

# شجرة التاج

## نصيحة الانعام

في

حسن الطعام

تأليف

الشيخ

المرحوم

عشى باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوي الاسبغ

---

( جزء أول وثاني وثالث )

---

( طبعة رابعة مصححة )

## فاتسرة

الحمد لله الذي أنهل أحبابه العارفين بلذيد شرايه وأهل أهله المصطفين  
للتمسك بالشرع وآدابه . حمدا يكسبنا رضاه ويكسبنا سندنا أخضر حين  
نتشرف بحماه . له الحمد على ما يميز به الانسان وعلمه اياه . وشرفه بالعتل  
عما سواه فاستخرج به لألي الغرائب من معاذنها واستنبط رقائق الدقائق  
من مكنها والصلاة والسلام على النبي المجتبي هادينا المصطفى صلاة وسلاما  
دأمين متلازمين الى يوم الدين

( أما بعد ) فيقول الفقير اليه تعالى أحمد بن ابراهيم عشي باشا  
المرحوم المبرور الخديوي الأُسبِقُ أسبِقُ اللهُ عليه سبجال رحمته ورضوانه انه  
لما كانت صناعة الطبخ حتى الآن مهجورة لم يتعاهدها أحد من أهل هذا  
الفن الا البعض القليل من ذوى البضاعة الكاسدة الذين أتت كتبهم على  
غير جدوى تذكر حين ان كثيراً من ذوى الذوق السليم يرغبون في كتاب  
يرجمون اليه عند الحاجة فلا يجدون ما يروى لهم غليلا وقد طلبت مني  
شركة من الاخوان أن أضع لهم فيها كتابا يكون وافيا شافيا يهتدى  
بمنجومه ويرمي برجمومه فتلبية لطلابهم قد شرعت في وضع هذا الكتاب  
اللطيف يشرح موجز ظريف خال من التطويل الممسل والايجاز الخليل حاو  
لجميع ما استلزمه هذه الصناعة الشريفة من الضروريات غير مهمل منها شيئا  
فاني كتابا فريدا في بابيه مضمنا لطلابيه لا يحتاج معه الى سوانة من الكتب الموضوعة  
في هذه الصناعة ومن لديه معارضة أو كلام عليه يضر عندنا والسلام . هذا  
وقد بوبته أحسن تبويب وجعلته أبوابا وفروعا وفصولا يهتدى بها القاري  
الى مطلوبه بغاية السهولة والله أسأل ان يجعله مفيدا وينفع به اخواني وأبناء  
جلدي انه أكرم مسئول  
كانه

أحمد بن ابراهيم عشي باشا الخديوي الأُسبِقُ

فيلسوف الطعام

## ﴿ الباب الاول في الاسماك ﴾

### ﴿ الفصل الاول 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 أقة ثم توضع في حلة أقة ونصف من

الماء وتوضع على النار ثم توضع فيها جانبا من الجزر والسكرفس

والبصل وقليل من الفلفل ثم بعد الغليان توضع عليها السمك حتى

ينتهي ثم توضع السمك في اناء آخر وتصفى ماء السمك المذكور

وشأنك في الأكل اما تعمل له تربيته واما أن تأكله بدونها فاذا

أردت التربيته فاستحضر صفار بيضتين في اناء آخر وتضع عليها

قيمة درهمين دقيق ثم تحقنهم ببعضهم وتضع عليهم ليوتين أو

ليمونة وان لم يكن موجود السمون تضع عليهم بدله من الخل قدر

عشرة دراهم والجميع تحقنهم ببعضهم وتصفيهم بخرقه نظيفة ثم

تضيفهم على ماء السمك المذكور أثناء الغليان على النار ويكون

الغلي هينا جداً وهذه صفة شربة السمك المذكور وهي نوع

من انواعها انتهى

#### ﴿ نوع آخر ﴾

وأما سمك المرجان لا يؤكل الا مقليا وكذلك سمك البربون وأما

السمك المسمي ( صول بالافرنكي ) وبالعربي سمك سيدنا موسى  
لا يؤكل الا مقلياً وعند استحضار السمك المذكور تنظيفه بان  
تسلخ منه الجلد وهو ني ثم تقطع السمكة الواحدة الى قطعتين  
أو ثلاثة قطع ثم تضع عليها جزء من الملح واللفل وما أشبه ذلك  
والا فيمكن الملح واللفل واذا أردت استعمال هذا الصنف  
فتستحضر منه اقة وتنظفها وتستحضر أيضا ربع اقة زيت ثم  
تضعه علي النار ثم تقطع السمكة الواحدة بالصفة المذكورة وتضيف  
عليه بيضتين من بعد تمامها ثم يؤخذ ويحمر والبيض كاف من  
الدقيق يعني يقلي 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 البوري ( المسمى بالتركي كافل ) لا يؤكل  
الامشويا والا بالارز يكون بهذه الصفة وهي انه بعد تنظيفه  
ويكون بخلع الجانبين وتستحضر قليلا من البصل وتحمره تحميرا  
جيداً علي النار في جزء من الزيت ثم تضع عليه جزءا من الماء وقليلا  
من العطاطم ومن أمثال ذلك الكرفس والجزر والبقدونس شيئا  
قليلا وترمي عظم السمك علي الماء المذكور حتى تخرج خلاصته ثم  
تصفية من العظم بواسطة منخل أو قطعة خرقه ثم تقلي السمك  
وتحمر جزءا من البصل وتضعه في حلة صغيرة وتضعه فوق السمك  
المذكور وتضع عليه أيضا شيئا فشيئا من البهارات

ثم ترجع لماء السمك المصنفي وتبضعه على النار في حلة أجري  
ثم تسوي فيه جانبا من الارز حسب القدر المعلوم وبعد ما يستوي  
الارز في ماء السمك يضاف علي الحلة التي فيها السمك والبصل  
وبعد ما يستوي الارز في ماء عظام السمك المقلي المذكور تضغطه  
بعملاقة وتضعه على نار هينة جداً وعند ما ترغب وضعه في الاطباق  
لاجل الاكل تقلب الحلة بما فيها علي الطبق فيصير الارز من  
تحت والسمك من فوق وهذا الصنف جيد عن غيره

### نوع آخر

وأما السمك المسمى دنيس فلا يؤكل إلا مشويًا على الاسكره  
(شباك الشوي) وبعد شويه ووضع في الاطباق تضيف عليه  
جانبا من الزيت الطيب وجانبا من الليمون والجزءاً من الخل  
والخردل وتضيف علي ذلك أيضاً قليلا من الملح والفلفل وهذا  
النوع هو المسمى عند الترك (أسكرة كباب وعند المصريين  
(سمك مشوي)

### الفصل الثاني في كباب السيخ والكفتة في السيخ

#### الفرع الاول في كفتة السيخ

أما كفتة السيخ وكباب السيخ فيكونان من سمك الوقار  
الذي يجلب من الاسكندرية وذلك بان تستحضره وتخلع جانبيه  
ولحم بطنه ثم تقطعه قطعاً صغيرة كهيئة الكباب وتضع تلك القطع  
في صحن كبير ثم تنزع باقي اللحم من العظم ثم تفرمه فرما جيداً

وتضيف عليه جزءاً من البصل والبقدونس والنعناع والثوم والفلفل والملح والبهارات وتفرم الجميع ثانياً فرماً جيداً وبعد ذلك توضعه بالاسياخ وتلقيها علي نار هينة وفي الاثناء تقاب الاسياخ وتقطر عليها جزءاً من الزيت لاجل تحمسين تحميرها وهذه هي أنواع الكفتة باكلها

وسنرجع للكباب الذي موضوع بالصحن المذكور وهو ان تقشر بصلتين صغيرتين وفصين توم وتدقهم علي بعضهم في الهون وتضعهم علي السمك المقطع بهيئة الكباب الموضح أعلاه بالصحن المذكور وضيف عليه جانب ملح وفلفل وبهارات حسب القدر المعاد وضيفهم علي بعضهم بالسمك ثم تلبسه في الاسياخ قطع بعد قطع ولا تهزم ثم تلبس كل أربع قطع وتوضع فوقهم ورقة لوره ثم يتقاب علي النار بماء الكفتة وهذه صفة الكباب انتهى

ولنرجع لباقى السمك الذي عمل منهم الصنفين المذكورين وهو انك تضيف عليهم قدر ٢٠ درهم زيت و٥ خل وليمونه أو ليمونتين وجانب فلفل أبيض ثم تصفيهم بمنخل ثم تضع السمك في الطبق وتضع عليه بندق من فوق وان لم يكن موجود السمك وقار يكون سمك بياض وان كان الطباخ ذا نشاط يجعل نوعين آخرين من هذه الاسماك وجانب شربه وأرز ومن عادة السمك الوقار الكبير تطلع لها أقتين علي الاقل منها الكباب ١٠٠ درهم والكفتة كذلك فرأس السمك هي تكون شربه وجانب يخني

ببعض من البصل والثوم وما أشبه ذلك ثم قطعه تعمل طرطور  
وأما هيئته تأخذ عشرين درهم بندق وفص ثوم ودقهم دقا جيداً  
حتى لا يبق لهم أثر وهذا الصنف الذي يقال له طراطور انتهى

### فصل في سمك الفرن

فإذا أحضرت السمك ونظفته أي سمك من السمك فمن  
بعد تنظيفه تنشفه في خرقة نظيفة فان تشيف السمك بالفوطه  
يزيل زفرته وتوضع في الصنيه جانب ثوم وبصل وشبت  
وبقدونس وجميع الاشياء كلها تكون تحت السمك والبصل  
والثوم يكون بكثرة مع جانب طماطم تعلق كل طماطه  
اثنين وتقطع ليمونه اضاليا حلق مدور رقيق ثم تضع عليها  
زيت وملح كفاية وجانب خل وانما في نصف الشوي تضع  
عليه جزءاً من الخل وان كان زيت موجود كثير يحمر السمك  
نصف سوي بالكيفية المذكورة لا بأس من اضافة الخل قبل  
دخوله في الفرن وهذا الصنف يقال له ( بلاكية ) انتهى صفته  
وأما سوي سمك المرجان الصغير هو أنه من بعد تنظيفه  
حسب المبين قبله فتضع جزءاً من الزيت في الصنيه وتقرش جانب  
بصل أخضر قيمة ثلث السمك الموجود وتقرمه فرماً جيداً هيئة  
السوسم مع نعناع وبقدونس ثم تفرش الجميع في الصنيه وترص  
فوق منه السمك وبعد رصه في الصنيه تعطيه زيت وترش عليه  
جزء بقصاط وتحضر جزء لمون وجزء طماطم ثم تأتي بالصنيه الي

الفرن وفي وسط السوي تعطىها الليموني والطماطم لاجل البصل  
يستوي مقدم وان كنت تعطىها بعض السوي خل قبل هذه  
الاشياء يحصل فيها صنة قليلا اسدس نتاج صنة بحيث أنه بصل  
أخضر وهذا الجنس يعمل بهذه الصفة وهو يسمى سمك روماني  
﴿ جنس يسمى بياض يخنى ﴾

هو انك تحضر السمك وتقطعه قطع متساوية وتحمره في  
الزيت وتقشر جانب ثوم قيمة القدر المعلوم قيمة السمن من السمك  
ثم تقشر الثوم وتحمره في الزيت الذي تحمر فيه السمك ثم في  
صنية من بعد تحميره ترص عليه السمك ثم تصفى الزيت في اناء  
آخر توضع الثوم نظيف قوي ثم تقرم جزء بصل وتحميره في  
الزيت وقبل تحميره قوي ترمى عليه ملعقة دقيق وتمم تحمير البصل  
مع الدقيق لاجل أن الدقيق لا يستوي زيادة ثم صنف عليه ٥٥  
درهم خل و ٥٥ درهم ماء طماطم وضع الجميع فوق بعضهم وتضيفهم  
على السمك المحمر المذكور الذي في الصينية المدعو بياض يخنى  
وبعد اتمام الملح والفلفل وعودا كليل جزء صغير الذي يقال له  
بالعربي حصان لبان وقطع لمونه اصناليا قطع رقيقة بقشرها كورق  
السجاره والجميع يوضعون بالفرن فهذا يقال له بياض يخنى انتهى  
اما اصناف السمك المسروق فالسمك الكبير يكون للولايم  
المعدة ولازم يكون على الاقل السمكة اقة أو اثنين واما في هيئة  
البوفيه يكون السمك من اوقه الى اربعة واما في النوع العثماني

يقال له سمك جاويش وبعد سلقه بملح حتى وانه يدخل في لحمه  
ويحبق فيه الملح ثم توضعه في طبق لاجل يبرد وبعد ما يبرد تفرم  
مقداراً قليلاً من البقدونس ارق من السمسم وجزء نعناع ثم  
تعصر قدر امونتين ووضف عليهم قليل من الشطة المسحوقة وجانب  
زيت بزياده ثم ضف عليهم البقدونس والنعناع المفروم زي السمسم  
وضف الجميع عند الاكل وهذا يسمي صنف جاويش اسلا مبولي انتهى  
اما بيان استعمال الفصوليا الناشفة والعدس الافرنكي  
والمكرونه والسلطة الطلياني والمسكوفي واستعمال البياض والبيراء  
واشلوط الرؤوس والبقول النبات الشامى والمصري فهو أولاً استعمال  
الفصوليا بالزيت تحضر جانب من الفصوليا قيمة القدر المعلوم  
وتنقيها بالواحدة من غير غسيل وتوضع حله على النار متوسطة  
بالماء وتوضع عليها الفصوليه وبعد سواها سابق بالماء تحضر جانب  
من الزيت وتحمره على النار تحمير هين حتى يبقى نصف اصفرار  
وتضيف عليه جانب من القوطه مقطع قطع صغيره وجانب شبت  
وكرفص وتوضع الفصوليا بعيتها الحله التي فيها الاشياء المذكورة  
وتضع عليها جانب ملح وفلفل حار وفلفل اسود وتقليبهم غليتين  
وتضبط ما حهم ضبط جيد ولا يؤكل هذا الصنف الا بارد واذا  
كان سخن يضاف على البصل المذكور سمن بدل الزيت وتضيف  
عليه جانب من اللحم واستعماله كالأول ولا يؤكل الا سخن واذا  
اردت استعمالها مسحوقه بالزيت أو بالسمن استعمال واحد واذا

مستويه سوي جيد تضع عليها ٥٢ درهم جنبه برجان وزبد ٥٥  
درهم وعند الاكل تمزج المكرونه بالاشيا المذكوره وتوضمهم في  
طبق ويتناول منها فانها تبقي جيدة والجميع يؤكل الظهر وهذا  
الغصن يقال له بسيط واذا اردت استعمالها شربة بالزيت فقط  
تحضر جانب حمص وتوضعه علي نار في حله حتى ينضج وتحضر  
جانب مكرونه (الغانيه) يعني عريفه مثل الشريط وتسلقها  
بهيتها علي الحمص المذكور حتى تستوي وتضيف عليها ماء قوطه  
وسكر وجانب كرفص وجزر مفروم وعند اتمام سواها تضيف  
ملحها ضبطاً جيداً وتحضر جانب زيت لوكه من الفينو وتوضعه  
علي النار حتى يستوي وتوضع في الزيت ورقة واحده من نوع  
يسمى مرعيه فان رائحته فكبيهة وتوضعه الشربة المذكورة فانها  
تبقي شربة جيدة بالزيت صيامي في الصيام الصغير القباط وهذه  
شربة (نبلي)

نوع مكرونه يقال له اسبجيتي

يعني مكرونه رفيعة تحضر القدر المعلوم أوقه أو نصف  
أوقه وتسلقها حتى تستوي وتضبط ملحها وتضيفها ثم تضيف  
عليها جانب زيت داخله جانب سردين برميل الذي يقال له (أنشوج)  
واستعماله بالهيئة البادي ذكرها وتضعه علي وجه الطبق وهذا  
الجنس يقال طلياني

(نوع آخر) وهو فرانسوي أيضا جنس ربيع اسبجيتي

تحضّر قيمة نصف أقة وتسلقها في خلاصة لحم حتى تستوي  
وتصفىها قريباً من الأكل وبعد تصفيتها توضعها في الحلة وتضيف  
عليها جانب خلاصة لحم من اللحم المستوي الذي يقال له (جلاس)  
وجزاء يسير من ماء قوطه مستوي وتحضر في آناء آخر جانب  
(شنيوه) وجانب (تروف) وجانب لسان طور وجانب من  
عرف الديك الذي يقال بالفرنساوي (كريديكوك) وتضيف  
عليه جانب ماء لحم وتضبط ملحها وتضعها قريباً من النار ثم  
تحضر جانب كستلته تكون من خروف صغير توضعها وتبطنها  
بجنب الستور بطاً هبناً ثم توضع جانب زبدة في صنيه وتوضعها  
بجانب ملح وفلفل وتسويها على النار ثلاث سوي ثم تحضر المكرونة  
البادي ذكرها قريباً في وقت الأكل وتوضع في طبق وترش  
دائر مايدور فن الكستلته فوق المكرونة ثم تضيف (الشمبنيو)  
والتروف والجميع يبقوا في الوسط والكستلته في الدائر وهذا  
صنف يقال له (البرازيل) وهي مكرونة ماوكي انتهى  
وهذا بيان السلطه الطلياني. تحضر جانب بطاطس مسلوقة  
ومقطع قطع رفيعة وكذلك جانب وجانب بنجر وجانب فراخ  
مسلوقة مقطعة قطع رفيعة وخردل وبيض مسلوقة وبسلة 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 مسحق

وفلفل أبيض مسحوق وتحضر سلك أو ملعقة وتقطر الزيت نقطة نقطة فوق البيض وتحقق الجميع خفقا جيدا وتقطر جانب ليمون أو خل حتى تنتهي قزازة الزيت فيبقى البيض بالزيت كهيئة المهلية وتضبط ملحهم ضبط جيد وتكسى السلطه بهذه الكيفية وتسويها ثم تجعل في أطراف الطبق بيض مسلووق وتنقشها بجانب من البنجر والتروف والخيار الطرشي يعنى السلطه الطلياني

واما السلطه المسكوفي هو انك تحضر الاصناف كلها البادي ذكرهم في الاول ماخلا البيض وتجعل كل نوع في اناء آخر وتعطيه ملح وفلفل وتحضر جانب ثلج مكسر وتوضعه فوق القوالب المطلوبة وتحضر جانب جلاطينه مصفيه 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 فرائح 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 حتى ينتهي القالب وبعد تمام القالب تصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد وعند تناول الاكل منه تحضر طبق وداخله فوطه مطبقة وتحضر ماء سخن في حله وتوضع القالب فيها

وتغطسه فيها بسرعة وتقلبه علي الفوطه بسرعة في وسط الطبق.  
وتشيل القلب بسرعة فيصير منظره عجيب الشكل واذا كان  
القلب بماصورة في الوسط التي توضع في وسط القلب صلصه  
طلياني الذي يقال لها بالفرنساوي ( مينيز ) وبالطلياني ( صلصه  
طلياني ) انتهى

### ﴿ فصل في أنواع الطبخ ﴾

الطبخ الصيامي للاقباط والاروام هو على خمسة انواع  
منهم للقبط ثلاثة انواع والاروام نوعين وكذلك الارمن نوعين  
﴿ فصل في انواع السمك في الصيام الصغير ﴾

ان الصيام الصغير ياكلون فيه السمك وبيان استعمال السمك  
الليس الكبير الذي يصنع أمه من بعد تنظيف جيد تحضر جانب  
من البصل الصغير المفروم داخل حله وتحمره داخل زيت نصف  
اصفرار وتوضع عليه جانب لحم سمك منزوع العظم وصنوبر وزبيب  
وعيش حمر قطع رفيعة الجميع تمزجهم ببعضهم وتعطيهم جانب  
ملح وقليل وبهارات فكيفه وتوضعهم حتى يردوا ثم ينزع عظم  
السمكة من ظهرها وتنشفها تنشيف جيد وترش عليها جانب  
قرفة مسحوقة وكمون وقليل اسود جزء يسير وتحشى السمكة  
بالاشياء الموضحة وتوضعها في صنية وتقطر عليها جزء من الزيت  
وتوضعها في الفرن حتى تستوي فانها تؤكل في أول الطعام في  
ولايم الصيام والشربة قبل انتهى

وأما كباب السبيخ الذي يصنع ارمنى فعليك ان تحضر سمكة  
كبيرة وتأخذ منها لحم الجنين ولحم الصر ه وتقطبهم قطع متساوية  
كقطع الكباب العاده ثم توضع عليهم جزء ملح وفلفل وكون  
وجهرات فكيهة وتعصر عليهم جزء يسير من ماء البصل والليمون  
و جزء بسير من الزيت الطيب وتقلبهم علي بعضهم وتوضعهم في  
الاسياخ في الحال وعند تسويتهم علي النار تقطر عليهم من ماء  
الزيت والليمون الي أن يستوي ثم توضع في طبق ويؤكل مع  
جانب صلطة انتهى. وهو صنف ارمنى وكذلك الروى بهذه الكيفية  
واما الكفتة من هذه الكيفية يعنى ارمنى تحضر جانب  
سمك ملح منزوع العظم ثم تفرمه فرما جيدا ثم تحضر جانب بصل  
مفروم بالملح والفلفل ارفع من السمسم وكذلك جانب بقدرونس  
ونعناع وجانب شبت وجهرات فكيهة وجانب بطاطس مسلوقة  
وبذنجان اسود مشوى وتوضع الجميع علي بعضهم وتدقهم في الجرن  
بالسمك دق جيدا ومن بعد ذلك تبرمهم كيف تشاء مكعب او  
هيئة الباج او مبطاط او مدور كهيئة غريبة ومن بعد ذلك تقلبهم  
في دقيق او في عيش مدقوق والا صبح في العيش المدقوق ومن  
بعد ذلك تحمره في الزيت ويؤكل مع جانب صلطة انتهى  
وان اردت هذا الصنف فعليك من بعد تحميره ان تحضر  
جانب بصل مفروم في حلة وعليه جانب توم وتحمره حتى يبق  
كهيئة الطربوش ثم توضع عليه جانب خل احمر وجانب ماء

قوطة يسير او ليمون أو حصرم وتغليهم غليتين وتضبط ملحهم جيدا وترمي عليهم الكفتة ومن بعد رمى الكفتة تغليهم غلية واحدة وتنزلها عن النار وهذا الصنف يؤكل بارد ويقال له كفتة روماني واما الكفتة القبطي تحضر جزء من لحم القرموط او من لحم البياض وتقرمهم جيدا وتوضع عليه جانب ملح وفلفل وتوم وكمرن وتعصر عليهم جزء من ماء البصل وتوضعهم في الاسياخ ومن بعد شويهم علي الفحم تنزعهم من الاسياخ وتحمرهم في زيت سيرج والاصح زيت طيب انما اعتياد القبط زيت سيرج وزيت حاوشم تضعهم في حله وتوضعها بجزء من الزيت علي نار هينة مقدار دقيقة واحدة انتهى

### ﴿ نوع كباب آخر ﴾

تقطع السمك قطع متساوية وتلحمهم بالهيئة السالف ذكرها وتحمرهم في الزيت ومن بعد تحميرهم توضعهم في اناء وتحضر جانب بقدرونس وملح وفلفل وماء ليمون وقليل من الزيت وتوضعهم في وسط الطبق وتوضع السمك المذكور في اطرافه تبقي نوع ضلطة في الوسط وتتناول الاكل منه فانه جيد وهذا يؤكل سخن في الظهر وان كان في المساء يؤكل بارد وهذا الصنف يقال له يوناني واذا اردت سمك الفرن البباط يخني تحضر سمك مرجان او وقار او اي جنس من سمك المالح وتحضر صنيه توضع فيها السمك من بعد تنظيفها وتشرحها تشرح بالسكينة وتحضر جانب

بصل وثوم بزيادة وتوضع الجميع علي النار بجانب من الزيت حتى  
يتحمر وا ويبقوا نصف اصفر اذ تم تضيف عليهم جانب خل و  
ليمون وزبيب بناتي وصنوبر وملح وفلفل وكمون وتضببطهم ضبت  
جيد وتضيف علي السمكة جانب زيت يسير ثم توضعها في الفرن  
حتى يحمر وجهها ويجف ماءها ثم تضيف عليها الصلصة المذكور  
جميعها وهي باردة في الفرن وجانب بطاطس مسلوقة وكذلك جز  
مسلوقة لاجل يستوى مع السمك في الفرن انتهى

وهذا الصنف يؤكل بارد يقال له بياض يخني يوناني  
ونوع بياض يخني بالسكر

هو انك تحضر السمك بالهيئة البادية ذكرها وتحضر لها  
بصل مقطع تقطيع كبير وتضعه في حلة بجانب زيت وتوه  
فصوص يستوى مع البصل حتى يتحمر وبعد تحميره تضيف  
عليه جانب دقيق وتقلبه قليلتين ثم توضع عليه خل وسكر  
يسير ويغلي حتى يستوي ثم تحضر في اناء آخر جزء زيت وجزء  
دقيق وتحمره في الزيت ثم تضيفه علي الصلصة المذكورة ويغلي  
غليتين ثم تضيفهم علي السمك المذكور الذي في الفرن تمكث في  
الفرن مقدار عشر دقائق وهذا يقال له بياض يخني أرمني انتهى

وأما أنواع الخضروات الصيحية فهي قرنبيط وقرع وبذنجان  
اسود ضلله وبذنجان ابيض ضلله وكرنب ضلله وورق عنب  
ضلله وبميه انتهى

خضرات الصياني الجميع بالعملية السابق ذكرها فالقروح  
يتملح بملح وفلفل وينقلي والقربيعا ينسلق ويتعمر شرحه  
والبذنجان الاسود شرحه وباقي الاشياء كلها كالسالف ذكرها  
في الاول انتهى

﴿فصل في اعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه﴾

فاذا اردت صناعته بالبسطرمة عليك أن تحضر جانب بصلي  
مفروم فرم جيد وتوضعه على النار بجانب سمن حتى يصفر وتوضع  
عليه جانب ماء بزي ونقطع قطاع رقيقة ونغسلها بماء سخن وبعد  
غسلها تضيفها على البصل المذكور وتضع عليهم جانب ماء وتغايهم  
على النار حتى يجف الماء ويبقى السمن والبسطرمة وتضيف عليهم  
جانب بقدرانس مفروم فرما جيدا وتضعهم في منارة البيض  
وبعد ذلك تكسر عليه البيض قيمة المقدار العاوم وبعد ذلك تضيف  
عليهم جانب ملح وفلفل وبهارات ووقت الازوم توضع على النار  
وتسويته على انواع بعد تحميره وتحضر جانب أرز قيدة المطاوب  
وتغسله وتوضعه على البصل ثم يضاف عليه ماء البليح الذي انسلق  
فيها ومن بعد أن يصير الارز نصف تسوية يضاف عليه البليح  
وبعد أن يشرب مائه يضاف عليه جانب بقدرانس مفروم وجانب  
بهارات وفلفل ويمصر قيمة ثلاثة ليمونات ثم يصير نزوله على نار  
هينة ويقدم له جانب زيت ويضاف عليه ولا يؤكل الا باردا

﴿واما استعمال الجندوفلي﴾

فهو يستعمل كهيئة البلع السالف ذكره واستعمال المديقانه  
 من بعد حضورها وتنظيفها من الرمل وخلافه جيداً تفتح واحدة  
 واحدة وتفسلها من داخل وخارج وتحضر جانب بصصل مفروم  
 ويوضع حلة بداخلها جانب زيت على النار ويتحمر فيها البصل  
 زيادة عن بصصل البلع حتى يزيد في الاحمرار ثم يضاف عليه جانب  
 من ماء اللحم ويضاف عليه جانب ملح وفلفل وأرز وفستق وزبيب  
 حتى أن يستوى الأرز نصف سواً ويحضر حلة ويعصر حشو  
 المدية واحدة واحدة وترص في الحلة الي انتهاها ثم يقدهج جانب  
 زيت ويضاف عليه والحلة تغطى بغطاها الاصيل وتوضع على نار  
 متوسطة وبعدها يعطىها من المرق شيئاً فشيئاً الى أن يستوى  
 الأرز وعند قرب سواها يعصر عليها ليمونتين ويضبط ملحها اه  
 ﴿فصل في استعمال السمك السلوق وهو على أنواع (النوع الاول)﴾  
 تحضر أي جنس من السمك والأحسن هو الوقار والقروص  
 واللوت في أوان الورد لأن أحسن أكله في تفتيح الورد ثم انه  
 من بعد تنظيفه جيداً يسلق بآء وملح كفاية عن المقدار وترى  
 ماء سليقه ومعه جانب كرفس وليمون وفلفل اسود صحيح وبعده  
 سلقه يوضع في طبق ويقشر من القشر والشوك الذي في أطرافه  
 ثم تحضر سلطانية داخلها صفار ثلاث بيضات وملعقة خردل  
 مصنوع وجانب ملح وفلفل وجانب خل او ليمون في اناء آخر  
 وتحضر من الزيت قيمة اللازم وتحضر ملعقة او سلك وتقطر

الزيت شيئاً فشيئاً وكل خمسة قطرات من الزيت تقطر قطرة  
ليمون أو خل حتى أن يصير متجمداً كهيئة المسلي ثم تسكب على  
السماك وهذا الجنس يقال له بالفرنساوي ميانيز ويقال له باسم ثاني  
طرطار وتقول بان فرق الطرطار من الميانيز هو ان يحضر جانب  
من خيار الطرشى الافركى وتفرمهم فرماً جيداً وتعصر ثم  
وتضيفهم على السلطة ويقلبهم فيها فيصير بها نوع خضار ثم يكسى  
السماك بعدها وهو هيئة الطرطار ويقال له ايضاً صلطة تلياني  
باللغة التليانية

ومن بعد كسى السمك المذكور توضع حول أطراف الطبق  
جنبرى او كرسون او بطاطس مسلوقة او بنجر او قرنبيط مسلوقة  
مزوج بالملح والليمون او بقندونس كافي

﴿ النوع الذى يقال له طرطور ﴾

فهذه ساق السمك هي كما ذكر ويوضع في الاطباق وبعدها  
تحضر جانب بندق مقشر ويدق جيداً حتى يصير مثل العجين ثم  
تحضر لقحة عيش من قلب الرغيف وتبوشها وتعصر ماءها وتضاف  
على البندق مع جانب ملح وفلفل وثوم والجميع يصير دقهم جيداً  
بالسائي ثم يحضر جانب خل او ليمون وجانب زيت وعزجهم به  
حتى يصير كهيئة الصلصة التليانية ثم ينكسى به السمك المذكور  
كسوة السمك البادى ذكره ويوضع على أطرافه جانب بقندونس  
او هندبة وهو لذيذ جداً اه

## ﴿نوع سمك مسلوق اسلامبولي﴾

بعد ان تسلقه تحضر جانب من البقدونس والتنعناع وتغرمهم جيداً ويضاف عليهم جانب زيت وجانب ماء وجانب خردل وجانب ثوم مسحوق بلح يسير وجانب فلفل حار وعزجون ببعضهم ويكسون بالسمك المذكور وأكله لذيد وخفيف واسمه بالتركي جاويش وبالفرنساوي يقال له صلصه اله برجول

## ﴿في أنواع السمك البكلا﴾

النوع الاول قبل استعماله تحضره وتوضعه في الماء اثني عشر ساعة وبعد تنظيفه من التشنج والعظم تقطعه قطع متساوية فان كان مساوفاً استعماله كهيئة السمك البادي ذكره

أما الثاني اذا أردته مقلياً فتحضر جانب من دقيق وجانب من البيض وجانب ماء وعزجون معاً حتى يصير وامثل السحب وتحضر طاسة بجان على زيت على النار ثم بعدها توضع الدقيق على المزوج بالبيض فوق السمك وعند قدح الزيت يصير قلبه اه

وأيضاً الكبدة المقلية فانها تقطع رقيقة وتقلي واذا أردت أكله بالخيار فتحضر جانث كرفس وجانب جزر وشبث وتسلقهم في النار ثم تحضر الصنية وجانب بصل طازه مفروم وجانب بقدونس مع نعناع وطماطم وتقطع قطع رقيقة وتضع الجميع في الصنية وعليهم جانب زيت قيمة خمسين درهماً ويفلوا على النار غلوتان ثم يضاف عليهم جانب من الثوم والكرفس المسلق

والجزر وجانب ملح وفلفل ويرص فوقهم السمك في الصنية  
ويضاف عليه جانب ليمون وان لم يكن ليمون يكون خل وهو  
نوع طلياني والرومي والارمني مثله اه

