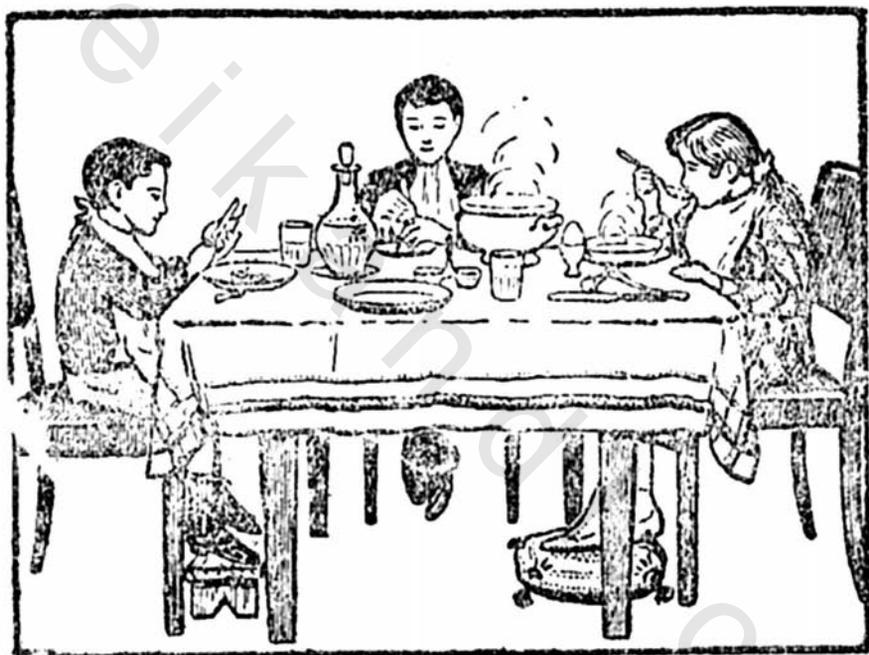


مرشد العائلات الى صناعة المأكولات

على الطريقة الحديثة



« عني بجمعه »

عباس محمد

obeikandi.com

القسم الاول في الاسماك

﴿ الفصل الاول ﴾

(في أنواع السمك)

(١) ﴿ شربة السمك ﴾

تكون شربة السمك من القاروس أو من الوقار (في الشتاء)
ومن اللوت (في الصيف)

فاذا أردت صناعة الشربة من أحد أنواع السمك المذكور
تأخذ مما تريده نصف أقه ثم توضع في حله أقه ونصف من الماء
وتضعها على النار ثم توضع فيها جانباً من الجزر والكرفس والبصل
وقليلاً من الفلفل ثم بعد الغليان توضع عليها السمك حتى ينتهي
ثم توضع السمك في أثناء آخر وتصفى ماء السمك المذكور وشأنك
في الأكل أما تعمل له تربيته وأما أن تأكله بدونها فاذا أردت
التربيته فتستحضر صفار بيضتين في أثناء آخر وتضع عليهما قيمة
درهمين دقيق ثم تخفقهم ببعضهم وتضع عليهم ليمونتين أو ليمونه
وان لم يكن موجود الليمون توضع بدله من الخل قدر عشرة
دراهم والجميع تخفقهم ببعضهم وتصفوهم بخرقة نظيفة ثم تضيفهم
على ماء السمك المذكور أثناء الغليان على النار ويكون الغلي هيناً

جداً وهذه صفة شربة السمك المذكور وهي نوع من أنواعها انتهى

(٢) ﴿سمك المرجان﴾

سمك المرجان لا يؤكل الا مقلياً وكذلك سمك البربون وأما السمك المسمى (صول بالافر زكي) وبالعربي سمك سيد ناموسى لا يؤكل الا مقلياً وعند استحضار السمك المذكور تنظفه بان تساخ منه الجلد ثم تقطع السمكة الواحدة الى قطعتين أو ثلاثة قطع ثم تضع عليها جزء من الملح والفلفل وما أشبه ذلك من الثوم والكهون ان كنت متعوداً على ذلك والا فيكفى الملح والفلفل واذا أردت استعمال هذا الصنف فتستحضر منه اقة وتنظفها وتستحضر أيضاً ربع اقة زيت ثم تضعه على النار ثم تقطع السمكة الواحدة بالصفة المذكورة وتضيف عليها بيضتين من بعد تمليحها ثم يؤخذ ويحمر والبيض كاف عن الدقيق يعنى يقلى فى هذه الحالة بدون دقيق وهذا الصنف لا يكون الا فى فصل الخريف وأحسن أنواع هذا السمك لا يوجد الا بجهه دمياط

(٣) ﴿سمك البورى﴾

وأما سمك البورى (المسمى بالتركي كافل) لا يأكل الا مشويا والا بالارز واستعماله بالارز يكون بهذه الصفة وهي انه

بعد تنظيفه ويكون بمخلع الجانبين وتستحضر قليلا من البصل
وتحمرة تحميراً جيداً على النار في جزء من الزيت ثم تضع عليه
جزءاً من الماء وقليلاً من الطماطم وأمثال ذلك من الكرفس
والجزر والبقدونس شيئاً قليلاً وترمي عظم السمك على الماء المذكور
حتى تخرج خلاصته ثم تصفيه من العظم بواسطة منخل أو قطعة
خرقة ثم تقي السمك وتحمّر جزءاً من البصل وتضعه في حلة
صغيرة وتضعه فوق السمك المذكور وتضع عليه أيضاً شيئاً
فشيئاً من البهارات

ثم ترجع ماء السمك المصفي وتضعه على النار في حلة أخرى
ثم تسوى فيه جانباً من الارز حسب القدر المعلوم وبعد
ما يستوى الارز في ماء السمك يضاف على الحلة التي فيها السمك
والبصل وبعد ما يستوى الارز في ماء عظم السمك المقلّى المذكور
وتضعه على نار هينه جداً وعند ما ترغب وضعه في الاطباق لاجل
لاكل تقلب الحلة بما فيها على الطبق فيصير الارز من تحت والسمك
من فوق وهذا الصنف جيد عن غيره

(٤) * سمك المسمى دنيس *

وأما السمك المسمى سمك دنيس فلا يؤكل الا مشوياً على
الاسكرة (شباك الشوى) وبعد شويه ووضعها في الاطباق

تضيف عليه جانباً من الزيت الطيب وجانباً من الليمون وجزء
من الخل والخردل وتضيف على ذلك أيضاً قليلاً من الملح والفلفل
وهذا النوع هو المسمى عند الترك (اسكرة كباب) وعند المصريين
(سمك مشوى)

الفصل الثاني

في كباب السيخ والكفته

(١) في كفته السيخ

أما كفته السيخ وكباب السيخ فيكونان من سمك الوقار
الذى يجلب من الاسكندرية وذلك بان تستحضره وتخلع جانبيه
تنظفه جيداً ثم تقطعه قطع صغيرة كهيئة الكباب وتضع تلك
القطع في صحن كبير ثم تنزع باقي اللحم من العظم ثم تفرمه فرماً
جيداً وتضيف عليه جزءاً من البصل والبقدونس والنعناع والثوم
والفلفل والملح والبهارات وتقرم الجميع ثانياً فرماً جيداً وبعد
ذلك توضع بالاسياخ وتلقبها على نار هينه وفي الاثناء تقلب
الاسياخ وتقطر عليها جزءاً من الزيت لاجل تحسين تحميرها
وهذه هي أنواع الكفته باكملها

وسنرجع للكباب الذى موضوع بالصحن المذكور وهو

ان تقشر بصلتين صغيرتين وفصين ثوم وتدقهم في الهون
وتضيفهم على السمك المقطع بهيئة الكباب الموضح أعلاه
بالضحن المذكور وضمف عليه جانب ملح وفلفل وبهارات حسب
القدر المعلوم وقلبهم بانسك ثم تلبسه في الاسياخ قطع بعد
قطع ولا تهزم ثم تلبس كل أربع قطع وتوضع فوقهم ورقة
ثم يقرب على النار بماء الكفتة وهذه صفة الكباب انتهى
ولنرجع لباقي السمك الذي عمل منهم الصنفين المذكورين
وهو انك تضيف عليهم قدر ٢٠ دوهم 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 يجمل نوعين
آخرين من هذه السمك وجانب شربه وأرز ومن عادة السمك
الوقار الكبير أقتين على الأقل منها الكباب ١٠٠ درهم والكفتة
كذلك فرأس السمك هي تكون شربه وجانب يخني بيمض
من البصل والثوم وما أشبه ذلك ثم قطعه تعمل طراطور وأما
صناعته تأخذ ٢٠ درهم بندق وفص ثوم ودقهم دقا جيداً
حتى لا يبقى لهم أثر وهذا الصنف الذي يقال له طراطور انتهى.

(٢) فصل في سمك الفرن

فاذا أحضرت السمك ونظفته وبعد تنظيفه تنشفه في خرقة نظيفة فان تشبف السمك بالفوطه يزيل زفرته وتوضعه في الصنيه وتوضع في الصنيه جانب ثوم وبصل وشبت وبقدونس وجميع الاشياء كلها تكون تحت السمك والبصل والتوم يكون بكثرة مع جانب طماطم تفلق كل طماطمه اثنين وتقطع ليمونه اضاليا حلق مدور رقيق ثم تضع عليها زيت وملح كفاية وجانب خل وانما في نصف السوى تضع عليه جزءاً من الخل وان كان زيت موجود كثير يحمر السمك نصف سوى بالكفيه المذكورة لا بأس من اضافة الخل قبل دخوله في الفرن وهذا الصنف يقال له (بلاكية) انتهى

وأما سوى سمك المرجان الصغير هو انه من بعد تنظيفه حسب المبين أخضر قيمة ثلث السمك الموجود وتقرمه فرماً جيداً يهيشة السمس مع نعناع وبقدونس ثم تفرش الجميع في الصنيه وترص فوق منه السمك وبعد رصه في الصنيه تعطيه زيت وترش عليه جزء بقصماط وتحضر جزء لمون وجزء طماطم ثم تأتي بالصنيه الى الفرن وفي وسط السوى تعطيه الليمون والطماطم لاجل البصل يستوى مقدم وان كنت تعطيه بعض السوى خل قبل

هذه الاشياء يحصل فيها صنه قليلا لعدم نتاج صنه بحيث انه
بصل أخضر وهذا الجنس يعمل بهذه الصفة وهو يسمى سمك
رومانى

(٣) جنس يسمى بياض يخنى

هو انك تحضر السمك وتقطعه قطع متساوية وتحمره في
الزيت وتقشر جانب ثوم قيمة القدر المعلوم ثم تحمره في الزيت
الذى تحمر فيه السمك ثم ضعه في صنيده من بعد تحميره ثم
ترص عليه السمك ثم تصفى الزيت في أناء آخر وتوضع الثوم
نظيف ثم تفرم جزء بصل وتحمره في الزيت وقبل تحميره
ترمى عليه معلقة دقيق وتم تحمير البصل مع الدقيق لاجل أن الدقيق
لا يستوى زيادة ثم ضف عليه ٥٠ درهم خل و ٥٠ درهم ماء
طماطم وضع الجميع على السمك المحمر المذكور الذى فى الصنيه
المدعو بياض يخنى وبعد اتمام الملح والفلفل وعود أكليل جزء
حصا لبان وقطع لمونه اضراليا قطع رقيقة بقشرها كورق

السجاره والجميع يوضعون بالقرن فهذا يقال له بياض يخنى انتهى
أما اصناف السمك المسلوق فالسمك الكبير يكون للولائم
الممده ولازم يكون على الاقل السمكة أوقه أو اثنين وأما فى
هيئة البوفيه يكون السمك من أوقه الى أربعة وأما فى النوع
العثمانى يقال له سمك جاويش وبعد سلقه بمالح توضع فى طبق

لأجل يبرد وبعده ما يبرد تفرم مقدارا قليلا من البقدونس ارق
من السمسم وجزء نعناع ثم تمصر قدر لئوتين وضمف عليهم
قليل من الشطة المسحوقه و جانب زيت بزايده ثم ضمف عليهم
البقدونس والنعناع المروم زى السمسم وضمف الجميع عند الاكل
وهذا يسمى صنّف جاوئش اسلامبولى انتهى

﴿ فصل فى استعمال السمك المصلوق ﴾

وهو على أنواع — النوع الاول

تحضر أى جنس من السمك والاحسن هو الوقار واللوت
فى أوان الورد لان أحسن أكله فى تفتيح الورد ثم انه من بعد
تنظيفه جيداً يسلق بماء وملح كفاية عن المقدار وترمي ماء
سليقه ومعه جانب كرفس وليمون وفلفل أسود صحيح وبعده
سلقه يوضع فى طبق وينزع منه القشر والشوك الذى فى أطرافه
ثم تحضر سلطانية داخلها صفار ثلاث بيضات وملمعة خردل
مصنوع وجانب ملح وفلفل وجانب خل أو ليمون فى اناء آخر
وتحضر من الزيت قيمة اللازم وتقطر عليه الزيت شئ فشى وكل
خمسة قطرات من الزيت تقطر قطرة ليمون أو خل حتى أن يصير
متجمداً ثم تسكبه على السمك وهذا الجنس يقال له بالفرنساوى
ميانيز . ويقال له باسم ثانى طرطار ونقول بأن فرق الطرطار

من الميانيز هو أن يحضر جانب خيار من الطرشي الافرنكى
وتفريهم فرماً جيداً وتمصرهم وتضيفهم على الصلطة ويقلبهم
فيها فيصير بها نوع خضار ثم يكسى السمك بعدها وهو هيئة
الطرطار ويقال له أيضاً صلصة تليان باللغة التليانية
ومن بعد كسى السمك المذكور توضع حول أطراف الطبق
جنبرى أو كرسون أو بطاطس مسلوقة أو بنجر أو قرنبيط مسلوقة
مزوج بالملح والليمون أو بقدونس كافى

﴿ النوع الثانى الذى يقال له طرطور ﴾

فهىة سلق السمك هى كما ذكر ويوضع فى الاطباق وبعدها
تحضر جانب بندق مقشر وبندق جيد حتى يصير مثل المعجين
ثم تحضر لقمة عيش من قلب ارغيف وتبوشها وتمصر مائها
وتضاف على البندق مع جانب ملح وتوم وفلفل والجميع يصير
دقهم جيداً بالثانى ثم يحضر جانب خل أو ليمون وجانب زيت
ويزجهم به حتى يصير كهىة الصلصة التليانى ثم ينكسى به السمك
المذكور كسوة السمك البادى ذكره ويوضع على أطرافه جانب
بقدونس أو هندبه وهو لذيذ جداً اهـ

﴿ النوع الثالث سمك اسلامبولى مسلوقة ﴾

بعد أن تسلقه تحضر جانب من البقدونس والنعناع وتفريهم

جيدا ويضاف عليهم جانب زيت وجانب ماء وجانب خردل
وجانب ثوم مسحوق بمالح يسير وجانب فلفل حار ويمزجون
ببعضهم ويوضع على السمك المذكور وأكله لذيد وخفيف واسمه
بالتركي جاویش وبالفرنساوى يقال ه صلصه أله برجول

﴿ في أنواع السمك البكلا ﴾

النوع الأول — قبل استعماله تحضره وتوضعه في الماء اثني
عشر ساعة وبعد تنظيفه من القشر والعظم تقطعه قطع متساوية
فإن كان مسلوقا فاستعماله كهيئة السمك البادى ذكره

أما الثاني إذا أردته مقليا فتحضر جانب من دقيق وجانب
من البيض وجانب ماء ويمزجون معاً حتى يصيروا مثل السحاب
وتحضر طاسة وقليل من الزيت على النار ثم بعد ما توضع الدقيق على
المزوج بالبيض فوق السمك وعند قدح الزيت يصير قلبه انتهى
وأیضا الكبدة المقلية فانها تقطع رقيقة وتقلي وإذا أردت
أكله بالخضار فتحضر جانب كرفس وجانب جزر وشبت وتسلقهم
في النار ثم تحضر الصينية وجانب بصل طازة مفروم وجانب
بقدونس مع نناع وطماطم وتقطع قطع رفيعة وتضع الجميع
في الصينية وعليهم جانب زيت قيمة خمسين درهم ويقفوا على النار
غلو تان ثم يضاف عليهم جانب من الثوم والكرفس المسلوقة

