المذكورة الذي
هي مصنوعة زيبول كباب حسبما ذكرنا وكذلك الفخذ
الكباب

وهذا الصنف بالعربي يقال له فخذة كباب بالفرن أو
مروحة كباب بالفرن ويقال له بالفرنساوي زيبور روتى شو
وكذلك فخذة الكباب اسمها بالفرنساوي جيغو رويه

وإذا أردت هذا الصنف نفسه من الفراخ في الأنواع الباردة
فلا استعمال واحد .

وكذلك الفراخ الرومي الاتي فان الفرخة هي الذ من
الديك في اللحم البارد وكذلك السمان وكذلك النزاق وكذلك
الجمام وكذلك السفلة خالية المضم والجميع كله استعمال واحد
وإذا أردت اللحم البارد داخل قالب من هذه الاصناف
فتقطع قطع رفيعة بداخل القالب الذي يقال له أسبيك الذي
يؤكل بارد في البوفيه فتضع جانب دوندرمه السالف ذكرها
للمروحة الباردة فتحضر جانب ثلج مكسور وتوضع عليه القالب
وفي أرضيته جانب طروف مقطع قطع رقيقة ومرسوم رسم
منظوم ثم توضع عليه من اللحم المقطع مثل الريال مدور وتوضع
عليه جانب من الدندورمه فيتجمد من اللحم وهكذا الى ان
ينتهي القالب انتهى

وعند اللزوم تحضر جانب ماء سخن وطبق داخله فوطه
مطبقة وتوضع القالب في الماء السخن مقدار دقيقة وتقلبه
بسرعة على الفوطه التي داخل الطبق ومنه للصفرة انتهى
وكذلك اللسان البقرى المسلوق البارد فوق الثلج فانه
يتشروبتقطع قطع رقيقة كهيئة البادي ذكره والاستعمال واحد

ويقال له بالعربي لسان دوندورمه وبالفرنساوي يقال له (رانج
ديف فورواه

واذا أردت الاوستا كوز البادي ذكره في أول الكتاب
الذي يقال له أبو جنبوا فيتقشر من قشره واللحم يتبقى فقط
ولحمه يصير أبيض مثل الفضة والذ من السمك هو ان محضر
قالب بيضاوي وتوضمه فوق الثلج وتوضع فيه جانب من
الجنلاطينه الذي صنعت من اللحم

ثم توضع لحم الاوستا كوز في الوسط بالقالب وعليه جانب
ميايز المصنوع للسمك وبمد ذلك تته حتى يبقى القالب مملوء
لحد الثالث من الميايز والاوستا كوز ثم تكمله بماء الدوندرمه
ويمكث على الثلج الى ان يتجمد وقريباً من الاكل تقلبه كهيئة
القالب السالف ذكره من اللسان البارد ويصير في الطبق عجيب
المنظر وتبقى اطرافه حمر وداخله أبيض ويقال له بالفرنساوي
(هو مار الاجيلي فورواه انتهى

﴿ فصل في استعمال الكوارع الدندورمه ﴾

وهو أولاً تحضر قيمة المطلوب أما من ضائي أو من
عجالي وان كان من العجالي فتكون اثنين وان كان من الضائي
فيكون عشرين كارع وتوضعهم ابتداء بماء وتغسلهم جيداً

وتوضع على النار بماء آخر ويفلوا على النار غليتان وتدلق مائهم
وتفسلهم نائياً جيداً واحداً بعد واحد وتكسر العضم وهي
الماسورة وتوضع بماء نظيف على النار حتى يفلوا وتزرع رغوتهم
وبعدها توضع عليهم جانب بصل مع جانب جزر وكرفس
وجانب حبهان ويفلوا حتى يبرز اللحم من العضم وتصير مائهم
قليلة ثم تصفي مائهم بشاشه وتبرد عليهم بماء بارد وتقطعهم قطع
صغيرة متساوية وتزرع الدسم من فوق المرق وبسرعة توضع
عليهم قيمة عشرة دراهم تقال وخمسين درهم لحم مفرومه والملح
والفلفل والكرفس والتوم يسير وقيمة عشرة دراهم خل
وتوضع أيضاً أربعة بيضات ممزوجين جيداً وتضعهم على هذه
الاشياء وتمزجهم بالمرق وتوضعهم على النار حتى وانه يصير هبيئة
الالماظ ثم تصفيهم بمخرقه وبعدها تحضر جانب ثلج وتوضع
فوقهم قالب وتوضع بداخله جزء الكوارع المذكوره المقطعة
وتضيف فوقهم جانب من الخلاصة المكرره وبعد برهة قريبة
تجمد ثم تضيف باقى الكوارع وهكذا الى ان ينتهى القالب
وقريب الاكل يوضع بماء سخن قيمة دقيقة وينقلب على فوطه
بداخل طبق حسبما ذكرنا قبل انتهى
واذا أردت انها تؤكل مقلية بعد سلقها جيداً فتملحها

بجانب ملح وقليل ونحضر جانب بقصوماط مدقوق وجانب
بيض ممزوج بالكوارع ببعضه مع جانب بقدونس مفروم ثم
تبل الكوارع واحد بعد واحد في البقسماط المدقوق وتوضع
طاسه على النار قريب الا كل بخمسة دقائق وبها جانب مسلي
أوزيت حسب مرغوب الآكل وتحمرهم فيصيروا بهيئة
الكوفته الكزائمه المحمرة ويبقى جيد لذيد

وإذا أردت أكله بارد بالخل والزيت والملح والقليل يكون
بهية نوع صاطه ويؤكل في السفرة قبل الاكل وهو لذيد

وإذا رغبت أكله بتريه فقطعها قطع متساويه وهي
الكوارع وتوضعها في حله وعليها مقدار من خلاصتها قليلا
وتحضر قيمة أربعة صفار بيضات وعليهم قيمة خمسة دراهم
دقيق وتحققهم جيدا حتى يخلط الدقيق بالبيض وتمصر عليهم
ليمونتين وجزء خل قيمة درهين أو ثلاثة وتمزج الجميع ببعض
ثم تصفيهم بخرفة نظيفه وتوضع الكوارع المذكورين على النار
الهيئة حتى يغلوا وتضيف عليهم التريه وتقلبهم مرتين خفيفتين
ويكون الاستعمال قبل الاكل بدقيقتين أو ثلاثة

وإذا أردت أكل الكوارع تسقية فالولا تحمر بالسمن
قدر رغيف عيش مقطعة قيمة القدر المعلوم حسبها ترغيد صحن

أو اثنين والصحن عليه رغيف واحد ثم توضع الكوارع على النار تغلى حيناً ثم تحضر جزء ثوم مفروم وتحمره في جانب مسلي وتوضع عليه بعد تحميره جزء خل ومن سرق اللحم وملح وقلقل وتبل العيش المذكور من ماء الكوارع وتوضعه في طبق وفوقه الكوارع وتقطر عليه من الخل والثوم المذكور وتقطر عليه قليلاً من البهارات واستعماله قريباً من الأكل بخمسة دقائق انتهى استعمال الكوارع

﴿ فصل في استعمال كباب راعي الغنم الذي ﴾

(يقال له بالتركي شوبان كباب)

وكيفية صناعته ان تحضر حله وداخلها جزء بصل وجانب ثوم وجانب جزر وكرفس وجانب عضم لحم رفيع وجانب طماطم الواحدة مقطوعة اثنين والجميع في أرضية الحله متساويين ثم تحضر جانب من زنود اللحم وجانب من الدوش مقطع قطع متوسطة وجانب من السفله الجميع قطع متساويه وتضعهم بهيئة رص فوق الاشياء الموضوعه بالحله ثم تقطع فوق اللحم قصف ليمون بقشرها حلق وتعطيهم جانب ملح وقلقل وتضيف جانب ماء قوطه قليل وجانب كيون وقرنفل واحد بالعدد وجانب مسلي ثم تحضر فرخ ورق غليظ وتلزم في حروفه

جانب عجينه وتوضعه فوق الحله واطرافه تلتزق في اجناب احده
حتى لا يأخذ نفس لاتمام الرائحة الفكيهة وعدم ذهابها منه
وبوضع على نار هينة قيمة ساعة فلما يجف مائه بدون حرق ثم
تنزع الورقه من فوقه وتحضّر الطبق وتستخرج اللحم منه واحده
واحده بدون أن يحصل له تقاطع حتى تبقى الارضية ثم تصفى
من الارضية المسلي وتطلى لما هو باقيا بالحلة قيمة عشرين درهم
ماء وتقايمم تقليب جيد بكبشة حديد أو مغرفة خشب وبعد
تصفيتهم من منخل سلك وبعد التصفية توضع الخلاصة بحله
صغيره وتوضعها فوق النار وتمصر عليها نصف ليمونة وجانب
كون وتضبط ملحهم جيدا ويبقى فيه لذة عجيبة الشكل وتصير
الماء متجمدة مثل الملبية الخفيفة لكثرة قوتها لان خلاصة
اللحم المذكوره جميعها بقيت بهذه المياه وتوضعها قريب الاكل
فوق اللحم المذكوره ويتناول منه الاكل فانه يصير لذيد جدا
انتهى صنفه كباب راعى الفم

وكذلك الارناوط كباب ينقطع قطع رقيقه بعظمه من
السفلى ويستوى داخل صنيه ويوضع تحت منه جانب كرفس
وجزر وبصل ومسلى ويستوى على نار هينه وبعد سواها باثناو
يدخل الفرن قيمة خمسة دقائق وقريب السوى يجعل الاستعمال

كهيئة السالف ذكره وهو ان تنقل اللحم في الطبق وتضيف
على الصينيه جانب ماء خفيف وتصفيه كهيئة الشوبان كباب ويؤكل
مع ابن صافي ممزوج مع ثوم وملح وأكله في الغداء

﴿ فصل في استعمال الصاج كباب ﴾

هو ان تحضر قيمة المطلوب من الدوش واللحم الاحمر
السمين التي وتقطع قطعاً متساويه ويتملح بجانب ملح وفلفل
وجزاء من ماء البصل ومن ماء الليمون ومن البهار الفكيه
ويمزج ببعضه ويمكث قيمة خمسة دقائق حتى يأكل في ملحه ومن
بعدها تحضر صينية داخلها جانب جزر وكرفس مقطع قطع
رفيعه وترصه في الصينية وتوضع على ذلك جانب مسلي خفيف
وتوضعه فوق نار هينه قيمة نصف ساعه وتغطيه وقرب سواه
تغطي له جانب من ماء القوطه خفيف ومن بعد ذلك تدخله
الفرن الهينه المتوسطة قيمة عشرة دقائق ثم تحضر جانب رفاق
محمّر بالمسلي وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر جانب ابن صافي
ممزوج بمالح وثوم يسير للرائحة فقط وتوضع جانب من الرفاق
في أرضية الطبق وترص فوقه اللحم جميعه وبعدها تغطي اللحم
بباقي الرفاق وتقطر عليه من الخلاصة الناتجة منه وتقطر عليه

أيضاً من فوقه من اللبن المذكور وبعد تقطير اللبن ترش
جزء من بهار الخفيف وتناول منه الاكل فانه يبقى لذيد
انتهى صنف الكباب الاسلامبولي

﴿فصل في استعمال السجاره كباب﴾ وهو أنك تقطع
قيمة المطلوب من اللحم بهيئة الاصبع خالي من العظم وتلحه
بالمح والفلفل كهيئة السالف ذكره وتوضعه في صنيه
وتضيف عليه مقدار مسلي ويستوى على نار بسرعة حتى وانه
يتحمر ومن بعد تحميره تعطى له مقدار ماء يسير وتضبط
ملحه جيداً وتوضعه على نار هينة جداً وتغطيه ثم تحضر
مقدار من العيش وتقطعه كهيئة اللحم وتحمره بالمسلي
وقرب الاكل تبهه بماء لحم سخن وتصفيه من الماء وتوضعه
في الطبق وتوضع فوق منه اللحم المذكور وتقطر عليه من
خلاصة اللحم الناتجة منه وتضيف عليه مقدار لبن صافي
ممزوج بمقدار توم وملح يسير ومنه الى الصفرة وفي الحال
تتناول منه الاكل بسرعة

﴿فصل في هيئة الكوفته الهندي التي يقال لها كباب شامي﴾
وهو أن تحضر جانب لحم من اللحم الخالي العروق
وتفرمه جيداً وتمزجه بجانب ملح وقلقل وبهار ويسير من

ماء البصل قيمة نقطه أو اثنين فقط للرائحة ثم تحضر جانب
 ليه مفرومه وجانب فستق أخضر مفروم أو سندير وتمزجه
 باللحم وتقطعة قطع متساويه منتظمة كيف تشاء وتوضع على
 كل منهم جانب من اللية فوق وجه كل واحد منهم وتقطر
 عليه من السمن قليلاً جداً وقرب الاكل بعشرة دقائق تدخله
 في الفرن بسرعة ويمكث بها عشرة دقائق وتوضعه في الطبق
 بعد اتمام العشرة دقائق وتقطر عليه جانب من البهار ويتناول
 منه الاكل بسرعة ولا يؤكل الا بهذه الهيئة انتهت كيفية
 الكوفته الهندية التي يقال لها بالشامى كباب همدى

﴿ فصل في استعمال كباب القدرة الذي يقال له ﴾

(بالتركي داستة كباب)

وهو أن تحضر جانب لحم منزوع العظم مقطع قطع
 متساويه وتلحجه كهيئة السجاره كباب وتوضعه في قدره وتسد
 القدره بمجین كثير متجمد وتوضع النار في أطراف القدرة
 والقدره تكون في الوسط والنار متباعدة عنها حتى تستوى
 ويمكث بهذه الهيئة ساعتين وقرب الاكل بخمسة دقائق
 تحضر صحن غويط وتكسر رقبة القدره بصنعه وتفرغ
 الكباب باللطف وتتناول منه الاكل فانه يصير لذيد جداً

وهذا الصنف يعمل في شنك قلعة بيونغاز اسلامبولي انتهى
 ﴿ فصل في السمليك كباب ﴾ وهو أن تحضر جانب

من اللحم الضائي وتقطعه قطع متوسطة وأغلبه من اللحم
 الأحمر وتحمره في السمن وتوضعه في السمليك المذكور
 وتحضر جزء بصل قليل وتحمره وتوضع فوق اللحم أيضاً جزء
 جزر وجزء من روس الكرفس الأبيض وجزء سفرجل
 مقطع قطع متساوية وجزء توم محمر نصف تحميره صحيح
 الفص بأكماله وجزء ليمون وبهارات وقرنفل صحيح وجانب
 فلفل وملح وجانب مسلي وليمون مقطع بقشره من فوق
 السمليك وجانب ماء طماطم وتوضع عليه ورقة وتثر حول
 السمليك بالمعجين كما عرفنا في كباب الراعي ويستوى على نار
 هينه جداً ساعة تمام وقريب من الأكل بعشرة دقائق تنزل
 الورقة من فوقه وتدخله الفرن قيمة عشرة دقائق ويتناول
 منه الاكل فانه يبقى لذيذ جداً وهذا الصنف يصنع في
 بورسه انتهى

فصل في بيان كباب السبخ وهو أن تحضر قيمة المطلوب
 من اللحم الضائي وتقطعه قطع صغيرة وتضيف عليه جانب
 فلفل وملح وماء بصل ومن ماء القوطه جزء ومن الماء جزء

وتتكت قيمة خمسة دقائق حتى يأكل ملحه ومن بعد ذلك
تشكه في الاسياخ وقريب الاكل بعشرة دقائق توضع على
نار متوسطة وفي اناء سواه على النار تقطر عليه جانب من السمن
بعود بقدونس فانه يزيد في الاحمرار ويصير لذيذ وعند تناول
الاكل منه يكون حاضر جانب سلطة بصل مقطع رفيعة
وتوضع فوّه جانب ملح وتدعكه جيداً وبعد دعه تعصره
من مائه حتى تخرج حرارته وبعدها تغسله جيداً ثم تضيف
عليه جانب بقدونس مفروم مع جانب ماء ليمون وجانب فافل
اسود وجانب خردل وتمزج الجميع ويتناول الاكل مع
الكباب المذكور وان لم يكن موجود سلطة بصل يكون
لبن بجانبه وملح واللبن يكون حامض أو سلطه حضره أو
سلطة جرجير

وأيضاً استعمال الكوستليت المشويه على الشبّاك تكون

بهذه الكيفية

﴿ فصل في العرمان كباب ﴾

كيفية استعماله تكون في اللحم القوزي السمين البالغ
وزنه ثلاثين رطل وتقطع مقدار من الفخذ منزوعة العظم قطعه
مقدار خمسين درهم وكذلك قطع من الرأس وقطع من السفلى

والجميع متساويين وتلحمهم بملح وقلقل وجزء كمون يسير وجانب
من ماء البصل ونوم وحبها نمدقوق وتمزجهم بمضهم ربع ساءه
حتى يأكل ملحه وتشكه في الاسياخ وتنف عليه الطرب المدهن
من الخروف قطعه قطعه ويستوى على نار هينه كهيثة سوى
الشاورمه ولا يؤكل هذا الصنف الا في الظهر ويؤكل مع
سلطة بصل أخضراته

﴿ فصل في شاورمة الراعى الذى يقال بالتركى ﴾
(شوبان كوزوسى وهو نوعان)

النوع الاول ان تحضر قوزى سمين رضيع اللبن وتلحه
بملح جيد مسحوق بالجها ن وجزء قرنفل وتلحه داخل وخارج
وتحضر فرخ ورق كبير وتدهنه وان لم يكن موجود زبده
فيكون مسلى بلدى جديد وتوضع القوزى في وسط الفرخ
الورق وتلفه وتربطه وتضعه على الشباك الذى يقال له اصفاره
وتكفي عليه حله وتوضع فوق منها فخم مقدار اقه ساعتين تمام
ويستوى والورق لا يحترق والا اذا كانت النار تكون تحت
الصفره فيحترق الورق والخروف يتلف والحذر من دخول
النار تحت الصفاره بل اذا يستوى على صهد النار فقط
نوع آخر وهو أولا تساخ خروف قوزى بشرط ان

جلده نظيف ولا يلمسه شيء لادم ولا خلافه ثم تستخرج
معاش الخروف ويكون بعيد عن الجلد وتنظفه جيداً وتفسل
رقبته وتنشفه بقطعه داخل وخارج وتلمحه وتخلع الزنود
وتجعلهم فيه بل تخلع المفصل لاجل تقطيعه ويبقى صغير
وكذلك الرأس تخلعها من المفصل وتالصقها في حضنه وترده
بالثاني جلده في الوسط وتخييط الجلد كهيئته الاصلية وبالاخص
التحفظ في خياطة الرأس ثم تولع مقدار سن فحم حتى يصفي
وان لم يكن موجود سن فيكون سبيله وتكون النار هينه
وبكثرة وتفتح قلب النار من الوسط وتكون النار في قطعه
غويطة من الارض وهيئة سواه تكون مثل الفول المدمس
وتطلع النار والارض نفسها والعه وتوضع الخروف في النقره
السخنه وتضيف النار قيمة نصف متر فوqe وهذا الصنف
يصنع في الجبل ويمكث ساعتين في النار وترب تناول الاكل
فينزع النار من فوqe بسياسة خفيفه حتى وان الخروف
لا يبقى عليه شيء

● فصل في هيئة صناعة الكوستليه التي يقال لها

بالفرنساوي كوتليه الامناروا

وصناعتها ان تحضر نيمه المطلوب من الكوستليه من

الحروف الصغير وتوضيها توضيب جيد كهيئة أصلها واحده
 واحده وتفرد لحم القطعه الواحده بجانب السطور فرداً هينا
 وتلحمهم بمالح وفلفل وتدهن صنيه بجزء سمن يسير وتوضعهم
 على نار كثير وتغليهم حتى يحمر وا من الوجحين ثم تنزل الصنيه
 بشرط أن لا تبقى شيء من الكوستليته باين ثم تشغل عليها
 بشغل متوسط حتي وانها تبرد وتصير جيمها مفرومة متساوية
 وفي الحال تحضر مسلي قيمة عشرين درهم وعشرين درهم
 دقيق وتوضع المسلي على النار ابتداء حتي يستوي السمن
 تضيف عايه الدقيق وتقلبه بسرعة قيمة دقيقتين ثم تضيف
 جانب من خلاصة اللحم المستقوية قيمة خمسين درهم وان لم
 يكن موجود خلاصة لحم فيكون لبن حليب وتحقق
 الجميع على النار جيداً حتي يصير مثل المهلبيه وتضبط ملحه
 جيد وتوضعه على نار هينه ثم تحضر صفار عشر بيضات
 وتفرم مقدار شبنينو الذي يقال له عيش الغراب بالعربي
 ويوجد بطرف البقال داخل زجاج أو علب فالرخيص من
 العلب والغالي من الزجاج ثم تصفيه على البيض بمد مزجه
 بعضه وعايه نقطتين ليمون ونقطتين مديبر ثم تحضر
 الكوستليته وتوضعها قدامك على التخته وتصلح أطرافها

بالسكينة لتكون دايرة مثل بعضها مع ملاحظة تنظيف
 العظمة التي بها ثم تحضر مقدار بيض مع مقدار ملح وقليل
 وتمزجهم ببعض بسلك أو معلقة جيداً وتحضر مقدار بقصات
 وتوضع على الدقيق المذكور المصنوع من صفار البيض الاصلى
 الاول الذي عليه الشينيو وتمزجه بالصلصة المذكورة وهي
 سخنة وتقلبه جيداً وتفطسها واحدة بعد واحدة في قاب
 اتصلصه المذكوره وتوضعها في صنية مدهونة مسلي حتى ينهوا
 بالتجميع ثم يبرد وبعدها تصلحهم واحدة بعد واحدة ثم
 تفطسهم واحدة واحدة في البيض الذي عليه الفلفل وتبدلهم
 في البقصومات من الوجهين ثم ترجع تصلحها ثانياً من
 أطرافها وتنظرها بعد خمسة دقائق تجدها تجمد ثم تردها للبيض
 وتفطسها واحدة واحدة وبالتالي وتبدلها في البقصومات بالثاني
 وتصلحها جيداً وترصها في صنية أو في طبق كبير قرب الاكل
 بخمسة دقائق وتحضر طبق على النار داخله مسلي بزيادة قيمة
 ما ينطويها حالة قليها ويكون قليها بسرعة ويكون الاكل منتظراً
 في السفرة وبعدها تحميرها تستخرجها من المسلي بمقصوفة
 مخروقة وتوضعها بمصفاة لاتمام نهوجيمها وتصفي في حلة أخرى
 حتى لا يصير فيه شيء متخلفاً من الكوستيليته وترده على النار

بالثاني وتحضر مقدار بقدونس مقطف ورقه ورقه صحيح غير مفروم وتقلبه بالمسلي حتى ينشف وهو أخضر على لونه ثم تستخرجه من المسلي وتوضعه فوق قطعة ورق أبيض وتحضر طبق بسرعة وتوضع داخله فوطه نظيفه مطبقة وترص عليها الكوستليتة رصاً منتظماً وبمدها توضع البقدونس المحمر في وسط الكوستليتة وتلبس العظام بورق مخنص بالكوستليتة يوجد عند الملواني وبسرعة توجه الى السفارة انتهى

