

الإصول الفنية

﴿ في المآكل الافرنجية ﴾

وهو أوفى كتاب في أصول الطبخ على أحدث
طرز أوروبي في مطبخ أوربا الشهيرة



تأليف

﴿ علي محمد ﴾

طباخ سعادة محمد بك محب مدير القيوم الحامل شهادات
الاسطى في الطبخ من مطبخ شبرد أوتيل وأوتيل
الجزيرة وأوتيل سان استيفانوا

﴿ قيمة النسخة الواحدة عشرون غرشاً صانغاً مصرياً ﴾

« طبعة ثالثة »

obeykandl.com



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وَبِهِنَّ نَسْتَعِينُ

أَيُّهَا الْمَلْجِدُ وَجِيه

لما كان اقبال الاكابر والاعيان نظير حضرتكم على
تحسين المطابع مما تستدعيه المدينة الحاضرة ولما كان طباعو
بلادنا لا يحسنون غير الطبع العربي البسيط كانت الحاجة
ماسة الى استخدام الطباخين الاوربيين ولما كان هؤلاء ينحرفون
باصول الطبع عما يوافق الشرع الاسلامي الحنيف رأيت بعد
ان اتقنت هذه الصناعة بنفسي ان اضع كتاباً بهذا الموضوع
سميته ﴿ اصول الفنية في المآكل الافرنجية ﴾ وزينته
بالرسوم اتماماً للفائدة وخصصت جزءاً من ارباحه بالسكة
الحديد الحجازية ولما كنتم يا ايها المفضل من الذين يستعان بهم
في ترويج هذه المشروعات الادبية اتجراً ان ارفع لعمالكم نسخة
من كتابي وارجو ان يحوز القبول وتوازروني ببدله الزهيد
واطال المولى بقاكم بالتميم مؤلف الكتاب

﴿ الحاج علي محمد ﴾

مصر

﴿ اسماء الذين وازرونا بالاشترك في هذا الكتاب ﴾

الحاج محمد علي = نخل سليم وسمعان بك صيدناوي = الاسطى
مصطفى الغلال = الاسطى علي الغلال = الاسطى محمد الجداوي = الاسطى
احمد الجداوي = الاسطى ابراهيم الجداوي = الاسطى مرسان عبدالله =
الاسطى مصطفى احمد = الاسطى محمد السيد = الاسطى محمد العجمي =
الاسطى محمد علي = الاسطى امين علي = الاسطى عبدود داود = الاسطى
شعراوي حسين = الاسطى ابراهيم عبدالله = الاسطى مصطفى عيسوي =
الاسطى محروس محمود = الاسطى انسيد ندا = الاسطى السيد اسماعيل =
الاسطى اسماعيل محمد = الاسطى احمد راشد = الاسطى ايوب مرسي =
الاسطى محمد علي = الاسطى علي فتح الباب = الاسطى علي عبد الحميد



الأصول الفنية

﴿ في المآكل الأفرنجية ﴾

وهو أوفى كتاب في أصول الطبخ على أحدث
طرز أوروبي في مطابخ أوروبا الشهيرة

—————

تأليف

﴿ علي محمد ﴾

طباخ سعادة محمد بك محب مدير القیوم الحامل شهادات
الاسطى في الطبخ من مطابخ شبرد أوتيل وأوتيل
الجزيرة وأوتيل سان استيفانوا

﴿ قيمة النسخة الواحدة عشرون غرشاً صانغاً مصرياً ﴾

« طبعة ثالثة »



محمد علي محمد

﴿ مؤلف هذا الكتاب ﴾

﴿ كلمة لمؤلف الكتاب ﴾

(بسم الله الرحمن الرحيم)

ان أركان الحياة ثلاثة هي المطعم والملبس والمنزل ولا مشاحة ان الطعام
أولها وأهمها وعلى المأكل غذاء الجسم وتجديد قواه بالاستعاضة عما يهلك من
دقائمه ولما دخل الانسان في المدينة تفنن بما كله حتى أصبحت أنواع
الاطعمة التي يتناولها تتجاوز الالوف وان كان مدارها كلها على اللحوم والخضرة
والحبوب كما لا يخفى

ومن المعلوم ان حسن الطبخ عائد بالطبع الى مهارة الطابخ فقد ينفق الانسان كثيراً من ماله على طبخة ثم لا يستحسنها ذوقه لعدم المهارة في طبخها كما يطبخها الطابخ الماهر بمصرف جزئي فتكون لذیذة الطعم كثيرة الغذاء وعدا هذا وذلك فقد نفن مهرة الطباخين باعداد الاطعمة بما كسبوها

من حسن الصناعة بحيث يستحسنها النظر قبل ان يستطیها الذوق ولا تقان هذه الصناعة يجب على الطابخ ان يحفظ المقادير الموضوعة في هذا الكتاب فان لكل طبخة مقداراً من اللحم ومثله من الخضرة ومثله من الحبوب كما يجب ان يكون عالماً خبيراً باحوال السوي باكثر الحرارة او اقلها مراعيّاً بذلك حالة مايراد طبخه من انواع الاطعمة

وعدا هذا وذلك فان من يريد اتقان الطبخ لا بد له من تلقي هذا الفن بالمزاولة على اربابه لانه من العلوم الموقوف اتقانها على النظر والاختبار والا فجرد تلاوتها في الكتاب لا تأتي بالفائدة المطلوبة للجاهل باسم الطبخ الا باعادة الطبخ تكراراً مع الدقة في العمل وهذا كله مما لا يجمله احد من قراء هذا الكتاب على ما نظن

ثم يجب على الطابخ ان يكون عالماً بعدد الذين سيأكلون على مائدته فيطبخ المقدار الكافي لهم على التقريب وهذا وان استحال تعيينه على التدقيق الا ان الخبير بهذه الصناعة يعرف ان يقرره لنفسه بعد المزاولة والاختصاص

ثم نوصي الطباخ بنظافة المأكول ونظافة الاواني التي توضع فيه فان للعين سلطاناً على الذوق فاذا رأى الآكل وساخة الطعام او الاواني التي هو فيها بت النفس تناول شيئاً منه مهما كان لذیذاً مستطاباً

اما اعداد المائدة فيجب ان يكون بغاية الترتيب وعليها من الصحف على عدد الاكلين بحيث لا يتجاوز عددهم الاربعة والعشرين مهما كانت المائدة كبرى فيضع اولا على المائدة ستاراً من التيل الابيض ومايقوم مقامه ثم الصحف على قدر عدد الاكلين وامام كل آكل من الصحف بقدر الوان الطعام بحيث يخصص لكل لون صفحة ثم يضع امام كل آكل ايضاً قدحان قدح للماء وآخر للشرب المعطر وقد جرت عادة الافرنج ان يعطوا بدل الشرب المعطر خمرآ الا ان ذلك لم تجر به عادة المسلمين ثم يكون على المائدة اواني للزينة واخرى للزهور على قدر الامكان وفي وسط المائدة يضع جامات الفواكه ويمد من الفراغ مايكفي لزواق الاطعمة كل هذا يرتب قبل جلوس الآكلين على المائدة ويجب ان يكون امام كل آكل على قدر عدد الاطعمة ملاعق يجوز ان كان عددها لايكفي ان تبدل في كل مرة هذا ما نجمه اجمالاً في هذا الموضوع ونقي زيادة التفصيل الى حكمة الطباخ وذوقه

ولما يحضر مساعد الطباخ يتقدم اولا من الذي في صدر المائدة من عن يساره وهكذا يسير الى الذي عن يمينه وهكذا الى ان يلف حول المائدة هذا اذا كان الجلوس دون العشرة اما اذا كانوا اكثر من عشرة فيجب ان يدخل مساعداً بزورقين من الطعام واحد من عن اليمين والآخر من عن اليسار فيقدم الداخل عن اليمين لمن في الصدر اولا ثم يقدم الاثنان لمن على الجانبين الواحد بعد الآخر وهذا من المسائل البديهية ايضاً

أما الماء فله أواني مخصوصة ويجب أن يتبرد من خارجه إذا كان الفصل حار أو مع ذلك يجب ان يوضع كمية من الثلج المكسر في وعاء معد لهذه الغاية لمن يطلبه

من الجلوس على المائدة

ويجب ان يماق فوق المائدة ثريا ذات انوار متعددة حتى يكون انعكاس
انورها على مافي المائدة من الاطعمة جميلا وبهجا وعدا ذلك فيجب ان يوضع
عدة شماءدين على المائدة بنسبة كبرها او صغرها

والذي يطالب من الطباخ ومساعديه على المائدة الهدوء والرصانة والسكينة
بحيث يجري الواحد منهم ما يطالب منه لا يبطء ولا بعجلة زائدة يتأتى منها
ما يكدر صفو الاكلين ولا يجوز لاحدهم ان يلتفت الى ما هنا وهناك او يلهو
باستماع حديث الاكلين فان ذلك مما يؤخره عن القيام بواجباته في اوقاتها
وعلى كل منهم ان يقدم ما يطالب منه ولا ينتظر ان يؤثر بتقديمه فان رأى
احد المدعوين كاد ان ينفذ الخبز من امامه فيقدم له قطعة منه او فرغت
كاسه من الماء بادر بامسائها ولكن بحذر ن يقدم المدعو مرتين من شكل
واحد بدون طلب

وعند نهاية المائدة يجب ان يكون الخدمة مستعدين بآباريقهم لغسل
ايدي الآكلين وهذه المادة الجميلة لم يجر عليها الاوريون ويشترط ان
تكون الآباريق نظيفة والصابون من اجود انواعه وبجانب كل ابريق فوطة
لتنشيف الايدي وكل هذا مما لا يحتاج الى شرح طويل لانه مألوف

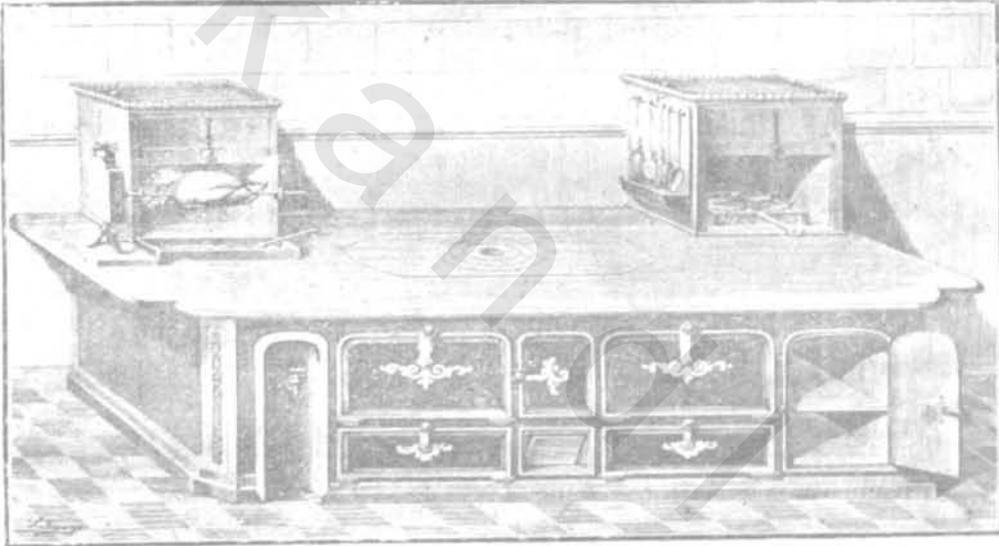
بعض شؤون ضرورية

انواع اللحوم

ان المطابخ الاوربية تستعمل بالاكثر اللحم البقري وعندهم هذا النوع
بالمرتبة الاولى ثم جعلوا بعد البقر المعجل ثم صغير الخروف ثم صغير الخنزير
وذلك لانهم لا يعرفون الضان الا نادراً ولاز طبيعة بلادهم تستدعي اللحوم

م « ٢ » الاصول الفنية

القوية القاسية اما المطابخ الشرقية فمعملها بالاكثر على الضان ثم العجول ثم البقر والمسامون لا يستعملون الخنزير لانه ممنوع في دينهم لحكمة سامية هي وجود الامراض المعدية في هذا الحيوان القدر واجود اللحم يكون في الشتاء لان الحيوان يكون قد تربى وسمن في هذا الفصل ولا سيما الضان الذي يكون في الربيع وقسم كبير من الصيف فتياً وهو مايسمونه الخاروف



— مجر فرن من افران اوروبا الكبرى —
✦ في المطابخ الشهيرة الاوربية ✦

ان وفود هذا الفرن الفحم الحجري ومتى احمي سهل على الطباخ ان يطبخ بجزارته المقادير الكبيرة والالوان الشتى من الاطعمة وبمجرد نظر القاري اليه يعلم مقدار اهميته في تلك المطابخ التي تطعم الالوف يومياً واذا كانت البيوت تستغني عن مثل هذا الفرن فان المطاعم الكبرى لاغنى لها عنه بالكافية وعمله لا يستوجب التكاليف الكبرى بالنظر الى اهميته والحاجة اليه

﴿ المسواق ﴾

يجب على الطباخ ان ينزل بنفسه الى السوق لمشتري كل ما يحتاج اليه من لحوم وخضار وخلافه ويجب ان لا ينظر الى الاسعار بقدر نظره الى جودة البضاعة فمن اراد ان يكون طعامه فاخراً يجب عليه ان يمتني كل العناية بجودة ما يتألف منه ذلك الطعام وليحذر الطباخ من اللحوم والاسماك البائتة وعليه ان لا يشتري من الدجاج والطيور ما كان مذبوهاً

ولا يخفى على الطباخ ان لحم الضان الجيد يجب ان يكون سمينا وشحمه ناصع البياض اما لحم البقر فشحمه اصفر اشبه بالسمن ويشترط في لحمه ان يكون كانزا وفي الشحم ان يكون رخواً اما لحم المعجل فايض وشحمه ابيض شفاف وما كان لحمه كدماً من المعجول والضان فلا تقربه فانه ممرض او ضعيف وليعلم الطباخ ان اعداد احسن انواع المرقه والشوربه يكون من هبر البقر في فخذيه وصدره ومن الضان الرقبه واكثر من العظام اذا اردت ان تكون المرقه دسمة

واللحم المشوي يجب ان يؤخذ من المثل سواء من البقر او الضان ولك ان تأخذ المثل بعظمه او من غير عظمه

اما السمك فلا يعتبرن الطباخ ان احسنه اغلاه فكثيراً ما يكون الغالي منه عديم اللذة بل لندرته او كثرة من يتطابه واحسن انواع الاسماك ما كان منها عريضاً متبسطة

﴿ الوان الطعام لا مآدب ﴾

ان حالة القاهره كغيرها من البلدان الكبيرة فيها كل ما يحتاج اليه الطباخ في كل فصل من فصول السنة خلاف البلدان الصغيرة التي لا يرد عليها شيء

من المأكولات من الخارج فيجب ان يعلم الطابخ باوقات كل نوع من انواع الخضار وخلافه ليتزود منها بما يكفيه على مدار السنة على سبيل الخزن البسيط ان كان المخزون لا ينحسر او التمايح والتقدير والتخاغل كما هو مأوف وم معروف ولا يحتاج الي كثرة بيان وهذا ما يدعونه بالمؤونه

وعند ما يعد الطباخ طعاما للمآدب يجب ان يوفق بين الوان الاطعمة التي سيقدمها الي الآكلين بحيث تكون متناسبة الاشكال قريبة للذوق ويقدم للمدعوين المأكولات البسيطة اولا او القليلة التوابل ثم المأكولات الفاخرة الدسمة وذلك حتى يتمكن الضيوف من مناولة كل ماءعد لهم من الوان الاطعمة وقبل كل شيء يقدم لهم الشوربه (الحساء) فانها فاتحة الاكل وقد جرت عادة بعض الشرقيين ان يقدموا بعض انواع الحلوى في خلال الاطعمة اللحبية والبيض لا يرون هذا الرأي

تقطيع الاطعمة

يجب تقطيع كل ما يقدم للضيوف من هياكل الحيوانات المطبوخة وللتقطيع سكاكين وشوك مخصوصة مختلفة الاشكال لاختلاف طرق الاستعمال والاشكال المتطلبه القطع هي ما كانت من اللحوم او الطائر او القنص او السمك وعليه نذكر مثلا لهذا التقطيع على سبيل التقريب

البقر والمجول

لحم الظهر = اذا اخذت لحم الظهر وسلقته وحمته بالقوطه او لم تحمره فقطعه قطعا معتدلة متساوية على قدر الطاقة وعليك ان تحذر من تفتيت اللحم فلا اكره من التقطيع اذا حول اللحم الى فتات ولذلك عليك ان تستعمل السكين الحاد القاطع

صدر البقر = اقطع الصدر قطعاً يفصلها العظم ويجب ان يكون مع كل قطعة عظمها

لسان البقر = يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة أقل قليلاً من قطع اللحم
﴿ الغنم والا كباش ﴾

فخذ الخروف = يقطع الفخذ اعتيادياً قطعاً عمودية متجهت نحو العظم
ولكن لا تفصل القطع من بعضها حتى اذا كنت تعودت القطع من شفرة السكين
تحت تلك القطع واقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها البعض ذلك
يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ و قطع كما ذكرنا القسم الذي لا وراء فاحمه دون
القسم الآخر نمونه

شقة الخروف - الشقة الصدرية للمشوي وهي بين الساعد والصدر
واقطع الساعد قطعاً ثم افصل الصدر من الاضلاع وقطعه
﴿ الدجاج بانواعها ﴾

تقطع الدجاج والديوك الرومية وخلافها بطريقة تقرب من بعضها فيمكن
رفع لحم الطائر كله مسلوقاً كان او مشوياً وتقطيعه قطعاً صغيرة او كبيرة بدون
فصل المظام فترفع الاطراف الاربعة اولا اى الفخذين والجناحين ولكن
يجب ان تكون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم بالتوقف على مفاصل
المظام اولا ثم تفصل السفائن ويفصل الهيكل من العجز ويقطعان قطعاً اما
الاطراف الاربعة فتترك على ما هي برمتها اذا كانت اجنحة وافخاذ فراريج
(بداري) والا فتقسم قسمين او ثلاثة على قدر غلاظتها

اما الديك الرومي وانثاء وفراخه فتقطع كاللجاج ولكن اعتاد بعضهم
ان يبقيه بهيكله اذا كان الضيوف لا يتجاوزون الستة فيقطع امامهم على المائدة

الحمام - اما الحمام وبقية انواع الصيد فتقسم قسمين فقط بالطول الا اذا كان الصيد كبير الحجم فيقطع كالدجاج على مامر

الاسماك

لا يجوز ان تستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يدخل الحديد على السمك طعماً مكرها فيستعمل لذلك آلة من الفضة واذا تعز وجود مثل هذه الآلة فبالغ في تنظيف السكين الفولاذية ما وجدت للمبالغة سييلا

ويشرع في تقسيم السمك بان يرسم في وسطه بالآلة خط على طول من الرأس حتى الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة كبيرة ارسم خطا ثانيا كالأول محاذياً وموازياً له ثم ترسم خطوطاً منحرفة من الريش الى الريش وتكون من ذلك مربعات هي قطع تامة ترفع بالآلة فيقدم للمائدة اولا البطن لانه انعم والذ اقسام كثير من الاسماك ثم ترفع الفقار من الوسط ويقسم الظهر

ومن الاسماك ذ تقدمت برمتها تقطع على نحو واحد فيرسم بالآلة عميقاً خط طولي من الرأس الى الذنب وتقطع هذا الخط خطوط اخرى متفرقة من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالآلة القطع الواقعة في داخل هذه الخطوط