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 الفرنساوى الملوكى ﴾

وهو أحسن جنس في فرنسا ويقال له سمك الاشمبور ويؤكل سخن
كيفية استعماله - تحضر السمك الوقار أى المرجان الحر فن
بعد تنظيفه تنظيفاً جيداً ينشئه بفروطة أى بخرقة نظيفة وتوضعه
في صنية بيضاء وتلمحه ملحاً جيداً مع فلفل ويرش عليه من الزبدة
والبقسماط المدقوق رش خفيف وتوضعه في فرن متوسطة حتى
يستوى ويجف الماء الخارج منه ثم يعصر عليه ثلاثة ليمونات
ويستخرج من الفرن ثم يحضر اناء آخر ويضع في قلبه جانب من
الزبدة وجانب من الدقيق ويوضع على نار خفيفة ويقلب فيه
بسلك ثم انه يمكث على النار مقدار دقيقتين ثم يضاف عليه جانب
من خلاصة اللحم المقوية الخالية من الدسم ويضاف عليه جانب
ملح وفلفل ثم يحضر اناء ثانى وفيه صفار عشر بيضات وماء
خمسة ليمونات وجزء يسير من الفلفل الحار ويمزج مع الصلصة
الذى عملت أولاً ثم يصفى الجميع من شاشة أو منخل حرير فتصير
في الحال جامدة بهيئة صلصة الميانيز ثم يوضع ماء سخن في حلة

وتوضع الصلصة المذكورة في أثناء آخر وتوضع في الأثناء الذي فيه
لأجل أن يصير سخن لوقت اللزوم

وسنرجع للسّمك المذكور ثم تحضر طبق للسّمك وتوضع
فيه السمكة وتنزع منها العظم وهي صحيحة شرطاً أن لا يبقى فيها
ولا شوكة وهي بهيئتها صحيحة ثم توضع حولها جانب من
الشمبنيوا وجانب طروف كانيلبا بمعنى كوفته سمك بهيئته
زيتون أخضر خالي من البذر والجميع حول السمكة وعند تناول
الاكل منها فيكسيها بالصلصة المذكورة وبعد ان يكسيها يقطر
عليها من خلاصة اللحم

﴿هيئة استعمال السمك الاسكمرى المحشى﴾

وهو لا يوجد الا في اسلامبول وكيفية صناعته هو انه من
بعد تنظيفه من القشر فيستخرج معاشه من فمه ثم يحشى من فمه
ويقل مثل السمك العادة انتهى
نوع آخر وهو أن تنظف السمك كالعادة ويضاف عليه بعد
تنظيفه جانب ملح وفلفل وكون وثوم ويقل مثل السمك العادة
ويؤكل سخن

نوع آخر وهو يشوى على الشباك مثل الكلبصتي وفي أثناء
شويه يدهن بزيت وليمون وعند انتهاء يحضر جانب خردل وجانب

ذيت وبقدونس مفروم جزئى وجانب ملح وجانب ليمون أو خل
 ويمزج الجميع ببعضهم وهذا الجنس يؤكل فى الغذاء مع جانب من
 البصل الأخضر ويضاف عليه الصلصة المذكورة انتهى
 والذي يماثل هذا الصنف فى اسكندرية جنس سمك يقال
 له موز

﴿ فصل فى السمك الحلو المصرى ﴾

منه اللبيس واستعماله كهيئته الاسكرى المحشى لانه يؤكل
 عند الاقباط رأس الطعام فى أوان الصيام انتهى
 البياض لا يؤكل الا مقلياً وكسبريه مصرى وشوربه عربى
 وكوفته كباب وكباب سميخ وكوفته بدمعة يخنى وسنوضح
 بيان ذلك

مقلي البياض يقطع السمك قطع متساوية وبعدها يمصر عليه
 جانب من ماء البصل ويدق جانب كمون وثوم وملح ويضاف على
 السمك المذكور مع جانب فلفل وماء الليمون ويمزج جميعاً ببعض
 ويمكث مقدار خمسة دقائق حتى انه يأكل بالملح وبعدها توضع
 الطواة وبها سيرج على النار وتقلبه فى الدقيق وتقلبه

﴿ الكسبرية المصرى المصنوعة من البياض ﴾

يحضر جانب من بصل مفروم بزيادة وجانب ثوم وجانب من

كسبره مدقوقة مع ثوم ثم يوضع مقدار بصل على زيت بحله على النار ويحمره نصف احمرار ثم يضيف عليه الثوم والكسبره وبعدها يضيف عليهم مقدار من الماء وتغسل السمك بالدقيق حتى تزيل زفرته ثم توضع على البصل المذكور وتغطى الحله وتعطيه ملحاً وتضبطه جداً وقرب سواء تمصر عليه نصف ليمونه ولا يؤكل الا بارد

﴿ شوربه عربي من بياض السمك ﴾

تغسل رأس السمك جيداً وتوضع مقدار من الماء في الحلة على النار قيمة اللازم ومن بعد ان تغلى المياه توضع فيه مقدار ملح وفلفل جزئى وتعصر عليه ليمون وتوضع السمك في الحله المذكورة حتى يغلى وتنزع منه الرغوة وتوضع فيه بصلة ومقدار كرفس وقرب سواء تحضر جزء زيت طيب يسير وتوصعه على النار حتى يستوى ويضاف عليه مقدار مستكه وجبهان ثم تضيفه على الشوربه المذكورة وتضبط ملحها انتهى

﴿ كوفته كباب السمك من البياض ﴾

تحضر جانبا من اللحم المنزوع العظم من أى جهة من البياض وتقرمه جيداً وتضيف عليها جانب من ماء البصل وكهون وبهارات وفلفل وماعح وبقدونس وتقرمه أو تدقه في الهون ثم توضع في

الاسياخ وتشوى على النار كالعادة ثم تسحبها من الاسياخ وتوضعها في الحلة وتوضع عليها جانب زيت جزئى وتوضع على نار هينة مقدار عشرة دقائق حتى تنتهى اتمام سواها انتهى أما الكوفته بدمعه (ينخى) من سمك البياض فسواها كهيئة سوى كوفته الاسياخ

﴿ فصل في الكوفته المصنوعة من السمك ﴾

ان استعمالها كالبادى ذكرها في السوى على السبخ وان تخضر جانب بصل مفروم في حله وجانب توم وتوضمه على النار حتى يتحمر ثم ضيف عليه جانب من ماء الطماطم وجانب خل وتسحب الكوفته من الاسياخ على الصلصة المذكورة وتوضع على نار هينة عشرة دقائق وتضع عليها البهورات والكورن وتضبط ملحها انتهى

فصل في قلى سمك اللوت

فانه كهيئة قلى البياض وأما نصف السمكه والرأس فيضموا ينخى كهيئة الكوفته والشورية كذلك بهيئة البياضة المذكورة وأكلها في شهر برمهاً الذى يفتح فيه الورد وفيه منافع للاطفال الذين ينزعجوا من النوم بالصراع ففى وسط مخ السمكه المذكورة عظمه بهيئة فص الخاتم نافعة لهم

وأما الشال لا يؤكل الا كسبرية أو مسلوقة بهيئة ما ذكر أو

شوى فانه نافع للاسهال انتهى

استعمال السمك الدنيس الذي يوجد ببحيرة دمياط

هو يؤكل مشوي ومقلي ويمصر عليه ماء النار نج فانه يبقى
جيداً ولذيذاً وأكله في الغذاء

سمكة الشفش

وهي لا توجد الا ببلاد هولانده وطريق صناعتها أن تسلقها
وبعد ساقها توضعها في طبق كبير وبعده تحضر مقدار عشرة
دراهم دقيق وعشرة دراهم زبدة وتوضع فوقها الدقيق المذكور
وتقلبها تقليب جيد وتحضر صفار عشرة بيضات وماء خمسة ليونات
وتضيف عليهم الصلصة وتمزجهم ببعض وتقلبهم بسرعة وتصفيهم
من منخل أو من خرقة وتكسبهم السمكة المذكورة وتجعل
في اطراف السمكة المذكورة وتجعل في اطراف السمكة أما بطاطس
أو قرنبيط مسلوقة واسمها صلصة هالاندين

استعمال السمكة المسماة سمكة السلطان سليمان وتوجد في

(في بلاد الشام)

وطريق صناعتها بعد تنظيفها وتنشفيها من الماء 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 وملح وقلقل وسهرات

وجانب من العيش الناشف المدقوق ترشه عليها قرب سواها
على النار الهينة ثم تمصر عليها ليمونتين وجانب من الخل الابيض
مقدار درهمين أو ثلاثة ثم تغطىها بجانب من ماء القوطة وتضبط
ملحها وتوضعها في الفرن مقدار دقيقتين أو ثلاثة فانه يبقى جيد
وهذا الصنف يقال بلاكيا شامى

البياض يخنى الموضوع من السمك

وطريق صناعته أن تغلى السمك نصف غليه بعد تنظيفها ثم
تحضر جانب من القوطة وتقطعها قطع رفيعة وجانب من الثوم
وجانب من الشبت والنعناع وليمون وتقطعه حلق بقشرة
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 ملحهم وهذا الصنف لذيذ
جداً ولا يؤكل إلا بارداً

﴿ السمك التونى ﴾

واستعمال صناعته أما مقلى وأما مشوى على الشباك كالبادى
فذكره وسمك المرجان لا يؤكل إلا مقلى أو مشوى كالموضح قبله

﴿ سمك البربون ﴾

هو سمك جميل المنظر ولونه كالعقيق الاحمر ويوجد باسلا مبول
 يجر يقال له بيوكدره ومقدار السمكة منه من مائة الى ثلاثمائة
 درهم ويوجد منه في بوزاز اسكندرية من درهم الى مائة درهم وأكله
 لذيد ولا يؤكل إلا مقلًى أو مشوى على الشباك واستعمال شويه
 هو أن توضع الشباك على النار حتى يسخن وتوضع على الشباك
 جانب بقدونس أو كرفس ثم تملح 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 شوى السمكة عشرة دقائق ثم تحضر جانب من
 الخردل وزيت وملح وفلفل وماء الليمون ويمزجوا ببعض ثم
 يسير وتوضع السمكة في طبق وتوضع عليها الاشياء المذكورة
 ومن بعدها يتناول الاكل منها وهي جميلة واستعمالها قريباً

نوع آخر — وهو انك تلف السمكة ورق أبيض مدهون
 زيت وتشويه كما توضع آنفاً

نوع آخر — تحضر جانب من البصل المفروم وشبت وبقدونس
 ونعناع وكرفس وتفرم الجميع فرماً جيد وتوضع صنية على نار
 هينة وتوضع فيها جانب زيت وتوضع الاشياء المذكورة داخل

الصينية ويقلوا مرتين ابتداء ثم ترص السمك المذكور في الصينية
ويقلوا قيمة خمسة دقائق وبعدها تعطيه جانب من ماء الطماطم
ومن ماء الليمون وترش عليه جانب من البقصات الناعم وتدخل
الصينية في الفرن مدة خمسة دقائق وبعدها تخرج الصينية ومنها
يتناول الاكل بارد وهو لذيذ جداً وجيد وهذا الصنف يقال له
(شاويش القرن الاسلامبولي) وهو البربون البادي ذكره انتهى
نوع آخر — من بعد تنظيفه العادي وتخليجه بالملح والفلفل
فقط وبعدها يتحمر ويوضع في طبق وحوله جانب كرفس ويضع
معه ويوضع بأناء آخر نوع صلصة يقال لها (ميانيز) وهذا
النوع فرنساوي ويؤكل في أوان الفداء وهو سخن وكذلك
المرجان الكبير بالاستعمال المذكورة وكذلك الدنيس وكذلك
سمك سيدنا مومى عليه السلام وكذلك السمك الذي يقال له
مرلان وكذلك السمك الموز وكذلك السمك اللوفير الصغير

﴿ فصل في صناعة السمك الكلكان ﴾

انه يوجد في بوغاز اسلامبول وبهيئة مدورة كهيئة الرغيف
وجسمه جميعه شوك ولا يؤكل إلا مقلًى أو بالفرن كما توضع سابقا
فصل في السمك القرموط والقشر والبسارية والشلبة والانوم
والبعلطى والبني والبلاميطة والراي
والقرموط لا يؤكل إلا طواجن عربي بالبصل والثوم والكمون

نوع آخر - ويؤكل كسبرية عربي كالبادي ذكره
نوع آخر - في القرموط كذلك يؤكل كفته كالبادي ذكره

وشوربه كالموضح قبله

وأما القشر لا يؤكل الا بياض يخني أو مقلي كما توضح

وأما البسارية لا تؤكل الا كسبرية أو مقلي

وأما الشلبة لا تؤكل الا مقلي فقط

الأنوم أحسنه مشوي ومقلي

وأما البلطي انه لا يؤكل إلا مقلي ومشوي وكسبرية

البنّي لا يؤكل إلا كباب بالفرن كما تكلمنا سابقاً ومقلي

وأما البلاميطه لا تؤكل الا مشوي أو بياض يخني

وأما الراي لا يؤكل إلا مقلي

وأما سردين البحر المالح لا يؤكل إلا مشوي على الشباك

وأما سمك التعبان لا يؤكل الا مقلي ومشوي

وأما سمك الرطاش لا يؤكل إلا مشوي على الفحم

وأما السمك الصغير الذي يوجد في اسكندرية الذي يقال

له صبارص فلا يؤكل الا مقلي والترسة فلا تؤكل إلا بدون شوي

انتهت الاسماك

فصل

في بلح البحر والجندوقلي والمدية والبرغوث و ابو جنينو
 أما استعمال البرغوث و أبو جنبوا فيكونان مسلوقين بالماء
 والملح واستعمال البلح هو أن تنظفه جيدا من الرمل وخلافه ثم
 تسلقه بالماء وفي الاثناء تضيف عليه جانب ليمون ثم يغلى على النار
 ومن بعد سلقه تحضر جانب بصل مفروم وتحمره على النار بجانب
 زيت تحميرا جيدا وتضيف عليه جانب ماء بعد تحميره وتحضر
 جانب أرز قيمة المطوب وتفسله وتوضعه على البصل ثم يضاف
 عليه ماء البلح الذي انسلق فيها ومن بعد أن يسير الارز نصف
 تسوية يضاف عليه البلح وبعد ان يشرب مائه يضاف عليه جانب
 بقدونس مفروم وجانب بهارات وفلفل ويعصر قيمة ثلاثة ليمونات
 ثم يصير نزوله على نار هينة ويقدم له جانب زيت ويضاف عليه
 ولا يؤكل الا بارد انتهى

فصل

﴿ في استعمال الفيليه والروسيف والسكروليت ﴾

﴿ اللوسكوبى وطريق صناعته ﴾

﴿ الفيليه ﴾

تحضر فيليه صيغح أو اثنين وتنقيه من العروق حتى يصير لحم أحمر ثم توضع في صنية بيضاوية وتوضع عليه جانب من الشحم الناتج منه ومقدار ملح يسير وتوضع في الفرن ويكون نارها قوية قيمة عشرة دقائق فيصير أحمر مثل الطربوش بشرط لا يكون خالى من المياه بل فيه سمن قليل الناتج من السوى وتستخرج هذا السمن منه وترده بالثانى بالفرن وتعطيه جانب مدير يسيرا وجانب مرسالة ثم تخرجه من الفرن وتوضعه على الترابيزة وتغطيه بشقة ورق أبيض ثم تحضر جانب جزر وتقطعه قطع رفيعة مكعبة وتوضعه في أناء وجانب بطاطس مدور أو مكعب ومقدار لفت مكعب وجانب بسلة وتصلق الجميع كل واحدة في أناء وحدها وبعد تسويتهم توضع على كل منهم جزء من الزبدة ومقدار ملح وفلفل وتوضعهم قرب النار ثم تحضر رغيف تماوى طويل وتقشره خفيف من الأربعة جوانب طول الفيلية المذكورة ويكون مربع مساوى على طوله وتدهنه

بجانب زبدة وتدخلة الفرن متحمر وتوضعه في وسط الطبق
 البيضاوى وتوضع الفيلية في باب الفرن لاجل أن يدفا وقبل ان
 يدفا وقبل الاكل بخمسة دقائق تحضره امامك على قطعة خشب
 نظيفة وتقطعه قطع رقيقة وترفعه بصناعة وتوضعه فوق الرغيف
 بداخل الطبق وكوم لفت وبسلة وجانب قوطه محشى وبعدها
 كوم لفت وبعده اللفت كوم بطاطس وبعده البطاطس كوم جزر
 وبعدها كوم بسلة وبعده كوم بطاطس وبعده البطاطس كوم فصولية
 خضره ليكون حول الرغيف مشكل بهذه الانواع والفيلية ظاهر
 على من هذه الاصناف وبعده ذلك توضع خلاصة الفيلية الذي
 استوى فيه على النار وتقطر عليه مقدار صلصة انجليزى من
 الحامية التي يقال لها بالافرنكى (سوس فورت) وذلك بعد ان
 توضع هذه الصلصة على النار تضيف هذه الصلصة على الفيلية
 وهو داخل السفرة لان غليها على النار لاجل تقويتها وعند صباها
 على الفيلية هي لاجل لذته حيث انها ناتجة منه وتتمام نظامه وهذا
 الصنف يقال له (الاجادبير) انتهى