وهذه الكوستليتة تصنع للملوك وممنى كوتليت المناروا أعني كوستليتة على كيف الملك

﴿فصل في الكوستليتة الذي يقال لها الاتليز﴾

وهو أن تحضر الكوستليتة قيمة المطلوب وتوضيها واحدة واحدة وتحضر جانب بقصات مدقوق أو قلب عيش مفروم ومصني أو منخل سلك كثيثة البقصات المدقوق وتحضر جانب من أحدهم وتضيف عليه جانب جنبه بارحجان مدقوقه وتمزجها مع البقصات أو مع العيش وتحضر جانب بيض قيمة ثلاثة أو أربعة بيضات وتملح الكوستليتة بملح وقليل خفيف وتغطس الواحدة بعد الواحدة في البيض وتدبهم في العيش المذكور وتعاليمهم في مسلي داخل النار من

الوجهين ويكون موجود مقدار بطاطس مسلوقة ومصفي أو
منخل سلك كثيثة العجين ويضاف عليه مقدار زبد و مقدار
لبن يسير و مقدار ملح و فلفل خفيف ممزوج بمضه على النار
وهذا الصنف يؤكل مع الكوستاليتة المذكورة المقديه
وهو يؤكل بالظهر وهو لذيد انتهى

﴿ نوع آخر الذي يقال له كوتليت الاديابل ﴾

وهو أن تحضر قيمة المطلوب كثيثة الساف ذكره
وتملحها بجانب ملح و فلفل ويكون الفجم والعم جيداً وتوضع
الشباك على النار بسرعة ويكون الأكل منتظراً في السفرة قريب
من الأكل بدقيقتين ثم توضع الكوستاليتة فوق الشباك وهو
سخن وتقلبها على الوجهين بسرعة وتمكث ثلاثة دقائق فوق
النار وتضعها في طبق آخر أما ساطها فهي جرجير أو خص
انتهى وأكلها في المساء

﴿ فصل في أعمال البوفتيك ويؤكل في الظهر ﴾

هو أن تحضر قيمة المطلوب من اللحم البوفتيك أو من
الفليت أعني الفليت من خاص اللحم والبوفتيك من اللحم
المادي البقري ويتقطع قطع متساوية وتندف بجانب السطور
وقرب الأكل بخمسة دقائق توضع الشباك على النار كثيثة

الكوستلته البادي ذكرها وتعطيه جانب ملح وقلقل كفايه
على حسب المرغوب في الملح اما خفيف أو متوسط والاصح
متوسط وتقطر عليه مقدار من السمن أو من الزبد جزئي أو
من السمن الناتج من اللحم المستقوى والاصح من السمن
الناتج من اللحم أو من الزبد ويكون حاضر مقدار بطاطس
مسلوقة ومقطعه قطع مجسمة غير رقيقة وتوضع عليهم مقدار
ملح وقلقل وتوضع مقدار زبد في طواة وتسيحها ومقدار
بقدونس مفروم جيد أرق من السمس وتوضعه في قطعة
خرقه وتغسله وتعصره في الشاشة حتى لا يبق فيه مياه أبداً
وتوضع البطاطس في الزبد المذكوره وتضيف عليه
البقدونس وتلبيهم على النار مرتين وتوضهم في جنب الطبق
المستطيل واذا كان الطبق مدور توضع الجميع في وسطه
ويكون الشباك سخن على النار أثناء صناعة البطاطس والاكل
منتظر على السفرة ويوضع البوفتيك على النار مقدار أربعة
دقائق أعنى كل وجه من القطعة الواحدة على الشباك دقيقتين
ومنه الى السفرة انتهى وهذا الصنف يقال له بفتيك الاميه
دوتل ويؤكل في الظهر

فصار في كوستلته البصل الذي يقال لها بالفرنساوي

كوتليت الاشوبيز

وهو أن تحضر مقدار بصل قيمة ربع أقة وتشره ثم تبشره بشر رفيع مثل ورق السجاره على طول البصل مع مقدار كرفس وجزر يتقطع مثل البصل وتوضعه على نار حتى يستوي وفي أثناء سوي البصل تسوي الكوستليتة في صنية مدهونه بجانب مسلي مثل الكوستليتة السالف ذكرها التي هي على كيف الملك وتصفي البصل من بعد ما يستوي حتى لا يبقى فيه ماء أبداً ثم تستخرج الكوستليتة من التفل الذي عليها وتوضع مقدار مسلي قيمة عشرة دراهم في حله صغيره على النار ومن بعد تسوية السمن تضيف عليه عشرة دراهم دقيق وتقلبه في المسلي حتى يغلي قيمة دقتين ثم تضيف عليه البصل المصني وتخفقه جيداً حتى يمتزج بموضه مع مقدار قشطه وتضيف عليه صفار ستة بيضات ويكون تقلبيه بالبيض على غير النار بل وهو سخن وتضبط ملحه جيداً وبسرعة تلبس الكوستليتة من البصل المصنوع الوجين وتوضعها في صنيه لغاية ما تبرد وتنظف العظم جيداً وتحضر بقصومات مدقوق ومقدار بيض صفار بالياض ومخفوق وتفطس الكوستليتة واحدة واحدة وتدبها في البقصومات وقرب الاكل بخمسة

دقائق تحمرها في السمن ومنها للسفرة انتهى

﴿ فصل في الحمام الكولبصتي ﴾

وكيفية صناعته هو أن تحضر قيمة القدر المعلوم من الحمام وتنظفه نظيفاً جيداً وبعدها تشقه من صدره وتستخرج عظمة الصدر وتدق الحمامة بجانب بالساطور وتلحها بالملح الكفاية وتعصر عليهم مقدار من ماء البصل وتضيف مقدار فلفل أسود وبهار وقرب الاكل بعشرة دقائق توضع الشباك على نار متوسطة وتدهن الحمام بجانب مسلي أو زبده وتوضعه على النار نحو خمسة عشر دقيقة ومن الشباك للاكل بسرعه واذا كان يتأخر لبعده الاكل بعشرة دقائق فللازم وضعه في حله صغيره ويوضع على نار هينه جداً والاحسن أكله في وقته وكذلك الفراخ البداره والسمان بهذا النوع واذا أردتهم كباب في السيخ فتملحهم كما ذكر قبله وتشكهم في الاسياخ وتوضعهم على النار وكل خمسة دقائق تقليبهم مرة بشرط أن تكون النار على الجانبين أو فوقه وتحتة خالي من النار وهو يستوى كهيئة شاورمة السيخ ثم كل خمسة دقائق ترش من ماء الليمون مع مقدار مسلي اذا كان الآكل يشرب خمره فيكون بهذه الصفة واذا لم يكن يشرب خمره فيكون رشه

بمقدار مسلي خفيف عند تقليبه واذا كان الآكل ضعيف
البنية فيستوى على نار هينه جداً بدون رش مسلي وهذا
الصنف يقال له حمام في السيخ وفراخ في السيخ
وكذلك السمان والفراخ البداره والفراخ الرومي واذا
كان كوابصتي فيكون حسب ما عرفنا قبله

﴿ فصل في كباب الفرن ﴾

هذا الصنف لا يصح الا من قوزي صغير وهو اما ان
تحضر مقدار من الفخذة أو جزء من الضلع والدوش وتوضع
الجميع في صنية متوسطة القدر المعلوم وتضيف عليهم جزء من
الملح وقليل وجانب من المسلي جزئي وجزء من رؤس
الكرفس الابيض ومقدار جزر جزئي ومقدار ورق لوز
ومقدار ماء خفيف وتوضعه في الفرن وتكون نارها متوسطة
ويمكث في الفرن ساعه وربع واذا كان الا فرنكي ساعه فانه
يصير جيداً ولذيذاً ويتناول الانسان من هذا الصنف وقت ما يحب

﴿ فصل في بيان القرع الصندوق المحشي فان هذا ﴾

(الصنف يقال له بالتركي كارينارك ويقال له)

بالفرنساوي (كورج اجرنان برس)

وكيفية استعماله أن تحضر قيمة أفة قرع متساوي

وتقشره وبعد تخلي قلبه أعني تستخرج منه اللب ويصير قنبيه
مفتوح وبعدها تحمره في السمن تحمير هين وتحضر مقدار
لحم مفروم قيمة مائة درهم وتعصجها على النار هي والبصل
وجزر وكرفس ومقدار من البقدونس والنعناع وجزء ملح
وفلفل وتفرم الجميع فرماتوسط ثم توضعهم في جرن وتضيف
عليهم جزء عيش مبلول قيمة عشر دراهم وصفار أربع بيضات
وتدقهم في الجرن جيداً وتضبط ملحهم حتى يصيروا مثل
الزبد وفي أثناء الدق تضيف عليهم مقدار من لب القزع
وبعد ذلك تحضر صنيه صغيره قيمة القدر المعلوم وتحشي قلب
القرع من هذا الصنف السابق دقه بالجرن ثم ترصه بالصنية
وتعطيه جزءا من المسلي يسير قيمة خمسة دراهم وقيمة
درهمين ملح وتوضعه على نار متوسطة وقرب سواه تعطى
له مقدار من ماء الطماطم وترش عليه جزءا من البقصات
مدقوق وتوضعه في الفرن مقدار عشرة دقائق الى أن ينتهي
سواه جيما مقدار عشرين دقيقة أولا وثانيا وهو يصير في
غاية الاتقان

وكذلك البنجان القوطه فان استعماله كما تقدم غير
أنه لا يتحمر في السمن وهذا الصنف يقال له بالفرنساوي

(بوم دامور ناسى)

وكذلك البذنجان الاسود مثل القرع في الاستعمال
ويقال له بالفرنساوى (بلجين برس أجرتان)

﴿ فصل في التوللى ﴾

هذا الصنف مجمع من كافة أجناس الخضار ويقال له
بالفرنساوى (جار ديبير) وكيفية صناعته أن تحضر كمية
من اللحم خالية العظم وتقطعها قطع متساولة وتحضر مقدار
بذنجان أسود وتقطعه مثل اللحم ومقدار قرع ومقدار فصوليه
ومقدار باميه ومقدار قوطه وتحمر الجميع ما عدا الطماطم ثم
تحضر سمليك أو أشنين وترص راق لحم من تحت مع جزء
بصل وثوم ثم ترص الفصوليه وفوقها دور لحم وفوقه دور
باميه وفوقها دور طماطم وفوق دور لحم مفرومه معصجه
وفوقها دور قرع وفوقه دور لحم وفوقها دور بذنجان وتوضع
عليه الملح واللفل الكفايه وجزء من الكمون وتوضعه على نار
هينه غير سريعه والا اذا كانت النار سريعة فيخشى من
حصول حرقه وفي حال سواه تسقيه من ماء اللحم وقرب
سواه تدخله الفرن حتى يحمر وجهه وذلك بمسافة عشرة
دقائق ويصير كهيئة الطربوش انتهى

﴿ فصل في صناعة الديك الرومي ﴾

فهو من بعد تنظيفه تسلقه على النار جيداً مع مقدار
 بهارات أجناس وجزء ورق لورا وفي أثناء غليه على النار تحضر
 جزءاً من الكبد الم فرومه وجزء بصل مفروم في حله مع
 مقدار مسلي من عشرة دراهم خمسة عشر حتى يحمر البصل
 وتضيف عليه الكبد بسرعة حتى يصير بهيئة القيمة المحمرة
 ثم تضيف عليه جزءاً من ماء الطماطم وجزءاً من ماء الديك
 ومقدار ملح وفلفل ثم تحضر قيمة خمسين درهم أرز مغسول
 منقى وتوضعه على الهيئة المذكورة الى أن يستوى وبعده سوى
 الارز اللازم توضعه على نار هينه جداً وتضيف عليه جزء
 سنير مع جزء فستق أخضر وبعد ذلك تنزل الديك عن النار
 وتملحه داخل وخارج وتمشى قلبه من الهيئة المذكورة
 وتوضعه في صنيه وتقطر عليه جانب من المسلي وجانب من ماء
 القوطه يسير وتدخله في الفرن وتكون نارها متوسطة حتى
 يتحمر ويصير مثل الورد ويتم سواه انتهى
 وكذلك القوزى الامه والفراخ البلدى الكبار وجميع
 المحشى يقال له أمه والصناعة واحدة

(فصل في استعمال الاسكري بوريك)

هو أن تحضر نصف أنة دقيق نمره ١ وتخلها على تحتة
نظيفه وتفتح وسطها وتكسر أربعة بيضات وعليهم خمسين
درهم ماء وعشرة دراهم مسلي وثلاثة دراهم مصلح الجميع
بعضهم وتعجنهم جيداً على التختة وتقطع ثلاثة قطع متساوية
وتفردهم بمقدار دقيق حتى يصير مثل الرقاق ومن بعد فردهم
مثل بعضهم تحضر مقدار مسلي قيمة خمسة عشر درهم وتدهن
الرخامة الأولى جميعها مرة واحدة وتوضع فوقها الثانية وتدهن
وجهاً باقى السمن وتضيف عليهما الرقافة الثالثة وتعطيهم بقطعة
شاشه ومن بعد عشرة دقائق تحضر خمسين درهم جنبه
رومي أقراص وخمسين درهم جنبه جرفير وتقطعهم قطع
مطاوله على طول الجنبه وقرب الاكل بعشرة دقائق تفرد
العجين بنشابه طويله طول متر حتى يصير بطول النشابه
ورقيقة وهيئتها قيمة متر مكسر ثم تحضر قيمة رطلين مسلي
على النار وتوضع كل قطعة جنبه من الصنفين على أول العجينه
وتثنيها حتى تغطي الجنبه بالعجين وتحضر تكرلك مخصوص
لقطع العجين وتقطع من آخر الجنبه حتى تبقى العجينه مثل
تخانة الاصبع وهكذا واحده قطعيه نظيفه وقرب الاكل

بعشرة دقائق يحمر في السمن ومن السمن للسفرة سريعاً
فانه يصير لذيقاً جداً وعند الافرنج في الظهر يؤكل أولاً قبل
الاكل وفي العشاء بعد الشوربه ولا يؤكل الا سخن انتهى
﴿ استعمال الاسكرى بوريك ﴾ وهكذا استعمال الفنجال

بوريك واليوف بوريك والجوزله الكيزاته الحلوه

﴿ فصل في صناعة الساكس بوريك ﴾

هو أن تحضر آلة دقيق ونخلها على نخته نظيفه وتفتح
وسط الدقيق وتوضع فيه مقدار ماء وبيضتين ومقدار ملح
قيمة القدر المعلوم والجميع يصير عجينهم على النخه عجين لين
ويتغطي العجين قيمة ربع ساعة بشاش مبلول حتى أن العجين
يستريح وبعد ربع ساعه تقطعه بالتساوي كل قطعة خمسين درهم
أعنى الآفة تبلغ عددها ثمانية قطع متساويه ثم تفرد غطاءً أبيض
قدر الترايزه وتمسك القطعة العجين الواحدة بيديك وترفعها
بأصبعك حتى تصير في اتساع الرغيف فقط ثم توضعها فوق
الشاشة وتشدها شداً هيناً براحه فوق الترايزه الى أن القطعة
الواحدة تصير في اتساع الترايزه ورقيقة مثل ورق السجاره
ثم يصير قطع الزوائد من العجين اذا كانت الطرييزه مستطيله
أو مدورة وهكذا الى أن تنتهي الثمانية قطع المذكوره وكل

انتهاء قطعة يصير تطبيقها أربعة درجات فوق بعضها وعند
 انتهاء الجميع تحضر صنيه أو اثنين وتحضر مقداراً من الزبد
 أو من المسلي في اناء آخر والأحسن زبده وتحضر قطعة لحم
 مفرومه في صنيه أو جانب جنبه على حسب مشتهى الاكل
 وتدهن الصواني سمناً خفيفاً ثم ترفع ورقة ورقة من العجين
 المطبق على قياس الصنية وتوضعه فيها وكل ورقة ترش فوقها يدك
 سمن خفيف ليبقوا اثنا عشر ورقة فوق بعضهم ثم ترفع راق لحم
 من اللحم المفروم المستوى وتوضع فوق اللحم أيضاً اثنا عشر
 ورقة عجين وكذلك دور لحم وفوقه اثنا عشر ورقة عجين ثم
 تقطر فوق وجهه الصنيه مسلي وتشقه بالسكينه أربعة أجزاء فقط
 مثل شكل الصليب المربع وأما إذا أردته حلواً بهيئة البقلاوة
 فتحضر جانب بندق أو لوز قيمة نصف أقه مدقوق والاستعمال
 كهيئة الاول وتقطعه قطع صغيرة بالصنية مثل هيئة قطع
 الضامة وان أردته بالقشطة أو بالجبنه فلا استعمال واحداً انتهى
 وإذا كان الطباخ ليس له معرفة تامة عليه أن يحضر
 مقداراً من الجلاش قيمة نصف أقه ويحضر صنيه ومقدار
 مسلي وقيمة ثلاثين بيضه ويكسرهم في اناء آخر ويضيف
 عليهم جانب فلفل ويمزجهم بعضهم إذا كان بوريك وإذا

لم يكن بوريك فالبيض صافي فقط اذا كان حلوا ثم يوضع
 اول ورقة ناشفة بالصنية بمددها بالمسلي وثاني ورقة يغطسها
 بالبيض ويوضعها فوق الورقة الاولى وهكذا ويستمر يقطر
 بيده على كل ورقة مسلي خفيف حتى يبلغ عددهم اثنا
 عشر ورقة وبعدها يوضع القيمة من اللحم المفروم أو الجبنه
 وهكذا يتدئ كالاول حتى تم الصنية ستة وثلاثين ورقة ثم
 يدهن وجه الصنيه باقى البيض ويعطيها جانب مسلي فوق
 وجهها ويسويها على نار هينه أو بفرن الى أن تستوى ثم يقلبها
 على الوجه الآخر وسواء قرب الاكل بعشرة دقائق انتهى
 وهذا الصنف يقال له جلاش بوريك

واذا كان حلواً بالمشطه أو البندق يقال له بقلاوه جلاش
 والاستعمال واحد انما لا يوضع فوق البيض لا ملح ولا قفل
 فقط البيض صافي وعند طلوعها من الفرن يقطر عليها من
 الشربات المكرر مثل العسل الابيض وأكله سخن وهو
 لذيد وأخف من بقلاوه الدقيق وأوفر

﴿ فصل في استعمال السوبريك الملوكي ﴾

وهو أحسن الاصناف ﴿

وهو اذا أردت الاعمال منه تحضر قيمة نصف أفة

دقيق وتخلها على نخته نظيفه وتفتح وسطه وتكسر عشر
 بيضات أو خمسة عشر وتضيف عليه جزء ملح مسحوق
 الكفايه من ثلاثة دراهم الى أربعة وقيمة عشرة دراهم مياه
 وتقالهم الى أن يمتزجوا ببعضهم وتمجنهم جيداً وتدعهم
 قيمة ربع ساعه وتقطعهم تسعة قطع وتحضر مقدار دقيق أرز
 منخول ناعم وتفرد المعينه واحده واحده كل واحده في اتساع
 الرغيف ثم تبدى بأن ترص واحده على النخته وتوضع فوقها
 مقدار دقيق من الارز المذكورة كالاولى وهكذا لانتهاهم
 ثم تفردهم بنشابه فرد هين الى أن تبلغ القطعه في سعة الصنيه
 أو أوسع منها قليلاً ثم يصير تطبيقهم فوق بعضهم على منخل
 وتزع عنهم الدقيق ثم توضع قيمة أربع أقات لبن في حله
 وتركبها على النار وتحضر قطعة جنبه وجانب قشطه أكثر
 من الجبنيه وتمزج الجبنيه بالقشطه وتحضر جزء من الزبد
 مسيحه على نار هينه وخالية من اللبن رائقه ثم تدهن الصنيه
 مسلي وتوضعها على النار الى أن تسخن جيداً ثم تستخرج
 منها المسلي وتوضع بدله زبد خوقا من أن يلزق بها ثم في
 أثناء تحضير هذه الاشياء يكون اللبن غلي وتحضر طليه
 نظيفه وعليها مصافاة وبعدها تساق المعين باللبن واحده

واحدہ أعني رقاقه رقاقه وتستخرجها من اللبن بمقصو صتين
مخمرتین وتوضعها فوق المصفاة وتفردھا حتى تصیر كاسية
المصفاة ثم تنشفها بشاشه جدیده نظيفه أو مفسوله بالصابون
وتوضع القطعة العجین بالصنيه وهي مدهونه زبدہ أولاً ثم
تسلق رقاقه أخرى وتطعمها على المصفاة وتقطر على الرقاقه
الاولی جانب من الزبدہ المسیحه خفيف وهكذا تنشف الثانيه
مثل الاولی وتوضعها فوقها بالصنيه وتسلق رقاقه ثالثه وتنشفها
مثل الثانيه الى أن يبلغوا ثلاثه وتوضع الحشو اما جنبه
وقشطه على بعضهم أو قشطه خالص هذا الصنف المسلوق
فی اللبن لا یصح له الا القشطه أو جنبه على قشطه ممزوجین
ببعض کثیره ما عرفنا ثم بعد الحشو تبدي فوقهم بثلاثه
رقاقات آخريں وتوضع الحشو بالثاني ثم الثلاثه الآخريں
وتوضع فوق بعضهم الى أن ينتهوا التسعة رقائق وبعد
الانتها ترش فوق الصنيه مقدار مسلي ثم قرب الاكل بخمسة
عشر دقيقه تسويها على نار متوسطه ولما يستوی التحتانی شرط
أن تلاحظ سواه وترفع حرف السكينه حتى يصير بلون
الذهب وبعدها تقلبه على الوجه الآخر من الصنيه في صنيه
ثانيه الى أن يستوی الوجه الآخر وجميع سواه يبلغ الخمسة

عشره دقيقة بالراحه وفي الحال يؤخذ على السفره فانه يتي
لذيذ وجيد واذا كان غير موجود لبن فبذل اللبن مياه
والاستعمال واحد فانه يركب حلة فيها مياه على النار قيمة نصفها
وبها ملح كثير والاستعمال كما تقدم تحضر حلة ناية نظيفه
فيها ماء بارد بجوار الطليه التي عليها المصفه ويضاف رقاقه ورقاقه
بالمياه وبطلع الرقاقه بمد سلقها بالماء والملح المذكور فتوضعها
في الماء البارد وتنسلها ثم تظلمها من الماء البارد أو تضعها على
المصفه وتنشفها بالشاشه من الماء وتكون حاضره الصنيه
بمقدار مسلي كما تقدم وترفع الرقاقه من على المصفه وتوضعها
في الصنيه وتنشف قلب الرقاقه أعني الوجه الآخر الذي كان
لاصق على المصفه عند طلوعها من الماء ومد وضعها في الصنيه
تقطر عليها من السمن خفيف وهكذا الى أن يبلغ ثلاثة
رقاقات فوق بعضهم وتوضع الحشو اما جينه واما لحمه مفرومه
واما لحمه فراخ واما لحمه حمام معصج بالسمن والبصل ومقطع
قطع رقيقه وعليه جزء ملح وقليل وجزء بهار الى أن تنتهي
هذه الصنيه بهذا الوضع لانه اذا كان كل ثلاثة رقائق حشو
فيصير البوريك لذيذا وسواء كثرة البادي ذكره انتهى