ومن افضل طرق تقطيع الاسماك ان يفصل لحمها من سلسلتها وذلك اذا كانت السمكة كبيرة ولكن اذا كانت صغيرة فيقتضي لتقطيعها طريقة اخرى وهي ان تقسمها تقسيماً منحرفاً من فقارها قطعتين وثلاثاً وافصلها من وسطها لانه اغظاها

ومن الاسماك ما اذا قدمته برمته يشق اولاً في وسطه ثم يقسم طولاً

ماساً الفم قاطعه قطعاً منحرفاً من الرأس وكثيراً ما يقدم منه فقط جزء كبير هو انخره وذلك الجزء يوخذ مما بين الرأس والذنب وعلى الغالب من الوسط او البطن ويقطع بالعرض ويجب ان تتمثل بفصل القطع لتكون كاملة غير متفتتة

﴿ البهارات والمطريات ﴾

خير التوابل المالح فانه يصلح الطعام في اللحوم والخضرة ويحرك القابلية ويوفق الهضم واما حسن استعماله او عكسه فمنوط بالطباخ فانه اذا كان ذكياً وحاذقاً استعمل المالح بصناعة واذا كان قاصراً استعمله كيفما خطر له اما جوز الطيب والقرنفل فقليل منها يحسن الطعم فاحذر من تكثيرها كذلك الزنجبيل والقرفة واما الصعتر والحبق وورق الغار فكثيرة الاستعمال ولكن لا يلبق التطرف في استعمالها ومهما يكن فان البهارات والمطريات ضرورية للمطابخ فلا بد من وجودها دائماً بحيث اذا احتيج اليها تكون تحت اليد وهذه اصناف البهارات

المالح الابيض . المالح الاسود . البهار الابيض . البهار الاسود . جوز الطيب . قرنفل . صعتر . ورق غار . ثوم . خردل . مسحوق الخردل الانكليزي . الفلفل

﴿ الفاكهة ﴾

الفاكهة ضرورية للمآدب فلا بد منها ويجب على الطباخ ان يكون عارفاً باوقات وجود الفاكهة ليجلبها في حينها فقد يوجد من انواع الفاكهة ما هو مخزون ولكنه يفتقد كثيراً من فكهاته ولذلك

وللفاكهة صحف مخصوصة وقد بالغوا في تزيينها لانها تكون بمقام الزينة

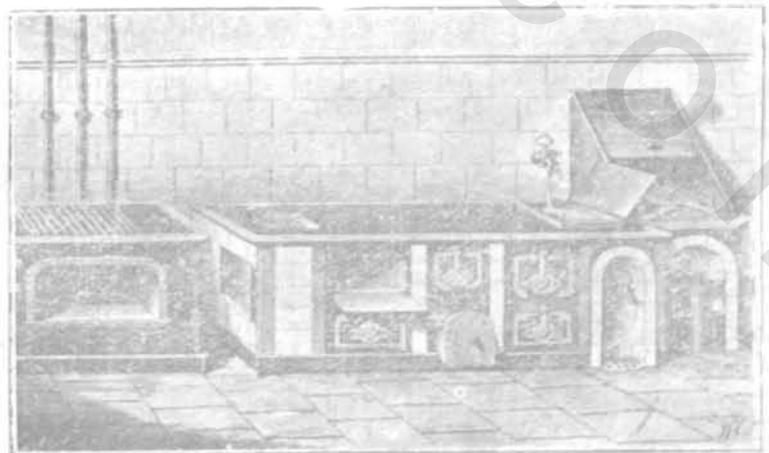
على الموائد

ويجب على الطابخ ان يعتني بمشترى الفا كبة ويبالغ في انتخبها فلا تكون غير ناضجة ولا كثيرة النضج وليحذر أشد الحذر من الفا كبة المتعينة التي فيها نتوء فانها تحمل جرائم مكروبات الامراض وهذه أنواع الفا كبة مقسمة على الشهور التي تنضج فيها

يناير وفبراير = البرتقال والموز والكمثرى والتفاح والاكستنا والرمان
مارس = التفاح والجوز والبرتقال والكمثرى والاكستنا والزبيب واللوز والتين والتمر

أفريل = التفاح والبرتقال والكمثرى والينى دنيا
مايو ويونيو ويوليو وأغسطس = العنب والمشمش والكرز والتين والبطيخ والخوخ والكمثرى واللوز الأخضر والشمام
سبتمبر و أكتوبر ونوفمبر = العنب والبطيخ الأخضر والكمثرى والتفاح والخيار والموز والسفرجل والاكستنا والبلح
ديسمبر = التفاح والكمثرى والزعرور والاكستنا
تنبيه: ان ذكر هذه الفواكه كما فصلنا على سبيل التعميم فقد يوجد بعضها في بلد والبعض في بلد أخرى

✽ فرن آخر ✽
يستعمل في اتم المطابخ
الاوربية
وهو على الطرز
الانكليزي



الشوربه

ان الشوربه هي عبارة عن طعام مستعمل عند جميع الشعوب وفي كل العائلات والفرنساويون والتليان والالمان والروس وجميع سكان اوروبا الجنوبية يفضلونها على كثير من الاطعمة ففي روسيا الشوربه هي عبارة عن اللون المتبر بالاكثر على العموم وينفقون على اعدادها المال الكثير واذا لم يكن للشوربه في بعض الاقاليم هذه الاهمية فانها غير بالغة حد الاهمال على كل حال وفي جنوب اوروبا ولا سيما انكلتريه يستعملون الشوربه بالاكثر مهياً بلحوم الطيور الداجنة او لحوم الصيد والسمك اما في فرنسا فقد اجمعوا على استعمالها ببسيط تركيبها

وشوربه عصير البقول او الزبدة او الشوربه على الاطلاق يمكن ان يضاف عليها كل شيء وكذلك الحال في الشوربه الصافية او المرقة الصافية الشفافة

على ان مهياً الشوربه تختلف باختلاف الدين اعدت لهم فان كانت مهياً للمائلة تكون ايسر مما تهبأ الى مأدبة الضيوف فان شوربه الولاثم تحتمل اضافة كل مايمكن اضافته غير انهم يفضلون في الشوربه البساطة اذا كانت العناية ببقية انواع الاطعمة وحيث لايعتني الا بدسامتها ولذة طعمها وكيفما كانت حالة الشوربه وحيثما طبخت يجب ان تقدم للضيوف بحرارة معتدلة وهذا هو الحال في القهوة التي تقدم للضيوف بعد الطعام على سبيل الاضطراد

ويجب على الطابخ ان يعتني بدرس كيفية طبخ أنواع الشوربه التي نذكرها بعناية زائدة حتى لا يقل شيء من لذتها

✽ المرقة البيضاء الصافية ✽

Bouillon Blanc

يستعملون المرقة البيضاء في تهيئة الشوربه الخفيفة التي يجب ان يبقى لونها ابيض كزبدة الطيور والداجنة او الشمير او الهليون الخ
يوضع في قدر قطعتان من أعلى الساق من لحم العجل (موزه) وبعض
عظام ذات العجل وصدرى دجاجتين او دجاجة وان تغمر هذه اللحوم باربع
او خمس لترات من الماء وان يضاف اليها قليل من الملح وان يغلي الماء الى
درجة الرغوة وعند الغلية الاولى يحول القدر الى جانب النار ويملا الى ثلاث
ارباعه بالماء على شرط ان يكون الغليان من طرف القدر وبعد نصف ساعة
من ذلك يضاف الى القدر جزرة كبيرة وقطعة صغيرة من الفت وعرق
كرفس وعرقان من الكراث وخصلة بقدونس وان يداوم الغليان بحالة معتدلة
الى ان تنضج موزة العجل وبعد تصفى المرقة في شاشة مبلولة ويستخرج
منها الدهن وتترك قليلا ريثما تصفو ثم تقدم للضيوف على المائدة
✽ كوسيدو او قدر على النار بالاصطلاح البورتغالي ✽

Cucido pot—au feu a la portugaise

ضع في قدر من الخزف (أي الفخار) كيلو واحد من اللحم البقري
وزند فخذ من الضان ودجاجة واثنين او ثلاث حففات من الكاربانكو
(garbanços) الطري واضف على ذلك خمس او ست لترات من الماء
البارد ثم ضع القدر على النار وعند ابتداء الغلية الاولى حول القدر الى
جانب النار ليغلي بهدوء مدة ساعتين ثم اضف الى ما تقدم كرمبه صغيره (لخنايه)
مجتمده بمد ان تكون غسلها ولقيتها بخيط من القنب ثم عرقين كراث واوطايه

واحدة مقطعه (بندوره) وجزره وبعض حبات قرنفل و بدمد ساعة اغمس في السائل سجين محشين ومدخنة وعند ما ينضج ما في القدر صفي المرقه في وعاء غويط واحفظها حارة

ثم افرم بصلة واحدة واقليها جيدا بقليل من الدهن واخاطها بخمسة غرام من الارز الجيد وغطسها في مرقه القدر بحيث تغطيها المرقه وتعلوها بكثير ثم غطها وتركها تغلي بهدوء وعند ما تكاد تنشف اضف اليها ملعقة صغيرة من البهار (غير الفلفل) وملعقة اعتيادية من خلاصة البندوره وبالباقي من المرقه المصفاة والمزال منها دهنها وهي حينئذ شوربه بالطايوكا (tapioka) وعندما تستوي ضمها في وعاء الشوربه وارفع اللحم الموجود في القدر وضمه في زورق مستطيل وضع من حواليه الكرميه المقسمه والارز بانتظام وقدام كل ذلك للضيوف

روزول بالاصطلاح البولونيزي

rosol pat—au feu a la polonaise

الروزول عبارة عن شوربه تهيأ بقطعة من صدر البقر وقطعة من صدر عجل وقطعة من اللحوم المقددة وعظمة بقر بدون ساق وبعض خضروات وكية كافية من الماء وعند ما تقارب هذه اللحوم السوي اضف اليها فروجتين (بدارو) مع حطامها (اي القلب والمثاق والقانصه) وعند ما تستوي الفروجتان تصفي المرقه ويزال دهنها ويوضع ليتران منها في وعاء غويط وتترك على النار تغلي بعد ما يضاف اليها مئتا غراما من الشمرة السوداء او من السميد الجيد وبعد خمسة وعشرين دقيقة يزال دهن الشوربه ويضاف اليها الفروجتان بعد تقطيعها وجزء من اللحم المقددة مقطعة وكية من ورق الشمرة مدقوقة

ثم تفرغ بوعاء الشوربه وتقدم للضيوف

﴿ مرقة فاترة بالكينيل ﴾

Consommé aux quenelles

خذ لحم فروحة نية واجملها حشوة للكينيل ثم افرم مئتي غراما من لحم البقر فرما ناعماً ومثلها من لحم العجل وضعها في وعاء غويط واضف اليها بيضتين مفقيتين واخلط اللحم المفروم بثلاث ليترات من المرقة الجيدة الباردة المزال دهنها ثم قطع لحم طير داجن مشوي قطعاً واخلطها بالمرقة ثم لحم دجاجة نية وجزرة وعرق كراث وقطعة صغيرة من الكرفس وجميع هذه الخضار تكون مفرومة ثم ضع ذلك الوعاء بما فيه على نار معتدلة وعند اول غلية حولها الى جانب النار حتى يكون الغليان من الطرف الواحد ثم ضع ثلاث ديزينات من الكينيل الصغيرة بعد ان تكون قورتها وحشيتها في وعاء الشوربه ثم صب فوقها المرقة بعد ازالة دهنها وتصفيتها بشاشة مبلولة ومنشفة وقدمها للضيوف

﴿ مرقة ديك بري بالنويل ﴾

Consommé de faisan au nouilles

ان هذه الشوربه يمسر تجهيزها في المطابخ التي يراد فيها التوفير وقديقل المصروف اذا كان لدى الطباخ مرق من الديك البري المطبوخ وضع في قدر بعض الخضار المفرومة ثم اضف اليها قطعاً من لحم عجل وبعض الطيور الداجنة او الصيد حسب الذوق وضع ايضاً جملة قطع من ديك بري مطبوخ وغمر كل ذلك بانر واحد من المرقة ثم ضع القدر على نار حامية حتى تنقص المرقة فارفعها عن النار واضف اليها اربع او خمس ليترات من المرقة

واعدها على النار الى ان تغلي وحينئذ اضف اليها قطعة من شرش كرفس وبعض مواد عطرية واغل المرقة على طرف النار على مهل بمقدار ساعة من الزمن ثم صفيها وازل دهنها ودعها الى ان تفتحرارتها ثم روقها بواسطة لحم فخذ ارنب وبعض قطع من لحم الصيد وقليل من لحم العجل وعند ما تصفى المرقة ازل دهنها واغلبها واضف اليها حفتين من النويل المفروم وبعد بضع دقائق ضمها في وعاء الشوربه وقدمها للضيوف

﴿ مرقة عيش ديك البري ﴾

Consommé au pain de faisan

خذ مقدار خمسمئة غرام من لحم الديك البري المطبوخ بعد قشر جلده وشقه ثم افرم بصله وعرق كراث ونصف شرش كرفس فرما ناعما ثم اضف الى ذلك عظام ولحم الديك البري الذي يكون مقطعا قطعا ثم اضف اليها مجموعة من المتبلات العطرية واضف اليها ثلاث ليترات من المرق وضع القدره على النار وعند ابتداء الغليان حول القدره الى جانب النار حيث تكون هادئة وبعد ساعة ونصف صفي المرقة وازل دهنها

ثم خذ اللحم المطبوخ على حدة ودقه ثم اضف اليه اربع مداق من الغنبري او السالسه وصنار تسع بيضات ثم انخل الجهاز بمنخل دقيق المسام واضف اليه مسحوق جوزة واحدة من جوز الطيب ثم صب هذا الجهاز بقالب مستدير امس ومدهون بالسمن وموضوع في اسفله ورقة مستديرة على قدر القمر وضع هذا القالب في قدره وارفعها على النار الى ان يتجمد ما فيها وحينئذ انزلها عن النار واتركها ريثما تبرد وبعد ذلك اسحبها من القالب وقطعها قطعاً مربعة بحجم واحد وضع هذه القطع بوعاء الشوربه واضف المرقة فوق

هذا الخبز وقدم للضيوف

﴿ مرقة روفبول الصيد ﴾

Consommé aux roviolas de gibier

جم-ز لترين او ثلاث لترات من مرقة الصيد ثم اندف ريش حجلتين (او حمام بري) واقشط عنهما الجلد وارفع منها الاعصاب وقطع اللحم الى قطع ودقه مع نصف مخ بقر مسلوق وبمقدار ذلك نخاع من عظم بقري وبهذا القدر من الجنس المعروف بالبارميزان (parmesan) وبعد ذلك اضف اليه صفاربيضتين وتم عمل من هذا من خمس الى ست ديزينات من الرافيول الصغيرة (وهي اشبه بالكبيبة) وقبل ان تقدمها للضيوف بخمس دقائق اغمس الرافيول بماء غال فيه قليل من الملح ثم اغل قليلا من المرقة وارفع القدره عن النار وبعد ثلاث دقائق صفى الرافيول وضعه في وعاء الشوربه واضف عليه المرقة وقدمه على المائدة

﴿ شوربه الخضار باصطلاح اهل روسيا ﴾

Julienne a la russe

ابشر جزرة ونصف لفته وقطعة من شرش الكرفس وقرمة كرمبه وبصلتين وعرق كراث ثم ابشر ايضا من الكريبيويس (gribouis) بمقدار الخضار المبشورة

ثم حمص بالسمن البصل والكراث بدون ان تنحمر واضف اليهما باقى ما بشرت مع الكريبيويس واتركهما قليلا على النار حتى تذهب كل ما فيها من المائبة ثم اخلط هذه الخضار بقليل من المرقة وحرك الجميع الى ان تقرب من التجمد وحينئذ اضف الى ما تقدم ثلاث او اربع لترات من المرقة واغسل كل ذلك على النار ثم

حول القدر الى جانب النار واتركها مدة ساعة ونصف ثم جهز الشوربه واضف اليها حفنة شمره مدقوقه وصفيها في وعاء الشوربه وقدمها بعد ذلك الى الضيوف

﴿ شوربه الخضار باصطلاح اهل بولونيا ﴾

Julienne a la polonaise

ضع في قدر اربع حفنات من البوا (الحمص) اليابس وحفتين من السيبيس (Cepes) اليابس وجزرة وقطعة من شرش الكرفس وغطس هذه الخضار باربع او خمس لترات من الماء البارد واغل الماء وبعد ان يتم نضج الخضار بكل هدوء ارفع القدره عن النار

ثم قطع عرق كراث وبصله واقلهما بالسمن ثم اضف اليها شرش كرفس وشرش بقدونس وقطعة من البنجر (الشاوندر) بدون سلق بعد ان تقطع هذه الخضار ايضاً وغطس هذه بمقدار لتر من المرقه المهيئه وارفعها على النار وعند اول غليه ارفعها عن النار وصفها بمصفاه ناعمة ثم اعدّها الى طرف الوجاق حيث تكون حرارة النار معتدلة وبعد ثلاث ارباع الساعة اضف اليها نصف كرمبه مبشورة بشراناعما وقليل من السيبيس (Cepes) مسلوقة بالمرقة ومبشورة ايضاً وبعد نصف ساعة اصنع الشوربه باربع او خمس ملاعق من خلاصة الزقيان ثم اضف اليها حفنة من الشوره الخضراء المدقوقة وصبها بوعاء الشوربه وبالوقت نفسه قدم بزورق مستطيل المعجنات المهيأة بالسيبيس

﴿ مرقة الست الصالحة ﴾

Consommé a la bonne femme

جهز مقدار لتر ونصف من المرقه الجيده بكل اتقان ثم اتركها

حارة على جانب وطاق النار . ثم خذ الخبز المحمر وقطعه قطعا رقيقة وصفه في كل صفحة من صفحات الشوربه على هيئة اكليل وادهن بالسمن وسط هذه الصحائف في المسكان الخالي من الخبز ثم اكثر بيضة في صحيفة فارغة ورش عليها قليلا من الملح والبهار وطري بعد ذلك المنخفض من الصحائف بقليل من المرقة ثم ادخل الصحائف بفرن معتدل الحرارة حتى ان البيض الموجود بكل من الصحائف ينتفخ وعند اخراجها من الفرن قطع العيش الموجود فيها وصب عليه قليلا من المرقة وقدم هذه الصحائف الى المدعوين وبالوقت ذاته قدم المرقة التي تكون اضفت اليها قليلا من الكزبرة او بعض الخضروات الناعمة كالبدونس والكرفس وما شابه

﴿ مرقة السمك بالكينيل ﴾

Consommé des poissonaux quenelles

حمر بصله كبيرة بالسمن مع عرقين كرات وجزره وخذ مقدار كيلو غرامين من السمك العادي بحسكه وضع عليه بما يغمره ونصف مره من مزوج الخل والماء القراح على سبيل المناصفة واضف اليه باقة بقدونس وشيثا من المتبلات ذات الرائحة وضع كل ذلك في قدر مع الذي حمته باوضع القدر على نار حامية ودعه يغلي مقدار عشرين دقيقة ثم صفي المرقة لمصفاة وازل دهنها واتركها تترقد

ثم افرم خمسمائة غراما من لحم السمك المسعى بوري (merlan) او البروشه (proahet) واضف اليه ثلاث بيضات ثم صب فوقها كاسا من مرقة السمك الالفة الذكرواضف الي كل ذلك بعض شروش مدقوقة وضع القدر على النار الى ان يقارب من الغليان وعند ذلك ارفمه الى جانب وعندما يرقد صنفه بشاشة

وصب في معاقتين من معالق القهوة (أي ان تستعملهما بصفة قالب) دوزتين من سمك المرلان (اي البوري) وبعد ذلك انقبها وصفها وصفها في صحن الشوربا وازل دهن المرقة وفرغها على الكينيل وقدمها لاضيوف