وكذلك هيئة الروسييف فالسوى واحد والقطعية واحدة
 هيئة صحيح و فقط يكون حوله بطاطس محمر وهذا يقال
 له روسييف روتيه وپوم) وبالعربى يقال له روسييف بالبطاطس
 وان كانت عزومة ولم يوجد الاسطى فيلية فيصنع الروسييف كهيئة

الفيالية الباد ذكره ويجعله مثله ويقال عليه روسيف جاردينير
 واذا حب الاسطى الصانع الفيالية أن ينوده نوع آخر في
 عزومة ثانية وهذا لا يعمل إلا في العزائم الكبار وقال انه
 سيصنع (فيليه الاجودار) فهو الصنف بنفسه انما يوضع بدل
 البطاطس طروف وبديل اللنت كبدة حمام مستوية وبديل الجزر
 جانب مستدوان وبالجانب الثاني جانب زيتون وجانب شنبوبه
 ومقدار من كوفته لحم القراخ صغيرة بهيئة بذرة الزيتون وتكون
 الصلصة من الصلصة المقوية وبزيادة حول الخضار
 والرخيف بنفسه واذا أراد أن يعمل روسيف انكليزي فيحضر
 الروسيف بعظمه من عجل صغير سمين ويقشره جيدا وينظفه
 من العروق ويساويه كهيئة الروسيف البادي ذكره وقرب الاكل
 يحضر مقدار بطاطس مقشر بهيئة مكعبة مثل الجوز وكذلك الجزر
 بهذا الشكل ومقدار كرنب صغير الواحدة تكون أقل من البيضة
 وأبيض من الفضة وقرب الاكل بخمسة دقائق تقطع الفيالية
 المذكور وترد فوقه العظم كهيئته الاصلية وبعد توضع في الطبق
 وتوضع البطاطس في ابتدئ الطبق مثل الهرم وابتدى الطبق من
 الناحية الثانية كذلك بطاطس ثم توضع في الجنين الحاليين كل
 منهم من الجزر ويكونوا امام بعضهم وكذلك الكرنب حتى تصير
 قطعة خالية من جنب الجزر من الطرفين فيوضع فيها مقدار

طروف من هنا ومقدار طروف من هنا وعند احضاره للسفرة
توضع عليه الخلاصة الناتجة منه وتوضع عليها مقدار (كليم بيبر) تسير
وتقطه مدير وتصفيه وعند توجهه للسفرة في الحال يصب
عليه هذه الصلصة فيصير مثل المراية وهذا الصنف يقال (روسبيف
الا قكتوريا) انتهى

فصل في الكوتليت الاروس

هو أن تحضر قيمة المطلوب من عجل صغير وهي الكوستليتته
وبعد ترضيها واحدة واحدة كما ذكرنا سابقاً وتضيف عليها
الملح والفلفل وتحضر مقدار عيش مدقوق ومقدار صفار بيض ممزوج
بالبيض في آناء آخر وتغطسها في البيض وتدخلها في البقصات
وبعد ذلك تسوى قرب الاكل بدقيقتين أو ثلاثة ومعها مقدار
سبانخ مصفى ومستوى بالزبدة حسبما ذكرناه سابقاً ويتناول منه
الا كل انتهى

وأما النوع الفرنسي يقال له (انتركوت) فهو أن تحضر
القدر المعلوم وتنظفه واحدة واحدة حسبما ذكرناه سابقاً وتدقه
واحدة واحدة وتنظف عظمها جيداً وتغلي مقدار بطاطس مقطع
رفيع مدورة غليتين اثنتين دلي النار اعنى ثلاثى سوى وبعد ذلك
توضعه وعليه مقدر مالح وفلفل ومقدار زبدة وبقدونس مفروم
رفيع وقبل الاكل يخمسة دقائق تروى الكوستليتته على الشباك

وتوضعها في الصحن والصحن سخن وسوى الكوستلته بهيئة
البوفتيك وترصه في الصحر وهو سخن حسبما ذكرنا وفي وسطها
البطاطس انتهى وهذا الصنف يقال له (انركوت الاپاريين)
فصل في اسمال اللحم الأبيض الذي بالتربيه واسمه بالانكيت
وكيفية استعماله هو أن تحضر قيمة القندر المعلوم من لحم
الدوش وزنود من قوزى صغير وأيضاً مقدار لحم مقطع قطع
متساوية خالية العظم وتقطع الجميع قطع متساوية وتسلقهم بالنار
غليتين وتنزع الرغوة منهم ثم تنزل الحلة وتصفى مائه في آناء
آخر بقطعة شاشة ثم توضع ماء آخر على نفس اللحم وتفسله جيداً
ويكون نظيفاً جيداً خالياً من جميع العاهات ثم توضع حلة على
النار وبها مقدار زبدة أو مسلى وتكون النار متوسطة
وعند غليان المسلى توضع عليه مقدار دقيق قيمة عشرة دراهم
ويغلى قيمة دقيقة وتضيف عليه الخلاصة الناتجة أولاً من سليقه
وتقلبه بسرعة ثم تلتقى عليه اللحم المذكور مع مقدار جزر مقطع
قطع متساوية ومقدار من قلب الكرفس الأبيض وعند ما ينتهى
سواه تضبط ملحاً جيداً ويصير فيه مياه قليلة متجمدة مثل
المهلبية وتحضر مقدار اثني عشر بيضه وتحضر طاسة صغيرة
وتوضعها على النار منحرفة وعند ما يسخن السمن ويقدح
تكسر بيضه واحدة بسياسة وتقلها بالمسلى بصناعة لعدم فرشها

وعند تحمير أول وجه تقابها على الوجه الآخر وهكذا
الاثني عشر بيضة وعند تسوية كل منها تستخرجها أول بأول
وتوضع البيضة الواحدة مقلية فوق فرخ ورق وذلك لكون
الورق تشرب السمن الناتج منه وبعد انتهى البيض تحضر
جانب عيش افرنكي وتقطعه قطع بهيئة الحجاب مثلته وتحمره
بالمسلي ثم تحضر صفار عشر بيضات وتعصر عليه ثلاثة ليمونات
ومقدار زبده مقدار عشرة دراهم وتمزجهم ببيض جميعاً وقرب
الاكل بثلاثة دقائق توضع اللحم المذكور على النار حتى يغلي
وتوضع عليه الترييه وتقلبه بسرعة وفي الحال تفرغه في الطبق
وتجمل في أطرافه البيض المقلى البادي ذكره واحدة بيض وواحدة
عيش وجانب سور في أعنى بقدونس افرانساوي وتذهب به الى
السفرة حالا وأكل هذا الصنف وقتي وان كان يتأخر بمدصناعته
ربيع ساعة يبقى غير جيد وهذا الصنف يقال له بالعربي (لحمـة
بالتريية) وبالافرنكي يقال له (فلانكيت) وفي الحقيقة صلصة
(الا هو لانديز) لان اكثر اكل الهولانديز من هذا الصنف
واذا أردته (سالمي) فبعد أن يتحمر في الطواة والوضع
تضيف عليه جانب دقيق ثم تصفى مائه ويصير بالسمن فقط لاجل
ما تبقى صلصة مجمدة ووقت غرفه في الطبق تجعله واحده واحده
وتصفى جميع الصلصة الناتجة منه وتوضعها عليه بدون دسم
وبوقتها الى السفرة انتهى

وإذا أردت أي جنس من الطيور وكان بها يصل بهيئة اليخني فإنه يقال له صرناات وجميع الاجناس التي داخلها صلصة وبصل بزيادة فيقال لها (صرناات) وتؤكل في الظهر واللحم الذي يصنع بالبطاطس والجزر هو أن تقطع اللحم من الدوش ومن الفخذة بدون عظم وتوضعه على النار بطواة بجانب مسلى وتقلب فيه بكبشة الى أن يتحمر ويجف مائه ويبقى على السمن فقط تعطى له جانب دقيق ويلف معه الى أن يستوى الدقيق قيمة ثلاثة دقائق تعطى له جزء من ماء الطماطم وجزء تغلى غليتين على النار ثم تنقل اللحم في أثناء آخر وتصفى الصلصة عليه بمنخل سلك أو شعر وترمي عليه جانب جزر مسلق ابتداء وترمي عليه جانب بطاطس بكثرة محمر نصف تحميره قيمة نصف اللحم وهذا الصنف يقال له رجواه ويؤكل في الظهر

(٤) فصل في اللحم الابيض بالحمص

هو أن تحضر قيمة المطلوب وتقطعه قطع متساوية وتسلقه ابتداء وتنظفه من العظم جيداً وتصفى مائه وتحضر جانب بصل مقطع قطع متوسطة مثل البندق قيمة رطل على عشرين درهم مسلى وتغليهم حتى يدبلو وهم بيض ثم توضع عليهم المساء الذي فيها اللحم وتضيف عليهم جانب حمص مفصص ومسلق ابتداء بالماء وتضيف عليهم اللحم المذكور وجزء ملح وفلفل أبيض

يسير وهكذا الى أن ينتهي سواء فانه يصير لذيد وعند الغرف
تقطر عليه جانب من القرفة المدقوقة انتهى

وإذا أردته نوع آخر أحمر فالاستعمال واحد فقط يزيد عليها
جانب من ماء القوطة وجزء بصل سحر فانه يبقى يخني أحمر بالحمص
وأما اللحم الجاويش العادي الأحمر فهو أن يستوى بجزء بصل
يسير سحر وجانب صلصه بزيادة وهذا يقال له يخني جر كسي وفي
الكلام العادة جاويش وهو يؤكل آخر الأكل قبل الأرز انتهى

فصل في استعمال نوع يخني يقال له يخني السبع اخوات بالعربي
وبالتركي يقال له يد كردش يخني سني وكيفية صناعته هي ان تحضر
جانب لحم مقطع قطع وجانب فراخ وجانب كفته وجانب حمام
وجانب كوارع وجانب كلاوى مقطعه كل كلوه قطعتين وتحضر
حله وتحمر الجميع بالسمن في الحله والباقيين بمد تحميرهم عليه وتعطيهم
قيمة رطل بصل سحر أو طلين وتضيف عليهم جانب ماء قوطه
وجزاء ماء وجزء حمص ويأوى على نار متوسطة وتعطيهم جزء كرفس
وجزاء جزر وجزء ملح وجزء فلفل قيمة القدر المعلوم وعند قرب
سواهم تعطيههم جزء فصوليه قلب أو جزء بسله الى ان ينتهي

وهي أما في السيخ أو في الفرن فاذا كانت في السيخ لازم
يكون القوزى كبير وسمين وتلحجه داخل وخارج بمالح مدقوق
بجانب حبهان وتشكه في السيخ فتوضع السيخ من دبره الى ان يخرج

من وسط رأسه وبعدها تخطيط بطنه جيداً وتكتف ايديه بقطعة
دوبارة ورجليه وذلك لعدم ان تبرم منه على السيخ ثم توضع على
النار وتكون من على الجنبين والوسط خالي وهو يستوى على
الجنبين فقط الى ان ينتهي سواه واذا أردته بالفرن فتقطع ايديه
ورقبته وتملحه بملح متوسط داخل وخارج وتوضعه في صنية
وعليه جانب سمن وبعده تدخله الفرن المتوسطة الى أن يصير
بهية الطربوش وهو يبقى لذيذ انتهى

وكذلك الفراخ الرومي والبدارى والحمام في السيخ والفرن
والقوزث المقسوم اثنين على طول الاستعمال الواحد

فصل في عمل الشراكسية

هو أن تحضر فرختين منظفتين بجانب ماء على النار حتى
انهم ينسلقوا فتزلهم عن النار وتحضر جانب بندق مقدار ربع
أفة وتدق في الجرن جيداً وفي اثناء دقهم تضيف عليهم لقمة عيش
مبلولة وبعدها تحضر حلة بجانب بصل مفروم جيداً كهية السمسم
وتحمرهم على النار وتضيف عليهم البندق المدقوق وتمزجهم ببعضهم
جيداً فان كان في وليمة تصفى البندق بعد مزجه في هذه المرقعة
من منخل سلك وتقصص الفراخ كل واحدة أربعة أجزاء وتوضع
جميع الفراخ في البندق المصنفي وتجعله قريباً من النار وباقي مرقعة
الفراخ تسوى فيها جانب أرز بهية اللب قيمة نصف أفة للفرختين

وعند قرب الأكل توضع جانب مسلي قيمة خمسة دراهم على النار حتى ينقدح وترمى فيه جانب فلفل (ارناؤطي) قيمة درهم وبسرعة تعطيه جزء ماء فوقه وتنزله من على النار وقرب الأكل 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 الارناؤطي فوق وجه الصلصة وعلى الفراخ ومقدار قرفة مدقوقة يسير ومنها الى السفره وهذه صناعة الجركس

(٨) فصل في صناعة الويكه بالصييدة السوداني

هي أن تحضر حله داخلها جانب بصل مفروم مع جزء سمن وتحمّر البصل ثلاثي تحمير وتضيف عليه قيمة رطل لحم مفروم وتوضعهم على النار وتعطي لهم جانب من مرقعة اللحم المقوية وجزء شطه وشيبه وبهارات وويكه مدقوقة قيمة القدر المعلوم وتضبط مالحهم جيداً وتجعلهم على نار هينة جداً وقرب الأكل بعشر دقائق توضع حلة على النار بجانب مسلي يسير مقدوح وتضيف عليها جانب مرقعة لحم أو ماء صافي وبعد أن تغلي تعطيتها جانب ملح قيمة القدر المعلوم وتحضر جانب دقيق بلدي وترميه في قلب الماء وتقلبه واذا كانت ناشفة فلا بأس من أن تعطيه ماء

حتى تستوى في مسافة الشرة دقائق وتحضر طبق غويط
وتوضع المصيدة في قلبه وتفتح وسطها كهيئة الجركسية البادية
ذكرها وتوضع في وسطها الويكة المذكورة وتوضع عليها من
خلاصة اللحم وإذا لم يوجد فلا بأس من الماء

وإذا أردتها بالفراخ أو باللحم أو بحمام أو بجماء فراخ روى
فلا بأس والاستعمال واحد وإذا لم يكن موجود دقيق قرح
فيكون دقيق أدرة أو دقيق دخن انتهى

وأما المصيدة الحبشى فتؤكل بالعسل والسمن وبعض الأحيان
بالبن الصافي وهي أحسن أكل السودانين مع اللحم الناشف
الذي يقال له شرموط

وإذا أردت أكل الويكة بالكسرة التي عباره عن عجبن
عمر زايد الحد ويترقق بالماء بهيئة النقيطة ويستوى على صاج
رقاقه رفاقه مثل القطايف ويأكلوه بالويكة بدل المصيدة

نوع آخر - وهو أن يرققوا الكسرة مثل الورق وينشفوها
ويأكلوه في أوان الخرم مع اللبن الحامض الذي يقال له عند
العرب شنينه وهذا الحر أكل عند السودانين انتهى

وبعض الأحيان يسوون الويكة مع جانب لوبيه ناشفة
ويسوون البامية الخضرا مع جانب تمليكه

فصل في صناعة رأس العجل

وهي أولاً تصمطها بماء سخن حتى ينزع منها الشعر وتصير
 بهيئة الكوارع والأذنين فيها وتنظفها جيداً حتى لا يبقى فيها آثار
 الشعر ثم تساخها وبعدها تقسمها نصفين ثم تستخرج اللسان
 بالخلوغ وتمصر على الجميع ليونه وتدعكمم بها لعدم سوادهم عند
 الصليق ثم تلف كلا منهم بقطعة شاش بالطول وتربط كل واحدة
 على حدة بفتلة دوباره ثم تحضر حله بجانب ماء قيمة ما ينظفهم
 ووضع جانب دقيق يسير ويوضع فيهم جانب جزر مع جزء كرفس
 ويغسلوا على النار حتى يستوا جيداً ثم تحضر جانب بصل مفروم
 وجانب مسلي وتقليهم على النار حتى يجف ماء البصل وهو أبيض
 على لونه ثم تضيف عليهم عشرة دراهم دقيق على النار بسرعة
 قيمة دقيقتين ثم تضيف عليهم ٥٠ درهم خل أبيض وجانب ماء
 طماطم وجانب من خلاصة اللحم المستوية على نار هينة حتى
 لا يصير للبصل آثار ثم قرب الأكل بعشرة دقائق تصفيهم من
 آثار البصل باناء آخر وتستحضر عشرين درهم طرشي افرنكي
 من البرميل وأكثره خيار وتقرهم جيداً وتضيفهم على الصلصة
 التي جرى تصفيتها ثم قرب الأكل بدقيقتين تفرم جانب بقدرونس
 ووقت الأكل تضيف ذلك على الصلصة وتستحضر طبق وداخله
 فوطه بيضه نظيفه وتستخرج نصف الرأس من الحله وهي سخنة