﴿ فصل في المقرونة الطازة ﴾

وهي أن تحضرة أنة دقيق وعجنتها مثل عجينة السوبريك
 البين قبله وبعد عجمها تقطع الاقنه قطعتين وتحضر جانب
 دقيق قيمة ربع أنة وتفرد القطعة منهم على الاقنه بمردانه
 خشب الى أن تترقق في سعة الصنيه وترش عليها جانب
 دقيق بكثرة وتلقها على النشابه الطويله وتفردها بأيديك
 وهي على النشابه ملفوفه ترد فوق الترابيزه ثم ترجع تفردها
 وهكذا الى آخر النشابه الى أن تصير رقيقه ثم تلقها نائيا على النشابه
 وتقطع بالسكينه من أول حرف النشابه الى الحرف الآخر
 مطاول ثم ان النشابه ترفع منها وبمدها تقطع العجينه نصفين
 وتجمع النصفين فوق بعضهم وتقطع العجين قطع رقيقه مثل
 الكنافه وتقلبهم وتغضمهم جيدا من الدقيق حتى يصيروا بهيئته
 الكنافه ثم تستحضر حله بمقدار ماء على النار قيمة ثلاثي الحله
 مع جزء ملح يسير وعند غلي الماء تسقط العجين بها قليلا بيد
 واليد الثانيه قلب بسرعه قيمة ست دقائق وهو يظن على النار
 ثم تصفيه بمصفه وتوضمه في حله وتقدح جانب مسلي قيمة
 ثلاثين درهم وتوضمهم على العجين المقرونة السلوق وتقلبه حتى
 يصير بهيئته الارز ثم تحضر جانب جينه رومي مبشوره وتقلبها

فيها وبعدها توضع في صنية واستعمال سلقها قريب الاكل
 بعشرة دقائق وقبل الاكل بخمسة دقائق تقطر عليها جانب زبد
 وتدخلها الفرن وتمكث في الفرن خمسة دقائق ومنها للسفرة قانها
 تصير لذينة جداً وهذه كيفية استعمال المقرونة الطازة و إذا
 أردت أكلها بالقشطة والسكر فالحال مستغني عن الحبة
 فتحضرمقدار مسلي في حلة أخرى قيمة عشرين درهماً وتوضع
 فيهم عشرين درهماً دقيق وتغليهم على النار غليتين خفيفتين والنار
 هينة ثم توضع عليهم رطل ابن وتقلبه تقليب بسرعة حتى
 وأن الابن يصير مثل المهلية وتصبه فوق المقرونة وهي في
 الحلة قبل وضعها في الصنية وتمزجهم ببعضهم وتفرغها في
 الصنية وتكسى وجه الصنية بالقشطة وتدخلها في فرن متوسطة
 حتى تصير بلون الذهب ثم تستخرجها من الفرن وتقطر عليها
 من السكر القوي كهيئة العسل الابيض ومنها الى السفرة
 والجميع أكله في الغداء لانه غير سريع الهضم وإذا كان في
 الشتاء لا بأس من أكله في العشاء من الساعة ١١
 وإذا أردت أكله بدون سكر فالاستعمال بالقشطة واحد
 إذا تزايد عليه جانب جنبه مفرومه بارحجان قيمة خمسين درهماً
 على المقرونة والصاصبه التي بالابن وجانب من صفار البيض

يسير تمزجهم قبل وضعهم بالصنية والقشطة فوقهم مع بعضهم
بعده وضعهم بالصنية وهذا الصنف يقال له مقرونه اجران
الا هو لانديز

﴿ فصل في استعمال البقلاوة وهي على أنواع كثيرة ﴾
النوع الاول أن تحضرقفة دقيق نمره ١ وتخلها على
التخنة النظيفة أو على ترايزه عريضه وتكسر عليها عشرة
بيضات وجانب مسلي قيمة عشرة دراهم ومائة وخمسين درهم ماء
وستة دراهم ملح وتذوب الملح في الماء وتمجن الجميع جيداً
ببعضهم حتى تصير عجينه وتدعك فيها قيمة ربع ساعه جيداً
ثم تبرمها قطعة واحدة مطاولة كهينة العصا وتقطعها ستة عشر
قطعة متساويين وتحضر جانب دقيق أرز قيمة أثنين أو أفه
ونصف نشا مدقوق وتفرد من القطع العجين قطعة قطعة
بالدقيق حتى يصيروا بيثة الرقاق ثم توضع واحدة وترش
عليها جانب دقيق والثانية فوقها وهكذا الى أن يبلغ عددهم
ثمانية قيمة نصف العجين وتحضر نشابه طويله وتمشي النشابه
فوق الثمانية قطع المذكورين مرتين أو ثلاثة لاجل وسعهم
ثم تلفهم على النشابه وتفردهم فردا هينا بيدك على النشابه ثم
تفردهم ثانياً وتستخرج النشابه وتلفهم للطرف الآخر وتلف

المعجين علي النشابه وتفردهم دور كالأول ثم تلتقط واحدة من
 الثمانية وتلفها علي النشابه وترش علي القطعة الموضوعة فوق
 السبعة دقيق وبعدها تلفها علي المعجينة الأولى التي علي النشابه
 وهكذا يستمر الصانع برش الدقيق حتى تنتهي الثمانية ثم تفردهم
 واحدة واحدة فوق بعضهم وترجع تبرمهم علي النشابه كهيئة
 الأولى حتى تصير الواحدة كهيئة ورقة السجارة ثم تلتقطهم
 واحدة واحدة علي النشابه كهيئة الأولى ثم تفردهم علي بعضهم
 بالتساوي ليصيروا واسعين قيمة متر وفوق بعضهم الجميع
 متساوين وخالين من الدقيق ثم تحضر الحشو وهو مقدار لوز
 مدقوق قيمة نصف أه أو بندق أو جوز أو فستق أخضر وتمزج
 أحدهم بجانب قرفه مدقوفه ثم يتبدي من أول المعجينة وتوضع
 قليلا من الحشو بالطول الي آخر المعجينة علي طرفها وتبرمها
 برمتين قيمة ما تغطي الحشو وهو في قلبها وهي تكون
 متطاولة كالمصاية وتقطع من آخر ان المعجينة وتأخرها قليلا
 وتبدي في غيرها الي منتهى الجميع ثم تجممهم بجوار بعضهم
 وتقطعهم خرط متساوية الخرطه قيمة قيراطين بالطول الي
 انتهام في الصنية واحدة واحدة خلف بعضهم وتقطر عليهم
 من المسلي حتى تغطي الجميع من السمن وتدخلها في الفرن

وتكون موزونة من تحت وفوق وتكون محضر قيمة
 وطين مسلي مقدوحين جيداً والصنيه في الفرن وتعطى
 كبشة من هذا المسلي للصنيه وتلفها وكبشه للجنب الثاني
 الى أن السمن جميعه يغطى الصنيه فنسدها العجين
 يخضع وتترك الصنيه عشرة دقائق وأنت أمامها موالها
 بالفرن وعند تمام سواها قيمة العشرة دقائق المذكورة يصير
 بلون الذهب فتطلعها من الفرن وتصفي منها المسلي جميعه
 بالحلة الذي كان بها السمن وتردها للفرن بالثاني قيمة دقيقتين
 وتخرجها وتركها على شيء مثل طوبه لتكون الصنيه مائله
 لتصفية المسلي منها بالثاني وترفع قطعتين أو ثلاثة أو أربعة
 من الجهة المائله لأجل بيان المسلي الذي يتخلف منها بالثاني
 وتطبق قطعة ورق صغيره وترفع بها السمن الذي يتخلف
 بالثاني وبعد أن ينتهي المسلي من الصنيه ترجع ماأخذته من
 الصنيه بالثاني حتى تكون مثل بعضها وبعد أن تبرد الصنيه
 تقطر عليها من السكر المقوي فيه ربع أقه بارد وتقطر عليها
 جزءاً من ماء الورد أيضاً وهذا الصنف يسمى صمصمه بقلاده

سي) انتهى

﴿ النوع الثاني ﴾ وسنرجع لباقي العجينة المذكورة

وهي ثمانية قطع فاستعمل فردا كللين قبله ثم من بعد اتمام
فرد المعجين تحضر صنيه وتلف جميع المعجين واحده واحده
على النشابه وتحضر جانب مسلي في اثناء آخر مسيح وتحضر
جانب حشو من الذي ذكرناه قيمة انه مدفوق وتفرّد واحده
بالصنيه وواحد فوقها ثاية الى أن تفرّد أربعة وترش قيمة
نصف الحشو وتقطع المعجين الزائد عن حرف الصنيه وترص
في قلب الصنيه فوق الحشو وتفرّد أيضا رقاقتين في الصنيه
وتوضع باقى الحشو المذكور وتقطع الزائد من الصنيه وتوضعها
بها ثم توضع الرقاقتين الباقيين وتقطعهم بالسكينه في قلب
الصنيه كهيئة الضده ثم تقطر عليها من السمن حتى يتغلى
المعجين جميعه وتوضعها في فرن هينه عن سوى الاولى وتحمك
في الفرن ساعة تمام ولا تحتاج لمسلي مقدوح كهيئة البادى
ذكرها وبعدها تستخرجها من الفرن ثم يمد أن يبرد تقطر
غلبها من الشربات قيمة نصف اقه وجانب ماء ورد انتهى
وهذا الجنس يقال له بقلاوه دوشم (اسلامبولى)

﴿ نوع آخر ﴾ تحضر قيمة الفندرا المعلوم من الدقيق
وتلف على النشابه رفاقه رفاقه وتحضر صنيتين صغيرتين
وسط وطبقين قشظه كبار وتفرّد على الصنيتين وهما بجوار

بعضهم على التخته رقاقه رقاقه الى أن تفرد أربعة رقاقات وكل
واحدة ترش عليها رش من الزبد المسيحه بيديك خفيف
وامدها تقطع الزائد من أطراف الصنيه وترص القطع بها
والقشطه تكون ناشفه من دون لبن ثم توضع طبق قشطه
في كل صنيه وتفرد الباقي عليهم وفي الآخر تقطع الزائد من
أطراف الصواني حتى أن يصيروا متساويين وترش عليهم
جانب من الزبد يسير حتى يصيروا مغطين وتدخلهم في
الفرن وتكون نار هينه حتى يصيروا بلون الذهب وعند
سواهم تعطيم الشربات القوي وهما سخنين كل واحده
قيمة خمسة وسبعين درهم شربات ويتناول منهم الأكل
سخنين وهذا الصنف يقال له (بورسه بقلاوه سي بالقشطه)
(نوع آخر) هو أن تحضر قيمة نصف أقة دقيق
والمعجن والفرد كما توضح قبله وبعد فردهم وهم على بعضهم
الثمانية تطبقهم على بعضهم من النصف وتجمع أحرفهم مع
بعضهم ليبلغ عددهم ستة عشر رقاقه فوق بعضهم ثم تقطعهم
بعجلة نحاس تسمى تكرلك من الطول الى الآخر بالمساواة
ثم ترجع لتقطعهم بالثاني من العرض الى الآخر ايتي جميعهم
سبوسك صغير وترص في الصنيه واحده واحده الى ان تنتهي

الصنية ثم نطلى الصنية بسمن بارد ثم تحضر حله أخري بسمن
مقدوح على النار جيداً وتدخل الصنية بالفرن ومن بعد دقيقتين
تعطيا المقدوح شئ فشيء وتدور الصنية حتى أن السمن
المقدوح يغطياها وتمكث من ستة دقائق امشرة بالفرن حتى يصير
منظرها مثل هيئة الذهب ثم تخرجها من الفرن وتصفي منها
ما هو باق من السمن وتردها بالفرن ثانياً نحو دقيقتين ثم تخرجها
وتصفي منها السمن بالثاني وبعد أن تبرد تعطيا قيمة مائة
درهم شربات مقوى وتقطر عليها جانب من ماء الورد وهذا
الصنف يقال له بقلاوه سميت

(نوع آخر) هو أن تحضر مائة درهم أرز مفصول
وتوضعه على النار بجانب ماء حتى ينلى غليتين ثم بعد ذلك
تضيف عليه رطلين ابن حليب وبنلى حتى الارز يشرب جميع
الابن ويصير مثل الصبغة ثم تنزله عن النار وتحضر جانب
سكر خمسين درهم وتدعك في السكر قشر ليمون حتى تخرج
زيت القشر في السكر وتدق السكر في الهون وتوضعه على
الارز وتحضر جانب فستق أخضر وجانب زبيب بتاني وكل
منهما خمسين درهم وتاتي الزبيب والفستق وهو صحيح على
الارز ثم تكسر خمسة بيضات على هذه الهيئة وتمزج الجميع

بعضهم وتحضر مائة درهم دقيق وتخلطهم على النخعة حسبما
ذكرنا وتمجنهم مثل البقلاوة للسالف ذكرها وتقطعونهم ستة
قطع متساويين وتفردهم كهيئة البادي ذكره وتلقطهم على
النشابيه واحده بعد واحده وتحضر صنيه وجانب مسلي في
انه آخر قيمة خمسين درهم وتوضع في الصنيه رقاقه ابتداء
وتعطر في الصنيه بذلك من السمن شيء خفيف والثانيه والثالثه
كذلك وما هو زائد من الرقاق الخارج عوضا عن الصنيه تقطعه
وتوضعه في قلب الصنيه ثم تحضر جميع الارز الذي ذكرناه
وتوضع في الصنيه ويكون بالتساوي وتطلى الثلاثة رقاقات
الاولى ثم توضع فوق الارز ثلاثة رقاقات ثابنين ويكون بالتساوي
ثم ترش باقي الخمسين درهم سمن وتدخلها الفرن بمقدار عشرة
دقائق حتى تستوي تحت وفوق وتصير بهيئة الفطيره الكبيرة
وردنها تظلمها من الفرن وهي سخنة ليست يارده كما ذكرنا
سابقا ونمطيها مائة درهم شربات مقوي وتقطر عليها جزءا من
ماء الورد فيكون لذيذ وهذا الصنف يقال له بالتركي بقلاوة
سويه سي وبالبري بقلاوة بالسويه انتهى

(نوع آخر) تحضر قيمة مائة درهم دقيق آرز وتبله
بجانب لبن وتركب قيمة افة لبن علي النار وتوضع فيه قيعه

خمسين درهم سكر مدعوك بقشرة الليمون كهيئة البادي
 ذكره ولما ينلى اللبن توضع عليه دقيق الارز المبلول باللبن
 وتقلبه بسرعة حتى تصير المهلبية متجمده ثم ينلى على نار هينه
 قيمة عشرة دقائق حتى يستوى جيداً وتحضر صفار عشرة
 بيضات وتمزجهم ببعضهم ابتداء وتنزل الحلة التي بها المهلبية
 على الارض وتوضع عليها صفار البيض وتقلبهم بسرعة ثم
 تحضر مائة درهم دقيق والاستعمال كما توضع قبله والسوى
 واحد والسكر واحد وهذا الصنف يقال له بقلاوة بالمهلبية
 ﴿ نوع آخر ﴾ ويقال له في الشام كعك الهوى
 وهو ان تحضر افة دقيق وتمجنها كهيئة عجينة البقلاوة
 الموضح قبله وتدعكها بمدعجتها بالخدمه دعكاً جيداً قيمة
 ربع ساعة او عشرين دقيقة وبعدها تستريح ربع ساعة وتقطعها
 عشرين قطعه وتفردتها كما عرفنا وننظفها من الدقيق وبعدها
 تحضر نشابة رفيه في جسامه اصبع اليد الخنصر وتلقطها
 رفاقه رفاقه وتلقها على النشابة الرفيه الى منتهاها وبعدها
 تكشكشها باليدن من الطرف الاول والطرف الثاني الى
 ان تجمعها على بعضها قيمة النصف لتكون مكششه ثم تسحب
 منها النشابة بسياسه على التخته وهي بحالة النكشكشه ثم تقسمها

بالسكينه قطعتين وتدورهما مثل الكعكة وتوضعها بالصنيه وهكذا
جميع المعجن حتى يملأ صنيه أو اثنين والسوى كما توضح انتهى
﴿ نوع آخر في البقلاوه الشامى ﴾

وهى أن تفرد المعجنه كهيئة البادى ذكرها وتحضر
للصنيه أقة جوز مدقوق جيد وعليه عشرة دراهم قرفه وصناعتها
كصناعة البقلاوه الدوشمه التى تمكث ساعه فى القرن وبعد
طلوعها وتبرد قيمة عشرة دقائق تقطر عليها من العسل الابيض
النحل قيمة أقة وهذه يقال لها (بقلاوه دوشمه شامى)

﴿ فصل فى حلاوة النشاوهى على أنواع ﴾

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة دقيق وتحضر حله
على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحرو حلة أخرى
فيها أقة عسل أبيض او واقة شربات مقوى من السكر وتترك
العسل على نار هينه ثم تقدح السيرج على النار وتضيف عليه
دقيق النشا البادى ذكره وتقلب فيه بكبشه مقدار خمسة
عشر دقيقه على نار هينه متوسطة الى أن يستوى النشا فى
السيرج بهيئة حلاوة وغرب سواء تضيف عليه مائة درهم لوز
مفصص والتقلب شغال حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوى
النشا ثم تنزلها على الارض وتضيف عليها العسل للمذكور

وتقلبه بسرعة فأنها تبقى تغلي على الأرض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يحاف بل يحاذر من الطرايطش ثم تضيفها في صنية وتسويها بالكيشه سوى بعضها بعد نصف ساعه تجد ان السيرج بعض منه تخلف منها فتصفيه وبعدها تؤكل بارده فأنها تصير لذیذة وجيده وهذا الصنف يعمل في (كاستبول) لان هذه البلدة مخصوص بها صناعة الحلويات ويقال لها بالتركي (صوصام حلوه سي) انتهى

نوع آخر وهو أن تحضرة نشا وتضيف عليها افة ونصف ماء وقيمة أنه ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب السكر وتصفيه من بمنخل حرير أو شاشه بحمله أخرى وتضيف عليهم مائة درهم مسلي زبده عظيمه وتوضع الحلة التي بها هذه الاشياء المجمعه على النار وتقلبها بكيشه تقلب هين وبمسافة قريبة تجمد النشا ببعضه ويصير بهيئة الملبن ثم تضيف عليه ربع افة فستق أخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تخف النار قليلا لكون هينه جداً وتغطيها وهكذا على هذه الحال الى أن تنتهي الساعه ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس ويقال لها حلوه (صابونية وأكلها لذیذة جداً) انتهى

نوع آخر - وهو أن تحضرق أفة نشا وأفة مياه وأفة
سكر مدقوق بحله وتذوب الجميع ببعضهم وتصفيهم بحلة
أخرى كهيئة البادي ذكره وتصيف عليهم خمسين درهما
مسلي مسيح وتوضعهم الجميع على نار هينة بحتمهم ونقلهم
بكباشه في برهة تجمد وفي أثناء التقلب تصيف عليهم
خمسين درهما زبيب وخمسين درهما سنير وجزء من
الورد وتغلي الحلة قيمة عشرة دقائق وبعدها تقال لهم أن
يلبثوا ساعة على النار فيصيروا بهيئة الأرز وبعدها يتناول منها
الآكل فإنها خفيفة وهذا الصنف يقال له (رشيدية
اسلامبولي) انتهى

نوع آخر حلاوة دقيق الأرز

هو أن تحضرق أفة دقيق من الأرز ناعم مثل الخربز
وتوضع نصف أفة مسلي في حله وأفة سكر وعليها نصف أفة
مياه وتوضع على نار هينة ونصف أفة لبن حليب بحله أخرى
على نار هينة ثم توضع الحلة التي بها المسلي على النار حتى ينقدح
وتصيف عليه دقيق الأرز المذكور وتقلب فيه بسرعة على
نار متوسطة قيمة عشرين دقيقة وفي أثناء التقلب تصيف
عليهم خمسين درهما زبيب بناتي وخمسين درهما فستق أخضر

منصص وقرب سواها يحصل لها ابن والفسق يستوي فيها
ثم تزلها بالارض وتضيف عليها اللبن بعد ما تم بعد ان
تسرب اللبن تضيف عليها السكر المذكور وتقلبها جيداً حتى
يخرج السكر بها وتقطر عليها جالب من ماء الثورد وسما
حلاوه روماني انتهى وتصنع بلاد الروم

وانذا اكلت منها ذلك اليوم في الغذاء وتبقى منها جزء
للغشاء وان أحب الاوسط على الطباخ ان ينوعها بنوع نقي
فتكسر ليمه عشر بيضات او خمسة عشر وتحققهم جيداً حتى
يختلط الصفار بالياض وتقلبهم على الجزء الباقي من الحلاوه
وتمزجهم ببعضهم جيداً ثم تحضر صنيه وتدهنها ملى خفيف
وتوضع الحلاوه في قلب الصنيه بعد مزجها بالبيض وتجعلها
متساويه وتوضعها في الفرن التي نارها متوسطه عنه قيمة نصف
ساعه واذا احمر وجهها قبل منتهى النصف ساعه فنقطها
بنظاء خشية من الحرق وعند طلوعها من الفرن نقطها بقيمة
خمسة وسبعين درهم شربات متوسطه وقت تناول الاكل
تقدمها كيف تشاء ويتناول منها الاكل فلتها تصير ثديده جداً
وهذا الصنف يقال له (رواني أرناؤطي) انتهى
(نوع ثاني) تحضر قيمة نصف أنة دقيق أرز ونصف

أفة دقيق أفرنكي وتمزجهم بعد نخلهم جيداً ببعضهم ثم تحضر
حاه فيها قيمة خمسين درهم مسلي وتوضعها على النار حتى
يستوي السمن ثلاثي سوي وتضيف عليه أفة ونصف لبن
حليب حر وعند ما يغلي توضع عليه الدقيق المذكور حتى
يصير بهيئة العصيدة ثم تنزله من على النار وتحضر عشرين
بيضة وتمزجهم ببعضهم وتحضر قيمة نصف أفة بندق مدقوق
جيداً وتطبق قشطه وجزء من لبن صافي قيمة خمسين درهم
وتضيف جميع هذه الأشياء على الارز وتمزج الجميع ببعضهم
فيصيروا كهيئة العجينة الجامدة ثم تحضر صنيتين أو ثلاثة
قيمة القدر المطلوب وتدهن الصواني بسمن خفيف وتقطع
من العجين قطع صغيرة وتنوعهم كيف تشاء اما صوابع أو
مدورين أو عريجه وتجمل كل صنية شكل وتحضر قيمة أفة
ونصف شربات قوي وتوضع أول صنية بالفرن حتى تصير
حمره بلون الورد من تحت وفوق ثم تغطى كل صنية بقيمة
أفة شربات وهذه المقادير كالطاب والصانع يفعل كيف يشاء
بقيمة نصف أفة أو ربع أفة أو صحن واحد خمسين درهم
والاستعمال واحد وهذا الصنف لذيد جداً وأكاه سخن في
النظر وفي الليل بارد وهذا الصنف يقال له بالعربي (خشله)

وبالتري يقال له (خابور تطلی می) وبالفرنساوي يقال له
(بسطه)