﴿ مرقة السمك باصطلاح اهل فينا ﴾

Consommé aux biscottes a la viennoise

احم مقدار مئتي غراما من السمن وفرغها في وعاء غويط (ترينه) واخفقا بملققة وهي على النار ثم اضف اليها صفار ثلاث او اربع بيضات الواحدة بعد الاخرى وانت مداوم الخفق وعندما ترغي اضف اليها مقدار مئتي غراما من الدقيق بالتدريج وانت مداوم الخفق ايضا وعندما تختلط اجزاء الدقيق باجزاء البيض جيدا اضف اليها قليلا من الملح مع مسحوق جوز الطيب وانزلها عن النار ثم احضر صينية وادهنها بالسمن ورش عليها قليلا من الدقيق ثم افرض عليها ذلك المطبوخ واخبزه بفرن ذي نار هادئة الى ان يستوي وحينئذ قطعه قطعا متساوية وصف هذه القطع بزورق وارسلها الى المائدة مع وعاء الشوربا الذي يكون فيه مرقة جيدة من الطيور الداجنة او الصيد

﴿ مرقة الشهبانين ﴾

Consommé des epicouriens

خذ من الخبز الرافخ المستدير ثلاث ارغفة واقطع من وسط كل رغيف ثلاث قطع يكون عرض كل قطعة نصف سنتيمتر وحمص هذه القطع من طرف واحد على نار هادئة ثم غطي الطرف المحمص بطلاء سميك من البريزان (هو نوع من الجبن الافرنجي) المبشور بعد ان ترش عليه قليلا من البهار ثم صف هذه القطع على مشبك الحديد وادخلها الفرن الى ان يتحلل الجبن ويبقى

م (٤) الاصول الفنية

جامداً قليلاً ثم اخرج المشبك وضع تلك القطع في صحن ثم صب في صحفة مسطحة مقدار ليتر واحد من المرقة الجيدة وبعد ذلك اغلها واخلط معها مقدار خمسة او ستة ملاعق من المادير ثم فرغها بوعاء الشوربه واخف اليها عشرة بيضات وقدم المرقة مع الخبز المحمر بالجن الى المائدة

﴿ مرقة اليعقوبيين ﴾

Consommé de jacobins

افرم مئتي غراما من اللحم المقدد المطبوخ ثم دقه واخلط معه مقدار ملعقتين من (البشامل) المسحوق واربع ملاعق من زبدة الطهاطم الشديدة الاحمرار وحزمة من الكاين ثم صفي المجهز المصفي وضعه في وعاء غويط (ترينه) واخلط معه ملعقتين من المادير وستة ملاعق من المرقة الجيدة وبيضتين بجماتهما مع ستة من صفار البيض وصب هذا المجهز بقوالب مطاينة بالسمن وجوف او اسطها ثم حضر مقدار ليترين من المرقة الجيدة وعند ما يراد تقديم الطعام فبرغ ذلك المجهز من قوالبه واقطع كل منها اربع قطع وصفها في صحن وقدمها للمائدة مع صفيحة الشوربه

﴿ مرقة النوك باصطلاح اهل فينا ﴾

consommé aux noques a la viennoise

ضع ليترين من المرقة الجيدة على جانب النار ثم افرم مقدار مئتين وخمسين غراما من لحم المعجل فرما ناعما ودقها واخلط معها مئة وخمسين غراما من السمن وصفها بالمصفاة ثم ضعها بالجرن وتبلها بملح ومتبلات واخلط معها ما يوازي ثلاثة ارباع مقدارها من مدقوق اللخنة (الكرب) المعجون البيض وكية من مبشور الجبن المسمى بارميزان ودق حينئذ هذا المجهز دقا

جيدا وعندما يكون قد تم اختلاطه ببعضه قسمه الى قطع صغيرة وارمها بمرقة حارة ثم ارفع هذه المرقة على النار الى ان تغلي بمض ثوان ثم حول القدر الى جانب النار بحيث يناله قليل من حرارتها ثم صبها في وعاء الشوربه وقدمها للاضيوف

﴿ شوربة الخضار باصطلاح الفوبون ﴾

julienne a la faubonne

ان شوربة الخضار هي طعام عائلي بفرنسا ويكثر الفرنسيون استعمالها في الفصل الذي تكثر فيه انواع الخضره وهذا النوع من الشوربه في فصل الشتاء تفقد لذته لان الخضار تكون يابسة فلا فكاهاة فيها ولا استطابة كما لا يخفى على ان اختلاف الشروش والخضار الطرية توافق هذه الشوربة لهذا يجب ان يوضع من كل جنس كمية وافرة ثم نظف جزرتين كبيرتين ولفتايه واحده وكرمبه وشرش صغير من الكرفس وبصلتين خضر وعرق كراث ونصف نخنايه مجمده وقرمة خس كبيره وبصل حمصات منقوعة وافرم بشرها الجزرتين والافطة وقرمة الالخنه وشرش الكرفس على ان تكون القطعة الواحدة من هذه المبشورات بطول سنتيمين وان تكون رقيقة للغاية ثم افرم ونم البصل والكراث وضمهما في قدر مع قليل من السمن وحمصهما بمقدار بضع دقائق على نور هادئة واضف اليها مبشورات الجزر واللفت وقرمة الالخنه والكرفس وحمصها جميعا مدة من الزمن وتبليا بقليل من الملح وحنفة من السكر واخلطها بمقدار ثلث ليتر من المارقة المزال دهنها واغلي الخضرة حتى تأخذ رقتها بالنجمد وبعده صب على ذلك مقدار ليترين من المرقة وبعده ما يتم غليها حول القدر الى جانب النار وبعده خمسة وعشرين دقيقة اخلط مع

الخضرة الخس وورق الالخنايه المجمده بعد فرمها واخيرا الحمصات واغل هذه الخضرة جميعا مقدار ثلاثة ارباع الساعة ثم ازل دهن الشوربه واطفئ اليها قليلا من الحمض المسحوق وقدم ذلك للمائدة بعد تفرينه بوعاء الشوربه

﴿ القشور بالقدر باصطلاح اهل باريز ﴾

aroute au pot à la Parisienne

ضع قطعة من اللحم على النار باحسن الشروط المقتضية ومن جهة اخرى حضر قواما للمرفة يكون مكونا من جزر ولفنت وكراث وكرب وخس فالجزر واللفنت يجب ان يكونا مهموسين بواسطة المارقه ودق الكرب والخس والكراث دقا ناعما . ثم اقطع اطراف ارغفة الخبز الذي يوضع على المائدة وادهنها بالسمن واتركها عند باب الفرن الى ان تنشف وفي حين التقديم ازل دهن المارقه وصفحها وفرغها بوعاء الشوربه واطفئ اليها حفنة من البواز « pois » الصغيرة وقليل من الكزبرة ثم صف الخضرة صفا هندسيا على صحن صغير واحطها باطراف الخبز وثبتها به بواسطة ملقط وقدمها مع الشوربه الى المائدة

﴿ مغربية العرب ﴾

Cascous des Arabes

ان المغربية عبارة عن عجين اما بالسמיד او بالدقيق العادي وهي تصنع على هذه الكيفية خذ كمية من قمح الحطنة الجيد وبعد تنقيته اغسله مرارا متعددة متوالية حتى ان قشرة القمح تالين وتترطب ثم ضع القمح المذكورة بوعاء على الطاولة وغطه بشاشة مبلولة وضعه في الشمس الحارة مقدار بضع ساعات حتى يتنفش وبعد ذلك ارفع عنه الشاشة وانشره نشرآ رقيقا وجففه بسرعة

بالشمس كما يبس تماماً ثم اطحنه بالرحى ويكون طحنه متوسطاً وبعده انخله واستخرج منه النخالة « او الرده » ثم احضر مصفاة وصفها على قم قدر من الخبز ثم اقطع نصف فنخذ من لحم الضان من جانب العكس وضع ذلك مع دجاجة في القدر وقليل من الملح واربعة او خمسة لترات من الماء ولاحظ ان الماء يكون مالاً ثلاثة ارباع الوعاء وضع هذا على النار ودعه يغلي « اي يزيد الماء » ويرغي وعند اول غليّة ارفعه من على النار وضعه جانباً وبعد ثلاثة ارباع الساعة ضع به عرقين من الكراث وكم جزرة وقليل من مسحوق الفليفلة الحمراء وبعد ساعة اغسل مقدار خمسمية غرام من المغربيه (او يمكننا ان نسميها الفريك) وضعها في المصفاة واجعل ذلك فوق القدر محكماً بمعنى ان الفريك ينظبخ بالبخار كما ان قعر المصفاة لا يجب ان يمس سطح الماء الذي في القدر وداوم الغليان حتى ان اللحم والدجاجة الذي داخل القدر يتم سواهما ثم صف المرقة بشاشة في وعاء الشوربه وارسل الفريك في وعاء عميق واللحم في صحن آخر محاطاً بالخضر الى المائدة

﴿ شوربه الكرز بالاصطلاح الالماني ﴾

Soupes aux cerises à l'allemande

ان هذه الشوربه لها شيوع عظيم في المانيا وتحضيرها كما يأتي ارفع النوى والعيدان من ثلاثة ارباع لتر من الكرز الحامض المقطوف قريبا وضع ثلثيه في قدر من الخبز وضعه في لتر ماء سخن واضف اليه قطعة من القرفة وقطعة ليمونه حامضه وضع القدر على نار متقدمة واغل الكرز مقدار عشرة دقائق حتى يتعمد الأسائل بملقتين صغيرتين من الدقيق او غيره بعد تذويها بقليل من الماء البارد وبعد عشرة دقائق صفي الكرز والمرقة بالمصفاة وافرغ الشوربه في

الوءاء عينه واضف اليه الكرز المتبقي بدون غليان مع قليل من السكر وبمدا
يغلى قليلا حركه الى طرف النار ثم دق حفتين من لباب نوى الكرز
وضمها في قدحين او ثلاثة من النيذ واغل السائل قليلا وصفه بشاشة واخاطه
بالشوربه وصب الشوربه في وعائها وارسل برفقها صحنا فيه من البسكوت
المقطع قطعا صغيرة الى المائدة

﴿ شوربة الجمه (او البيره) باصطلاح أهل برلين ﴾

Soupe à la biere à la Berlinoise

اذب مائة وخمسين غراما من السمن في قدر واضف اليها مائة وخمسين
غراما من الدقيق وحركها حتى تصير عجينة مريثة واغلبها بضع ثوان وانت تحركها
بدون ان يتغير لونها ثم باده ميمها بمقدار ثلاثة ليرات من البيرة البيضاء او
السمراء بحيث ان تكون خفيفة وضع السائل على النار وحركه الى ان يغلي ويزيد
ثم ارفعه على جانب واتركه الى ان يرقد مقدار خمسة وعشرين دقيقة ثم افرغ
في قدر صغير مقدار نصف كباية من الروم ومثله من النيذ الابيض واضف
الى ذلك قطعة قرنفل مقسومة وقطعة من القرفة ومائة غرام من سكر وحز
ليمونه حامضه ثم غط القدر وضعه في حمام ماريا (حمام ماريا هو ان يوضع في
وعاء ممتلي بالماء الحار وعاء اخر لاجل ان يسخن الذي داخله) ثم بعد ازالة
الدهن عن الشوربا عقدها بصفا خمسة بيضات مخفوقة ثم شرعها بالمفرقة بدون
ان تركها تغلي ولا ان ترتفع حرارتها وبمده صفها الى قدر آخر واخلط فيها
مئتين غراما من السمن واضف اليها مجز الروم السابق الذكر وبمد تصفيتها
فرغها بوعاء الشوربا وابعث معها قطع رقيقة من الخبز المحمر الى المائدة

﴿ شوربة هولستين (بلدة في ألمانيا) ﴾

Soupes de Hølestein

اذب مائة وخمسين غراما من السمن في قدر وبعدهما يحمي جيدا اضع
اليه ثلاث حفنات من الشعير المقشر وحمصه قليلا وانت تقلبه ثم اضع الى
ذلك قليلا قليلا مقدار ليتر ونصف من الماء الفاتر واطف له قليلا من الملح
وحرك هذا السائل حتى يغلي ويرغي وبعد دقيقتين حوله الى طرف النار بمعنى
انه يغلي غليانا خفيفا . ثم اضع عليه حفتين من الموريل الاخضر (اي نازه)
(الموريل نوع من الفطر لذيد الطعم) « morilles » وابقه على هذه الكيفية
مقدار ساعة باضافتك اليه من وقت الى آخر قليلا من صرقة لحم العجل ثم تبه
بقليل من الملح وقطعة من السكر وعندما ينضج الشعير ذوبه بواسطة ملعقة
كبيرة وزد عليه ليترين من المرقة البيضاء الجيدة وفي اول غلية عقد الشوربة
بصغار اربع بيضات مخفوقات بقليل من السكر كما ثم صف بوعاء الشوربة
تطبيقه من الحضر مكونة من رؤوس الهليون وزهرة قرنبيط مسلوقة وبعض
وقليل من قطع الخبز وافرغ الشوربه على هذه التطبيقه

﴿ شوربة الشعير بالكرفس ﴾

Soupe d'org au celeri

يمكن ان تعمل هذه الشوربة اما دسمة او قليلة الدسم وعلى الحالتين لذيدة
ومقبولة : اذب مائتي غراما من السمن في قدر واطف اليها مائتين وخمسين
غراما من الشعير المقشور وحمصه بضع دقائق بليترين او ثلاثة من المرقة
البيضاء او من الماء الحار وحرك السائل حتى ان يغلي ويزبد وهيئة بما يلزم
ثم اغل الشعير مقدار ساعتين واطف اليه حفتين من شرش الكرفس المقطع

قطعا صغيرة والمسلوق سلقا خفيفاً وبعد نصف ساعة عقد الشوربة بصفار
سته بيضات مخفوفة بنصف كبايه من الكريما التي بدون طبخ واضف
اليه مائة غرام من السمن وافرغه بوعاء الشوربه

﴿ عصير البقول بالتوبينا مبور مع الكريما ﴾

Purée de topinambours à la crème

خذ مقدار نصف لتر من التوبينامبور « وهو نوع نبات يشبه
البطاطس » ثم نظفه واغسله وابشره وصفه بمصفاة وافرم بصلة وجرها قليلا
بالسمن في كسارولا واخاطط معها التوبينا مبور وحمص هذا تحميصا هادئا الى
ان يستوي نصف سوي ثم تبله كالمعاد ورش عليه حفنة من الدقيق وميهه بقليل
من المرقه وارفع القدر على نار معتدلة و بعد نمة غليانه صفه بالمصفاة واخاطط
هذا العصير بلتيرين أو ثلاثة من المرقه واختمها بجوزة طيب وعقدتها بصفار
خمسة أو ستة بيضات مخفوفة بكوباية من الكريما بدون طبخ وبعده قدمها
الى المائدة

﴿ عصير البقول بالشكوريا «الهندباء» مع كينيل الكبد ﴾

Purée de chicorée aux quenelles de foie

نظف واغسل سبعة أو ثمانية رووس هندباء وافرمها بالطول واغمسها
بماء غال ومملح واغلا مقدار عشرة دقائق وصفها ودعها ان تبرد وتصفو
من الماء وضع بعد هذا الهندباء في قدر مع قطعة من السمن واقلها الى ان
تذهب منها المائيه وتبلها حينئذ ورش فوقها حفنة من الدقيق وغطسها بمرقة حارة
وحرك المرقه الى ان تغلي واضف اليها حفنة سكر وبعده دقائق صفي الشوربه
واغلا مقدار عشرين دقيقة وعقدتها بصفار اربع بيضات واختمها بقطعة سمنه

ثم انزع مرارة سبعة أو ثمانية اكباد طيور داجنة وافرمها. واخلط معها مقدار النصف من شحم الكلاوي البقري وافرم أيضا نظير مقدارها لب خبز ابيض مغموس بالحليب وممصور جيدا وضع المجهز بوعاء غويط واطفئ اليه باقة بقدونس مفرومه وثلاث بيضات تمامها وبمض صفار بيض وحفنة دقيق واذك جرب المجهز وزده حسب اللزوم وبمده قسمه الى قطع صغيرة وكب هذه على طاولة مرشوشة بالدقيق واطفئ الكعب وهي الكينيل اما مستديرة أو مخروطية واغلبها بالماء ثم صفها وضمها في وعاء الشوربة واطفئ العصير اليها

﴿ عصير الاوطه (أو الطماطم) بالكينيل ﴾

Purée de tomates aux quenelles

افرم بصلتين وعرق كراث وجزرة وخمسة أو ستة من البطاطس النيه وضع اولا البصل والكراث في القدر مع قطعة سمته ومقدار ملعقتين من اللحم الني وحمصها على مهل ثم ضف قطع البطاطس والجذر وبعد خمسة دقائق اخلط هذه الخضر بالمرقة واغلبها على مهل وبعد نصف ساعة اضف اليها خمسة أو ستة قوطايات مقطعة قطعا صغيرة وورقة غار وباقة بقدونس وفي وقت ما تستوي البطاطس صف الجميع بالمصفاة واطفئ الى هذا العصير ليترين مرقة ثم صفها ثانية وسخنها تماماً واخلط معها ثلاث دوزينات من الكينيل الصغيرة اما بلحم طيور داجنة أو بلحم عجل وضمها بوعاء الشوربة

﴿ شوربة القديس جرمانوس ﴾

Soupe St. Germain

جهز ليترين من الشوربة المكونه من عصير البازيلا بشرط ان لا تكون تخينه جداً وابقها في درجة الغليان على جانب النار ثم حر كما حتى ترغي وعقدتها

م (○) الاصول الفنية

بصفا وخمس بيضات بعد ان تحتهمها بقليل من الكريمة وتضيف اليها قليل من السبانخ الاخضر وحفنة من السكر وقليل من السمن وافرغ الشوروبا بوعائها بعد تصفيتها ثم اخلط معها كيبات صغيرة من لحم الصيد

﴿ شوربة الامراء ﴾

Soubes des princes

ابشر خمسة أوستة بصلات كبيرة وغطسها بالماء الغالي المالح واسلقها نصف سلق ثم صفيها جيدا وضعها في قدر مع السمن واقليها على نار معتدلة حتى يتطاير ما فيها من الماء ثم تبلها بالمح ورأس من الكايين Cayenne واخلطها بمقدار خمس المليمتر من البشامل bichamel (وهي نوع من الصلصة سميت باسم مخترعها) وبعده ضع الجهاز على نار قوية وحركه مقدار خمس دقائق وبعده صغه وضه في وعاء غريط واخلط معه خمسة أوستة ملاعق صغيرة من الجلاس المذاب glace (وهو نوع من المأكولات مكون من خلاصة الاثمار وبعض مواد عطرية وصفار سبعة أو ثمانية بيضات وبيضتان بتمامها وافرغه بقالب مدهون بالسمن واسلقه في حمام ماريًا ثم أحضر ليترين من شوربة الملكة وتكون ممقدة قليلا وابقها حارة وقبب مقدمة ذلك الى المائدة اخرج المعجن المخبوز من قالبه وقطعه قطعًا وضه في وعاء الشوربة وافرغ شوربة الملكة فوقه

﴿ شوربة العدس بالاصطلاح الانكليزي ﴾

Puree de lentilles a l'Anglaise

شيط اذنين عجل على النار واسلخ عنها الشمر ونظفها واغسلها وضعها في قدر صغير مع قطعة من لحم عجل نيء واضف الى ذلك ثلاثة أو أربعة لترات ماء واجعل القدر على النار قفي أول غلية حول القدر الى جانب النار

بلغت الاذنان نصف السوي اضع اليها ثلث ليطرعدس منقى ومنسول
أضع الى ذلك بصلة وقطعة كرفس اما الاذنان فيجب ان يتم سواهما
يقت ذاته مع المدس وبالتالي اخنق المدس وصفه بالمصفاة واجعله في
ر واخلط معه المارقة ثم صفه بالمصفاة الدقيقة الثقوب واغله وانت تحركه
ارفعه الى جانب واضف اليه الاذنين بعد تقطيعها وبعده اغله مقدار ربع
ة ثم ازل دهنه وقدمه الى المائدة مع قطع خبز مقمرة .