وتفكها من الشاشة وتوضعها في الطبق فوق القرطه والنصف
الثاني تستخرجه وتوضعه بجواره لتكون هيئتها واحدة وتوضع
في قلب الاذن الاولى بقدونس والاخرى بجانب بنجر مسلوقة
ومفروم لتصير الاولى خضراء والثانية حمراء حليلة في الطبق ثم
تستخرج اللسان وتقرشه جيداً وتقطعه بحاق متوسط وتوضعه
في أول الطبق من جهة مبدأ الفم ثم تستحضر المخ وهو مسلوقة
وتقطعه قلع بهيئة اللسان وتوضعه بالطبق مع الرأس ومنه الى
السفرة حالا والصلصة المذكورة في أثناء آخر وهذا الصنف يقال
له بالعربي (رأس العجل بالصلصة بيكنتي) وبالفرنساوي (تيت دي
فوسوس بيكنتي) 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 تنظيمها وصلاحها وهي
صحيحة تحضر جانب بطاطس مقطعة قطع رقيقة مثل البندق
وجانب بصل وجانب من كبير الفراخ وجانب طروف ومقدار
لسان ناشف ومصلوق ومقدار لحم مفروم جيداً ومدقوق
في الجرن مثل الزبد وفي أثناء دقها تضيف عليها لقمة عيش
مساولة مع مقدار زبد ومقدار فلفل ثم تستخرج اللحم من الجرن
وتضعها على الأشياء المذكورة ثم تضيف عليهم أيضاً قيمة صفار

عشر بيضات وتمزج الجميع مع بعضهم جيداً وتحشى بهم رأس قوزى أو اثنين أيضاً من بعد ساعتهم كما ذكر وتخييط الرأس كهيئتها ثم تلقها في شاشه ثم توضعها في حله بمقدار ماء حتى تستوى ومقدار سواها ساعتين تمام وصلصها بيكفتي كهيئة صلصة رأس العجل

الكروش المحشى

إذا أردت حشو الكروش المستخرج من القوزى الصغير المنظف مثل الفضة فحشوه مثل حشو الرأس البادى ذكرها وبعد حشوه وتخييطه تحضرسنه نظيفه وبها ٣٠ درهم مسلى ومقدار يصل وجزر وكرفس وورقة اورو ثم توضع الكروش المذكور في الحله مع مقدار ملح قيمة القدر المعلوم ثم ترضه على نار متوسطه ويمكث عليها ساعتين وكل ما تنتهى ساعه تنخسه بارة كبيرة لاجل ان تتنفس ويخرج من الخلاصة التي بداخله وعند اتمام سواه تنقله في أناء آخر وتصفى الخلاصة الناتجة منه التي بالحله التي استوى فيها في أناء آخر وتزرع منها الدسم وقرب 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 للاكل منها وهذا الصنف يقال له بالمرنى (كرشه محشيه)

وبالقرنساوى (نرب فارسى الابدازين)

واذا أردت هذا الصنف بارد فالاستعمال واحد وذلك بعد
سواه كهيئة البادى ذكره تلفه فى شاشة وتوضعه فى الثلج
ساعتين ثم تصيف مقدار تتقال على الخلاصة الناتجة منه ومقدار
لحم مفروم مع مقدار جزر وكرفس وما أشبه ذلك من الأشياء
النسكيةه وتخفق قيمة أربعة بيضات أو خمسة مع مقدار ماء وملح
وفلفل وتمزج الجميع ببعضهم من بعد تسريح التتقال بخلاصة
الكرشه ثم تمزج الجميع ببعضهم على نار هينه حتى يصيروا
مثل الالماس وتضبط ملحهم جيداً وتصفيهم من شاشه لطيفه
والاصح فانيلله وتوضعه على الثلج وتجمد فى برهه قليلة وقرب
الاكل بعشرة دقائق تستخرج الكرشه المذكوره من الثلج وتطلع
الكرشه من الشاشه المنفوفه بها وتنشفها جيداً وتنزع منها
الخيط الذى خيطت به وتقطعها قطع رقيقة جداً بسكينه ماضيه
وتوضعه فى الطبق كهيئتها ثم تستخرج الخلاصه التى جرى
تكريرها كهيئته الالماس وتقطعها قطع وتجعلها فى اطراف الكرش
المذكور داخل الطبق وتفرم جزء من هذه الخلاصه جيداً حتى
يبقى بهينه اللؤلؤ وتجعلها فوق الكرش فى الوسط فيبقى منظره

عجيب الشكل

نوع آخر

وإذا أردتها يخنى تستعحض مقدار بصل مفروم وتحمره بمقدار سمن وتضيف عليه بعد تخميره مقدار ماء ومقدار جزر وكرفس ومقدار حمص مقشر وتضيف عليهم الكرشه وقرب سواه يعطى له جانب ماء فقط وجزء خل يسير ومقدار ملح وفلفل بالكفاية وبعد سواه يتناول منه الا كل فانه يبقى لذيد وهذا الصنف يقال له (كرش يخنى بالحمص) واذا كان فرساوى يكون بدل الحمص بسله خضراء ويقال له (بزب مار نيت)

نوع آخر

وهو أن تحضر قيمة القدر المعلوم من الكرشه وتقطعه قطع متساوية وتضيف عليه جانب ماء وجزء ملح وفلفل وكرفس وجزر تغلى بالماء حتى يستوى جيداً ثم تستعحض جانب ماء قوطه وتغليها على النار حتى تستوى تصير جامده بهيئة المهلبيه الخفيفة وتضبط ملحها جيداً وقرب الا كل بخمسة دقائق تحضر طبق بيساوى وتعفى الكرشه بالماء الذى سلقت فيه وتوضعها على صلصة الطماطم المذكورة وتضيف عليها جانب زبدة يسير وجزء جينه پاريجان مفرومة وتقلب الجميع ببعضهم لأجل أن الكرشه تمزج بالصلصة وتوضعها فى الطبق المذكور وتساوى

أطرافها وتمسح صور الطبق جيداً وتوضعه في الفرن قيمة دقيقتين وقرب الأكل تستخرجها من الفرن وتضيف عليه جزء من خلاصة اللحم أعني جلاش مقوي جيداً مثل الغره لذيذ وتقطره فوق الطبق وتقطر عليه مقدار قرفه مدقوقه ويتناول منه الأكل في الحال انتهى

الكروش بالترية

وإذا أردتها بالترية فتقطع الكروش بعد تنظيفه جيداً قطع متساوية وتوضعه على النار بجانب ماء حتى يستوى وقرب سواء تحضر جانب دقيق قيمة عشرة دراهم مع جزء صفار بيض قيمة اللازم من خمسة بيضات الى عشرة وتمزج صفار البيض بالدقيق وتضيف عليهم مقدار ماء ليمون يسير وقيمة عشرة دراهم خل أبيض وجزء فلفل يسير جيداً وتمزج الجميع ببعضهم جيداً وتصفيمهم من شاشة وقرب الأكل بثلاثة دقائق توضع عليه الأشياء المتجمعة على الكروش الموضوع على النار وتقلبهم بسرعة وينلى على النار غليتين ومنه الى الأكل بسرعة انتهى

العدس الافرنكى

أعظم صنف فيه تحضر أوز عراقى وان لم يوجد يكون بلدى مسين وتنظفها تنظيفاً جيداً وتحضر حله وتوضع فيها جانب

يصل مفروم وطماطم منزوع القشر وكرفس وبققدونس وقرنفل
وتوضع فوقهم جانب سمن قيمة القدر المعلوم وتوضعهم على
النار وتساويهم نصف سوى ثم تضيف عليهم الوزه المذكوره
وتجعلهم على نار متوسطه وتسلق العدس في حلة أخرى حتى
ينضج وتضيفه عليها وتضبط ملحهم ضبطاً جيداً حتى يمتزجوا
ببعضهم فانه يبقى عدساً جيداً وهذا الجنس يسمى طلياني وان
أردت الفرنساوى يعنى افرنكى تحضر جانب من لحم الدوش
ولحم فخذ منزع العظام وتحمر الجميع بالسمن وبعد تحميرهم
توضعهم في اناء آخر والسمن الذى تحمر فيه اللحم توضع فيه
جانب دقيق وتقلبه قلبتين ثم ضف عليه جانب ماء قوطه وجانب
ماء لحم وتقلبهم قليبتين وتصفيةهم بخرقه على اللحم المحمر
المذكور وتوضعهم على نار هينه وضمف عليهم العدس بالهيئة
البادى ذكرها الآن هذا الصنف يقال له بالفرنساوى (رجوه)
وان أردت شربه تكون بهيئة العدس البلى البادى ذكره المبين
في الاول انتهى

المكرونه

اذا أردت الاستعمال منها بسيط تساقها سلق في الماء حتى
تستوى ثم تصفيتها بمصفي وتوضعها في الحله وتعطيها جانب سمن
مستوى وعند تناول الأكل منها تضيف عليها جانب جبن رومى

مبشوره قيمة القدر المعلوم يعنى نصف أقة المكرونه لها خمسين
 درهم جنبه وخمسين سمن وان كانت بلحم ٢٥ جنبه و ٢٥ سمن
 و ٥٠ لحم مفروم وان كانت بصلحة طماطم مستوى سوى جيد
 تضع عليها ٢٥ درهم جنبه برجال وزبده ٥٠ درهم وعند الاكل
 تخرج المكرونه بالاشياء المذكوره وتوضعهم فى طبق ويتناول
 منها فانها تبقى جيدة والجميع يؤكل الظهر وهذا الصنف يقال له
 بسيط - واذا أردت تستعملها شربه بالزيت فقط تحضر جانب حمص
 وتوضعه على نار فى حله حتى ينضج وتحضر جانب مكرونه عريضة
 مثل الشريط وتسلقها بهيئتها على الجفن المذكور حتى تستوى
 وتضيف عليها ماء قوطه وسكر وجانب كرفس وجزر مفروم
 وعند اتمام سواها تضبط ملحها ضبطاً جيداً وتحضر جانب زيت
 لو كه جيد وتوضعه على النار حتى يستوى وتوضع فى الزيت ورقة
 واحدة من نوع يسمى سرجمية فان رائحته فكيفية وتوضعه على
 الشربة المذكورة فانها تبقى شربه جيدة بالزيت صيامى فى الصيام
 الصغير للاقباط

المكرونه الرفيعه

تحضر القدر المعلوم أوقه وتسلقها حتى تستوى وتضبط
 ملحها وتصفيها ثم تضيف عليها جانب زيت داخله جانب سردين
 برمىل الذي يقال له (أنشوج) واستعماله بالهيئة البادى ذكرها

وتضعه على وجه الطبق وهذا الجنس يقال له طلياني

المكرونه الفرنساوى

تحضر قيصة نصف اوقه وتسلقها في خلاصة لحم حتى تستوى
وتصفىها قريباً من الاكل وبماء تصفيها وتضعها في اطله وتضيف
عليها جانب خلاصة لحم من اللحم المستوى الذي يقال له (جلاس)
وجزء يسير من ماء قوطه مستوى وتحضر في اناء آخر جانب
(شنيوه) وجانب (تروف) وجانب لسان طور وجانب من عصف
الديك الذي يقال له بالفرنساوى (كريديكوش) وتضيف عليه
جانب ماء لحم وتضبط مالحها وتوضعها قريباً من النار ثم تحضر
جانب اكستليتته تكوّن من خروف صغير توضعها وتبطنها بجانب
الستور بطاً هيئاً ثم توضع جانب زبده في صنيه وتوضعها بجانب
مالح وقلقل وتسريها على النار تلت سوى ثم تحضر المكرونه
البادى ذكرها قريباً في وقت الاكل وتوضعها في طبق وترش
دائر مايدور من الكستليتته فوق المكرونه ثم تضيف (الشحمذيو) و
الثروف والجميع يبقوا في الوسط والكستليتته في الداي وهذا
صنف يقال له (البرأزيل)

المكرونه الملوكي

تحضر جانب بطاطس مسلوقة ويقطع قطع رفيمه وكذلك

جانب جزر وجانب بنجر وجانب فراخ مساوقه مقطعه قطع رقيقه وخردل وبيض مساوق ولسله وجانب (تروف وشبنيو) وملح وفلفل وخل وزيت وتخرج الجميع ببعضهم وتوضعهم في طبق بهيئة متساوية ثم تحضر سلطانية وضار أربع بيضات ثم توضعهم في السلطانية مع جانب خردل وملح مسحوق وفلفل ابيض مسحوق وتحضر سلك أو ملعقة وتقطر الزيت نقطة نقطة فوق البيض وتحقق الجميع خفقا جيدا وتقطر جانب ليمون أو خل حتى تنتهي قزازه الزيت فيبقي البيض بالزيت كهيئة المهلبيه وتضبط مله ضبط جيدا وتنكسي السلطه بهذه الكيفية وتسويها ثم تجعل في أطراف الطبق بيض مساوق وتنقشها بجانب من البنجر والتروف والخيار الطرشي يعنى الصلطة الطلياني

الصلصة 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 المطاوية وتحضر جانب جلاتينه مصفية كما ذكر في أنواع اللحم البارد في كل قالب جزء جلاتينه يسير ثم تضيف عليه جانب لسله وتصبر عليه قدر دقيقه حتى يجمد ثم تضيف جانب جلاتينه صغير وجانب صدر فراخ

مقطعة قطع صغيرة وتصبر عليها قدر دقيقة حتى يجمد وتوضع
 وجه فوق وجه ثم توضع دور ثالث جلاتينه وتوضع عليه جانب
 بنجر وتصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم توضع عليه دور
 جلاتينه وتوضع عليه بطاطس وهكذا حتى ينتهي القلب وبعد
 اتمام القلب تصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد. وعند تناول الاكل
 منه تحضر طبق وداخله فوطه مطبقة وتحضر ماء سخن في حله
 وتوضع القلب فيها وتغطسه فيها بسرعة وتظلمه منها بسرعة
 وتقلبه على الفوطه بسرعة في وسط الطبق وتشيل القلب بسرعة
 فيصير منظره عجيب الشكل واذا كان القلب بمصورة في الوسط
 التي توضع في وسط القلب صلصه طلياني الذي يقال لها
 بالفراساوى (مينيز) وبالطلياني (صلصه طلياني) انتهى

فصل في عمل القرع الاسلامبولى

تحضر جانب من القرع الذي هو من جهة الرقبة الطويلة المبرومة
 وتقشر قيمة المطاوب وتقطعه حلقات رقيقة وتحمره في جزء مسلي
 وترضه في داخل صنيه متوسطه ثم تحضر حله بجانب مسلي يسير
 وتوضعها على النار وتضيف عليها قيمة عشرة دراهم دقيق ونقلهم
 قيمة دقيقتين وتضيف عليهم قيمة ربع أقة لبن وتقلبه بسرعة
 فيصير اللبن متجمد مثل المهلبية الخفيفة وتضعه فوق القرع
 على نار متوسطه قيمة عشر دقائق وتعطيه جانب سكر مدقوق

من خمسين درهم الى مائة درهم أعنى على الصنية التي بها القرع على النار وتندق جانب بندق جيداً وترشه على وجه القرع المذكور وبعدها تقطر على وجهه جانب من القشطه ثم ترفعه من على النار وبسرعة تدخله على الفرن المتهاودة قيمة خمسة دقائق حتى يصير بهيئة الذهب وهذا الصنف ماوكى ويقال له (سوييته من قرع اسلامبولي) وله اسم ثاني (قرع بقلاده بالبن اسلامبولي) وان لم يكن موجود قشطه فيكون البندق كافي وبزيادة انتهى

نوع آخر من القرع الاسلامبولي

وهو أن تقشر قيمة القدر المعلوم وتقطعه تقطع متوسطه بهيئة البلع أو بهيئة الصوابع وبعدها تحضر جانب فستق أخضر مع جانب زبيب وتوضعه في أرضية الحلال الدقاقي وتجعل في كل دقيه من الزبيب والفستق قيمة ربهما وترص عليهم القرع لاتمامها وتوضع فوق كل منهم جانب سكر قيمة خمسين درهم وتوضعهم على نار متوسطه وتعطى كلاً منهم قيمة عشرين درهم ماء وتنظيهم ويمكثوا على النار عشرين دقيقة حتى يصيروا بلون العقيق الاحمر وعند تناول الاكل منهم تقلب الدقيه في الطبق ويصير لذيذ جداً

نوع آخر من القرع الاسلامبولي

وهو تحضر جانب قرع وتقطعه قطع صغيره وتوضعه بحله على النار بجانب سكر وتقلبه حتى يصير مثل الزبد وتضيف عليه جانب زبيب وجانب سننبر وجانب قرفه مدقوقة وجزء يسير من قشر الليمون مدقوق وبعد ذلك تحضر جانب دقيق وتخله على تحته وتعجنه مثل عجين البقلاوه البادي ذكرها وقيمة الدقيق ربع أقه وتقطعه ستة قطع وتقردهم كهيئة فرد البقلاوه السالف ذكرها وتحضر صنيه مدهونه بجانب مسلى وتوضع فيها ثلاثة رقاقات وبعدها تقطر عليهم جزء سمن عند وضع كل واحدة وتأخذ الزبد من صور الصنيه وتوضعه في قلبها بهيئة الفرد وتوضع الحشو وهو من القرع المذكور بشرط ان يكون بدون ماء ثم توضع عليهم الثلاثة رقاقات الباقين وبعدها تصاح وجه الصنية وتعطيها جانب مسلى الى أن تغطي وجهها وتدخلها الفرن قيمة عشر دقائق وبعد خروجها من الفرن تعطيها كبشة شربات قيمة خمسين درهم ويتناول منها الأكل فانها للذيذة جداً وهذا الصنف يقال له (سويته بالقرع) أو (بقلاوه بالقرع)