﴿ فصل في السمك الفرنساوي الملوكي وهو أجسن جنس

في فرنسا ويقال له سمك الاشمبور ويؤكل سخن ﴾

كيفية استعماله تحضر السمك الوقار الحرأي المرجان الحر  
من بعد تنظيفه تنظيفاً جيداً ينشفه بفوطة أي بخرقه نظيفة  
وتوضعه في صنية بيضاء وتلمحه ملح جيد مع فلفل ويرش عليه  
من الزبدة والبقساط المدقوق رش خفيف وتوضعه في فرن  
متوسطة حتى يستوي ويجف الماء الخارج منه ثم يعصر عليه  
ثلاثة ليمونات ويستخرج من الفرن ثم يحضر اناء آخر ويضع في  
قابه جانب من الزبدة وجانب من الدقيق ويوضع على نار خفيفة  
ويقلب فيه بسلك ثم يمكث على النار مقدار دقيقتين ثم يضاف  
عليه جانب من خلاصة اللحمة المقوية الخالية من الدسم ويضاف  
عليه جانب ملح وفلفل ثم يحضر اناء ثاني وفيه صفار عشر بيضات  
وماء خمسة ليمونات وجزء يسير من الفلفل الحار ويمزج مع  
الصلصة الذي عملت أولاً ثم يصفى الجميع من شاشة او منخل  
حرير فتصير في الحال جامدة بهيئة الصلصة الميانيز ثم يوضع ماء  
سخن في حلة وتوضع على النار الخفيفة جداً ثم توضع الصلصة  
المدكورة في اناء آخر وتوضع في الاناء الذي فيه الماء لاجل أن

ليصير سخن لوقت اللزوم

وسنرجع للسماك المذكور ثم تحضر طبق للسماك وتوضع فيه السمكة وتزرع منها العظم وهي صحيحة شرطاً أن لا يبق فيها ولا شوكة وهي بهيئتها صحيحة ثم توضع حولها جانب من الشمبنيو وجانب طرف كانيليا بمعنى كوفتة سمك بهيئة بذر الزيتون وجانب زيتون أخضر خالي من البذر والجميع حول السمكة وعند تناول الاكل منها فيكسيها بالصلصة المذكورة وبعد أن يكسيها يقطر عليها من خلاصة اللحم الذي يقال له جلاس انتهى . وهذا الصنف يقال له الاشنبور الذي يصنع عند الملوك

﴿هيئة استعمال السمك الاسكري المحشى﴾

وهو لا يوجد الا في اسلامبول وكيفية صناعته هي انه من بعد تنظيفه من القشر فيستخرج معاشه من فمه وحشوه كحشو المدية السالف ذكرها ثم يحشى من فمه ويقلي مثل السمك العادة اه نوع آخر وهو أن تنظف السمك كالعادة ويضاف عليه بعد تنظيفه جانب ملح وفلفل وكون وتوم ويقلي مثل السمك العادة ويؤكل سخن

نوع آخر وهو يشوي على المشبك مثل الكلبصتي وفي اثناء شويه يدهن بزيت وليمون وعند انتهائه يحضر جانب خردل وجانب زيت وبقدونس مفروم جزئي وجانب ملح وجانب ليمون او خل ويمزج الجميع ببعضهم وهذا الجنس يؤكل في الغداء مع جانب

من البصل الأخضر ويضاف عليه الصلصة المذكورة اه  
والذي يماثل هذا الصنف في اسكندرية جنس سمك يقال له موز

### ﴿ فصل في السمك الحلو المصري ﴾

منه اللبليس الذي يصنع أمه واستعماله كهيئة الاسكري  
المحشى لانه يؤكل عند الاقباط رأس الطعام في أوان الصيام اه  
البياض لا يؤكل الا مقلياً وكسبريه مصري وشوربه عربي  
وكوفته كباب وكباب سيخ وكوفته بدمعه يخنى وسنوضح بيان  
ذلك

مقلي البياض يقطع السمك قطع متساوية وبعدها يعصر  
عليه جانب من ماء البصل ويدق جانب كيون وتوم وملح ويضاف  
على السمك المذكور مع جانب فلفل وماء الليمون ويمزج جميعاً  
ببعض ويمكث مقدار خمسة دقائق حتى أنه ياكل بالملح وبعدها  
توضع الطواة وبها سيرج على النار وتقليه في الدقيق وتقلية

### ﴿ الكسبريه المصري المصنوعة من البياض ﴾

يحضر جانب من بصل مفروم بزيادة وجانب ثوم وجانب  
من كسبرة مدقوقة مع ثوم ثم يوضع مقدار بصل على زيت بحلة  
على النار ويحمره نصف احمرار ثم يضيف عليه الثوم والكسبرة  
وبعدها يضيف عليهم مقدار من الماء وتغسل السمك بالدقيق حتى  
تزيل زفرته ثم توضع على البصل المذكور وتغطى الحلة وتعطيه  
ملحه وتضبطه جيداً وقرب سواه تعصر عليه نصف ليمونه ولا

عشرة دراهم دقيق وعشرة دراهم زبدہ وتوضع الزبدہ علي النار  
وتوضع فوقها الدقيق المذكور وتقلبها مقدار دقيقتين ثم توضع  
عليها جانب ماء لحم وتقلبها تقليب جيد وتحضر صفار عشرة  
بيضات وماء خمسة ليمونات وتضيف عليهم الصلصة وتمزجهم  
ببعض وتقلبهم بسرعة وتصفوهم من منخل أو من خرقة وتكسي  
بهم السمكة المذكورة وتجعل في أطراف السمكة اما بطاطس أو  
قرنبيط مسلووق واسمها صلصة هلاندينز

﴿ استعمال السمكة السمكة السلطان سليمان وتوجد

في بلاد الشام ﴾

وطريق صناعتها بعد تنظيفها ونشيفها من المال توضعها  
في اناء في قياسها وتضيف عليها جزء من البصل الرفيع كالسمسم  
وجانب جزر وجانب ثوم يسير وجانب من الزيت ثم توضعها  
فوق الاشياء وتقطر عليها خمسين درهم زيت وماح ولفل وبهارات  
وجانب من العيش الناشف المدقوق ترشه عليها قرب سواها  
ثم توضعها علي نار هينة جداً وعند قرب سواها علي النار الهينة  
تعصر عليها ليمونتين وجانب من الخل الابيض مقدار درهمين  
أو ثلاثة ثم تغطيها بجانب من ماء القوطه وتضبط ماحبها وتوضعها  
في الفرن مقدار دقيقتين أو ثلاثة فانه يبقي جيداً وهذا الصنف  
يقال له بلاكيا شامى

« البياض يخنى الموضوع من السمك »

وطريق صناعته أن تغلي السمك نصف غليه بعد تنظيفها  
ثم تحضر جانب من القوطه وتقطعها قطع رفيعة وجانب من  
الثوم وجانب من الشبث والنعناع وليمون وتقطعه حلق حلق  
بتشره ويوضع فوق السمكة وتحضر جانب خل وجانب خردل  
وجانب زيت وتمزج الجميع ببعضهم وبعض ملح وفلفل فوق  
السمكة المذكورة وتوضعها على نار هينة قيمة عشرين دقيقة ثم  
توضعها في الفرن قيمة عشرة دقائق وتضبط ما يحتم وهذا الصنف  
لذيذ جدا ولا يؤكل الا بارد

« السمك التوننا »

واستعمال صناعته اما مقلي واما مشوي على الشباك كالبادي  
ذكره سمك المرجان لا يؤكل الا مقلي أو مشوي كالموضح قبله  
« سمك البربون »

هو سمك جميل المنظر ولونه كالعقيق الاحمر ويوجد  
باسلامبول ينحصر يقال له بيوكدره ومقدار السمكة منه مائة  
الى ثلاثمائة درهم ويوجد منه في بوغاز اسكندرية من درهم  
الى مائة درهم واكله لذيد ولا يؤكل الا مقلي أو مشوي على  
الشباك واستعمال شويه هو أن توضع الشباك على النار حتى  
يسخن وتوضع على الشباك جانب بقندونس أو كرفس ثم تلمح  
السمك بالملح والفلفل والبهارات وتدهن السمكة زيت وتوضعها  
على الشباك المذكور وهو على النار وبعد خمسة دقائق قلبها على

الوجه الثاني مقدار خمسة دقائق حتى يبلغ مقدار شوي السمكة عشرة دقائق ثم تحضر جانب من الخردل وزيت وملح وفلفل وماء الليمون وتجزوا ببعض ثوم يسير وتوضع السمكة في طبق وتوضع عليها الاشياء المذكورة ومن بعدها يتناول الاكل منها وهي جميلة واستعمالها قريبا من الغداء وبال عشرة دقائق المذكورة انتهى نوع آخر - وهو انك تالف السمكة في ورق أبيض مدهون زيت وتشويه كما توضع آنفاً

نوع آخر - تحضر جانب من البصل المفروم وشبت وبقادونس ولعناع وكرفس وتفرم الجميع فرم جيد وتوضع الصينية علي نار هينة وتوضع فيها جانب زيت وتوضع الاشياء المذكورة داخل الصينية ويلغوا مرتين ابتداء ثم ترض السمك المذكور في الصينية ويلغوا قيمة خمسة دقائق وبعدها تعطيه جانب من ماء الطماطم ومن ماء الليمون وترش عليه جانب من البقصاصات الناعم وتدخل الصينية في الفرن مدة خمسة دقائق وبعدها تخرج الصينية ومنها يتناول الاكل بارد وهو لذيذ جداً وجيد وهذا الصنف يقال له ( شاويش الفرن الاسلامبولي ) وهو البربون البادي ذكره اه

نوع آخر - من بعد تنظيمه العادي وتمايجه بالملح والفلفل فقط وبعدها يتحمر ويوضع في طبق وحوله جانب كرسون ويضع معه ويوضع باناء آخر نوع صلصة يقال لها ( ميانيز ) وهذا

النوع فرنساوي ويؤكل في آوان الغذاء وهو سخن وكذلك  
المرجان الكبير بالاستعمال المذكورة وكذلك الدنيس وكذلك  
سمك سيدنا موسى عليه السلام وكذلك السمك الذي يقال له  
مرلان وكذلك السمك للموز وكذلك السمك اللوفير الصغير  
« فصل في صناعة السمك الكلكان »

انه يوجد في بوغاز اسلامبول وهيئته مدورة كهيئة الرغيف  
وجسمه جميعه شوك ولا يؤكل الا مقلي أو بالفرن كما توضيح سابقاً  
فصل في السمك القرموط والقشر والبسارية والشلبة

والانوم والبلطاي والبنى والبلاميطة والراي  
والقرموط لا يؤكل الا طواجن عربي بالبصل والثوم  
والكمون

نوع آخر - ويؤكل كسبريه عربي كالبادي ذكره  
نوع آخر - في القرموط كذلك يؤكل كوفته كالبادي  
ذكره وشوربه كالموضح قبله

وأما القشر لا يؤكل الا بياض يخني او مقلي كما توضيح  
وأما البسارية لا تؤكل الا كسبريه أو مقلي أو ملوحه  
وأما الشلبة لا تؤكل الا مقلي فقط  
الانوم أحسنه مشوي ومقلي  
وأما البلطاي فانه لا يؤكل الا مقلي ومشوي وكسبريه  
البنى لا يؤكل الا كباب بالفرن كما تكلمنا سابقاً ومقلي

وأما البلاميطة لا تؤكل الا مشوي أو بياض يخني  
وأما الراي لا يؤكل الا مقلي  
وأما سردين البحر المالح لا يؤكل الا مشوي على الشباك  
وأما سمك الثعبان لا يؤكل الا مقلي او مشوي  
وأما سمك الرعاش لا يؤكل الا مشوي على الفحم  
وأما السمك الصغير الذي يوجد في اسكندرية الذي يقال  
له صبارص فلا يؤكل الا مقلي والردسة فلا تؤكل الا بدون  
شوي انتهت الاسماك

### ﴿ فصل ﴾

في استعمال المرببات تنبيه

ان كل صنف من الاصناف أدناه اذا كان يوجد منه أقة  
واحدة فيكون عليها أقتين ونصف سكر ومن العسل ثلاثة  
أوقات والاستعمال واحد

بر تغال حلق	مربة دشنه
طرنج والاحسن يكون مقشور كهيئة القرع	
الدرف كوز	ورد
نارنج صحيح	جنز بيل
بشملة	ظهر ليمون
قرع	ورد
جوز الطيب	نارنج
يوسف افندي	ليمون صغير

عنب كبات	كبات	تين
تفاح	سفرجل	بنفسج
شليك	جوز الهند	أناناس
توت عادي ابيض	توت دره اندي	أحمر
النبق	الجرران	العنب الافرنكي
بلح	شمام	

﴿ بيان استعمال مرية الورد ﴾

تحضر أقتين ورد من الورد النقي البلدي السبعواوي وتحضر  
الخمس أقات سكر أربعة منهم توضعهم في أقة مياه علي النار وينلو  
حتى يبلغ مقدارهم أربعة أقات ويصيروا بهيئة المسل الابيض ثم  
تحضر الأقة السكر الخامسة وتدقها دقا متوسطاً وتوضعها فوق  
وتدعك الورد بها دعكا جيداً حتى لا يصير آثار للورد ويبقى  
طري مثل الماء ويتواجد فيه نوع ماء ثم تضيفه علي السكر  
المذكور وينلو علي نار هينة ساعة تمام وهو منطى ولا يكشف  
شرطاً انه لما ينزل من علي النار لا يكشف الا بعد ما يبرد اه  
كذلك البنفسج بهيئة واحدة وكذلك زهر الليمون وزهر

النارج بل يزيدان في الدعك بالسكر زيادة عن الورد

وكذلك زهر اليوسف افندي والبرتقان بهيئة واحدة اه

﴿ مرية الوشنة ﴾

استعمال مرية الوشنة هو انك أولاً تنقعها بالماء حتى تبوش

ثم تزرع البذر وهي صحيحة والاقنين الوشنة مقننهم خمسة اوقات  
سكر وأقه ماء وجزء يسير من ماء الليمون ويغلو علي النار مثل  
الورد المذكور ثم يوضع الوشنة المعلومة ويغلو مقدار ساعة وعند  
انهاها يقطر عليها جانب من ماء الورد وكذلك الشمس والتين  
﴿ مرية الشليك الطازة ﴾

من بعد أن تغلي المقدار السكر المعلوم كما ذكرنا قبله فان  
الشليك يغلي خمسة عشر دقيقة فقط وأما الكرز يغلي ساعة ونصف  
« النعناع والكمثري والطرنج والكبار »

مقدار السكر هو المقدار المذكور قبله وانما ينساقوا ابتداء  
وكل منهم صناعته كصناعة البادي ذكره

« العنب والنبق والزيب الناشف »

مقدار السكر فيهم واحد كالسابقين وانما يمكث علي النار  
مقدار ساعتين فقط

الليمون الصغير والاخضر واليوسف افندي والبرتقال

الصغير

ابتداء وهو صحيح ينشر علي المباشرة وان لم تكن مبشرة  
علي حجر ويكون خروج الزيت علي الحجر فينسلقوا مرة واحدة  
علي النار بشرط أن تكون نار قوية وبعدها توضعها في السكر  
علي حسب المقادير المعلومة قبله ويمكث علي نار هينة جداً اثني  
عشر ساعة

« السفرجل »

إذا أردته من غير سلق فيمكث على النار اثني عشر ساعة  
وإذا كان سلق يمكث ساعتين

أبو فروه فانه يمكث على النار عشرين ساعة

الجزريل وجوزة الطيب والجندر الاخضر وجوز الهند

الجزريل وجوزة الطيب أولاً يبيل بالماء اثني عشر ساعة وبعدها

يعلي ستة وثلاثين ساعة على نار هينة

الجزران الاخضر فانه أولاً يسلق ثم يوضع في السكر كما تقدم

جوز الهند فانه يتقطع بعد تقشيره قطع رقيقة كهيئة الورق

والأحسن كونه ينشر على المباشرة كهيئة الورق الرقيق ويمكث

بالسكر ستة وثلاثين ساعة على نار هينة

الخوخ صناعته في المربة كصناعة مربة الشليك حيث انه

لا يتحمل النار وسكره يكون زائد في السوي عن الآخر

جزء يسير حتى أنه يوازن المياه الناتجة من الخوخ في غليانه

وكذلك التوت الدره اندلي والتوت العادة

مربة القرع الادراف واسمه التركي ( اصمه كباك )

واستعماله من بعد تقشيره والأصح جرده بظهر السكينة

ومن بعد جرده ينساق 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

شربات الشليك والوشنة والتوت والرمان

استعمال الجميع واحد

وهو أولاً تصفى الصنف المرغوب الناتج منه اذا بلغ أقتين

فعلين خمسة أقات سكر واستعملهم كالسالف ذكره

﴿ شربات الليمون ﴾

استعماله هو أن الاقة من ماء الليمون عليها خمسة عشر أقة

سكر وأربعة أقات مياه وصناعته كما تقدم

وجميع الباقي من المشروبات هي بالمقادير المبينة قبله والصناعة

﴿ اللوز ﴾

واحدة

هو أن الاقتين اللوز من يعد تقشيرهم ودقهم مع جانب

سكر دقا جيداً حتى يصير مثل العجين يضاف عليهم قيمة أقة

مياه او اقة ونصف ويصفي وبعد تصفيته يضاف عليه خمسة

أقات سكر ويفليهم علي النار كالشراب البادي ذكره اه

تنبية — استعمال جميع المشروبات كهذه الصفة وهو أنها

تصير علي النار فتتعقد مثل العسل الابيض والحذر من حرق

الحلة علي النار لانه اذا حصل حرق من أي جهة في الحلة فيتلف

جميعه ويكون الصانع للمربات والمشروبات عند تركيب الحلة علي

النار لاى صنف منهما استحضر علي حلة وبها مياه أخرى وقطعة

خرقة نظيفة ويبل الخرقة من المياه ويعصرها ويجري تنظيف

صور الحلة في أثناء الغليان وداعماً يكون ملتفت للحلة شرطاً أن

تكون حمرة كهيئة الذهب واما مبيضة جديدة والاحسن حمرة  
والصنعة في طلاها قبل التشغيل — ويشترط أن الصناع لا يعمل  
شيء من الاصناف المذكورة علي النار ولا يشغل فكره بشيء آخر  
عما دام جارى الشغل في المربة او الشربات اه

﴿ فصل في استعمال الطرشى ﴾

عنب	بذنجان اسود
باميه روى	قرع نوار صغير
بصل	خيار
زيتون أخضر	فلفل
زيتون اسود	جزر
قر نبيط	كرفس
بنجر	فصوليه
قوطة خضره	فلوكيا
بطاطس	كرب
	ثفت أبيض فرنساوي

فالبذنجان ينشق نصفين وينساق نصف سليق ويتصفي من  
الماء ويتحشى ورق كرفس مفروم وجانب ثوم وجانب فلفل حار  
وبعد حشوه يترص في اناء ويوضع عليه جزء ملح يسير ويوضع  
عليه الخل الصافي بدون مياه اه

القرع النوار والفصوليا هما الاثني شرح البذنجان

البطاطس تسلق نصف سوي وتتشرب وبمدها تنقسم  
نصفين وتوضع في اناء وتوضع فوقه جانب خل وثوم وملح  
وورق الكرفس

الجزر والكرفس ينسلق ويوضع فوقه خل وملح يسير فقط  
مخلل الخيار - يوضع في اناء فوقه الخل وجانب ملح وجانب  
ورق الكرفس

العنب - شرحه

الفلفل - شرحه

اللفت يتتشرب وينسلق كهيئة البطاطس

وأما البنجر فانه ينسلق ويتتشرب ويتقطع قطع متساوية ويوضع  
في اناء ويضاف عليه الخل والثوم والملح وجزء من الدقيق مختلط  
بجانب ماء اه

الفلوكيا والقرنبيط كهيئة الكرفس

الباميه الصغيره الرومي فانهما تسلق مره واحده وتوضع في  
اناء بعد تصفيتها وبرودها ويوضع فوقها جانب ثوم مفصص  
ومتشرب صحيح ويوضع فوقها خل كفايه حتى تتغطي بالخل انتهى  
البصل والكرنب الصغير ينسلق كهيئة الباميه بثوم  
ثوم بل يوضع عليه جانب فلفل حار وكرفس وخل كفايه والجميع  
كله مغطي بالخل في القدره

الزيتون الاخضر - تحضر القدر المعلوم منه ويشرح واحده

واحد من أجنابه ويمكث في المياه أسبوع وكل يوم مياه جديدة  
وبعد الأسبوع يوضع في الملح الكفاية حتى يتغطى بالزيت  
وينعصر عليه جانب من ماء الليمون وجانب ملح يسير ويتغطى  
ثلاثين يوما وبعد ذلك يصير أحسن من الزيتون الجرتلي الذي  
يحضر بزيتته وإذا أراد الانسان أن لا يوضع عليه زيت فيمكن  
مقدار ستة أيام في الماء والملح

الزيتون الأسود - إذا أردت تخليله تحضر فرد وتوضع فيه  
راق ملح وراق زيتون بالتدريج ويوضع عليه شيء ثقيل مقدار  
عشرة أيام

القوطة الخضراء - توضع في الملح عشرين يوما وعليها جانب  
ثوم أو جانب ورق كرفس وملح يسير وخل كفاية  
انتهى مخلل الطارشي الخاص وهو تخليل اسلامبولي

﴿ فصل في الخضارات البنجان الأسود ﴾

وبطبخ علي جملة أنواع وهم ﴿

النوع الاول مسقمه

كيفية صناعتها أن تحضر جانب من البنجان الصغير  
وتقطعه كل واحد أربع قطع من بعد تقشيرها ثم تحمر في السمن  
وتحضر حله أو اثنين عن قيمة المطاوب التي يقال لها دقية وكل دقية  
عبارة عن طبق ويوضع أولا في كل منها قيمة نصف رطل من  
اللحم المفروم الموضع الذي يقال له « قيمة » وترص من البنجان

علي القيمة المذكورة قيمة ثلاثي الدقيه وتوضعها علي النار وتسقيهم  
بماء الملح وعند قرب سواها تعطىها جانب من ماء القوطه  
والليمون وتضبط ملحها وتباشرها خوفاً من حصول حرق أي  
جنب من الدقيه وأكلها يكون سخن وهي لذينة

نوع آخر - ويسمي أيضاً بالتركي كترشمه وهو الباذنجان  
الاسود المذكور ( وبالعربي مقلی ) وطريق صناعته أن تحضر  
جزء من الباذنجان وتقطع الواحدة أربعة قطع بالعرض وتملحها  
بالمح والفلفل وتقليها بالزيت الي أن يتحمر وترصه في الطبق  
وتحضر جانب ابن صافي وجانب من الثوم يسير والملح وتسحقهم  
معاً وتوضعهم علي اللبن مع خفقهم جيداً وتوضع اللبن في  
وسط الطبق

القرع الكترشمه استعماله مثل الباذنجان البادي ذكره «

الملوخية وصناعتها أن تحضر مقدار من الملوخية المقطفة  
بالورقة المفسولة جيداً وتحضر جانب من السمن علي النار وتحمر  
الملوخية بالسمن حتي تنشف وهي علي لونها بدون ان تحترق ثم  
تحضر جانب من اللحم المفرومة وتوضعها علي النار يبصل أكثر  
من اللحم حتى تتحمر نصف احمرار ثم تضيف عليه جانب من  
ماء اللحم وتغليهم ثم تعطىهم جانب من الحمص المقشر ثم تنزل  
الملوخية من بعد ان تكسرها بيديك تكسيراً جيداً وتحضر جانب  
ملوخية خضراء وتفرمها نصف فرمه وتضيفها علي الملوخية

المذكورة وتقلبها حتي تنتهي ثم تعمل لها الكسبره والثوم المعتاد  
وتعطىها جانب من الفلفل الاسود وجانب من ماء الليمون قليلا  
وتضبط ملحها جيداً وهذه صفة الملوخية البوراني  
واذا طبخت بالفراخ أو باللحم أو بالحمام فتكون الصفة واحدة  
واتما تقطع اللحم أو الفراخ أو الحمام قطع متساوية علي حسب  
المرغوب

السباخ البوراني طبخه مثل الملوخيه المذكوره في ورق البنجر  
الصغير طبخه مثل الملوخيه المذكوره وكذلك السلق  
بيان استعمال السباخ العادي

ان طباخته هي أن تحضر جانب من البصل المفروم وتوضعه  
في حلة وجانب من السمن وتقلبه مرتين حتى يتحمر نصف احرار  
ثم تضيف عليه قدر رطل لحمه وتقطعها قطع متساوية وتضيف  
عليه جانب من ماء اللحم ومن الفلفل الاسود ومن الحصص المقشر  
ثم تساق السباخ في حلة اخرى وتنزلها وتصفيتها ثم تبردها بماء  
بارد وتعصرها وتفرمه وتضيفه على الاشياء المذكورة وتقلبه  
وتضبط ملحها جيداً وتعمل له توم وكسبره ان كان مصري وان  
كان عثماني فيؤكل من غير كسبره

الخبيزه والرجله وطباختها كالسباخ المذكور  
أنواع البذنجان ان طبخة البذنجان الاسود بالزيت علي  
أنواع كثيرة فالنواع الاول

هو ان تقشر البذنجان السوداء قشره وتترك قشره وتشقها  
من الوسط وهي صحيحة وتحضر جانب بصبل مفروم وجانب  
كرفس وبقدونس ونعناع وشبث وثوم وقوطة مقطعة قطع  
رفيعة وتحمر البصل ابتداء من بعد تحمير البذنجان في الزيت  
ثم تنزل البصل على النار وتضيف عليه الاشياء الموضحة وتعطيه  
جانب ملح وفلفل وتحشى البذنجان من الوسط قيمة القدر المعلوم  
وترصه في الصينية وترش عليه جانب صنوبر وتوضعه على النار  
وتعطيه من المياه شيئاً فشيئاً وعند قرب سواه تعطيه جانب كبير  
من الليمون وجانب من ماء القوطة يسير ومن بعد ذلك يدخل  
الفرن مقدار خمسة دقائق ويضبط ملحه جيداً ولا يؤكل الا  
بارد وهذا الصنف يقال له بالتركي ( امام بيان )

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

نوع آخر هو كذلك بهذه الصفة انما البذنجان يسلق والاستعمال  
واحد ويزيد الليمون له واذا كان ماء حصرم يكون الذككا وان  
الزيت يكون زايد لنسبة سلقه واسمه ( ا كشيده يلان )

نوع آخر يقال له تومة - وطريق صناعته ان تقطع البذنجان  
قطع متساوية ويتحمر في السمن وبعد تحميره يترص في طوارة  
مخصوصة له او صنية صغيرة قيمة صحن واحد وتجعل في وسطها

جانب من الجزر المفروم وكرفس وبقدونس وترص عليها البذنجان  
المدكور كما هو حتى وأن الصينية تكون مملوءة كفاية وتحضر  
جانب لحم مفرومة وتعصجها على النار بجانب بصل وتضبط ملحها  
وتعطيها جانب فلفل وجانب بهارات وتركب البذنجان المذكور  
على النار وقرب سواه تعطيه جانب من ماء طباطم الليمون ويكون  
سواه بماء اللحم المستقوي وبعد انتهى سواه تكسيه باللحمة المفرومة  
وتدخله الفرن خمسة دقائق ويتناول منه الاكل وهو سخن لانه  
لذيذاً جداً ويقال له ( كلاح )

نوع آخر واستعمال طبخه أن تقطع البذنجان ثلاث قطع  
كهيئة قطع الانعومة السالف ذكره وتخلي قلبها وتقشر نصفها  
وتترك النصف الآخر بقشره وبعد ذلك تحمرها بالسمن وبعد  
تحميرها تعصج جانب من القيمة وتضيف عليها جانب ملح وفلفل  
مفروم ثم بعد تعصيجها على النار وسواها جيداً تفرمها بالثاني  
وبعدها يضاف عليها صفار بيضة وجانب من الصنوبر جزئي أو  
من الفستق الأخضر ثم تحشى البذنجان واحدة واحدة الى آخره  
وتحضر جانب من الدقاق قيمة القدر المطلوب وترصه فيها كهيئة  
البذنجان المسقعة والسوى واحد انتهى

﴿ نوع آخر ويقال له الشيخ موسى ﴾

هو ان تقشر البذنجان الصغير ويتغلي من الوسط بالطول  
ويقال له بالتركي ( كارتياك ) وبعد تقشيره يتحمر في السمن تحميراً

جيداً أو بعدها ينحشى بقيمة الذكور قبله ويرص في الدقاق أو في طهارة  
صغيرين وبعدها تنهي سواه يدخل الفرن مقدار دقيقتين وهو جيد

### ﴿ في البنجان المحشى العادي ﴾

انه يتخلي جيداً وينزع منه البذر وبعدها يتقشر من الخارج  
ثم تحضر جانب بصل مفروم في حلة وتسوي على النار نصف تسوية  
وعليه جانب أرز قيمة القدر اللازم مغسول ومنقي وجانب بقدمونس  
ونعناع وان كان البنجان شامى يضاف عليه جانب ثوم وجانب  
ليمون وجانب لحم مفروم قيمة القدر المعلوم والجميع يمزجوا  
بعضهم وتحشى بهم البنجان ويرص في حلة وتوضعها على النار  
ويكون موجود حلة أخري بماء يغلي على النار ويؤخذ منها  
كبتين على البنجان المذكور ويغلي غليتين على النار وبعدها  
يصير نزوله وتصفية الماء منه ويقدم له جانب سمن ويركبه على  
النار ويعطى له الملح الكفاية ثم يسقيه من ماء اللحم المستوي شئ  
فشيء الي انتهاء وعند قرب سواه يعطى له جانب ليمون وجانب  
ماء طماطم يسير وهذا يقال له ضلمه اسلامبولي وهي لذينة

القرع الكوسة الضلمة وهو بالشكل نفسه والاستعمال واحد

انما لا يوضع عليه ليمون

القرع المسقعة والبصطي استعمالهما كهيئة استعمال المسقعة

البنجان

اللفت الاخضر استعماله واحد مثل البنجان المسقعة ويكون

أكله في شهر طوبه

« مسقعة الكرات ابو شوشه وضامته »

فان مسقعته مثل البذنجان الاسود والضمامة كهيئة الضامة

السابقة

مسقعة الكرنب تحضر القيمة المطاوبة من الكرنب الابيض  
وينزع منه الضلوع حتى يصير ورق فقط ويفرم كهيئة الكنافة  
وبعد فرمه يتحمر في السمن حتى يصير دبلان بشرط أن يكون  
نصف سوي ويوضع بعدها في مصفاة حتى يصفى من السمن  
وبعدھا تحضر الدقاق كهيئة البذنجان الاسود السابق توضيحه  
ويسوي مثاله ويسمي بالتركي (مشكا) ويقال له بالفرنساوي  
(شكروت فارسي) انتهى

« بذنجان الضامة الكدابه الذي بالزيت »

من بعد أن تحضر القدر المعلوم من البذنجان تخليه جيداً  
وتجعل لكل منهم غطلي وتحضر جانب بصبل مفروم وجانب  
أرز مفسول منقي جاهز وبعض بقندونس وشبث ونعناع مع  
جانب قوطة ثم توضع البصل بجانب زيت علي النار حتي يصفر  
وقبل ذلك تطلع النصف منه والباقي يصفر للغاية ثم توضع عليه  
جانب مياه قيمة سواه نصف سوي وتضيف عليه البصل المذكور  
الذي لم يجز تخميره المستوي نصف سوي وتوضعه علي جميع  
الاشياء المذكورة ويمزجوا ببعضهم مع ملح وفلفل وتضبط

ملحه جيداً فان الارز سيبلغ درجة نصف سوى ثم توضع في صنية لغاية ما يبرد وتعصر عليه ليموتين أو ثلاثة ثم تعطيه جانب من البهار وجزء يسير من السكر المدقوق ليضيع حرارة الزيت وتحضر حلة نظيفة تكون مبيضة وتوضع بارضيتها جانب بصل من غير سوى وجانب كرفس وتحشى البذنجان واحدة واحدة وتغطيتها وترصه بالحلة علي الواقف الى أن ينتهي ثم تحضر جزء زيت علي النار حتي يستوي وتضيفه علي البذنجان وتوضعه علي نار متوسطة وتعطي له ماء اللحم شيئاً فشيئاً وان لم يكن موجود ماء لحم يكون ماء ساخن جداً وقرب سواء تضبط ملحه وتعطيه بجانب من ماء الليمون زيادة قيمة ليموتين أو ثلاثة وهذا للصنف يقال له ( بالانجي ضوامة بذنجان )

القرع البلانجي منه كذلك بهذا الاستعمال وأيضا الكرنب وورق العنب والكرات أبو شوشه والطماطم وورق السلق العريض والخرشوف كذلك القوطة والبذنجان جميع صناعتهم واحدة كهيئة البذنجان الاسود والجميع بزيت