فصل في الرواني الاسلاميولى واسمه جيجنه وهيئة
استعماله هي أن تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز منخول من
منخل مانع جيد وتحضر جانب مسلي في حله قيمة نصف أقه
وتحضر صفار عشرين بيضة في حله وياضهم في حله وتحقق
الصفار جيداً بجانب سكر مدفوق قيمة عشرين درهم ونقر
آخر مساعد يضرب في بياض البيض بسلك في أثناء آخر ثم
في الاثناء تحقق السمن كهيئة صفار البيض حتى يصير أبيض
كهيئة اللبن وتضيف عليه الصفار ويزججه به وسر جمع لبياض
البيض الذي بيد النفر المساعد فمن كثرة الخفق يصير متجمده
مثل رغاوى الصابون ثم تمزجه على صفار البيض والسمن
بالسلك مزج هين فيلبس فيه الصفار بالسمن وهو سائل ثم
تضيف عليه المائة درهم دقيق أرز البادي ذكره حتى الجميع يتمزج
بعضه والبياض سائل ثم تدخلهم في صنيه أو اثنين وتدخله في
الفرن بسرعة وتكون نار الفرن هينه جدا وسواه يمكث في
الفرن من خمسة عشر دقيقة الى عشرين دقيقة ويصير لونه بهيئة
الزعفران الجنوى أو بلون البرتقال وعند استخراجيه من

الفرن تصبر عشرة دقائق وتقطر عليه الشرابات كيف تشاءون
 كان الصانع يرغب في وسطه نشطه أو مرهبة في أثناء الوضع
 في الصنية توضع قيمة نصف الصنية وتوضع الحشو فوقها
 وتكمل الصنية بالباقي قبل دخول الفرن وهذا الصنف يقال
 له جيجه اسلامبولي انتهى

﴿ نوع آخر بسيط من الشكل عينه ﴾

تكسر ثلاثين بيضة في حله وتضيف عليهم عشرين درهماً
 سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون يسير وتوضع الحلة على
 جزء نار قليلة لاجل أن تدفي الحلة فقط دفا جزئي والاداة
 كان زياده فيستوى البيض فيضرب فيه بكثرة بسلك حتى
 يتجمد ويسيل ويصير مثل رغوى الصابون ويكون حاضر
 صنيه مدهونه مسلي وبعد دهان السمن ترش عليها جانب من
 دقيق الارز لمدم مسكها تحت وتضيف على البيض قيمة مائة
 درهم دقيق أرز وتغليهم بسرعة حتى يتمزجوا ببعضهم وتفرغهم
 في الصنية وبسرعة على الفرن ويكون تحت الصنية بالفرقة
 جانب نار جزئي وتمكث خمسة عشر دقيقة ثم تمكث الصنيه
 بالفرن أيضاً خمسة عشر دقيقة ثانياً ليبلغ سواها ثلاثين دقيقة
 لتكون مستوية داخل وخارج ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في

صنيه كبيره عنها وتمطيا كبشة ماء سخنه واحده قيمة
 خمسين درهم وترشها على وجهها عموما وتمطيا قيمة أفة شربات
 متوسطه وبعد ساعه تنفش وتتلأ الصنيه الكبيره وبعدها
 تقطر عليها جانب من ماء الورد وهذا الصنف يقال له (رواني
 رومانلي) انتهى

فصل في استعمال الطاووجوتسي الذي هو مهليه اسلامبولي
 بصدر الفراخ هو أن تحضر صدر فرختين مسلوقتين وتسلهما
 بهيئة الكتان وتحضر جانب دقيق أرز مدقوق قيمة أفة منخول
 جيداً بمنخل مانع كريمة الدقيق الافرنكي نمرة ١ وتحضر قيمة
 أقتين ونصف ابن حليب من الحرثم توضع صدر الفراخ في
 جله نظيفه مبيضه وتضيف عليهم دقيق الارز جيمه وجزء من
 مرقة الفراخ خفيف قيمة عشرة دراهم لاجل الرائحة وتضيف
 عليهم الطابق القشطه وقيمة كبشتين ابن وتقلب الجميع بالخله
 الى أن يمتزج ببعضه جيداً ثم تفرغ من الابن شئ فشي وتقلبه
 الى أن يتبقى من الابن قيمة نصف أفة وتضيف عليه قيمة أفة
 سنكر مدقوق وتقلبه على نار متوسطه ويدك لا تبرح من
 التقلب فيها أبداً الى أن تجمد وتغلى ويبقى لها عرق ثقيل من
 صدر الفراخ واذا تجمدت تمطيا جزءاً من اللبن الباقي

وهكذا تسقيها من اللبن شي فشي وهو الباقي ثم تبقى منه
 خمسين درهم وفي أثناء غليها تعطىها قيمة عشرين أو خمسة
 وعشرين درهم زبده وتمكث ساعة على النار تمام وبعد الساعة
 تنزلها على الأرض على جزء نار بسيط وتمنع عنها التقليب وتفرغ
 عليها اللبن الباقي وتغطيها انتهت

وعند غرفها في الاطباق تصلحها بسكينة وذلك بان
 تغطس السكينة في جزء من ماء الورد وتصلحها بها لتكون
 في الطبقة لطيفة وبعدها تقطر عليها من القرفة المدقوقة كيف
 تشاء من الرسومات

﴿ فصل في المهليه الاسلامبولي ﴾

هي أن تحضر قيمة أقتين لبن وتضعهم على نار وتضيف
 عليه أقة سكر وبعد أن يغلي اللبن توضع فيه السكر ويكون
 مدعوك فيه قشر الليمون ثم تحضر قيمة ربع أقة دقيق أرز
 وتبلها بنصف أقة لبن وان لم يكن موجود لبن تبسل دقيق
 الارز بماء وعند ما يغلي اللبن تلق دقيق الارز في اللبن وتقلبه
 بسرعة وترمي فيه عشرين درهم وبعد أن تغلي بالارز توضعها
 على نار هينة ربع ساعة لاتمام نظامها بالسوى وبعد ذلك
 تغرفها في الاطباق وتقطر عليها من ماء الورد وأكلها يصير

لقد بدأ أنتهي

نوع آخر - تحضر جانب ماء على النار وتفسل جانب
أرز وتدقه حتى ينعم قليلا وبعدها تضيف عليه مقدار من الماء
وتدقه حتى يصير بهيئة النشاء المبلول وتصفيه بشاشه ويكون
الماء على النار تغلي ثم توضع جميع الارز بيد والاخرى تلب
حتى تتجمد بهيئة المهليه ثم تضعها على نار هينه قيمة ساعه
وبعدها تدهن صنيه من ماء الورد قيمة عشرين درهم حتى
تبدل الصنيه ثم تصب المهليه المذكورة بعد سواها بالصنيه
حتى تبرد والاصح انها تعمل وتترك لليوم التالي وعند تناول
الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتوضعها في الطبق وتضيف
عليها جانب سكر مدقوق وجانب قشطه وتقطر عليها من ماء
الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جدا وسريمة الهضم وهذا
الصنف يقال له مهليه الماء أنتهي

﴿نوع آخر﴾ تحضر جانب أرز مغسول قيمة نصف
أفة وتوضع عليه قيمة ثلاثة أقات ابن وبغلي على النار عليه
واحدة وبعدها تنزله على نار هينه وبعد أن يصير بهيئة الابن
يتصفي بمنخل سلك وتكون التصفيه في حلة أخرى وتضيف
عليه طبق قشطه وجزء زبده قيمة خمسة وعشرين درهم وجانب

سكر على حسب مرغوب الآكل وتوضعه على نار متوسطة
 والتقليب فيها أول بأول حتى تغلي غليتين وبعد ذلك تنزلها
 وتغرفها في الاطباق وبعد ما تبرد يتناول منها الآكل فانها تبقى
 جيدة ولذيذة وهذا الصنف يعمل في بورس واسبهاميليه بورس
 ﴿نوع آخر﴾ تحضرقفة ابن على النار وتبل خمسين
 درهم نشا في خمسين درهم ماء وتصفيهم جيداً وتوضع في
 الابن خمسين درهم سكر وجانب بايليا مدقوقة ربع درهم وعند
 على الابن توضع عليه النشا المذكور وتقلبه وتغليه على النار
 خمسة عشر دقيقة جيداً وبعد ذلك تحضر قالين وفي كل منهما
 جانب ماء وورد وفي أرضية القالب جانب فستق أخضر مفصص
 أوزيب بناتي وتقسّم المهليه في القالين حتى يردا وعند تناول
 الاكل منهم تقلب القالب في طبق غويط وتقطر عليه جانب
 شربات يسير ويتناول منه الاكل فانه بصير لذيذ وهذا الصنف
 يقال له مهليه بالنشا اسلامبولي ولا تؤكل الا في القالب أو
 في صنيه وتقطع قطعه قطعه

﴿نوع آخر﴾ ويقاوله (رى المبرتريس) وهو نوع
 فرنساوى وصناعته هي أن تحضر قفمة نصف أقة أرز وتغسلها
 جيداً وتوضعها على أقتين لبن على نار هينه حتى تستوى وتصير

هيئة المصيدة ثم تحضر عشرين درهم تقال أفرانكي نمرة
 واحد وتفكه بجزء ماء يسير وتضيفه على الارز المذكور وتقلبه
 ثم تضيف عليه قيمة مائة درهم سكر مدفوق بجانب بانيليا
 وتمزجها بالسكر مزجاً جيداً ثم تحضر قالين كبار بجانب كرينز
 مسكر وتوضعه في أرضية القوالب وقبل وضعه تدهن القوالب
 بزبدته جيداً وتضع من الارز المذكور قيمة نصف القالب
 وتكبسه جيداً ثم تحضر جانب أناس وتقطعه قطع رفيعة وتجعله
 في نصف القالب ثم تكمل القالب من الارز وتكبسه جيداً
 ثم تحضر جانب من مربة المشمش الأفرانكي قيمة درهم مع
 جانب شربات جزئي وتصفيه من منخل خشية من قشر أو
 من نفل أو من خلافة وتغليه مرة واحدة على النار حتى يصير
 مثل العسل الأبيض وبمدها تنزله عن النار وتضيف عليه
 جانب مراسكين لاجل الرائحة وان لم يوجد مراسكين تضيف
 عليه (كرس) وان لم يوجد كرس توضع (كريسون) أو جانب
 (انريك) أو جانب (شنزوروز) وعند تناول الاكل منه
 توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقتين وبمدها تقلبه في
 المطبق وترفع القالب فيصير الارز المذكور بهيئة عجيبه وعند
 تناول الاكل منه تقطر عليه من المشمش المذكور فيصير

القلب أيضا والمشمش أصفراً ومقدار المشمش الموجود
تقسمه على القالبين فإنه يصير لذيد جيداً وهذا النوع يقال له
بالعربي (أرز بابن طيخ الملكة بالنمسا) وهو نوع ملوكي انتهى
نوع آخر - تحضر النوع السالف بنفسه وتفرقه في
أطباق متساوية بهيئة القرص وتحضر جانب تفاح مستوى
بالسكر وتجعله رص في أطراف الاطباق أعني فوق حرف
اللبن الذي هو مطبوخ بالارز وتجعل في الوسط جانب
أناناس وجانب كرز مقل بالشربات جميعه والاسم واحد
انتهى

(فصل في سوي اللبن الذي يقال له سوتلاج)

هو أن تحضر مقدار مائة درهم أرز مغسول جيداً
وتوضعه على النار بجانب ماء إلى أن يستوي ثلثي سوي ثم توضع
عليه أثنين لبن وينلى على النار حتى يستيم سوي الارز ثم تحضر
جانب سكر قيمة مائة وخمسين درهم وتدعك فيه قشر
الليمون حتى تصير في السكر رائحة قشر الليمون وتوضعه
في قلب اللبن وتحضر صفار ثلاثة بيضات وتخفقهم جيداً
وتوضع عليهم جانب من اللبن المذكور وتمزجه به وتوضع
في الحمال هذا الصفار في اللبن وتمزجه به جيداً ثم تحضر

طاجنين فخار أفرنجي وتوضعهم على نار هينة وتنزل اللبن من
على النار ويكون يدك كبشه وتغلاها من اللبن وترصها الى
فوق وتفرغها الى الحلة ثانيا حتى أن اللبن يظهر له رغاوى مثل
رغاوى الصابون ثم تأخذ هذه الرغاوى وتوضع في الطواجن
وهكذا الى أن ينتهي اللبن بهذه الصفة ثم في الآخر توضع
في كل منهم جانب من الارز الموجود في اللبن ثم تدخلهم
الفرن بسياسة حتى يحمر وجههم وتخرجهم من الفرن بصناعة
لعدم اتلاف الوجه وعند التوجه للسفرة للأكل يكون على
اليد خيفة من هزه حيث أن فيه لبن وهذا النوع يقال له
(سوتلاج اسلامبولي) وأكله خفيف وهين انتهى ويؤكل
في الصباح وفي الظهر

﴿ نوع آخر يقال له كريمة بالشوكولاته ﴾

وهو أن تحضر خمسين درهم تقال وأنه ونصف
لبن وتغلي اللبن على النار وتضيف عليه التتقال المذكور وتدوبه
فيه وتحضر جانب شكلاته أو خمسة وعشرين درهم بن ومائة
درهم سكر وتغلي الجميع ببعضهم غلية واحدة وتصفيهم وبعدها
تحضر جانب فستق أخضر مدقوق جيدا مثل المعجين وتدوبه
بجزء من اللبن المذكور وتصفيه عليه وبعده ذلك تملأهم في

قالبين وتدويه بجزء من اللبن المذكور وتصفيه عليه وبعد ذلك تملأهم في قالين ولبل وضمهم توضع في اللبن جانب ونيلا ثم تملأهم في القوالب وتوضعهم على الثلج فانه يصير مثل الالماظ جامد وقرب الاكل بأربعة دقائق توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقه وتقلبه في الصحن واسمه (كريمة بالشكولاته) وأكله خفيف جداً ويؤكل في المساء آخر الاكل

﴿ نوع كريمة آخر ويؤكل في الظهر ﴾

وهو أن تحضر عشرين بيضة وتكسره في حله وتضيف عليهم خمسين درهم سكر مدقوق وتحققهم جيداً بالسكر ثم تضيف عليهم مائة وخمسين درهم لبن وتمزجهم ببعضهم وتوضع فيهم جزء ونيلا مدقوق للرائحة فقط وجزء قشر ليمون مفروم فرما جيداً لاجل الرائحة وتحضر جانب سكر مدقوق آخر وتحضر قالين سادة وتوضع السكر المذكور على النار بدون ماء وتقلب فيه يدك ولا تترك تقلبه حتى يفك ويصير مثل العسل ثم تدهن القوالب من الداخل جميعهم وبعد دهانهم ينشف هذا السكر المدهون ويصير مثل الخشب بداخل القوالب ثم تصني البيض بسياسه في اناء آخر ثم تقسمه على القالين وتوضع حله بجزء ماء على النار قيمة ما تنطس نصف

القوالب وتلي غليان هين نصف ساعه تمام فيصيروا جامدين
فتوضع على الثلج وقرب الاكل منهم بدقيقتين تحضر طبق
وتقلب فيه القالب براحه والسكر الذي دهن في القالب ابتداء
يتخلف منه نوع شرابات لطيفه ويصير بحول القالب بالطبق
وهذا اسمه (كريمة كرامل)

(نوع آخر) وهو أن تحضر ربع أقة لوز مفصص
وخمسين درهم سكر وتدقهم في الجرن جيداً حتى يصيروا مثل
العجين ثم تستخرجهم من الجرن وتضيف عليهم ربع أقة لبن
وتقلبهم بمعلقة أو بسلك حتى يمتزجوا مع بعضهم ثم تحضر
خمسين درهم تقال وتوضعهم بجانب ماء يسير على النار حتى
يفك التقال وتضيفه على اللوز المذكور وتصفي الجميع بشاشه
وتضيف عليهم جانب من ماء الورد أو ماء الزهر أو جزء من
الوانيليا وجانب (شاتيروز) ثم تفصل قالبين جيداً وتغلاهم
في القالبين وتوضعهم على الثلج وقرب الاكل تحضر طبق
داخلة فوطه بيضا وتوضعه في الماء الساخن وتقلبه على الفوطه
ومنه الى السفرة فيصير منظره عجيب وهذا الصنف يصنع
على النار كما ذكر واسمه (كريمة باللوز) وبالأفرنجى (كريمة
فرنس بال) وهو يبقى لذيذ ويؤكل في المشا انتهى

﴿نوع آخر﴾ ويقال له (كريم بابارا)

وهو أن تحضر جانب شكولاته وتفكها بجانب لبن وتغلي جانب سكر على النار حتى يعقد وتحضر أيضاً طشت أحمر أو حله وداخها بياض عشرة بيضات وتضرب قلب البياض بسلك حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضيف عليه السكر وهو سخن وتقطره شيئاً فشيئاً وتقلبه وفي أثناء ذلك يستوى البيض من شدة حرارة السكر ثم تذوب جانب تتقال مع الشكولاته البادية ذكراً وتقطرها على البيض المذكور ويكون الطشت أو الحلة التي به البيض موضوع على جانب ثلج وفي أثناء وضع التتقال الممزوج بالشكولاته على البيض تقلبه بالسلك فيصير جامد زياده من برودة الثلج وسرياً توضع في قالب أو اثنين وتوضع على جانب ثلج يسير وقرب تناول الأكل منه يصير وضع القالب بجانب ماء سخن مقدار دقيقه وبعدها تفرغه في طبق داخله فوطه كريهة البادية ذكره ويكون أكله لذيد ويؤكل في المشاء

﴿فصل في صناعة الالماطيه﴾

هي أن تحضر خمسين درهم تتقال وتفكهم في مائة درهم ماء على نار هينه حتى يصير الجميع مثل الماء ثم تحضر حله

أخرى وبها مائة درهم ماء وتحضر خمسة بيضات وتغسل قشرهم
 وهم صحاح وبعدها تكسرهم في المائة درهم ماء المذكورين
 جميعاً بداخل الماء وتضربهم بسلك جيداً حتى يصيروا مثل
 رغاوى الصابون ثم تضيف عليهم مائة درهم سكر وجزء وانيليا
 وتضيف عليهم التتقال البادي ذكر وتضربهم مرتين بالسلك
 حتى يمتزجوا ببعضهم وتمصر عليهم ليمونه ومقدار ربع درهم
 ملح وتوضع الجميع بالحلة على نار متوسطة وبمسافة خمسة عشر
 دقيقة يتدووا بالفليان وتمصر في جنب الحلة ليمون قيمة خمسة
 دقائق ليكون تمام تسويتهم عشرين دقيقة وبعدها تكشف
 الفطى فتجدهم بلون الالماظ وفي الحال تحضر أناء نظيف أو
 سلطانية كبيرة أو ماجورا أخضر وتحضر فانيلله أو قطعة شاشه
 نظيفه مطبقه أربعة طبقات خالية من النشا وتصفيتها ثم اذا
 أردت أن تصنعها دون درمه تقسمها في أربعة سلاطين وتضيف
 على أحدهم جانب (جرزي) أحمر وليس تفته مثل أعمال الطبّاخين
 لان التفته مضره للمعدة وتحضر جانب فستق أخضر مدقوق
 في الجرن جيداً حتى يصير مثل الزبد وتضيفه على القسم الثاني
 وتحضر جانب قشطه قيمة مائة درهم وتصفيه من منخل وتضيفه
 على القسم الثالث وتمزجه به فيصير أبيض مثل اللبن والقسم

الرابع تدق جزء بقدونس يسير وتوضمه في قطعة شاشه
وتمصره فيتخلف منه جزء ماء يسير تضيفه على الجزء
الرابع فيصير به نوع خضار بياض لطيف وبعد ذلك تحضر
جانب ثلج مكسر داخل صنيه واسعه وتوضع فوق الثلج صنيه
صغيره وتفرغ القسم الاول في الصنيه المذكوره التي هي
فوق الثلج مقدار خمسة دقائق أو ستة قيمة ما يجمد ثم تضيف
عليه الثاني وهكذا لغاية الاربعه أقسام وقريب الاكل تقطع
منهم قطع متساوية على حسب المرغوب ويتناول منها الآكل
فانها تبقى فكيفة وهذا الصنف يقال له الماظيه (دوندرمه)
﴿فصل في أنواع الفواكه التطلّي والخشاف﴾

هو ان تحضر جانب زبيب أو جانب وشنه وتنقيهم من
العيدان التي بهم وتغسلهم جيداً وبعد غسلهم توضعهم على نار
بجانب ماء بزياده وتضعهم على النار حتى أن الزبيب يفتح ويصير
مثل العنب وبعد هاتئزله من على النار حتى يبرد وتحليه بالسكر
كيف تشاء وتوضمه في سلطانيه الخشاف وتقطر عليه من ماء الورد
وحلوه يكون كهيئة حلو الشربات وكذلك الوشنه والمشمش
الحوى والعناب والبرقوق الابيض والكمثرى الناشفة التي
تعمل في بلاد الترك والتوت الناشف والمشمش المسكر

الافرنكي والحوخ المصري واللوز يتقشر ويندق حتى يصير
 بهيئة الزبد ويتدوب بالمياه فيصير بهيئة اللبن والاحسن كونه
 يغلى على النار عليه واحده وتمطيه السكر الماده ويتصفي بشاشه
 فيصير بهيئة اللبن ويقال له خشاف سويه من اللوز ويتقشر
 عليه جانب من ماء الورد وايضاً الفستق الاخضر يعمل بهيئة
 اللوز انما يكون على البارد وهو جيد في اوان الحر وكذلك
 الاناس وكذلك الرمان يعمل خشاف من شرابه واذا كان
 موجود وقتها رمان يفصص منه شيء ويوضعه على وجه
 السلطانية وكذلك الشايك يصنع خشاف بهذه الكيفية انتهى

(فصل في التفاح التظلي وخلافه)

وهو اذا ارته تظلي فتحضرقه او انين وتقشرهم بالتساوي
 وكل تفاحه تقطعها قطعتين وتستخرج منهم البذر وبعد انتهاء
 التقشير توضع حله على النار فيها مياه وحله اخرى فيها مياه
 قيمة نصف اقه وفيها افة سكر وتوضعها على النار حتى تغلي
 ثم توضع التفاح في الحله الاخرى التي فيها المياه فقط حتى
 يستوى التفاح نصف سوى ثم تصفيه من الماء وتوضعه على
 الحله التي بداخلها السكر ويغلي حتى يتم سواء قيمة ثلث ساعه
 على نار متوسطة واذا اردت سواء صحبح فتستخرج بذر كل

فخاخة وهي صحيحة بدون تكسيرها وبمدها تقشرها وسواء
 كهيئة البادية ذكره وعندما يستوى ويبرد تملأ قالبين قشطه
 وجانب شربات حوله في الطبق لانه يصير لذيذ وعليه جانب
 فستق أخضر

وأما التفاح المقطع قطعين فيصير غرغه سادة بشرباته
 فقط وكذلك السفرجل فقطع الواحد اثنين أو أربعة
 والاستعمال واحد وكذلك الكثرى والخوخ الكبير فيتقشر
 وتقسّم الواحد قبل تقشيرها قسمين وتخرج البزره منه
 ويستوى في الشربات وكذلك المشمش الطازة الكبير الحموي
 الأخضر مثل الخوخ في السوى وكذلك البرقوق الرومي
 الأبيض الكبير وكذلك الخوخ الأفرنكي وكذلك القاوون
 الأزميرلي الأخضر يتقشر ويتقطع قطع متساويه منظومه
 إما هلال أو حجاب أو مدور أو صوابع كهيئة استعمال
 الخوخ وكذلك الفرع الأسلامي بولي الأصفر فاستعماله مثل
 القاوون انتهى