فصل في استعمال أم علي

وهو ان تحضر جانب لبن بحله وتوضعه على النار المتوسطة

وتحمر عشرة رقاقات بالسمن وتحضر صنييه وتوضع الرقاق داخلها
وتكسره نصف تكسير وتسقيه من اللبن الى أن يطرى ثم تعطي
له جانب سكر مدقوق وتوضع على وجهه قيمة طبق قشطه قدر
وجه الضنية وتدخها بسرعة الى الفرن حتى ان وجهها يصير بلون
البرتقال ومنها الى السفرة ويتناول منها الأكل سخن فانها تصير
لذيذة انتهى

فصل في الاورز أبو لبن الامر بكاني

هو ان تحضر قيمة أقة أرز مغسول جيداً وتضعها على
النار بأقتين لبن فوقه ويفلى منه حتى يستوى الأرز باللبن وتنزله
على الأرض وتحفقه بالكبشه جيداً حتى يصير مثل العصيدة وتحصر
جانب بيض قيمة عشرين بيضه وتغزجهم بالأرز المذكور مع
جانب قشر الليمون مدقوق وبعدها تحضر صنييه وتدخنها بجانب
زبد أو جانب مسلي وتوضع الجميع في قلب الصنييه وتساويه
فالجميع يبقى بتسوية بعضه وتقطر عليه جزء من السمن وبسرعه
تدخله الفرن حتى يتحمر ويصير بلون العر بوش الأحمر ثم تخرجه
من الفرن وتعطيه مائة وخمسين درهم شرابات سكر مقوى ونقطر
عليه مقدار زهر خفيف ويتناول منه الأكل فانه يبقى لذيذاً
واسمه (جاتوري) انتهى

الفصل الأول

في عمل المرق (الشورية)

(١) شوربة المسلوقة

يؤخذ اللحم الضأن ويحسن ان يكون من لحم الرقبة ويقطع
ويغسل ثم يسلق مع ضبط ملحجه وبعد نضجه يضاف اليه جزء
من الشعرية أو الارز بعد غسله ثم يقدح السمن ويرمي فيه جزء
من المصطكى ونصف معلقة دقيق ويضاف الى المرق
ثم يؤخذ جزء من الخبز الافرنكي ويقطع قطعاً صغيرة ويحمر
ثم يضاف الى الشورية قليل منه بعد وضعها في كاسة الاكل —
ومثل هذه في العمل شوربه الفراخ والحمام والبط والاوز غير
انها تغسل بعد ازالة الريش والعمشة بالدقيق وقليل من الملح لمنع
الظفارة منها ثم تغسل بالدقيق والماء ثم بالماء فقط حتى تنظف

(٢) شوربة الترية

يسلق اللحم كما تقدم وبعد نضجه يؤتى بجزء من اللبن الزبادى
ويغضر عليه نحو ثلاث ليمونات أو اربعة ويسحق جيداً ثم يضاف
المسحوق الى المرق

(٣) شوربة السمك

يؤخذ السمك وينظف ويقطع ويسلق وبعد سوائه يصفي منه الماء ويؤخذ جزء من الزيت الطيب ويحمر فيه نصف معلقة دقيق ويضاف الى المرق وحين وضعه في أواني الاكل يضاف الى المرق جزء من الكرفس والمقدونس والبسلة وعصير الليمون

(٤) شوربة الكشك

يسلق اللحم حتى ينضج كما مر ثم يؤخذ مقدار من الكشك ويدق ويذاب في الماء أو مرق اللحم ثم يصب على اللحم المسلوق مع صرقة (وهو على النار) ثم يغلى ويرفع — بعد وضعها في أواني الاكل يوضع فوقها جزء من الخبز المحمر وقد يستبدل الكشك بالخبز — بأن يؤخذ نصف أقة مثلاً من لباب الخبز الافرنكي ثم يضاف اليها خمسون درهماً من اللبن يسحق في هاون من الروم حتى يتحول الى عجينة ثم يوضع في طنجير (حلة) ويذاب في مرق اللحم شيئاً ويوضع على نار خفيفة مقدار ساعة ثم يرفع

(٥) الشوربة الحامضة

يسلق اللحم الابيض ثم تنخل جزء من الدقيق ويضاف اليه قليل من الماء ويلت ثم يصب عليه مرق اللحم ويوضع على النار

حتى تذهب رائحة الدقيق فيرفع — ثم يمزج مقدار من البيض
بماء الليمون أو الخل ويوضع على النار ويحرك حتى تذهب رائحة
البيض فيصب على مرق اللحم (وهو على النار) ويحرك
سريعا ثم يرفع

(٦) شوربة الكبد بالترية

تقطع الكبد قطعاً صغيرة وتحمر في إناء ثم يصب عليها
مرق اللحم وتوضع على النار حتى تستوى ثم ترفع (تنزل) ويؤخذ
مقدار من البيض ويخلط بعصير الليمون أو الخل ويضرب ثم
يوضع على نار لينة (خفيفة) حتى تزول رائحته فيوضع على الشوربة
وتوضع فوقها القرفة بعد وضعها في الاواني
وان لم يوجد مرق اللحم فتخرط بصلة وتحمر ويضاف اليها جزء
من النعناع والمقدونس وتوضع على الكبد ويصب عليها الماء
ويوضع على النار ويعمل بها ما سبق



الفصل الثاني

﴿ في أنواع اللحوم ﴾

يصنع من اللحوم أصناف عديدة وأشكال مختلفة تقتصر منها على ما يأتي اختصاراً للمقام

(١) اللحم المشوى والكباب

كباب القدر — كلباسطى اللحم — كلباسطى الفراخ —
كباب السيخ — الكوستليتة المشوية — كباب القرن — حمام
السيخ وفراخه — كباب الفرن من اللحم المفروم
(٢) كباب القدر

يؤخذ اللحم وينزع منه المظم ويقطع قطعاً متساوية ثم يملح بأن يوضع عليه جزء من الملح والفلفل وماء البصل وماء الليمون والبهار ويمزج بمضه ببعض ويترك مقدار ربع ساعة حتى يأكل من ملحه ثم يوضع في قدر و تسد فوهتها بمجبن وتوضع حوالى النار القدر بعيدة عنها حتى تستوى وتمكث بهذا الشكل نحو ساعتين وقبل الأكل بخمس دقائق ينزع غطاء القدر ويستخرج اللحم ويوضع

(٣) كلباسطى اللحم

يؤخذ اللحم من الفخذة ويقطع ويشرح (يدق بعرض الصاطور حتى يصير رقيقاً) ثم يماح (كما سبق في كباب القدر) ويوضع فوق الشباك حتى يستوى — مع ملاحظة أن تكون النار خفيفة جداً وان يقدم للاكل عقب سوائه

(٤) كولبسطى الفراخ

تتظف الفرخة جيداً وتشق من صدرها ويستخرج منها عظم الصدر ثم تدق بجانب الشفرة (الساطور) حتى تسطح ثم تملح كما سبق وقبل الاكل ربع ساعة يوضع الصفود (الشباك) على نار متوسطة وتدهن الفرخة بالسمن أو الزبد وتوضع فوق الصفود نحو ربع ساعة ثم تقدم للاكل بسرعة

(٥) كباب السيخ

يؤتى باللحم الضأن ويقطع قدر البيض ثم يملح (كما سبق) ويحسن أن يكون مع اللحم قطع من اللية ثم يشك في الاسياخ وقبل الاكل بعشر دقائق يوضع على النار وفي اثناء سوائه يقطر عليه جزء من السمن يعود من المقدونس ليزيده احمررا ويصير لذيذ وبعد سوائه يقدم للاكل

وعمل الكستليتة المشوية على الصفود يكون كعمل كباب السيخ

(٦) كباب الحلة

يقطع اللحم قدر البيض في الحلة مع جزء من الملح والفلفل والثوم وبصلة صحيحة ومعلقة سمن ثم يوضع على النار ويحرك حتى يشرب ماءه اذا كان اللحم صغيرا والا فيقطر له جزء قليل من الماء وهكذا حتى يستوى ولا يبقى فيه غير السمن الاصلى ثم يرفع ويوضع في أواني الاكل

(٧) كباب الفرن

يؤخذ اللحم ويحسن أن يكون من المفوزه (خروف صغير أو قطعة من الفخذة أو من الضلع ويوضع في صنية مع الملح والفلفل والسمن والطماطم المخروطة وتزج في الفرن متوسط الحرارة مقدار ساعة حتى تستوى فتخرج ثم يخرط اللحم ويرص في الاطباق مع المقدونس والجرجير أو الصلصة التي كانت معه في الصينية

(٨) كباب الحمام والفراخ

تملح الفرخة أو الحمامة كما سبق وتشك في السيخ وتوضع على النار ثم تقلب كل خمس دقائق مع ملاحظة أن تكون النار فوقها فقط أو من الجانبين وهكذا حتى تستوى وان كان الآكل قوى البنية فيرش على الحمامة أو الفرخة كل خمس دقائق وهي على النار جزء من عصير الليمون مع مقدار من السمن البلدى

(٩) كباب الفرن مع اللحم المفروم

يفرم اللحم جيداً — ثم يخرط البصل ويحمر في السمن ويضاف اليه اللحم المفروم ويرش عليه الملح والفلفل والقرفة حتى اذا تحمر اللحم يرفع ثم يقطع قطعاً بقدر الكف من فرش البطن (الشحم) ويوضع بها جزء من اللحم المذكور وتنظم في صنية وتوضع في فرن هادئ حتى تستوى

الفصل الثالث

(١) في كيفية عمل (الطواجن)

يحمر البطاطس ثم يخرط البصل ويحمر ويوضع فوقه اللحم ويسقى بماء الطماطم ويترك حتى يقرب من السواء ثم يوضع البطاطس في الطاجن ويوضع فوقه البصل مع اللحم المتقدم ويسقى بجزء من ماء الطماطم والبهريز ويزج في الفرن — ومثله القرع والفاصوليا الخضراء

(٢) طواجن البطاطس والفاصوليا ونحوهما

تعمل كما سبق غير انه يستبدل البصل بالبطاطس أو الفاصوليا مع الثوم والبصل والفلفل والبهار

(٣) التولى طاجن

يقطع اللحم ويفسل ثم يقطع جزء من الباذنجان الاسود والقرع أيضاً ويحمر الجميع كل على حدته وكذلك مقدار من الفاصوليا والبامية ثم يوثى بطاجن أو اثنين حسب المطلوب وترص فيه طبقة من اللحم أولاً مع جزء من البصل وفوقها طبقة من الفاصوليا ثم طبقة من اللحم وأخرى من البامية ثم طبقة من الطماطم المخروط وفوقه طبقة من اللحم ثم طبقة من القرع وأخرى من اللحم ثم طبقة من الباذنجان وحينئذ يوضع فوقه الملح والفلفل والكمون ويوضع على نار خفيفة وفي أثناء سوائه يسقي من مرق اللحم وعند قرب نضجه يزج في القرن مقدار عشرة دقائق حتى يحمر فيخرج

الفصل الرابع

(١) في كيفية عمل الكوفته

كوفته أعماق الباذنجان — كوفته بالصلصة — كوفته ناشفة — كوفته السيخ — كوفته أعماق الباذنجان يفرم اللحم ومعه جزء من البصل والملح والفلفل ثم تحمر أقماص الباذنجان الاسود في السمن وتؤخذ قطعة من اللحم المفروم وتشك في قمع من أقماص

الباذنجان وكذا الثانية والثالثة الى أن ينتهى المفروم وبعدئذ
يضرب مقداراً من البيض ويخمر فيه ذلك المفروم وعند اخراجه
يتبل فى البقسماط المدقوق (يباع عند البقالين) ثم يوضع فى صنية
ومعه جزء من السمن ويوضع على النار حتى يستوى ثم يصفى فى
حلة للاخذ منه عند اللزوم

(٢) كوفته الصاصية

يفرم اللحم من الفخذة مع جزء من البصل والثوم والشبت
والمالح والفلفل . ثم يدق جزء من الارز ويضاف الى اللحم ثم
يقطع مثل الاصابع ويخمر فى السمن ويوضع فى طنجير (حلة)
ويسقى بماء الطماطم

(٣) الكوفته الناشفة

يفرم اللحم مع البصل والمالح والفلفل والنعناع والمقدونس
ويخمر ثم يسلق مقدار من الارز ويضاف الى اللحم بدون دق
ثم يقطع قطعاً وتجعل كل قطعه مثل الاصبع ثم يضرب مقدار من
البيض ويضاف اليه جزء من الدقيق وتغمس فيه الاصابع المذكورة
ثم تخمر فى السمن

(٤) كوفته السيخ

يفرم اللحم من الفخذة مع البصل والمالح والفلفل وجزء من

الكبدية والنعناع والمقدونس ثم يشك في أسياخ مربعة وتوضع
على فحم بلدى خفيف حتى تستوى

الفصل الخامس

﴿ في كيفية عمل اليخنى ﴾

(١) اليخنى الابيض

يخرط البصل ويوضع عليه جزء من السمن ويوضع فوق النار
مدة قليلة جدا حتى لا يحمر البصل ثم يضاف اليه اللحم (ويحسن
ان يكون من الموزة) وجزء من اللحم ومقدار من الماء ويغلى
وكما شرب ماءه يضاف اليه غيره حتى يستوى

(٢) اليخنى الاحمر

يخرط البصل ويحمر ثم يضاف اليه اللحم والحمص ثم يحرك
ويسقى بماء الطماطم ويحرك وهو على النار حتى يشرب ماء الطماطم
فيستقى بقليل من الماء وكما شربه أضيف اليه غيره وهكذا حتى
يستوى اللحم ويبقى على الصلصة الاصلية

﴿ في كيفية عمل الدمعة ﴾

لحم بصلصة — دمعه كونية — دمعه ثومية

(١) لحم الصلصة

يحمّر اللحم مع قليل من الثوم ثم يسقى بماء الطماطم ويترك على النار حتى يشرب ماءه ثم يسقى بقليل من الماء وكلما شربه يسقى بغيره حتى يستوى اللحم ويبقى على الصلصة وقليل من الماء

(٢) الدمعة الكمونية

هي مثل اللحم المطبوخ بالصلصة (كما تقدم) غير أن اللحم هنا يتبل أولاً بالثوم المدقوق والكمون

(٣) الدمعة الثومية

يقطع اللحم ويوضع في الطنجير (الحلة) مع جزء من الملح والفلفل والسمن ويحمّر ثم يسقى بماء الطماطم وعند قرب سوائه يضاف إليه رؤوس صحيحة من الثوم بعد نزع قشرها وهو على النار ثم يترك حتى يستوى اللحم والثوم فيرفع

﴿ في كيفية عمل الخضروات ﴾

البامية — القرع — البطاطس — الفاصوليا الخضراء —
البادنجان — الفاصوليا الناشفة — اللوبية — الاسفاناخ الخبيزة —
الطماطم — الخرشوف — الملوخية — القلقاس — القنبيط

(١) البامية

(البامية المظمورة) — يقطع اللحم صغيراً ويخرط البصل

ويحمر في السمن ثم يصب فوقه اللحم ويرش عليه جزء من الملح والفلفل ويحرك ثم يسقى بماء الطماطم وهو على النار ويبقى كذلك حتى تشرب ماء الطماطم ثم يضاف إليه الماء قدر المطلوب وعند قرب سواء اللحم تضاف إليه البامية بعد تجميعها ويضبط ملحها وتترك حتى تنضج فترفع - ومثل هذه في العمل القرع المطمورة والفاصوليا الخضراء والبطاطس المطمورة

(٢) البامية البوراني

تقشر البامية الصغيرة كالمعتاد وتفسل حتى ينقطع عنها المخاط ثم تحمر في السمن وتوضع في مصفاة ليصفي مابقى فيها من السمن ثم يفرم اللحم ويعصج على النار مع البصل ويوضع في دققة (حالة) صغيرة تسع طبقات واحداً ثم ترص فوقه البامية المحمرة ثلاث طبقات ثم توضع على النار ويسقى بمرق اللحم حتى تقرب من السواء فيضاف إليها جزء من الطماطم ويضبط ملحها ثم ترفع بعد سواها وتقلب في طبق وتقدم للاكل