« فصل في استعمال البامية التي تؤكل باردة بالزيت اللوكا »  
وهي اذا أردت أن تصنع صحنين أو صحن هو أن تحضر خمسين درهم زيت وتوضعهم في حلة وتضيف عليهم مقدار ثلاثين درهم بصل وتقطعهم قطع رفيعة وتوضعهم فوق النار مع جانب جزر وكرفس والجميع يغاوا علي النار مقدار خمسة دقائق وتضيف

عليهم مقدار رطل ماء عادي أو ماء لحم قوى والاحسن ماء لحم  
متروخ اللحم ثم يضيف البامية قيمة المطلوب وعليهم جانب من  
الثوم يسير وتغليهم حتى يستوى وعند قرب سواهم تعصر عليهم  
لحموتين أو جانب من ماء الحصرم أو جزء يسير من ماء الطماطم  
وبعض فلفل اسود وتضبط ملحهم جيدا انتهى  
« الفصولية الاخضرا »

ان استعمالها مثل استعمال البامية المذكورة أعلاه انما تزيد  
عنه قريب سواها جانب بقدر نس مفروم توضعه عليها انتهى  
« أنواع الكوسة المسقعة الصغيرة »

النوار يستعمل مثل الفصولية المذكورة  
الطرطوفة وتسمى تفاح الارض والاستعمال كما تقدم  
« الكشك الماظ الطازه »

يستعمل مثل الفصولية البادية الذكر  
الفول الاخضر الرومي والبلدي الاستعمال هو كما تقدم أعلاه  
« فصل في استعمال البامية البورناني »

أولا تحضر القدر المعلوم من البامية حسب الطلب وتقشرها  
كالمادة وتكون صغيرة وتغسلها حتى ينقطع عنها المخاط وتحمرها في  
السمن وتصفيتها بمصفاة من السمن وتحضر جانب لحمة خالية العظم  
حسب القدر المعلوم من البامية وتقرمها جيدا وتعصجها على النار  
وتقطع البامية قطع متساوية وتحمرها في السمن جيدا وتوضع

اللحم المعصج في الدقاق والبامية فوق اللحم وسواها كسوي البذنجان  
المستقمة انتهى

رؤس السباخ استعماله هو مثل البامية وكذلك القرنبيط

فصل في استعمال الحميض

اسمه بالافرنكي لوزي

واستعماله أن تحضر قيمة القدر المعلوم أقه أو نصف أقه  
وتقطعه في مثل هيئة السباخ وتسلقه في ماء على النار قيمة غلوتين  
وتوضعه في منخل ساك حتى يتصفى من مائه وتنقله الي أناء ثاني  
وتصفيه لانه يتحمل النار ويتصفى بسرعة وبعد تصفيته تحضر  
جزء من الزبدة أو مسلي جيد وقيمة عشرة دراهم دقيق تغليهم  
على النار وتقليهم بساك أو مملقة وبعد أن يغلي على النار مسافة  
ثلاثة دقائق فتضيف عليه جانب من اللبن أو من ماء اللحم الجيد  
وتضيف بعد ذلك الحميض وتقلبه فتجده جامد مثل المهلبية ويغلي  
على نار هينة وتمطيه جانب فلفل ومالح وتضبط ملحه وتحضر  
عيش حمر قطع متساوية وجانب بيض مسلوق مقطع أربعة  
قطع وعند غرف الحميض توضع في أطرافه العيش المحمر والبيض  
المذكور وكيفيته أن توضع البيض مابين قطعتين عيش وعند  
قرب الاكل توضع فوق وشه خلاصة اللحم المستوي الذي يقال  
له جلاس فيصير لذيذ جدا اه

واذا أردت أكله بنوع آخر فانه يكون مع الكوستاليتة

المشوية فلا بأس أو مع البوفتيك أو الحمام أو السمان المصنوع  
كباب أو مع كباب الفرن الرستو الذي هو نخذ كباب  
وإذا أردت أكله مع الفيتكندوا نوع من اللحم الكباب  
الافرنكي فلا بأس أو مع البوفندو فلا بأس  
وكذلك السباخ بهذه الكيفية ويقال له بالفرنساوي بوري  
ببنار انتهى السباخ

( فصل في استعمال الجزر الافرنكي والفاو كياو و ابور كبه  
والقر نبيط والبطاطه وهم افرنكي )

وإذا أردت استعمال أحدهم فتحضر قيمة القدر المعلوم من  
صحن امشرة فالصحن الواحد عبارة عن نصف أقة منهم أو أقة  
كاملة وإذا كان طبق صغير فيكون ربع أقة وبعده تقشير المقدار  
المعلوم حسب النزوم من أحدهم فتسلقه جيدا وتقطعه قطع  
متساوية وتحضر جانب زيت على النار مع جانب دقيق وتقلبهم  
على النار قيمة دقيقتين في السمن ينالوا ثم تضيف عليهم جانب  
لبن من نصف رطل الى فوق على حسب المرغوب وسنرجع  
للسمن الذي فوق النار مع الدقيق لما تضيف اللبن فتقلبه تقليب  
بسرعة عند وضع اللبن على السمن بالدقيق المذكور ويغلو غائتان  
خفيفتين وتضيف الجزر على النار وإذا كان موجود قشطة فلا  
بأس من أن تعطيه جزء قيمة عشرة دراهم ويقال له بالفرنساوي  
بارزني واستعمال الجميع بهذه الطريقة انتهى

## فصل في السباخ المارسيلى باللحم المفرومه

تحضر جانب سباخ مقطف فقط الورق الرقيق وتسلقه علي النار وتبرد عليه بماء بارد وتعصره جيداً وتقرمه كهيئة السمسم وبعدها تحضر جانب بصل مفروم مثل السباخ وتحضر جانب قيمة معصجة كهيئة السباخ وتوضع البصل المذكور بجانب مسلي علي النار بطواه حديد حتى يصير في نصف الاصفار وتضيف عليه السباخ مع القيمة المذكورة وتقلبهم مرتين علي النار وتضبط ملحهم وتعطيهم جانب بيض قيمة المطاوب من عشرة الي عشرين علي حسب مايلزم وتكسرها في اناء آخر وتخفقهم جيداً وتضيف البيض علي السباخ وتقلبهم بسرعة وعند قريب سوي البيض فتجمعه مطاول بجوار الطوه ويكون استعماله قرب الاكل بدقيقتين أو بخمسة ثم توضع في الصحن المطال وتكون هيئته طويله بهيئة الروسيف وتوضع عليه جزء يسير من خلاصة اللحم المستوي الذي يقال له جلاس وهذا يقال له

اموليت بالسباخ وبالفرنساوى يقال له اموليت ينار

واذا أردته الاتوركه الذي يقال له بالسباخ فن بعد

تحميرهم الجميع مع بعضهم وهم السباخ واللحم والبصل كهيئة السالف ذكره فتوضعهم في طواة البيض ويتكسر عليهم البيض صحيح وتقطر عليه جانب ملح وفلفل وقربل الاكل بدقيقتين فيستوي نصف سوي وهذا الصنف يقال له اوف الاكاستنتي

توييل

وإذا أردت السباخ ضلمه فصناعته كصناعة الورق العنب  
وإذا أردته طرطور أى نوع ساطه فتحضر جانب من  
روس السباخ وتسلقه سلق جيد وتوضع له جانب ملح وفلفل  
وتوضعه في الطبق وتحضر جانب طرطور مصنوع كالين قبله  
وتوضع فوقه السباخ المذكور فان أكله لذيد

وكذلك بالقرنبيط والكرفس والبذنجان المقلي الكيزاته  
بالزيت والرجله وما يماثل ذلك من الخضارات اما أكله ففي  
الظهر واما في الليل فلا يوافق لكونه ليس سريعاً في الهضم  
والجميع يصنع بالزيت

وكذلك القرع المسلق الوار الصغير فانه من بعد سلقه  
يصنع طرطور كهيئة السباخ

وكذلك الفراخ المسلوقة ولحم القوزي الصغير يصنع  
طرطور وإذا أردت الأكل منهم فلا بأس

(فصل في استعمال اللحم البارد)

إذا أردت أن تصنع لحم بارد فتحضر مروحه بمعنى يد  
الخروف من اللحم وتنزع منها العظم بدون أن يحصل لها شيء  
لاقطع ولا خلافة ومن بعد نزع العظم وهي علي هيئتها صحيحة  
فتحضر جانب لحم مفروم خالي العروق والدهن قيمة رطل وتفرمه  
فرما جيداً وبعد فرمه تدقه في جرن جيداً حتى يصير بهيئة الزبدة

وتضيف عليها جانب من ماء العيش المبلول ثم تستخرجه من الجرن  
وتوضعه في أناء آخر وتضيف عليه جانب طروف أو شنبنيوا  
والاصح الطروف وجانب ليه مقطعة قطع صغيرة وجانب اسان  
ثور مقطع صغيرة وجانب من صفار البيض قيمة القدر المعلوم  
حسب الزوم ومقدار المروحة صفار أربعة بيضات وتمزج الجميع  
بعضهم داخل المروحة وتخيطنها جيداً وتلفها في جانب شاش  
تغليف خالي من النشا وتوضعها في حله بجانب ماء حتى تستوي  
مقدار ساعه وربع علي نار متوسطة وفي أثناء الغليان يكون معها  
جانب كرفس وجزر وقرنفل وبصل بقشره مشوي بالنار قبل  
وضعه علي اللحم وبعد سواها توضعها فوق تخته وتوضع فوقها  
شيء ثقيل مقدار أربعة ساعات وسنرجع ماء اللحم الذي كانت  
فيه وسالقه فتصفيا من الدسم بشاشه وتحضر جانب لحم مفروم  
بقري قيمة نصف رطل وجانب جزر وكرفس وقيمة ٢٠ درهم  
تتقال افرنكي وتفك التتقال بقيمة عشرين درهم ماء سخن  
وتضيفه علي ماء اللحم المذكور مع الجزر والكرفس واللحمه  
البقري المفرومه وتكسر أربع بيضات بقشره وتخفقهم جيداً  
حتى يتمزج الصفار بالبياض وتضيفهم علي التتقال المذكور وتمزج  
الجميع ببعض بيده أو بساك وتعطيهم جانب ملح قيمة ضبطه  
وجزء فلفل صحيح أسود وورقة لورا وتوضع الجميع علي نار  
متوسطة غير سريعه وتكرر الماء المذكور حتى يصير بلون

الالماظ بشرط أن يمكث علي النار قيمة نصف ساعه علي الاقل  
أو عشرين دقيقة وتصفيها أما بخرقة نظيفة أو بفانله صوف  
أيض لان تصفية الفانلة تصفيها بدون دسم وبعد ذلك توضعها  
علي الثلج وفي عشرة دقائق تتجمد مثل الالماس وكيف شئت  
تلونها وقريب الاكل تفك المروحه من الشاش بعد مكوثها  
علي الثلج قيمة ساعتين أو ثلاثة وتفكها من الخيط وتقطعها قطع رفيعة  
جيداً وهي علي هيئتها وتجعل حولها من التتقال المذكور الذي  
صنع شرطاً أن يكون منقطعاً قطعاً كيف تشاء من داخل الطبق  
ويتناول منها الاكل فانها تبقي لذيذة جداً

وهذا الصنف يقال له بالعربي لحم بارد دون دورمه ويقال له

بالفرنساوي زيبول فارسي الاجيلي انتهى

وإذا أردت أن يكون سخن كباب بالفرن فيها هو الصنف

نفسه فقط يستوي كباب بالفرن بجانب من المسلي وقريب

الاكل تقطعه وتوضعه في الطبق وحوله جانب بطاطس حمر

مسلوقة ومقلي بالزبدة قليلاً وعليه جانب بققدونس قليل وجانب

ملح وفلفل وتجعل في أطراف المروحه اللحم المذكورة التي هي

مصنوعة زيبول كباب حسبنا ذكرنا وكذلك الفخذة الكباب

وهذا الصنف بالعربي يقال له فخذة كباب بالفرن أو مروحة

كباب بالفرن ويقال له بالفرنساوي زيبوروتي شو

وكذلك فخذة الكباب اسمها بالفرنساوي جيغورونييه

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

وكذلك الفراخ الرومي الاثني فان الفرخة هي الذمن  
الديك في اللحم البارد وكذلك السمان وكذلك الفراق وكذلك  
الحمام وكذلك السفلة خالية العظم والجميع كله استعمال واحد

وإذا اردت اللحم البارد داخل قالب من هذه الاصناف  
فتقطع قطع رقيقة بداخل القالب الذي يقال له اسبيك الذي يؤكل  
بارد في البوفيه فتضع جانب دوندرمه السالف ذكرها المروحة  
الباردة فتحضر جانب ثلج مكسر وتوضع عليه القالب وفي أرضيته  
جانب طرف مقطع قطع رقيقة ومرسوم رسم منظوم ثم توضع  
عليه من اللحم المقطع مثل الريال مدور وتوضع عليه جانب من  
الندرمه فيتجمد من اللحم وهكذا الي أن ينتهي القالب انتهى  
وعند اللزوم تحضر جانب ماء سخن وطبق داخله فوطة  
مطبقة وتوضع القالب في الماء السخن مقدار دقيقة وتقلبه بسرعة  
على الفوطة التي داخل الطبق ومنه للصفرة انتهى

وكذلك اللسان البقري المسلوق البارد فوق الثلج فانه  
يتقشر ويتقطع قطع رقيقة كهيئة البادي ذكره والاستعمال واحد  
ويقال له بالعربي لسان دوندورمه وبالفرنساوي يقال له ( رانسج  
دييف قورواه

وإذا أردت الاوستا كوز البادي ذكره في أول الكتاب

الذي يقال له أبو جانبوا فيتقشر من قشره ويبقى اللحم فقط  
ولحمه يسير أبيض مثل الفضة والذ من السمك هو أن تحضر قالب  
بيضاوي وتوضعه فوق الثلج وتوضع فيه جانب من الجلاطينه  
التي صنعت من اللحم

ثم توضع اللحم الاوستا كوز المذكور في الوسط بالقالب وعليه  
جانب ميانير المصنوع للسمك وبعد ذلك تنمه حتى يبقى القالب  
مملوء لحد الثالث من المانيز والاستا كوز ثم تكمله بماء الدندرمه  
ويمكث على الثلج الى ان مع جانب بقدونس مفروم ثم تبسل  
الكوارع واحد بعد واحد في البقسماط المدقوق وتوضع طاسة  
على النار قرب الاكل بخمسة دقائق وبها جانب مسلي او زيت  
حسب مرغوب الآكل وتحمروهم فيصيروا بهيئة الكوفته  
الكراتمه المحمرة ويبقى جيد لذيد

واذا أردت أكله بارد بالخل والزيت والملح واللفل يكون  
بهية نوع صلصة ويؤكل في السفرة قبل الاكل وهو لذيد  
واذا رغبت أكله بتريية فتقطعها قطع متساوية وهي  
الكوارع وتوضعها في حله وعليها مقدار من خلاصتها قليلا  
وتحضر قيمة صفار أربعة بيضات وعليهم قيمة خمسة دراهم  
دقيق وتخفقهم جيدا حتى يختلط الدقيق بالبيض وتعصر عليهم  
ليمونتين وجزء خل قيمة درهمين أو ثلاثة وتمزج الجميع ببعض  
ثم تصفيهم بخرقه نظيفة وتوضع الكوارع المذكورين على النار

بالهينة حتى يغلوا وتضيف عليهم التريية وتقلبهم مرتين خفيفتين  
ويكون الاستعمال قبل الاكل بدقيقتين او ثلاثة

واذا أردت أكل الكوارع تسقية فأولا تحمر بالسمن  
قدر رغيف عيش مقطعة قيمة القدر المعلوم حسبما ترغب صحن  
أو اثنين والصحن عليه رغيف واحد ثم توضع الكوارع على  
النار تغلي هيناً ثم تحضر جزء توم مفروم وتحمره في جانب مسلي  
وتوضع عليه بعد تحميره جزء خل ومن مرق اللحم أو ملح  
وفلفل وتبل العيش المذكور من ماء الكوارع وتوضعه في طبق  
وفوقه الكوارع وتقطر عليه من الخل والثوم المذكور وتقطر  
عليه قليلاً من البهارات واستعماله قبل الأكل بخمسة دقائق اه  
(فصل في استعمال كباب راعي الغنم الذي يقال له بالتركي  
شوبان كباب)

وكيفية صناعته أن تحضر حلة وداخلها جزء بصل وجانب  
توم وجانب جزر وكرفس وجانب عظم لحم رقيق وجانب  
طماطم الواحدة مقطوعة اثنين والجميع في أرضية الحلة متساويين  
ثم تحضر جانب من زنود اللحم وجانب من الدوش متقطع قطع  
متوسطة وجانب من السفلة الجميع قطع متساوية وتوضعهم  
بهينة رص فوق الاشياء الموضوعه بالحلة ثم تقطع فوق اللحم  
نصف ليمونه بقشرها حلق وتعطيهم جانب ملح وفلفل وتضيف  
جانب ماء قوطه قليل وجانب كيون وقرنفل واحد بالعدد

وجانب مسلي ثم تحضر فرخ ورق غليظ وتلصق في حروفه جانب  
عجين وتوضعه فوق الحلة واطرافه تصق في جوانب الحلة حتى  
لا يأخذ نفس لاتمام الرأحة الفكبية وعدم ذهابها منه ويوضع  
على نار هينة قيمة ساعة فلما يجف مائه بدون حرق ثم تنزع الورقة  
من فوقه وتحضر الطبق ويستخرج اللحم منه واحدة واحدة  
بدون أن يحصل له تقاطع حتى تبقى الارضية ثم تصفي من  
الارضية المسلي وتعطي لما هو باقيا بالحلة قيمة عشرين درهم ماء  
وتقلبهم تقليب جيد بكبشة حديد أو مغرفة خشب وبعد  
تصفيتهم من منخل سالك وبعد التصفية توضع الخلاصة بحله  
صغيرة وتوضعها فوق النار وتعصر عليها نصف ليمونة وجانب  
كفون وتضبط ملحهم جيدا فيبقي فيه لذة عجيبة الشكل ويصير  
للماء متجمداً مثل المهلبية الخفيفة لكثرة قوتها لان خلاصة اللحم  
المدكورة جميعها بقيت بهذه المياه وتوضعها قرب الاكل فوق  
اللحم المدكورة ويتناول منه الاكل فانه يصير المذيد جدا انتهى  
صنف كباب راعي الغنم

وكذلك الارنارط كباب يقطع قطع رقيقة بعظمه من السفلي  
ويستوي داخل صنية يوضع تحت منه جانب كرفس وجزر ويصل  
ومسلي ويستوي على نار هينة وبعد سواه بالنار يدخل الفرن  
قيمة خمسة دقائق وقريب السوي تجعل الاستعمال كهينة السالف  
ذكره وهو أن تنقل اللحم في الطبق وتضيف على الصنيه جانب

ماء خفيف وتضيفه كهيئة الشوبان كباب ويؤكل مع لبن  
صافي ممزوج مع توم وملح وأكله في الغذاء

### فصل في استعمال البصاج كباب

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من الدوش واللحم الأحمر  
السمين النقي ويتقطع قطع متساوية ويتملح بجانب ملح وفلفل  
وجزء من ماء البصل ومن ماء الليمون ومن البهار الفكيه ويمزج  
ببعضه ويمكث خمسة دقائق حتى يأكل في ملحه ومن بعدها  
تحضر صينيته داخلها جانب جزر وكرفس مقطع قطع رفيعة  
وترصه في الصينيه وتوضع علي ذلك جانب مسلي خفيف وتوضعه  
فوق نار هينه قيمة نصف ساعة وتغطيه وقرب سواه تعطى له  
جانب من ماء القوطه خفيف ومن بعد ذلك تدخله الفرن الهينه  
المتوسطة قيمة عشرة دقائق ثم تحضر جانب رقاق محمر بالمسلي  
وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر جانب لبن صافي ممزوج بملح  
وتوم يسير للرائحه فقط وتوضع جانب من الرقاق في أرضية الطبق  
وترص فوقه اللحم جميعه وبعدها تغطي اللحم بباقي الرقاق وتقطر  
عليه من الخلاصة الناتجة منه وتقطر عليه أيضا من فوقه من اللبن  
المذكور وبعد تقطير اللبن ترش جزء من البهار الخفيف وتتناول  
منه الاكل فانه يبق لذيدا انتهى صنف الكباب الاسلاموني

### فصل في استعمال السجاره كباب

هو انك تقطع قيمه المطلوب من اللحم بهيئة الاصبع خالي

من العظم وتلحه بالملح والفلفل كهيئة السالف ذكره وتوضعه  
في صينية وتضيف عليه مقدار مسلي ويستوي على نار بسرعة  
حتى انه 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  
تبله بماء لحم سخن وتصفيه من الماء وتوضعه في الطبق وتوضع  
فوق منه اللحم المذكور وتقطر عليه من خلاصة اللحم الناتجة منه  
وتضيف عليه مقدار ابن صافي ممزوج بمقدار توم وملح يسير  
ومنه الي الصفرة في الحال تتناول منه الاكل بسرعة

( فصل في هيئة الكوفته الهندي التي يقال لها كباب شامى )

وهو ان تحضر جانب لحم من اللحم الخالي العروق وتفرمه  
جيداً وتمزجه بجانب ملح وفلفل وبهار ويسير من ماء البصل  
قيمة نقطة أو اثنين فقط للرائحة ثم تحضر جانب ليه مفرومة  
وجانب فستق اخضر مفروم أو سننبل وتمزجه باللحم وتقطعه  
قطع متساوية منتظمة كيف تشاء وتوضع على كل منهم جانب  
من الية فوق وجه كل منهم وتقطر عليه بجانب 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 الكفنة الهندية التي يقال لها بالشامى

## كباب هندي

(فصل في استعمال كباب القدره الذي يقال له بالتركي داسته كباب )  
وهو ان تحضر جانب لحم منزوع العظم مقطع قطع متساوية  
وتلحجه كهية السجاره كباب وتوضعه في قدره وتسد القدره  
بعجين كثير متجمد وتوضع النار في اطراف القدره والقدره  
تكون في الوسط والنار بعيدة عنها حتى تستوى ويمكث بهذه  
الهية ساعتين وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر صحن غويط  
وتكسر رقبة القدره بصنعة وتفرغ الكباب باللطف وتناول  
منه الاكل فانه يصير لذيذ جداً وهذا الصنف يعمل في چناك  
قلعة بيوغاز اسلامبول انتهى

## (فصل في السمليك كباب)

وهو ان تحضر جانب من اللحم الضاني وتقطعه قطع متوسطة  
واغلبه من اللحم الاحمر وتحمره في السمن وتوضعه في السمليك  
المذكور وتحضر جزء من البصل قليل وتحمره وتوضعه فوق  
اللحم أيضا جزء جزر وجزء من روس الكرفس الابيض وجزء  
سفرجل مقطع قطع متساوية وجزء ثوم حمر نصف تحميره  
وصحيح الفص باكله وجزء ليمون وبهارات وقرنفل صحيح  
وجانب فلفل وملح وجانب مسلي وليمون مقطوع بقشره من  
فوق السمليك وجانب ماء طماطم وتوضع عليه ورقه وتثر حول  
السمليك بالعجين كما عرفنا في كباب الراعي ويستوي علي نار هينة

جدا ساعة تمام وقريب من الاكل بعشرة دقائق تنزل الورقة  
من فوقه وتدخله الفرن قيمة عشرة دقائق ويتناول منه الاكل  
فانه يبقى لذيذ جدا وهذا الصنف يصنع في بورسه انتهى

### فصل في بيان كباب السيخ

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اللحم الضائي وتقطعه  
قطعا صغيرة وتضيف عليه جانب فلفل وملح وماء بصل ومن  
ماء القوطة جزء ومن الماء جزء ويمكث قيمة خمسة دقائق حتى  
يأكل ماحه وبعد ذلك نشكه في الاسياخ وقرب الاكل بعشرة  
دقائق توضع على نار متوسطة وفي أثناء سواه على النار تقطر  
عليه جانب من السمن يعود بقدونس فانه يزيد في الاحمرار  
ويصير لذيذ وعند تناول الاكل منه يكون حاضر جانب سلطة  
بصل مقطع قطع رقيقة وتوضع فوقه جانب ملح وتدعكه  
جيدا وبعد دعه تعصره من مائه حتى تخرج حرارته وبعدها  
تغسله غسالا جيدا وتضيف عليه جانب بقدونس مفروم مع  
جانب ماء ليمون وجانب فلفل اسود وجانب خردل وتمزج الجميع  
ويتناول الاكل مع الكباب المذكور وان لم يكن موجود  
سلطة بصل يكون لبن بجانبه وملح واللبن يكون حامض  
أو سلطة خضره أو سلطة جرجير

وأیضا استعمال الكستلينة المشوية على الشباك تكون

بهذه الكيفية

## فصل في العرمان كباب

كيفية استعماله تكون من اللحم القوزي السمين البالغ  
وزنه ثلاثين رطل وتقطع مقدار من الفخذ من متروعة العظم قطعة  
مقدار خمسين درهم وكذلك قطع من الرؤوس وتقطع من السفلي  
والجميع متساويين وتعالجهم بماء وفلفل وجزء كوزن يسير وجانب  
ماء البصل وثوم وحبهان مسدقوق وتمزجهم ببعضهم ربع ساعة  
حتى يأكل مالحه وتشكه في الاسياخ وتلف عليه الطرب المدهن  
من الخروف قطعة قطعة ويستوي على نار هينة كهيئة سوي  
الشاورمة ولا يؤكل هذا الصنف الا في الظهر ويؤكل مع سلطة  
بصل اخضر انتهى

فصل في شاورمة الراعي الذي يقال بالتركي شوبان كوزوسي

وهو نوعان

النوع الاول انك تحضر قوزي سمين رضيع اللبن وتعالجه  
بملاح جيد مسدقوق بالحبهان وجزء قرنفل وتعالجه داخل  
وخارج وتحضر فرخ ورق كبير وتدهنه وان لم يكن موجود  
زبد فيكوق مسلي بلدي جديد وتوضع القوزي في وسط  
الفرخ الورق وتلفه وتربطه وتوضع على الشباك الذي يقال له  
اصفاره وتكفي عليه حلة وتوضع فوق منها فم مقدار اربعة ساعات  
تمام ويستوي والورق لا يحترق والا اذا كانت النار تكون تحت

الصفرة فينحرق الورق والخروف يتلف والحذر من دخول النار  
تحت الصفاره بل اذا استوى علي صهد النار فقط  
نوع آخر وهو أولا تساخ خروف قوزي بشرط ان جلده  
نظيف ولا يامسه شيء لادم ولا خلافه ثم تستخرج معاش الخروف  
ويكون بعيد عن الجلد وتنظفه جيدا وتغسل رقبتة وتنشفه  
بقوطة داخل وخارج وتلمحه وتخلع الزنود وتجعلهم فيه بل تخلع  
المفصل لأجل تقطيعه ويبقى صغير وكذلك الرأس تخلعها من  
المفصل وتلصقها في حضنه وترده بالثاني جلده في الوسط وتخييط  
الجلد كهيئته الاصلية وبالاخص التحفظ في خياطة الرأس ثم تولع  
مقدار سن فخم حتى يصفي وان لم يكن موجود سن فيكون سبله  
وتكون النار هينة وبكثرة وتفتح قلب النار من الوسط وتكون  
النار في قطعة غويطه من الارض وهيئة سواه تكون مثل الفول  
المدمس وتطلع النار والارض نفسها والعه وتوضع الخروف في  
النقره الساخنه وتضيف النار قيمة نصف متر فووقه وهذا النصف  
يضع في الجبل ويمكث ساعتين في النار وقريب تناول الاكل  
فينزع النار من فووقه بسياسة خفيفة حتى وان الخروف لا يبق  
عليه شيء .

فصل في هيئة صناعة الكوستليتة التي يقال لها بالفرنساوي  
كو تليتة الامنلوا

وصناعها ان تحضر قيمة المطلوب من الكوستليتة من

الخروف الصغير وتوضيها توضيب جيد كهيئة أصلها واحده واحده  
وتفرد لحة القطعة الواحده بجانب السطور فرداً هيناً وتلحهم  
بملح وفلفل وتدهن صنيه بجزء سمين يسير وتوضيهم على نار كثيرة  
وتغليهم حتى يتحمر وا من الوجهين ثم تنزل الصنيه من على النار  
وتوضع فوقها فرخ ورق واسع يغطي الصنيه بشرط أن لا يبق  
شئ من الكوستلته باين ثم تثقل عليها بثقل متوسط حتى وانها  
تبرد وتصير جميعها مفرومة متساوية وفي الحال تحضر مسلي قيمة  
عشرين درهم وعشرين درهم دقيق وتوضع المسلي على النار ابتداء  
حتى يستوى السمن تضيف عليه الدقيق وتقلبه بسرعة قيمة  
دقيقتين ثم تضيف جانب من خلاصة اللحم المستقوية قيمة خمسين  
درهم وان لم يكن موجود خلاصة لحم فيكون لبن حليب وتخفق  
الجميع على النار جيداً حتى يصير مثل المهلبية وتضبط ملحها 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 عاب فالر خيص من العلب والغالي من الزجاج ثم تصفيه  
على البيض بعد مزجه ببعضه وعليه نقطتين ليمون ونقطتين مديون  
ثم تحضر الكوستلته وتضعها قدامك على التخته وتصلع أطرافها  
بالسكينه لتكون دايره مثل بعضها مع ملاحظة تنظيف العظمة التي  
بها ثم تحضر مقدار بيض مع مقدار ملح وفلفل وتمزجهم ببعض بسلك  
أو معلقة جيداً وتحضر مقدار بقصات وتوضع على الدقيق المذكور

المصنوع من صفار البيض الاصلي الاول الذي عليه الشنبنيور  
وتمزجه بالصلصة المذكورة وهي سخنة وتقلبه جيداً وتغطسها واحدة  
بعد واحدة في قلب الصلصة المذكورة وتوضعها في صنية مدهونه  
مسلي حتى ينهوا الجميع ثم يردوا وبعدها تصالحهم واحدة بعد  
واحدة ثم تغطسهم واحدة واحدة في البيض الذي عليه الفلفل  
وتدبلهم في البقسومات الوجهين ثم ترجع تصالحها ثانياً من أطرافها  
وتنظرها بعد خمسة دقائق تتجمد ثم تردها للبيض وتغطسها واحدة  
واحدة وبالثاني وتدبليها في البقسومات بالثاني وتصلحها جيداً  
وترصها في صنية أو في طبق كبير قرب الاكل بخمسة دقائق  
وتحضر طبق علي النار داخله مقدار مسلي بزيادة قيمة ما يعطيها  
حالة قليها ويكون قايها بسرعة ويكون الاكل منتظر في السفرة  
وبعد تحميرها يستخرجها من المسلي بمقصوفة مخرقة أعني كبشة  
وتوضعها بمصفة لاتمام انتهى جميعها وتصفي المسلي بحلة أخري حتى  
لا يضير فيه شيء مختلفاً من الكوستلته ويرد علي النار بالثاني  
وتحضر مقدار بقدونس مقطف ورقة ورقة صحيح غير مفروم  
وتلقيه بالمسلي حتى ينشف وهو أخضر علي لونه ثم تستخرجه  
من المسلي وتضعه فوق قطعة ورق أبيض وتحضر طبق بسرعة  
وتوضع داخله فوطة نظيفة مطبقة وترص عليها الكوستلته  
رصاً منتظماً وبعدها توضع البقدونس المحمر وسط الكوستلته  
وتابس العظم بورق مختص بالكوستلته يوجد عند الحلواني وبسرعة

توجه الي السفره انتهى

وهذه الكوستليتة تصنع للملوك ومعنى كوتليت المناروا

أعنى كوستليتة على كيف الملك

فصل في الكوستليتة التي يقال لها الاتلتيز

وهو ان تحضر الكوستليتة قيمة المطاوب وتوضبها واحدة

واحدة وتحضر جانب بقصات مدقوق أو قلب عيش مفروم

ومصفي من منخل سلك كهيئة البقصات المدقوق وتحضر جانب

من أحدهم وتضيف عليه جانب جينه بارجان مدقوق وتمزجها

مع البقصومات أو مع العيش وتحضر جانب بيض قيمة ثلاثة أو

أربعة بيضات وتبلح الكوستليتة بملح وفلفل خفيف وتغطس

الواحدة بعد الواحدة في البيض وتدبلهم في العيش المذكور

وتقلبهم في جانب مسلي داخل علي النار من الوجهين ويكون

موجود مقدار بطاطس مساوق مصفي من منخل سلك كهيئة

العجين ويضاف عليه مقدار زبدة ومقدار لبن يسير ومقدار ملح

وفلفل خفيف ممزوج ببعضه علي النار

وهذا الصنف يؤكل مع الكوستليتة المذكورة المقلية وهو

يؤكل بالظهر وهو لذيد انتهى

نوع آخر الذي يقال له كوتليت الاديابل

وهو ان تحضر قيمة المطاوب كهيئة السالف ذكره وتعلمه

بجانب ملح وفلفل ويكون الفخم والم جيداً وتوضع الشباك علي

النار بسرعة ويكون الاكل منتظر في السفرة قرب الاكل  
بدقيقتين ثم توضع الكوستليتة فوق الشباك وهو سخن وتقلبها  
على الوجهين بسرعة وتمكث ثلاث دقائق فوق النار وتضعها في  
طبق آخر أما سلطتها فهي جرجير أو خض وأكلها في المساء  
فصل في أعمال البوفتيك ويؤكل في الظاهر