﴿ شوربة الارانب باصطلاح الايكوسبس ﴾

Soupe au lievre à l'Ecoisaise

اسلح جلد ارنب وبعده نظيفه اقطع منه قوائمه الاربع والرقبة ثم ارفع
صدره وابق ذلك لعمل آخر ثم افرم بصلتين وعرق كراث وجرهاني قدر
سمن مع قطعة من شرش كرفس مفرومه فتى رأيت هذه الخضار احمرت
سلا اضع اليها قطع الارنب واقليها حتى تحمر ثم تبلها واضف اليها ملعقة
بغيرة من دقيق الاراروط أو دقيق الارز ثم ميمها بالمرقة مع قدح نبيذ
ركها على النار حتى ترغي وتزبد ثم اضع فيها قليلاً من المواد المطرية
بد ذلك ارفع القدر الى جانب وعند ما ترى ان اللحم قد تم سويه صفي
ع بالمصفاة مع باقى الخضر وفرغ الشوربة بعدئذ في قدر واغها وارفعها الى
نب وفي حين تقديم الطعام عقد الشوروبا بقليل من الخلاصة المجهزة من
الارنب واختمها اخيراً بنقطة من الكايبين وافرغها بوعاء الشوروبا

﴿ شوربة ملكة هولندا ﴾

Supé à la reine de Hollande

اطبخ مرقة من دجاجة وموزة عجل وخمسة غرام من صدر لحم العجل

وقليل من الملح وخمس لترات من الماء وحزمة صغيرة مؤلفة من كراث
وهليون وقطعة من شرش كرفس ولقطة وجزرة وبمض حبات قرنفل وعندما
تكون المرقة قد غلت وازيدت اضف اليها اثنين او ثلاثة حفنات شميرمة شور
واتركها ان تغلي بهدوء

وحالما تكون اللحوم قد استوت اسحبها وصفي المرقة وازل دهنها
وحفظها حارة ثم اقطع لحم ظهر الدجاجة وافرمه واخفقه واضف اليه صفار
ثمان بيضات وبيضة بتمامها ثم ميع ذلك بقدرح من الكريما الجيدة النية وبعد
ذلك تبه بالملح وبجوزة الطيب وبحفنة صغيرة من السكر ثم صفيه بالمصفاة
الواسعة الخروق وبمده بالانم ثم صب المجهز في قالب مدهون بالسمن وضع
هذا القالب بقدر فيها ماء سخن يوازن ارتفاع نصف القالب واسلقه بجمام ماريا
ثم فرغ هذا المجهز بعدما يبرد وقطعه قطعاً مربعة متجاوية القدر وضع ذلك
في وعاء الشوربا واخلط معه رؤوس اليايون البيضاء بمد ساقها بالماء واخيرا
فرغ المرقة على هذه التطبيقة

﴿ شوربة الخاروف بالاصطلاح اليوناني ﴾

Soupe d'agneau à la Greque

اقطع ضلع خاروف قطعا متوسطا واقياها في قدر بالسمن مع بصلة مفرومة
وعندما تحمر اللحم تبهها بملحة صغيرة من الدتبق وبعد دقيقتين اخلط معها
من ثلاثة الى اربعة لترات مرقة واضف اليها باقة بقدونس وعندما يحصل
الغليان ارفع القدر الى جانب النار بالوقت الذي يكون لحم الخاروف قد نضج
ثم صفي المرقة المتحصلة في قدر ثانية واضف اليها مائتين وخمسين غراما من

الارز واجعله ان ينجلي الى ان يستوي الارز تماما وفي هذه الفرصة اتزع المضم
من اللحم وضع هذا في وعاء الشوربا وفرغها فوقه .

﴿ اودج بودج ﴾

Odge Podge

ضع في قدر مقدار كيلو لحم بقري بدون عظم ونصف ضلع خاروف
منسول عظمه في مقدار خمسة لترات ماء بارد ثم اضع الى ذلك حفنة من
الملح الخشن وارفع ذلك على النار حتى ينجلي الماء ويزد في اول غلية حول
القدر الى جانب النار وبعد ساعة ونصف تقريبا خذ جميع الخضر الخضراء
التي توجد في ذاك الفصل وهي كرنب وخس وقرمة كرفس وبصل وكراث
وجزر ولقت وبزيلا والهليون اذا وجد ثم افرم قطعاً بحجم عقدة الاصبع
من الكرنب والخس والبصل والكراث والكرفس واللفت واخاط هذه الخضر
بالمرقة وذلك ان تجمل التي يلزمها سلق اكثر بالاسفل وبالتالي اضع البازيلا
والهليون وفي وقت التقديم على المائدة صفي اللحم من القدر وافرغ الشوربا
بوعائها بدون ان تخلط معها اللحم ولا بقدونس مفروم ولا شمير بل البعض
يمقدون الشوربا بحفنة من الاراروط المخفوق الا ان هذه الكيفية ليست
كثيرة الشيوخ .

﴿ الصالصة اساس الطبخ ﴾

ان الاساس الذي عليه معول الطبخ هي الصالصة اي تلك المرقة الممقدة
التي تزيد المأكولات طعماً وتجاب لها اللذة فعلى الطباخ الذي يود ان يكون
عمله متقناً ومأكولاته قريبة للذوق كثيرة الشاهية والقبول عليه ان يعتني خصوصاً
باتقان الصالصة والاعتناء بتحضيرها اذ عليها اكبر معول بالطعام

﴿ جوس ﴾

Jus

ان للجوس لذة ونفع لا يمكن الاستغناء عنها في عمل الطبخ وان الطريقة التي سأ كتبها عنده هي في الوقت عينه بسيطة وذات نتيجة حسنة اقطع قطعاً كيلو غرامين لحم بقر من الفخذ وكيلو غرامين من لحم ضلع العجل وضعها جميعها في قدر مع دهن مسلي نظيف خالي من باقي المواد واقلي ذلك على نار هادئة مع تقلبها بلعقة مستديرة حتى يجمد اللحم ثم اضع الى ذلك قدح نبيذ أبيض واجعل السائل ان يجمد واخلط معه من سبعة الى ثمانية ليترات مرقة حارة وعند ما ترى ان المرقة قد ازبدت ارفع القدر الى جانب النار وضع فيها بعض عظام مشوية وبعض خضر كبيرة الحجم وحزمة مؤلفه من بقونس وكوزره ومواد ذات رائحة طيبة وعند ما ترى ان اللحم الاثرف قد استوى ارفعه منها ثم ازل دهن هذه الصالصة وصفه بالمصفاة الناعمة ثم ان هذه الصالصة يمكن ان تكون صافية كالمرقة

﴿ جلدينة اللحم ﴾

Glace de viande

ان كان في المطابخ الكبيرة او الصغيرة ان جلدينة اللحم لها دور مهم اخصه في الطبخ الذي يعمل على بفتة فالطباخون الذين يرغبون ان لا يأخذوا على غرة يجب عليهم ان يتحرزوا من تلك المصادفات التي تفاجئهم والكثيرة الوقوع في ايامنا هذه وذلك ان يمتنوا بان يستبقوا لديهم من الجلدينة الجيدة حتى انهم يستمتنون بها في الحالات الغير منتظرة واليك كيفية تجهيزها قطع قطعاً مقدار ثلاثة كيلو غرامات لحم بقري من جانب السكرعرب وضعها في

قدر كبير مع ثلاثة كيلو غرامات من لحم رقبة عجل ثم اضف الى ذلك دجاجة او دجاجتين مع فلوب وقوانص وبعض الطيور وبشترط ان هذه اللحوم تكون جيمها مشرحة تشريحاً رقيقاً ثم غمر هذه اللحوم بمرقة ثانوية او بماء خالص وضع القدر على النار في اول غلية عندما تزيد المرقة ارفع القدر الى جانب وبعد ساعة اضف اليها كم جزرة خضراء ذات رائحة واثنين او ثلاثة عروق كرات ثم حزمة كبيرة مكونة من كزبرة وبقدونس وبهارات عطرية ثم ادم الغليان واجعل المرقة ترغي من جانب واحد وفي كل مرة ترى احد اللحوم الاترف قد استوت اخرجها وصفيها واخيرا صفي المرقة وازل دهنها واتركها ترقد ثم اقسمها بين قدرين وهو ان تزل المرقة زلا حتى لا تختبط بالراقد في القدر ثم رجمها فوق نار حامية حتى تكون عقدت خفيفا واذاك اخلط الجزئين في قدر واحد اعلى واوسع ثم ضعها الى جانب النار ودعها ترغي وتغلي قليلا حتى تبلغ درجة صلابة خفيفة واخيراً افرغها بوعاء او جملة وعاءات لتحفظ فيها

✽ صلابة اسبانيولية ✽

Sauce espagnole

ان بواسطة هذه الصلابة يركبون اكثر صلصات المأكولات في الطبخ الثانوي وهي مركبة على الاخص من خلاصة اللحمه وبيانه ذوب مايتين غرام سمته في قدر واضف اليها مايتين وخمسين غرام دقيق ثم حرك المعجونة واخبزها على نار هادئة ما يمكن حتى انها تكتسب لوناً محمراً جيداً واذاك اخفقها باربعة او خمسة لترات من الجوس الرائق المزال دهنه تماماً ثم حرك ذلك حتى اول غلية وبعده ارفعه الى جانب النار بمعنى انه لا يغلي الا من جهة واحدة وبعد ثلاثة ارباع ساعه ازل دهن هذه الصلابة وصفها بالمصفاة

الناعمة في وعاء غويط اما اذا كان لم يقصد استعمال هذه الصالصة في الوقت عينه فيجب ان تترك لتبرد في الوعاء نفسه بتجريكها بين وقت وآخر بملاعة حتى انها تبرد بدون ان يحصل فوقها قشرة

﴿ صالصة مخمية ﴾

Saouce veloutée

ان هذه الصالصة معروفة في المطابخ الكبيرة باسم مخمية وتأخذ الاسم الالماني اذا كانت معقدة بالبيض

يجهزون الاصل الاساسي للمخمية كالقاعدة المتبعة بالصالصة الاسبانية يولية الا ان الفرق بين الاثنين هو ان المخمية يجب ان تحمر اقل من تلك وان لا يستعمل فيها غير لحم المعجل ولحم الطيور الداجنة بدون لحم البقر ويمكن ان يدخل معها الجامبون الني اما هي فيجب ان تكون ايضا صافية على قدر الامكان

﴿ صالصة بيشامل ﴾

Sauce Bechamel

ضع مائتين وخمسين غراما دقيق في وعاء غويط واخفقها بثلاثة اقداح حليب بارد ثم صفي السائل في قدر وحركه على النار وحالما تجده ابتدا يعقد اسحبه من على النار ثم اخفق بسرعة الصالصة حتى تملس وحيث اخفقتها بنصف لتر حليب مغلي واخاط معها بصلتين وباقة بقدونس وملح وحببات بهار واخيرا مائة وخمسين غراما من الجامبون الني بمد تقطيعه قطما صغيرة ثم اغليها وضعها على نار هادئة للغاية وابقها عليها مقدار عشرين دقيقة مع تجريكها من وقت الى آخر وصفها اخيرا بالمصفاة الناعمة او بالمنخل

﴿ ميريوبوا ﴾

mirrojoix

ابشر بصلة كبيرة وجزرة مثلها وقطعة شرش كرفس واوضع ذلك في كسارولا مع دهن مفروم ومقدار من الدهن المذاب وقلبها على نار معتدلة حتى ان البصل يحمر لونه وحينئذ ميع هذه اخضر بمقدار لتر صرقة بيضاء بدون ازالة دهنها وايضاً مع نصف قزازه نبيذ ابيض واغلي السائل واسحبه على جانب النار واضف اليه باقة بقدونس مع بعض بهارات عطرية وبعض سلخايات فطر اخضر واخيراً ماء ليمونتين حامضتين ماعدا الجلد والبزر وبالتالي صفي السائل بالمصفاة بدون ازالة دهنه

﴿ المرقة المختصرة ﴾

court quillon

ابشر بصلة كبيرة وجزرة وقطعة شرش كرفس واقليها في كسارولا بالسمن وميعها بعده اما بماء واخل او بنبيذ ابيض او احمر مخلوط بماء حار واغلي السائل واسحبه على جانب واضف له ملحاً وبهارات عطرية وباقة بقدونس وبعد عشرين دقيقة صفيه



﴿ الاسماك ﴾

نرى ان الطبيعة قد خصتنا بمنفعة كبيرة من جملة منافعها التي اعدتها لنا الا وهي الاسماك وما تلك الا عناية ربانية جمعت هذه الحيوانات المائية تنمو وتتجدد لمنفعتنا بدون تعب منا ولا اعتناء ولا تكلفنا اقل شيء. اما بالنظر الى الحركة التجارية فالاسماك لها اهمية كبرى اذ يتاجر بها طرية او مملحة او مكبوسة وهي ينبوع خير ونفع لمعامل عديدة تشحن محمولاتها لاطراف

(٦) الاصول الفنية

المعمور . والذي تهتم ملاحظته ان الاسماك مقبولة في جميع البلدان وفي كل المنطقات المتضاربة بمعنى انه مقبول في الجهات الاشد حرارة كما في الاقاليم الاكثر برداً وجليداً حتى ان في الجهات التي اراضيها قاحلة جرداء ليس فقط فيها الاسماك بغزارة بل على الغالب لذيذ الطعم ففي كل بقع الارض كل بحر أو نهر أو خليج أو مستنقع يوجد في كل منها من اصناف الاسماك المتنوعة (ماعدا بحيرة لوط فهذه لاتعيش فيها الاسماك) الا انه في الجهات المعتدلة يوجد فيها الاسماك الاكثر قبولاً

أما في فن المأكولات فالسمك المستخرج من البحر المالح أو من مياه الأنهر له المنفعة عينها الا انه يتميز كل صنف منه عن الآخر بلذة طعمه أو كثرة دهنه أو نعومة لحمه وقلة حسكه وما شابهه كما ان دقة الطبيخ وكيفية تحضيره عليها الممول لتقريبه من الذوق وتناوله باوفر قبول وشاهية على ان السمك يمكن ان تؤكل بكل الانواع وذلك ان يستعمل مسلوفاً أو مقلياً أو مشوياً أو مطبوخاً أو يؤكل نيئاً ومنه تتركب انواع المأكولات اذ يجوز ان يعمل منه شوربة وتطبيقه وما كولات باردة ومقبلات ومشويات الخ اما الانكيز فلهم ولع خصوصي بالاسماك عموماً وعندم لكل نوع منها صالصة مخصوصة وهم يتأقنون فيها غاية التأق فلنورد هنا أهم المأكولات المكونة من الاسماك

﴿ تيربوتان بالاصطلاح الهولندي ﴾

turbotin a la holandaise

نظف داخل سمكة من جنس التيربوتان تازره وأغسلها وأقطع عواماتها وشقها الى الصفيين من الوسط ثم قسمها قطعاً مربعة وأوضع هذه في تربة

ورشها بحفنة من الملح ورشها بقدر ماء وأتر كما تتخمر مقدار نصف ساعة .
اما بواسطة الراس والمضلات فاصنع قليلا مرقة سمك ومن جهة أخرى
اعمل جوليين (Jeulinne) مكوّنًا من بصل وكراث وشرش بقدونس
وشرش كرفس شرطًا ان يكونا طريين والا اذا كانا جامدين فيجب سلقهما
وبعده ضع كل ذلك في كسار ولا مع البصل والكراث وان يضاف الى ذلك
قدحين نيذ أبيض وبمقدارها مرقة السمك وأوضع الكسار ولا على نار
حامية واغل بعض غليات السائل ثم أضف اليه بعض حبات بهار وقليلا من
الملح وقرنين فلفل حمر وأخيراً قطع السمكة المغسولة والمنظفة جيداً
بالاسفنجة وبعد سبعة أو ثمانية دقائق أسحب الكسار ولا من على النار
وافتحها وابقها مقدار عشرة دقائق ثم بعده صف السمك في صحن مسخن
وأغل المرقة حتى يبقى مقدار ثلثها ثم رش فوقها حفنة من ورق البقدونس
وأرفعها من على النار واضف اليها قطعة زبدة وعصارة ليمون حامضة وعند
ماتكون قد ذابت الزبدة افرغ المغلي على السمك

﴿ نصف فرخ سمك توربو معمول بصالصة الكريما ﴾

demi turbot saucé avec a la creme de crevettes

في الاغذية الروسية التي فيها يجب ان تقدم بالتدوير الاطعمة على
المدعويين فيصعب على الخادم ان يدور حول المائدة باكملها حاملاً بيده
فرخاً كاملاً من التوربو فيحسن والحالة هذه ان يقسم التوربو الى شطرين اذ
يكفي نصفه اذا كان المدعويين لا يتجاوزون العشرة أشخاص والا اذا ما زاد
عددهم فيمكن ان يقدم كل نصف على حدته موضوع في صحن
أقسم فرخ توربو كبير بعد تقريغ داخله وتنظيفه واتبع في قسمه

السلسلة الشوكية وعند ما اتصل الى الرأس افصله بالمشاركما والسلسلة ايضاً
ثم خذ طرف التوربو الاسمك وهو من جهة الظهر وخلص منه نخفة اللحم
الملاحق للسرسبة ثم اقطع هذه من الطرفين بواسطة رأس سكين كبير وبعده
نظف السمك تماما واغله مقدار ثلاثة ارباع ساعة

وفي وقت تقدمته على المائدة صفيه وارفع منه السرسبة الظهرية وامسحه
بالسفنجة ووقفه في صحن مستطيل وغطه بالصالصة الآتية

﴿ صالصة بكرىما وبراغيد البحر ابي الكمبري ﴾

صب في كسارولا مسطحة مقدار ثلاثة اقداح من اليشامل (صالصة
تقدم ذكرها) وصفها فيه في الوقت ذاته ثم ارفعها على النار واغها ليقل
مقدارها وبالوقت نفسه اضف اليها بعض ملاعق صغيرة من الكرىما بدون
طبخ وقليل من مغلي الفطر (الشمبينيون) وعندما تصير معقدة جيداً اسحبها
من على النار باضافتك اليها مائة غرام زبدة وبالتالي اختتمها بقطعة صغيرة من
سمن براغيد البحر ثم أخيراً غطي السمك بجانب من الصالصة واخلط مع
الباقى بعض ملاعق صغيرة من اذنان براغيد البحر ثم فرغها في وعاء الصالصة
وزين السمك ببعض باقات صغيرات من ورق البقدونس

﴿ تربو بالاصطلاح الهندي ﴾

turdot a l'Indienne

نظف فرخ صغير من التربو أو نصف واحد متوسط وقطع السمك
قطعاً مربعة ثم اتقع هذه في ترينه مع قليل من الملح والماء مقدار عشرين
دقيقة فقط ثم بواسطة الرأس وسرسبة الظهر اصنع مرقة كما تقدم سابقاً ثم
قطع بحجم الكشتبان بصلتين متوسطتين وجرهما بالسمن في كسارولا ولما جمر وا