(٣) القرع المطمور

يعمل كما سبق في البامية المطمورة غير انه يقشرو ويقطع أولاً

(٤) القرع المحشى

يقشر القرع ويستخرج لبه حتى يصير قلبه فارغاً ثم يحمر في

السمن تحميراً خفيفاً جداً ويحشى بالخلطة وكيفية أن يغسل الارز ويضاف اليه اللحم المفروم والملح والفلفل والنعناع والمقدونس والطماطم بعد خراطها وجزء من السمن ثم يمزج الجميع بعضه ببعض ثم يحشى منه القرع وهذه الخلطة تستعمل في كل صنف من أصناف المحشى . ثم يرص القرع في حلة ويوضع على النار ثم يضاف اليه قليل من الماء وكما شربه يضاف اليه جزء آخر حتى يستوى فيرفع

(٥) البطاطس المطمور

كيفية صناعته كالبامية المطمورة — وأما البطاطس المسقعة فبعد أن يقشر يخرط حلقاتاً ويحمر ثم يضاف اليه قليل من الماء ثم جزء من ماء الطماطم ويترك حتى يستوى

(٦) الباذنجان المسقعه

يقشر الباذنجان الصغير وتقطع كل واحدة أرباعاً ويحمر في السمن ثم يوضع المعصج في الدقاقى (الحلل الصغيرة) كل دقيقة مقدار طبق ويرص فوقه الباذنجان ثم يوضع على النار ويسقى بماء اللحم وعند قرب سوائه يضاف اليه جزء من ماء الطماطم والليمون ويضبط ملحه

(٧) المقلى

يقطع الباذنجان كل واحدة أرباع قطع تقريباً ويملح بالملح

والقلقل ثم يقلى بالزيت ويصفى في الطبق مع مراعاة أن يكون وسط الطبق خالياً من الباذنجان ثم يوثى باللبن الزبادى ويضاف اليه جزء من الملح والثوم بعد سحقهما ثم يمزجان باللبن جيداً وبعدئذ يصب اللبن في الجزء الخالى من الطبق أى وسط الباذنجان

(٨) الضولمه أى المحشى

صناعته كصناعة القرع المحشى غير ان هذا يضاف اليه جزء من ماء الليمون عند قرب سوائه

(٩) الاسفاناخ

يفرم البصل ويحمر فى السمن نصف تحمير ثم يضاف اليه اللحم بعد تقطيعه ويرش عليه الملح والقلقل وجزء من اللحم المقشور بعد سلقه أو الارز بعد غسله ثم يصب عليه جزء من مرق اللحم ثم يسلق الاسفاناخ ويصفى ويضاف الى اللحم ويقلب ثم يضبط ملحاه . ثم يحمر الثوم والكزبرة فى السمن بعد دقهما ويضافان اليه . ومثل هذا فى العمل الخبيزه والرجله

﴿ الملوخية ﴾

(١٠) الملوخية العادية

يسلق اللحم ويضبط ملحاه ثم تفسل الملوخية وتقطع وتخرط

وقضاف الى المرق بعد ان يستوى اللحم وتمكث على النار مقدار
خمس دقائق وترفع ثم يقشر الثوم ويدق مع الكزبرة ويحمران
في السمن ويضافان الى الملوخية بعد نزولها عن النار

(١١) البوراني

تحمر الملوخية بعد غسلها وتقطفها حتى تجف (تشف) وهي
على لونها بدون ان تحرق ثم يوضع اللحم المفروم مع السمن والبصل
على النار ويحمران نصف تحمير ثم يصب عليها مرق اللحم ويفلى
ويضاف الى اللحم ايضاً جزء من الجص ثم تعلق الملوخية المحمرة
وتضاف الى المرق مع جزء من الملوخية الخضراء بعد خراطها خفيفاً
ثم ترفع . ويعمل لها الثوم والكزبرة كما سبقي — ومثل هذا
في العمل الاسفناخ البوراني

(١٢) الفاصوليا الناشفة

تغسل وتسلق ثم تعمل مثل البامية المطمورة السابقة . ومثل
الفاصوليا الناشفة في العمل اللوبيا والبسلة

(١٣) الخرشوف

يقشر الخرشوف ثم يوضع في ماء مضاف اليه جزء من عصير
الليمون وجزء صغير من الدقيق ويمكث مقدار ربع ساعة ثم
يسلق في هذه المياه وبعدئذ يخرط البصل ويوضع مع اللحم ويلف

على النار وقبل ان يصفر البصل يسقى بقليل من الماء حتى يدبل
اللحم والبصل ثم يضاف عليه الخرشوف ويصب عليه جزء من الماء
شيئاً فشيئاً حتى يستوى وفي أثناء ذلك يمصر عليه جزء من الليمون

﴿ ١٤ ﴾ القلقاس

القلقاس أبو سلق — يقشر ويقطع وينقع في ماء دافئ
ليذهب مخاطه ثم يخرط البصل ويوضع معه اللحم والسمن وجزء
من الفلفل والملح ويوضعان على النار ثم يصب عليهما الماء وعند
قرب سواء اللحم يضاف اليه القلقاس ويترك حتى يستوى فيرفع
ثم يحمر السلق في السمن مع الثوم ويسحقان جيداً ويضافان الى
القلقاس

﴿ ١٥ ﴾ المسقعة

يخرط القلقاس ويفسل ويحمر ثم توضع طبقة من اللحم المعصج
وأخرى من القلقاس وهكذا ثم يسقى بالماء وجزء من ماء الطماطم
ويترك حتى يستوى

﴿ ١٦ ﴾ القنبيط

يسلق ويحمر ثم يوضع في الطنجير (الحلة) طبقة من اللحم
المفروم المعصج مع النعناع وأخرى من القنبيط وهكذا الى أن
يتم الطنجير فيسقى بماء الطماطم ويترك حتى يستوى

(١٧) الضوامة المحشى

كيفية حشو القرع والباذنجان قد سبقت وبقى ورق العنب
والكرنب والطماطم

(١٨) اما ورق العنب

فيسلق ويحشى بالخلطة السابقة فى القرع ويعمل به كما سبق
ويعصر عليه جزء من الليمون ومثله ورق الكرنب الا أنه لا
يعصر عليه الليمون

(١٩) اما ضوامة محشى الطماطم

فهي ان يخرج من لبه من جهة رأسه حتى يصير قلبه خاليا ثم
يحشى بالخلطة السابقة ثم يصفى فى الطنجير ويستقى بماء الطماطم مع
جزء من السمن حتى يستوى

(٢٠) الكشك

يدق الكشك وينقع فى الماء ثم يسلق اللحم أو الفراخ وبعد
سوائها يغسل جزء قليل من الأرز ويضاف الى المرق وبعد سوائه
يصنى الكشك بمنخل ويصب فوقه مرق اللحم ثم يغلى ويضاف
اليه جزء من البصل المخروط رقيقا المحمر قليلا فى السمن ثم يغلى
بالبصل ثلثية فيرفع فى الأطباق ويذر على وجهه جزء من
البصل المحمر المخروط

طريقة اخرى — : يؤخذ اللبن الزبادى ويضاف اليه مقدار
من الدقيق ويضرب جيداً ثم يوضع فوق صرق اللحم بدل الكشكش
وتكمل صناعته كما سبق

الفصل الثامن

﴿ في كيفية عمل السمك ﴾

(١) الكسبريه المصريه

يفرم البصل ويحمر في الزيت نصف تحمير ثم يضاف اليه الثوم
المدقوق مع الكزبرة ويلف ثم يصب جزء من الماء وبعد ذلك
يفسل السمك بالدقيق حتى تزول (زفرته) ثم يوضع عليه البصل
المذكور ويضبط ملاحه وعند قرب سواؤه يعصر عليه نصف
ليمونه وهو لا يؤكل الا بارداً .

(٢) المقلى العاده

ينظف السمك ويقطع قطعاً متساوية ويعصر عليه جزء من
البصل ثم يدق الكمون والثوم والملح والفلفل وتضاف اليه ثم
يعصر عليه الليمون ويمزج الجميع بعضه ببعض ويترك مقدار
عشر دقائق ثم يقدح السيرج البلدى على النار ويتبل السمك في

الدقيق ويقل في السيرج المذكور

(٣) أبو صلصمه

يخرط البصل ربيعاً جداً ويحمر في الزيت الطيب نصف تحمير ثم يرمى فوقه جزء من الدقيق وبعد تحميره يصب عليه الطماطم مخروطة جزء من الملح والفلفل الارناؤودي والسكر فس والمقدونس وجزء قليل من الماء والخل والليمون ويترك حتى يستوى ثم تفل السمكة وتوضع في صنية ويصب فوقها هذا المخلوط وتزج في الفرن

(٤) كيفية أخرى

كيفية أخرى : يفرم البصل مع الشبت والمقدونس والنمناع والسكر فس فرماً جيداً ثم يوضع جزء من الزيت في صنية وتصب فوقه هذه الاشياء ثم يغاو مرتين وبعد ذلك يصف السمك في الصنية فوق الاشياء المذكورة ويغلو مقدار خمس دقائق ثم يصب عليه جزء من الطماطم والليمون ويرش عليه البقسماط ثم يزج في الفرن مقدار خمس دقائق ثم يخرج فيؤكل بارداً



الفصل التاسع

في استعمال البيض

(١) البيض بالاسفاناخ

يفرم البصل مثل السمسم ويحمر في السمن ثم يضاف اليه اللحم المفروم ويعصج فيه حتى يجف ماؤه ثم يؤخذ ورق الاسفاناخ ويتبل في ماء ساخن ثم يبرد بماء بارد ويعصر جيداً ويفرم مثل السمسم ثم يضاف الى اللحم الممصج ويوضع في صحن ويكسر عليه البيض وقرب الاكل يوضع على النار مقدار دقيقة الى اثنتين

(٢) البيض بالفول المدمس

صناعته كما سبق غير أنه بعد أن يضاف الفول على اللحم المفروم الممصج ويوضع على النار ويحرك (برهة) ثم يكسر عليه البيض

(٣) البيض بالجبنة

يسيح الزبد ويقطع فيه الجبن الخالي من الملح قطعاً رقيقة ثم يكسر فوقه البيض

(٤) البيض بالقديد — البسطرمة

تقطع البسطرمة قطعاً رقيقة ثم تغلي في الماء مقدار دقيقة

أو اثنين وترفع فتوضع في مصفاة ليصفي ماؤها ثم يخرط جزء من البصل خرطاً رقيقاً ويحمر في السمن وترى فوقه البسطرمة بعد تصفيتها ويصب فيها جزء يسير من الماء ويغلي الجميع غلية ثم يضاف إليه جزء من المقدونس بعد فرمه وبعد ذلك توضع في صحن البيض ويكسر فوقه مقدار من البيض وقرب الاكل يسويه على النار كما سبق

(٥) العجوة

يعصج اللحم بالبصل كما سبق ثم يكسر مقدار من البيض ويضاف إليه جزء يسير من الدقيق ويمزج مزجاً جيداً حتى لا يبقى للدقيق أثر فيوضع فوقه اللحم المفروم المعصج مع جزء عظيم من المقدونس المفروم وجزء يسير من الملح والفلفل والكوم والبهار والنعناع الناشف والشطة المسحوقة ويمزج الجميع بعضه ببعض ثم يقدح جزء من السمن في طواه (صحن) ويرى فيه البيض الممزوج بما ذكر ويوضع على نار خفيفة حتى يحمر وجهه الأسفل فيقلب على الوجه الآخر — وهي تؤكل باردة

(٦) البيض المحشى

يسلق البيض جيداً بأن يوضع على النار مقدار نصف ساعة ثم يقشر وتقسم كل بيضة نصفين طولاً ويرمي صفارها ويوضع

يدله جزء من اللحم المفروم المصحح بالبصل والملح والفلفل والبهار
والمقدونس ثم يكسر مقدار من البيض ويمزج صفاره ببياضه
ويؤخذ قسحى البيضة فيلصقان على بعض كما كانا قبل قسمتها
وتغمس في البيض المذكور ثم تتبل في البقسماط حتى يصير عليها
طبقة منه ثم تغمس في البيض ثانياً وقرب الأكل بخمس دقائق
يحمّر البيض المذكور في السمن ثم يقدم للاكل

(٧) البيض بالقشطه

يسيح الزبد في الصحن وتقطع القشدة وتوضع في وسطه
ثم يكسر البيض ويبقى على النار مقدار دقيقة أو دقيقتين ثم
يقدم للاكل منه

(٨) الارز المفلفل

يوضع مرق اللحم في طنجير على النار وبعد غليه يضبط
ملحه ثم ينقى الارز ويفسل ويضاف الى المرق . أو يضاف الى
مرق اللحم جزء من ماء الطماطم وهذا يقال له أرز بالصلصه ثم
يترك على نار متوسطة حتى يستوى فيرفع بعد ذلك يقدح السمن
ويرش فوقه ثم يحرك ليعمه السمن

ومثل الارز في العمل المكرونة غير أنها بعد سوائها (يبشر)

جزء من الجبن الرومى ويرش فوقها

﴿ الفصل العاشر ﴾

﴿ في كيفية عمل أنواع الفطير المصنوع من العجين ﴾

(١) فطير الرقاق

وطريق صناعته أن تعجن مقدار من الدقيق الخالص مع الملح كالعادة الجارية ثم أفتح منه الرقاق ربيعاً بالنشابة قدر الصينية المطلوبة وضع كل راق منها على الساج لينضج ثم أكرس مقداراً من البيض وضع عليه بعضاً من ماء اللحم أو من الماء المادى ثم ادهن الصينية بالسمن وضع الرقاق عليها بشرط أن على كل رقاقة عند وضعها في الصينية من البيض والماء المخفوق المتقدم ذكرهما ومن الزبد المقدوح بريشة فرخة وهكذا تضع واحدة فوق الاخرى حتى يتم نصف الرقاق ثم ضع عليه مقداراً من اللحمة المفرومة المحمرة وضع عليها ايضاً ما بقي من الرقاق بحيث ترش فوق كل رقاقة من البيض والزبد المذكورين حتى تتم الصينية ثم ضعها في الفرن أو على الحجر فاذا تحمر أسفها فدورها ليتحمر الطرف الثاني ثم نزلها وقطعها وانظمها في الاطباق واذا خرطت مقداراً من البصل ربيعاً وحمرة في السمن ووضعته مع المفرومة عند وضعها في الصينية فانه يرطب المفرومة ويصير الفطير عظيم

جداً وإذا كان المراد إعماله بالجبنه فتأخذ مقدار من الجبن الطرى
الرومى وتقرمه بالرندة (المبرشة) وتعجنه مع مقدار من الجرجير
المفروم رفيعاً ومقدار من البيض وضعها في الصنية بدل المفرومة
وهذا النوع يكون لطيفاً خصوصاً في أيام الصيف

(٢) الفطير المنفوخ

وطريق صناعته أن تأخذ مقدار المطلوب من الدقيق الخاص
ثم ضمه على تخته المعجين افتح وسطه وضع فيه مقداراً من السمن
السايب والملح والماء وأعجنه عجناً يابساً وفي أثناء عجنه تدهن يدك
بالسمن ثم تعجنه أيضاً فإذا كان العجين المذكور كبيراً فاقطعه
قطعتين وخذ أحدهما وأفتحها بالنشابة الى أن تصير رفيعة
وتكون كالدائرة ثم خذ من الخبز المعجون بالجرجير المخروط
ومن المفرومة التي مع البصل المتقدم ذكرهما وضعها في نصف
الرقاقة أكواماً صغيرة ثم غطها بالنصف الآخر وأقطعها قطعاً
بحد غطاء الصحن بقدر نصف البيضة أي بقدر دائرة كل كوم منها
ثم ضع مقداراً من السمن في طوة وأقدحه جيداً ثم ضع فيه
كل خمس أو ست قطع منها سوية ولما تتحمر أخرجها بالكبشة
وضعها في المصفاة حتى يتصفى منها وهو حار هذا هو المشهور
وإذا وضعت للعجين مقدار بيضة أو بيضتين عند عجنه فانه
يكون ألطف من ذلك

(٣) فطير الماء

وطريق صناعته أن تنخل مقدار المطوب من الدقيق الخالص ولا تضع فيه ماء مطلقاً بل تعجنه بمقدار ما يقبله من البيض وقليل من الملح ثم قطعه الى اثني عشر قطعه وخذ كل قطعه على حده وافتحها بالنشابة كما تقدم بقدر اتساع الصينية المطوب اعمال الفطير فيها ثم اترك اثنين منها وضع الباقي في حلة ملائنة بالماء وموضوعة على النار وضع عليها قليلاً من الملح واغلبها ولما ينصاق الرقاق المذكور أخرجه بالكبشة وضعه في المصفاة لتصفية ما به من الماء ثم جفنة بخرقة كتشاق نظيفة وافتح ما تكرمش منها ثم سيح مقدار من السمن وأدهن الصينية قليل منه وافرش احدى الرقاقتين الباقيتين بدون صليق ورش عليها معلقة من السمن المسيح وضع فيها نصف الرقاق المصلوق عليه اللحمه المفرومه أو الجبن المتقدم ذكرهما في فطير الرقاق واجعل أيهما شئت حشواً لفطير الرقاق المذكور ثم ضع عليه ما تبقى من الرقاق المصلوق بحيث ترش على كل واحدة عند وضعها في الصينية ثم ضع عليه الرقاقة الاخرى الباقية بدون صليق وضع الصينية على الحجر وضعها على نار لينه ولما يتحمر أسفها اقلبها على وجهها ليتحمر الوجه الثاني ثم نزلها وقطعها وفرقها في الأطباق وهذا طعام خفيف