هو ان تحضر قيمة المطلوب من اللحم البفتيك أو من الفليت  
أعني الفليت من خاص اللحم والبوفتيك من اللحم العادي البقري  
ويتقطع قطع متساوية وتندف بجانب السطور وقرب الاكل  
بخمسة دقائق توضع الشباك على النار كهيئة الكوستليتة البادي  
ذكرها وتطبخه جانب ملح وفلفل كفاية على حسب المرغوب  
في الملح اما خفيف أو متوسط والاصح متوسط وتقطر عليه  
مقدار من السمن أو من الزبدة جزئي أو من السمن الناتج من  
اللحم المستوي والاصح من السمن الناتج من اللحم أو من الزبدة  
ويكون حاضر مقدار بطاطس مسلوقة ومقطعة قطع مجسمة  
غير رقيقة وتوضع عليهم مقدار ملح وفلفل وتوضع مقدار زبدة  
في طواة وتسيحها ومقدار بققدونس مفروم جيد أرق من  
السمن وتضعه في قطعة خرقة وتغسله وتعصره في الشاشة  
حتى لا يبقى فيه مياه أبدأ وتوضع البطاطس في الزبدة المذكورة  
وتضيف عليه البقدونس وتغليهم على النار مرتين وتضعهم في  
جنب الطبق المستطيل واذا كان الطبق مدور توضعهم الجميع في

وسط ويكون الشباك سخن على النار أثناء صناعة البطاطس  
والاكل منتظر على السفرة ويوضع البوفتيك على النار مقدار  
اربعة دقائق أعني كل وجه من القطاعة الواحدة على الشباك دقيقتين  
ومنه الى السفرة انتهى وهذا الصنف يقال له بفتيك الاميه دوتل  
ويؤكل في الظهر

فصل في كوستاليتة البصل الذي يقال لها بالفرنساوي كوتليت

الاشوبيز

وهو ان تحضر مقدار بصل قيمه ربع اقه وتشره ثم تبشره  
بشر رفيع مثل ورق السجاره على طول البصل مع مقدار كرفس  
وجزر يتقطع مثل البصل وتوضعه على نار حتى يستوى وفي أثناء  
سوي البصل تستوى الكستاليتة في صنيه مدهونه بجانب  
مسلي مثل الكستاليتة السالف ذكرها التي هي على كيف الملك  
وتصفي البصل من بعد ما يستوى ولا يبقى منه ماء أبدا ثم تستخرج  
الكستاليتة من السفل الذي عليها وتوضع مقدار مسلي عشرة دراهم  
في حلة صغيرة على النار ومن بعد تسوية السمن تضيف عليه  
عشرة دراهم دقيق وتقلبه في المسلي حتى يغلي قيمة دقيقتين ثم  
تضيف عليه البصل المصفي وتخفقه جيدا حتى يمزج ببعضه مع  
مقدار قشطه وتضيف عليه صفار ستة بيضات ويكون تقليبه  
بالبيض على غير النار وهو سخن وتضبط ملحه جيدا وبسرعة  
تلبس الكستاليتة من البصل المصنوع بالوجهين وتوضع في صنيه

تغاية ما تبرد وتنظف العظم جيداً وتحضر مقدار بقصومات  
مدقوق ومقدار بيض صنار بالبياض ومخفوق وتغطس الكوستليتته  
واحدة واحدة وتدبها في البقصومات وقبل الاكل بخمسة  
دقائق تحمرها في السمن ومنها للسفرة انتهى

### (فصل في الحمام الكوليصتي)

وكيفية صناعته هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الحمام  
وتنظفه تنظيفاً جيداً وبعدها تشقه من صدره وتستخرج عظمة  
الصدر وتدق الحمامة بجنب بالساطور وتلحاح بالملح الكافي وتمصر  
عليهم مقدار من ماء البصل وتضيف مقدار فلفل اسود وبهار  
وقرب الاكل بعشرة دقائق توضع الشباك علي نار متوسطة  
وتدهن الحمام بجانب مسلي أو زبده وتوضعه علي النار نحو خمسة  
عشر دقيقة ومن الشباك للاكل بسرعة واذا كان يتأخر لبعده  
الاكل بعشره دقائق فللازم وضعه بحله صغيره ويوضع علي نار  
هينة جيداً والاحسن اكله في وقته

وكذلك الفراخ البداره والسمان بهذا النوع واذا أردتهم  
كباب في السيخ فتملحهم كما ذكر قبله وتشكهم في الاسياح  
وتوضعهم علي النار وكل خمسة دقائق تقلبهم مرة بشرط أن تكون  
النار علي الجانبين أو فوقه وتحتة خالي من النار وهو يستوي  
كبيته شاورمة السيخ ثم كل خمسة دقائق ترش من ماء الليمون  
مع مقدار مسلي اذا كان الاكل يشرب خمره فيكون بهذه

الصفة واذا لم يكن يشرب خمره فيكون رشه بمقدار مسلي  
خفيف عند تقليبه واذا كان الآكل ضعيف البنية فيستوي على  
نار هينة جداً بدون رش مسلي وهذا الصنف يقال له حمام في  
السيخ فراخ في السيخ

وكذلك السمان والفراخ البداره والفراخ الرومي واذا كان  
كوليستي 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 قيمة القدر المعلوم وتضيف عليهم جزء  
من الملح وفلفل وجانب من المسلي جزبي وجزء من رءوس  
الكرفس الابيض ومقدار جزر جزبي ومقدار ورق لوز ومقدار  
ماء خفيف وتوضعه في الفرن وتكون نارها متوسطة ويمكث  
في الفرن ساعه وربع واذا كان الافرنكي ساعه فانه يصير جيداً  
ولذيذا ويتناول الانسان من هذا الصنف وقت ما يحب

فصل في بيان القرع الصندوق المحشى فان هذا الصنف يقال  
له بالتركي كارينارك ويقال له بالفرنساوي (كورج اجرتان  
برس)

وكيفية استعماله ان تحضر قيمة اقة قرع متساوي وتقشره  
وبعدها تخلي قلبه اعنى تستخرج منه اللب ويصير قلبه مفتوح

وبعدھا تحمره في السمن تحمير هين وتحضر مقدار لحم مفروم  
قيمة مائة درهم وتمصجها علي النار هي والبصل وجزر وكرفس  
ومقدار من البقدونس والنعناع وجزء ملح وفلفل وتفروم الجميع  
فروم متوسطاً ثم توضعهم في جرن وتضيف عليهم جزء عيش  
مباول قيمة عشرة دراهم وصفار أربع بيضات وتدقهم في الجرن  
جيداً وتضبط ملحهم حتى يصيروا مثل الزبدة وفي أثناء الدق  
تضيف عليهم مقدار من لب القرع وبعد ذلك تحضر صنيه  
صغيره قيمة القدر المعلوم وتحشى قلب القرع من هذا الصنف  
السابق دقه بالجرن ثم ترص واحده بالصنيه وتعطيه جزءاً من  
المسلي يسير قيمة خمسة دراهم وقيمة درهمين ملح وتوضعه علي  
نار متوسطة وقرب سواه تعطى له مقدار من ماء الطياطم وترش  
عليه جزء من البقسماط مدقوق وتوضعه في الفرن مقدار عشرة  
دقائق الي ان ينتهي سواه جميعاً مقدار عشرين دقيقة أولاً وثانياً  
وان يصير في غاية الاتقان

وكذلك الباذنجان القوطة فان استعمالها كما تقدم غير انه  
لا يتحمر في السمن وهذا الصنف يقال له بالفرنساوي  
( بوم دامورناسي )

وكذلك الباذنجان الاسود مثل القرع في الاستعمال ويقال  
له بالفرنساوي بلجين برس اجرنان

فصل في التولي

هذا الصنف. مجمع من كافة أجناس الخضار ويقال له بالفرنساوى  
 ( حار دنيير ) وكيفية صناعته أن تحضر مقدار من اللحم خالية  
 من العظام وتقطعها قطع متطاولة وتحضر مقدار باذنجان اسود  
 وتقطعه مثل اللحم ومقدار قرع ومقدار فصولييه ومقدار باميه  
 ومقدار قوطه وتحمر الجميع ماء هذا الطماطم ثم تحضر سمليك أو  
 اثنين وترص راق لحم من تحت مع جزء بصل وتوم ثم ترص  
 الفصولييه وفوقها دور لحم وفوقه دور باميه وفوقها دور طماطم  
 وفوقه دور لحم مفرومه معصجه وفوقها دور قرع وفوقه لحم  
 فوقها دور باذنجان وتوضع الملح والفلفل الكفايه وجزء من  
 الكمون وتوضعه على نار هينة غير سريعة 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 صناعه الديك الرومى

فهو من بعد تنظيفه تسلقه على النار جيدا مع مقدار بهارات  
 أجناس وجزء ورق لورا وفي اثناء غليه على النار تحضر جزء  
 من الكبد المبرومه وجزء بصل مفروم في حله مع مقدار  
 مسلي من عشرة دراهم خمسة عشر حتى يتحمر البصل وتضيف  
 عليه الكبد بسرعة حتى يصير بهيئة القيمة المحمرة ثم تضيف  
 عليه جزء من ماء الطماطم وجزء من ماء الديك ومقدار ملح

وفلفل ثم تحضر قيمة خمسين درهم أرز مفصول منقي وتوضعه على  
الهيئة المذكورة الي ان يستوى وبعد سوى الارز اللازم توضعه  
علي نار هبئة جداً وتضيف عليه جزء سندير مع جزء فستق  
أخضر وبعد ذلك تنزل الديك عن النار وتلحه داخل وخارج  
وتحشى قلبه من الهيئة المذكورة وتوضعه في صنية وتقطر عليه  
جانب من المسلى وماء القوطة يسير وتدخله في الفرن وتكون  
نارها متوسطة حتى يتحمر ويصير مثل الورد ويتم سواه انتهى  
وكذلك التوزي الائمة والفراخ البادي الكبار وجميع المحشى  
يقال له أمة والصناعة واحدة

### (فصل في استعمال الاسكري بوريك)

هو ان تحضر نصف أفة دقيق مرة ١ وتنخلها على تخته  
نظيفة وتفتح وسطها وتكسر اربعة بيضات وعليهم خمسين درهم  
ماء وعشرة دراهم مسلي وثلاثة دراهم مصالح الجميع ببعضهم وتجنهم  
جيداً على التخته وتقطع ثلاثة قطع متساويين وتفردهم بمقدار دقيق  
حتى تعير مثل الرقاق ومن بعد فردهم مثل بعضهم تحضر مقدار مسلي  
قيمة خمسة عشر درهم وتدهن الرخامة الاولى جميعها مرة واحدة وتوضع  
فوقها الثانية وتدهن وجهها بياقي السمن وتضيف عليهم الرقاقة  
الثالثة وتغطيهم بقطاعة شاشه ومن بعد عشرة دقائق تحضر خمسين  
درهم جنبه رومي أقراص وخمسين درهم جنبه جرفير وتقطعهم قطع  
مطاولة على طول الحبنة وقرب الاكل بعشرة دقائق تفرد العجين

بنشابة طويلة 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 العجينة وتنتهيها حتى تغطي الجبنة  
بالعجين وتحضر تكراتك مخصوص لقطع العجين وتقطع من آخر  
الجبنة حتى تبق العجينة مثل نخانة الاصبع وهكذا واحدة قطعية  
نظيفة وقرب الاكل بعشرة دقائق يتحضر في السمن ومن السمن  
للسفرة سريعاً فانه يصير لذيذ جداً وعند الافرنج في الظهر يؤكل  
أولاً قبل الاكل وفي العشاء بعد الشوربة ولا يؤكل الا سخن  
انتهي استعمال الاسكوري بوريك

وهكذا استعمال الفنجال بوريك واليوف بوزيك والجوزله

الكيزامة الحلوه

فصل في صناعة الساكن بوريك

هو ان تحضر اقة دقيق وتدخلها على تحتة نظيفة وتفتح وسط  
الدقيق ويوضع فيها مقدار ماء وبيضتين ومقدار ما يح قيمة القدر  
المعوم والجميع تصير عجنتهم على التختة عجين ايز ويتغطي العجين  
قيمة ربع ساعة بشاش مبادل حتى ان العجين يستريح وبعد ربع  
ساعة تقطعه بالتساوي كل قطعه خمسين درهم اعني الاقة تبلغ  
عددتها ثمان قطع متساوية ثم تفرد غطاء أبيض قدر الترابيزة  
وتمسك القطعة العجين الواحدة بيديك وترفعها باصبعك حتى تصير  
في اتساع الرغيف ثم توضعها فوق الشاسة وتشدها شداً هيناً

براحة فوق التريزة الى ان التقطعه الواحدة تصير في الاساع التريزة  
 ورقيقة مثل ورق السجارة ثم قطع الزوايد من العجب اذا كانت  
 الطرا ابزة مستطيلة أو مدورة وهكذا الى أن ينتهوا الثمانية قطع  
 المذكورين وكل انتهى قطعة يصير تطبيقها أربعة درجات فوق  
 بعضها وعند انتهاء الجميع يحضر صنية أو اثنين وتحضر مقدار من  
 الزبدة أو من المسلي في اناء آخر والاحسن زبده وتحضر قطعة  
 لحم مفرومة في صنية أو جانب جنبنة على حسب مشتهى  
 الأكل وتدهن الصواني سمناً خفيفاً ثم ترفع ورقة ورقة من  
 العجين المطبق على قياس الصنية وتوضع فيها وكل ورقة ترش  
 فوقها بيدها سمن خفيف يبقوا اثني عشر ورقة فوق بعضهم ثم  
 ترفع راق لحم من اللحم المفروم المستوي وتوضع فوق اللحم أيضاً  
 اثني عشر ورقة عجينة وكذلك دور لحم وفوق اثني عشر ورقة عجينة  
 ثم تقطر فوق وجه الصنية مسلي وتشققها بالسكين أربعة أجزاء  
 فقط مثل شكلي الصليب المربع وأما اذا أردته حاميهيئة 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 بالجبنة فالاستعمال واحد انتهى

واذا كان الطباخ ليس له معرفة تامة عليه ان يحضر مقدار  
 من الجلاش قيمة نصف اقة ويحضر صنية ومقدار مسلي وقيمة  
 ثلاثين بيضه ويكسره في اناء آخر ويضيف عليهم جانب ملح

وجانب فلفل ويمزجهم ببعضهم اذا كان بورريك واذا لم يكن بورريك  
فالبيض صافي فقط اذا كان حاو ثم يوضع اول ورقة ناشفه بالصنيه  
بعد دهنها بالمسلي وثاني ورقه يغطسها بالبيض ويوضعها فوق  
الورقة الاولى وهكذا ويستمر يقطر بيده علي كل ورقة مسلي  
خفيف حتى يبلغ عددهم اثني عشر ورقة وبعدها يوضع القيمه  
من اللحم المفروم أو الجبنه وهكذا يتسديء كالأول حتى تتم  
المصنيه سته وثلاثين ورقة ثم يدهن وجه الصنيه بياق البيض  
ويعطيا جانب مسلي فوق وجهها ويسويها علي نار هينهة أو بفرن  
الى ان تستوى يقلبها علي الوجه الاخر وسواء قرب الاكل  
بعشرة دقائق انتهى وهذا الصنف يقال له جلاش بورريك

واذا كان حاو بالقشطة أو البندق يقال له بقلاوه جلاش  
والاستعمال واحد انما لا يوضع فوق البيض لامح ولا فلفل فقط  
البيض صافي وعند طوعها من الفرن يقطر عليها من الشرابات  
المكرر مثل العسل الابيض وأكاه يسخن وهو لذيذ وأخف  
من بقلاوة الدقيق وأوفر

وهذا النوع يعمل في بورسه

فصل في استعمال السورريك الماوكي وهو أحسن الاصناف  
وهو اذا أردت الاعمال منه تحضر قيمه نصف اقه دقيق  
وتنخلها علي تحتة نظيفه وتفتح وسطه وتكسر عشر بيضات أو  
خمسة عشر بيضه وتضيف عليه جزء ملح مسحوق الكفاية من

ثلاثة دراهم الي اربعة وقيمة عشرة دراهم مياه وتقلبهم الي ان  
 يمزجوا ببعضهم وتمجنهم جيدا وتدعكهم قيمة ربع ساعة وتقطعهم  
 تسع قطع وتحضر مقدار دقيق أرز منخول ناعم وتفرد العجينة  
 واحده واحده كل واحدة في اتساع الرغيف ثم تبتدىء بأن  
 ترص واحده على التختة وتوضع فوقها مقدار دقيق من الارز  
 المذكور كالأولي وهكذا لانتهاهم ثم تفردهم بنشابة فرد هين  
 الي ان تبلغ القطعة في سعة الصنية أو أوسع منها قليلا ثم يصير  
 تطيبقهم فوق بعضهم علي منخل وتنزع عنهم الدقيق ثم توضع  
 قيمة أربع أقات لبن في حله وتركبها علي النار وتحضر قطعة جبنة  
 وجانب قشطه اكثر من الجبنة وتمزج الجبنة بالقشطه وتحضر  
 جزء من الزبد مسيحه علي نار هينة وخاليه من اللبن رائقه ثم  
 تدهن الصنية مسلي وتوضعها علي النار الي ان تسخن جدا ثم  
 تستخرج منها المسلي وتوضع بدله زبد خوفي من ان يلزق بها ثم في  
 اثناء تحضير هذه الاشياء يكون اللبن غلي وتحضر طبلية نظيفه  
 وعليها مصفاة وبيدها تسلق العجين باللبن واحدة واحدة أعني  
 رقاقة رقاقة وتستخرجها من اللبن بمقصو صتين مخرمتين  
 وتوضعها فوق المصفاة وتفرد لها حتى تصير كاسية المصفاة ثم  
 تنشها بشاشه جديده نظيفه او مفسوله بالصابون  
 وتوضع القطعة العجين بالصينية وهي مدهونة زبدة أولا ثم  
 تسلق رقاقة أخرى وتطلعها علي المصفاة وتقطر علي الرقاقة الأولى

جانب من الزبدة المسيحة خفيف وهكذا تنشف الثانية مثل  
الاولي وتوضعها فوقها بالصنية وتساق رقاقة ثلاثة وتنشفها مثل  
الثانية الى ان يبلغوا ثلاثة وتوضع الحشو اما جنبه وقشطه علي  
بعضهم أو قشطة خالص هذا الصنف المسلووق في اللبن لا يصح له  
الا القشطه أو جنبه علي قشطه ممزوجين ببعض كهيئة ما عرفنا  
ثم بعد الحشو تبثدي فوقهم بثلاث رقاقات آخرين وتوضع الحشو  
بالثاني ثم الثالثة الآخرين وتوضعهم فوق بعضهم الى ان ينتهوا  
التسعة رقاقات وبعد الاتهي ترش فوق الصنية مقدار مسلي ثم  
قرب الاكل بخمسه عشر دقيقة تسويها علي نار متوسطه ولما  
يستوى التحتاني شرط ان تلاحظ سواه وترفع حرف السكينة  
حتى يصير بلون الذهب وبعدها تقلبه علي الوجه الآخر من  
الصنية في صنية ثانيه الي ان يستوى الوجه الآخر وجميع سواه  
يبلغ الخمسة عشر دقيقة بالراحه وفي الحال علي السفرقانه يبقئ لذيد  
وجيد واذا كان غير موجودين فبدل اللبن مياها والاستعمال واحد  
فانه يركب حلة مياها علي النار قيمة نصفها وبها ملح كثير والاستعمال  
كما تقدم تحضر حلة مياها ثانيه نظيفة باردة جيداً بجوار الطبلية  
التي عليها المصفه ويضاف رقاقة رقاقة بالمياها ويطلع الرقاقة بعد  
سلقها بالماء والملح المذكور فتوضعها بالماء البارد وتغسلها ثم تطلعها  
من الماء البارد أو تضعها علي المصفه وتنشفها بالشاشة من الماء  
وتكون حاضرة الصنية بمقدار مسلي كما تقدم وترفع الرقاقة من

على المصفة وتوضعها في الصنية وتنشف قلب الرقاقة أعنى الوجه  
الآخر الذي كان لاصق على المصفة عند طوعها من الماء وبعد  
وضعها في الصنية تقطر عليها من السمن خفيف وهكذا الى ان  
يبلغ ثلاثة رقاقات فوق بعضهم وتوضع الحشو أما جنبه واما لحمه  
مفرومه واما لحمه فراخ واما لحمه حمام معصج بالسمن والبصل  
ومتقطع قطع رفيعة وعليه جزء ملح ووافل وجزء بهار الى ان  
تنتهي هذه الصنية بهذا الوضع لانه اذا كان ثلاثة رقاقات حشو  
فيصير البوريك لذيذ وسواه كهيئة البادي ذكره انتهى

#### فصل في المقرونه الطازة

وهي ان تحضر اقة دقتي وعجنتها مثل عجينة السوبريك  
الابن قبله وبعد عجنها تقطع اقه قطعتين وتحضر جانب دقيق قيمة  
ربع اقه وتفرد القطعة منهم على التختة بمرداة خشب الى ان  
تترقق في سعة الصنية وترش عليها جانب دقيق بكثرة وتلفها  
على النشابة الطويلة وتفردھا بايديك وهي على النشابة ملفوفة  
ترد فوق الترايزة ثم ترجع تفردھا وهكذا الى آخر النشابة تصير  
دقيقة ثم تلفها ثانيا على النشابة وتقطع بالسكينه من اول حرف  
النشابة الى الحرف الآخر مطول ثم ان النشابة ترفع منها وبعدها  
تقطع العجينة نصفين وتجمع النصفين فوق بعضهم وتقطع  
العجينة قطع رفيعة مثل الكنافة وتقلبهم وتنفضهم جيدا من  
الدقيق فيصيروا بهيئة الكنافة ثم تستحضر حله بمقدار ماء على

النار قيمة ثلاثي الحله مع جزء ملح يسير وعند غلي الماء يستقط  
 العجين بها قليلا بيده واليد الثانية تقلب بسرعة قيمة ستة دقائق  
 يغلي بالنار ثم تصفيه بمصفيه وتوضعه في حله وتقدح جانب مسلي  
 قيمة ثلاثين درهم وتوضعهم علي العجين المقرونة المسلوقة وتقلبه  
 حتى يصير بهيئة الارز ثم تحضر جانب جينه رومي مقشوره  
 وتقلبها فيها وبعدها توضعها في صنيه واستعمال سلقها قريب الاكل  
 بعشرة دقائق وقبل الاكل بخمسة دقائق تقطر عليها جانب  
 زبده وتدخلها الفرن وتمكث في الفرن خمسة دقائق ومنها السفره  
 فانها تصير لذينة جداً وهذه كيفية استعمال المقرونة الطاخله واذا  
 أردت أكلها بالقشطه والسكر فالحال مستغنى عن الجينه فتحضر  
 مقدار مسلي في حله أخري قيمة عشرين درهم وتوضع فيهم  
 عشرين درهم دقيق وتغليهم علي النار غليتين خفيفتين والنار هينه  
 ثم توضع عليهم رطل لبن وتقلبه تقلاب بسرعة حتى وأن اللبن  
 يصير مثل المهلبيه ويصبه فوق المقرونه وهي في الحله قبل وضعها  
 في الصنيه وتمزجهم ببعضهم وتفرغها في الصنيه وتكسى وجه  
 الصنيه بالقشطه وتدخلها في فرن متوسطه حتى تصير بلون  
 الذهب ثم تستخرجها من الفرن وتقطر عليها من السكر المقوي  
 كهيئة العسل الابيض ومنها الي السفره والجميع أكله في الغذاء  
 لانه غير سريع الهضم واذا كان في الشتاء لا بأس من أكله  
 في العشاء من الساعة ١١

وإذا أردت أكله بدون سكر فالاستعمال بالقشطة واحد  
نما تزيد عليه جانب جينة مفرومة بارحجان قيمة خمسين درهم  
علي المقرونة والصلصة التي باللبن وجانب من صفار البيض  
يسير تمزجهم قبل وضعهم بالصنية والقشطة فوقهم مع بعضهم  
بمد وضعهم بالصنية وهذا الصنف يقال له مقرونه اجر تان  
الاهو لاندبر

فصل في استعمال البقلاوة وهي على أنواع كثيرة

النوع الاول أن تحضر اقة دقيق نمره واحد وتنخلها علي  
التختة النظيفة وعلي ترايطة عريضة وتكسر عليها عشرة بيضات  
وجانب مسلي قيمة عشرة اراهم ومائة وخمسين درهم ماء وستة  
دراهم ملح وتدوب الملح في الماء وتمجن الجميع جيداً ببعضهم حتي  
تصير عجينة وتدعك فيها قيمة ربع ساعه جيداً ثم تبرمها قطعة  
واحدة مطاولة كهيئة المصا وتقطعها ستة عشر قطع متساويين  
وتحضر جانب دقيق أرز قيمة أوقتين أو أوقه ونصف نشا  
مدقوق وتذرد من القناع العجين قطعة قطعة بالدقيق حتي  
يصيروا هيئة الرقاق ثم توضع واحدة وترش عليها جانب دقيق  
والثانية فوقها وهكذا الي أن يبلغ عددهم ثمانية قيمة نصف  
العجين وتحضر نشابه طويلة وتغشى النشابه فوق الثمانية قطع  
الذكورين مرتين أو ثلاثة لاجل سقمهم ثم تلفهم علي النشابه  
وتذردهم فردهين بيدك علي النشابه ثم تقودهم ثانيا وتستخرج

النشابه وتلفهم للطرف الآخر وتلف العجين علي النشابه وتفردهم  
 دور كالأول ثم تلتقط واحدة من الثمانية وتلفها علي النشابه وترش  
 علي القطعه الموضوعه فوق السبعه دقيق وبعدها تلفها علي العجينه  
 الاولي التي علي النشابه وهكذا يستمر الصانع يرش دقيق حتى  
 تصير الواحدة كهيئة ورقة السجاره ثم تلتقطهم واحده واحده  
 علي النشابه كهيئة الأول ثم تفردهم علي بعضهم بالتساوي ليصيروا  
 واسعين قيمة متر وفوق بعضهم الجميع متساويين وخالين من  
 الدقيق ثم تحضر الحشو مقدار لوز مدقوق قيمة نصف أقه أو  
 بنسق أو جوز أو فستق أخضر وتمزج أحدهم بجانب قرفه  
 مدقوقه ثم تبتدى من أول العجينه وتوضع قليلا من الحشو بالطول  
 الي آخر العجينه علي طرفها وتبرمها برمتين قيمة ما يتغطي الحشو  
 وهو في قابها وهي تكون متطاوله كالعمصاية وتقطع من آخر  
 لف العجينه وتأخرها قليلا وتبتدىء في غيرها الي منتهي الجميع  
 ثم تجمعهم بجوار بعضهم وتقطعهم خرط متساوية الخرطه قيمه  
 قيراطين بالطول الي انتهاهم في الصنيه واحده واحده خلف  
 بعضهم وتقطر عليهم من المسلي حتى تغطي علي الجميع من السمن  
 وتدخاها في الفرن وتكون موزونة من تحت وفوق وتكون  
 محضر قيمة رطلين مسلي مقدوحين جيدا والصنيه في الفرن  
 وتغطي كبشة من هذا المسلي للصنيه وتلفها وكبشة لاجنب الثاني  
 الي ان السمن جميعه يغطي الصنيه فعندها العجين ينتفخ وتترك

الصنفيه عشرة دقائق وانت امامها موالها بالفرن وعند اتمام سواها  
قيمة العشرة دقائق المذكورة فيصير بلون الذهب فتظلمها من  
الفرن وتصفي منها المسلي جميعه بالخله الذي كان بها السمن  
وتردها للفرن بالثاني قيمة دقيقتين وتخرجها وتركها على شيء  
مثل طوبه لتكون الصنيه مائلة لتصفيه المسلي منها بالثاني وترفع  
قطعتين أو ثلاثة أو أربعة من الجهة المائلة لاجل بيان المسلي  
الذي يتخلف منها بالثاني وتطبق قطعة ورقه صغيرة وترفع بها  
السمن الذي يتخلف بالثاني وبعد ان ينتهي المسلي من الصنيه  
ترجع ماأخذته من الصنيه بالثاني حتى تكون مثل بعضها وبعد  
ان تبرد الصنيه تقطر عليها من السكر المقوى قيمة ربع أقة بارد  
وتقطر عليها جزء من ماء الورد أيضا وهذا الصنف يسمى  
( صمغ به بقلاوه سي ) انتهى

النوع الثاني — وسنرجع لباقي العجينة المذكورة وهم ثمانية  
قطع فاستعمال فردهم كالمبين قبله ثم من بعد اتمام فرد العجين  
تحضر صنيه وتلف جميع العجين واحده واحده على النشابه وتحضر  
جانب مسلي في أثناء آخر مسيح وتحضر جانب حشو من الذي  
ذكرناه قيمة أقة مدقوق وتفرد واحده بالصنيه وواحدة فوقها  
ثانية الي أن تفرد أربعة وترش قيمة نصف الحشو وتقطع العجين  
الزائد عن حروف الصنيه وترص في قلب الصنيه فوق الحشو  
وتفرد أيضا رقاقتين في الصنيه وتوضع باقي الحشو المذكور

وتقطع الزايد من الصينية وتوضع بها ثم توضع الرقاقتين الباقيين وتقطعها بالسكينه في قلب الصينية كهيئة الضامه ثم تقطر عليها من السمن حتي يتغطي العجين جميعه وتوضعها في فرن هينه عن سوي الاولي وتمكث في الفرن ساعة تمام ولا تحتاج لمسلي مقدوح كهيئة البادي ذكرها وبعدها تستخرجها من الفرن ثم بعد أن يبرد تقطر عليها من الشربات قيمة نصف أقه وجانب ماء ورد انتهى وهذا الجنس يقال له بقلاوه دوشم (اسلامبولي) نوع آخر - تحضر قيمة القدر المعلوم من الدقيق جيدا وتلف علي النشابه رقاقه رقاقة وتحضر صنيتين صغيرتين وسطا وطبقتين قشطه كبار وتفرد علي الصنيتين وهما بجوار بعضهم علي التخته رقاقه رقاقه الي أن تفرد أربعة رقاقات وكل واحدة ترش عليها رش من الزبدة المسيجه بيديك خفيف وبعدها تقطع الزايد من أطراف الصينية وترص القطع بها والقشطه تكون ناشفه من دون لبن ثم توضع طبق قشطه في كل صنيه وتفرد الباقي عليهم وفي الآخر تقطع الزايد من أطراف الصواني حتي أن يصيروا متساويين وترش عليهم جانب من الزبده يسير حتي يصيروا مغطين وتدخلهم في الفرن وتكون نارها هينه حتي يصيروا بلون الذهب وعند سواهم تعطيمهم الشربات المقوي وهما سخنين كل واحده قيمة خمسة وسبعين درهم شربات ويتناول منهم الآكل سخنين وهذا الصنف يقال له (بورسه بقلاوه سي بالقشطه

نوع آخر - هو أن تحضر قيمة نصف أقة دقيق والعجين  
والفرد كما توضح قبله وبعد فردهم وهم علي بعضهم الثمانية تطبقهم  
علي بعضهم من النصف وتجمع أحرفهم مع بعضهم ليبلغ عدددهم  
ستة عشر رقاغه فوق بعضهم ثم تقطعهم بعجلة نحاس تسمى تكرلك  
من الطول الي الآخر بالمساواة ثم ترجع لتقطعهم بالثاني من  
العرض الي الآخر ليبقي جميعهم سمبوسك صغير وترص في الصنيه  
واحد واحد الي أن تنتهي الصنيه ثم تعطى الصنيه سمن بارد ثم  
تحضر حله أخري بسمن مقدوح على النار جيداً وتدخل الصنيه  
بالفرن ومن بعد دقيقتين تعطىها المقدوح شئ في شئ وتدور  
الصنيه حتى ان السمن المقدوح يغطيها وتمكث من ستة دقائق  
لعشرة بالفرن حتى يصير منظرها مثل هيئة الذهب ثم تخرجها  
من الفرن وتصفى منها ما هو باق من السمن وتردها بالفرن ثانية  
نحو دقيقتين ثم تخرجها وتصفى منها السمن بالثاني وبعد ان تبرد  
تعطىها قيمة مائة درهم شربات مقوي وتقطر عليها جانب من ماء  
الورد وهذا الصنف يقال له بقلاوه سميت