تماماً أضف قطع الترابو بعد غسلها وتنشيفها بالاسفنجة واقلي ذلك مقدار بعض دقائق بتسيفه (أي بدون تحريك ولا تقليب) ثم تباهم وورش عليهم ملعقتين صغيرتين من مسحوق يسمى بودرة كاري (qoubreDebeary) وبمثلاها دقيق وبعد دقيقتين ميع السمك قليلاً قليلاً بالمرقة المجهزة واضف الى ذلك باقة بقدونس واجعل المرقة ان تغلي مقدار عشرين دقيقة وحينئذ ارفع قطع الترابو كل واحدة على حدة وزينها وصفها في صحن مسخن ثم اغلي المرقة حتى تنقص على نار حامية وعقدها بصفار ثلاث بيضات مخفوقات بالكريمة وصفها على السمك وارسل معها صحن ارز مطبوخ بالاصطلاح الهندي كما سيمر معك

﴿ شيش برك بيراغيد البحر مع الفطر ﴾

rissojes oi Decrevisses aux champignons

اغلي بعض دوزينات من براغيد البحر المتوسطة الحجم . ثم اقلع اذنانها وقوائها واقشرها وبعده قطع لحمها قطعاً تقارب عقدة الاصبع واوضعها في ترينة واخلط معها بمقدارها حشوة سمك مطبوخة ومبردة ومقطعة بالحجم السابق الذكر ثم قطع بالحجم عينه وبمقدار لحم براغيد البحر فطراً بدون طبح ثم اوضع ذلك في كسار ولا مع بعض ملاعق من البيشامل ثم اغلي الصالصة على نار حامية وانت تحركها واضف اليها رويداً رويداً مسلوقة براغيد البحر وعند ما تصير الصالصة خثرة جداً افرغ فوقها الحشوة وارفعها من على النار وعقدها بصفار بيضتين وقطعة من سمن براغيد البحر ثم تباهم مع بعض مواد عطرية واركها تبرد في ترينة

ثم خذ من خمماية الى ستماية غرام مورك (اي عجين مورك) واقسمه الى قسمين ثم رقه رقتين مربعتين واقطعه قطعاً بالطول ثم صف على اول رقيقة

على بعد اربعة سنتيمترات من كل طرف وعلى مساحة خمسة سنتيمترات مربعة كبيبات من الجهاز المذكور قبلا حجمها يقارب الجوزة الصغيرة ثم ادهن الرقيق واتديه فوق الكبيبات حتى تغطيتها وبعده اكبس على المحل الفارغ من الرقيق حتى يلتصق ببعضه البعض ثم بواسطة آلة تقطع العجين قطع ذلك قطعاً تشابه نصف القمر ثم فرقها عن بعضها وخذ كل واحدة على حدة وفرضها بالملقاط ثم غطس هذه الكبيب في بيض مفتي وصفيتها وصفها على لوح من الصفيح مفروش بالورق وقبل تقدمتها على المائدة ببضع دقائق اقليها بالسمن او بالدهن مقدار سبعة او ثمانية دقائق ثم صفيتها وصفها على فوطة ممتنية

﴿ مول باصطلاح اهل بوردو « المول هو نوع من صوف البحر » ﴾

moules a la bordelaise

اغسل جملة صرار بضع دوزينات من صوف المول ونظفها واوضعها في كسارولا واجعلها ان تتفتح بنفسها على النار مقدار بضع دقائق ثم قطع بصلة وجزرة وقطعة من شرش الكرفس وجرها في كسارولا بالسمن ثم ميعها بقليل من المرقة حتى تعقد وبعده اضف الى ذلك قدح نبيذ ابيض واجعله ان يغلي بعض غليات ثم عقده بقطعة صغيرة من سمن ذائبة ونقط عليه نقطة كاين cayenne وبعده اوضع فوقه المول واغله غليتين وفرغه في صحن مسخن

(خبز سمك المرلان بالاصطلاح الباريزي)

pain de merlan a la parisiennais

قطع قطعاً خمسمية غرام من لحم سمك المرلان بدون جلد ولا عظم ثم دقها بالجرن وبعده خذ بمقدار ثلاثة ارباعه عجينة المعجونة بمسحوق الارز

وقليل من الملح وقطعة سمه واوضعها في الجرن وبعد ما تكون قد نعمت جداً اضع اليها قليلاً من السمك وفي الوقت عينه ثلاثمائة غرام سمه وصفار اربعة بيضات فيه ثم تبل الحشوة المعدة لذلك واوضعها في ترينة واخفقها بضع دقائق وجربها حتى تكون صالحة لوقت اللزوم

ومن هذه الحشوة املي قالباً مضعاً مدهوناً بالسمنة واسلقه في حمام ماريا وبالباقي من الحشوة اعمل كميات صغيرة بالقوالب واسلقها بماء مالح ثم بواسطة السراسب وروس السمك وحفتين من سلخايات الفطر وقدهين نيذ ابيض اصنع صالحه وصفيا وازل دهنها ثم اخلط معهما رويداً رويداً قليلاً من السكر كما المخمليه وهي على النار تغلي ومتى بلغت الصالصة حدها ضعها واحفظها حارة

ومن جهة اخرى صف في كسارولا تطبيقية مكونة من اذنان براغيذ البحر مقشورة ورؤوس فطر والكبب المسلوقة وبعض كميات صحيحة وفي وقت التقديم اختم الصالصة باضافتك اليها قطعة من سمن براغيذ البحر وقطعة من سمن المادة

﴿ براغيذ البحر بالبويسون ﴾

crevettes en buisson

اختار بضع دوزينات من البراغيد البحرية الجيدة واقلع شعر فيها واغسلها وامسحها بالاسفنجة وصفها مستديراً الواحد فوق الآخر في وسط صحن حوالي باقة بقدونس وقدم ذلك مع الزبدة او سلخايات خبز مدهونة بالسمنة

﴿ سمك مرلان مقاي باصطلاح البروفنسال ﴾

merlan frit a la brovenale

ان هذا اللون من الطعام هو عام استعماله في بروفانس وهم يعملونه بنوع خاص ليلة عيد الميلاد. صب في مغرفة اربع او خمس ملاعق صغيرة من الزيت الجيد واحميه واخلط معه ملعقتين صغيرتين دقيق وحمص ذلك بكل هدو وانت تحركه حتى يجدر قليلاً ثم اضع له ملعقتين بصل مفروم واقليه مقدار بضع ثواني وارفع المغرفة من على النار ثم اخفق ذلك رويداً رويداً بالماء الحار والنيذ وحرك هذه الصالصة حتى تطفو فوقها الرغوة وابقها مائة خفيفة ثم اغلها مقدار عشرة دقائق على جانب النار واطفئها باقة بقدونس وورقة غار وتبلها وابتدي ان تغليها وانت تحركها حتى تعقد تماماً واخيراً اختمها بقليل من المادير (اسم نيذ) وصفها في كسارولا مسطحة ثم قطع خمسة او ستة فروع سمك مرلان وملحها وقلها على الدقيق وقلها بالزيت ولما تحمر جيداً صفها واطفئها بالصالصة واطفئها بهدو تام مقدار عشرة دقائق وبالتالي رش على زورق باقة بقدونس مفرومة وفوقها زهر القبار بدون فرم ثم صف قطع السمك وغطها بالصالصة

﴿ ذنب المرلان باصطلاح اهل شربورج ﴾

Que de merlana a la mode de cherbourg

خذ ذنب فرخ مرلان كبير اي نصف الفرخ اقطعه من اسفل اخر البطن ثم قطعه ساخايات سميكه وبعده ادهن بالسمن دهناسميكا قعر كسارولا مسطحة ورش على المحل المدهون حفتين من مبشور الفطر وعلى هذه صف ساخايات السمك واجعل ان يلاحقوا بعضهم بعضاً ورشهم بالملح قليلاً واطفئ فوقهم باقة بقدونس وربطها وصب فوق ذلك نيذاً ابيض حتى يغمرها وعصير ليمونتين حامضتين ومسلق ثلاثة دوزينات من الحارات الكبيرة

(صدف) ثم غطي الكسارولا واغلي السمك على نار حامية مقدار ثمانية او عشرة دقائق وعند ما يستوي يجب ان تكون المرققة بقي منها نصف مقدارها فحينئذ صف سلخايات السمك على زورق وارفع باقة البقدونس واغلي المرققة حتى تنقص اذا كانت مائة كثيراً وعقدتها بقطعة من السمك مذوب ثم اغلي بعض غليات الصالصة وضعها واختمها بماية غرام من الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة واذك اضف اليها المحارات وبها غطي السمك

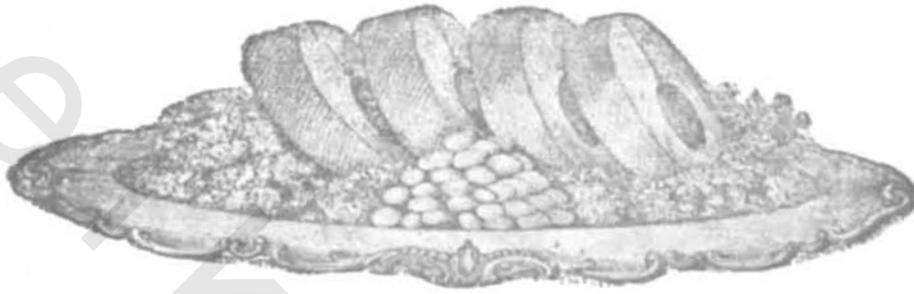
(بويلابيس بروفنسالك)

bouillapaisse provençale

ابشر بصله كبيره بيضاء واوضعها في كسارولا رقيقه لان تكون كثيراً عالية واضف فوقها رأس توم وربع قدح زيت وحرها به جيداً ثم اضف الى ذلك سبعة او ثمانية قطع من سمك المرلان الكبير الحجم وفرخين من نوع الراسكاس مقطعين (Rascasses) وفرخ كروندان صغير (grondin) او بعض فراخ صغار من روجه دي روش (Rougets de roche) وكل هذه الاسماك يجب ان تكون كلها تازة ومنظفة وان تبلى واضف اليها باقة بقدونس وورق غار وبادنجانه حمره مقطوعة وحفنة من ورق الزعفران المدقوق وقشر ليمونه حامضه مفرومه وقطعة من ورق برتقالة يابس ثم اغمس السمك حتى يتغطى بالماء الحار و قدح نبيذ واغله على نار حامية مشتعلة بكساح الدوالي او بنخشب رفيع ويابس ثم اوضع الكسارولا على مشبك من الحديد وتكون النار ملتهبة تحته وبعد عشرة دقائق تمر وهي تغلي غلياناً قويا اضف الى المرققة حفنة بقدونس مفرومة وبعد ثلاثة او اربعة دقائق يجب على السمك ان يكون قد تم سويه والسائل قد عقد قليلاً بسبب الغليان

(٧) الاصول الفنية

فحينئذ اسحب الكسارولا من على النار وصب السائل على قطع من الخبز
مقطعة سميكة قليلا وموضوعة في صحن عميق وصف السمك في صحن آخر
وقدمه في الوقت ذاته مع قطع الخبز



﴿ سمك السومون مع صالصة ارقاء الذوق ﴾

Tranches de Saumon sauce

اقطع اربعة قطع من وسط فرخ سمك سومون وتكون القطع سمك
الواحدة منها ثلاثة سنتيمترات وبعد تنظيفها ومسحها اغمسها في المرققة
المختصرة (مر ذكرها court - bouillon) مع النيذوهي تغلي في اول
غليه اسحب الكسارولا على جانب وغطها وابقى المرققة على درجتها من
الحرارة بدون ان تغلي وبعد عشرة او اثني عشر دقيقة صفي قطع السومون
وامسحها بالاسفنجة على شاشة وصفها على فوطة مطوية واجعل مادورها
بقدونس اخضر وصف من كل جهة جملة من البطاطس المسلوقة بماء مملح
وارسل على حدتها الصالصة الآتية

﴿ صالصة اصحاب الزوق الرقيق ﴾

اغلي في كسارولا مقدار ثلاثة ارباع قدح من الكلاس المذوب
(glace) هو من الجلدينا مكونا من عصارات اثمار ذات رائحة عطرية وقد

تقدم عملها) مخلوط باربعة ملاعق صغيرة من خلاصة البنادورة واسحب ايضاً الصالصة من على النار واضف اليها رويداً رويداً وانت تحركها بمقدار مائة وخمسين غرام من زبدة براغيد البحر مقسمة الى اجزاء صغيرة ومتى تكون تعقدت اضف اليها ملعقة صغيرة من الخل الجيد واختمها بحفنة استراجون مفروم (estragon نوع نبات) وبمقدارها من ايشالوط مفروم ناعم ومطبوخ (echalote نوع من النبات يقارب النوم)

﴿ سمك مشوي بالمايونيز الساخنه ﴾

tranches Le poisson grilles a la maitonnaise chaude

اقطع ثلاثة او اربعة قطع سمك وتباها ورشها بالزيت وصفها الواحده بجانب الاخرى على شواية محمية واركها تستوي على نار معتدلة ورشها بالزيت وقلها وبعد مايم شويها صفها في صحن وارسلها في الوقت عينه مع الصالصة الآتية

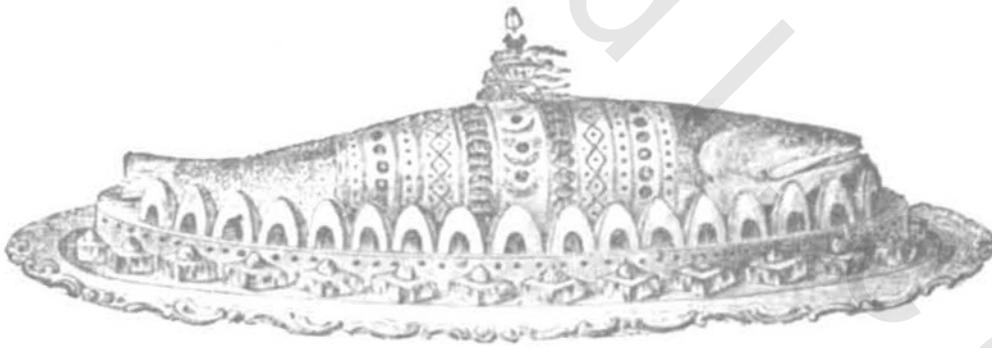
﴿ صالصة المايونيز الحارة ﴾

حتى تحصل على مقدار يملي وعاء الصالصة اضع مايونيز مع صفار ثلاثة بيضات واخفقاها حسب المعتاد وبعد ذلك فرغها في كسارولا صغيرة واحمها على نار هادئة وانت تحركها واسحبها من على النار في الوقت الذي ترى فيه البيض باشر بالمود وابتدي ان تخفقاها بالسرعة باضافتك اليها بعض نقط ماء بارد وداوم الخفق الى ان يندو ابيض مائع فحينئذ سخنها من جديد بدون ان تمتنع عن التحريك وبدون ان تتركها تغلي واختمها باضافتك اليها خارج النار ملعقة خردل (مسطرده) مخفوقة بقليل من الخل ومخلوطه بباقة بقدونس مفرومه

﴿ مرلان بالكراتان ﴾

merlans au gratin

انتخب فرخين سمك مرلان كبيرين ونظفهما واقشر قلوبهما واقطع
رأسيهما واغسلهما ونشفهما بالاسفنجة
ثم ادهن بالسمن سخناً للكراتان وغطي عقره ببصل وفطر أخضرين
مفرومين مطبوخين وعلى هذه الخضرة نصف هندسياً المرلان على صفتين
الواحد بجانب الآخر واقفين على بطنهما وملحهما ورشهما أيضاً من الفطر
والبصل المطبوخين ومن قدونس مفروم ثم فوق ذلك أفرش لب خبز
وعليه رش من الخضرة عينها ثم في قعر الصحن أفرغ نصف قدح نبيذ أبيض
ورش فوق كل ذلك سمناً وبعده أسويه بفرن حام مقدار عشرة دقائق
وبالتالي قدمه للماكل



﴿ سمك بارد بالرافيكوت ﴾

poisson froid a la ravigotte

اختر فرخ سمك من أربعة الى خمسة كليوا غرامات واقشط فلوسه
ثم فرغ داخله من جهة أذنيه بدون ان تشق بطنه واملي داخله بحشوة
السمك الاعتيادية واربط رأسه وأوضعه على شواية السمك على بطنه وغطسه

بالمرقة المختصره واغلي المرقة ثم اسجبه على جانب النار وابقه بحالة أقل درجة من الغليان مقدار ساعة وربع وبالتالي اسجبه من على النار واتركه ان يبرد في مرقته وبعده ارفعه واجعله ان يصفي على شواية السمك مقدار ساعتين ثم نشف السمك بخرقة واوضعه على خبز طري بشكل بيضاوي مزين وموضوع في صحن طويل ثم مكن السمك فوقه وغطي قسم الوسط منه بسمن ذي رغوة مخلوط معه سمن براغيد البحر وادهنه دهناً خفيفاً واصقل جيداً سطح السمن وزينه بالكماية واذناب براغيد البحر وسلخيات سلامورا وأوراق خضر من الاستراكون (estragon نوع من الخضر سبق ذكره) وضع فيه من القبار صحيح بدون فرم وقطع من الخيار أو القتا وأخيراً بالجلاتينا المفرومه المنزله بالبوق أو بالماسورة ثم أحيط السمك من أسفل بالجلاتينا المفرومه وبعده اجعل مادوار الخبز الطري اكليلاً من نصاص البيض المزين كل منها بكماية مدوره ثم أحيط قاعدته بقطع كبيره من الجللاتينا . وأيضاً أغرس في وسطه سيخاً حاوياً على ثلاثة من براغيد البحر وحجمها يكون تدريجياً وكماية صغيرة ثم أرسل على حدة وعائين للشوربا فهما الرافيكوت

﴿ رأس سمك ديب البحر مع صلصة خلاصة سمك الانشوا ﴾

Recette de loup de mer sauce à l'essence d'anchois

خذ نصف فرخ من سمك ديب البحر من جهة الراس واقلع فلوسها واغسلها من الداخل ونشفها بالاسفنجة واربط الراس واوضعها على شواية السمك وبطنها من أسفل ورشها بخفنتين من الملح وغطسها بعلوها بالنبيذ الابيض والماء وأوضع قدر السمك على النار وغطه ففي أول غايه ارفعه على جانب وبعده ثلاثة أرباع ساعة صفي السمك واوضعه على فوطه مطوية وزينه

ببقدونس أخضر وبعض قطع بطاطس مسلوقة بالماء وأرسل معه الصالصة الآتية . .