(٤) فطير اللبن

وطريق صناعته أن تأخذ مقدار أقة من اللبن الحليب ثم
 اكسر فيه خمس بيضات وضع فيه خمسين درهماً من الدقيق
 الخالص واخلطهما جيداً ثم ادهن صينية ذات حرف بمعلقتين من
 السمن وصب فيها ذلك المخاوط وضعها على الجمر واطبخه حتى
 ينضج جيداً فإنه يصير لطيفاً وان وضعت تحت هذا المخاوط أربع
 رقاقات وفوقه كذلك بشرط أن ترش بينهما الزبدة فإنه بذلك
 يصير لطيفاً

(٥) فطير الفراخ

طريق صناعته أن تأخذ فرخة سمينة وتنظفها وتفسلها جيداً
 ثم اصلقها بمقدار كفايتها من الماء ثم خذها ونسرها لها وخرط قليلاً
 من البصل وحمرة في السمن واخلطه على لحم الفراخ المتقدم ثم
 ادهن صنية بالسمن وضع عليها خمس أو عشر رقاقات ثم صف
 عليها لحم الفراخ المذكور وغطه بخمس أو عشر رقاقات أيضاً ثم
 قطع ما بالصنية بسكين على قدر البقاولة وصب عليه مقداراً من
 السمن السائح وسوها داخل الفرن ولو وضعت الصينية على الجمر
 وغطيتها بساج ووضعت النار فوقه نصح نضجه

(٦) فطير اليد

وطريق صناعته أن تأخذ مقدار المطلوب من الرقاق وتويه على الساج وعند نضج كل واحدة تضعها على التختة منفردة عن الأخرى ثم خذ بيضة أو بيضتين وكسرها على مقدار من ماء اللحم أو الماء العادي واخبطها جيداً وخذ منها بيدك ورش على كل من الرقاقه بالطول وطبق طرفي الرقاقه عليه وهكذا الى أن ينتهي الرقاق ثم ضعه في الصينية وضع عليه مقدار ملعقتين من السمن وحمرة على الجمر فاذا تحمر أسفل الصينية اقلبها على وجهها ليتحمر وهذا النوع خفيف التعاطي

(٧) فطير الترك

وطريق صناعته أن تنخل مقدار المطلوب من الدقيق الخالص وتمجنه جيداً ثم قسمه الى قسمين وخذ احدهما وافتحه بالنشابة بقدر الصينية المراد طبخه فيها ثم ادهنه بالسمن وطبق اطرافها الاربع ثم تفتحها بالنشابة أيضاً كالاول ووقت ما تطبق اطرافها وتفتحها بالنشابة مراراً على ما تقدم تدهن الصينية بالسمن وتضع الرقاق وضع عليه ما أردته من الحشو كما وضعت في الفطير المتقدم ثم اصنع بهذا الصنف كما وضعت بالاول وضعه على الحشو المذكور ثم اثقبه بسكين مقدار عشرة أو خمسة عشر ثقباً ثم حمرة

في القرن أو على الجمر بحيث اذا تحمر أسفله اقلبه على وجهه ليتحمر أيضاً واذا وضع على العجين عند عجنه مقداراً من البيض فانه يكون ألطف ويقال لهذا فطير الاسفل والاعلى

(٨) فطير الساج

طريق صناعته أن تصنع الدقيق كما تقدم في فطير العلوک وتصنع منه رقاقا ثم تاخذ واحدة وافرش فوقها جانباً من اللحم المفروم والبصل والقرفة والملح والقلقل الممزوج ببعضه ثم ضع فوق هذه الاشياء رقاقة أخرى ورفش فوقها أيضاً من هذه الاشياء واصنع هكذا الى ان يصيروا أربع رقاقات ثم ادهن ظهر الساج بالسمن وهو الجمر وضع هذه الرقاقات المحشوة فوقه وجرها فاذا تحمر أسفلها اقلبها ليتحمر أعلاها ثم نزلها وضع عليها الزبدة وضعها في صينية واذا أردت كثيراً من ذلك فاصنع مثلها كما صنعت هذا الفطير وضعها فوق بعضها في الصينية فإنه يصير لطيفاً

(٩) فطير البصل

وطريق صناعته أن تحرط مقدار خمس رؤس من البصل تحريطاً رقيقاً ثم ضع عليه مقداراً من الملح واغله في الماء قليلاً وصف ماءه وجره في الطوة بملعقة أو اثنين من السمن فاذا جف سمنه نزله واخلط عليه كم بيضة وضعه على النار ثانياً زماناً قليلاً ثم ضع عليه

نصف الرقاق المطلوب صناعته في صينية كما تقدم ورش عليه من ذلك الحشو وغطه بالنصف الآخر وصب عليه مقداراً من السمن المقدوح ونضجه داخل الفرن وإذا وضعت على الصينية الموضوع فيها الفطير ساجاً ووضعت النار تحت الصينية وفوق الساج فانه ينضج أيضاً

(١٠) الفطير الرقيق

وطريق صناعته أن تنخل مقدار المطلوب من الدقيق الخاص وتضعه في صينية فاذا كانت الصينية صغيرة فضع على الدقيق أربع او خمسة بيضات واذا كانت كبيرة فقس على هذا ثم ضع عليه الملح والماء الكافي واعجنه حتى لو قطعت بسكين لو وجدت فيه تقوياً ثم لوث يدك بالثمن واعجنه وهكذا تفعل مراراً ثم قطعه قطعاً قدر الجوز وضع أحدها على تحته الرقاق وضع تحتها بعضاً من النيشة وافتحها بالمهمل حتى تصير رقيقة ثم افتح ماتبقى وادهن صنية بالسمن وضع فيها خمس رقائق ورش على كل خمس رقائق السمن ولما تضع نصفه ضع عليه ما تريد من الحشو ثم ضع عليه النصف الآخر وبعدها اقطع الذي بالصينية الى أربع قطع ثم صب عليه مقداراً من السمن ونضجه داخل الفرن ولكن فتح الرقاق يحتاج الى التجربة وان لا بد من دهن يدك بالسمن عند عجنه وعند ما ترش عليه السمن ترش قليلاً لئلا

(١١) فطير الفنجان

وطريق صناعته أن تفتح مقداراً من الرقاق كما تقدم ثم
 ضع منها خمس رقائق فوق بعضها على تحته الفطير وكوم على الفطير
 المذكور اكواماً صغيرة من الحشو الذي تريده وضع عليه وما تبقى
 من الرقاق ثم اقطعها بفنجان بحيث يكون الكوم في وسط القطعة
 وبعدها حمر القطع في طوة مع السمن واوضعها في صينية وصب
 عليها السمن ونضعها داخل الفرن ثم فرقه في الاطباق وهذا الفطير
 يحتاج الى التجربة مراراً او الى النظر من معلم

(١٢) اللقم العادية

وطريق صناعتها ان تعجن مقدار المطلوب من الدقيق الخالص
 بمعلقة او اثنين من السمن وبعضاً من البيض ثم قطعه قطعاً كالقم
 وحمزه في السمن

(١٣) اللقم بالبيض

وطريق صناعتها أن تعجن مقداراً من الدقيق بالبيض والملح
 فقط وبعد صناعتها في أى شكل اردته حمزه في السمن وفي بعض
 الاوقات يجمعون عجين هذه طويلاً كالخبل ويقطعونها كقدر القيراط
 او اكبر اى كلقم الحاج الشهيرة ويضعونها على العاشوراء الباردة
 والمهلبية واللبن وعلى سائر الحلويات

(١٤) البقلاوة العاديه

وطريق صناعتها ان تفتح رقاقاً كرقاق الفطير الرفيع المتقدم ذكره ثم ادهن صينية بالسمن وضع فيها خمس رقاقات ورش فوقها السمن وضع فوق الخمس رقاقات المذكورة خمس رقاقات أيضاً ورش فوقها البندق المدقوق او الفستق او اللوز وهكذا اعنى تضع بين كل خمس رقاقات السمن وبين كل عشرة منه الحشو واذا كان الرقاق رقيقاً فضع في الصينية المذكورة خمسين او ستين واذا كان الرقاق غليظاً فيكفيها ثلاثون او اربعون وبعدها قطعها على هيئة البقلاوة ورش فوقها السمن المقدوح وضعها داخل الفرن وخذ مقدار كفاية الصينية من السكر والعسل وزوبه في ثلاثة فناجيل او اكثر من الماء واغله حتى ينعمد قليلاً ولما تحمر البقلاوة المذكورة في الفرن اخرجها وضع عليها السكر المذكور شيئاً فشيئاً وفرقها في الاطباق بالانتظام ورش عليها السكر المدقوق

(١٥) بقلاوة القشطة

وطريق صناعتها أن تفتح الرقاق كما تقدم وبعد وضعه في الصينية لا تضع بين كل واحدة والاخرى خلاف السمن ولما يتم نصف الصينية ادهن وجه الرقاق ببياض البيض ثم ادهنه بالقشطة وادهن القشطه أيضاً ببياض البيض وضع ما تبقى من الرقاق على

النصف الآخر ونضجه كما تقدم وادهنه بالبيض خوفاً من أن
تسيح القشطة عند تنضيجه أو نضج الرقاق في صينية والنصف
الآخر في صينية أخرى ولما يتم سواهما ضع عليهما الحلو ثم ضع
فوق أحدهما القشطة وغط عليها بالنصف الآخر ثم قطعها كالفطير
وضعها في الاطباق وضع مقداراً من اللبن وضع فيه بيضتين أو
ثلاثاً ومقداراً من القشطة وصبها بالمهل في وسط الرقاق ولما طرقت
أخرى الا أن هذه الطريقة سهلة جداً

(١٦) السنكريه

وطريق صناعتها أن تجمع بياض أربعين بيضة في ماعون ثم
اربط كم عود من عيدان المقتشة غير مستعملين واجعلهما كالفرشة
واضرب به بياض البيض المذكور حتى يغلى ثم خذ رغاويه
وضمها في ماعون آخر وافعل هكذا حتى لا يبقى من بياض البيض
المذكور شيء بل يصير جميعه رغاوي ثم ضع عليه من دقيق
الارز شيئاً مقدار مائة درهم واخلطه جيداً ثم أغل اقتين من
الحليب بحيث تضع فيه من المفعول المذكور ملعقة بمعلقة واتركه
قليلاً ثم اخرج به بالكفة وارمه في السكر المغلى على النار واخرجه
أيضاً بالكفة وان سوى في اللبن شيئاً فشيئاً يكون عظيماً وهو
طعام خفيف جداً

فصل

﴿ في أنواع الحلويات الباردة ﴾

الماشوراء

وكيفية صناعتها أن تأخذ مقداراً وافياً من القمح المقشور وتضعه في حلة أو قران بالنسبة للقمح وتغسله وتغليه صرة بالماء وتوقد تحته ناراً لينة أو ناعم القمحم مقدار ست أو سبعة ساعات ثم توقد تحته الطيب فإذا غلي ضف إليه بعضاً من التصوانية والبول المصاوق وكل ما يوجد من مثل هذه الأشياء ثم ضف إليها السكر إلى أن تصير حلوة ونظماً وإذا كانت تخينة اخلطها ببعض من الماء الحار وبعدها وضعها في الأطباق انظم عليها بعضاً من اللوز والبندق المشور

عاشورة السراية الصفاة

وطريق صناعتها أن تغلي القمح في الماء كما تقدم فإذا ترقق القمح المذكور خذ ماء بالكفة وضعه في حلة أخرى وضمف إلى القمح ماء جديداً واغله أيضاً وخذ ماء بالثاني وعرضه ماء جديداً وهكذا إلى أن يصير القمح كالشغل فيبندما صفة وخذ ماء وضعه على النار وضمف إليه الزبيب البناني ومقداراً وافياً من سكر واغله مرة ثم ذوب مقداراً من المسك في ماء الورد وضعه

عليها ثم نزله وفرقه على الأطباق وأنظم عليه بعضاً من اللوز
والبندق والفستق والمقشور

الاماسية

وطريق صنعتها أن تأخذ ثلاثة أن ~~أربعة~~ ثلاثة أو خمسة
دراهم من تتقال السمك وتنقعه في حلة نظيفة مع ماء حار ثم
تعمل الشرابات من أي حلو تريده أو من السكر وتضعه داخل
حلة وتضيف اليه التتقال المذكور وتغليه حتى ينمحي التتقال
بالكلية وضعه في الأطباق وضع الأطباق في الماء البارد أو الثلج
ولا تؤكل الا وهي باردة واذا كان المراد أعمالها في وقت الصيف
فيلزم وضع التتقال كثيراً وليس لها صنعة خلاف ما ذكر وتزين
هذه الاماسية بالألوان المختلفة وبعد أن تتجمد هذه الفناجين
يضعونها فوق الأطباق الملائمة بالاماسية الباردة واذا لم تضع هذه
الفناجين فضع بدلها القشطة والشرابات المتجمدين بمادة التتقال

الماسية الساق

وطريق صنعتها أن تأخذ مقداراً من كوارع الضأن ثم
نظفها واغسلها جيداً فاذا انحلت صفها من خرقة نظيفة ثم استعملها
بدل التتقال أعني ضعها على الشرابات كما تقدم واغلبها مرة ثم فرقها
في الأطباق ولا فرق بينها وبين الاماسية ذات التتقال

المهلبية

وكيفية صنعها أن تضع مقدار المطالب من الحليب في حلة

فاذا غلى خذ مقداراً وافياً من دقيق الارز واجعله بالماء أو بالحليب حتى يصير كالعصيدة وضعه على الحليب المغلى حتى يصير مائماً فاذا صار كذلك زده أيضاً من دقيق الارز وضع عليه السكر الى تحليه واخلطه ببعضه مدة حتى تذهب رائحة دقيق الارز المذكور فاذا نضج نزله وفرغه في الاطباق بالسكفة ولا تؤكل الا وهي باردة فاذا لم تضع عليه السكر عند النضج رش عليه السكر الناعم أو نضعه بالماء فقط وبعد ذلك ضع عليه القشطة والحليب والسكر أو العسل فانها تصير كالمهلبية العادية التي تباع في الاسواق

حلو الخوخ

وطريق صناعته أن تأخذ مقدار المطلوب من الخوخ النازه السليم وتشقه نصفين بطوارة أو بسكين صغيرة وتخرج بزره والاحمر الذي يكون محل البزر ترتبه في حلة واسعة وتضع عليه السكر المحلول وتغليه زمنا فاذا قارب أن يلين جداً نزله وانظمه في الاطباق وضع عليه سكرًا محلولاً أفضل ولا يؤكل الا وهو بارد فانه يكون نقيماً

حلو السفرجل

وطريق صناعته أن تأخذ مقداراً وافياً من السفرجل وتقشره وتخرج بذره وتقوره أو تجعله مقوراً بواسطة الآلة (أى المقورة) وتضعه في الماء طابلاً لئلا يفسد لونه وبعد ذلك ضعه على النار مع الماء المذكور فاذا صلتق ضعه في وعاء آخر وصب عليه

السكر المحلول مع بعض الماء الذي صلب فيه ثم تدق بذرا السفرجل
المذكور وتغليه في وطء صغير حتى يصير كالسحلب وتضعه عليه
ثم تنضجه على نار خفيفة شيئاً فشيئاً ثم نزله ولا يؤكل إلا وهو
بارد وبعض الطبائخين ياونونه بالألوان عند غليانه

بقلاوة جلاش

وكيفية صناعتها أن تأخذ مقدار ما تريد من الجلاش وتضعه
في صينية واحدة فوق واحدة بشرط أن ترش على كل واحدة
ماء الورد والحليب إلى أن تملأ نصف الصينية ثم افرش على ما وضع
بالصينية القشطة ورش عليها السكر الناعم ثم ضع الجلاش الباقي
على الأصول المتقدمة إلى أن تمتلئ الصينية ثم ضع عليه سكرًا مفلياً
وهو حار وغطه بغطاء وأتركه حتى يبرد وإذا لم توجد القشطة
فضع بدلها البندق أو الفستق المدقوق . وبطريقة أخرى أن تبل
الجلاش بماء الورد مع الشربات واحدة فر واحدة واف الواحدة
منه راقين وضع في وسطها القشطة أو البندق أو الفستق المقشور
وارم الواحدة على المحشى وانظمه في الأطباق ورش عليه السكر
المفلى كما مر وهو مشهور