نوع آخر - هو أن تحضر مائة درهم أرز مغسول وتوضعه  
على النار بجانب ماء حتى يغلي غليتين ثم بعد ذلك تضيف عليه  
رطلين لبن حليب ويفلى حتى الارز يشرب جميع اللبن ويصير  
مثل العصيده ثم تنزله عن النار وتحضر جانب سكر خمسين درهم  
وتدعك في السكر قشر ليمون حتى يخرج زيت القشر في السكر

وتدق السكر في الهون وتوضعه علي الارز وتحضر جانب فستق  
أخضر وجانب زبيب بناتي وكل منها خمسين درهم وتلقى الزبيب  
والفستق وهو صحيح علي الارز ثم تكسر خمسة بيضات علي  
هذه الهيئة وتمزج الجميع ببعضهم وتحضر مائة درهم دقيق وتخلطهم  
علي التختة حسبما ذكرنا وتمجنهم مثل البقلاوه السالف ذكرها  
وتقطعهم ستة قطع متساويين وتفردهم كهيئة البادي ذكره  
وتلقطهم علي النشابه واحده بعد واحده وتحضر صنيه وجانب  
مسلي في اناء آخر قيمة خمسين درهم وتوضع في الصنية رقاقة  
ابتداء وتقطر في الصنية بيدك من السمن خفيف والثانية  
والثالثة كذلك ما هو زايد من الرقاق الخارج عن صور الصنيه  
تقطعه وتوضعه في قلب الصنيه ثم تحضر جميع الارز الذي ذكرناه  
وتوضعه في الصنيه ويكون بالتساوي وتعطي الثلاثة رقائق  
الاول ثم توضع فوق الارز ثلاثة رقائق ثانين ويكونوا بالتساوي  
ثم ترش باق الخمسين درهم سمن وتدخالها في الفرن مقدار عشرة  
دقائق حتى تستوي تحت وفوق وتصير بهيئة الفطيره الكبيره  
وبعدها تطلعها من الفرن وهي سخنه ليس بارده كما ذكرنا سابقا  
وتعطيها مائة درهم شرابات مقوى وتقطر عليها جزءاً من ماء  
الورد فيكون لذيذا وهذا الصنف يقال له بالتركي بقلاوة سوية  
سى بالعربي بقلاوه بالسوية انتهى

نوع آخر - تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز وتبله بجانب

لبن وتركب قيمة أفة لبن علي النار وتوضع قيمة خمسين درهم  
سكر مدعوك بقشرة الليمون كهيئة البادي ذكره ولما يغلي اللبن  
توضع عليه دقيق الارز المبلول باللبن وتليه بسرعة حتى تصير  
المهلبية متجمده ثم يغلي علي نار هينه قيمة عشرة دقائق حتى  
يستوي جيداً وتحضر صفار عشرة بيضات ونمزجهم ببعضهم  
ابتداء وتنزل الحله التي بها المهلبية علي الارض وتوضع عليها صفار  
البيض وتقلبهم بسرعة ثم تحضر مائة درهم دقيق والاستعمال  
كما توضع قبله والسوي واحد والسكر واحد وهذا الصنف يقال  
له بقلاوه بالمهلبيه

نوع آخر ويقال في الشام كعك الهوي

وهو ان تحضر أفة دقيق وتعجنها كهيئة عجين البقلاوه  
الموضحة قبله وتدعكها بعد عجنها بانخدمه الدعك الجيد قيمة  
ربع ساعه أو عشرين دقيقه وبعدها تستريح ربع ساعه وتقطعها  
عشرين قطعه وتفردها كما عرفنا وتنظفها من الدقيق وبعدها  
تحضر نشابه رقيقه في جسامه أصبع اليد الخنصر وتلقطها رفاقه  
رفاقه وتلفها علي النشابه الرفيعه الي منتهاها وبعدها تكشكشها  
باليدين من الطرف الاول والطرف الثاني بهيئة أن تجمعها علي  
بعضها قيمة النصف لتكون مكششه ثم تسحب منها النشابه  
بسياسة علي التخته وهي بحالة التكشش ثم تقسمها بالسكينه  
قطعتين وتدورها مثل الكمكه وتوضعها بالصنيه وهكذا جميع

العجين حتى يملا صنيه أو اثنين والشوي كما توضح انتهى  
نوع آخر في البقلاوه الشامى

وهي أن تفرد العجينه كهيئة البادى ذكرها وتحضر للصنية  
أقة جوز مدقوق جيد وعليه عشرة دراهم قرفة وصناعتها كصناعة  
البقلاوه الدشمة التي تمكث ساعة في الفرن وبعد طلوعها وتبرد  
قيمة عشرة دقائق تقطر عليها من العسل الابيض النحل قيمه  
أقة وهذه يقال لها ( بقلاوه دوشمه شامى )

فصل في حلاوة النشا وهي على أنواع

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة دقيق وتحضر حله على  
النار وفيها مائة وخمسين درهم سبرج من الحر وحلة أخرى فيها  
أقة عسل أبيض وأقة شرابات مقوى من السكر وتترك العسل  
على نار هينة ثم تقدح السبرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا  
البادى ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على  
نار هينة متوسطة الى أن يستوى النشا فى السبرج بهيئة حلاوه  
وقرب سواه تضيف عليه مائة درهم لوز مفصص والتقليب شغال  
حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوي النشا ثم تتركها على الارض  
وتضيف عليها العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تفل على  
الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر  
من الطراطيش ثم تضيفها فى صنية وتسويها بالكبشه سوى  
بعضها وبعد نصف ساعة تجد أن السبرج بعض منه تختلف منها

فتصفيه وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذينة وجيدة وهذا  
الصنف يعمل في ( كاستنبول ) لان هذه البلدة مخصوص بها  
صناعة الخاويات ويقال لها بالتركي ( صوصام حلوه سي ) اه  
نوع آخر وهو أن تحضر أقة نشا وتضيف عليها أقة ونصف  
ماء وقيمة أقة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى  
يذوب السكر وتصفيهم من منخل حرير أو شاشة بحله أخرى  
وتضيف عليهم مائة درهم مسلي زبده عظيمه وتوضع الحلة التي بها  
هذه الاشياء المجمعة على النار وتقلبها بكبشه تقلب هين وبمسافة  
قريبة يتجمد النشا ببعضه وتصير بهيئة اللبن ثم تضيف عليه ربع  
أقة فستق أخضر ومع التقليب يمزج فيها ثم تجف النار قليلا  
تكون هينة جداً وتطبخها وهكذا على هذه الحال الى أن تنتهي  
الساعة ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس  
ويقال لها ( حلوة صابونية ) وأكلها لذيد جدا اه

نوع آخر وهو ان تحضر أقة نشا وأقه ميا وأقة سكر  
مدقوق بحله وتذوب الجميع ببعضهم وتصفيهم بحلة أخرى كهيئة  
البادي ذكره وتضيف عليهم خمسين درهم مسلي مسيح وتوضمهم  
الجميع على نار هينة بحلتهم وتقلبهم بكبشة فني برهة يتجمدوا وفي  
اناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب وخمسين درهم سننير  
وجزء من ماء الورد وتعطى الحلة قيمة عشرة دقائق وبعدها  
تقلبهم الى أن يبلغوا ساعة على النار فيصيروا بهيئة الارز وبعدها

يتناول منها الاكل فانها خفيفة وهذا العصف يقال له ( رشيديه  
اسلامبولي ) اه

### نوع آخر حلاوة دقيق الارز

هو ان تحضر أقة دقيق من الارز ناعم مثل الحرير وتوضع  
نصف أقة مسلي في حله وأقة سكر وعليها نصف أقة مياه  
وتوضعها على نار هينه ونصف أقة ابن حليب بحله أخرى على نار  
هينه ثم توضع الحله التي بها المسلي على النار حتى ينقدح وتضيف  
عليه دقيق الارز المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطة  
قيمة عشرين دقيقة وفي أثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درم  
زبيب بناتي وخمسين درم فستق اخضر مفصص وقرب سواها  
يحصل لها لين والفستق يستوي فيها ثم تنزلها بالارض وتضيف  
عليها الابن بعدها ثم بعد ان تشرب الابن تضيف عليها السكر  
المذكور وتقلبها جيداً حتى يترج السكر بها وتقطر عليها جانب  
من ماء الورد واسمها حلاوة رومالي انتهى وتصنع ببلاد الروم .  
واذا آكلت منها ذلك اليوم في الغداء وتبقي منها جزء  
للعشاء واجب الاوسطى الطباخ ان ينوعها بنوع ثاني فتكسر  
قيمة عشر بيضات او خمسة عشر وتخفقهم جيداً حتى يختلط الصفار  
بالبيض وتقلبهم على الجزء الباقي من الحلاوة وتمزجهم ببعضهم  
جيداً ثم تحضر صنيه وتدهنها مسلي خفيف وتوضع الحلاوة في  
قلب الصنيه بعد مزجها بالبيض وتجعلها متساوية وتوضعها في

الفرن التي نارها متوسطة قيمة نصف ساعة واذا احمر وجهها قبل  
منتهي النصف ساعة فتغطيها بغطى خشية من الحرق وعند  
طوعها من الفرن تغطيها بقيمة خمسة وسبعين درهم شربات  
متوسط ووقت تناول الاكل تقطعها كيف تشاء ويتناول منها  
الاكل فانها تصير لذينة جداً وهذا الصنف يقال له ( رواني  
أرناوطلى ) انتهى

نوع ثاني تحضر قيمة نصف أقة دقيق أرز ونصف أقة  
دقيق افرنكى وتمزجهم بعد غسلهم جيداً ببعضهم ثم تحضر حله  
فيها قيمة خمسين درهم مسلى وتوضعها على النار حتى يستوى  
السمن ثلاثي سوي وتضيف عليه أقه ونصف لبن حليب حر  
وعند ما يغلى توضع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بهيئة المصيدة  
ثم تنزله من على النار وتحضر عشرين بيضة وتمزجهم ببعضهم  
وتحضر قيمة نصف أقة بندق مدقوق جيداً وطبق قشطه وجزء  
من لبن صافي قيمة خمسين درهم وتضيف جميع هذه الأشياء على  
الارز وتمزج الجميع ببعضهم فيصيروا صكهيشة المعجينة الجامده ثم  
تحضر صنيتين أو ثلاثة قيمة القدر المطلوب وتدهن الصواني  
بسمن خفيف وتقطع من العجين قطع صغيرة وتنوعهم كيف  
تشاء إما صوابح أو مندورين أو عويجه وتعمل كل صنيه شكل  
وتحضر قيمة أقه ونصف شربات قوى وتوضع أول صنيه بالفرن  
حتى تصير حمرة بلون الورد من تحت وفوق ثم تغطي كل صنيه

بقيمة أقة شرابات وهذه المقادير كالطلب والصانع يفعل كيف يشاء  
بقيمة نصف أقه أو ربع أقه أو صحت واحد خمسين درهم  
والاستعمال واحد وهذا الصنف لذيذ جداً أو كاله سخن في الظهر  
وفي الليل بارد وهذا الصنف يقال له بالعربي ( خشامه ) وبالتركي  
( خابور تطلی سی ) وبالفرنساوي يقال له ( بسطه )

فصل في الرواني واسمه الاسلامبولي جيجهنه وهيئة استعماله  
هي ان تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز منخول من منخل  
مانع جيد وتحضر جانب مسلي في قيمة حله قيمة نصف أقه  
وتحضر صفار عشرين بيضه في حله وبياضهم في حلة وتخفق  
الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق قيمة عشرين درهم ونفر آخر  
مساعد يضرب في بياض البيض بسلك في اناء آخر ثم يفي  
الاناء تخفق السمن كهيئة صفار البيض حتى يصير أبيض كهيئة  
البن وتضيف عليه الصفار بمزجه به وسنرجع لبياض البيض  
الذي بيد النفر المساعد فنكثر الخفق يصير متجمده مثل رغاوي  
الصابون ثم تمزجه على صفار البيض والسمن بالسلك مزج هين  
فيلبس فيه الصفار بالسمن وهو سائل ثم تضيف عليه للمائة درهم  
دقيق أرز البادي ذكره والجميع يمزجوا ببعضهم والبياض سائل  
ثم تدخلهم في صنيه أو اثني وتدخله في الفرن بسرعة وتكون  
نار الفرن هينة جداً وسواء تمكث في الفرن من خمسة عشرة  
دقيقة الي عشرين دقيقة ويصير لونه بهيئة الزعفران الجنوي أو

يلون البرتقال وعند استخراجه من الفرن يصير عشرة دقائق  
تقطر عليه الشرابات كيف تشاء وان كان الصانع يرغب في وسطه  
قشطه أو مر به في أثناء الوضع في الصنية توضع قيمة نصف  
الصنية وتوضع الحشو فوقها وتكمل الصنية بالباقي قبل دخول  
الفرن وهذا الصنف يقال له جيجهه اسلامبولي انتهى

نوع آخر بسيط من الشكل عينه

تكسر ثلاثين بيضه في حله وتضيف عليهم عشرين درهم  
سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون يسير وتوضع الحله على  
جزء نار قليلة لاجل ان تدف الحله فقط دقاء جزئي والا اذا كان  
زياده فيستوي البيض فيضرب فيه بكثرة بسلك حتى يتجمد ويسيل  
ويصير مثل رغوي الصابون ويكون حاضر صنية مدهونه مسلي  
وبعد دهان السمن ترش عليها جانب من دقيق الارز لعدم مسكها  
تحت وتضيف على البيض قيمة مائة درهم دقيق ارز وتغليهم بسرعة  
حتى يمتزجوا ببعضهم وتفرغهم في الصنية وبسرعة على الفرن  
ويكون تحت الصنية بالفرن جانب نار جزئي وتمكث خمسة عشر  
دقيقة ثم تفتح الفرن وتمكث الصنية بالفرن أيضاً خمسة عشر  
دقيقة ثانياً ليبلغ سواها ثلاثين دقيقة لتكون منتوية داخل  
وخارج ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في صنية كبيرة عنها وتعطيها  
كباشه مياه سخنه واحده قيمة خمسين درهم وترشها على  
وجهاها عموماً وتعطيها قيمة افة شرابات متوسطة وبعد ساعه

تنفخ وتغلا الصينية الكبيرة وبعدها تقطر عليها جانب من ماء  
الورد وهذا صنف يقال له ( رواني رومانلي ) انتهى

فصل في استعمال الطلوع وجوتسي الذي هو مهلبيه اسلامبولي

بصدر الفراخ

هو ان تحضر صدوقين مسلوقتين وتنسله بهيئة الكتان  
وتحضر جانب دقيق أرز مدقوق قيمة أقة منخول جيدا بمنخل  
مانع كهيئته الدقيق الافرنكي نمرة ١ وتحضر قيمة أقتين  
ونصف ابن حليب من الحر ثم توضع صدر الفراخ في حلة نظيفه  
مبيضة وتضيف عليهم دقيق الأرز جميعه وجزء من مرقة الفراخ  
خفيف قيمة عشرة دراهم لاجل الرائحة وتضيف عليهم الطبق  
القشطلة وقيمة كيشتين ابن وتقلب الجميع بالحلة الى ان يمتزج  
بعضه جيدا ثم تفرغ من اللبن شيء فشيء وتقلبه الى ان تتبقى  
من اللبن قيمة نصف اقة وتضيف عليه قيمة أقة سكر مدقوق  
وتقلبه على نار متوسطة وينك لا تبرح من التقليب فيها ابدا الى  
ان تجمد وتقلي ويبقى لها عرق ثقيل من صدر الفراخ واذما تجمدت  
تعطيها جزءاً من اللبن الباقي وهكذا تسقيها من اللبن شيء فشيء  
وهو الباقي ثم تبقى منه خمسين درهم وفي أثناء غليها تعطيها  
قيمة عشرين أو خمسة وعشرين درهم زبده وتمكث ساعه على  
النار تمام وبعد الساعه تنزلها على الأرض على جزء نار بسيط  
وتمنع عنها التقليب وتفرغ عليها اللبن الباقي وتغليها انتهت

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

### فصل في المهلبية الاسلامبولي

هي أن تحضر قيمة أقتين لبن على النار 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 تبل دقيق الارز بماء وعندما  
يغلي اللبن تليق دقيق الارز في اللبن وتقلبه بسرعة وترى فيه  
عشرين درهم وبعد أن تغلي بالارز توضعها على نار هينة ربع ساعة  
الاتمام نظامها بالسوي وبعد ذلك تغرفها في الاطباق وتقطر عليها  
من ماء الورد وأكلها يصير جيداً انتهى

نوع آخر - تحضر جانب ماء على النار وتغسل جانب أرز  
وتدقه حتى ينعم قليلاً وبعدها تضيف عليه مقدار من الماء وتدقه  
حتى يصير بهيئة النشا المبلول وتصفيه بشاشة وتكون الماء على  
النار غاليه ثم توضع جميع الارز بيد والاخري تلب فتجمد بهيئة  
المهلبية ثم تصير على نار هينة قيمة ساعة وبعدها تدهن صنبة  
من ماء الورد قيمة عشرين درهم حتى تتبدل الصنبة ثم تصب المهلبية  
المذكورة بعدسواها بالصنبة حتى تبرد والاصح انما تعمل وتترك

لليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتوضعها  
في الطبق وتضيف عليها جانب سكر مدقوق وجانب قشطاء  
وتقطر عليها من ماء الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة  
الهضم وهذا الصنف يقال له مهلبية الماء انتهى

نوع آخر - تحضر جانب أرز مغسول قيمة نصف أقة  
وتوضع عليه قيمة ثلاث أقات لبن ويغلي على النار غلية واحدة  
وبعدها تنزله على نار هينة وبعد أن يصير بهيئة اللبن يتصفى عنخل  
سلك وتكون التصفية بحلة أخرى وتضيف عليه طبق قشطة  
وجزء زبدة قيمة خمسة وعشرين درهم وجانب سكر على حسب  
مرغوب الآكل وتوضعها على نار متوسطة والتقليب فيها أول  
باول حتى تغلي غليتين وبعد ذلك تنزلها وتغرفها في الاطباق وبعد  
ما تبرد يتناول منها الآكل فانها تبقى جيدة ولذيذة وهذا الصنف  
يعمل في بورسِه واسمها مهلبية بورسِه

نوع آخر - تحضر أقة لبن على النار وتبل خمسين درهم  
نشاء في خمسين درهم ماء وتصفيهم جيداً وتوضع في اللبن خمسين  
درهم سكر وجانب بانيليا مدقوقة ربع درهم وعند غلي اللبن توضع  
عليه النشا المذكور وتقلبه وتغليه على النار خمسة عشر دقيقة جيداً  
وبعد ذلك تحضر قالبين وفي كل منهما جانب ماء ورد وفي أرضية  
القالب جانب فستق أخضر مفصص أو زبيب بناتي وتقسم  
المهلبية في القالبين حتى يردوا وعند تناول الاكل منهم تقلب

القالب في طبق غويط وتقطر عليه جانب شربات يسير ويتناول  
منه الاكل فانه يصير لذيذ وهذا الصنف يقال له مهلبية بالنشاه  
اسلامبولي ولا تؤكل الا في القالب أو في صنية وتقطع قطعه  
قطعه

نوع آخر - ويقال له (رى المهرتريس) وهو نوع فرانسواوي  
وصناعته هي أن تحضر قيمة نصف أقة أرز وتفسلها جيداً وتوضعها  
مع أقتين لبن علي نار هينة الي ان يستوي وتصير بهيئة العسيدة  
ثم تحضر عشرين درهم تتقال افرنكي ثمرة واحد وتفكه بجزء ماء  
يسير وتضيفه على الارز المذكور وتقلبه به ثم تضيف عليه قيمة  
مائة درهم سكر مدقوق بجانب بانيليا وتمزجه بالسكر مزجاً  
جيداً ثم تحضر قالبين كبار وجانب كرين مسكو وتوضعه في  
أرضية القوالب وقيل وضعه تدهن القوالب بزبدة جيداً وتغلام  
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 مرية  
المشمش الافرنكي قيمة درهم مع جانب شربات جزئي وتضيفه  
من متخل خشية من قشر او من تفل او من خلافة وتغليه مرة  
واحدة على النار حتى يصير مثل العسل الابيض وبعدها تنزله عن  
النار وتضيف عليه جانب مراسكين لاجل الرائحة وان لم يوجد  
مراسكين تضيف عليه (كوس) وان لم يوجد كوس توضع

( كرسيون ) أو جانب ( أنريك ) أو جانب ( شنزوروز ) وعند تناول الاكل منه توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقتين وبعدها تقلبه في الطبق وترفع القالب فيصير الارز المذكور بهيئة عجينة وعند تناول الاكل منه تقطر عليه من المشمش المذكور فيصير القالب أبيض والمشمش أصفر ومقدار المشمش الموجود نفسه على القالبين فانه يصير لذيذ جيد وهذا النوع يقال له بالعربي ( ارز بابن طبيخ الملكة بالنمسا ) وهو نوع ملوكي انتهى

نوع آخر تحضر النوع السالف بنفسه وتعرفه في أطباق متساوية بهيئة القرص وتحضر جانب تفاح مستوي بالسكر وتجعله رص في أطراف الاطباق أعنى فوق حرف اللبن الذي هو مطبوخ بالارز وتجعل في الوسط جانب أناناس وجانب كرز مغلي بالشربات جميعه والاسم واحد انتهى

فصل في سوي اللبن الذي يقال له سوتالاج

هو ان تحضر مقدار مائة درهم ارز مغسول جيداً وتوضعه على النار بجانب مياه لما يستوي ثلاثي سوي ثم توضع عليه أقتين لبن ويغلي على النار حتى يتم سوي الارز ثم تحضر جانب سكر قيمه مائة وخمسين درهم وتدعك فيه قشر الليمون حتى تصير في السكر راحة قشر الليمون وتوضعه في قلب اللبن وتحضر صفار ثلاثة بيضات وتخفقهم جيداً وتوضع عليهم جانب من اللبن المذكور وتمزجه به وتوضع في الحال هذا الصفار في

اللبن وتمزجه به جيداً ثم تحضر طاجنين فخار افرنكي وتوضعهم  
على نار هينة وتنزل اللبن من على النار ويكون بيدك كبشة  
وتملأها من اللبن وترفعها الي فوق وتفرغها الي الحلة ثانيا حتي  
ان اللبن يظهر له زغاوي مثل رغاوي الصابون ثم تأخذ هذه  
الرغاوي وتضعها في الطواجن وهكذا الي ان ينتهي اللبن بهذه  
الصفة ثم في الآخر توضع في كل منهم جانب من الارز الموجود  
في اللبن ثم تدخلم الفرن بسياسة حتي يحمر وجهم وتخرجهم  
من الفرن بصناعة لعدم اتلاف الوجه وعند التوجه للسفرة  
للاكل يكون على اليد خوفاً من هزه حيث ان فيه لبن وهذا  
النوع يقال له ( سوتلاج اسلامبولي ) وأكله خفيف وهين  
انتهى ويؤكل في الصباح وفي الظاهر

نوع آخر يقال له كريمه بالشوكولاته

وهو ان تحضر خمسين درهم تتقال واقه ونصف لبن وتغلي  
اللبن على النار وتضيف عليه التتقال المذكور وتذوبه فيه وتحضر  
جانب شكولاته أو خمسة وعشرين درهم بن ومائة درهم سكر  
وتغلي الجميع ببعضهم غلية واحدة وتصفيهم وبعدها تحضر جانب  
فستق أخضر مدقوق جيداً مثل العجين وتذوبه بجزء من اللبن  
المذكور وتصفيه عليه وبعد ذلك تملأهم في قالبين وقيل وضعهم  
توضع في اللبن جانب ونيليا ثم تملأهم في القوالب وتوضعهم على  
الثلج فانه يصير مثل الماظ جامد وقرب الأكل باربعة دقائق

توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقة وتقلب في الصحن واسمه  
( كريمة بالشكولانه ) وأكله خفيف جدا ويؤكل في المساء  
آخر الأكل

نوع كريمة آخر ويؤكل في الظهر  
وهو ان تحضر عشرين بيضة وتكسره في حله وتضيف  
عليهم خمسين درهم سكر مدقوق وتخفقهم جيداً بالسكر ثم  
تضيف عليهم مائة وخمسين درهم لبن وتمزجهم ببعضهم وتوضع  
فيهم جزء ونيلايا مدقوق للرائحة فقط وجزء قشر ليمون مفروم  
فرما جيداً لأجل الرائحة وتحضر بجانب سكر مدقوق آخر  
وتحضر قالبين سادة ويوضع السكر المذكور على النار بدون  
ماء وتقلب فيه ييدك ولا تترك تقلبيه حتى يفك ويصير مثل  
العسل ثم تدمن القوالب من الداخل جميعهم وبعد دهانهم ينشف  
هذا السكر المدهون ويصير مثل الخشب بداخل القوالب ثم  
تصفي البيض بسياسة في أناء آخر ثم تقسمه على القالبين وتوضع  
حله بجزء ماء على النار قيمة ما تغطس نصف القوالب وتغلي  
غليان هين نصف ساعة تمام فيصيروا جامدين فتوضعهم على  
النارج وقرب الأكل منهم بدقتين تحضر طبق وتقلب فيه القالب  
فيصير قابه براحة والسكر الذي دهن في القالب ابتداء يتخلف  
منه نوع شربات لطيف ويصير بحول القالب بالطبق وهذا اسمه  
( كريمة كرامل )

نوع آخر . وهو ان تحضر ربع اقة لوز مفصصين وخمسين  
 درهم سكر وتدقهم في الجرن جيدا حتى يصيروا مثل العجين ثم  
 تستخرجهم من الجرن وتضيف عليهم ربع اقة لبن وتقلبهم بلعقة  
 أو بسلك حتى يمتزجوا مع بعضهم ثم تحضر خمسين درهم تتقال  
 وتوضعهم بجانب ماء يسير على النار حتى يفك التتقال وتضيفه على  
 اللوز المذكور وتصفى الجميع بشاشة وتضيف عليه جانب من  
 ماء الورد أو ماء الزهر أو جزء من الوانيليا وجانب ( شاتيروز )  
 ثم تغسل قالبين جيدا وتملأهم في القالبين وتوضعهم على الثلج  
 وقرب الاكل تحضر طبق داخله فوطه بيضا وتضعه في الماء  
 الساخن وتقلبه على الفوطة ومنه الى السفرة ويصير منظره عجيب  
 وهذا الصنف يصنع على النار كما ذكر واسمه ( كريمه باللوز )  
 وبالفرنجي ( كريم برنس بال ) وهو يبقى لندويو كل في العشاء انتهى  
 نوع آخر ويقال له ( كريم باباوا )

وهو ان تحضر جانب شكولاته وتفكها بجانب لبن وتغلي  
 جانب سكر على النار حتى يعقد وتحضر ايضا طشت احمر أو  
 حله وداخلها بياض عشرة بيضات وتضرب قلب البياض بسلك  
 حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضيف عليه السكر  
 وهو سخن ثم تقطره شيئا فشيئا وتقلبه وفي أثناء ذلك يستوى  
 البيض من شدة حرارة السكر ثم تذوب جانب تتقال مع  
 الشكولاته البادي ذكرها وتقطرها على البيض المذكور ويكون

الطشت أو الحلة التي بها البيض موضوع على جانب ثلج وفي أثناء وضع التتقال المزوج بالشكولاته على البيض قلبه بالسلك فيصير جامد زيادة من برودة الثلج وسريعا توضع في قالب أو اثنين وتوضعه على جانب ثلج يسير وعند تناول الاكل منه فيصير وضع القالب بجانب ماء سخن مقدار دقيقة وبعدها تفرغه في طبق داخله فوطه كهيئة البادي ذكره ويكون أكله لذيذ ويؤكل في العشاء

### فصل في صناعة الالماظيه

هي أن تحضر خمسين درهم تتقال وتفكهم في مائة درهم ماء على نار هينه حتى يصيروا الجميع مثل الماء ثم تحضر حله أخريه وبها مائة درهم ماء وتحضر خمسة بيضات وتغسل قشرهم وهم صحاح وبعدها تكسرها في المائة درهم ماء المذكورين جميعا بداخل الماء وتضربهم بسلك جيدا حتى يصيروا مثل رغاوى الصسابون ثم تضيف عليهم مائة درهم سكر وجزء وانيليا وتضيف عليهم التتقال البادي ذكره وتضربهم مرتين بسلك حتى يمزجوا ببعضهم وتعصر عليهم ليمونه ومقدار أربع دراهم ملح وتوضعهم الجميع بالحلة على نار متوسطة وبمسافة خمسة عشر دقيقة يتدثوا بالغيلان وتعصر في جنب الحلة ليمون قيمة خمسة دقائق ليكون تمام تسويتهم عشرين دقيقة وبعدها تكشف المطاء فتجدهم بلون الالماظ وفي الحال تحضر اناء نظيف أو سلطانية كبيره أو ماجور أخضر

وتحضر فأنله أو قطعة شاشه مطبقة أربع طبقات خالية من النشا  
وتصفيتها ثم اذا أردت ان تصنعها دندرمه تقسمها في اربعة  
سلاطين وتضيف على أحدهم جانب ( جرزي ) أحمر وليس تفته  
مثل أعمال الطباخ لان التفته مضرة للمعدة وتحضر جانب فستق  
اخضر مدقوق في الجرن جيدا حتى يصير مثل الزبدة وتضيفه  
على القسم الثاني وتحضر جانب قشطه قيمة مائة درهم وتصفيه  
من منخل وتضيفه على القسم الثالث وتمزجه به فيصير ابيض  
مثل اللبن والقسم الرابع تدق جزء بقندونس يسير وتوضعه في  
قطعة شاشه وتمصره فيتخلف منه جزء ماء يسير فتضيفه على  
الجزء الرابع فيصير به نوع خضار ببياض لطيف وبعد ذلك تحضر  
جانب ثلج مكسر داخل صنيه واسمه وتوضع فوق الثلج صنيه  
صغيره وتفرغ القسم الاول في الصنيه المذكوره التي هي فوق  
الثلج مقدار خمسة دقائق أو ستة قيمة ما يتجمد ثم تضيف عليه  
الثاني وهكذا لغاية الاربعة أقسام وقرب الاكل تقطع منهم  
قطع متساوية على حسب المرغوب ويتناول منه الاكل فأنها  
تبقى فكيفه وهذا الصنف يقال له الماظيه ( دوندرمه )

### فصل في انواع الفواكه التطلّي والخشاف

وهو ان تحضر جانب زيب أو جانب وشنه وتنقيهم من  
العيذان التي بهم وتغسلهم جيدا وبعد غسلهم توضعهم على نار  
بجانب ماء بزياده ويغلو على النار حتى ان الزيب يفتح ويصير مثل

العنب وبعدها تنزله من على النار حتى يبرد وتحليه بالسكر كيف  
تشاء وتوضعه في سلطانية الخشاف وتقطر عليه من ماء الورد  
وحلوه كهيئة حار الشربات وكذلك الوشنة والمشمش الحموي  
والعنب والبرقوق الأبيض والكمثرى الناشفة التي تعمل في بلاد  
الترك والتوت الناشف والمشمش المسكر الافرنكي والخوخ  
المصري واللوز يتقشر وبنديق حتى يصير بهيئة الزبدة ويتمدوب  
بالمياه فيصير بهيئة اللبن والاحسن كونه يغلى على النار غليه واحده  
تعطيه السكر العاده ويتصفي بشاشة فيصير بهيئة اللبن ويقال  
له خشاف سوييه من اللوز ويتقطر عليه جانب من ماء الورد  
وأيضاً الفستق الآخر يعمل بهيئة اللوز انما يكون على البارد  
وهو جيد في أوان الحر وكذلك الاناناس وكذلك الرمان يعمل  
خشاف من شرابه واذا كان موجود وقتها رمان يفحص منه شيء  
ويوضعه على وجه السلطانية وكذلك الشيليك يصنع خشاف  
بهذه الكيفية انتهى

### فصل في التفاح التظلي وخلافه

وهو اذا أردته تظلي فتعصر أفة أو اثنين وتقشرهم بالتساوي وكل  
تفاحة تقطعها قطعتين وتستخرج منهن البذر وبمد انتهى التقشير  
توضع حله على النار بجانب مياه وحله اخري بجانب مياه قيمة  
نصف اقه وفيها افة سكر وتوضعها على النار حتى تغلى ثم توضع  
التفاح في الحله الاخرية التي فيها المياه فقط حتى يغلى التفاح