صالصة خلاصة سمك الانشوا - حضر صالصة بالسمن بالشروط التي سبق ذكرها ومتى تم تحضيرها اختتمها بمقدار معلقتين صغيرتين من خلاصة الانشوا الانكايزي (anchovis - sauce) وان لم يوجد هذا أضف الى ذلك قطعة صغيرة من زبدة الانشوا

﴿ سلطة سمك هارينج بالاصطلاح الالماني ﴾

salade de harengs a l'allemande

نظف أربع سمكات هارينج مملحات وارفع منها السراسب وقطعها عقداً أصبعيه ثم قطع بالحجم عينه بعض بطاطس مسلوقات بقشرها ومقشرات وتفاحة نية وقطعة عجل مشويه وبارده وقطعة شوندر مغموسه بالخل وبعض خيارات وقثايات مملحة وأوضع بالاول في صحن غويط البطاطس والتفاحة بدون طبع وقطعة العجل وتبلها بقليل من الملح وخل وزيت واضف الى ذلك حفنة سيبوليت مفرومه (cipoulette نوع من النبات يقارب الثوم) وقليل من الخردل واضف الى ذلك الهارينك والخيار والقشاء والشوندر وأيضا خيار وعقد السلطة ببعض ملاعق من صالصة المايونيز بالبيض وأوضعها مقببة في صحن واصقلها بالسكين وغطها بغطاء من المايونيز ثم زين مسطحها بساخيات من السناموره والقشاء والقبار وكرز مكبوس بالخل وأيضا ببعض فرم خس أوقفها في الوسط وأدير ماداورها بقطع من الجلاتينا من لونين أبيض وأحمر

﴿ سلطة سمك الكوجون برش ﴾

salade de goujons perchés

يرى في اكثر الاحيان في اسواق المانيا نوع السمك المسمى كوجون برش ومثل ذلك في باريز اما في سان بطرسبورغ فيوجد منه كثير جداً وهو مرغوب كثيراً اذ يمكن ان يشتري حياً وهو لذيذ للغاية

نظف بضع دوزينات من يرشيس (ierschis) وتبلها وصفها في كسار ولا قعرها مدهون بالسمن ثم رشها بقليل من النيذ الابيض واسلقها على نار حامية واتركها حتى تبرد في مرقها وبعده صفها ورشها بقليل من الزيت ورش عليها بقدونس مفروم وصفها مقببات في وسط دائرة من الجلاتينا موضوعة في صحن وغطها في غطاء من المايونيز ثم كلل القبة من أسفلها باكليل يكون من انصاص البيض ومزين بالكماية واطرح على رأس القبة نصف بيضه وزينها بقليل من الخضر

﴿ سمك الماكيرو بالكراطين ﴾

filets de magneaux au gratin

نظف ثلاثة افراخ سمك ماكيرو واقطع منها اطراف البطن وملحها ثم ادهن صحن مستطيل بالسمن ورشه بحفنة بصل مفروم وقليل من البقدونس وبعض ملاعق فطر أخضر ايضاً مفروم ورش هذه الخضر بأربع ملاعق صالصة سمرا مخلوطه بمقدارها من النيذ الابيض ثم صف افراخ السمك على الخضر المفروم واجعل معها اب خبز ورشها بسمن مذوب وأدخل الصحن في فرن معتدل واسوي السمك مقدار ربع ساعة وارسله في ذات الصحن الذي به طبخ

سمك تعبان (او انكايزي) بالبازيلا

petites anguilles du tibre - aux petits pois

خذ خمسة او ستة فراخ تعبان صغيرة عائشة يكون ثخنها بطن الاصبع
واقطع رأسها واسلح جلدتها وقطعها قطعا ثم افرم بصله وجرها بالزبدة واضف
قطع السمك وتبها والسفها على نار حامية حتى تجف مائتها وحينئذ اضف
اليها مقدار نصف ليتر بازيلا خضرا ومقشورة ووضف الي ذلك باقة بقدونس
وبهار ومالح وغطي الكساورلا واسحبها على جانب واضع نارا على الغطاء ومتى
استوت البارلا عقد الصالصة بقطعة سمه مذوبة وارفع منها باقة البقدونس
وافرغ ذلك في صحن مسخن على ان هذا النوع من الطعام هو مستطاب
جدا في روميه حيث هناك السمك التعباني هو جيد للغاية ويمكن ان يطبخ
بكل الجهات شرطا ان يكون هناك السمك التعباني صغير وطري
ويصطاد حيا



سمك تعبان بسمنة مونتيليه

anguille au bearte de montzeller

خذ فرخ سمك تعبان كبير ونظفه وقطع الرأس والاطراف الرقيقة رشقه
على طوله حتى يمكنك ان ترفع منه السرسبة ثم خفف من لحمه من الداخل وتبله

واحشوه بحشوة السمك اذا كان الغذاء بسيطاً والا فبحشوة منتظمة مركبة من لحم سمك البروشه ومن دهن الغنم بالمقدار عينه مخفوقين مع قليل من خبز يابس ومدقوق وكذلك يضاف اليها كمية مفرومة وكلويات مفرومة وقاب فتق وبعد الحشي خيطه واثقه بشاشة بيضاء واغله بالمرقة المختصرة مقدار ساعتين وبعده صفيه وارفع عنه الشاشة وقص منه الحياظه وبعده لثه على قالب شبيه بالهرم واتركه الى ان يبرد وبعده اسحب منه القالب واوضعه على رغيف خبز معجون بالسمن ومخبوز ووسطه محدودب ليقوم مقام القالب ثم الصق به الرأس المسلوق وحده وادهنه بقشرة رقيقة من السمن وفي اسفله اجعل ما داوره قطع كبيره من الجلائينا وايضاً احيطه بحلقة من ارباع بيض مسلوق جامد وارسل معه وعاء من المايونيز

﴿ عجة السمك الابيض بالاصطلاح النابوليتاني ﴾

omelette De poissons blanc a la napolitaine

اغسل مقدار خمسمائة غرام سمك ابيض صفار وامسحه بالاسفنجة على شاشة بيضاء واوضعه على الثلج لحين طبخه ثم افقي سبعة او ثمانية بيضات في ترينه وتبلها بمالح وبهار وبقدونس مفروم واخفق ذلك جيداً وبعده اغمس السمك بالبيض بعد ما تكون قد ملحته ثم احم زيتاً في طاجن وبعد ما يحمى افرغ البيض والسمك فوقه واجعله ان لا يتجمع فوق بعضه البعض بل يبقى مسطحاً ومتى تعقد البيض ارفع ذلك في صحن مسطح وبعده اوضع زيتاً من جديد في الطاجن وعند ما يحمى اوضع فوقه السمك من جديد على الجانب الذي لم يحمر ومتى استوى انقله الى صحن مسطح باحتراس حتى لا ينكسر القرص

(٨) الاصول الفنية

﴿ الصدف المسمى كلوفيس او برابر لاجل المتقبلات ﴾

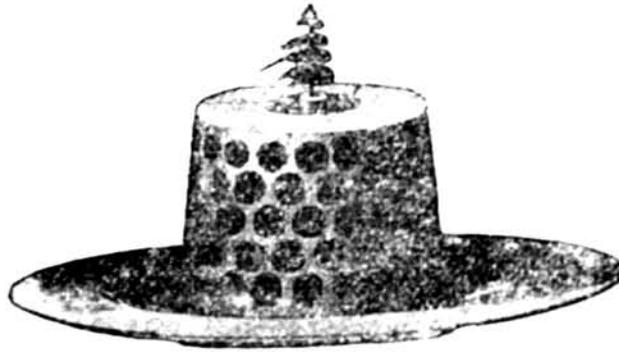
clovisses et praires pour D'oeuvre

ان الصدف المسمى كلوفيس الذي يوجد في مر-يليا والبرابر الذي يستخرج من مياه طولون لهما في فرنسا شهرة عظيمة ثم ان جينوى و نابولي يوجد فيها أيضاً من هذه الاصداف اللذيذة على انه لا تقدم هذه الاصداف الاحية بمعنى انها لو كانت مائة لفقدت اللذة التي فيها ويضمونها في وعاء غويط وفوقه قليل من الماء البارد

﴿ سمك بروشه بالاصطلاح المصري ﴾

brochet a l'egyptienne

افرم بصلة واقليا بالزيت واخلطها بخلصه البنادورة (اي الطماطم) المائعة واضف الى ذلك باقة صغيرة من الثمانيت واغلي المائع واقطع فرخ سمك بروشه الى قطع وانغمسها بالدقيق وجرها بالزيت وصفيها وصفها الواحدة بجانب الاخرى في الكسارولامع الصالصة واجعلها ان تغلي قليلاً مقدار عشرين دقيقة وبعده ارفع الباقه منها وقدم السمك الى المائدة



﴿ خبز سمك البروشه بالكماية ﴾

pan De racht aux trofies

بواسطة ستماية غرام من لحم البروشه واربعماية غرام من مسحوق الارز واربعماية غرام من السمن واربع صفار بيضات اعمل حشوة الكينيل واتبع الكيفية التي سبق ذكرها في خبز سمك المرلان ثم ادهن بالسمن قالباً له اسطوانة تخينة داخله وبعده صف على حائط القالب ككيمات مقشورة ومسلوقة واملي قليلاً القالب بالحشوة واسلقه في حمام ماريامقدار اربعين دقيقة وباخراج القالب من الماء نشفه وافرع الخبز على صحن في وسطه سيخ مشكوك وملحوم وفي رأسه اغرس ثلاثة براغيد البحر ثم غطي قعر الصحن بصالصة جيدة مكونة من القطع الساقطة من السمك ثم قدم ايضاً وعاء للشوربة مملوا من هذه الصالصة

﴿ سمك طانش بالاصطلاح السيليزياني ﴾

Tanches a la silesienne

قطع فرخين سمك طانش وصفها في كسارولا مسطحة مع مفروم من شرش الكرفس والبقدونس وجزر بصل وان هذه الخضراوات يجب ان تسلق اولاً واضف اليها ورق غار وقطعة قرفه وباقة بقدونس وغطس السمك لاعلاه بالنيذ الابيض واغله على نار حامية مقدار ثمانية او عشرة دقائق وعقد اذالك المرققة بقطعة من السمن وارفع الكسارولا على نار معتدلة ومتى استوى السمك صفيه وصفه على صحن واسحب الباقية البقدونس واغلي الصالصة وعقدها بقليل من صفار البيض واختمها بعصير ليمونة حامضة وحفنة بقدونس مفروم وافرغها على قطع السمك

﴿ السمك الاستيرجون بالصالصة المطرزة ﴾

esturgeon a la sauce biguante

خذ قطعة استيرجون وارفع منها الجلد والاطراف التي فيها عظم ثم شكك لحم السمك بقطع دهن وبسميكات صغيرة تسمى انشوا (anchois) وبعده تبل السمك بمالح وزيت واخل واتركه الى ان يتخثر بمقدار بضع ساعات وبعده لف عليه خيطاً واوضعه في كسارولا يكون قعرها مغلى بقطع من الدهن وخضر مفرومه واغمسه لاعلاه بنصف من الخل ونصف من المرقة واغله حتى يستوي واذاك ارفعه من المرقة وصفه وأزل دهن المرقة وارفعها على النار حتى تغلي وعقدتها بقليل من الصالصة الحمراء واجعلها ان تغلي على جانب النار بهدوء بمقدار ربع ساعة وبعده صفها واضف اليها قليلا من مخال القعاء المفروم قطعاً صغيرة وبعده صف السمك في وعاء وغليه بالصالصة



﴿ علب مورقة بالمحارات ﴾

soubise aux huitres

اصنع عجينة مورقة بمقدار خمسمائة غرام دقيق وبمقدارها من السمن وبعدها اوضع خمسة او ستة رقائق فوق بعضها البعض واكبسها على شكل مربع حتى يكون ثخنها خمسة او ستة ميليمترات ثم اقطع منها مقدار عشرين دائرة مستديرة وغطسها بالماء الحار والصبق المورق ببعضه البعض بواسطة رأس سكين رقيقه واخبزها في الفرن بمقدار عشرين دقيقة ومن جهة

أخرى اساق دوزينتين أو ثلاثة دوزينات محارات صدف (huitres)
واغسلها ونظفها واقسم كل منها الى قسمين أو ثلاثة أقسام وأوضعها في
كسارولا وغطها بصالصة جيدة من البشامل مكونة من مرقة الفطر
وبواسطة هذا المحبز أملي العلب المورقة وصفنها على فوطة مطوية
بمخارات مشوية بالاصطلاح الامريكاني

Huitres grillées à l'Americaine

ان محارات امريكا وأخصه التي توجد في نيويورك هي حجمها كثير
جداً واصداقها ثخينة ومستطيلة ووزنها من اربعمائة الى خمسمائة غرام كما ان
لحماها له صفة مقبولة وكبرها يقارب بعضها بعضاً اما الآن فانهم يجلبونها من
امريكا برسم التجارة وتبقى تمام الحفظ وكيفية شويها هكذا افتح المحارة
ودر كل اللحمة داخلها في لب خبز وصفنها على شواية باسياخ حديد ورشها
بالسمن المذاب واشويها من الجهتين وصفهم على سلخيات من الخبز
المشوي وبعده رشها بقايل من السمن المذاب وعصير الليمون الحامض
وبقدونس مفروم

بمخارات امريكانيه بالبشامل

Huitres D'amerique a la pechamel

اسلق دوزينتين من المحارات الكبيرة حتى درجة الفوران وصفها
ثم بمرقتها وبكمية من الحليب جهز مقعداً من البشامل (البشامل نوع
من الصالصة سبقت الاشارة اليها) واغليه بعد ان تضيف له قايلاً من الكريمة
واختمه بقطعة من السمن وبعض قطع من كياه مسلوقة واخيراً اذف اليها
المحارات واوضع ذلك في صحن مسخن

﴿ محاررات بالقالب ﴾

aspic aux huitres

اسلق اربعة دوزينات محاررات وبعده صفيها وارفع منها الشنبات واوضع لحمها في ترينه وتباها بمالح وماء ليمون حامض ثم اطلي قالباله في وسطه اسطوانة بالجلدينا المخفوقه واوضع ايضاً في قعره قشرة من الجلدينا وفوق ذلك صف جزء من المحاررات وبعده اوضع فوق هذه قاطا من الجلدينا وكرر من المحاررات والجلدينا حتى يمتلي القالب وبعده ساعة من الزمن غطس القالب في ماء حار وبعده فرغ ماداخله على صحن بارد وأحيطه اما بجلدينا مفرومه أو مقطعة قطعاً وارسل مع ذلك الى المائدة وعاء من المايونيز

﴿ محاررات مقلية باصطلاح أهل هامبورك ﴾

huitres frites a la mode De hambourg

خذ من المحاررات الكبار وأفضل داخلها من الصدف وانزع عنها الشب ودركها على جنبسة البارميزات المبشورد ثم غطسها في بيض مفقي وبعده انزلها في مقلاة حامية ومتى استوت صفيها وصفها على فوطة عليها قدونس مفروم وقطع من الليمون الحامض وقدهما

﴿ محاررات محشية بالاصطلاح التركي ﴾

moules farcies a la turQue

اختر ثلاثة دوزينات من المول الكبيرة بعد تنظيفها واوضعها في كسارولا وافتحها على النار وصفها بدون ان تفاق الصدف او تنزع منها واغسلها واوضعها في مصفاة ثم اغسل ثلاثماية غرام ارز وصفه على مصفاة مقدار

نصف ساعة وافرم بصلة واقلها بالزيت وأضف عليها الارز واقلي هذه بضع
ثواني وميمه قليلا بجزء من مرقة المحاربات واغلي المائع حتى انه يتشربه الارز
والارز يجب ان ينضج قليلا واسحبه من على النار واضف اليه حفنة من
زبيب بدون نوى وقليلا من البهار وحفنة شمرة مدقوقة وبواسطة هذا
المجهز املاً كلا الفلقتين من الصدف والحما وصفها في كسارولا مسطحة
والصق الواحدة بجانب الاخرى وغمر مقدار نصفها بمرقة سمك واغليها
مقدار خمسة وعشرون دقيقة بدون ان تغطيها وعلى نار هادئة وصفها في صحن
ورشها بمرقتها

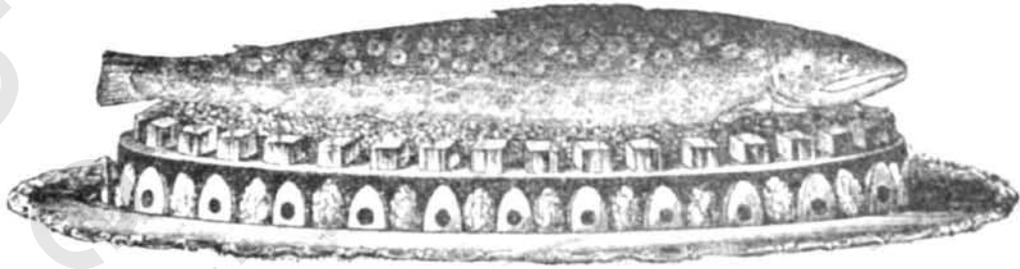
✦ قطع من سمك الترويت مع المايونيز

troucons De truites a la mayonnaise

اختر ثلاثة افراخ سمك ترويت صغيرة تازره واقطع رؤوسها والطرف
الرقيق من الذنب ونظفها من داخلها ولكن بدون سلاح جلدها ومن ثم
اغمسها في المرقة المختصرة ومتى فارت بالغلي اسحب الكسارولا من على النار
واكشفها واتركها تبرد والسمك في مرقتة وبعده صفها وامسحها بالاسفنجة
واجعل المرقة ان تجمد مقدار نصف ساعة وبعده اهمس هذه الجلدينة نصف
همس ومن جهة اخرى صب من المرقة كئناراً او دائرة في قالب واتركها الى ان
تجمد وفي وقت التقديم اوضع هذا الكئنار في صحن وغطي داخله بالجلدينة
المهموسة وصف فوقها قطع السمك وارسل معها الصالصة الآتية :

اوضع صفار ثلاث بيضات في تريئة واضف اليها حفنة ملح وحفنة مسحوق
الخردل واخفقها بملعقة من خشب وحرك ذلك واضف اليه رويداً رويداً
مقدار كباية ونصف من الزيت الجيد حتى يصير له قوام وبعده اضف اليه

من وقت الى آخر عصير ليمون حامض ومتى تشرب الزيت يجب ان الصالصة تكون عقدت جيداً ثم تبليها واختتمها بقليل من الخل وفرغها في وعاء الشوربا



﴿ سمك بالجلدينة ﴾

ecisson a l'agelee

اختار فرخ سمك جيد وعائش واقطع منه اجنحته وفرغ داخله من اذنيه واملي داخله بحشوة سمك اعتيادية وبعده الجم رأسه اي اربطه واغليه في المرقة المختصرة واتبع في سلقه الطريقة التي مرت بك ومتى برد وصفي تماماً امسحه بالاسفنجة واوضعه على رغيف خبز طري بيضوي القعر ومغطى اعلاه بورق ابيض وممكنه من الجهتين بقليل من الزبدة حتى يركز على بطنه وافرش حواليه جلدينة مفرومة ثم احيط ما داور الرغيف بقطع كبيرة من الجلدينة واحيط اسفل الرغيف بانصاص بيض جامد السلق وافصل كل منها بنصف قرمة خس وارسل مع ذلك على حدة وعاء او وعائين مايونيز

﴿ بقرة البحر « سمك اللما » ﴾

خذ سمكة واقطع اجنحتها بالمقراض وقطعها قطعاً واغسلها مراراً وضعها في قدر وانمرها بالماء وأضف مئة جراماً من البصل المقطع و ٢٥ جراماً من عسوق البقدونس ومن الخل سياترين والملح ٣٠ جراماً ومن البهار ٥ جرامات

حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وكل طبخها على نار هادئة . وضع في قدر نصف لتر من لزوم السمكة وكبدها وارفعها على النار مدة خمس دقائق . ثم صفي السمكة وارفع جلدها من الجهتين واقطع آخر الحسكات وصفها على قصعة واضف الى ذلك قليلا من الملح والبهار والبقدونس المقلي وصب عليها مقداراً كافياً من السمن المحمي وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة ملعقتين من الخل حتى اذا سخن صبه على السمكة وقدمها للضيوف

﴿ سمك الترموط ﴾

خذ سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جراما وشقهما واقطع بالمقراض اجنحتها واركبها واغسلها ونشفها ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن المقلاة بالسمن وضع السمك فيها ورشها بقليل من الملح والبهار واضف اليها قليلا من الخمر الابيض ومقداراً كافياً من الفطر الاخضر ثم ذوب ثلاثين جراما من السمن وصبها على الفطر والاسماك معا واضف الى ذلك ملعقة من مفروم البقدونس وملعقة أخرى من مسحوق الخبز « العيش » اليابس وارفع ذلك على نار معتدلة مقدار ربع ساعة واحذر ان يزداد في تحمير السمك فيلتصق ببعضه