تنبه - ان جميع الاصناف التي ذكرناها قبله المصنوعة تظلي
 فان الافة الواحدة من كل صنف لها أفة سكر شربات يكون
 معلوم للطالب وأما الخشاف السالف ذكره فالافة المياه من

مياه الخشاف المصنوع من أى صنف المبين قبله وتصفيه
 بمد عليه فله ربع أقة سكر ويكون للتطلي والخشاف عند
 تكرير سكرهم على النار لا بدله من جانب ليموت يسير
 لا صلاح نظامه انتهى

﴿ فصل في استعمال القرع الاسلامبولي ﴾

(الاصفر وهو على أنواع)

النوع الاول - تحضر جانب القرع الذي هو من جهة
 الرتبة الطويلة المبرومة وتقشر قيمة المطلوب وتقطعه حلقات
 وقيمه وتحمره في جزء مسلي وترصه في داخل صنيه متوسطه
 ثم تحضر حله بجانب مسلي يسير وتوضعها على النار وتضيف
 عليها قيمة عشرة دراهم دقيق وتغليهم قيمة دقيقتين وتضيف
 عليهم قيمة ربع أقة لبن وتقلبه بسرعة فيصير اللبن متجمدا
 مثل المهلبية الخفيفه وتوضعه فوق القرع على نار متوسطه
 قيمة عشر دقائق وتمطيه جانب سكر مدقوق من خمسين
 درهم الى مائة درهم أعني الصنيه التي بها القرع على النار
 وتدق جانب بندق جيدا وترشه على وجه القرع المذكور
 وبعدها تقطر على وجهه جانب من القشطه ثم ترفعه من النار
 وبسرعة تدخله على الفرن المتواوذه قيمة خمسة دقائق حتى

يصير بهيئة الذهب وهذا الصنف ملوكي ويقال له (سويته
من قرع اسلامبولي) وله اسم ثاني (قرع بقلاوه باللبن
اسلامبولي) وان لم يكن موجود قشطه فيكون البندق كافي
وبزيادة انتهى

وكذلك البذنجان القوطة بهذا الوصف وكذلك الشام
المصري الذي من باسوس وكذلك القرع الكوسه النوار
يتقطع قطع رفيهه مثل الورق ويعمل كهيئة الباذي ذكره
﴿ نوع آخر من القرع الاسلامبولي ﴾

وهو أن تقشر قieme القدر المعلوم وتقطعه قطع متوسط
بهيئة البلح أو بهيئة الصوابع وبعدها تحضر جانب فسق
أخضر مع جانب زيب وتوضعه في أرضية الحلال الصغيره
المقال لهم دقائق وتجعل في كل دقيه من الزيب والفسق قieme
وبها وترص عليهم القرع لاتمامها وتوضع فوق كل منهم
جانب سكر قieme خمسين درهم وتوضعهم على نار متوسطة
وتعطي كلا منهم قieme عشرين درهم ماء وتغطيهم وتمكت على
النار عشرين دقيقه حتى يصيروا بلون العقيق الأحمر وعند
تناول الاكل منهم تغلب الدقيق في الطبق ويصير لذيذ جداً
﴿ نوع آخر ﴾ تحضر جانب قرع وتقطعه قطع صغيره

وتوضعه في حله على النار بجانب سكر وتقلبه حتى يصير مثل الزبدة وتضيف عليه جانب زبيب وجانب سنير وجانب قرنه مدقوفة وجزء يسير من قشر الليمون مدقوق وبعد ذلك تحضر جانب دقيق وتنخله على نخته وتمجنه مثل عجينة البقلاوة البادية ذكرها وقيمة الدقيق ربع أنة وتقطعه ستة قطع وتفردهم كهيئة فرد البقلاوة السالف ذكرها وتحضر صنية مدهونة بجانب مسلي وتوضع فيها ثلاثة رقائق وبعدها تقطر عليهم جزء سمن عند وضع كل واحدة وتأخذ الزبدة من صور الصنية وتوضعه في قلبها بهيئة الفرد وتوضع الحشو وهو من القرع المذكور بشرط أن يكون بدون ماء ثم توضع عليهم الثلاثة رقائق الباقين وبعدها تصلح وجه الصنية وتمطئها جانب مسلي الى أن تغطي وجهها وتدخاها الفرن قيمة عشر دقائق وبعد خروجها من الفرن تمطئها كبشة شربات قيمة خمسين درهم ويتناول منها الاكل فانها لذيدة جدا وهذا الصنف يقال له (سويته بالقرع) أو (بقلاوة بالقرع)

﴿ فصل في استعمال أم علي ﴾

وهو أن تحضر جانب لبن في حله وتوضعه على النار المتوسطة وتحمر عشرة رقائق بالسمن وتحضر صنية وتوضع الرقاق

داخلها وتكسره نصف تكسير وتسقيه من اللبن الى أن يطرى ثم تغطى له جانب سكر مدقوق وتوضع على وجه قيمة طبق فسطه قدر وجه الصنيه وتدخلها بسرعة في الفرن حتى أن وجهها يصير بلون البرتقال ومنها الى السفرة ويتناول منها الاكل سخن فانها تصير لذيدة انتهى

﴿ فصل في الارز أبو ابن الامريكاني ﴾

وهو أن تحضر قيمة أقة أرز مفصول جيداً وتوضعها على النار بأقنين لبن فوق وينلى حتى يستوى الارز باللبن وتنزله على الارض وتحققه بالكبشه جيداً حتى يصير مثل المصيده وتحضر جانب بيض قيمة عشرين بيضة وتمزجهم بالارز المذكور مع جانب ونيلا مدقوق وجانب قشر الليمون مدقوق وبعدها تحضر صنيه وتدهنها بجانب زبد أو جانب مسلى وتوضع الجميع في قلب الصنيه وتساويه ليكون الجميع مساوياً لبعضه وتقطر عليه جزء من السمن وبسرعه تدخله افرن حتى يتحمر ويصير بلون الطربوش الاحمر ثم تخرجه من الفرن وتمطيه مائة وخمسين درهم شربات سكر مقوى وتقطر عليه مقدار زهر خفيف ويتناول منه الاكل فانه يبتى لذيد جداً واسمه (جاتوري) انتهى

﴿ فصل في أعمال البفاشه ﴾

وهي أن تحضر قيمة أقة دقيق وتمجنها بجانب بيض مقدار خمس بيضات وأربعة دراهم مصلح وخمسة دراهم مسلي وتمزج الجميع ببعضهم وتدعك المعجينة جيداً ثم تقطعها قطع متوسطة وبعدها تكبيهم مثل الكوره على التختة ثم تحضر جانب مسلي وتحضر صنيه أو اثنين وتفرد المعجينة بيديك حتى تبقى مدوره مثل الرغيف وتدهن هذه القطع المعجين بسمن من دون تسبيح وتحضر مردانه صغيره وجانب مسلي مسيخ في حله صغيره أخرى وتدهن الصواني دهان خفيف وتأخذ المعجين واحده واحده وتفردها بالمردانه حتى تصير مثل الرقاعه وتدهن بيديك مسلي وتمسك طرفها بيديك الاثنين وترفعها الى فوق وتدورها على الشمال واليمين وتطرحها على التختة وهكذا بهذا الوضع الى أن تصير مثل ورق السجاره وتطبقها أربعة طبقات ثم تفرد الاخرى وبعدها توضع التي صار تطبيقها أول في وسط الثانية وتجمع عليها الاربعة أطراف مثل الأولى وأما الثالثة فن بعد فردها توضع الاثنين في وسطها وفوقهم الحشو اما جبنه أو لحمه أو سبانخ أو قرع اسلامبولي وتطبق أطراف الثالثة المذكوره فوق الاثنين والحشو ثم تبندى في

فرد الرابطة وترفعها بزيادة وتقطر عليها جانب من السمن
يدك وتوضع البغاشه المذكورة المشتمة على ثلاثة رقائق
بمخسوم في قلب الرابطة وتقطع طرفها بسكينه وتطبقها
شيئا فشيئا بتدوير ثم تفرد الخامسة وتوضع فيها البغاشه
المصنوعه وتلفها كهيئة الرابطة وتوضعها في الصينيه وتبسطها
يدك حتى تتسع قليلا وتوضع عليها من السمن بزيادة وتدخلها
الفرن قرب الاكل بمشيرة دقائق وفي هذه المسافة تتحمر
ومنها للاكل طازه فتصير لذينة واذا مكثت كثيرا تجلد ولا
يؤكل الانوع حلوها وحشوها يكون بندق مدقوق ولا بأس
اذا مكثت ساعه أو اثنين وباقى العجينه تلفها مثل مطلوبك
إما بقجه صغيره مثل التفاحه أو صباغ أو مخده مربعه أو
حجاب أو عريجه وللأسطى الطباخ أو الصانع أن يشكل
كيف يشاء من العجينه انتهى

﴿ فصل في استعمال الفيليه والروسيف والكوتليت ﴾

المسكوبي وطريق صناعتهم ﴿

﴿ الفيليه ﴾

تحضر فيليه صحيح أو اثنين وتنقيه من المروق حتى يصير
لحم أحمر ثم توضع عليه جانب من الشحم الناتج منه مقدار ملح

يسير وتوضعه في الفرن ويكون ناراها ثوبه قيمة عشر دقائق
 فيصير أحمر مثل الطربوش بشرط أن لا يكون خالي من المياه
 بل فيه السمن الناتج من السوي وتستخرج هذا السمن منه
 وترده بالثاني في الفرن وتطيه جانب مدير يسير أو جانب مرسالة
 ثم تخرجه من الفرن وتوضعه على الترايزه وتطيه بشقه ورق
 أبيض ثم تحضر جانب جزر وتقطعه قطع رفيعة مكبيه
 وتوضعه في الماء وجانب بطاطس مدور أو مكعب ومقدار
 لفت مكعب وجانب بسله وتصلق الجميع كل واحدة في أناء لوحدها
 وبعد تسويتهم توضع على كل منهم جزء من الزبد ومقدار
 ملح وفلفل وتوضهم قرب النار ثم تحضر رغيف فينو مساوي
 طويل وتشره خفيف من الأربعة جوانب طول الفلية
 المذكوره ويكون مربع مساوي على طوله وتدهنه بجانب
 زبده وتدخله الفرن متحمر وتوضعه في وسط الطبق البيضاوي
 وتوضع الفليه في باب الفرن لأجل أن يدفأ وقيل الاكل
 بخمسة دقائق تحضر امامك على قطعة خشب نظيفة وتقطعه
 قطع رقيقه وترفعه بصناعه وتوضعه فوق الرغيف الذي بداخل
 الطبق ثم تحضر الخضار المذكور وتوضع كوم جزر في سفلى
 الرغيف الذي داخل الطبق وكوم لفت وبسله صغير وجانب

قوته محشى وبعدها كوم نفت وبعده اللفت كوم بطاطس
 وبعده البطاطس كوم جزر وبعدها كوم بسله وبعده كوم
 بطاطس وبعده البطاطس كوم فصوليه خضره ليكون حول
 الرغيف مشكل بهذه الانواع والفيليه ظاهر على عن هذه
 الاصناف وبعده ذلك توضع خلاصة الفيليه الذى استوى فيه
 على النار وتقطر عليه مقدار صلصه انجليزي من الحاميه التى
 يقال لها بالفرنكى (سوس فورت) وذلك بعد أن توضع
 هذه الصلصه على النار تضيف هذه الصلصه على الفيليه وهو
 داخل السفره لان عليها على النار لاجل تقويتها وعند صبها
 على الفيليه هى لأجل لذته حيث انها ناتجة منه وتنام نظامه
 وهذا الصنف يقال له (الاجار ديزير) انتهى

وكذلك هيئة الروسيف فالسوى واحد والقطميه
 واحده وورصه بهيئة صحيجه فقط يكون حوله بطاطس محمر
 وهذا يقال له (روس بيف روتيه وپوم) وبالعربى يقال له
 روسيف بالبطاطس وان كانت عزومه ولم يوجد الاسطى
 فيليه فيصنع الروسيف كهيئة الفيليه البادى ذكره وبجمله
 مثله ويقول عليه روسيف جار ديزير

واذا حب الاوسطى الصانع الفيليه أن ينوعه نوع آخر

في عزومة ثانية وهذا لا يعمل الا في العزائم الكبار وقال انه
 سيصنع (فيليه الاجودار) فهو الصنف بنفسه انما يوضع بدل
 البطاطس ظروف وبدل اللقت كبده حمام مستوية وبدل الجزر
 جانب مستدوان وبالجنب الثاني جانب زيتون وجانب شنديويه
 ومقدار من كوفته لحم الفراخ صغيرة بهيئة بذر الزيتون وتكون
 الصلصه التي به جلاس من الصلصه المقويه بزيادة حول
 الخضار والرغيف بنفسه واذا اراد ان يعمل روسبيف انكليزي
 فيحضر الروسبيف بعظمه من عجل صغير وسمين ويقشره
 جيداً وينظفه من العروق ويساويه كهيئة الروسبيف البادي
 ذكره وقرب الاكل يحضر مقدار بطاطس مقشر بهيئة
 مكبيه مثل الجوز وكذلك الجزر بهذا الشكل ومقدار كرنب
 صغير الواحده تكون أقل من البيضه وأبيض مثل الفضة
 وقرب الاكل بخمسة دقائق تقطع الفيليه المذكور وترد فوقه
 العظم كهيئته الاصليه وبمدها توضع في الطبق وتوضع
 البطاطس في ابتداء الطبق مثل الهرم وفي ابتداء الطبق من
 الناحيه الثانيه كذلك بطاطس ثم توضع في الجنين الحاليين
 كل منهم من الجزر ويكونون امام بعضهم وكذلك الكرنب
 حتى تصير قطعة خالية من جنب الجزر من الطرفين فيوضع

فيها مقدار ظروف من هنا وعند توجهه للسفرة يغلي الخلاصة الناتجة منه أو توضع عليها مقدار (كليم بير) يسير ونقطه مدير وتصفيه وعند توجه الصحن للسفرة في الحال يصب غايه هذه الصلصه فيصير مثل المرابه وهذا الصنف يقال له (روسييف الافكتوريا) انتهى

﴿ فصل في الكوتليت الاروس ﴾

هو أن تحضر قيمة المطلوب من عجل صغير وهي الكوستليتة وبعد توضيها واحده واحده كما ذكرنا سابقا تضيف عليها الملح والفلفل وتحضر مقدار عيش مدقوق ومقدار صفار ممزوج بالبياض في اناه آخر وتغطسها في البيض وتدخلها بالبقصومات وبعد ذلك تسوي قرب الاكل بدقتين أو ثلاثة ومعها مقدار سبانخ مصني ومستوى بالزبد حسبها ذكرناه سابقا ويتناول منه الآكل انتهى

واما النوع الفرنساوي يقال له (انتر كوت) فهو أن تحضر القدر المعلوم وتنظفه واحده واحده حسبها ذكرنا سابقا وتدقه واحده واحده وتنظف عظمها جيدا وتغلي مقدار بطاطس مقطع قطع مدوره غليتين اثنتين على النار أعني ثلاثي سوي وبعد ذلك توضع في طوه وعليه مقدار ملح وفلفل

هو مقدار زبده وبقدونس مفروم رقيق وقبل الاكل بخمسة دقائق تسوي الكوستلته على الشباك وتوضعها في الصحن والصحن سخن وسوي الكوستلته بهيئة البوفتيك وثرصة في الصحن وهو سخن حسبما ذكرنا وفي وسطها البطاطس انتهى وهذا الصنف يقال له (انتر كوت الاپاريزيين)

﴿ فصل في استعمال اللحم الابيض الذي يكون

بالتريه واسمه بالانكيت ﴾

وكيفية استعماله هو أن نحضر قيمة القدر المعلوم من لحم المدوش وزنود من قوزي صغير وأيضاً مقدار لحم مقطع قطع متساويه خالية من العظم تقطع الجميع قطع متساويه وتسلقهم بالنار غليتين وتزرع الرغوة منهم ثم تنزل الحله وتصفي ماؤها في آناء آخر بقطعة شاشه ثم تضع ماء آخر على نفس اللحم وتفسله جيداً ويكون نظيفاً جيداً خالياً من جميع العاهات ثم توضع حله على النار وبها مقدار زبده أو مسلي من النفيس وتكون النار متوسطة وعند غليان المسلي توضع عليه مقدار دقيق قيمة عشرة دراهم ويغلي قيمة دقيقه وتضيف عليه الخلاصة الناتجه أولاً من سليقه وتقلبه بسرعة ثم تلقى عليه اللحم المذكور مع مقدار جزر مقطع قطع متساويه ومقدار من قلب الكرفس

الأبيض وعند ما ينتهي سواه تضبط ملحه جيدا فيصير فيه
 مياه قليلة متجمده مثل المهلبيه وتحضر مقدار اثني عشر بيضه
 وتحضر طاسه صغيره وتوضع على النار منحرفة الاتجاه وعند
 ما يسخن السمن ويقدح تكسر بيضه واحده بسياسه وتقلبها
 بالمسلي بصناعة لعدم فرشها وعند تحمير أول وجهقلبها على
 الوجه الآخر وهكذا لا تنهي الاثني عشر بيضه وعند تسوية
 كل منها تستخرجها أول بأول وتوضع البيضه الواحدة مقلية
 فوق فرخ ورق وذلك ليكون الورق يشرب السمن الناتج منه
 وبعد انتهى البيض تحضر جانب عيش أفرزكي وتقطعه قطع
 بهيئة الحجاب مثله وتحمره بالمسلي ثم تحضر صفار عشر بيضات
 وتصر عليه ماء ثلاثة ليمونات ومقدار زبده مقدار عشرة دراهم
 وتمزجهم ببعض جميعا وقرب الاكل بثلاثة دقائق وتوضع اللحم
 المذكور على النار حتى يغلي وتوضعه على التريه وتقلبه بسرعة
 وفي الحال تفرغه في الطبق وتجعل في أطرافه البيض المقلى البادي
 ذكره واحده بيض وواحدة عيش وجانب سور في أعني
 بقدونس فرنساوي وتذهب به الى السفرة حالا وأكل هذه
 الصنف وقتي وان كان يتأخر بعد صناعته ربع ساعه يتي غير
 جيد انتهى وهذا الصنف يقال له بالعربي (لحمه بالتريه)

وبالافرنكي يقال له (فلانكيت) وفي الحقيقه صلصه
 (الاهولانديز) لان أكثر أكل الهولانديز من هذا الصنف
 واذا أردته (سالى) فبعد أن يتحمر في الطواة والوضع
 واحد تضيف عليه جانب دقيق ثم تصني ماءه ويصير بالسمن
 فقط لاجل أن يتحمر مرتين ثم تضيف عليه جانب نبيذ أجر
 (بوردوه) لاجل ما تبقى صلصه بحمده ووقت غرفه في الطبق
 تجمله واحده واحده وتصني جميع الصلصه الناتجه منه وتوضعها
 عليه بدون دسم وبوقتها الى السفرة انتهى

واذا أردت أى جنس من الطيور وكان بها بصل بهيئة
 اليعنى فانه يقال له مرنات وجميع الاجناس التى داخلها صلصه
 وبصل بزيادة فيقال لها مرنات وتؤكل في الظهر واللحم الذي
 يصنع بالبطاطس والجزر هو أن تقطع اللحم من الدوش ومن
 الفخذ بدون عظم وتضعه على النار بطواة بجانب مسلى
 وتقلب فيه بكبشه الى أن يتحمر ويجف ماءه ويبقى عليه السمن
 فقط تعطى له جانب دقيق ويلف معه الى أن يستوى الدقيق
 قيمة ثلاثة دقائق ثم تعطى له جزء من ماء الطماطم وجزء ماء ويغلى
 غليتين على النار ثم تنقل اللحم فى أناء آخر وتصنى الصلصه
 عليه بمنخل سلاك أو شمر وترمى عليه جانب جزر مسلوقة ابتداء

وترمى عليه جانب بطاطس بكثره محر نصف تحمير قيمة
 نصف اللحم وهذا الصنف يقال له رجواه ويؤكل في الظهر
 ﴿فصل في اللحم الابيض الذي بالحصن﴾

هو أن تحضر قيمة المطلوب وتقطعه قطع متساويه
 وتسلفه ابتداء وتنظفه من العظم جيداً وتصني ماءه وتحضر
 جانب بصل مقطع قطع متوسطه مثل البندق قيمة رطل على
 عشرين درهم مسلي وتغليهم حتي يدبلوا وهم بيض ثم توضع
 عليهم الماء الذي سلق فيها اللحم وتضيف عليهم جانب حصن
 مفصص ومسلق ابتداء بالماء وتضيف عليهم اللحم المذكور
 وجزء ملح وقليل أبيض بسير وهكذا الي أن ينتهي سواه
 فانه يصير لذيذ وعند الغرف منه تقطر عليه جانب يسير من
 القرفة المدقوقة انتهى

وإذا أردته نوع آخر أحمر فلا استعمال واحد فقط يزيد
 جانب من ماء القوطه وجزء بصل محر فانه يبقى يخني أحمر
 بالحصن وأما اللحم الجاويش العادي الأحمر فهو أن يستوي
 بجزء بصل يسير محر وجانب صلصه زياده وهذا يقال له
 يخني جر كسي وفي الكلام العاده جاويش وهو يؤكل كل آخر
 الأكل قبل الارز انتهى

فصل استعمال نوع يخني يقال له يخني السبع أخوات
 بالعربي وبالتركي يقال له يدكردش يخني سي وكيفية صناعته
 هي أن تحضر جانب لحم مقطع قطع وجانب فراخ وجانب
 كفته وجانب حمام وجانب كوارع وجانب كلاري مقطعه
 كل كلوه قطعتين وتحضر حله ونحمر الجميع بالسمن في
 الحله صنف صنف وتستخرج الصنف الذي جرى تحميره
 وتوضه في الحله والباقيين بعد تحميرهم عليه وتعطيهم قيمة
 رطل يصل محر أو رطلين وتضيف عليهم جانب ماء قوطه
 وجزء ماء وجزء مسلي وجزء حمص ويفلر على نار متوسطة
 وتعطيهم جزء كرفس وجزء جزر وجزء ملح وجزء فلفل
 قيمة القدر المعلوم وعند قرب سواهم تعطيهم جزء فصولييه
 قلب أو جزء بسله الى أن ينتهي وتضبط ملحه جيداً فانه يبق
 لذئذ جداً ﴿ فصل في تسوية الشاورمه ﴾

وهي اما في السيخ أو في القرن فاذا كانت في السيخ
 لازم يكون القوزي كبير وسمين وتلحه داخل وخارج بملح
 مدقوق بجانب جبهان وتشكه في السيخ من دبره الى ان
 يخرج من وسط رأسه وبعدها تخط بطنه جيداً وتكتف
 أياديه بقطعة دباره ورجليه وذلك لعدم أن تبرم منه على السيخ