نصف سوى ثم تصفيه من الماء وتوضعه على الحلة التي بداخلها  
السكر ويفلي حتى يتم سواء قيمة ثلث ساعة على نار متوسطة  
وإذا اردت سواء صحيح فستخرج بذر كل تفاحة وهي صحيحة  
بدون تكسيرها وبعدها تقشرها وسواء كبدنه البادي ذكرها  
وعند ما يستوى ويبرد تملأ بالبن قشطه وجانب شربات حوله  
في الطبق لأنه يصير لذيذ وعليه جانب فستق اخضر

واما التفاح المقطع قطعتين فيصير غرفه سادة بشرباته  
فقط وكذلك السفرجل فتمقطع الواحدة اثنتين أو أربعة  
والاستعمال واحد وكذلك السكرى والخوخ الكبير فيقشر  
وتنقسم الواحدة قبل تقشيرها قسمين وتخرج البزرة منه ويستوى  
في الشربات وكذلك المشمش الطازة الكبير الحموي الاخضر مثل  
الخوخ في السوينه وكذلك البرقوق الرومي الابيض الكبير  
وكذلك الخوخ الافرنكي وكذلك القاوون الازميرلي الاخضر  
يتقشر ويتقطع قطع متساوية اما هلال أو حجاب أو  
مدور أو صوانج كهشبة استعمال الخوخ وكذلك القرع اسلا مبولي  
الاخضر فاستعماله مثل القاوون انتهى

تنبيه - ان جميع الاصناف التي ذكرناها قبله المصنوعة تظلي  
وان الاقه الواحد من كل صنف لها اقة سكر شربات يكون  
معلوم للطالب وأما الخشاف السالف ذكره فالافه المياه من مياه  
الخشاف المصنوع من أى صنف المبين قبله ومصفيه بعد غليه

فلها ربع أقة سكر ويكون للتطلي والحشاف عند تكرير سكر عم  
علي النار لابدله من جانب ليمون يسير لاصلاح نظامه  
فصل في استعمال القرع الاسلامبولي الاصفر وهو علي أنواع  
النوع الاول تحضر جانب القرع الذي هو من جهة الرقبة الطويلة  
المبرومة وتقشر قيمة المطلوب وتقطعه حلقات رقيقة وتحمره في  
جزء مسلي وترصه في داخل صنيه متوسطة ثم تحضر حلة بجانب  
مسلي يسير وتوضعها علي النار وتضيف عليها قيمة عشرة دراهم  
دقيق وتغليهم قيمة دقيقتين وتضيف عليهم قيمة ربع أقة لبن وتقلبه  
بسرعة فيصير اللبن متجمدا مثل المهلبية الخفيفة وتوضعه فوق  
القرع علي نار متوسطة قيمة عشرة دقائق وتعليه جانب سكر  
مدقوق من خمسين درهم الي مائة درهم أعني علي الصنية التي بها  
القرع علي النار وتدق جانب بندق جيدا وترشه علي وجه القرع  
المذكور وبعدها تقطر علي وجهه جانب من القشع ثم ترفعه من  
النار بسرعة تدخله علي الفرن المشاودة قيمة خمسة دقائق حتى  
يصير بهيئة الذهب وهذا الصنف ملوكي ويقال له « سوييته من  
قرع اسلامبولي » وله اسم ثاني (قرع بقلاوه باللبن اسلامبولي)  
وان لم يكن موجود قشطه فيكون البندق كافي وبزيادة انتهى  
وكذلك البنجان القوطه بهذا الوصف وكذلك الشام  
المصري الذي من باسوس وكذلك القرع الكوسه النوار يتقطع  
قطع رفيعة مثل الورق ويعمل كهيئة البادي ذكره

## نوع آخر من القرع الاسلامبولي

وهو أن تقشر قيمة القدر المعالوم وتقطعه قطع متوسطة بهيئة البلح أو بهيئة الصوابع وبعدها تحضر جانب فستق أخضر مع جانب زبيب وتوضعه في أرضية الخال الصغيرين المقال لهم دقائق وتجعل في كل دقية من الزبيب والفستق قيمة ربعها وترص عليهم القرع لاتمامها وتوضع فوق كل منهم جانب سكر قيمة خمسين درهم وتوضعهم علي نار متوسطة وتعطي كل منهم قيمة عشرين درهم ماء وتغطيهم ويمكنوا علي النار عشرين دقيقة حتى يصيروا باون العقيق الاحمر وعند تناول الاكل منهم تقلب الدقيق في الطبق ويسير لذيذ جدا

نوع آخر تحضر جانب قرع وتقطعه قطع صغيرة وتوضعه بحله علي النار بجانب سكر وتقلبه حتى يصير مثل الزبدة وتضيف عليه جانب زبيب وجانب سندير وجانب قرفه مدقوقه وجزء يسير من قشر الليمون مدقوق وبعدها ذلك تحضر جانب دقيق وتنخله علي نخته وتعجنه مثل عجين البقلاوه البادي ذكرها وقيمة الدقيق ربع أقة وتقطعه ستة قطع وتفردهم كهيئة فرد البقلاوة السالف ذكرها وتحضر صنية مدهونه بجانب مسلي وتوضع فيها ثلاثة رقاقات 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 تصاح وجه  
الصنية وتعطىها جانب مسلي الي ان تغطي وجهها وتدخلها الفرن  
قيمة عشرة دقائق وبعد خروجها من الفرن تعطىها كبشة ثريات  
قيمة خمسين درهم ويتناول منها الأكل فانها لذيذة جداً وهذا  
الصنف يقال له ( سويته بالقرع ) أو ( بقلاوه بالقرع )

### فصل في استعمال أم على

وهو ان تحضر جانب لبن بجمه وتوضعه علي النار المتوسطة  
وتحمر عشرة رقائق بالسمن وتحضر صنية وتوضع الرقاق داخلها  
وتكسره نصف تكسيرة وتسقيه من اللبن الي أن يطرى ثم تعطى  
له جانب سكر مدقوق وتوضع علي وجهه قيمة طبق قشطه قدر  
وجه الصنية وتدخلها بسرعة الي الفرن حتى أن وجهها يصير بلون  
البرتقال ومنها الي السفرة ويتناول منها الاكل سخن فانها تصير  
لذيذة انهي

### فصل في الارز أبو ابن الامريكاني

هو أن تحضر قيمة أقة أرز مغسول جيداً وتوضعها علي  
النار بأقتين لبن فوق ويفلى منه حتى يستوي الارز باللبن وتنزله  
علي الارض وتخفقه بالكبشة جيداً حتى يصير مثل العصيدة  
وتحضر جانب بيض قيمة عشرين بيضة وتمزجهم بالارز المذكور  
مع جانب ونيليا مدقوق وجانب قشر الليمون مدقوق وبعدها  
تحضر صنية وتدهنها بجانب زبدة أو جانب مسلي وتوضع الجميع

في قلب الصينية وتساويه فالجميع يبقى بتسوية بعضه وتقطر عليه  
جزء من السمن وبسرعة تدخله الفرن حتى يتحمر ويصير بلون  
الطربوش الاحمر ثم تخرجه من الفرن وتعطيه مائة وخمسين درهم  
شربات سكر مقوى وتقطر عليه مقدار زهر خفيف ويتناول  
منه الاكل فانه يبقى لذيذ جداً واسمه ( جاتوري ) انتهى

### فصل في اعمال البغاشه

وهي أن تحضر قيمة أقة دقيق وتمجنها بجانب بيض مقدار  
خمس بيضات وأربعة دراهم مصباح وخمسة دراهم مسلي وتمزج  
الجميع ببعضهم وتدعك العجينة جيداً ثم تقطعها قطع متساوية  
وبعدها تكبيهم مثل الكوره على التختة ثم تحضر جانب مسلي  
وتحضر صنية أو اثنين وتفرد العجينة بيدك حتى تبقى مدورة مثل  
الرغيف وتدهن هذه القطع العجينة بسمن من دون تسييح وتحضر  
مردابة صغيرة وجانب مسلي مسيح بحلة صغيرة أخرى وتدهن  
الصواني دهان خفيف وتأخذ العجين واحدة واحدة وتفردّها  
بالمردانة حتى تصير مثل الرقاقة وتدهن يديك مسلي وتمسك طرفها  
بيديك الاثنين وترفعها الى فوق وتدورها على الشمال واليمين  
وتطرحها على التختة وهكذا بهذا الوضع الى أن تصير مثل ورق  
السجارة وتطبقها أربع طبقات ثم تفرد الاخري وبعدها توضع  
التي صارت تطبقها أول في وسط الثانية وتجمع عليها الاربع أطراف  
مثل الاولي وأما الثالثة فمن بعد فردّها توضع الاثنين في وسطها

وفوقهم الحشو اما جبننة أو لحمية أو سبانخ أو قرع اسلامبولي  
وتطبق أطراف الثالثة المذكورة فوق الاثنين والحشو ثم تبتدىء  
في فرد الرابعة وترفعها بزيادة وتقطر عليها جانب من السمن بيدك  
وتوضع البغاشنة المذكورة المشتعلة على ثلاثة دقائق بحشوم في  
قلب الرابعة وتقطع طرفها بسكينه وتطبقها شيئاً فشيئاً بتدوير  
ثم تفرد الخافسة وتوضع فيها البغاشنة المصنوعة وتلفها كهيئة الرابعة  
وتوضعها في الصينية وتبسطها بيدك حتى تتسع قليلاً وتوضع عليها  
من السمن بزيادة وتدخلها الفرن قرب الأكل بعشرة دقائق وفي  
هذه المسافة تتحمر ومنها للأكل طازه فتصير لذيذة واذا مكثت  
كثيراً تجلد ولا يؤكل الأنوع حاو وحشوها يكون بنديق مدقوق  
ولا بأس اذا مكثت ساعة او اثنين وباقي العجينة تلفها مثل مطلوبك  
اما بقجة صغيرة مثل التفاحة أو صباغ أو مخدة مربعة أو حجاب  
أو عريجه وللأسطى الطباخ أو الصانع يشكل كيف يشاء من  
العجينة انتهى

فصل في استعمال الفيليه والروسيف والكوتليت

المسكوبي وطريق صناعتهم

الفيليه

تحضر فيليه صحيح أو اثنين وتنقيه من العروق حتى يصير  
لحم احمر ثم توضع في صنية بيضاوية وتوضع عليه جانب من  
الشحم الناتج منه ومقدار ملح يسير وتضعه في الفرن ويكون

نارها قوية قيمة عشرة دقائق فيصير أحمر مثل الطربوش بشرط  
لا يكون خالي من المياه بل فيه سمن قليل الناتج من السوى  
وتستخرج هذا السمن منه وترده بالثاني بالفون وتعطيه جانب  
مدير يسيراً وجانب مراسله ثم تخرجه من الفرن وتوضعه على  
الترابيزة وتعطيه بشقة ورق ابيض ثم تحضر جانب جزر  
وتقطعه قطع رفيعة مكبيه وتوضعه في اناء وجانب بطاطس  
مدور أو مكعب ومقدار لفت مكعب وجانب بسالة وتسلق  
الجميع كل واحده في اناء لوحدها وبعد تسويتهم توضع على كل  
منهم جزء من الزبدة ومقدار ملح وقلقل وتوضعهم قرب النار  
ثم تحضر رغيف فينوا نساوي طويل وتقشره خفيف من الأربعة  
جوانب طول الفيلية المذكورة ويكون مربع مساوي علي طوله  
وتدهنه بجانب زبدة وتدخلاه الفرن متحمر وتوضعه في وسط  
الطبق البيضاوي وتوضع الفيليه في باب الفرن لاجل ان يدفأ وقبل  
الاكل بخمسة دقائق يحضره امامك على قطعة خشب نظيفه  
وتقطعه قطع رقيقة وترفمه بصناعة وتوضعه فوق الرغيف الذي  
يدخل الطبق ثم تحضر الخضار المذكور وتوضع كوم جزر في سفلى  
الرغيف الذي داخل الطبق وكوم لفت وبسالة صغير وجانب قوطه  
محشى وبعدها كوم لفت وبعدها لفت كوم بطاطس وبعدها البطاطس  
كوم جزر وبعدها كوم بسالة وبعده كوم بطاطس وبعده البطاطس  
كوم فصولييه خضره ليكون حول الرغيف مشكل بهذه

الأنواع والفيلية ظاهر عالي عن هذه الاصناف وبمد ذلك توضع خلاصة الفيلية الذي استوى فيه على النار وتقطر عليه مقدار صلصه انجيزي من الحاميه التي يقال لها بالافرنكي (سوس فورت) وذلك بعد أن توضع هذه الصلصه على النار تضيف هذه الصلصه على الفيلية وهو داخل السفره لان عليها على النار لاجل تقويتها وعند ضيها على الفيلية هي لاجل لذته حيث انها ناتجة منه وتتمام نظامه وهذا الصنف يقال له (الاجاردينير) انتهى

وكذلك هيئة الروسيف فالسوى واحد والقطعية واحدة وورسته بهيئة صحيح فقط يكون حوله بطاطس محمر وهذا يقال له (روس ييف روتيه وبوم) وبالعربي يقال له روسبييف فالبطاطس وان كانت عزومه ولم يوجد الاسطى فيليه فيصنع الروسبييف كهيئة الفيلية البادي ذكره ويجعله مثله ويقول عليه روسبييف جاردينير

واذا حب الاوسطي الصانع الفيلية أن ينوعه نوع آخر في عزومه ثانية وهذا لا يعمل الا في العزائم الكبار وقال انه سيصنع (فيلية الاجودار) فهو الصنف بنفسه انما يوضع بدل البطاطس طرف وابدل الفت كبدة حمام مستويه وبدل الجزر بجانب مستدوان وبالجانب الثاني جانب زيتون وجانب شينبيوه ومقدار من كوفته لحم الفراخ صغيرة بهيئة بذور الزيتون وتكسوت الصلصه التي به جلاس من الصلصه المقوية ويزيادة حول الخضار

والرغيف بنفسه وإذا أراد أن يعمل روسبيف انكليزي فيحضّر  
 الرسبيف بعظمه من عجل صغير وسمين ويقشره جيداً وينظفه  
 من العروق ويساويه كهيئة الروسبيف البادي ذكره وقرب  
 الأكل يحضّر مقدار بطاطس مقشر بهيئة مكعبه مثل الجوز  
 وكذلك الجزر بهذا الشكل ومقدار كرنب صغير والواحدة  
 تكون أقل من البيضة وأبيض مثل الفضة وقرب الأكل بخمسة  
 دقائق تقطع الفياليه المذكور وترد فوقه العظم كهيئته الاصلية  
 وبعدها توضع في الطبق وتوضع البطاطس في ابتدى الطبق  
 مثل الهرم وابتدى الطبق من الناحية الثانية كذلك بطاطس ثم  
 توضع في الجنين الخاليين كل منهم من الجزر ويكون أمام بعضهم  
 وكذلك الكرنب حتى تصير قطعة خالية من جنب الجزر من  
 الطرفين فيوضع فيها مقدار طرف من هنا ومقدار طرف من  
 هنا وعند توجهه للسفره ينلى الخلاصة الناتجة منه وتوضع عليها  
 مقدار (كليم بيبر) يسير ونقطة مثير وتصفية وعند توجهه للصحن  
 للصفرة في الحال يصب عليه هذه الصلصة فيصير مثل المرابه  
 وهذا الصنف يُقال له (روسبيف الافكتوريا) انتهى

### فصل في الكوتليت الأروس

هو أن تحضّر قيمة المطارب من عجل صغير وهي الكوستليتته  
 وبعد توضعها واحدة واحدة كما ذكرنا سابقاً وتضيف عليها الملح  
 والفلفل وتحضّر مقدار عيش مدقوق ومقدار صفار ممزوج

بالبيض في أثناء آخر وتغطسها في البيض وتدخلها في البقصومات  
وبعد ذلك تسوى قرب الاكل بدقيقتين أو ثلاثة ومعها مقدار  
سباخ مصفى ومستوى بالزبدة حسبما ذكرنا سابقاً ويتناول منه  
الاكل انتهى

وأما النوع الفرنسي يقال له ( انتركوت ) فهو أن تحضر  
القدر المعلوم وتنظفه واحده واحده حسبما ذكرنا سابقاً وتدقه  
واحده واحده وتنظف عضمها جيداً وتغلى مقدار بطاطس مقطع  
قطع مدورة غليتين اثنتين على النار أعنى ثلاثي سوي وبعد ذلك  
توضعه في طوة وعليه مقدار ملح وفلفل ومقدار زبده وبقدونس  
مفروم رفيع وقبل الاكل بخمسة دقائق تسوى الكستليتته على  
الشباك وتوضعها في الصحن والصحن سخن وسوى الكوستليتته  
بهية البفتيك وترصه في الصحن وهو سخن حسبما ذكرنا وفي  
وسطها البطاطس انتهى وهذا الصنف يقال له ( انتركوت الاباريزين )  
فصل في استعمال اللحم الابيض الذي بالترية واسمه بالانكيت  
وكيفية استعماله هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من لحم  
الدوش وزنود من قوزي صغير وأيضاً مقدار لحم مقطع قطع  
متساوية خالية العظم وتقطع الجميع قطع متساوية وتسلقهم بالنار  
غليتين وتزرع الرغوة منهم ثم تنزل الحلة وتصفي مائه في ازاء آخر  
بقطعة شاشة ثم توضع ماء آخر على نفس اللحم وتفصله 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 دقيقة وتضيف عليه الخلاصة الناتجة أولا من سليقه وتقلبه  
بسرعة ثم تلقى عليه اللحم المذكور مع مقدار جزر مقطع قطع  
متساوية ومقدار من قلب الكرفس الابيض وعند ما ينتهي سواه  
تضبط ملحه جيدا ويصير فيه مياه قليلة متجمدة مثل المهلبية  
وتحضر مقدار اثني عشر بيضه وتحضر طائسه صغيره وتوضعها  
على النار منحرفة الاتجاه وعند ما ينسخن السمن ويقدح تكسر  
بيضه واحده بسياسة وتقلها بالمسلي بصناعة لعدم قرشها وعند  
تحمير أول وجه تقلها على الوجه الآخر وهكذا لانها الاثني  
عشر بيضه وعند تسوية كل منها تستخرجها أول بأول وتوضع  
البيضة الواحدة مقلية فوق فرخ ورق وذلك ليكون الورق  
تشرب السمن الناتج منه وبعد انهاء البيض تحضر جانب عيش  
أفرنكي وتقطعه قطعا بهيئة الحجاب مثلثة وتحمره بالمسلي ثم تحضر  
صفار عشر بيضات وتعصر عليه ماء ثلاثة ليمونات ومقدار زبده  
مقدار عشرة دراهم وتمزجهم ببعض جميعا وقرب الاكل بثلاثة  
دقائق توضع اللحم المذكور على النار حتى يغلي وتوضع عليه التريه  
وتقلبه بسرعة وفي الحال تفرغه بالطبق وتجعل في أطرافه البيض  
المقلي البادي ذكره واحده بيض وواحد عيش وجانب سورفي  
أعنى بقدونس افرنساوى وتذهب به الى السفره حالا وأكل هذا

الصنف وقتي وان كان يتأخر بعد صناعته برابع ساعه يبقى غير جيد انتهى وهذا الصنف يقال له بالعربي ( لحمه بالتربيه ) وبالافرنكي يقال ( فلانكيت ) وفي الحقيقة صلصه ( الالهولاندينز ) لان أكثر أكل الهولاندينز من هذا الصنف

واذا أردت ( سالي ) فبعد ان يتحمر في الطواة والوضع واحد تضيف عليه جانب دقيق ثم تصفى مائه ويصير بالسمن فقط لاجل ان يتحمر مرتين ثم تضيف عليه جانب نبيذ أحمر ( بوردوه ) لاجل ما تبقى صلصه مجده ووقت غرفه في الطبق تجمله واحده واحده وتصفى جميع الصلصه الناتجة منه وتوضعها عليه بدون دسم وبوقتها الي السفره انتهى

واذا أردت أي جنس من الطيور وكان بها بصل بهيئة اليخني فانه يقال له مرنات وجميع الاجناس التي داخلها صلصه وبصل زياده فيقال لها مرنات وتؤكل في الظاهر واللحم الذي يصنع بالبظاطس والجزر هو أن تقطع اللحم من الدوش ومن الفخذة بدون عظم وتضعه على النار بطواة بجانب مسلي وتقلب فيه بكبشة الي أن يتحمر ويجف مائه ويبقى على السمن فقط تعطى له جانب دقيق ويلف معه الي ان يستوى الدقيق قيمة ثلاثة دقائق تعطى له جزء من ماء الطماطم وجزء ماء ويغلى غليتين على النار ثم تنقل اللحم في اناء آخر وتصفى الصلصه عليه بمنخل سلك أو شعر وترمي عليه جانب جزر مسلوقة ابتداء وترمي عليه جانب

بطاطس بكثرة محمر نصف تحميره قيمة نصف اللحم وهذا  
الصنف يقال له رجواه ويؤكل في الظهر

### فصل في اللحم الأبيض الذي بالحص

هو أن تحضر قيمة المطلوب وتقطعه قطع متساوية وتسلقه  
ابتداءً وتنظفه من العظم جيداً وتصفي مائه وتحضر جانب بصل  
مقطع قطع متوسطة مثل البندق قيمة رطل على عشرين درهم  
عسلي وتغليهم حتى يدبلو وهم بيض ثم توضع عليهم الماء الذي سلق  
فيها اللحم وتضيف عليه جانب حص مفصص ومسوق ابتداءً  
بالماء وتضيف عليهم اللحم المذكور وجزء ملح وفلفل أبيض يسير  
وهكذا إلى أن ينتهي سواء فانه يصير لذيد 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 محمر فانه يبقى يخنى أحمر بالحص وأما  
اللحم الجاويش العادي الأحمر فهو أن يستوي بجزء بصل يسير  
محمر وجانب صلصه بزياده وهذا يقال له يخنى جر كسي وفي الكلام  
العادة جاويش وهو يؤكل آخر الأكل قبل الأرز انتهى

فصل في استعمال نوع يخنى يقال له يخنى السبع اخوات بالعربي  
وبالتوركي يقال له يدكردش يخنى سني وكيفية صناعته هي أن  
تحضر جانب لحم مقطع قطع وجانب فراخ وجانب كفته وجانب  
حمام وجانب كوارع وجانب كلاوي مقطعة كل كلوة قطعتين

وتحضر حله وتحمر الجميع بالسمن في الحلة صنف صنف وتستخرج  
الصنف الذي جري تحميره وتوضعه في الحلة والباقي بعد تحميرهم  
عليه وتعطيهم قيمة رطل بصل حمر أو رطلين وتضيف عليهم جانب  
ماء قوطه وجزء ماء وجزء مسلي وجزء حمص ويغلو علي نار  
متوسطة وتعطيهم جزء كرفس وجزء جزر وجزء ملح وجزء  
فلفل قيمة القدر المعلوم وعند قرب سواهم تعطيهم جزء فضولية قلب  
أو جزء بسله الي ان ينتهي وتضبط ملحه جيدا فانه يبقى لذيذ جدا  
فصل في تسوية الشاورمه

وهي اما في السيخ أو في الفرن فاذا كانت في السيخ لازم  
يكون القوزي كبير وسمين وتماحه داخل وخارج بملح مدقوق  
بجانب جبهان وتشكه في السيخ فتوضع السيخ من دبره الي ان  
يخرج من وسط رأسه مبعدها تخيط بطنه جيدا وتكتف ايديه  
بقطعة دوباره ورجليه وذلك لعدم أن تبرم منه على السيخ ثم  
توضعه علي النار وتكون من علي الجنبين والوسط خالي وهو  
يستوي علي الجنبين فقط الي ان ينتهي سواه واذا أردته بالفرن  
فتقطع ايديه ورقبته وتماحه بملح متوسط داخل وخارج وتوضعه  
في صنية وغليه جانب سمن وبعده تدخله الفرن المتوسط الي ان  
يصير بهيئة الطربوش وهو يبقى لذيذ انتهى

وكذلك الفراخ الرومي والبداري والحمام في السيخ والفرن  
والقوزي المقسوم اثنين علي طوله الاستعمال واحد

## فصل في طببخ الجركس

هو ان تحضر فرختين منظفتين بجانب ماء على النار حتى انهم ينسلقوا فنزلهم على النار وتحضر جانب بندق مقدار ربع اقه وتدق في الجرن جيداً وفي أثناء دقهم تضيف عليهم لقمة عيش مبلولة وبعدها تحضر حله بجانب بصل مفروم جيداً كهيئة السمسم وتحمروهم على النار وتضيف عليهم البندق المدقوق وتمزجهم ببعضهم جيداً فان كان في ولية تصفى البندق بمد مزجه في هذه المرقه من منخل سلك وتفحص الفراخ كل واحده اربعة أجزاء وتوضع جميع الفراخ في البندق المصفي وتجمله قريبا من النار وباقى مرقه الفراخ تسوى فيها جانب أرز بهيئة اللب قيمة نصف اقه للفرختين وعند قرب الاكل توضع جانب مسلي قيمة خمسة دراهم على النار حتى ينقدح وترمى فيه جانب فلفل (أرناوطى) قيمة درهم وبسرعه تعطيه جزء ماء فوقه وتنزله من على النار وقرب الاكل تحضر طبق غويط وتعرف الارز المذكور فيه وتصلح حوله وتفتح وسطه وتوضع الصلصة المركبة من البندق في الوسط والفراخ فوق الارز وتقطر عليهم من الفلفل الارناوطى فوق وجه الصلصة وعلى الفراخ حولهم ومقدار قرفة مدقوقة يسير ومنها الى السفره وهذه صناعة الجركس

## فصل في صناعة الويكه بالعصيده السودانى

هي ان تحضر حلة داخلها جانب بصل مفروم مع جزء

سمن وتحمير البصل ثلاثي تحمير وتضيف عليه قيمة رطل لحمة  
مفرومة وتوضعهم على النار وتعطي لهم جانب من مرقة اللحمة  
المقوية وجزء شطة وشيبة وبهارات وويكة مدقوقة قيمة القدر  
المعلوم وتضبط ملحهم جيداً وتجعلهم على نار هينة جداً وقبل  
الاكل بعشرة دقائق توضع حلة على النار بجانب مسلي يسير  
حتى تنقذح وتضيف عليها جانب ماء لحم او ماء صافي وبعد ان  
تغلي تعطىها جانب ملح قيمة القدر المعلوم وتحضر جانب دقيق  
بلدى وترميه في قلب الماء وتقلبه واذا كانت ناشفة فلا بأس من  
ان تعطيها ماء بالثاني حتى تستوى في مسافة العشرة دقائق وتحضر  
طبق غويط وتوضع العصيدة في قلبه وتفتح وسطها كهيئة  
الجر كسية البادي ذكرها وتوضع في وسطها الويكة المذكورة  
وتوضع عليها من خلاصة اللحم واذا لم يوجد فلا بأس

واذا أردتها بالفراخ أو باللحم أو بحمام أو بماء فراخ روى  
فلا بأس والاستعمال واحد واذا لم يكن موحد دقيق قح فيكون  
دقيق ادره أو دقيق دخن انتهى

وأما العصيدة الحبشى فتؤكل بالمسل والسمن وبعض  
أحيان باللبن الصافي وهما أحسن أكل السودانيين مع اللحم  
الناشف الذي يقال له شرموط

واذا أردت أكل الويكة (بالكسرة) التي هي عبارة عن  
عجين مخمر زايد الحد ويترقق بالماء بهيئة النقيظة ويستوى على صاج

رقاقة رقاقة مثل القطايف ويأكلوه بالويكة بدل العصيدة  
نوع آخر - وهو ان يرققوا الكسرة مثل الورق وينشفوها  
ويأكلوه في أوان الحر مع اللبن الحامض الذي يقال له عند  
العرب شنينة وهذا أفخراً كل عند السودان انتهى  
وبعض الاحيان يسوون الويكة مع جانب لوبية ناشفة  
ويسوون البامية الخضراء مع جانب تمليكه  
فصل في صناعة رأس المعجل

وهي أولا تصبتها بماء سخن حتى ينزع منها الشعر وتصير  
بهيشة الكوارع والاذنين فيها وتنظفها جيداً حتى لا يبقي فيها  
آثار الشعر ثم تساخها وبعدها تقسمها نصفين ثم تستخرج اللسان  
بالغلوغ وتصير على الجميع ليمونه وتدعكمم بها لعدم سوادهم عند  
السليق ثم تلف كلا منهم بقطعة شاش بالطول وتربط كل واحدة  
على حدة بفتلة دوباره ثم تحضر حلة بجانب ماء قيمة ما يغظيهم  
وتمزجها بجانب دقيق يسير وتوضع فيهم جانب جزر مع جزء  
كرفس ويغلووا على النار حتى يستروا جيداً ثم تحضر جانب بصل  
مفروم وجانب مسلي عليه داخل حله وتقاهم على النار حتى يجف  
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 طباطم وجانب من خلاصة اللحم  
المستويه ويغلووا على نار هينه حتى لا يصير للبصل آثار ثم قرب

الاكل بعشرة قاذق تصفيهم من آثار البصل باناء آخر وتستحضر  
عشرين درهم بكاس أعنى طرشي أفرنكي من البرميل وأكثره  
خيار وتفرمهم جيداً وتضيفهم على الصلصة التي جرى تصفيتها  
ثم قرب الاكل بدقيقتين تفرم جانب بقدونس ووقت الاكل  
تضيف ذلك على الصلصة وتستحضر طبق وداخله فوطه بيضه  
نظيفة وتستخرج نصف الرأس من الحلة وهي سخنة وتفكها  
من الشاشة وتوضعها في الطبق فوق الفوطه والنصف الثاني  
تستخرجه وتضعه بجواره لتكون هيتها واحدة وتوضع في  
قاب الاذن الاولى بقدونس والاخرى جانب بنجر مسلوقة  
ومفروم لتصير الاولى خضراء والثانية حمراء حلية في الطبق ثم  
تستخرج اللسان وتشره جيداً وتقطعه حلق متوسط وتضعه  
في أول الطبق من جهة مبدأ الفم ثم تستحضر المنخ وهو مصلوقة  
وتقطعه قطع بهيئة اللسان وتضعه بالطبق مع الرأس ومنه الى  
السفرة حالا والصلصة المذكورة في آناء آخر وهذا الصنف يقال  
له بالعربي (رأس العجل بالصلصة بيكتي) وبالفرنساوي (تيت  
دي فوسوس بيكنت) واذا كانت الانجليز توضع في الصلصة  
جانب فلفل حار بكثرة وان كان فرنساوي جزء فلفل أبيض  
يسير انتهى وكذلك رأس الخروف الكبير بهذه الهيئة  
وأما رأس الخروف القوزي بعد تنظيفها وسلخها وهي  
صحيحة تحضر جانب بطاطس مقطع قطع رقيقة مثل البندق مع

جانب بصبل وجانب من كبير الفراخ وجانب شبنبنيوا وجانب  
طرووف ومقدار لسان ناشف ومسروق ومقدار لحم مفروم جيداً  
ومدقوق في الجرن مثل الزبدة وفي اثناء دقها تضيف عليها لقمة  
عيش مبالولة مع مقدار زبدة ومقدار فلفل ثم تستخرج اللحم  
من الجرن وتوضعها على الاشياء المذكورة ثم تضيف عليهم أيضاً  
قيمة صفار عشر بيضات وتقطر عليهم قليلاً من المدير وتمزج  
الجميع مع بعضهم جيداً وتحشى بهم رأس قوزي أو أثنين أيضاً  
من بعد سلخهم كما ذكر وتخييط الرأس كهيتها ثم تلفها في شاشة  
ثم توضعها في حلة بمقدار ماء حتى تستوى ومقدار سواها ساعتين  
تمام وصاقتها بيكتنى كهية صاصة رأس العجل

### فصل في حشو الكرش

وإذا أردت حشو الكرش المستخرج من القوزي الصغير  
المنظف مثل الفضة فحشوه مثل حشو الرأس البادي ذكرها وبعد  
حشوه وتخييطه تحضر حلة نظيفة وبها مقدار عشرين درهم مسلي  
ومقدار بصبل وجزر وكرفس وورقة لوز وشم موضع الكرش  
المذكور في الحلة مع مقدار ملح قيمة القدر المعوم ثم تضعه على  
نار متوسطة ويمكث عليها ساعتين وكل ما انتهى ساعة تنخسه  
بأبرة كبيرة لاجل ان يتنفس ويخرج من الخلاصة التي بداخله  
وعند تمام سواه تنقله في اناء آخر وتصفى الخلاصة الناجمة منه  
التي بالحلة التي استوى فيها في اناء آخر وتنزع منها اللحم وقبل