﴿ سمك سلطان ابراهيم محمر بالمترو ودوتل ﴾

ان سمك السلطان ابراهيم هو من الاسماك الفاخرة التي يدعوها اصحاب الزوق بسماي البحر واجودها ما كان في البحر المتوسط على شواطئ مصر وسوريا وما جاور

خذ اربع سمكات واخرج آذانها واقشرها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها واتقمعها بثلاث ملاعق زيت ومقدار كاف من الملح والبهار واضف اليها بصلا مفروما وقليلا من عروق البقدونس وقبل ان تقدمها للضيوف

بعشرين دقيقة اخرجها من النقيع ولا تدع فيها شيئاً من البصل والبقدونس
واشويها على نار قوية مقدار خمس دقائق من كل جهة وقدمها بالصلة المتردوت
اما الصلة المتردوت فتطبخ هكذا خذ الزبدة واخفق فيها قليلاً
من مفروم البقدونس والبهار والمالح وعصير الليمون الحامض

﴿ السمك الشبوط على طريقة شايور ﴾

خذ سمكة شبوط وشقها واقشرها وانسأها واحشها داخلاً وزينها
خارجاً بحشوة كبيبات السمك وغطها بشرائح الشحم والورق المدهون
بالسمن واضف اليها نحو ثلاث اقداح من الخمر الابيض واقليها على نار قوية
ثم اجعل الاناء بين نارين واطبئها على نار هادئة مقدار ساعة واسقها من
وقت الى وقت لزومها ولدى التقديم صفيها وفكها وصفها على القصعة وزينها
بكبيبات السمك والكمياه والسلاطين وقطع الخبز المحمرة وصب حول
السمكة الصالة الحاصلة من الزوم واضف اليها قليلاً من السمن وقدمها بالضيوف



﴿ سمك ستراي بنبيد الشابليس ﴾

sterlet au chaplis

اختر فرخ سمك ستراي متوسط القد وانزع منه اجنحته واقشط
فلوسه وجوفه وانسله واشطره شرطه صغيرة تحت الرأس وفي اخر الذنب
حتى يمكنك ان تمسك المصراع العصبى الممتد على طول السرسبة الظهرية وهو

يُخَنَّن الخيط المعكروني وعندما يظهر للعيان اخرجه بواسطة خرقة بيضاء حتى
 يمكنك اخراجه بأكمله ولكن فليكن ذلك رويداً رويداً وبعده فصل الفرخ
 الى سبعة او ثمانية قطع مقطوعات بانحراف واوضعها في كسارولا عقرها
 مدهون بالسمن ومغطى ببعض سبخايات من شرش البندونس واضف الى
 ذلك ورقة غار ورأس ثوم غير مقشور ثم ملح السمك وغطسه بمقدار ثلاثة
 ارباع ارتفاعه بنبيذ مشابيس جيد وعصير اثنتين او ثلاثة ليمونات وبعده
 غطي الكسارولا واغلي ذلك على نار قوية بمعنى انه متى استوى السمك
 فالمرقة يكون بقي منها نصفها وحينئذ ازل دهنها واضف اليها بعض ملاعق
 من الجلدينة المائة واغليها غاية وعقدتها بملعقتين من الصالصة السمرا واضف
 اليها عصير ليمونة وصف قطع السمك على صحن مستطيل واوضع كل منها
 بمحلبها حتى تعود له هيئة ديرة ما داوره بجملة من الكماية من الزيتون ومن
 السكينيل من القطر وغطيه بكمية من الصالصة وابث بالباقي في وعاء للصالصة

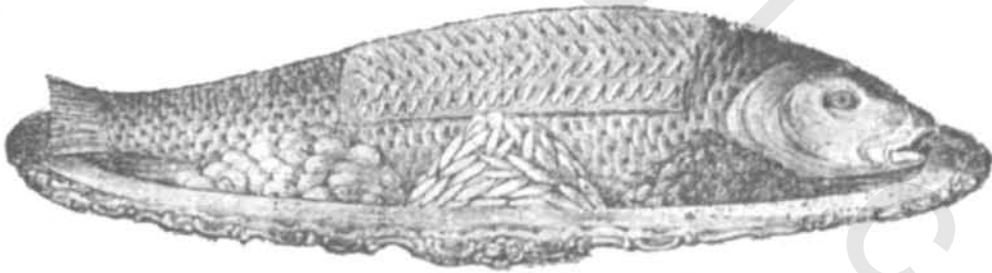
﴿ الحنكليس ﴾

خذ حنكليساً وزنه ٧٠٠ جراماً واقشر جلده الاولى واخرج امعاؤه
 ثم انقع بالماء الساخن حتى تقشر جلده الثانية فانها مدهنة فتجلبه عسر الحضم
 واما طريقة نقه فهي ان تغلي ماء في قدر حتى اذا غلت جيداً ارفعها عن
 النار وضع الحنكليس في داخلها وغطي القدر بغطائها ودعه فيها بمقدار ثلاث
 دقائق ثم اخرجه واقشر الجلدة ثانية بخرقة واذا تبقى من الجلدة شيء ارجع
 الحنكليس الى الماء الغالي وتمم قشره ثم اقطع ماعلى ظهره واطنه من الرمش
 وقطعه قطعاً واسلقه بالمرقة المختصرة للاسماك برفعه على نار هادئة بمقدار
 عشرين دقيقة وبعد ان يتم نضجه دعه يبرد ثم صفيه ونشفه باطراف واخفق

بيضتين في قطعة وأضف إليها معلقة من الزيت ومعلقة من الماء وحركها برشاقة ثم اغمس قطع الخنكليس في البيض المخفوق وتبله بمسحوق الخبز اليابس واقفه بالزيت حتى يحمر وقدمه في قصة عليها خامة

﴿ الخنكليس بالخضرة ﴾

ضع في قدر مقداراً كافياً من السمن وجزراً مقطعاً تقطيعاً رقيقاً وبصلًا مبشوراً وبتدونس مفروماً ورأس توم مسحوقاً واقلي هذه الخضرة كلها بالسمن ثم اضف إليها قدحين من الخمر الابيض وخذ الخنكليس وتبله بالبهار والملح وورق الغار وقليل من السعتر واسلقه الى ان يستوي ثم برده بذلك المتبل الذي وصفناه وبعد ذلك اخرج الخنكليس من متبله ولته بمسحوق الخبز واغمسه بنحو ثلاث بيضات مخموقة ثم اعدله بمسحوق الخبز واقليه الى ان يتحمر ثم صف قطعه على خامة وقدمه للضيوف



﴿ سمك الكارب بالاصطلاح البحري ﴾

carpe a' la mavrinière

جوف فرخ سمك كارب جميل وانزع فلولسه واقطع اجفنته وأملا الفارغ من بطنه بحشوة اعتيادية ثم اقشط من جهة السرستين قليلاً من الجلد حتى تتمكنك ان تفرزه والجم رأس السمك بخيط واوضعه في قدر السمك وتبله

وانغمس مقدار نصف ارتفاعه بالمرقة المختصرة تكون مفتررة و اوضع قدر السمك على النار للغليان وبعد خمسة دقائق غطي فرخ السمك بورقة جامدة مدهونة بالسمن وادخله في فرن معتدل واغليه مقدار ساعة ونصف باخراجه كل اونة ورشه بالماء وبالنالي اخرجه من الفرن وصنيه وصفي المرقة بالمصفاة الناعمة واعدتها الى قدر السمك وابقها سخنة وبالراسب من مرقة جيز قليلا من السمرا وبعد ما تم وتصفي افرغها في كسارولا مسطحة واضف اليها حفنة سلخايات فطر واغلبها واضف اليها كباية نبيذ ابيض وصفيها وعقدتها بماية غرام من السمن الخالص ثم اوضع السمك على صحن واحيطه من جهتيه بقليل من الفطر وجملة من كينيل سمك المرلان وجملة من الزيتون المسلوق وانقش نقر فلوس السمك بواسطة مقاط بالجلدينة وطيب بافي جهات الفرخ واجعل في قعر الصحن قليلا من الصالصة ثم اخلط الليتانس (laitance) (هي مادة بيضاء ومائنة توجد في السمك الذكر) مع الباقي من الصالصة وافرغ ذلك في وعاء الصالصة

﴿ كيبات بالليتانس سمك الكارب ﴾

Pouches aux Laitances de carpe

جيز ثمانية عشر كيبه بعجين موزق بالسمنة واغلبها وافرغها ثم انزع الشريان الدموي من دوزينة ليتانس من سمك الكارب ونظفها واسلقها واقسمها الى قطع متوسطة وافرغ في كل كيبه جزءا صغيرا من الصالصة كريمة سمك الانشوا (anchois) او من خلاصة براغيد البحر وزين كل واحدة منها بقطعة من الليتانس وغطها بقليل من الصالصة ثم غطيها وقدمها الى المائدة

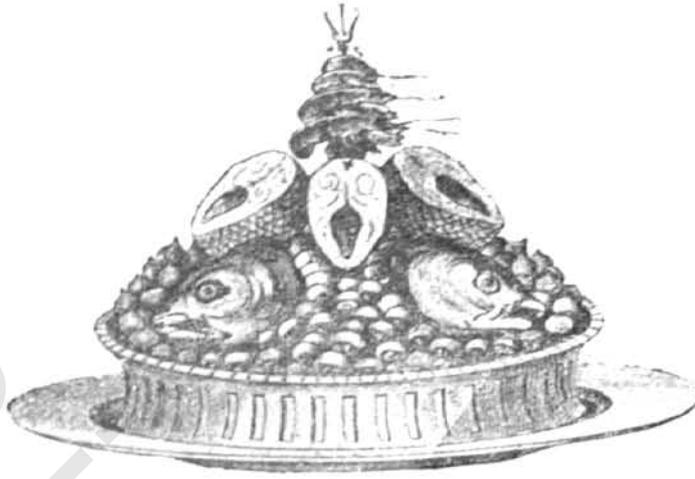
﴿ السمك المملح « بكالا » ﴾

يجاب هذا السمك مملحا ويقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره وافضل هذا السمك ما كان لحمه ابيض جداً وقليل المالح وطرياً بحيث تنفك طبقاته عن بعضها البعض بسهولة

خذ هذا السمك واتقمه في الماء نحو ثلاثة ايام بحسب حاله في المالح وغير الماء صباحاً ومساءً واسلقه بالماء حتى اذا اخذت تملوه الزفرة اخرجه وضعه بجانب النار ولا تقلبه فانه يتصاب ودعه على ذلك مقدار نصف ساعه ثم صفيه وقدمه مزينا بالبطاطا المسلوقة وصالصة السمك لوحدها

﴿ البكالا على طريقة بنعام ﴾

خذ مقداراً من البطاطا وضعها في قدر وضع فوقها مايكفي من البصل بدون تقشير بعد ان تقطع اطرافها فقط وضع على هذه البصلات قطع البكالا وانمرها بالماء وضعها على نار هادئة بحيث ينضج السمك بدون ان يغلي ومتى نضج اخرجه من القدر وضعه في كسارولا ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه وضعه في الكسارولا عيناها واطبخ كذلك البطاطا الى ان تنضج ثم اقشر البصل والبطاطا ونظف قطع البكالا واخرج منها الحسك واطرح الماء الذي طبخت فيه السمك والبصل والبطاطا وامسح القدر جيداً وضع فيه مايكفي من السمك او الزبدة وملعتين من الدقيق المبلول بالابن (الحليب) واصنع من ذلك روبة رقيقة واغلي الروبة عشر دقائق ثم ضع فيها اولا البطاطا ثم البصل ثم السمك وانمر ذلك كله بالصالصة ودعه على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم قدمه للضيوف



﴿ بحرية سمك الكارب ﴾

matelote De carpe

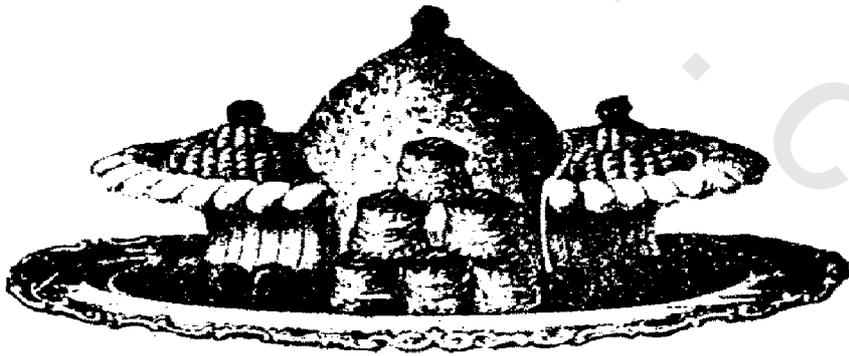
نظف ثلاثة افراخ سمك كارب صغيرة واقطعها قطعاً واقطع الرؤوس من فوق الآذان ثم نظف الليتانس واسلقه وبعده ابشر بصلة وجزرة واقليها في كسارولا بالسمن بمقدار ثمانية او عشرة دقائق ثم اضف الى ذلك قطع السمك وتبلها وبعده دقيقتين ميع السمك شرطاً ان لا تنطيه بنصف من الزيبد الابيض ونصف من الزيبد الاحمر واضف الى ذلك ملعقتين صغيرتين عسقي وباقه بقدونس مع توابل عطرية وبعض حبات بهار وقرنفل وايضاً مقدار خمسة عشر فطرة خضراء ونينة وبعده اغلي السائل واغلي به السمك مقدار عشرة او اثني عشر دقيقة واسحب الكسار ولا من على النار وعقد الصالصة بقطعة سمن مذابه ثم اخبط الكسار ولا حتى ان السمن ينزل الى اسفل ومن جهة اخرى اخبز بدون ان تحمر عجينة مورقة وافرشها على صحن واوضع في وسطها من داخل كومة من خبز محمر وادر ماداورها هذه من الاسفل بحشوة ثم يسها في حمام المطبخ الناري وفي وقت

التقدمة زين العجينة المورقة من اعلاها بقطع السمك السفلى وبكبيبات صفار من الكينيل وعلى الجهة السفلى خف الرؤوس واحيطها من جانب بالفطر ومن الجانب الآخر ببصلات صغيرة وعلى هذه اوضع اربعة قطع من السمك واشرس بالخبز سيخاً وزين راسه ببعض براغيد البحر ثم رش على السمك والفطر قليلا من الصالصة واضف الليتانس الى الباقي منها واوضع ذلك في وعاء للصالصة وارساها على حدة

﴿ ساخنة من سمك الطون مشوية ﴾

tranche de thon grillée

اقطع ساخنة من سمك الطون بسمك ثلاثة او اربعة سنتيمترات وملحها ورشها بالزيت واوضعها على شواية نظيفة واشويها على نار معتدلة وانت تقابها وترشها بالزيت ومتى استوت انزع مافي اطرافها من الجلد واوضعها في صحن مسخن مرشوش بقليل من الزيت وقدها مع مايونيز سخنة او رمولاد (Remoulade) بارده



﴿ برانداد سمك الموري باصطلاح مونتيليه ﴾

Brandade de morue à la môle de Montpellier

خذ نصف فرخ سمك موري مملح بوزن ثمانمائة غرام وطويه تماما

وقطعه قطعاً مربعاً واوضع هذد في كسارولا بالماء البارد واجعل الكسارولا على النار وفي اول غلية اسحبها وبعد ربع ساعة صفي السمك وانزع منه جميع العظم والحسك واوضع لحمه وجلده في تربة واملسه ثم حمر بالزيت مملعتين صغيرتين بصل مفروم وسن توم ومتى قرب البصل من الاحمرار اسحب منه التوم واضف السمك الى البصل في الكسارولا وسخنه واسجقه ومتى صار نظير المعجين اعيده الى الكسارولا واخفقه قوياً بمعلقة باضافتك اليه رويداً رويداً نصف قزازه زيت زيتون ومتى غب الزيت او نشف اخفق ايضاً السمك بضع دقائق واضف اليه عصير ليمونه حامضه ومقدار كباية زيت ايضاً اضفها رويداً رويداً وفي هذه الكيفية يجب ان يصير المجهز معقداً تماماً شبيه الكريما واذا رايت حرقاً اضف اليه مملعتين من البيشايل السميك وبالعكس اذا وجدته سميكاً اضف اليه بضع ملاعق كريما فيه ثم تبل المجهز بهار وجوزة طيب وقليل من الملح اذا لزم وبعده حفنة بقـدونس مفروم واخفقه ايضاً مقدار دقيقتين واختمه بعصر ليمونه حامضه وحينئذ يجب ان يكون له قوام وان يكون ملساً يقرب من الذوق ثم سخنه قليلاً جداً بدون ان تمتنع عن خفقه وبعده اوضعه على هيئة قبة في وسط صحن مستطيل مابين جملتين من الخبز المثلث الزوايا بالتقطع والمصفوفتين بطرفي الصحن واوضع على اعلى القبة كباية كبيرة مستديرة مقشرة ومطبوخة بالنبيذ ثم زين الخبز باذنان براغيذ البحر او بمحارات مشويه واوضع كباية على كل من قبتي الخبز ثم احط اسفل الصحن بكمايات صحيحة واخيراً زين طرفي الصحن من الوسط بكبيبات فارغة من المحارات

على ان هذا النوع من الطعام يقدم من جملة ما كولات السمك المعدة
في وليمة منتظمة .