ثم توضع على النار وتكون من على الجنين والوسط خالي
وهو يستوى على الجنين فقط الى أن ينتهي سواه واذا أردته
بالفرن فتقطع أياديه ورقبته وتلمحه بملح متوسط داخل
وخارج وتوضعه في صنيه وعليه جانب سمن وبعده تدخله
الفرن المتوسطة الى أن يصير بهيئة الطربوش وهو يبقى لزيدانتهى
وكذلك الفراخ الرومي والبداري والحمام في السبخ
والفرن والقوزي المقسوم اثنين على طوله الاستعمال واحد
﴿ فصل في طيخ الجركس ﴾

هو ان تحضر فرختين منظفتين بجانب ماء على النار حتى
انهم ينسلقوا فتزلهم عن النار وتحضر جانب بندق مقدار ربع
أقه وتدق في الجرن جيداً وفي أثناء دقهم تضيف عليهم لقمة
عيش مبلولة ربعها تحضر حله بجانب بصل مفروم جيداً
كهيئة السمسم وتحمرهم على النار وتضيف عليهم البندق
المدقوق وتمزجهم ببعضهم جيداً فان كان في ولية تصفى البندق
بعد مزجه في هذه المرقه من منخل سلك وتفصص الفراخ
كل واحدة أربعة أجزاء وتوضع جميع الفراخ في البندق
للصفي وتجعله قريباً من النار وباقى مرقه الفراخ تسوى فيها
جانب أرز بهيئة اللب قيمة نصف أقه للفرختين وعند قرب

الاكل توضع جانب مسلي قيمة خمسة دراهم على النار حتى يتقدح وتري فيه جانب فلفل (أرناوطي) قيمة درهم وبسرعه تعطيه جزء ماء فوقه وتنزله من على النار وقرب الاكل تحضر طبق غويط وتنرف الارز المذكور فيه وتصلح حوله وتفتح وسطه وتوضع الصلصه المرکه من البندق في الوسط والفراخ فوق الارز وتقطر عليهم من الفلفل الارناوطي فوق وجه الصلصه وعلى الفراخ حولهم ومقدار لرفه مدقوقة يسير ومنها الى السفره وهذه صناعة الجرکس

(فصل في صناعة الويکه بالصيده السوداني)

هي أن تحضر حله داخلها جانب بصل مفروم مع جزء سمين وتحمّر البصل ثلاثي تحمير وتضيف عليه قيمة رطل لحم مفرومه وتوضعهم على النار وتمطي لهم جانب من مرقة اللحم المقويه وجزء شطه وشيبه وبهارات وويکه مدقوقة قيمة القدر المعلوم وتضبط ملحهم جيداً وتجعلهم على نار هينه جداً وقرب الاكل بعشرة دقائق توضع حله على النار بجانب مسلي يسير حتى يتقدح وتضيف عليها جانب ماء لحم أو ماء صافي وبعد ان تغلي تمطيها جانب ملح قيمة القدر المعلوم وتحضر جانب دقيق يلدی وترميه في قلب الماء وتقلبه واذا كانت ناشفه فلا بأس من

أن تعطىها ماء بالثاني حتى تستوى في مسافة العشرة دقائق
وتحضر طبق غويط وتوضع المصيدة في قلبه وتفتح وسطها
كهيئة الجر كسية البادي ذكرها وتوضع في وسطها الويكة
المذكورة وتوضع عليها من خلاصة اللحم وإذا لم يوجد فلا بأس
وإذا أردتها بالفراخ أو باللحم أو بحمام أو بجماء فراخ رومي
فلا بأس والاستعمال واحد وإذا لم يكن موجود دقيق قمح
فيكون دقيق أدره أو دقيق دخن انتهى

وأما المصيدة الحبشى فتؤكل بالعسل والسمن وبهض
الاحيان باللبن الصافي وهي أحسن أكل السودانين مع
اللحم الناشف الذي يقال له شرموط

وإذا أردت أكل الويكة بالكسرة التي هي عبارة عن
عجين نخم زايد الحد ويترقق بالماء بهيئة النقيطة ويستوى على
صاج رقاقه رقاقه مثل القطايف ويأكلوه بالويكة بدل المصيدة
(نوع آخر) وهو أن يرققوا الكسرة مثل الورق
وينشفوها ويأكلوه في أوان الحر مع اللبن الحامض الذي
يقال له عند العرب شنينه وهذا أفخر أكل عند السودانين انتهى
وبعض الاحيان يسوون الويكة مع جانب لويه ناشفه
ويسوون الباميه الخضرا مع جانب تليكه

﴿ فصل في صناعة رأس العجل ﴾

وهي أولا تصمطها بماء سخن حتى ينزع منها الشعر
وتصير بهيئة الكوارع والاذنين فيها وتنظفها جيداً حتى لا يبقى
فيها آثار الشعر ثم تسلخها وبعدها تقسمها نصفين ثم تستخرج
اللسان بالأغلوغ وتصر على الجميع ليمونه وتدعكهم بها لعدم
سوادهم عند الصليق ثم تلف كلا منهم بقطعة شاش بالطول
وتربط كل واحدة على حدة بفتلة دو باره ثم تحضر حله
بجانب ماء قيمة ما ينظفهم وتمزجها بجانب دقيق يسير توضع
فيهم جانب جزر مع جزء كرفس ويغلو على النار حتى يستوا
جيداً ثم تحضر جانب بصل مفروم وجانب مسلي عليه داخل
حله وتقلبهم على النار حتى يحف ماء البصل وهو أبيض على
لونه ثم تضيف عليهم عشرة دراهم دقيق وتلفهم على النار
بسرعة قيمة دقيقتين ثم تضيف عليهم ٥٠ درهم خل
أبيض وجانب ماء طماطم وجانب من خلاصة اللحم المستويه
ويغلو على نار هينة حتى لا يصير للبصل آثار وترب الأكل
بعشرة دقائق تصفيهم من آثار البصل بآنا آخر وتستحضر
عشرين درهم بكاس أعنى طرشي أفرنكي من البرميل
وأكثره خياز وتفرمهم جيداً وتضيفهم على الصلصة التي

جري وتصفيها وقرب الاكل بدلتين تفرم جانب بقدونس
 ووقت الاكل تضيف ذلك على الصلصة وتستحضر طبق
 وداخله فوطه بيضه نظيفه وتستخرج نصف الرأس من الحلة
 وهي سخنة وتفكها من الشاشه وتوضعها في الطبق فوق
 الفوطه والنصف الثاني تستخرجه وتضعه بجواره لتكون
 هينها واحدة وتوضع في قلب الاذن الاولى بقدونس
 والاخرى جانب بجر مسلوقة ومفرومة لتصير الاولى خضراء
 والثانية حمراء حاية في الطبق ثم تستخرج اللسان وتشره
 جيداً وتقطعه حلق متوسط وتضعه في أول الطبق من جهة
 مبدأ الفم ثم تستحضر المخ وهو مصلوقة وتقطعه قطع بهيئة
 اللسان وتضعه في الطبق مع الرأس ومنه الى السفرة حالا
 والصلصة المذكورة في آناه آخر وهذا الصنف يقال له
 بالعربي (رأس المجل بالصلصة بيكنتي) وبالفرنساوي (تيت
 دي فوسوس بيكنت) واذا كانت الانجليز توضع في
 الصلصة جانب فلفل حار بكثرة وان كان فرنساوي جزء
 فلفل أبيض يسير انهي وكذلك رأس الخروف الكبير
 بهذه الهيئة

وأما رأس الخروف القوزي بعد تنظيفها وسلخها وهي

صحيحة تحضر جانب بطاطس مقطع قطع رقيقه مثل البندق
مع جانب بصل وجانب من كبير الفراخ وجانب شنبنيوا
وجانب طروف ومقدار لسان ناشف ومصاوق ومقدار لحم
مفروم جيداً ومدقوق في الجرن مثل الزبده وفي أثناء دقها
تضيف عليها لقمة عيش مبلولة مع مقدار زبده ومقدار فلفل
ثم تستخرج اللحم من الجرن وتضعها على الاشياء المذكورة
ثم تضيف عليهم أيضاً قيمة صفار عشر بيضات وتقطر عليهم
قليلاً من المدير وتمزج الجميع مع بعضهم جيداً وتحشى بهم
رأس فوزي أو اثنين أيضاً من بعد ماخهم كما ذكر وتخييط
الرأس كيرتها ثم تلفها في شاشه ثم توضعها في حله بمقدار
ماء حتى تستوى ومقدار سواها ساعتين تمام وصلبتها
بيكنتي كهيئة صلصة رأس العجل

﴿ فصل في حشو الكرش ﴾

وإذا أردت حشو الكرش المستخرج من الفوزى الصغير
المنظف مثل الفضة فحشو الرأس البادى ذكرها وبعده حشوه
وتخييطه تحضر حله لطيفه وبها ٢٠ درهم مسلى ومقدار بصل
وجزر وكرفس وورقة لورو ثم توضع الكرش المذكور في
الحله مع مقدار ملح قيمة القدر المعلوم ثم تضعه على نار

متوسطه ويمكث عليها ساعتين وكل ما انتهى ساعه تخسه
 بآبرة لاجل أن تنفس ويخرج من الخلاصة التي بداخله وعند
 اتمام سواه تنقله في أناء آخر وتصفي الخلاصة الناتجة منه التي
 بالحله التي استوي فيها في أناء آخر وتنزع منها الدسم وقرب
 الاكل بخمسة دقائق تستحضر طبق وتنزع منها الخيط المخيط بها
 وهي على هيشها انما القطع تكون رقيقة جداً وتضيف عليها
 الخلاصة الناتجة منها وحالا على السفرة للاكل منها وهذا الصنف
 يقال له بالعربي (كرشه محشيه) وبالفرنساوى (نرب فارسي
 الاپاديزين) واذا أردت هذا الصنف بارد فالاستعمال واحد
 وذلك بمدسواه كهيئة البادي ذكره تلفه في شاشة تفتل عليه
 ساعتين وتوضعه في الثلج ساعتين ثم تضيف مقدار تنقال
 على الخلاصة الناتجة منه ومقدار لحم مفروم مع مقدار جزر
 وكرفس وما أشبه ذلك من الاشياء الفكبية وتخفق قيمة
 أربعة بيضات أو خمسة مع مقدار ماء وماج وقلقل وتمزج
 الجميع ببعضهم من بعد تسبيح التنقال بخلاصة الكرشه ثم
 تمزج الجميع ببعضهم على نار هينه حتى يصيروا مثل الالماس
 وتضبط ملحهم جيداً وتصفيهم من شاشه أو فانيلله والاصح
 فانيلله وتوضعها على الثلج وتجهده في برهة قليلة وقرب الاكل

بمشرة دقائق تستخرج الكرشة المذكورة من الثلج وتطلع الكرشة من الشاشة الملقوفة بها وتنشفها جيداً وتزرع منها الخيط الذي خيطت به وتقطعها قطع رقيقة جداً بسكينه ماضية وتوضعها في الطبق كهيئة ثم تستخرج الخلاصة التي جرى تكريرها كهيئة الالماس وتقطعها قطع وتجعلها في أطراف الكرش المذكور داخل الطبق وتفرم جزء من هذه الخلاصة جيداً حتى يبقى بهيئة اللؤلؤ وتجعلها فوق الكرش في الوسط فيبقى منظره عجيب الشكل

نوع آخر واذا أذنها يخني تستحضر مقدار بصل مفروم وتحمرة بمقدار سمن وتضيف عليه بعد تحميره مقدار ماء ومقدار جزر وكرفس ومقدار حمص مقشر وتضيف عليهم الكرشه وقرب سواه يعطى له جانب ماء فقط وجزء خل يسير ومقدار ملح وقليل بالكفايه وبعد سواه يتناول منه الاكل فانه يبقى لذيد وهذا الصنف يقال له (كرش يخني بالحمص) واذا كان فرنساوي يكون بدل الحمص بسله خضره ويقال له (نرب ماريت)

نوع آخر - وهو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الكرشه وتقطعها قطع متساويه وتضيف عليه جانب ماء وجزء

ملح وفلفل وكرفس وجزر وتغلى بالماء حتى يستوي جيداً ثم تستحضر جانب ماء قوطه وتغليها على النار حتى تستوي وتصير بمجده بهيئة المهلبية الخفيفة وتضبط ملحها جيداً وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر طبق بيضاوى وتصفي الكرشه بالماء الذى سلقت فيه وتوضعها على صلصة الطماطم المذكورة وتضيف عليها جانب زبده يسير وجزء جبته پارمجان مفرومه وتقاب الجميع بهضمهم لاجل الكرشه تخرج مع الصلصة وتوضعها فى الطبق المذكور وتساوى اطرافها وتمسح صور الطبق جيداً وتوضعه فى الفرن قيمة دقيقتين وقرب الأكل تستخرجه من الفرن وتضيف عليه جزء من خلاصة اللحم أعني جلاس مقوى جداً مثل الفره لذيذ وتقطره فوق الطبق وتقطر عليه مقدار ثلثه مدقوقة ويتناول منه الاكل فى الحال انتهى

﴿نوع آخر﴾ واذا أردتها بالتربية فتقطع الكرش بعد تنظيفه جيداً قطع متساوية وتوضعه على النار بجانب ماء حتى يستوي وقرب سواه تحضر جانب دقيق قيمة عشر دراهم مع جزء صفار بيض قيمة اللازم من خمسة بيضات الى عشرة وتخرج صفار البيض بالدقيق وتضيف عليهم مقدار ماء ليمون

يسير وقية عشرة دراهم خل أبيض وجزء فلفل يسير جداً
وتمزج الجميع ببعضهم جيداً وتصفيهم من شاشة وفرب الاكل
بثلاثة دقائق توضع هذه الاشياء المتجمعة على الكرش
الموضوع على النار وتقلبهم بسرعة ويفلى على النار غليتين
خفيفتين ومنه الى الاكل بسرعة انتهى

﴿فصل في صناعة القوزى الدوندرمة الصحيح المسلوقة﴾

هي أولاً من بعد سلقه جيداً تستخرجه من الحلة التي
سلق فيها وتماحه داخل وخارج بملح مع جانب فلفل أبيض
مسحوق وبعد ذلك تافه في شاش نظيف حتى يبرد ثم تصفى
الخلاصة الناتجة في اناء آخر وتوضع عليه جزء لحم مفروم
خالي من الدسم مع جانب جزر وكرفس وجزء ملح وفلفل
حار يسير وجانب ماء ليمون جزئي وتحضر عشرة بيضات
وتمزجهم ببعضهم وتحضر جانب تقال قية خمسين درهم
وتوضعهم على الخلاصة المذكورة وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعهم
على نار متوسطة حتى يتكرر بلون الالماس ومسافة تكريره
على النار ربع ساعه ثم تصفيه في اناء آخر من شاشه نظيفه
والاصح فانيله وتوضعه على الثلج وتحضر طبق كبير للقوزى
المذكور وتستخرجه من الشاشه الملفوف بها وتنقى القوزى

جيداً من الاشياء الناتجة منه في حال سواه حتى يصير مثل
الفضة أبيض وتوضع عليه جانب من الخلاصة البادي ذكرها
قبل أن تتجمد وباقي الخلاصة تتجمد على الثلج وقرب
الاكل بثلاثة دقائق تنزع العظم من الرأس وتجملها في جواره
بالطبق وتقشر اللسان وتجمده فوق المنخ فلتين وتفرم الخلاصة
للتجمدة الباقية على الثلج وتوضعها في أطراف القوزي وفوق
منه ليصير مثل هيئة الالماس ومنه للسفرة فإنه يبقى أكله
جيداً ولذيذ وأكله في أوان الصيف فإنه يبقى سريع الهضم
وخفيف انتهى

وكذلك الفخذة اذا لم يوجد قوزي وأيضا الفرخه
الرومي والفراخ البلدي وأيضا دوش القوزي الصغير والزود
والضلع والجميع استعمالهم واحد وكذلك الحمام والبكسين
والارانب الجبلي

﴿ فصل في استعمال البلح والسرة واللحمة الطازة ﴾

والبونية والشوه واستعمال الجميع هو واحد ﴿
وهو أن تحضر جانب دقيق قيمة خمسين درهم وتنخله
جيداً وتوضع قيمة عشرين درهم مسلي في حله على النار حتى
يستوى وبعد سواه تضيف عليه خمسة وسبعين درهم ماء

حتى يغل السمن بالماء وتمطى له جزء ملح يسير جدا وتضيف
 عليه الدقيق بيد وتقلب بسرعة باليد الاخرى حتى وانه يتجمد
 بهيئة المصيدة وينتهي سواء بعد وضع الدقيق وتجمده في
 مسافة عشرة دقائق وفي بحر هذه المسافة لا تزال قلب فيه
 ثم تنزله من على النار حتى يبرد وبعدها تحضر عشر بيضات
 وتكسر واحدة ابتداء على العجينة المذكورة وتقلبها بسرعة
 حتى تمتزج بالعجين ثم تكسر الاخرى وتمزجها كهيئة
 الاولى وهكذا الى ان ينتهي العشرة بيضات الواحدة بعد
 الواحدة ثم تحضر صنية داخلها قيمة مائة درهم مسلي مسيح
 غير مقدوح واذا اردت استعماله بلح فتقطع العجين قطع صغيرة
 قدر البندقة وتبرمها مثل الرصاصه وفي حال برم العجين تدهن
 ايديك مسلي دهان يسير وبعدها برمها بهيئة البندقة تبسطها وتضيف
 الطرفين على بعض وتوضعها في السمن وهكذا قيمة عشرة
 واحدات او عشرين وتوضعهم على نار متوسطة فيستوي وتصير
 الواحدة بهيئة بذر البلح ولا تزال قلب فيه الى ان يستوي
 وهو على النار تقلب هين وبعد ما يستوي الدفعة الاولى تبرم
 الجزء الآخر بهيئة الاول في صنية اخرى وبعد ان يبرد
 السمن تضيفه عليه وتضعه على النار بهيئة الاولى حتى ينتهي

الاندر المعلوم حسب مرغوب الصانع من صحن الى عشرة ثم
يعد انتهى سواء توضع في الاصحن وتقطر عليه الشرابات
للقوى وجانب ماء ورد وفتق أخضر مدقوق دق رقيق
بهية السمسم انتهى

وإذا أردت صناعته لفته طازه فتبرم المعينه المذكورة
بهية الحمص وصناعته في السوى كهية البادي ذكره
وإذا أردته سره فتبرمه كهية البرقوق الصغير أو من
بعد برمه تبططه في يدك كهية الريال أو النصف ريال وترقه
من الوسط بأصبعك وتوضعه في الصنيه المذكوره وبعد انتهى
ملو الصنيه توضعها على نار متوسطة والسوى كالبادي ذكره
وبعد انتهاء تماماً وسطه قشطه وترصه في الاطباق فوق
بعضه رس متساوي منظوم وتقطر عليه من الشرابات المقوى
مع جانب ماء ورد ومنه للأكل انتهى

وإذا أردته بونه أو شوه فمن بعد صناعة المعينه حسبما
أو ضحنا فن قبل برمها توضعها في جرن رخام وتذقها جيداً
وتدهن الصنيه سمن خفيف وتبرم المعينه كيف تشاء اما
مدوره أو متطاولة أو مكبية وتدخلها في الفرن بدون مسلي
تكون نار الفرن متساويه وهينه وتمكث في الفرن عشرين

دقيقه وبعدها تستخرجها من الفرن فتصير بهيئة السفنج
 وبعد أن تبرد تشقها من الوسط شق يسير وتجعل حشوها
 أما قشطة أو مره أو كريمه مصنوعه من اللبن والبيض
 والسكر وبنديق وجزء سكر مع جزء من الويل وتخله وتقطر
 عليه تقطير بهيئة رش ومنه الى الاكل فانه يصير خفيف
 وجيد وسريع الهضم وأكله في أوان الصيف

فصل في استعمال كافة أنواع المسكرات المصنوعه من
 اللوز أو الفستق الاخضر أو البنديق أو الكريز المسكر الطازه
 أو الوشنه أو البسكويت الفرنساوي الذي يؤكل مع الشاي
 أو البانسياتية أو الجنوتير أو الجوف الذي يؤكل مع الدندرمه
 أو السنثير وكيفية استعمال الطرط المصنوع من البيض
 والدقيق والسكر أو البنكيك أو أبو فروه

فاذا أردت استعمال نوع من المسكرات الذي يصنع من
 اللوز والبنديق فتحضر نصف أمة لوز مفصص ومنشف
 خالي من الرطوبه وخمسين درهم بنديق وتحضر ٣٠٠ درهم
 سكر وتذق البنديق مع اللوز جيداً ثم تطلعمهم من الجرن وتذق
 السكر جيداً وبعدها توضع على اللوز وتحضر بياض ١٢
 بيضه وتمزج الجميع ببعضهم حتي يصيروا مثل العجينه الجافه

وتوضعهم في الجرن بالثاني وعليهم جزء من الويل أو من
 قشر الليمون وتدقهم جيداً وبعد ذلك تستخرجهم بطبق أو
 يصنيه صغيره أو بأى شئ آخر وتحضر صنيه أخرى واسعة
 كبيره وتوضع فيها فرخين ورق أبيض وترش على الورق
 رش يسير من السكر وتحضر جانب ماء ورد ثم تبل بديك
 الاثنين من ماء الورد قليلا وتبرمه كهيئة البندق أو البرقوق
 وبعد برسا تبططها وترصها في الصنية بعيداً عن بعضهم قليلا
 الى ان تنتهى بهذه الكيفية وبعد انتهاءهم تجمل في وسط كل
 واحده منهم لهما لوزة اما فستقة خضراء اما قطعة كرب زمسكر
 أما في حال برما تجعلها مطاوله وتبرمها على السنبير الصحيح
 حتى تلبس من السنبير وتجعلها بهيئة الهلال

واذا اردتها من الفستق الاخضر الم فروم كذلك واذا
 جعلتها بهيئة الاصبع طويله فتوضع فوقها كهيئة الاول المدفوع
 الابادى ذكرها من بعد انتهاء كل صنف من الموضع والجميع
 يستوى على الورق كما ذكرنا

كيفية سواه هو ان تدخل الصنية بالفرن التي تكون
 ظرها هينه جداً وتمكث الصنية من ستة دقائق الى ثمانية
 وان اردتها ناشفه فتمكث اثني عشر دقيقة وبعد خروجها

من الفرن وتبرد تنزعها من فوق الورق من غير شيء بيدك
وهذه كيفية الشكامة التي تصنع من البندق والفسق واللوز
والسنبير والكريز المسكر

﴿ نوع آخر ﴾ واذا أردتها من اللوز والفسق الاخضر
والبندق فتحضر قيمة النصف من اللوز والرابع من البندق
والرابع من الفستق الاخضر والاستعمال كهيئة البادي ذكره
واحد انما يصير دق الجميع مع بعضهم بمجرن كهيئة الشكامة
ثم من بعد صناعته مطاول أو مدور ويستوى كما ذكرنا
فتنزعه من على الورق وبعد سواء قرب الاكل بعشرة دقائق
وتحضر مقدار من صريرة المشمش الفرنساوى وتمس على
واحدة وتطبق الاخرى فوقها وهكذا الا انتهى الجميع
وتوضعهم في الطبق وضعا متساويا بهيئة عجيبة كيف تشاء
ومنها الى الاكل فانها تبقى لذينة لما فيها من الفستق واللوز
التي بلون الكهرمان انتهى

﴿ فصل في استعمال البسكويت الفرنساوى الطويل ﴾
هو أن تحضر مقدار من بياض البيض ثمانية عشرة بيضات
وتوضعهم في طشتا حمر مدحرج بهيئة نصف البطيخ والعشرة
صفارات في طبق آخر وتوضع على الصفار ٥٠ درهم سكر