الاكل بخمسة دقائق تستحضر طبق وتزرع منها الخيط الخيط  
بها وهي على هيئتها انما القطع تكون رقيقة جداً وتضيف عليها  
الخلاصة الناتجة منها وحالا على السفرة الاكل منها وهذا الصنف  
يقال له بالعربي ( كرشه محشيه ) وبالفرنساوي ( نرب فارسي  
الاباريزين ) واذا اردت هذا الصنف بارد فالاستعمال واحد وذلك  
بعد سواه 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 وتحقق قيمة أربعة بيضات أو خمسة  
مع مقدار ماء وملح وفلفل وتمزج الجميع ببعضهم من بعد تسييح  
التقال بخلاصة الكرشة ثم تمزج الجميع ببعضهم على نار هينة  
حتى يصيروا مثل الالماس وتضبط ملحم جيداً وتصفيهم من  
شاشة أو فانيلا والاصح فانيلا وتوضعها على الثلج وتتجمد في  
برهة قليلة وقبل الاكل بعشرة دقائق تستخرج الكرشة  
المذكورة من الثلج وتطلع الكرشة من الشاشة الملفوفة بها  
وتنشفها جيداً وتزرع منها الخيط الذي خيطت به وتقطعها قطع  
رقيقة جداً بسكينة ماضية وتوضعها في الطبق كهيئتها ثم تستخرج  
الخلاصة التي جرى تكريرها كهيئة الالماس وتقطعها قطع وتجعلها  
في طرف الكرش المذكور داخل الطبق وتفرم جزء من هذه  
الخلاصة جيداً حتى يبقى بهيئة اللؤلؤ وتجعلها فوق الكرش في

الوسط فيبقى منظراً عجيب الشكل

نوع آخر وإذا أردتها بيخى تستحضر مقدار بصل مفروم  
وتحمرة بمقدار سمن وتضيف عليه بعد تحميره مقدار ماء ومقدار  
جزر وكرفس ومقدار حمص مقشر وتضيف عليهم الكرشنة  
وقت سواها يعطي له جانب ماء فقط وجزء خل يسير ومقدار  
ملح وفلفل بالكفاية وبعد سواه يتناول منه الاكل فانه يبقى لذيذ  
وهذا الصنف يقال له ( كرش يخني بالحمص ) واذا كان فرنساوي  
يكون بدل الحمص بسلة خضرة ويقال له ( نرب مارنيت )

نوع آخر - وهو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الكرشنة  
وتقطعه قطع متساوية وتضيف عليه جانب ماء وجزء ملح وفلفل  
وكرفس وجزر وتغلي بالماء حتى يستوى جيداً ثم تستحضر جانب  
ماء قوطه وتغليها على النار حتى تستوى وتصير بمحمدة بهيئة المهلبية  
الخفيفة وتضبط ما حبا جيداً وقبل الاكل بخمسة دقائق تحضر  
طبق بيضاوي وتصفي الكرشنة بالماء الذي سالت فيه وتوضعها  
على صلصة الطماطم المذكورة وتضيف عليها جانب زبد يسير  
وجزء جبنة باريجان مفرومة وتقلب الجميع ببعضهم لاجل الكرشنة  
تخرج مع الصلصة وتوضعها في الطبق المذكور وتساوي اطرافها  
وتمشح صور الطبق جيداً وتضعه في الفرن قيمة دقيقتين وقرب  
الاكل تستخرجه من الفرن وتضيف عليه جزء من خلاصة  
اللحم أعني جلاس مقوى جداً مثل الغره لذيذ وتقطر فوق الطبق

وتقطر عليه مقدار قرفه مدقوقة ويتناول منه الأكل في الحال  
نوع آخر - وإذا أردتها بالتريبة فتقطع السكرش بهد  
تنظيفه جيدا قطع متساوية وتوضمه على النار بجانب ماء  
حتى يستوي، وقرب سواء تحضر جانب دقيق قيمة عشرة  
دراهم مع جزء صفار بيض قيمة اللازم من خمسة بيضات  
الي عشرة وتمزج صفار البيض بالدقيق وتضيف عليهم مقدار  
ماء ليمون يسير وقيمة عشرة دراهم خل أبيض وجزء فلفل يسير  
جداً وتمزج الجميع ببعضهم جيدا وتصفوهم من شاشة وقرب  
الأكل بثلاثة دقائق توضع هذه الأشياء المتجمعة على السكرش  
الموضوع على النار وتقلبهم بسرعة وتغلي على النار غليتين خفيفتين  
ومنه الى الأكل بسرعة انتهى

### فصل في صناعة القوزي الدون دورمه الصحيح المسلق

هي أولا من بعد سلقه جيدا تستخرجه من الحسله التي  
سلق فيها وتلجه داخل وخارج بملح مع جانب فلفل ابيض  
مسحوق وبعد ذلك تلفه 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 تتقال قيمة خمسين درهم وتوضوهم على الخلاصة  
المذكورة وتمزج الجميع ببعض وتوضوهم على نار متوسطة حتى

يتكرر بلون الالماس ومسافة تكريره على النار ربع ساعة ثم  
تصفيه في اناء آخر من شاشة نظيفة والاصح فانيللة وتوضعه  
على الثلج وتحضر طبق كبير للقوزى المذكور وتستخرجه من  
الشاشة الملفوف بها وتنقى القوزى جيداً من الاشياء الناتجة منه  
في حال سواه حتى يصير مثل الفضه أبيض وتوضع عليه جانب  
من الخلاصة البادي ذكرها قبل أن تتجمد وباقي الخلاصة تتجمد  
على الثلج وقرب الاكل بثلاثة دقائق تنزع العظم من الرأس وتجعلها  
في جواره بالطبق وتقشر اللسان وتجعله فوق المخ فلتقتين وتقرم  
الخلاصة المتجمدة الباقية على الثلج وتوضعها في أطراف القوزى  
وفوق منه ليصير مثل هيثة الالماس ومنه للسفرة فانه يبقى أكله  
جيداً ولذيذ وأكله في أوان الصيف فانه يبقى سريع الهضم  
وخفيف انتهى

وكذلك الفخذة اذا لم يوجد قوزى وأيضا الفرخه الرومى  
والفراخ البلدي وأيضا دوش القوزى الصغير والزود والضلع  
والجميع استعمالهم واحد وكذلك الحمام والبكسين والارانب الجبلي  
(فصل في استعمال البلح والسرة واللحمة الطازة والبونيه والشوه)  
واستعمال الجميع هو واحد

وهو ان تحضر جانب دقيق قيسة خمسين درهم وتنخله جيداً  
وتوضع قيمة عشرين درهم مسلي في حله على النار حتى يستوى  
وبعد سواه تضيف عليه خمسة وسبعين درهم ماء حتى يغلي السمن

بالماء وتعطى له جزء ملح يسير جداً وتضيف عليه الدقيق يسيراً  
وتقلب بسرعة باليد الاخرى حتى وانه يتجمد بهيئة العصيدة  
وينتهي سواه بعد وضع الدقيق وتجميده في مسافة عشرة دقائق  
وفي بحر هذه المسافة لاتزال تقلب فيه ثم تنزله من على النار حتى  
يرد 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 مقذوح واذا اردت استعماله بلح فتقطع  
العجين قطع صغيرة قدر البندقة وتبرمها مثل الرصاصة وفي حال  
برم العجين تدهن أياديك مسلي دهان يسير وبعده برمها بهيئة  
البندقة تبظطها وتضيف الطرفين على بعض وتضعها في السمن  
وهكذا قيمة عشرة وحدات أو عشرين واحدة وتوضعهم على نار  
متوسطة فيستوي وتصير الواحدة بهيئة بذر البلح ولا تزال  
تقلب فيه الى ان يستوي وهو على النار تقلب هين وبعدهما يستوي  
الدفعة الاولى تبرم الجزء الآخر بهيئة الاول في صنية اخرى وبعده  
ان يبرد السمن تضيفه عليه وتضعه على النار بهيئة الاولى حتى  
ينتهي القدر المعلوم حسب مرغوب الصانع من صحن الى عشرة  
ثم بعد انتهيه سواه توضع في الاصحن وتقطر عليه من الشرابات  
المقوي وجانب ماء ورد وفسق أخضر مدقوق دق رقيق بهيئة

## السمسم انتهى

وإذا أردت صناعته لقمه طازن فتبرم العجينة المذكوره

بهية اللحمص وصناعته في السوى كهية البادي ذكره

وإذا أردته سره فتبرمه كهية البرقوق الصغير أو من برمه

تبطله في يدك كهية الريال أو النصف ريال وتخرقه من الوسط

بأصبعك وتوضعه في الصنيه المذكورة وبعد انتهى ملو الصنيه

توضعها على نار متوسطة والسوى كالبادي ذكره وبعد انتهاء تملأ

وسطه قشطة وترصه في الاطباق فوق بعضه رص متساوي

منظوم وتقطر عليه من الشربات المقوي مع جانب ماء ورد ومنه

للاكل انتهى

وإذا أردته بوتييه أو شوه فن بعد صناعة العجينة حسبما

أوضحنا فن قبل برمها توضعها في جرن رخام وتدقها جيداً وتدهن

الصنيه سمن خفيف وتبرم العجينة كيف تشاء أما مدوره أو

متطاولة أو مكبية وتدخلها في الفرن بدون مسلي وتكون نار

الفرن متساوية وهينة وتمكث في الفرن عشرين دقيقة وبعدها

تستخرجها من الفرن فتصير بهية السفنج وبعد أن تبرد تشقها

من الوسط شق يسير وتجعل حشوها اما قشطه أو مر به أو

كريمه مصنوعة من اللبن والبيض والسكر والبندق وجزء سكر

مع جزء من الونيل وتنخله وتقطر عليه تقطير بهية رش

ومنه الى الاكل فانه يصير خفيف وجيد وسريع الهضم وأكله

## في أوان الصيف

فصل في استعمال كافة أنواع المسكرات المصنوعة من الجوز  
أو الفستق الأخضر أو البندق أو الكريز المسكر الطازج أو  
الوشنه أو البسكويت الفرنسي الذي يؤكل مع الشاي أو  
البانسياتيه أو الجنوتير أو الجوف الذي يؤكل مع اليندورمه أو  
السندير وكيفية استعمال الطرط المصنوع من البيض والدقيق  
والسكر أو البنكيك أو أبو فروه

فاذا أردت استعمال نوع من المسكرات الذي يصنع من  
اللوز والبندق فتحضر نصف أقة لوز مفصص ومنشغ خالي من  
الطوبة وخمسين درة بندق وتحضر ٣٠٠ درهم سكر وتذق البندق  
مع اللوز جيداً ثم تطعمهم من الجرن وتذق السكر جيداً وبعدها  
توضعه على اللوز وتحضر بياض ١٣ بيضه وتمزج الجميع ببعضهم  
حتى يصيروا مثل المعجينة الجافة وتوضعه في الجرن بالثاني وعليهم  
جزء من الونيل أو من قشر الليمون تذقهم جيداً وبعد ذلك  
تستخرجهم بطبق أو بصينية صغيرة أو بأى شيء آخر وتحضر  
صنينة أخرى واسعة كبيرة وتوضع فيها فرخين ورق أبيض وترش  
على الورق رش يسير من السكر وتحضر جانب ماء ورد ثم تبل  
يديك الاثنين من ماء الورد قليلاً وتبرمه كهية البندق أو البرقوق  
وبعد برما تبططها وترصها في الصنينة بعيداً عن بعضهم قليلاً إلى  
ان تنتهي بهذه الكيفية وبعد انهام تجعل في وسط كل واحدة

منهم اما لوزه أو فستقة خضرة واما قطعة كرز مسكر أما في  
حالة برمها تجعلها مطاولة وتبرمها على السنبير الصحيح وتجعلها  
بهية الال

واذ اردتها من الفستق الاخضر المفروم كذلك واذا جعلتها  
بهية الاصبع طويلة فتوضع فوقها كهية الاول المدفنه البادي  
ذكرها من بعد انتهاء كل صنف من الموضع والجميع يستوى على  
الورق كما ذكرنا

وكيفية سواه هو ان تدخل الصنيه بالفرن التي تكون نارها  
هينة جدا وتمكث الصنيه من ستة دقائق الى ثمانية

وان اردتها ناشفة فتمكث اثني عشر دقيقة وبعد خروجها  
من الفرن وتبرد تنزعها من فوق الورقة من غير شيء بيدك وهذه  
كيفية الشكامة التي تصنع من البندق والفستق واللوز والسنبير  
والكرز المسكر

نوع آخر واذا اردتها من اللوز والفستق الاخضر والبندق  
فتحضر قيمة النصف من اللوز والرابع من البندق والرابع  
من الفستق الاخضر والاستعمال كهية البادي ذكره واحد انما  
يصير دق الجميع مع بعضهم بجرن كهية الشكامة

ثم من بعد صناعته مطاول أو مدور ويستوى كما ذكرناه فتزعه  
من على الورق بعد سواه قبل الاكل بعشرة دقائق وتحضر  
مقدار من مرية المشمش الفرنساوي وتمس على واحدة وتطبق

الآخري فوقها وهكذا الى انتهاء الجميع وتوضعهم في الطبق وضعا  
متساويا بهيئة عجينة كيف تشاء ومنها الى الاكل فانها تبقى لذيذة  
لما فيها من الفستق والرصة التي بلون الكهرمان انتهى

### فصل في استعمال البسكويت الفرنساوي الطويل

وهو ان تحضر مقدار من بياض البيض قيمة عشرة بيضات  
وتوضعهم في طشت أحمر مدحرج بهيئة نصف البطيخ والعشرة  
صفارات في طبق آخر وتوضع على الصفار ٥٠ درهم سكر مدقوق  
مثل الدقيق وتحققهم جيداً بملقعة خشب أو بسلك الى ان يبيض  
مثل الكهرمان الابيض سترجع للبياض فقبل صناعته تحضر  
صنيه مفروشه ورق أبيض ومرشوش عليه سكر ناعم ثم تحقق  
البياض جيداً حتى يصير مثل رغاوي الصابون ومتجمد ثم تضيف  
الصفار على البياض وتقلبه حتى يلبس الصفار بالبياض ثم ترش  
عليه جانب من الدقيق المنخول مقدار ٢٥ درهم ثمرة ١ وتمزج  
الجميع ببعضهم مزج هين ثم تحضر قيرطاس من الورق وتملأه من  
هذا الصنف وتصبه على الورق المفروش بالصنيه ويكون مطاول  
وكهيئة حجم السجارة ثم ترش عليه مقدار من السكر المدقوق  
يسير ومزوج بجانب دقيق وتدخل في الفرن وتكون نارها عينة  
مقدار خمسة دقائق وتستخرج الصنيه من الفرن والآخري  
بعدها الى ان ينتهي ويتناول منه الاكل اما باللبن واما سادة واما

بين الاثنين وبعضهم وجانب مر به واما يؤكل مع الدندورمه أو  
مع الشاي انتهى

فصل في استعمال الوشنة والكريز والبرقوق الابيض من

المكرات

فاذا أردت استعمال أحدهم فتذوب جانب من تراب الفحم  
الايض السيال أو الكربوني بجانب ماء وبعدها تنتظر ترويق  
المياه حين ركز التراب في أسفل الاناء والمياه تصير رائقة فتصفي  
المياه الرائقة بحاجه اخري من قطعة شاشه وتوضعها علي النار  
وتعطيها جزء من زيت اللوكا نموة ١ وعند غليه توضع المقدار  
المرغوب صناعته في سبت صغير أو بمصفاة بيد غويطة وتغطس  
الفواكه في وسط المياه وهي بتغلي قيمة دقيقة واحده أو اثنين  
وتطالعه في الحال وتصفيه من المياه وتنشره علي حصيرة منتشر  
مدة خمسة أيام وبعد ذلك في اليوم السادس تبتديء في عقد  
جانب سكر علي النار مثل سكر المربه البادي ذكرها في هذا  
الكتاب ثم تغسل الفواكه المنشورة بماء وفي الحال تستخرجها  
من الماء وتوضعها في هذا السكر وتغلي غليتين قيمة ساعتين  
علي نار هينة جداً وبعد ذلك تنزله من علي النار وتقطر عليه  
جانب من روح الونيل أو أثناء غليه مع السكر ومن بعد خمسة  
أيام اخري توضع في غربال سلك كبير ويعكث في هذا الغربال  
أربعة وعشرين ساعة وبعد ذلك ينشف السكر عليه من نفسه

ثم يوضعه في صناديق داخلهم ورق أبيض وتجعل راق من هذه  
الفاكهة المصنوعة وترش عليه جانب سكر يسير وتوضع فوق  
الراق الاول ورقه حاجز من الراقين وهكذا الى ان ينتهي  
وتتناول منه الاكل وقت اللزوم فيصير لذيذ واسمه بالفرنساوي  
( فرونه كانتيتي ) وبالعربي فواكه مسكوه

### فصل في استعمال الجنويز

وهو ان تحضر ٣٠ بيضه وتكسره في طشت أحمر أو بحلة  
وتضيف عليهم خمسين درهم سكر وتخفق فيهم بالسلك جيدا  
حتى يتجمد البيض ويصير مثل رغاوي الصابون وبعد ذلك  
تضيف عليه خمسين درهم دقيق وتمزجهم ببعضهم وتحضر صنية  
واسعه وتدهنها بزبد أو بمسلي وبعد دهنها ترش جميعها جانب  
دقيق وتحضر قيمة عشرين درهم زبد مسيحه وتمزجها بالبيض  
المذكور قبل وضعه بالصنية وبسرعة تفرغها في الصنية حتى  
تصير الصنية اسوة واحدة وتدخلها في الفرن وتكون نارها  
متوسطة قيمة عشرين دقيقة تمام حتى يستوى داخل وخارج ثم  
تستخرج الصنية من الفرن وتقلها علي تحتة أو رخامة نظيفة  
وتقطعها قطع متساوية مطاولة وتجعل بين كل قطعتين جانب مربعه  
ثم تحضر جانب سكر معقود جيدا بالطشت الاحمر ومن بعد  
عقده تنزله على الارض وتقلب فيه بسرعة فيتجمد السكر  
ويصير له لون أبيض كهيئة اللبن وثغطس فيه قطعة الجنويز

المذكورة ونرصه فوق التختة فيلبس منه السكر المذكور  
وإذا أردت تقطيعه مدوراً أو بهيئة الهلال أو حجاب أو باي  
نوع من هذه الفواكه فلا بأس وكل قطعتين فوق بعضهم تغطسهم  
في السكر المصنوع وكل ما يتجمد السكر تعطيه جانب ماء يسير  
وتوضعه على النار وتقلبه مرتين فيرتجع مثل أصله ولا تزال تغطس  
فيه من الجنويز المقطع المشكاه حسب المرغوب حتى ينتهي وهو  
يصير لذيذ في الأكل

وإذا أردته طرط فالاستعمال واحد في الصناعة ما خلا عدم  
دخول الزبد فيه ولا السمن فعندما ينتهي ضرب البيض ومزجه  
بالدقيق كالمبين قبل وضعه في الحنية الكبيرة فبدل وضعه في الحنية  
تدهن طورطه أو اثنين أو ثلاثة من المسلى وترش عليهم دقيق  
وتصب فيهم البيض المصنوع الجنويز وتدخلهم الفرن الي ان  
يستووا وبعد سواهم تستخرجهم من الفرن وتقلبهم على النار  
وبعد ان يبردوا تحضر سكينه ماضيه ونقسم الواحد من وسطها  
اثنين وتملاً الواحد منهم مر به وتطبق النصفين على بعض  
وتكسيها بالسكر مثل الجنويز فيصير السكر عليه 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 وهذه يقال لها ( طورط انبريال انتهى  
وإذا أردت استعمال البانسياتيه فالاستعمال واحد وتستوي

البانسياتيه في صنية واسعة كهيئة سوي الجنوز انما لا تنشف  
بالفرن وقبل خروجها من الفرن توضع على الترايزه فرخ ورق  
بالتساع الصنيه 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 التختة  
وقابت عليه تلفه أيضاً فوقها أو تثقل عليها بشيء ثقيل قيمة ساعه  
حتى تلبس ببعضها وتكون قطعه واحده وقرب تناول الاكل  
منها تقطعها قطع متساوية رقيقة حتى تصير بهيئة الخلق وترصها  
في الصحن ويتناول منها الاكل فانها تصير لذيدة انتهى

### فصل في استعمال النبكيك

هو أن تحضر قيمة مائة درهم دقيق منخول وتوضعهم في حله  
نظيفه وتكسر عليهم ست بيضات وتضيف عليهم ٣٥٠ درهم  
بنن وتمزجهم ببعضهم جدا وتصفيهم من شاشة وقرب الاكل  
بنصف ساعه تحضر طوت حديد بيد وتوضعها على النار الى ان  
تسخن جيداً ثم توضع فيها مقدار مسلي الى ان يقدح وبعدها  
تفرغه في طوة أخرى وتكون على النار أيضا سخنه كالأولى ثم  
تفرغ في الطاسة الاولى التي كان بها أولاً من العجين المذكور  
قليلا وتقلب الطاسة حتى أن العجين يفرش بها وتقلبها على الوجه  
الثاني حتى تتحمر ثم تخرجها من الطوة وتفرغ المسلي من الطوة  
الثانية في الطوة التي استخرجت منها العجينة المذكوره وتوضع

الطوة التي بها المسلي على النار وتصب العجينة في الطوة الخالية  
كهيئة الاولي وهكذا لحدهما ينتهي العجين وبعد انتهاء تحضير  
مقدار سكر مدقوق ومقدار مرية مشمش فرنساوى أو مرية  
يرقوق أو مرية شلنيك وترش على كل رقاقه من السكر وتدهن لحد  
نصفها من المرية وتبرمها مثل هيئة السجاره وهكذا الى ان ينتهى  
جميع الرقاق ثم تقسم كل رقاقه قسمين وتقطع طرفهم ليكونوا  
متساويين وتوضعهم في الطبق متساويين ومنه الى الاكل واذا  
أردتهم نوع آخر بالقشطه فلا بأس او باللحم المفروم فلا بأس  
واذا كان نوع فرنساوى فيكون حشوه لحمه مدقوقه في الجرن  
بجانب طرف ومضبوط ملحها جيد وتلف به كهيئة البادى  
ذكرة وبعدها توضعهم في طوة أو صنيه صغيره وتقطر عليهم  
مقدار من الزبد المسيحة قليلا وتوضعهم في فرن هين الحرارة  
وتكث في الفرن ثلاث دقائق ويكون دخولها الفرن قرب  
الاكل بخمسة دقائق ومن الفرن توضعها في الطبق وتقطر عليها  
من بعد عرفها بالطبق مقدار من خلاصة اللحم التي يقال له اجلاس  
ومنبا الى السفرة في الحال وهذا الجنس يقال له بالفرنساوى  
( نيكياك فارسى جلاسى شوه )

نوع آخر - وهو من بعد تحميره بالطوه تحشيه بجانب  
فوجراه كالبادى ذكره ويؤكل في الصبح كما ذكر انتهى  
نوع آخر - وهو من بعد تحميره تحشيه بالكريمة المصنوعه

من اللبن والبيض ودقيق الارز الفرنساوي واذا لم يكن موجود  
دقيق أرز فيكون ( تيبوكه ) أو دقيق افرنكي أو دقيق بلدي  
من النقي أو جانب نشأ أو دقيق أدرة انتهى وصناعة اعمال  
الكريمه من الاصناف البادي ذكرها كهيئة تسوية المهلبيه التي  
ذكرناها أولاً بالكتاب

فصل في صناعة الجوف الذي يؤكل مع الدوندرمه في آخر

الاكل الاوروباوي

وصناعته هو كصناعة النبيك بل يزيد مقدار سكر  
مدقوق ومقدار ونيل وكيفية صناعته على النار هو بقالب حديد  
منقوش بنوع كتابه اورباوي مربع وقطعتين فوق بعضهما ووقت  
صناعته على النار هو ان توضع القالب على النار حتى يسخن جيداً  
ثم تفتحه وتدهنه بقطعة قطنه او خرقة مبلولة من السمن وتمس  
بها القالب جميعه وتصب قيمة جزء من العجينه المذكورة وتطبقه  
مثل هيئته فتعير العجينه داخل القالب جميعه ومملوءة به وتوضعه  
على النار مسافة دقيقه واحده وتفتح القالب وتستخرج الرقاقة  
منه وتلفها بهيئة الماسوره فتبقي مكتويه من اولها لاخرها وقالبها  
فاضى كهيئة الماسوره انتهى

فصل في صناعة ابوفروه المسكر

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اقه او اثنين الي عشرة  
تقشره حتى يصير ابيض مثل اللوز ثم تسلقه مره واحده بجانب

ماء وبعد سلقه تحضر طشط احمر وتنظف الطشط جيداً حتى  
يصير مثل الذهب وناعم مثل الحرير ثم توضع فيه جانب سكر  
قيمة القدر المعلوم وتوضعه علي النار حتى تنزع منه الرغوة ثم  
توضعه علي نار هينه وتوضع في الطشت المذكور الذي فيه السكر  
وجميع الابوفروه وعليه مقدار بانيليا لاجل الرائحة ويمكت علي  
النار المذكوره مدة خمسين ساعه تمام شرطاً تكون النار متواليه  
بهينه دفا سخن بدون غلي وبعد انتهاء الخمسين ساعه تستخرجه  
من الماء برقه او توضع في اناء آخر وتصفي مائه في اناء آخر وتغسل  
الطشت المذكور ثم توضع الشرابات فيه بالثاني وتغليه علي النار  
حتى يتجمد ثم تحضر غربال سلك وتحضر معلقة مخرقة رقيقة  
ثم توضع في المعلقة جزء ابوفروه وتغطسه في قلب السكر  
المتجمد فيلبس منه وتوضعه بعدها فوق الغربال السلك وهكذا  
الي آخر انتهى الابوفروه وبعد انتهاء يرهة قريبة يتجمد عليه  
السكر المذكور ويبقي به رائحة عجيبة من الونيل وعند تناول  
الاكل منه يذوب في الفم مثل الزبدة ويبقي لذيد وهذه كيفية  
صناعة ابوفروه المسكر

#### فصل في صناعة الدوندرمه

وهو أن تحضر جانب من اللبن مقدار أقة وتغليه ويكون  
فيه ربع أقة سكر وعود بانيليا واحد واذا أردته بالشكلاته  
تضيف عليه المقدار الموضح قيمة خمسين درهم شكالاته وقت

غلى اللبن ومسافة عليه تذوب فيه الشكالاته وبعدها تصفى اللبن  
من شاشة وتوضعه في قالب رصاص وان لم يكن موجود قالب  
رصاص فنكون عليه صفيح ولها غطي مضبوط والغطاي له يد  
وتوضع اللبن في قاب العلبه بعد تصفيته وتغطيها بقطعة شاشة  
رقيقة والغطاي فوقها ثم تجعلها في وسط جردل خشب متساوي  
وأسفله كهيئة أعلاه متساوي ويجعل في أطراف العلبه جانب  
تلج حول العلبه وجانب مصالح عاده مدقوق علو ثلثي القالب  
خشية من دخول المصالح في العلبه ويدور العلبه في وسط التلج  
مقدار عشرين دقيقة حتى يتجمد اللبن ويصير بهيئة الزبد ويتناول  
منه الاكل عقب الطعام فانها تبقى سريعة الهضم وأحسن أكلها  
في أوان الخريف والا أكلها في بؤونه وبشئس فهي يعقبها التهاب  
نوع آخر - واذا اردتها من الليموناته فالاستعمال واحد  
والمقادير واحده وهي أقة ماء وربع أقة سكر واذا كان (فرامبواز)  
فالاستعمال واحد وهو ربع اقة شربات وربع اقة مياه واذا كان  
بندق كذلك او لوز او فستق اخضر او رمان او شليك او كريمه  
اصلي ومقدار كل من البندق واللوز والفسق وما اشبه ذلك فربع  
قاة منه وتدقه جيداً حتى يصير مثل هيئة الزبد وتضيف عليها  
ربع اقة مياه وربع اقة سكر مدقوق وجانب ونيل او كيف نشاء  
من الارواح العنبريه مثل روح الورد وخلافه لان روح الزهر  
في اوان الصيف تسكن الدم والاستعمال واحد على العموم

وكذلك الاناناس أو شراب الورد أو البنفسج المشمش  
الطازة أو الشام والبرتقال الوارد من يافا أو شراب الخوخ أو  
العنب أو البطيخ وسائر الفواكه تصنع بهذه الصفة  
(فصل في اعمال البونش الارومين)

وهو يؤكل في وسط الاكل الاورباوي ليهضم ما صار اكله  
أولا وكيفية صناعته هو ان تحضر جانب سكر قيمة خمسين  
درهم وتوضع عليهم قيمة خمسة وعشرين درهم نبيذ أبيض وخمسة  
وعشرين درهم روم وتغليهم على النار وتصفيهم في العلبه الضيق  
والاستعمال واحد ويتناول منها الاكل كبلبايات صغيرة ولا يتجمد  
مثل الدندورمه البادي ذكرها بل تبقى بمحمة وسائلة فقط باون  
الماس انتهى

فصل في صناعة البقدونس ضامه وورق الريحان وورق  
الخص اللتوجه الابيض والكرنب الشعر وحشو ورق الخبيزه  
وحشو ورق اللويه

### ﴿ حشو البقدونس ﴾

وهو ان اردت الاعمال من صحن واحد فتحضر رطل  
لحم مفروم و٢٥ درهم أرز وجانب بصلي مفروم وتوضعه في حله  
على النار بجانب سمن يسير حتي يبلغ نصف سوي وهو أبيض  
على هيئته ثم تغسل الارز بعد ان تنزل البصل من على النار  
ويبرد وتضيف الارز على البصل مع جانب فلفل وملح وبهارات

وتضيف اللحم عليهم وصفار بيضتين وجزء كيون يسير وتمزج  
الجميع ببعضهم مزج جيد ثم تحضر البقدونس قيمة خمسين درهم  
وتقطعها بالورقة وتفسله جيداً خشية من الرمل أو من الطين  
وبعد ذلك توضع البقدونس فوق تخته نظيفة وتبرم الاشياء المركبة  
من اللحم وخلافه وهيئة برما جميعها فتوضع الجميع بجوار  
البقدونس فوق بعضه هيئة فرشاه وتحشي الواحد بعد الواحد  
من الحشو المذكور فوق البقدونس فتلبس منه وهكذا للانتهاء  
وبعد ذلك تحضر حله صغيره وبها جزء لحم مقطع قطع رقيقة مثل  
الحص وعلية جزء ثوم يسير ومقدار زبده قيمة عشرة دراهم  
وترصها في الدقيه مثل هيئة رص الباميه البادي ذكرها ثم توضع  
عليها جزء ملح يسير قيمة الكفاية وتوضع عليها جزء كرفس مع  
جزء يسير وتوضعها على نار متوسطه بدون ماء حتى ان تغلي  
غليتين او ثلاثه فينتج منها جزء ماء ولا تزال فوق النار حتى يجف  
الماء الناتج منها وبعد ذلك تعطياها جزء ماء لحم يسير وتغلي به  
غليتين ثم بعدها تعطياها جزء ماء قوطه وجزء ماء ليمون جزئي  
وتقل النار من تحتها قليلاً وتمكث مدة عشرة دقائق وجميع اتمام  
سواها عشرين دقيقه عشرة قبل القوطه وعشره بعدها ويتناول  
منها الاكل في وقت المساء فانها تبقي مفيدة وسريعة الهضم

### فصل في الكرنب الشعر

واما الكرنب الشعر فاستعماله ان اردت صناعته هو ان

تخلع الكرنبه ورقه ورقه وتخلع الضلوع جميعها وتجعله ورقة فوق  
ورقة وتقرمه بهيئة الكنافة مثل الشعر ثم تسلقه بمقدار ماء على النار  
سابقة واحدة وفي اثناء سلقه على النار يكون به جزء كرون يسير  
ومقدار لورا وجزء فلفل أسود يسير مسحوق ومن بعد سلقه يوضعه  
في مصفاة وتصفيه ثم تحضر الحشو الذي ذكرناه للبقدونس ابتداء بل  
يزيد عليه مقدار شبت يسير وان لم يكن شبت يكون جزء من ورق  
الفلوكيا وجزء جبنة بارمنجان مقرومة وجزء قرفة مدقوقة وتمزج  
الجميع ببعضهم والاستعمال كهيئة ضامة البقدونس في السوى وان  
شئت تلفه مكعب أو بهيئة السيجاره أو بهيئة حشو الكرات وتوضع  
مقدار من الكرنب بيدك والحشو في وسطهم وتلفها مثل ما تريد انتهى  
جميع ما يصير سلقه أولا حشو ورق الريحان والخص والخبز وورق  
اللويبة فالاستعمال واحد وحشوم كهيئة حشو البقدونس ولفه كلف  
ورق العنب ويستوى على قطع من لحم الفراخ صغيره ويستوى كهيئة  
سوى البقدونس