عصيدة الجلاش

وكيفية صناعتها أن تغلى مقداراً من السكر في صينية وضع
عليه ورق الجلاش وادعكه بلعقة وهكذا تدعك ما تريد من
الجلاش باللعقة فإذا صار تخيماً ضم عليه ماء الورد وأتركه حتى

يزد ثم ضع عليه اللوز المتشور أو الفستق
الجلال المصفر

وطريق صناعته أن تبل كل واحدة من الجلال بماء الورد
كما ذكر آتقا وتضع عليه البندق أو الفستق المدقوق أو القشطة
واجعل الواحدة من الجلال مرببة وجرها في السمن بعددهنها
بالبيض فاذا تحمرت اخرجها ودعها في السكر المغلي فاذا مكثت
قليلا اخرجها بالملحة وضعها في الاطباق
بالوطة الجلال

وطريق صناعتها أن تأخذ مقدار المطلوب من السكر وتضعه
في صينية وتحمله على النار وضع فيه ورقة من الجلال وهكذا
تضع ورقة فوق ورقة لغاية ما يقبله الشرابات من الجلال وتقلبه
وهو على النار فاذا صار نحينا نرله من على النار ورش فوقه ماء
الورد ونظم عليه البندق أو الفستق المدقوق

طعام الحليب الشهير بالارز أبي بن

وهو انه اذا كان المراد أعمال أقتين من الحليب فاغل مائة
درهم من الارز بعد غسله وصفه من مصفاة واغل الحليب
المدكور وضع عليه الارز المصفي واغله الى ان يلين الارز وبعدها
نرله وفرقه الى الاطباق وضع الاطباق على الرماد الحار الى أن
يظهر فوق وجهها قشطة الابن ثم رش فوقه السكر المدقوق أو
عند غليانه ضع عليه سكرًا مقدار ما يحليه ونرله وفرقه على

الاطباق انما يلزم مراعاة ما سبق من الاصول

فصل

في كيفية عمل الخشاف

المشمش المحوى

يؤخذ مقدار من المشمش ويفسل جيدا ثم يوضع السكر في الماء على النار ويمصر عليه فص ليمون وحينما يصير مثل الشرابات يضاف اليه المشمش وجزء من الزبيب البناتي والبندق والصنوبر ويترك حتى يستوي المشمش . والزيب يفتح ويصير مثل الصب فيرفع ويوضع منه في الاطباق عند اللزوم ولا يؤكل الا باردا
الوشنة

يؤخذ مقدار من الوشنة وينقى الصغير منه فيغلى حتى يذوب ثم يصنى بخرقة وتحلى العصارة المذكورة بالسكر وتغلى حتى تصير مثل الشرابات فترفع ثم يؤخذ الكبير من الوشنة فيوضع في أناء مع جزء حتى يستوي فيضاف الى الشرابات المذكور ثم يوضع عليه جزء من ماء الورد وبهذه الطريقة تصير الوشنة طاعة على وجه الماء

البرتقال

يقشر البرتقال ويفصص ثم يقطع كل فص قطعتين ثم يعصر مقدار آخر من البرتقال ويقلى على النار مع السكر حتى يعقد ثم

يرفع فاذا برد توضع فيه قطع ألبرتقال السابقة وبعض من ماء الورد واذا وضعت الفصوص داخل المصارة وهي تغلى وامزجها ببعضها حتى يصير له طعم آخر

الرمان

يقشر جزء من حب الرمان ويصفي من خرقة ويوضع مثله من الماء والسكر أيضا ويغلى ثم يرفع فاذا برد يضاف اليه مقدار من حب الرمان الصحيح وجزء من ماء الورد

الكثيرى اليابسة

يفسل مقدار من الكثيرى ويخرب قطعاً ثم يوضع فى برام (حله فخار) ويغلى جزء من الماء ويصب فوق الكثيرى وهي فى البرام وتترك ليلة بتامها ثم يصفى عنها الماء ويفقد بالسكر حتى يصير مثل الشرابات ثم توضع فيه قطع الكثيرى ويصب عليه جزء من ماء الورد

الخلوخ

يؤخذ مقدار من السليم النارج (الطاظه) ويشق نصفين ويخرج نواه ثم يرتب فى (حلة) واسعة ويصب عليه جزء من السكر المحول ويغلى حتى اذا لآن يرفع وينظم فى الأطباق ويصب عليه جزء من السكر المحول أيضا مع جزء من ماء الورد ولا يؤكل الا بارداً

الساح

يقشر التفاح ويقطع نصفين ويستخرج منه البذر ثم يوضع في (حله) مع جزء من الماء ويغلى حتى يقرىب من السواء ثم يصفى ويوضع في (حله) أخرى بداخلها جزء مغلى من الماء مع ضعفه من السكر ثم يغلى ثانياً على نار خفيفة مقدار ثلث ساعة حتى يتم سواؤه فيرفع

فصل

﴿ في كيفية عمل المرببات ﴾

اللاقة من كل صنف من الأصناف التي يراد استعمال المربة منها يلزم لها أقتان ونصف من السكر
مرية الورد

يؤخذ مقدار أقة من الورد البلدي النقي مع أقتين ونصف من السكر وكيفية ذلك أن توضع أقتان من السكر في حلة مع نصف أقة من الماء ويغلى على النار حتى يصيروا مثل العسل الأبيض فيرفعوا ثم يؤخذ نصف أقة من السكر وتدق دقاً متوسطاً وتوضع فوق أقة من الورد ويدعك الورد بها دعكاً جيداً حتى لا يبقى للورد أثر ويوجد فيه نوع من الماء فيضاف على السكر المعتود وتوضع على نار خفيفة مقدار ساعة وهو مغلى ثم يرفع عن النار ولا يكشف حتى يبرد

ومثل ذلك في عمل البنفسج وزهر الليمون والنارنج وزهرة
اليوسف افندي والبرتقال

سربة الوشنة

يؤخذ مقدار أقة من الوشنة وتنقع في الماء حتى (تبوش)
فيضع بذرها وهي مسحطة ثم تؤخذ أقتان ونصف من السكر
ونصف أقة من الماء ويخلو على النار مع جزء خفيف من عصير
الليمون حتى يصيروا مثل الحسل الأبيض فترمى فيه الوشنة
ويوضع على نار خفيفة مقدار ساعة ثم يرغم ويشطر عليه جزء
من ماء الورد

ومثل الوشنة في العمل المشمش والتين

سربة الشليات

يقعد السكر المغروم على النار كما تقدم ثم يوضع فيه الشليات
ويغلى ربع ساعة فقط - ومثله في العمل الطوخ لا يتحمل النار
وسكره يكون زائداً في السواء والتوت مثله

سربة اليوسف افندي والبرتقال والنارنج

يبشر القشر على حجر خفاف ليخرج زيتته ثم يقطع القشر
قطعاً رقيقة ويساق حتى تذهب حرارته ثم يوضع على السكر
المعتود كما تقدم ويمكث على نار خفيفة مقدار ١٥ ساعة وإذا
كانت النار قوية فلا يتسكن من شرب كفايته من السكر

صربة الاناناس

يقشر ويقطع قطعاً متساوية صغيرة مستطيلة أو حلقاً مدورة ثم يوضع في الحلال على السكر المعقود ويغلى ساعتين على النار ويرفع صربة البلع الرشيدى

يقشر وينزع منه نواة وهو صحيح ثم يسلق وبعد ذلك يحشى بدل النواة لوز مع جزء من القرفة ثم يوضع على السكر المعقود كما سبق ويمكث على النار سنت ساعات ثم يرفع صربة الجزر

يقشر ويقطع قطعاً متساوية بسيطة ويسلق ثم يوضع فوق السكر المعقود كما تقدم

فصل

﴿ في نواع الشراب ﴾

شراب الوشنة

وطريق صناعته ان تعصر مقدار المطاوب من الوشنة وصفها في خرقة ثم أتركها مقدار أربع وعشرين ساعة وصفها بالثاني وارم ثقلها الباقي وخذ الماء وضمف عليه مقدار من السكر المدقوق وضعها في حلة وحررها تحريكاً جيداً وضعها على النار وأغلها قليلاً فاذا عقدت فنزلها واكشظ ما تظاهر على وجهها من الريم ثم صفها أيضاً من خرقة فاذا بردت فضعها في قزان محكمة الغطاء وعند

اللزوم وضع منه على الماء فيصير شربات ويصنع شراب العنب
الرومي والرومان والبرتقال أيضا هكذا

نوع آخر

وطريق صناعته ان تغلي مقدار أقة من السكر في الماء
وضعها على النار وخذ ريمها وضع عليه مقدار مائة درهم من
الوشنة لتنظيفه وأغلها جيداً ثم نزلها فاذا قربت ان تبرد فخذ
الوشنة من الماء بالمقصوصة وضعه في ماعون آخر وضمف ماءها
واحفظه في قزاي وسد عليه سدا محكما واحترس عليه كيلا
يحمض انما هذا النوع لا يكون كالأخر في اللطافة واللذنة
ويصنع العنب الرومي أيضا هكذا

شراب البنفسج

وطريق صناعته ان تضع مقدار مائة درهم من ورق البنفسج
في ماعون وصب عليه ثلاثمائة درهم من الماء المغلي الحار وغظهما
واتركهما مقدار اثنتي عشرة أو خمس عشرة ساعة ثم صفهما من
خرقة نظيفة وخذ الماء ثم ضع أقة من السكر المكسر في حلة
وضع عليها الماء المذكور وذوبه جيداً واتركه على النار فاذا انعقد
في اطراف الحلة فيعلم انه غلي ثم نزله من على النار فاذا برد صفه
من خرقة وضعه في قزاي واستعمله عند اللزوم ولا تتركه على النار
حتى ينعقد جيداً لانه لو انعقد لذهب رائحته وتلزم الدقة في ذلك

شراب السكنجبين ويقال له شراب الخلل

وطريق صناعته ان تأخذ مقدار مائة درهم من الخلل الأبيض أو من الخلل المقطر وضعه في حلة وضع عليه بياض بيضه بعد ضربه وأقة من السكر واخلط الجميع ببعضهما خلطاً جيداً وضع الحلة على النار واغافها سرّة فاذا انعقد جانبا فنزله واكشط ماعلى وجهه من الرمم وخذ قبضة من الحشيش المسوى بالمرجان واربطه في خرقة وضعه داخل الحلة ثم غطها واتركه حتى يبرد ثم صفه كما تقدم وضعه في قزايير واحفظه لوقت الصيف فاذا خلطت قليلا منه على الماء فانه يصير شربات لطيفا

شراب اللوز

وطريق صناعته ان تأخذ مائة درهم من اللوز الحلو وثلاث دراهم من اللوز المر واغلمها بالماء وقشر قشرهما الرفيع ودقه في هون رخام فاذا انحل وضع عليه مقدار مائة درهم من الماء واخلطهما جيدا ثم صفهما من خرقة ضيقة الثقوب ثم دق ثقلهما ايضا وضف اليهما مائة درهم من الماء ايضا واخلطهما وصفها من خرقة وهكذا حتى لا يبقى الا القليل من الثقل ثم ضع أقه من السكر في حلة وصب عليه المعمول المسفي المذكور واغله قليلا ثم نزله وصفه من خرقة وضعه في قزايير واقفل غطاءها واحفظه لوقت اللزوم زده ماء فانه يصير شربات لطيفا

شراب الليمون

وطريق صناعته ان تأخذ مقدار أقة من السكر كما تقدم
واغلاهما ببياض بيضة مقداراً وافياً من الماء ثم اغله وخذ ربه
فاذا قارب ان يبرد صفه من خرقة رضعه في قزايذ واربط وسدها
واحفظه لوقت الطلب فانه يكون لطيفاً

شراب الشليك

وطريق صناعته ان تملأ أقة من السكر في حلة بمقدار من
الماء فاذا أخذت ربه فنزله وضع عليه مقدار مائة وخمسين درهماً
من الشليك بعد تنظيفه ثم غط الحلة وتركها على النار مقدار
ساعتين وبعد ذلك صفه من مسفاة وارم تناء وصفه ثانياً من
خرقة رضعه في قزايذ واحفظه لوقته فانه يكون ذاراًحة عظيمة
وعلى سناً يمنع شليك الشجر

شراب التمر هندي

وطريق صناعته ان تأخذ مقدار خمسين درهماً من التمر هندي
وضعه في حلة فخار مع ثلاثائة درهم من الماء واغلاهما حتى لا يبقى
الا لنصف أقة تقريباً في الحلة ثم نزله وصفه وخدمائه واغله مرة
ثانية مع أقة من السكر كما تقدم ثم نزله فاذا قارب ان يبرد فصفه
ايضاً من خرقة وصفه في قزايذ فانه يصير شراباً ذاهوذة جيدة
ولطيف الاستعمال خصوصاً في أيام الصيف ويذهب الحرارة وهو

نوع من الملاجات

حلو الحصرم

وطريق صناعته ان تغلى مقداراً من السكر في مقدار من الماء كما تقدم فاذا أخذت ريعه فاغله ثانياً فاذا قارب ان ينعقد فخذ مائة حبة من الحصرم وشق كلا منها بالمطواه أو بسكين وأخرج بذرها وضعها في الحلة على السكر المغلى واغله أيضاً حتى ينضج ثم نزله وقسمه في كاسات (بنور) ذات غطيان وضعها في الماء البارد لتبرد لكيلا يتغير لونه ويؤكل كغيره واذا وجد من الزبيب البشائي مائة درهم فانه يصنع هكذا

حلو العنب الافرنكي

طريق صناعته ان تغلى من السكر كما تقدم حتى ينعقد قليلاً ثم ضع عليه مقداراً من العنب المذكور بعد اخراج بذره واغله حتى ينعقد جيداً فاذا صار كذلك فضع عليه نصف قدح من عصارة العنب المذكور ثم اغله قليلاً ونزله وضعه في الكاسات فانه يصير لذيذاً

شراب الورد

وطريق صناعته ان تأخذ نصف أقة من ورق الورد النظيف ثم ضع نصف أقة من الماء في حلة وضعه على النار فاذا ابتدأ ان يغلي فضع عليه ورق الورد المذكورة وغط الحلة فاذا غلي قليلاً

تنزله وافتح الحلة واتركه حتى يبرد ثم صفيه وارم تفله وضعه في حلة مع أقة من السكر وبياض بيضة بعد ضربه واغله قليلا ثم نزله واكشط ريمه وصفه وضعه في قزايذوات أفهام ضيقة وعطها جيدا واحفظه بحيث لا يمسه هواء لئلا يفسد

شراب الورد مع السكر

وطريق صناعته ان تأخذ بمقدار مائة درهم من ورق الورد النظيف بحيث لا تأخذ الا الجزء الابيض الذي في آخر الورقة وجهزه ثم خذ مائة درهم من زور الورد واغله بمقدار من الماء ثم نزله واعصره وخذ عصاراته واغله في حله مع مائة درهم من السكر المنخول حتى يندوب ثم ضع عليه ورق الورد المتقدم واغله أيضا حتى يستند ثم فرفه في كاسات بلور ذات غطيان واحفظه انما يلزم الدقة في صناعته

حلو الوشنة

وطريق صناعته ان تأخذ مقدار مائة درهم من الوشنة وارم اعناقها جيدا واشربها من جهة عنقها بمطراة واخرج بندرها ثم خذ أقة من السكر واغلبها بالماء كما تقدم فاذا قاربت بان تستند فضع عليها الوشنة المذكورة واغلبها حتى تستند ثم نزها ولما تبرد ضعها في كاسات مسدودة واحفظها لوقت اللزوم

فصل

في كيفية عمل الساطلة والمخالي

ساطلة اللبن

يؤخذ اللبن الربادي ويوضع في قلاة من النحاس ريعين
عائه ثم يمزج من الملح وعصير الليمون ثم يدق البندق دقاً جيداً
حتى يصبح ناعماً ويضاف الى اللبن ويمزج به جيداً
ساطلة الطحينية

تؤخذ الطحينية البيضاء ويضاف إليها جزء من الخل الأبيض
وتضرب (شرك) حتى تصبح سائلة ثم يوضع عليها جزء من الملح
والزقل والكافور المدقوقين وتضرب ثانية حتى يخرج الجميع
بعضه بعضاً ثم تقدم للأكل

ساطلة التيرلي

يخربط البصل وبذلك بالملح جيداً ويعصر وينسل ثم تفتاح
الطماطم ويرمي بزرها وتضاف الى البصل ثم يخرط فوقها
المقدونس والتنعاع والفلفل الرومي قطعاً رفيعة جداً ويخلط
الجميع ببعضه ببعض ثم ينسب عليه الخل وترب الأكل يوضع في
ذلك في أطباق السائلة ويوش فوق الطبق جزء من زيت اوكه