مدقوق مثل الدقيق وتحقق جيداً بملقعة خشب أو بسلك
الى ان يبيض مثل الكهرمان الابيض وسرجه للبياض قبل
صناعته تحضر صنيه مفروشه ورق ابيض ومرشوش عليه
سكر ناعم ثم تحقق البياض جيداً حتى يصير مثل رغاوى
الصابون ومتجمد ثم تضيف الصفار على البياض وتقلبه حتى
يلبس الصفار بالبياض ثم ترش عليه جانب من الدقيق المنخول
مقدار ٢٥ درهم نمره ١ وتمزج الجميع ببعضهم مزج هين ثم
تحضر قرطاس من الورق وتغلاه من هذا الصنف وتصبه على
الورق المفروش بالصنيه ويكون مطاول وكهينة حجم السجاره
ثم ترش عليه مقدار من السكر المدقوق يسير وممزوج بجانب
دقيق وتدخل في الفرن وتكون نارها هينه مقدار خمسة
دقائق وتستخرج الصنيه من الفرن والاخري بعدها الى ان
ينتهى ويتناول منه الاكل أما باللابن وأماساده وأما بين
الانين وبعضهم وجانب مره أوأما يؤكل مع الدوندرمة
أو مع الشاي انتهى

﴿ فصل في استعمال الوشنة والكريز والبرقوق ﴾

الايض من المسكرات ﴿

فاذا أردت استعمال أحدهم فتدوب جانب من تراب

الفم الابيض السعال أو الكريوتى بجانب ماء وبعدها تنظر
 ترويق المياه لحين ركن التراب في أسفل الاناء والمياه تصبر
 راتقه فتصفي المياه الراتقة بحله أخرى من قطعة شاشه وتوضعها
 على النار وتعطيها جزء من زيت الاوكا نمرة واحد وعند غليه
 توضع المقدار المرغوب صناعته في سبت صغير أو بمصفه
 يد غويطه وتغطس الفواكه في وسط المياه وهي بتغلي قيمة
 دقيقه واحده أو اثنين وتطلعه في الحال وتصفيه من المياه
 وتشره على حصيره أو شاشه ويصير على الحصيره منتشر
 مدة خمسة أيام وبعد ذلك في اليوم السادس يتبدى في عقد
 جانب سكر على النار مثل سكر المربه البادي ذكرها في هذا
 الكتاب ثم تغسل الفواكه المنشوره بماء وفي الحال تستخرجها
 من الماء وتوضعها في هذا السكر وتغلي غليتين قيمة ساعتين على
 نار هينه جداً وبعد ذلك تنزله من على النار وتقطر عليه جانب
 من روح الونيل أو في أثناء غليه مع السكر ومن بعد خمسة
 أيام أخرى توضع في غربال سلك كبير ويمكث في هذا الغربال
 أربعة وعشرين ساعه وبعد ذلك ينشف السكر عليه من نفسه
 ثم يوضع في صناديق داخلهم ورق أبيض وتجعل راق من هذه
 الفاكه المصنوعة وترش عليه جانب سكر يسير وتوضع فوق

الراق الاول ورقة حاجز من الرافيين وهكذا الى ان تنتهي
وتناول منه الا كل وقت الازوم فيصير لزبذ واسمه بالفرنساوى
(فورته كالتى) وبالربى فوا كه مسكره

(فصل فى استعمال الجنويز)

هو ان تحضر ٣٠ بيضه وتكسره فى طشت احمر او
بحله وتضيف عليهم خمسين درهم سكر وتحقق فيهم بالسلك
جيداً حتى يتجمد البيض ويصير مثل رغاوى الصابون وبعد
ذلك تضيف عليه خمسين درهم دقيق وتمزجهم ببعضهم وتحضر
صنيه واسه وتدهنها بزبد او بملي وبعد دهنها ترش جميعها
جانب دقيق وتحضر قيمة عشرين درهم زبد مسيحه وتمزجها
بالبيض المذكور قبل وضعه بالصنيه وبسرعه تفرغها فى الصفيه
حتى يصير الصنيه أسوة واحدة وتدخها فى الفرن وتكون
نارها متوسطة قيمة عشرين دقيقه تمام حتى يستوى داخل
وخارج ثم تستخرج الصنيه من الفرن وتقلبها على تحتها او
رخامه نظيفه وتقطعها قطع متساويه مطاوله وتجعل بين كل
قطعتين جانب مر به ثم تحضر جانب سكر مفود جيداً
بالطشت الاحمر ومن بعد عقده تنزله على الارض وتقلب فيه
يسرعه فيتجمد السكر ويصير له لون ابيض كهيئة اللبن

وتفطس فيه قطعة الجوز المذكورة وترصه فوق النخته
فيلبس منه السكر المذكور

وإذا أردت تقطيعه مدرره أو بهيئة الهلال أو حجاب
أو بأي نوع من هيئة الفواكه فلا بأس وكل قطعتين فوق
بعضهم تفطسهم في السكر المصنوع وكل ما يتجمد السكر
تغطيه جانب ماء يسير وتوضه على النار وتقلبه مرتين فيرتجع
مثل أصله ولا تزال تفطص فيه من الجوز المقطع المشككة
حسب المرغوب حتى ينتهي وهو يصير لذيد في الأكل

وإذا أردته طرط فالاستعمال واحد في الصنائه ما خلا
عدم دخول الزبد فيه ولا السمن فعند ما ينتهي ضرب
البيض ومزجه بالذيق كاللبن قبل وضعه في الصنية الكبيرة
فبدل وضعه في الصنية تدهن طورظه أو اثنين أو ثلاثة من
المسلى وترش عليهم ذقيق وتصب فيهم البيض المصنوع الجوز
وتدخلهم الفرن إلى أن يستوا وبعد سواهم تستخرجهم من
الفرن وتقلبهم على النخته وبعد أن يبردوا تحضر سكينه ماضيه
وتقسم الواحد من وسطها اثنين وتلا الواحد منهم مره
وتطبق النصفين على بعضهم وتكسيها بالسكر مثل الجوز
فيصير السكر عليها بلون الرخام ثم ترسم أطرافها بنقش عجيب

المنظر وفوقها جانب من الفواكه المسكرة ثم توضع فوق فرخ ورق داخل طبق والورق يكون بكينار ننتله مذهب وهذا يقال لها (طورط انبريال) انتهى

وإذا أردت استعمال البانسياتية فلا استعمال واحد وتستوى البانسياتية في صنية واسعة كهيئة سوي الجنوز انما لا تنشف بالفرن وقبل خروجها من الفرن توضع على الترايزه فرخ ورق باتساع الصنية وترش عليه جانب سكر مدقوق وتكسى وجهها بالمربه وتبرمها كهيئة برم الورق حتى تصير بهيئة العامود الرفيع والفرخ الورق الذي عند خروجها من الفرن وكان على التخته وقلبت عليه تلقه أيضاً فوقها وتقل عليها بشيء ثقيل قيمة ساعه حتى تلبس ببعضها وتكون قطعه واحده وقرب تناول الاكل منها تقطعها قطع متساويه رقيقه حتى تصير بهيئة الحلق وترصها في الصحن ويتناول منها الاكل فانها تصير لذیذة انتهى

﴿ فصل في استعمال النيكيك ﴾

هو ان تحضر قيمة مائة درهم دقيق منخول وتوضعهم في حله نظيفه وتكسر عليهم ست بيضات وتضيف عليهم ٣٥٠ درهم لبن وتمزجهم بعضهم جداً وتصفينهم من شاشه

وقرب الاكل بنصف ساعه تحضر طواة حديدية وتوضعها
 على النار الى أن تسخن جيداً ثم توضع فيها مقدار مسلي الى
 أن يقدح وبعدها تفرغه في طوة أخرى وتكون على
 النار أيضاً كالأولى ثم تفرغ في الطاسة الأولى التي كان
 بها أولاً من العجين المذكور قليلاً وتقلب الطاسة حتى ان
 العجين يفرش بها وتقلبها على الوجه الثاني حتى تحمر ثم
 تخرجها من الطوة وتفرغ المسلي من الطوة الثانية في الطوة
 التي استخرجت منها العجينة المذكورة وتوضع الطوة التي بها
 المسلي على النار وتصب العجينة في الطوة الخالية كهيئة الأولى
 وهكذا لحد ما ينتهي العجين وبعد انتهاء تحضير مقدار سكر
 مدقوق ومقدار صريرة مشمش فرانسوي أو صريرة برفوق
 أو صريرة شليك وترش على كل رقاقه من السكر وتدهن
 لحد نصفها من الماربه وتبرمها مثل هيئة السجاره وهكذا الى
 أن ينتهي جميع الرقاق ثم تقسم كل رقاقه قسمين وتقطع
 طرفهم ليكونوا متساويين وتوضعهم في الطبق متساويين
 ومنه الى الاكل واذا أردت نوع آخر بالقشطه فلا بأس
 أو بالجين بهيئة بوريك فلا بأس أو باللحم المفروم فلا بأس
 واذا كان نوع فرنساي فيكون حشوه لحمه مدقوقه في الجرن

بجانب ظروف ومضبوط ملحها جيداً وتلف به كمية البادي ذكره وبعدها توضعهم في طوة أو صنية صغيرة وتقطر عليهم مقدار من الزبد المسيحه قليلاً وتوضعهم في فرن حين الحرارة وتمكث في الفرن ثلاث دقائق ويكون دخولها الفرن قرب الاكل بخمسة دقائق ومن الفرن توضعها في الطبق وتقطر عليها من بعد غرفها بالطبق مقدار من خلاصة اللحم التي يقال أجلس ومنها الى السفرة في الحال وهذا الجنس يقال له بالفرنساوى (نبكيك فارسى جلاسى شوه)

نوع آخر - وهو من بعد تحميره بالطوره تحشيه بجانب

فوجراه كالبادى ذكره ويؤكل في الصبح كما ذكر انتهى

نوع آخر - وهو من بعد تحميره تحشيه بالكريمه المصنوعة

من اللبن والبيض ودقيق الارز الفرنساوى واذا لم يكن

موجود دقيق أرز فيكون (تيدوكه) أو دقيق أفرنكي أو

دقيق بلدى من النقي أو جانب نشأ أو دقيق ادره انتهى

ومصنعة أعمال الكريمه من الاصناف البادي ذكرها كهيئة

تسوية المهليه التي ذكرناها أولاً بالكتاب

﴿ فصل في صناعة الجوف الذي يؤكل مع الدوندرمه
في آخر الاكل الأوروباوى ﴾

وصناعته هو كصناعة النيكيك بل يزيد مقدار سكر
عند فوق ومقدار ونيل وكيفية صناعته على النار هو بقالب
حديد منقوش بنوع كتابه أوروباوى مربع قطعتين فوق
بعضهم ووقت صناعته على النار هو ان توضع القالب على
النار حتى يسخن جيداً ثم تفتح وتدهنه بقطعة قطنه أو خرقة
مبلولة من السمن وتمس بها القالب جميعه وتصب قيمة جزء
من المعجينة المذكورة وتطبقه مثل هيئته فنصير المعجينة داخل
القالب جميعه مملوء بها وتوضه على النار مسافة دقيقة واحده
وتفتح القالب وتستخرج الرقاقة منه وتلفها بهيئة الماسوره فتبقى
مكتوبه من أولها لآخرها وقلبها فاضى كهيئة الماسوره انتهى

﴿ فصل في صناعة أبو فروه المسكر ﴾

وهو أن تحضر قيمة المطلوب من أفه أو اثنين الى عشرة
وتفشره حتى يصير أبيض مثل اللوز ثم تسلقه مرة واحده
بجانب ماء وبمد سلقه تحضر طشط أحمر وتنظف الطشت
جيداً حتى يصير مثل الذهب وناعم مثل الحرير ثم توضع فيه
جانب سكر قيمة القدر المعلوم وتوضعه على النار حتى تنزع

منه الرغبة ثم توضع على نار هينة وتوضع في الطشت
المذكور الذي فيه السكر جميع الأبو فروه وعليه مقدار بايليا
لاجل الرائحة وبمكث على النار المذكور مدة خمسين
ساعة تمام شرطاً تكور النار متواليه بهيئة دفا سخن بدون
غلي وبعد انتهاء الخمسين ساعة تستخرجه من الماء برفه
وتضعه في أناء آخر وتصفي ماءه في أناء آخر وتغسل
الطشت المذكور ثم توضع الشربات فيه بالثاني وتغليه على
النار حتى يتجمد ثم تحضر غربال سلك وتحضر ملعقة مخرقه
رفيقه ثم توضع في الملعقة جزء أبو فروه وتغطسه في قلب
السكر المتجمد فيليس منه وتضعه بعدها فوق الغربال السلك
وهكذا الى آخره انتهى الأبو فروه وبعد انتهائه ببرهة قريبه
يتجمد عليه السكر المذكور ويبقى به رائحة عجيبه من الونيل
وعند تناول الأكل منه يذوب في الفم مثل الزبد ويبقى لذينه
وهذه كيفية صناعة أبو فروه المسكر

﴿فصل في صناعة الدوندرمه﴾

وهو ان تحضر جانب من اللبن مقدار أقه وتغليه ويكون
فيه ربع أقه سكر وعود بايليا واحد واذا أردته بالشكلاته
تضيف على المقدار الموضح قيمة خمسين درهم شكلاته وقت

غلي اللبن ومسافة غايه تذوب فيه الشكلاته وبعدها تصفى
 اللبن من شاشه وتوضعه في قالب رصاص وان لم يكن موجود
 قالب رصاص فتكون عليه صفيح ولها غطي مضبوط والنظي
 له يد وتوضع اللبن في قلب العلبه بعد تصفيته وتغطيها بقطعة
 شاشه رقيقه والنظي فوقها ثم تجعلها في وسط جردل خشب
 متساوي وأسفله كهيئة أعلاه متساوي ويجعل في أطراف
 العلبه جانب ثاج حول العلبه وجانب مصلح عاده مدقوق
 علو ثلاثى القالب خشية من دخول المصلح في العلبه وتدور
 العلبه في وسط الثلج مقدار عشرين دقيقه حتى يتجمد اللبن
 ويصير بهيئة الزبده ويتناول منه الاكل عقب الطعام فانها تبقى
 سريعه الهضم وأحسن أكلها في أوان الخريف والا
 أكلها في بؤونه وبشئس يعقبا التهاب

نوع آخر واذا أردتها من الليموناته فالاستعمال واحد
 والمقادير واحده وهي أقة ماء ربع أقة سكر واذا كان (فرا ميوز)
 فالاستعمال واحد وهو ربع أقة شربات وربع أقة مياه
 واذا كان بندق كذلك أو لوز أو فستق أخضر أو رمان أو
 شليك أو كريمة أصلي ومقدار كل من البندق والاوز والفستق
 وما أشبه ذلك فربع اقه منه وتدقه جيدا حتى يصير مثل هيئة

الزبد وتضيف عليها ربع أفة مياه وربع أفة سكر مدقوق
وجانب ونيل أو كيف تشاء من الأرواح العنبرية مثل روح
الورد وخلافه لأن روح الزهر في أو ان الصيف تسكن الدم
والاستعمال واحد على العموم

وكذلك الأناناس أو شراب الورد أو البنفسج أو
الشمس الطازة أو الشمام أو البرتقال الوارد من يافا أو شراب
الخوخ أو العنب الطازة أو البطيخ وسائر الفواكه تصنع
بهذه الصفة

﴿ فصل في أعمال البونش الأرومين ﴾

وهو يؤكل في وسط الأكل الأورباوي لهضم ما صار
أكله أولاً وكيفية صناعته هو ان تحضر جانب سكر قيمة
خمسين درهم وتوضع عليهم قيمة خمسة وعشرين درهم نبيذ
أبيض وخسة درهم دوم وتغليهم على النار وتصفيهم في العلبه
الصفيح والاستعمال واحد ويتناول منها الأكل كبلبايات
صغيره ولا يتجمده مثل الدوندرمه البادي ذكرها بل تبق محمده
وسائلة فقط بلون الماس انتهى

فصل في صناعة البقدونس ضله وورق الريحان وورق

الخص اللتوجه الأبيض والكرنب الشعرو حشو ورق الخبيزه

﴿ حشو البقدونس ﴾

وهو ان اردت الاعمال من صحن واحد فتحضر رطل
لحم مفروم و٢٥ درهم ارز وجانب بصل مفروم وتوضعه في
حده على النار بجانب سمن يسير حتى يبلغ نصف سوي وهو
أبيض على هيئة ثم تغسل الارز بعد ان تنزل البصل من
على النار ويبرد وتضيف الارز على البصل مع جانب قفل
وملح وبهارات وتضيف اللحم عليهم وصفار بيضتين وجزء
كوبون يسير وتمزج الجميع ببعضهم مزج جيد ثم تحضر
البقدونس قيمة خمسين درهم وتقطعه بالورقة وتغسله جيداً
خشية من الرمل أو من الطين وبعده توضع البقدونس فوق
تخته نظيفة وتبرم الاشياء المركبه من اللحم وخلافه هيئة
برمها جميعاً فتوضع الجميع بجوار البقدونس ويكون البقدونس
فوق بعنه بهيئة فرش و تحشى الواحدة بعد الواحدة من
الحشو المذكور فوق البقدونس فتلبس منه وهكذا لانتهي
وبعدها تحضر حله صغيرة وبها جزء لحم مقطع قطع رقيقه
مثل الحمص وعليه جزء ثوم يسير ومقدار زبده قيمة عشرة
درهم وترصها في الدنيه كهيئة رص الباميه البادي ذكرها

ثم توضع عليها جزء ملح يسير قيمة الكفايه وتوضع عليها جزء
 كرفس مع جزر يسير وتوضعها علي نار متوسطه بدون ماء
 حتى ان تغلي غليتين أو ثلاثة فينتج منها جزء ماء ولا تزال
 فوق النار حتى يجف الماء الناتج منها وبعد ذلك تعطىها جزء
 مالحم يسير وتغلي به غليتين ثم بعدها تعطىها جزء ماء قوطه
 وجزء ماء ليمون جزئي وتقل النار من تحنها قليلا وتمتد مدة
 عشرة دقائق وجميع اتمام سواها عشرين دقيقه عشرة قبل
 القوطه وعشرة بعدها ويتناول منها الا كل في وقت المساء
 فانها تقي مفيده وسريعه الهضم

﴿ فصل في الكرنب الشعر ﴾

وأما الكرنب الشعر فاستعماله ان أردت صناعته هو ان
 تخلع الكرنبه ورقه ورقه وتخاع الضلوع جميعها وتجعله ورقه
 فوق ورقه وتقرمه بهيئة الكنافه مثل الشعر ثم تسلقه بمقدار
 ماء على النار سلقه واحده وفي آتني سلقه على النار يكون به
 جزء كيون يسير ومقدار لوروا وجزء فلفل اسود يسير
 مسحوق ومن بعد سلقه توضع في مصفه وتصفيه ثم تحضر
 الحشو الذي ذكرناه للبقدونس ابتداء بل يزيد عليه مقدار
 شيت يسير وان لم يكن شيت يكون جزء من ورق الفلوكيا

وجزه جنبه باريجان مفرومه وجزه قرفه مدقوقه وتمزج الجميع
ببعضهم والاستعمال كهيئة ضلعة البقدونس في السوى وان
سئت تلفه مكعب أو بهيئة السجاره أو بهيئة حشو الكرات
وتوضع مقدار من الكرنب بيديك والحشو في وسطهم وتلفها
مثل ما تريد انتهى جميع ما يصير ساليقه أولا حشو ورق
الريجان والخص والخبيزه وورق اللويه فالاستعمال واحد
وحشوم كهيئة حشو البقدونس ولفه كلف ورق العنب
ويستوى على قطع من لحم الفراخ صغيره ويستوى كهيئة
سوي البقدونس

وأما الخبيزه فيزيد جزء من ماء النارنج وجزء من فلفل
حار مع الحشو وأكل الجميع في المساء جيدا ماعدا الكرنب
فأكله في الظهر ويشترط في ورق اللويه أن يكون من اللبوب

﴿ فصل في طيبخ البرغل وهو على أنواع ﴾

﴿ النوع الاول ﴾ هو ان تحضر جانب لحم حمزه قيمه
نصف أفه خاليه العروق وتدقها في الجرن الرخام وتحضر أفة
برغل وتفلسها بماء سخن وتضيفها على اللحم في الجرن وفي أثناء
دق اللحم يكون بها جانب بصل وجانب فلفل حار يسير وجانب
ملح الكفايه وتمزجها بالبرغل وهم الجميع بالجرن وتدقهم

مقدار ساعه جيدا وبعد دقهم تطعمهم في طبق وتحضر حله
 على النار بجانب بصل مفروم قيمة خمسين درهم ونحمره في
 مسلي حتى يصير بلون الذهب ثم تضيف عليه ربع أفة لحمه
 مفرومه حمرة خالية اللحم وبعد تحميرها تصفيها من الحشو
 وتضيف عليها جانب سندير أبيض جديد قيمة خمسين درهم
 وخمسين درهم جوز مدقوق وتضيف عليها جانب ملح وقليل
 الكفأيه وجانب بهارات فيكيرة وتزج الجميع ببعضهم في طبق
 آخر ثم تحضر جانب ماء في اناء آخر وتقطع من البرغل المدقوق
 وتبل يدك من الماء وتبرمه مقدار الجوزة وبعد برمه تبطله
 وتضغط عليه بصباغك من الوسط وتوضع في وسطه جانب
 حشو وتجمعه من أطرافه وترجع بالثاني تبطله على يدك
 ليتسع مثل الريال وتوضعه في اناء آخر فهذا النوع يصير شويه
 على الشباك مثل الكولبصتي وفي اناء شويه تدهنه بجانب
 مسلي فان هذا الصنف يقال له نوع مشوي

واذا أردته في الصنيه فتدهن الصنيه مسلي وترق فيها
 من هذا البرغل من أولها الآخرها وتوضع جانب حشو في
 الوسط وتغطيها براق ناني رقيق وتخبسها بالسكينة وتعطيها
 جزء ماء مع مقداره مسلي مستوي وتوضعها في فرن نارها هينه

وتستوى مقدار ساعه تمام وكل ما ينشف منها الماء فتمطيرها شيئاً
شيئاً يسير وتناول منها الاكل فتصير لذيه

وإذا أردتها مقلية فلقها على أصبعك الشاهد حتى تصير
بهية الماسوره وتحشيها من الحشو المذكور وتسد الطرفين
وتحمرها في السبرج أو في المسلي والالذ في السبرج
وان كانت مغربي فتقليها في الزيت الطيب ويكون
الحشو منها زايد في الفلفل

وإذا أردتها يخني فهو ان تحضر مقدار بصل وتوضعه في
حله مع جزء مسلي وبعد أن يحمر تضيف عليه مقدار ماء
و جزء حمص بكثره وجانب ماء طماطم و جزء فلفل حار بزيادة
وإذا وجد بيض صغير من داخل قلب الفراخ وهو بالمتقود
ويكون قدر البندق وتكعب من البرغل بهية البندق أو بهية
البلح أو مدور وتحمره في السمن جيداً وبمدها تحمر البيض
وتضيفه عليه وإذا لم يوجد بيض من هذا الصنف فلا بأس
من صفار البيض المسلوق وقرب سواء تضيف عليه جزء
بقدونس مفروم بكثره وهذا الصنف يصنع في (فلس)