واما الخبزه فيزيد جزء من ماء النار نج وجزء من فلفل حار مع الحشو  
وأكل الجميع في المساء جيدا ماعدا الكرنب فأكله في الظهر ويشترط  
في ورق اللويبة أن يكون من اللبوب

فصل في طبخ البرغل وهو على أنواع

النوع الاول

هو أن تحضر جانب لحمه حمرة قيمة نصف أقة خالية من العروق وتدقها  
في الجرن الرخام وتحضر أقة برغل وتسلها غاء سخن وتضيفها على اللحم  
في الجرن وفي اثناء دق اللحمه يكون بها جانب بصل وجانب فلفل حار  
يسير وجانب ملح الكفايه وتمزجها بالبرغل وهم الجميع بالجرن وتدقهم  
مقدار ساعه جيدا وبعد دقهم تطلعهم في طبق وتحضر حله على النار  
بجانب بصل مفروم قيمة خمسين درهم وحمرة في مسلي حتى يصير بلون

الذهب ثم تضيف عليه ربع أقة لحمه مفرومه حمرة خالية الدسم وبعده  
تحميرها تصفيها من الحشو وتضيف عليها جانب سننير أبيض جديد  
قيمة خمسين درهم وخمسين درهم جوز مدقوق وتضيف عليها جانب ملح  
وفلفل الكفاية وجانب بهرات فكيفة وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعهم  
في طبق آخر ثم تحضر جانب ماء في أثناء آخر وتقطع من البرغل المدقوق  
وتبل يدك من الماء وتبرمه مقدار الجوزة وبعده برمه تبطئه وتضبط  
عليه بصباغك من الوسط وتوضع في وسطه جانب حشو وتجمعه من  
اطرافه وترجع بالثاني تبطئه على يديك ليتسع مثل الريال وتوضعه  
في اناء آخر فهذا النوع يصير شوية على الشباك مثل الكولبصتي وفي  
أثناء شوية تدهنه بجانب مسلي فان هذا الصنف يقال له نوع مشوي  
وإذا أردته في الصنية فتدهن الصنية بالمسلي وترق فيها من هذا  
البرغل من أولها لآخرها وتوضع جانب حشو في الوسط وتغطيها  
براق ثاني رقيق وتنخسها بالسكينه وتعطيها جزء ماء مع مقدار مسلي  
مستوى وتضعها في فرن نارها هينة وتستوي مقدار ساعة تمام وكل  
ما ينشف منها الماء فتعطيها شيئاً شيئاً يسير وتتناول منها الاكل  
فتصير لذيذه

وإذا أردتها مقلية فتلقها على اصبعك الشاهد حتى تصير بهيئة  
الماسوره وتحشيها من الحشو المذكور وتسد الطرفين وتحمرها في  
السيرج أو في المسلي والالذ في السيرج  
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 وبعده ان يتحمر تضيف عليه مقدار ماء وجزء حمض  
بكثرة وجانب ماء طماطم وجزء فلفل حار بزيادة وإذا وجد بيض صغير  
من داخل قلب الفراخ وهو بالمنقود ويكون قدر البندق وتكعب

من البرغل بهيئة البندق او بهيئة البلح أو مدور وتحمره في السمن جيداً وبعدها تحمر البيض وتضيفه عليه وإذا لم يوجد بيض من هذا الصنف فلا بأس من صفار البيض المسلوق وقرب سواء تضيف عليه جزء بقدرونس مفروم بكثرة وهذا الصنف يصنع في ( فاس ) وكذلك الفراخ اليبغني بهذه الهيئة والفراخ المحشيين بالبندق واللحمه وما أشبه ذلك ويضاف عليه صفار البيض أيضا والفلفل الحار زياده

البرغل المفلقل - هو أن تحضر بمقدار بصل مفروم في حله قيمة ٥٠ درهم وعليهم خمسين درهم مسلي وتحمرهم وبعدها تحميرهم تضيف عليهم قيمة نصف أقة لحمه مقطعه قطع بهيئة البندق خالية العظم وبعدها تحميرهم مع البصل تعطىها جزء من خلاصة اللحم إذا كان موجودا وان لم يكن موجود بجانب ماء قيمة أقة ونصف وبعدها أن تغلى تفصل قيمة أقة برغل بما سخن ويكون برغلي ناعم وتضيفه على هذه الهيئة المزوجه أولا بالحله التي على النار وداخلها اللحم مع البصل وبعدها أن يستوي البرغل تقطر عليه جزء من الزبدة فيتناول منه الا كل فإنه يبقى لذيذ وجيد ولا يؤكل الا في الظهر

فصل في اعمال الكسكسي والبوريك والبقلاوه وجميعه مغربي

وهو على أنواع كثيرة

النوع الاول من الكسكسي

وهو أن تحضر قيمة المطلوب من الكسكسي من ربع أقة لفاية أقة في الصحن الواحد وهو يختص من ربع أقة من الكسكسي المغربي المصنوع الناشف الوارد من القرب وأما الطائفة صناعة مصر البلدي فالطبق له نصف أقة وإذا أردت صناعة الكسكسي البلدي فتحضر بمقدار دقيق علامه مقطف وتحمله في اناء واسع ثم تحضر جزء ماء ممزوج بمقدار ملح متوسط ثم توضع يدك بداخل الماء وتنثر فوق الدقيق

المذكور وتقلبه بيدك تقلب هين وهكذا لحد ان الدقيق يصير ثلاثه  
طرى ومبروم من كثرة التقليب ثم تحضر غربال وتوضع فيه الدقيق  
وتقلب الدقيق وتقلب بكفيك لحد ما ينتهي الدقيق وفي الآخر يتلقى  
بالغربال مقدار عجيز من الدقيق يسير وبعد ذلك ترفعه فتجد الكسكى  
بهية السمسم ثم تحضر حله بمقدار ماء قيمة ربعها ومن بعد ذلك تحضر  
مصنفه على قدر الحله وتلحم صور المصنفه بصور الحله وهما فوق بعض  
من العجين الباقى من الدقيق وذلك منعاً لخروج النفس ثم توضع فوق  
المصنفه قطعة شاش رفاعوى وتوضع الكسكى في الشاشه التي بداخل  
المصنفه وتغطيه بباقيها ثم توضع الحله على نار بسرعة ولما تغلى تغطى  
المصنفه التي داخلها الكسكى بغطى الحله المذكور فيقطع بخار المياه  
على المصنفه يسوي الكسكى وقيمة مكوثه على النار ثمانية دقائق  
تنزل الحله وتكون محضر صنية واسمة وتحضر جانب سمن أو زبد  
مسيحه وتقطره فوق الكسكى وهو سخن وتقلبه بأيديك وهو  
سخن فيصير بهية الارز المفلفل واذا أردت الأكل منه بالسكر  
والقشطة فتضيف عليه قيمة القدر اللازم وتأكل منه وقتيا فيبقى  
لذيذ وان كان اكله باللحم فتحضر بصلى مفروم بداخل حله ومسلى  
وتوضعه على النار حتى يتحمر وتضيف عليه جزء ماء وتحضر قيمة  
نصف أقة من لحم الدوش وتقطعها قطع متساويه وتضيفها على البصل  
المذكور ثم تغلى حتى تستوي ويجف ماؤها وتصير على السمن فقط  
وتقلبها مرتين أو ثلاثه ثم تعطىها جزء ماء آخر وتعطىها الملح الكفايه  
وفلفل حار أو فلفل اسود يسير ثم تضيف على اللحم جزء حمص مسلوقة  
جيداً وتمزجه مع اللحم ثم عند تناول الاكل توضع الكسكى  
المذكور في طبق وتوضع اللحم فوقه مع الحمص والبصل وان كنت  
لا تقبل ذلك فتجعل اللحم وما معه في طبق والكسكى في طبق اه  
صناعة الكسكى المغربى الناشف

وهو ان اردت الاستعمال منه في وقت لزومه فتحضر قيمة القدر  
المعلوم وتوضع مقدار ماء بحله على النار مع جزء ملح متوسط و نار الحله  
تكون قوية حتى تغلي المياه ثم تلقى الكسكسي وتقلبه ويغلي بمقدار  
دقيقة وبسرعة توضع في المصفه ويكون السمن المقدوح وحاضر ولما  
الكسكسي يتصفى مائه توضع بالثاني في حله أخري وفوق منه السمن  
المقدوح بسرعة وتغطي الحله مسافة دقيقة أو اثنين وتقلبه فيصير  
بهية السمس الرفيع واستعمال أكله كهية الكسكسي المصري وان  
كان مغربي صرف فيزيد عليه فلفل حار بزيادة اه

ذلك الكسكسي الكبير فالصناعة واحدة ويقال له بالعربي مفتله  
واما صنعة المفتله باللبن فبدل سمنها بالمياه تكون باللبن وبغسوها في اللبن  
توضعها في شمليك نثار افرنكي الذي يقال له بالعربي طاجن وتقطر عليها  
جانب شربات جيد وتجعل فوق وشها جانب قشله رتوضعها في الفرن برهة  
قريبة الى ان يحمر وش الشمليك وفي الحلال يتناول منها الاكل فتبقي  
جيدة واذا لم يكن موجود قشله جانب زبدة كافي والاستعمال واحده اه  
فصل في استعمال البقلاوه المنربي والبوريك

فاذا اردت الاستعمال من أحدهم فهو أن تحضر جانب دقيق  
وتنخله على تحته وتعجنه بدون بيض فقط بالمياه ويكون بداخلها  
جزء ملح يسير وبعد ان تعجنها تقطعها قطع متوسطه وتحضر جانب  
بندق وتذقه في الجرن مع جانب سكر جيد حتى يصير مثل العجينة  
وتوضع بعدها في إناء آخر وترفق العجينة واحده واحده  
بجانب دقيق حتى يبقى بهية ورقة السجاره وهكذا الى ان ينتهي  
ترقيقه وتحضر صنيه أو صنيتين وتقطع العجين المرقق بهية ورق  
السجاره العريض أو تقطعه مستطيل او كيف تشاء فان كان مربع  
فيكون لف بهية السجاره ويكون حشوه من البندق المذكور الممزوج  
بالسكر وترصه واحده واحده في الصنيه الي ان تنتهي الصنيه ثم

تقطر عليه بيدك من السمن خفيف بهيئة رش وقرب الاكل بربع  
ساعة تسويه في القرن وتكون نارها متوسطة ويكث ثمانية دقائق واذا  
كانت نار القرن قوية فالحشو يخرج من العجين واما القطع المستطيل  
الذي ذكرناه فهو يصير لف بهيئة حجاب والاستعمال كهيئة البادي  
ذكره وعند خروج أحدهم من القرن فترش على وجهه جانب سكر  
مدقوق جزئي وان اردتها في الصنية قطعه واحده بهيئة البغاشه  
فلاستعمال واحد وللصنيه الواحد اثني عشر رقاقه وتوضع أول رقاقه  
في الصنيه وترش عليه من السمن رش قليل وهكذا لانها أربعة رقاقت  
توضع مقدار من الحشو المذكور ثم توضع أربعة رقاقت ثانيا وتدخلها  
الحشو أيضا ثم توضع الاربعة رقاقت الباقيين وتقطر فوقهم السمن  
وتوضع في القرن كما ذكرنا وعند خروج الصنيه من القرن تقطر عليها  
جانب سكر مصنوع شربات مقوي أو عسل أبيض فلا بأس وان  
كان سكر مدقوق خفيف فهو أخف من الشربات واذا لم يكن  
موجود بنساق للحشو فيكون فستق أخضر فهو أحسن والذأو لوز  
أو جوز جديد أو جوز هند مدقوق جيد أو بلخ أبيض وارد  
من الغرب من تونس أو باللحمه المفرومة اذا كان في نوع البوريك  
أو بالجبنه الطازجه اذا كان في البوريك أيضا واذا كان بالسبانخ فقطف  
السبانخ بهيئة تقطيف الملوخيه خالي العروق قيمة القدر المعلوم وبعد  
تقطيفه تفرمه مثل الملوخيه وبعد فرمه تعصره جيدا من مائه فعند  
عصيره ينتج منه ماء اخضر وبعد عصره فيصير جيدا والناج منه  
تدلقه ثم تحضر جانب بصل مفروم مثل السمسم وتحمره حتى يبقى بهيئة  
الذهب وبعدها توضع عليه السبانخ ويتحمر مع البصل  
وتضيف عليه جانب لحمه مفرومه مستوي وتحمرا الجميع ببعضهم وتحضر  
أربع بيضات وتكسرهم في طبق وتمزجهم ببعضهم جيدا وتضيف عليهم  
جانب ملح وفلفل يسير وجانب بهارات فكيهه وتضيف هذه الاشياء

على السباح وتقلبه بسرعة ثم توضع السباح في مصفه ضيقه الميون  
أو منخل سلك الي ان يتصفى من السمن فيصير متجمد وتحشى منه  
البوريك الذي يكون صحيح بالصنيه بهيئة البغاشة انتهى  
صفرة الافرنكه نوع

الاول الشربة وبعدها سمك وبعده واحد كركيت يصنع من الفراخ  
ويصعد نوع سمك من أى جنس وبعدين واحد روسيف الاماسدوان  
أو بالبلاطس أو بالشمبنيو أو بالطروف أو بالصلصه ماديير بعده  
واحد اسبيك من أى جنس ثم بعد منه واحد سمان كباب أو حمام  
كباب بالبسله وبعده منه واحد خضار وواحد حلو من التفاح يقال  
له شالوت وبعده منه واحد كريم بالفواكه المسكره وبعده واحد جنبه  
وبعده واحد دوندرما بالاناس وبعده منه الدسيرا هـ

﴿ صفرة الافرنكه بارده لزوم البوفيه ﴾

﴿ فصل في الاكل البارد الذي يلزم للبوفيه ﴾

واحد سمك بالصلصه الميايز وواحد ديك رومي كباب لسان طور  
بالجلطينه ويكون لسان مدخن الذي يقال له بالافرنكي لنعج قوميه  
فراخ بلدى فرسى بدون عظم وواحد سندويش على انواع وواحد  
كشكهاظ واحد سفله دنورما الذي يقال لها بالافرنجى سيلى دنيو  
وواحد بداره كباب وواحد سلطه مسكوفي وواحد روس ييف  
رواحد نخدة كباب ونوع فطير صغير بالجبنه أو بالسردين أو باللسان  
أو بالفجراه وأنواع حلويات على أشكال ونوع اناناس وسلطات أشكال  
وأنواع يمش وعيش بيره

﴿ فصل في صفرة الا تركه ﴾

واحد شربه بالفرخة واحد قوزى شاورما واحد خضار الاحسن  
هـ باميا ياما فصوليه طازه أو كشكهاظ بالقيمه طازه واحد سبريك  
بالحمام واحد كستليتة بالبسله واحد لحم يارد دوندرما اما بالفراخ واما

باللحم واحد سمك الاحسن يكون مرجان أو وقار ان كان وقار هو  
بالميانيز وان كان مرجان لازم مقلى بجانبه كيراسون جواليه وان كان  
في الشتاء أروس بالصلصه بيكائتي واحد أرز بالراس وجانبه لبن صافي  
الحلو واحد المظيه بالخوخ واحد خلاش بقلاوه بالتشطة واحد بودين  
بالفواكه واحد لحم شاويش والاحسن في الصلصه أن يكون نوع خاص  
أفرنجي يقال له لا توجيه ونوع تراتور واحد خيار طاره واحد  
سلطة لبن اه

استعمال الكنافة هو ان تحضر رطلين كنافة وتنشفهم في بعضهم  
وتكون الكنافة جافة ومن بعد ما تدهن الصنية مسلي دهن جيد تحضر  
جانب بندق قيمة رطلين وتجعله في وسط الصنية ثم تغطيها بالنصف  
الثاني وتسورها بيدك تسطير جيد وتوضعها على نار هينة الى أن  
يستوى الوش التحتاني قلبها على الوش الآخر وتديها شوية مسلي ومن  
بعد سواها على الوش الثاني أدى الرطلين الكنافة رطل ونصف سكر  
مقلى مع جانب ماء ورد وان أردت خشوها فستق وزبيب الاستعمال  
واحد وان أردت خشوها قشطه حسب المبين أعلاه وأن أردتها كنافة  
رومي من بعد ما تستوى قبل السكر تجعل لها ستة رقاقات من رقاق  
البقلاوه البادي ذكرها وتوضع الستة رقاقات على الصنية وترش عليهم  
جانب مسلي خفيف ثم توضع الكنافة فوق الاولي وتغطيها بالثلاثة  
رقائق المدكورة تغطيه لا تبقى باينه منها وتليها جانب مسلي جزئي  
خشية من ثقل الدسم فيها وتوضعها في الفرن على نار متوسطة نحو  
الستة دقائق على الهينة ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في غطاء مسطح  
حتى يتصفى منها الدسم ثم تردها على الصنية بالثاني ويكون الشرابات  
حاضر بارد غير سخن ويديها لها مع تقطير ماء ورد ويبقى اسمها بالعربي  
كنافة مغربي بقلاوه والكنافة المغربي شرحها انما يكون خشوها  
بندق مدقوق البندق قبل الكنافة ويكون السكر غسل ايض

## ﴿فصل في حلاوة الذشا وهي على أنواع﴾

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة الدقيق وتحضر حله  
على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحله اخرى فيها  
أقة عسل أبيض وأقة شربات مقوى من السكر وتترك العسل على نار  
هينة ثم تقدح السيرج على النار وتضيف عليه دقيق الذشا البادي ذكره  
وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على نار هينة متوسطة الى  
ان يستوي الذشا في السيرج بهيئة حلاوة الدقيق وقرب سواء تضيف  
عليه مائة درهم لوز مفصص والتقليب شغال حتى يصفر اللوز ومتى  
اصفر فيستوي الذشا ثم ينزلها على الاراضى 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 حنيه وآسورها  
بالكبشه سوي بعضها وبعد نصف ساعة تجرد ان السيرج يختلف منها  
فتصفية وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذيدة وجيدة وهذا الصنف  
يعمل في ( كاستنبول ) لان هذه البلاد مخصوص بها صناعة الحلويات  
ويقال لها بالتركي ( حوصام حلوه سى ) اه

نوع آخر وهو ان تحضر اقة نشا وتضيف عليها اقه ونصف ماء  
وقيمة اقه ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب  
السكر وتصفينهم على منخل حرير أو من شاشة بحله اخرى وتضيف  
عليهم مائة درهم مسلى زبده عظيمه وتوضع الحله التي بها هذه الاشياء  
المجمعة على النار وتقلبها بكبشه تقلب هين ومسافة قريبة فتجرد الذشا  
ببعضه ويصير بهيئة الملبن ثم تضيف ربع اقة فستق أخضر ومع التقليب  
يتمزج فيها ثم تحف النار قليلا لتكون هينة جدا وتغطيها بغطا قيمة  
ساعه ونصف وفي هذه المسافة تكشفها مره وتقلبها وتغطيها وهكذا  
على هذه الحالة الى ان تنتهي الساعه ونصف وينتهي سواها وبعدها  
تصير هينتها مثل الالماس ويقال لها حلاوة ( صابونيه ) وأكلها

لذيذ جداً أه

نوع آخر حلاوة دقيق الارز هو ان تحضرقفة دقيق من الارز  
ناعم وتوضع نصف أفة مسلى في حله وأفة سكر وعليها نصف أفة ماء  
وتوضعها على نار هينة ونصف أفة لبن حليب بحلة أخرى على نار هينة  
ثم توضع الحلة التي بها المسلى على النار حتى ينقدح 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 منقوص وقرب سواها يحصل لها لين والفسق يستوي فيها أه  
﴿ فصل في استعمال البيض ﴾

إذا أردته اموليت تحضر قيمة القدر المعلوم وتكسرهم في اناء  
وتمزجهم ببعضهم مزج جيد بالسلك ثم تضيف عليهم جانب بقصدونس  
مفروم مثل السمسم وجانب ملح وجانب فلفل وتمزجهم ببعضهم  
والاستعمال قرب الاكل بدقيقتين وعلى نار جيدة وتوضع طواة حديد  
وداؤها جانب مسلى وعند قدح المسلى ترمي البيض وتقلبه بسرعة حتى  
يبقى نصف سوي وتجمعه على بعضه في جانب الطواه وتقلبه في الطبق يبقى  
بهينة الرغيف الرومي الطويل ومنه الى السفرة وإذا أردته نوع ثاني  
قبل ما تجمعه في الطواه فيكون موجود نوع كلاوي مقطعين قطع رفيعة  
وهستويين مع جانب بصل يجعل الكلاوي في وسط وتقلبه في الطبق  
وعليه جانب خلاصة من الخلاصة القوية التي مثل الغرة وان لم يكن  
كلاوي يكون القيمة كافية وان لم تكن القيمة يكون جانب لسان  
فاش مستوي والا جانب ظروف وهكذا على كل نوع

وإذا أردت البيض بالسبانخ هو ان تقطعه ورق وبعدين تدبله في ماء  
سخن وتبرد عليه بماء بارد وتعصره عصير جيد وتقرمه فرم مثل السمسم  
ويضاف على البيض المذكور بدل البقدونس وإذا أردته الاثر في رمضان  
تحضر جانب بصل وجانب مسلى والبصل يكون مفروم مثل السمسم وعليه

جانب مسلي ويحمر ثم يضاف عليه جانب لحمه مفرومه و تمصجها فيه حتى يجف  
 ماؤها ثم تضيف عليها جزء سبانخ كهيئة البادي ذكره ثم توضع في طواة بيض  
 ويكسر عليها البيض ويجعل عليه جانب ملح وجانب فلفل وقرب  
 الاكل بثلاثة دقائق تسويه على النار ان كان الاتركه يغلى على النار دقيقة  
 واحدة وان كان عربي يغلى على النار دقيقتين وان كان فلاحى ثلاثة  
 دقائق وان كان يهودي ساعة ونصف على نار هينة جداً وان كان بالجينة  
 الطازة خالية الملح سيح جانب زبده في طوه وتقطع الجينة قطع رقيقة  
 في وسط الطواة ويتكسر عليها البيض والاستعمال كهيئة البادي ذكره  
 وان كان اللحمة المفرومة خاصة لا بأس وان كان بالفول المدمس لازم  
 تكون باللحمة المفرومة بتساعته تقلبه شويه وتكسر عليه البيض  
 والاستعمال واحد واذا أردته بالقشطة استعماله كهيئة الذي بالجينة  
 السالف ذكره واذا أردته بالبطرمة أولاً البطرمة تقطع قطع رفيعة  
 ويكون جانب ماء يغلى على النار ترمي فيه ويغلى عليه وينزله بالماء  
 ويحمر جانب بعنل قيمة نصف أفة مقطعة قطع رقيقة وبعد ما يتحمر  
 ينزله من على النار بالمسلي التي به ويصفي البطرمة من الماء بالمصفاة  
 وينضيفها على البصل المذكور المحمر وعليها فنجال ماء ويغلى الجميع  
 ببعضه غاية على النار ثم بعد ذلك يضيف عليه جزء بقندونس مفروم  
 ويوضع في طواة البيض ويكسر عليه البيض كهيئة السالف ذكره وقرب  
 الاكل يسويه مثل البادي ذكره وتبقى البطرمة طرية واذا أردته بالسجق  
 الاستعمال واحد واذا أردته بالزبدة فاستعماله كاستعمال الذي يصنع  
 بالثمنة البادي ذكره واذا أردته محشى تسبق جانب بيض حسب القدر  
 المعلوم ويكون سلق جيد قيمة نصف ساعة على النار وتقرشه وتقلقه  
 بالطول نصفين دغري وتطلع الصفار وتوضع بدل الصفار جانب لحمه  
 مفرومه معصجه بجانب بصل وجانب ملح وجانب فلفل وجانب بهار  
 وجانب بقندونس وتغلاه بدل الصفار ويكون حاضر جزء بيض ممزوج

السفرار بالبياض وتطبقهم فرق بعضهم مثل ما كانت صحيحة وتغسلها في  
البيض الممزوج ببعضه واحده واحده وتبلها في البقسماط يلبس عليها راق  
بالنسبة لانها منعامة بيض الي ان ينتهي ثم تعيده في البيض مرة ثانية  
وقرب الاكل بخمسة دقائق يتحمر في السمن كهية الكركيت البادي  
ذكره بالنسخة ومنه الى السفررة واذا أردت البيض بالسبانخ خاصة أو  
بالبصل خاصة فالاستعمال واحد انتهى البيض

واستعمال العجة المصرى هو ان تحضر جانب معصجه بجانب بعسل  
زياده وتحضر البيض المذكور حسب القدر المعلوم وتضيف عليه جزء  
دقيق يسير وتحفقه خفق جيد حتى لا يبقى للدقيق أثر ويمزج بالبيض  
ثم تضيف عليه المعصجه البادي ذكرها ومقدار بقدر ما يسير بكثرة  
وجانب ملح وجزء فلفل وجانب بهار وجزء كحون يسير وجزء شطه  
مدقوقة يسير وان كان موجود جزء نعناع ناشف لا بأس وتمزج الجميع  
ببعضهم ويحط جانب مسلي في الطوه على النار حتى يتقدح ويرمي البيض  
فيها وينقلها على نار هينة الى أن تجمد ويتحمر الوش التحتاني وتقلبها على  
لوش الثاني وتؤكل باردة وتبقى لذيدة جدا وده أكل أولاد البلد

وأما الفول الأخضر الذي بالزيت والطرفرة استعماله كاستعمال  
الفاصوليا البادي ذكرها وانظر شوف الذي بالزيت بعد ما ينظف ينسلق  
وجزء ليمون والاستعمال واحد وان كان سخن السمن اما بالجمعة  
المفرومة واما باللحم واستعماله كهية البادي ذكره والفاصوليا الناشفة  
التي بالزيت واللوية البيضة الصغيرة تنسلق أولا الى أن تستوى وتحضر  
في أنها آخر جانب بعسل بزيادة وجانب زيت حتى يتحمر البصل ويضيف  
عليه جانب قوطه مقطع قطع رفيعة ومقدار بقدر ما يسير أو جانب شبت  
وتضيف عليه الفاصوليا المسلوقة بما بها حالها وعليها جانب ملح وجزء  
فلفل ومقدار شمله ولا تؤكل الا باردة وعند غليها في النار تديرها  
جانب نوم تبقى لذيدة جدا وكذلك اللوية الخضرة وكذلك الحمص

الاحضر الذي يقال له ملانه وكذلك الفول النابت وكذلك الفول الرومي  
الناشف ينبل أولاً ويطلع قشره وكذلك استعماله كهيئة الفاصولية  
والعدس ابو جبه والحمص الناشف الجميع يؤكل بارد (انتهى الكتاب)

﴿ تنبيه ﴾

معلوم للعموم احتياج الناس الى كتاب نصيحة الانام في حسن  
الطعام تأليف فيلسوف الطعام الأسطى احمد افندى ابراهيم وقد نفذت  
الطبعة الاولى والثانية والثالثة من مدة طويلة نظراً لتهافت الناس على  
مشتراها . وكل يوم تأتينا طلبات متعددة من جميع جهات القطر يسألون  
عن الكتاب المذكور . وبعد اختيار صاحبه اعادة طبعه طبعة رابعة  
فتمنع عن طبعه نظراً لانشغاله في الدعوات الى الولاة الخصوصية  
وعدم معرفته القراءة وأخيراً أذنت لنا بطبعه شرطاً ندفع له مقابل  
معلوم حصل عليه الاتفاق بالكتابة وبعد البحت الطويل على نسخة  
من هذا الكتاب وجدنا نسخة عند أحد الأدباء فطلبناها منه فلم  
يتأخر بادائها ففي الحال باشرنا طبعه وضممنا اليه من الجزء الثالث  
ما رأينا له لزوماً وجعلناه بهذه الصفة والله الموفق والسلام

﴿ فهرست الكتاب ﴾

صحيفه

٣	الفصل الأول في انواع السمك
٥	الفصل الثاني في كباب السيخ والكفته في السيخ
٧	فصل في سمك الفرن ١٥ فصل في أنواع الطيبخ
١٥	» » أنواع السمك في الصيام الصغير
١٩	» » أعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه
٢٠	» » استعمال السمك المسلوق وهو على انواع
٢٣	» » السمك الفرنساوي الملوكي وهو أحسن جنس
٢٥	فصل في الحلو المصري ٢٦ فصل في الكفته المصنوعة من السمك
٢٧	» » قلى السمك اللوت ٣١ فصل في صناعة السمك الكلكان
٣٢	» » استعمال المرببات ٣٧ فصل في الشراب
٣٩	» » الطرشى ٤١ فصل في الخضارات الباذنجان الاسود
٤٨	» » استعمال الباميه التي تؤكل بارده بالزيت اللوكة
٤٩	» » » » البونارنى
٥٠	» » استعمال الحميض
٥١	» » الجزر الافرنكى والقمولوكيلو وأبو رقيه
٥٠	والقرنبيط والبطاطا
٥٢	فصل في السباغ المارسيلى باللحمه المفرومه
٥٣	» » استعمال اللحم البارد
٥٨	» » استعمال كباب راعي الغنم
٦٠	» » الصاج كباب ٦٠ فصل في استعمال السجاره كباب
٦١	» » هيئة الكفته الهندى التي يقال لها كباب شامى
٦٢	» » استعمال كباب القدره الذي يقال له بالتركى دسته كباب
٦٢	فصل في بيان كباب السيخ ٦٢ فصل في السمليك كباب

- ٦٤ « « العرمان كباب فصل في شاورمة الراعي
- ٦٥ « « هيئة صناعة الكوستليتة التي يقال لها بالفرنساوي  
كوستليتة الامناروا
- ٦٨ فصل في الكوستليتة التي يقال لها الاقليتر
- ٦٩ « « أعمال البوفتيك ويؤكل في الظهر
- ٧٠ « « كوستليتة البصل الذي يقال لها بالفرنساوي كوستليت  
الاشوييز
- ٧١ فصل في الحمام الكولبصتي ٧٢ فصل في كباب القرن
- ٧٣ فصل في بيان القرع الصندوق
- ٧٣ فصل في التوالى ٧٤ فصل في صناعة الديك الرومي
- ٧٥ « « استعمال الاسكومري بوريك
- ٧٦ « « صناعة الساكن بوريك
- ٧٨ « « استعمال السورريك الماوكى وهو أحسن الاصناف
- ٨١ « « المكرونه الطازة
- ٨٣ « « استعمال البقلاوه وهي على أنواع كثيرة
- ٩٠ « « حلاوة الذشا ٩٤ فصل في الروانى واسمه الاسلامبولي جيحناه
- ٩٦ « « استعمال الطاووجو تستى ٩٧ فصل في المهبليه الاسلامبوليه
- ١٠٠ « « سوا اللبن الذي يقال له سوتلاج
- ١٠٤ « « صناعة الالماظيه ١٠٥ فصل في أنواع الفواكه التظلى والخشاف
- ١٠٦ « « التفاح التظلى وحلافه
- ١٠٨ « « استعمال القرع الاسلامبولي الاصفر وهو على أنواع
- ١١٠ « « أم على والأرز أبو لبن الاميركانى
- ١١١ « « أعمال البغاشه ١١٢ فصل في أعمال الفيليه والرسيف المسكوفي
- ١١٢ « « الكوتليت الاروس ١١٩ فصل في استعمال اللحم الابيض بالترية

- ١١٩ فصل في اللحم الابيض الذي بالحمص ونوع يخنى السبع خوات
- ١٢١ « « تسوية الشاورمه
- ١٢١ « « وطبخ الجركس الويكة العصيده السوداني
- ١٢٣ « « صناعة راس العجل
- ١٢٥ « « حشو الكرش
- ١٢٨ « « صناعة القوزي الدندرمه
- ١٢٩ « « استعمال البلح والسره واللقمه الطازه وخلافها
- ١٣٤ « « البسكويت
- ١٣٥ « « الوشنة والكريز والبرقوق وخلافه
- ١٣٦ « « الجنوين
- ١٣٨ « « البكيك
- ١٤٠ « « صناعة أبو فروه المسكر والدندرمه
- ١٤١ « « صناعة الدندرمه
- ١٤٣ « « أعمال البونش الارومين
- ١٤٣ « « صناعة البقدونس ضامه وورق الريحان وورق الخس
- ١٤٤ فصل في الكرنب الشعر
- ١٤٥ فصل في طبخ البرغل على انواعه
- ١٤٤ « « استعمال الكسكسي والبوريك والبقالوه المغربي
- ١٤٩ « « استعمال البقالوه المغربي وخلافه
- ١٥١ « « الأكل البارد الذي يازم للبوفيه
- ١٥١ « « صفة الاترکه
- ١٥٣ « « حلاوة النشا وهي على أنواع
- ١٥٤ « « استعمال البيض