وكذلك الفراخ اليخني بهذه الهبة والفراخ المحشين
بالبندق واللحمه وما أشبه ذلك ويضاف عليه صفار البيض

أيضاً والفلفل الحار زياده

البرغل المغفل - هو ان تحضر مقدار بصل مفروم في حله قيمة ٥٠ درهم وعليهم خمسين درهم مسلي وتحمرهم وبعد تحميرهم تضيف عليهم قيمة نصف أفة لحمه مقطعه قطع بهيئة البندق خالية العظم وبعد تحميرها مع البصل تعطياها جزء من خلاصة اللحم اذا كان موجود وان لم يكن موجود بجانب مياه قيمة أفه ونصف وبعد أن تفتل تغسل قيمة أفة برغل بماء سخن ويكون برغل ناعم وتضيفه على هذه الهیئة المزوجه أولاً بالحله التي على النار وداخلها اللحم مع البصل وبعد ان يستوى البرغل تقطر عليه جزء من الزبد فيتناول منه الاكل فانه يبتى لذيد وجيد ولا يؤكل الا في الظهر

فصل في أعمال الكسكسي والبوريك والبقلاوه وجميعه مغربي

وهو على أنواع كثيرة

النوع الاول من الكسكسي

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من الكسكسي من ربع أفه لغاية أفه في الصحن الواحد وهو يختص من ربع أفه من الكسكسي المغربي المصنوع الناشف الوارد من الغرب وأما الطاظه صناعة مصر البلدي فالطبق له نصف أفه واذا أردت

صناعة الكسكى البلدى تحضر مقدار دقيق علامة مقطف
وتجمعه في أناء واسع ثم تحضر جزء ماء ممزوج بمقدار ملح
متوسط ثم توضع يدك بداخل الماء وتترفق فوق الدقيق المذكور
وتقلبه بيدك تقيب هين وهكذا لحد ان الدقيق يصير نشاء
طرى ومبروم من كثرة التقلب ثم تحضر غربال وتوضع فيه
الدقيق وتقلب بكفيك لحد ما ينتهي الدقيق وفي الاخر يتلقى
بالغربال مقدار عجبن من الدقيق يسير وبعد ذلك ترفعه فتجد
الكسكى بهيئة السمسم ثم تحضر حله بمقدار ماء قيمة ربها
ومن بعد ذلك تحضر مصفه على قدر الحله وتلحم صور المصفه
بصور الحله وهما فوق بعض من العجين الباقي من الدقيق
وذلك منما لخروج النفس ثم توضع فوق المصفه قطعة شاش
رفماوى وتوضع الكسكى في الشاشة التي بداخل المصفه
وتغطيه باقيها ثم توضع الحله على نار بسرعة ولما تفتلى تغطي
المصفه التي داخلها الكسكى بغطى الحله المذكور فيطلع
بخار المياه على المصفه يسوى الكسكى وقيمة مكوته على
النار ثمانية دقائق ثم تنزل الحله وتكون محضر صديه واسعه
وتحضر جانب سمن أو زبد مسيحه وتقطره فوق الكسكى
وهو سخن وتقلبه بأياديك وهو سخن فيصير بهيئة الارز

المفلل واذا أردت الاكل منه بالسكر والنشطه وتضيف
 عليه قيمة القدر اللازم وتأكل منه وقتياً فيبقى لذيذ وان كان
 أكله باللحم فتحضر بصل مفروم بداخل حله ومسلي وتوضعه
 على النار حتى يتحمر وتضيف عليه جزء ماء وتحضر قيمة
 نصف أفة من لحم الدوش وتقطعه با قطع متساوية وتضيفها
 على البصل المذكور ثم تغلي حتى تستوي ويحجف ماؤها وتصير
 على السمن فقط وتغليها مرتين أو ثلاثة ثم تعطىها بجزء ماء
 آخر وتعطىها الملح الكفاية وقلقل حار أو قلقل اسود يسير
 ثم تضيف على اللحم جزء حمص مسلوق جيداً ونمزجه مع
 اللحم ثم عند تناول الاكل توضع الكسكسي المذكور في طبق
 وتوضع اللحم فوقه مع الحمص والبصل وان كنت لاتقبل
 ذلك فتجعل اللحم وماعه في طبق والكسكسي في طبق آخر
 صناعة الكسكسي المغربي الناشف

وهو ان أردت الاستعمال منه وقت لزومه فتحضر قيمة
 القدر المعلوم وتوضع مقدار ماء بحله على النار مع جزء ملح
 متوسط ونار الحلة تكون قوية حتى تنلى المياه ثم تلقى الكسكسي
 وتقلبه وينلي مقدار دقيقة وبسرعة توضع في المصفاه ويكونه
 السمن مقدوح وحاضر ولما الكسكسي يتصفي مائه توضع

بالتأني في حلة أخرى وفوق منه السمن المقدوح بسرعة
وتغطي الحلة مسافة دقيقة أو اثنين وتقلبه فيصير بهيئة السمن
الرفيع واستعمال اكله كهيئة الكسكسي المصري وان كان
مغربى صرف فيزيد عليه فافل حار بزيادة انتهى

ذلك الكسكسي الكبير فالصنائه واحده ويقال له
بالعربي مفتله واما صنعة المفتلة باللبن فبدل سلقها بالمياه تكون
من اللبن وبعد سواها في اللبن توضع في شمليك فخار افرنكي
الذي يقال له بالعربي طاجن وتقطر عليها جانب شربات جيدة
وتجمل فوق وشها جانب قشطه وتوضعها في الفرن برهة
قريبه الى ان يحمر وش الشمليك وفي الحال يتناول منها الاكل
فتبقى جيدة واذا لم يكن موجود قشطه فجانب زبده كافي
والاستعمال واحد انتهى

﴿ فصل في استعمال البقلاوه المغربي والبوريك ﴾

فاذا أردت الاستعمال من أحدهم فهو أن تحضر جانب
دقيق وتخله على تخته وتجهه بدون بيض فقط بالمياه ويكون
بداخلها جزء ماع يسير وبه أن تعجنها تقطعها قطع متوسطه
وتحضر جانب بسندق وتدقه في الجرن مع جانب سكر
حتى يصير مثل العجينه وتوضعه بعددها في أناء آخر وترقق

المعينه واحده واحده بجانب دقيق حتي يبق بهيئة ورقة
 السجاره وهكذا الي ان ينتهي تريقه وتحضر صنيه أوصنيتين
 وتقطع المعين المرقق بهيئة ورق السجاره العريض أو تقطعه
 مستطيل أو كيف تشاء فان كان مربع فيكون لف بهيئة
 السجاره ويكون حشوه من البندق المذكور والمزوج بالسكر
 وترصه واحده واحده في الصنيه الي ان تنتهي الصنيه ثم تقطر
 عليه يدك من السمن خفيف بهيئة رش وقريب الا كل بربع
 ساعه تسويه في الفرن وتكون نارها متوسطة ويمكث ثمانية
 دقائق واذا كانت نار الفرن قويه فالحشو يخرج من المعين
 واما القطع المستطيل الذي ذكرناه فهو يصير لف بهيئة حجاب
 والاستعمال كهيئة البادي ذكره وعند خروج أحدهم من الفرن
 ترش على وجهه جانب سكر مدقوق جزئي وان أردتها في
 الصنيه قطعه واحده بهيئة البفاشة فالاستعمال واحد وللصنيه
 الواحدة اثني عشر رقاقه وتوضع أول رقاقه في الصنيه وترش
 عليه من السمن رش قليل وهكذا لانتهى أربعة رقائق توضع
 مقدار من الحشو المذكور ثم توضع أربعة رقائق ثانياً وتوضع
 الحشو أيضاً ثم توضع الاربعة رقائق الباقيين وتقطر فوقهم
 لسمن وتدخلها الفرن كما ذكرنا وعند خروج الصنيه من الفرن

تقطر عليها جانب سكر مصنوع شربات مقوى أو عسل أبيض
فلا بأس وإن كان سكر مدقوق خفيف فهو أخف من الشربات
وإذا لم يكن موجوداً بندق للحشو فيكون فستق أخضر فهو
أحسن وألذ أو لوز أو جوز جديد أو جوز هند مدقوق جيد
أو بلح أبيض الوارد من تونس أو باللحم المفرومه إذا كان
في نوع البوريك أو بالجبن الطازج إذا كان في البوريك أيضاً
وإذا كان بالسبانخ فتقطف السبانخ بهيئة تقطيف الملوخية
خالي العروق قيمة القدر المعلوم وبعد تقطيفه تفرمه مثل الملوخية
وبعد فرمه تمصره جيداً من مائه فعند عصره ينتج منه ماء
أخضر وبعد عصره فيصير جيداً والماء الناتج منه تدلقه ثم
تخضر جانب بصل مفروم مثل السمسم وتحمره حتى يقي
بهية الذهب وبعدها توضع عليه السبانخ وتحمّر مع البصل
وتضيف عليه جانب لحم مفروم مستوي وتحمّر الجميع ببعضهم
ثم تخضر أربعة بيضات وتكسرهم في طبق وتمزجهم ببعضهم
جيداً وتضيف عليهم جانب مالح وفلفل يسير وجانب بهار
وتضف هذه الأشياء إلى السبانخ وتقلبه بسرعة ثم توضع
السبانخ في مصفحة ضيقة العيون أو منخل سلك إلى أن يتصفي
عن السمن فيصير متجمداً وتحشى منه البوريك الذي يكون

صحيح بالصنيه بهيئة البغاشه انتهى

﴿ صفرة الافرنكه نوع ﴾

الاول الشربه وبعدها سمك وبعده واحد كركيت يصنع
من الفراخ وبعده نوع سمك من أى جنس وبعدين واحد
روسيف الاماسدوان أو بالبطاطس أو بالشمبنيوا وبالطروف
أو بالصلصه مادير بعده واحد اسبيك من من أى جنس ثم
بعده منه واحد سمان كباب اما حمام كباب بالبسله وبعده منه
واحد خضار وواحد حلوم من التفاح يقال شالوت وبعده منه
واحد كريم بالفواكه المسكره وبعده واحد جينه وبعده واحد
ذوتدرما بالاناس وبعده منه الدسير انتهى

﴿ صفره الافرنكه بارده لزوم البوفيه ﴾

فصل فى الاكل البارد الذى يلزم للبوفيه

واحد سمك بالصلصة الميانيز وواحد ديك رومي كباب
لسان طور بالجلاطينه ويكون لسان مدخن الذى يقال له
بالافرنكي لنج قوميه فراخ بلدى فرسي بدون عظم وواحد
سندويش على أنواع واحد كشكشاظ واحد سفله دندورما
الذى يقال لها بالافرنكي سيل دنيو وواحد بداره كباب
وواحد سلطه مسكونى وواحد روس پيف وواحد فاخذه

كباب ونوع فطير صغير بالجبنه أو باللسان أو بالفجراه
 وأنواع حلويات على أشكال ونوع أناناس وصلطات أشكال
 وأنواع عيش بيره

﴿ فصل في صفرة الأتركة ﴾

واحد شربه بالفرخه واحد فوزى شاورما واحد خضار
 الاحسن هو باميا ياما فصوليه طاززه أو كشكهاظ بالقيمه
 طاززه واحد سبريك بالحمام واحد كستليتة بالبسله واحد
 لحم بارد فاندورما اما بالفراخ واما باللحم وواحد سمك الاحسن
 يكون مرجان أو وقار ان كان وقاره هو بالميايز وان كان مرجان
 لازم مقلى بجانبه كيراسون جواليه وان كان في الشتاء اروس
 بالصلصه بيكانتى واحد ارز بالراس وجانبه ابن صافى . الحلو
 واحد المظيه بالخوخ واحد جلاش بقلاوه بالقشطه واحد
 يودين بالفواكه واحد لحم شوايش والاحسن في السلطه ان
 يكون نوع خص افرنكي يقال له لاتوجيه ونوع تراور
 واحد خيار طازه واحد صلطة ابن انهي

استعمال الكنافة هو ان تحضر رطلين كنافه وتنفسهم
 في بعضهم وتكون الكنافة جافة ومن بعد ما تدهن الصايه
 على دهن جيد وتحضر جانب بندق قيمة رطلين وتجعله

في وسط الصنية ثم تغطيتها بالنصف الثاني وتسطرها بيدك
 تسطير جيد وتوضعها على نار هينة الى ان يستوى الوش
 التحضاني تقاها على الوش الاخر وتديها شوية مسلي ومن
 بعد سواها على الوش الثاني ادى الرطلين الكنافة رطل ونصف
 سكر منلي مع جانب ماء ورد وان أردت حشوها فستق وزبيب
 الاستعمال واحد وان أردت حشوها فشطه حسب المدين أعلاه
 وان أردتها كنافه رومي من بعد ما تستوى قبل السكر
 تجعل لها ستة رقائق من رفاق البقلاوه البادي ذكرها
 وتوضع الستة رقائق على الصنية وترش عليهم جانب مسلي
 خفيف ثم توضع الكنافة فوق الاولى وتغطيتها بالثلاثة
 رقائق المذكورة تغطية لا تبق باينه منها وتديها جانب مسلي
 جزئي خيشة من ثقل الدسم فيها وتوضعها في الفرن على نار
 متوسطة نحو الستة دقائق على الهينة ثم تطلعها من الفرن
 وتقاها في الغطاء مسطوح حتى يتصفي منها الدسم ثم تردها في
 الصنية بالثاني ويكون الشربات حاضر بارد غير سخن وتديها
 لها مع تقطير ماء ورد وتبي اسمها بالعربي كنافه مغربي بقلاوه
 والنافه المغربي شرحها انما يكون حشوها ببدق مدوق البدق
 قبل الكنافة ويكون السكر عسل أبيض

فصل في حلاوة النشا وهي على أنواع

الاول تحضر أقة نشامد فوق وتنخله بهيئة الدقيق وتحضر حله على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحله أخرى فيها أقة عسل أبيض وأقة شربات مقوى من السكر وتترك العسل على نار هينة ثم تقدهح السيرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا البادي ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على نار هينة متوسطة الى ان يستوى النشا في السيرج بهيئة حلاوه الدقيق وقرب سواء تضيف عليه مائة درهم لوز مفصص والتقليب شغال حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوى النشا ثم ينزلها على الارض وتضيف عليه العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تغلى على الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر من الطراطيش ثم تصفيها في صنيه وتساويها بالكبشة سوى بعضها وبعد نصف ساعة تجد ان السيرج تخلف منها فتصفيه وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذيدة وجيدة وهذا الصنف يعمل في (كاستنبول) لان هذه البلد مخصوص بها صناعة الحلويات ويقال لها بالتركي (صوصام حلوه سي) انتهى نوع آخر وهو ان تحضر أقة نشا وتضيف عليها أقة

ونصف ماء وقيعة افة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع
بعضهم حتى يذوب السكر وتصفيم من منخل حرير أو من
شاشة بحله أخرى وتضيف عليهم مائة درهم مسلي زبده
عظيمة وتوضع الحلة التي بها هذه الاشياء المجمدة على النار
وتقلبها بكبشة تقلب هين وبمسافة قريبة يتجمد النشا ببعضه
ويصير بهيمة المابن ثم تضيف عليه ربع افة فستق أخضر ومع
التقلب يمزج فيها ثم تخف النار قليلا لتكون هينة جدا
وتنظفها بنظا قيمة ساعه ونصف وفي هذه المسافة تكشفها
حرة وتقلبها وتنظفها وهكذا على هذه الحالة الى ان تنتهي
الساعة ونصف وينتهي سواها وبعد ما تصير هيتها مثل
الاملاس ويقال لها حلاوة (صابونية) وأكلها الذي جدا انتهى
(نوع آخر) حلاوة دقيق الارز هو ان تحضر افة
دقيق من الارز ناعم وتوضع نصف افة مسلي في حله وافة
سكر وعليها نصف افة ماء وتوضعها على نار هينة ونصف
افة ابن حليب بحله أخرى على نار هينة ثم توضع الحلة التي
بها المسلي على النار حتى يتقدح وتضيف عليه دقيق الارز
المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطة قيمة عشرين
دقيقة وفي أثناء التقلب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب

وخمسين درهم فستق أخضر مفصص وقرب سواها يحصل
لها لين والفستق يستوى فيها انتهى

﴿ فصل في استعمال البيض ﴾

إذا أردته أموليت تحضر قيمة القدر المعلوم وتكسرهم
في أناء وتمزجهم ببعضهم مزج جيد بالسلك ثم تضيف عليهم
جانب بقودونس مفروم مثل السمسم وجانب ملح وجانب
قلقل وتمزجهم ببعضهم والاستعمال قرب الأكل بدقيقتين
وعلى نار جيدة وتوضع طواة حديد وداخلها جانب مسلي
وعند قدح المسلي ترمى البيض وتقاب بسرعة حتى يبقى نصف
سوى وتجمعه على بعضه في جانب الطوه وتقلبه في الطبق
يبقى بهيئة الرغيف الرومي الطويل ومنه إلى السفره وإذا أردته
نوع ثاني قبل ما تجمعه في الطوه يكون موجود نوع كلاوي
مقطعين لطم رقيقه ومستوين مع جانب يصل بحمل الكلاوي
في وسط الطوه وتقلبه في الطبق وعليه جانب خلاصة من
الخلاصة القوية التي مثل الغره وان لم يكن كلاوي يكون
القيمة كافية وان لم تكن القيمة يكون جانب لسان ناشف
مستوى والأجانب طرف وهكذا على كل نوع
وإذا أردت البيض بالسباخ هو ان تقطعه ورق وبعدين

تدبيله في ماء سخن وتبرد عليه بماء بارد وتعصره عصير جيد
وتقرمه فرم مثل السمسم ويضاف على البيض المذكور بدل
البقدونس واذا أردت الأبركة في رمضان تحضر جانب بصل
وجانب مسلي والبصل يكون مفروم مثل السمسم وعليه
جانب مسلي ويحمر ثم يضاف عليه جانب لحم مفروم وتصحبها
فيه حتى يجف ماؤها ثم تضيف عليها جزء سبانخ كهيئة البادي
ذكره ثم توضع في طواة بيض ويكسر عليها البيض وتجعل
عليه جانب ملح وجانب فلفل وقرب الاكل بثلاثة دقائق
تسويه على النار دقيقة واحدة وان كان عربي يغلي على النار
دقيقتين وان كان فلاحى ثلاثة دقائق وان كان يهودى ساعه
ونصف على نار هينه جداً وان كان بالجبنه الطازجه خالية الملح
سيح جانب زبده في وسط الطواه وتقطع الجبنه رقيقه في
وسط الطواة وتكسر عليها البيض والاستعمال كهيئة البادي
ذكره وان كان اللحمه المفرومه خاصه لا بأس وان كان
بالفول المدمس لازم تكون باللحمه المفرومه بتاعته تقليه
شويه وتكسر عليه البيض والاستعمال واحد واذا أردت
بالقشطه استعماله كهيئة الذي بالجبنه السالف ذكره واذا أردت
بالبسطره أولاً البسطره تقطع قطع رقيقه ويكون جانب ماء

يغلى على النار ترمي فيه ويغلى عليه وينزله بالماء ويحمر جانب
 بصل قيمة نصف أقه مقطع قطع رقيقة وبعد ما يحمر
 تنزله من على النار بالمسلي التي به ويصفي البسطرمة من الماء
 بالمصفه ويضيفها على البصل المذكور المحمر وعليها فنجال ماء
 ويغلى الجميع ببعضه عليه على النار ثم بعد ذلك يضيف عليه
 جزء بقدونس مفروم وضعه في طواة البيض ويكسر عليه
 البيض كثرة السالف ذكره وقرب الاكل يسويه مثل البادي
 ذكره تبقى البسطرمة طريه واذا أردته بالسجق الاستعمال واحد
 واذا أردته بالزبد استعماله كاستعمال الذي يصنع بالقشطه البادي
 ذكره واذا أردته محشي تسلق جانب بيض حسب القدر
 المعلوم ويكون سلق جيد قيمة نصف ساعه على النار ثم تقشره
 وتقلقها بالطول نصفين دغري وتطلع الصفار وتوضع بدل
 الصفار جانب لحم مفرومه معصجه بجانب بصل وجانب ملح
 وجانب فلفل وجانب بهار وجانب بقدونس وتغلاه بدل الصفار
 ويكون حاضر جزء بيض ممزوج الصفار بالياض وتطبقهم قول
 بعضهم مثل ما كانت صحبته وتفطسها في البيض المزوج بعضه
 واحده واحده وتبلم في البقسماط يلبس عليها راق بالنسبة لانها
 منعاصه بيض الى ان ينتهي ثم تعيده في البيض مره ثانيه

وقرب الاكل بخمسة دقائق يتحمر في السمن كهيئة الكركيت
البادي ذكره بالنسخة ومنه الى السفارة واذا أردت البيض
بالسباخ خاصه أو بالبصل خاصة فالاستعمال واحد انتهى البيض
واستعمال الهج المصري هو ان تحضر جانب معصجه
بجانب بصل زيادة وتحضر البيض المذكور حسب القدر
المعلوم وتضيف عليه جزء دقيق يسير وتحفقه خفق جيد
حتى لا يبقى للدقيق أثر ويمزج بالبيض ثم تضيف عليه
المعصجة البادي ذكرها ومقدار بقدرونس بكثرة وجانب
ملح وجزء فلفل وجانب بهار وجزء كيون يسير وجزء شطه
مدفوقه يسير وان كان موجود جزء نمناع ناشف لا بأس
وتمزج الجميع ببعضهم وتحط جانب مسلي في الطوه على النار
حتى يقدح ويرمى البيض فيها كله وينقلها على نار هينه الى ان
تجمد ويحمر الوش التحتاني وتقلبها على الوش الثاني وتؤكل
بارده وتبقى لذينه جداً وهذا أكل أولاد البلد

وأما الفول الاخضر الذي بالزيت والطرطوفه استعماله
كاستعمال الفاصوليه البادي ذكرها والخرشوف الذي بالزيت
بعد ما ينظف ينساق وجزء ليمون والاستعمال واحد وان كان
سخن السمن اما باللحم المفرومه وأما باللحم استعماله كهيئة

البادي ذكره والفاصوليه الناشفه التي بالزيت أو اللويه البيضه
الصفيره تنساق أولا الى ان تستوي وتحضر في اناء آخر جانب
بصل بزيادة وجانب زيت حتى يحمر البصل ويضيف عليه
جانب قوطه مقطوع قطع رفيهه ومقدار بقدونس أو جانب
شبت وتضيف عليه الفاصوليه المسلوقه بمائها بحالها وعليها
جانب ملح وجزء فلفل ومقدار شطه ولا تؤكل الا بارده
وعند غليها في النار يديها جانب ثوم تبقي لذيده جدا وكذلك
الايويه الخضره وكذلك الحمص الاخضر الذي يقال له ملانه
وكذلك الفول النبات وكذلك الفول الرومي الناشف يقبل
أولا ويطلع قشره وكذلك استعماله كهيئة الفاصوليه والعدس
أوجبه والحمص الناشف الجميع يؤكل بارده انتهى
(تم الكتاب)