﴿ شرحات سمك التورلان على الاصول الباريزي ﴾

turlan De filets De soles a la parisienne

اسلح الجلد الاسود لخمسة افراخ سمك سول واقطع سراسبها
ونظفها وتباها ثم زين وسطها بقروش مستديرة ورقينة من الكماية وذلك ان
تجرح جرحاً بلحم السمك على فرق متناسب وتدخل فيها قروش الكماية حتى
تصير الزينة متناسبة

ثم بالسلاخيات الساقطة من السمك وبمقدارها من لحم سمك البروشه
وبمقدار من السمن ومدقوق الخبز المقمر وبكمية من البيض اعمل حشوة
كينيل كما سبق التعريف عنها وبثلاثة ارباع هذه الحشوة املي قالباً من نوع
السافاران (savarin) بعددهنه بالسمن واخبزه في حمام ماريام ثم فرغ القالب
على قشرة عجينة مدقوقة ومخبوزة نصف خبير ومقطعة على قدر مدخل
الصحن تماماً ثم غطي اطراف القالب المفرغ الذي هو نظير دائرة بغطاء من
الحشوة وصف الباقي منها على الرأس وبعد ما تكون عمات هذا اوضع السمك

داخل الاطراف الداخلة من القالب وهو ان تصفها صفًا كما في الرسم وهو ان تجعل الاطراف الارق من الداخل ثم عليك ان تلاحظ وهو ان تجعل بالصف قطعة مزينة بالكماية وقطعة بدون زينة ثم املي داخل القالب بطابة من الخبز مغطاة بورق مدهون بالسمن وبالمثل ايضاً غلف السمك بورق مسمن واوقف ذلك بواسطة خيط تلفه فوق الورق وبعده ادخل القالب في فرن معتدلة واخبزه مقدار خمسة وثلاثين دقيقة وبعده تخرجه وتنزع عنه الغلاف وارفع منه طابة الخبز ونشف بالاسفنجة ما تجمع من الدهن ثم اجعل الخبز في صحن مستدير ثم احط بهذا الصحن اما بعجينة بالنويل او بعجينة انكليزية والصق في وسطه طابة من الخبز المحمر ومتى بلغ اعلى القالب اوضع على هذه الطابة قطعة حديدية بيضاء مغطاة بعجينة انكليزية وزينها بكمايات مستديرة صغيرة وبعده نظي القالب بصالصة سمرا وارسل مع ذلك على حدة صالصة المحارات

سمك سول بالنبيذ الابيض

Soles au vin blanc

انزع روس والجلد الاسود من فرخين سمك سول جيدين وتازه ثم نظفهما بعد ان تشققهما من الوسط وامسحهما بالاسفنجة وواضعهما في كسارولا مسطحة الواحد بجانب الآخر وملحهما وصب فوقهما نبيذ ابيض واضف الى ذلك بعض اوراق بقدونس وحفنة من سلخات النطر وبصلة مبشورة واجعل الكسارولا على النار في اول غلية اسحبها على جانب وغطها وبعد عشرة دقائق صفي السمك واوضعه في صحن مسطح ومستطيل ثم صفي المرقعة واعيدها الى الكسارولا واغلبها حتى يبقى منها الثالث وحينئذ عقدها جيداً بقطعة من

السمن وبسفار بيضتين واختمها بان تحلط معها مائة وخمسين غراماً زبدة مقسمة اجزاء صغيرة وعصير ليمونه حامضه وحنفة بقدونس مفرومه واخيرا رش فوق السمك الصالصة

﴿ سمك سول باصطلاح اهل همبورج ﴾

soles a la hampourgeoise

اسلق دوزتين محارات كبيرة وصفها واستبتي المرققة ثم نظفها وابقها على جانب ثم افرم شرش كرفس وشرش بقدونس اخضر وفطرتي وبعده اسلق هذه الخضر (ماعدا الفطر) بماء مالح وصفها بمصفاة وبعده اقطع ثلاثة افراخ سمك سول قطعاً غير معتدلة بعد تنظيفها ثم ادهن بالسمن كسارولا مسطحة واوضع الخضر بالاسفل وعليها صف قطع السمك وملحها قليلا وصب فوقها نصف قزازه نيذ ابيض ومرقة المحارات واغها على نار حامية بدون غطاء وبعده صفها وصفها في صحن مسطح واذاك عند المرققة بقطعة من السمن واسحب الكسارولا من على النار واختم الصالصة بعصير ليمونه حامضه وقطعة زبدة مقسمة اقساماً صغيرة وايضاً حنفة بقدونس مفرومة وفرغ الصالصة والخضر على السمك

﴿ سمك سول بالكراتان ﴾

soles au gratin

ابشر بصلة وواحدة من الايشالوط (echalote) نوع من الثوم وخمسة او ستة فطرات وباقية بقدونس اخضر ثم ادهن بالسمن صحن للكراتان مستطيل ورشه بكمية من الخضر الناعمة (finesherbes) ورش هذه بقليل من الصالصة السمرا والبارده وبعوض ملاعق نيذ ابيض ثم صف في قعر الصحن

فرخين سمك سول بعد تنظيفها ورش فوقها بالباقي من الخضر الناعمة وقليل من الملح وقليلاً من لب الخبز ورشها بسمن مذاب وادخل ذلك في فرن معتدل واخبزه مقدار ثمانية عشر أو عشرين دقيقة وذلك بان يرش فوقه المرقعة ثم اخرجه وقدمه الى المائدة بذات صحنه وذلك ان توضع هذا في صحن آخر

﴿ سمك سول بالاصطلاح الفلامندي ﴾

Filets De soles a la Flamande

اسلح سلخايات فرخين سمك سول وبعده رصدها قليلاً وتبلها وغطها بقشرة من بيض الهارينج (harengs Sours) معقده بقليل من الحشوة النية ثم لف السراسب واربطها بخيط واطبخها بقليل من المرقعة وهي قليل من السمن وقليل من الزيت الابيض واتركها الى ان تبرد في مرقعها وبعده قطعها قطعاً غير منتظمة وتبلها وصفها حوالي ساطة خضر موضوعة بهيئة هرم في وسط صحن بارد

﴿ سلخايات سمك سول بالفطر ﴾

filets de soles aux champignons

اشرح شحات ثلاث افراخ سمك سول بعد تنظيفها وتبلها وادخلها قليلاً بمسكة السكين وادهنها من جانب واحد بقشرة رقيقة من الحشوة النية ثم طبخها اجوازا على جانب الطرف المغطى بالحشوة وصفها في كسارولا مسطحة فيها سمن مذاب ورشها بعصير ليمونتين حامضتين واشويها وانت تحركها ثم صفها واقطع منها الزائد حتى يكون على نسق واحد ثم اغرس بكل منها عدة من اذنان برغود البحر بدون قشره ثم صفها بهيئة دائرة على دائرة من حشوة السمك موضوعة في صحن ثم املي داخل الدائرة برؤوس

فطر ثم ادهن السمك والفطر بقليل من الصالصة البيضاء المعقدة من فضلات السمك والنظر وارسل المتبقي منها في وعاء الصالصة

﴿ سمك سول باصطلاح الروشيائيز ﴾

Soles a la rochelaise

اسلق دوزتين محارات ثم اسلح الجلد من فرخين سمك سول تازة بعد التنظيف ثم شقهما من وسطهما واوضعهما في صحن الكراتان مدهون بالسمن ومرشوش قعره بمحنة بصل مفروم ثم تبها وميعها بكباية نبيذ ابيض وبضع ملاعق مرقة محارات وغطها واطبخها بالفرن وحينما يتم نضجها صفي مرقتها في كسارولا واضف اليها بعض بهارات واغلي السائل حتى يبقى مقدار نصفه واضف اليه بمقداره صالصة سمرا ودوزينة رثوس فطر نبيء مشقوق من وسطه ومتى صارت الصالصة معقدة اسحبها من على النار واضف اليها مائة وخمسين غراماً زبدة مقطعة قطعاً صغيرة واختمها بقدونس مفروم وعصير ليمونه حامضة وصف السمك في صحن واحيطه بالفطر والمحارات وافرغ فوقه الصالصة

﴿ سمك سول مشوي ﴾

sole grillée sauce Colbert

اسلح الجلد الاسود من فرخ سمك سول كبير ثم اقطع على جانب القسم المغطى من الرأس وفرغه واغسله وامسحه بالاسفنجة جيداً وشقه من الوسط من الجهتين وتبله وادهنه بسمن مذوب ورشه بالدقيق واشويه على نار معتدلة وانت تقبله ثم قدم صالصة كولبير (colbert) اما على جانب السمك او في وعاء الصالصة على حدة

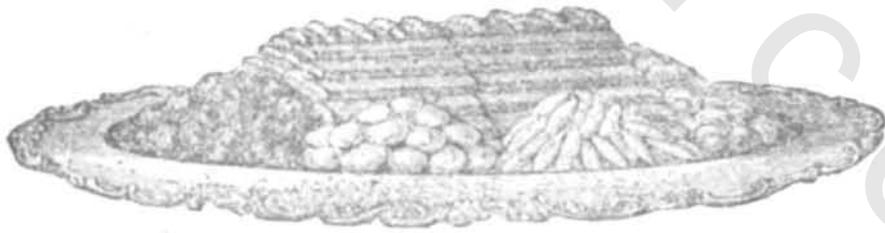
﴿ سلطة شرحات سمك السول ﴾

salaDe Defilets De soles

خذ اربعة افراخ سمك سول نظيفة بدون جلد وشقها من جانب
واغلبها بماء مملح ونبيد ابيض واتركها الى ان تبرد في مرقتها ثم صفها
واشرحها شرحات واجعلها قطعاً متساوية بطول وقد واحد وبعمده تبها
ورشها بالزيت وعصير الليمون

ومن جهة اخرى جهز سلطة خضر مسلوقة مقطعة قطعاً عقديّة وتبها
وعقدتها بالميونز اللزجة وافرغها في قالب حديد ابيض مخروط الشكل ثم
ارضع هذا القالب منتصباً على جلدينة ومكن السلطة عليه ثم غطس القالب
بماء حار ثم فرغ السلطة على صحن

وحيث اقطع راس هذا القالب وغطي اعلاه بقشرة مايونيز لزجة
ثم اوقف سلخايات السمك على القالب وغطها بجلدينة مملوسة واوضع في
اعلى القالب قرمة شوويه مزينة بخضر ناعمة ثم احيط الدائر الاسفل بنصاص
بيض مزينة بخضر مشكله وارسل على حدة وعاء فيه مايونيز



﴿ شرحات سمك سول باصطلاح الروينيز ﴾

Fileto De soles a la rouennaise

شرح شرحات خمسة او ستة افراخ سمك سول صغيرة ورخها قليلا

وتبها واقطع منها الاطراف الرقيقة جداً و اوضعها في كسار ولا واسعة
مسطحة مع السمن ومقدار كباية نبيذ ابيض واشويها على نار معتدلة
وصفها واقطع الزايد منها لتكون القطع متساوية القدر و اعيدها الى الكسار ولا
ورشها بالدهن المستخرج من مرقتها المزال دهنا والمصفاة وبالقطع الزائدة من
السماك و بمقدارها لحم سمك مرلان اعمل حشوة كينيل ثم بهذه الحشوة
اعمل كينيل بالمعلقة الصغيرة و اخبشها واحشيها وصفها في كسار ولا مسطحة مع
ثلاثة او اربعة دوزينات محارات مسلوقات وبعض رؤوس فطر وبعض
كمايات صحاح و اذئاب براغيد البحر

ثم خذ مرقة المحارات والفطر والكمايات واخلطها مع مرقة شرحات
السماك و اضف بمقدارها صالصة سمرا و ايضا فضلات الفطر والكماية و اغلي
الصالصة بضع دقائق وبعده صفها و اقلها بالسمنه وفي وقت التقديمه صف
الشرحات على طولها في صحن نظير الرسم و رشها بمقدار نصف الصالصة
حتى ان تشمل جميع السمك و احيط ذلك من الجهتين بكومات من الكينيل
والمحارات ثم صف الكماية من الراس الواحد والفطر من الرأس الآخر
وصف فوق كل هذا اذئاب براغيد البحر و الصالصة الباقية اوضعها في وعاء
الصالصة على حدة وقدمها الى المائدة





﴿ فطيرة شرحات سمك السول ﴾

tourte De filets de soles

شرح ثلاثة افراخ سمك سول ثم قطعها منحرفات كل شرحه قطعتين أو ثلاثة قطع ثم ابشر بصلة واوضعها في كسارولا مسطحة مع السمن وجرها واضف الى ذلك حفتين فطر مبشور ثم اطبخ هذه وانت تحركها حتى تفقد مافها من المائبة وحينئذ اضف شرحات السمك وبعض خضر ناعمة وتبلها وأغلها بمقدار دقيقتين ورشها بقدونس مفروم واسحبها من على النار واتركها الى ان تبرد في الكسارولا — من جهة أخرى اعمل حشوة كينيل بمقدار خمماية غرام من لحم سمك البروشه — ثم بواسطة السراسب وروؤس السمك وقليل من النبيذ والخضر اصنع مرفقة سمك التي تستعين بها لعمل الصالصة وبعده رق مائتين وخمسين غرام عجينة بكيفية مستديره وعريضة واوضعها على شوبك ثم ميع دائر العجينة واوضع في وسطها فشرة من الحشوة واترك من دائرها خمسة سنتيمترات بدون حشوة وفوق الحشوة اضف شرحات السمك بهيئة قبه واجعل مابين الشرحات الحشوة ثم غطي القبة بالباقي من الحشوة

وبعده رق عجينة مورقه واجعل سمكها سنتيمتر واحد ونصف ومن

(١١) الاصول الفنية

هذه العجينة اقطع شريطاً عرضه اربعة سنتيمترات ونصف ويكون طوله كاف حتى يلتف حول القبة واذا كان مسطح العجينة غير كاف لطول هذا الشريط فيمكن ان يقطع اثنين من طول وعرض واحد وان تلتزقها ببعضها البعض ومتى اخذت الشريط من العجينة خذ الباقي منها واجمعها وورقها بهيئة مستديرة ورقيقة وبهذه الرقيقة غطي القبة والصق اطرافها بالعجينة الاولية ثم اقطع من الاطراف ليستقيموا بواسطة رأس سكين وعليه يجب ان تترك محل فارغ منها عرضه خمسة سنتيمترات وهو ضروري لتعليق الشريط به وذلك ان تدهنه وتجعله فوق الشريط المورق وان يلاصق الحرف بالحرف والصق الحرفين وذلك ان تكبس عليهما باصابعك وهما طريين

ثم اجمع ماسقط من العجينة ورقها واقطع من هذه الرقيقة سبعة او ثمانية قطع على شكل ورق شجر الليمون وضع هذه في اعلى القبة شبه زهرة ثم انخس بنخشا في رأس القبة واوضع فوقه شريطاً صغيراً مدار بالشويك ثم ذهب القبة والداير من اسفل وادخل ذلك في فرن معتدل الحرارة واخبزها مقدار ساعة ونصف

وفي هذه المدة اغلي مرقة السمك حتى يبقى منها النصف واضف اليها كمية من الصالصة السمرا ومتى تم تعقيدها اسحبها من على النار واضف اليها جزءاً من الليتانس المسلوق والمفروم فرماً وعدد من الكينيل المثقوب وأخيراً بعض فطرات مقسومات بالنصف وهذه الفطرات يمكن ان يسلقوا بالصالصة ببعض غليات

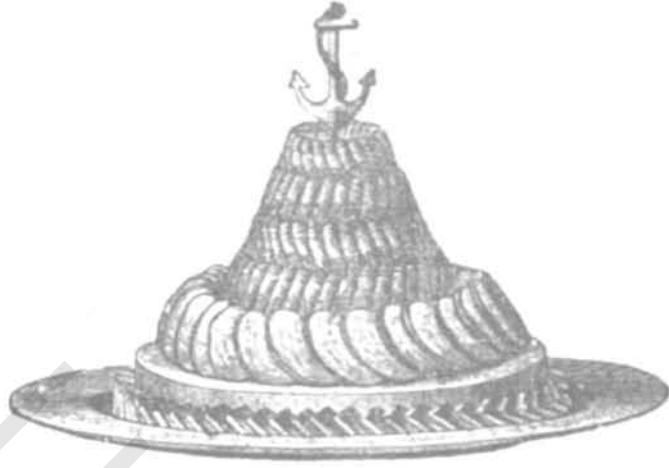
ومتى اخرجت الطرطاي المعجنة من الفرن اوضعها في صحن واقطع مخبوز القبة ماداورها حتى يمكن بواسطة هذا الشق ان تزين داخلها وترش

فيها قليلاً من الصالصة وترجع وتنظيها وفرغ الباقي من الصالصة في وعاءها

﴿ سلطة الهومار بالجلدينا ﴾

salade de homarbs a la gelee

اقطع اذنان ثلاثة هومار (هو نوع من سرطانات البحر كبير الحجم)
مسلوقات ومبردات وهو ان تقشرها واقسم اللحم الى قطع وارضعها في
ترينه وملحها ورشها بقليل من الزيت والخل ثم خالص ايضاً لحم النباتات ونظفها
وابقها صحيحة بدون تقطيع وارضعها ايضاً في الترينة وبعده اصنع قالباً بالجلدينا
له دائر ثم صب في الاسفل قشرة جلدينا واجعل دائر الدائر من بيضة جامدة
الساق وافصل بينها بكومات صغيرة من خضر مشكلة ثم املا القالب قليلا
قليلا بالجلدينة وبعد ساعة افرغ الدائر على صحن مبرد واملي القارع من
الدائر بسلطة من خضر متنوعة ومسلوقة ومعقدة بالمايونيز المعقدة وهو ان
يعتنى بان تصف هذه الخضرة بهيئة هرم ثم على هذه صف قطع الهومار
على صفة دائرة الواحدة فوق الاخرى واجعل لحم النباتات بالرأس وغطي
كل ذلك بالجلدينا المملوسه وارسل خلاف هذه الى المائدة وعاء فيه
مايونيز بالبيض



﴿ دغلة براغيد البحر واللنجوست ﴾

puisson De crecettes et langustes

اقطع قطعاً ذنين لنجوستين كبيرين (اللنجوست نوع من السرطان يقارب الهومارد) مسلوقين ومبردين ثم اختار القطع الاحسن واوضعها في ترينة وتبلها ورشها بقليل من الزيت والخل ثم اختار بضع دوزينات من براغيد البحر التازه وذلك ان تنزع منها الشنبات ثم ابصم رغيف طري فوق صحن له عامود من خشب قائم في وسطه ثم احيطه بقشرة سميكه من الزبدة وذلك ان يأخذ هيئة هرميه ثم اغرس به اربعة ادوار براغيد وهوان ياتي الدور الواحد فوق الآخر نظير الرسم ثم اوضع في اعلاه مرساة من الشمع المصنوعة للزينة والمركوزة على قاعدة صغيرة من الفضة ثم غطي البراغيد بالجلدنة واملا الفارع من آخر دور بالجلدنة المنرومة ثم صف قطع اللونجست بصفة دائرة في قاعدة الهرم على الخبز الطري واحيط هذه بقطع من الجلدينا وقدم وعاء من المايونيز وهذه التقديمه يمكن ان توضع في الوقت عينه وتقدم على المائدة

﴿ روجه باصطلاح البورديليز ﴾

rougets a la bordelaise

انزع اذان بعض افراخ روجه (المعروف بسماك المرجان) وتبلها ورشها بالدقيق وصفها في كسارولا مدهن بالسمن أو مغطى اسفلها بالزيت ومرشوشة بحفنة من الايشالوط المفروم (نوع من الثوم) ومميمة بقدح نبيذ ابيض ثم اغلي السائل وغطي الكسارولا وبعد ما تكون سويت السمك على نار معتدلة صفه في صحن وافرع في الكسارولا اربع ملاعق جلدنا مذوبه واغلي السائل وصفيه في كسارولا أخرى واضف اليه اربع او خمسة ملاعق خلاصة الطماطم غير معقده واغلي الصالصة غلية واحده واسحبها على جانب وذلك ان تضيف لها مائة غرام زبدة مقسمة الى قطع صغيرة واختمها بعصير ليمونة وبباقية بقدونس مفرومه التي بها رش السمك

﴿ سمك مرجان باصطلاح أهل ليفورنو ﴾

rougets a la livornaise

انزع فلوس سبعة او ثمانية افراخ سمك مرجان وضعها في صحن مخصص للجراتان مدهون بالزيت وتبلها ورشها ببضع ملاعق خلاصة الطماطم ورشها بقليل من لب الخبز معه بقدونس مفروم وحفنة سمرا مدقوقة ورشها بالزيت وادخلها في فرن معتدل ومتى تم نضجها رش فوقها صالصتها وعند تطايعها اوضع الصحن ضمن صحن آخر وارسله الى المائدة

﴿ سلطة اللانجوست بالجلديتا ﴾

salade de langouste a la gelée

خذ لانجوستين مسلوقين وانزع القشرة الصدفية من الاذنان واقطع

لحمها قطعاً و اوضعها في ترينه و تبلها و خمرها ثم اقطع لحم النباتات قطعاً صغيرة كالعقدة و اخلطها مع سلطة لكونه من خضر مختلفة مفرومه عين القرم و سقطة بالمليونيز المعقدة ثم اوضع قالباً ذات نشابة في ترينه و احيطه بالجلدينة المدقوقة و ذلك ان تزين الاطراف بسقطات مصنوعة من بياض البيض و من القشاء النية ارشوندردم سلوق و هو ان تكون القطع منتسقات الوضع و مفروزات بجلدينا مفرومه و املاً القالب بسلطة معقدة بالجلدينا و بعد ساعة غطس القالب نماء حار و فرع الساطة على رغيف خبز طري مبصوم على صحن و منطى بالجلدينا ثم ان قطع اللانجوست اجعلها في الاعلى بصفة دائره و اجعل في داير القالب قطع جلدينا و ارسل مع ذلك و عاء بالمليونيز بالبيض
(سمك سردين بالكراتان)

sardines au gratin a la provençal

اختار دوزينتين من السردين التازه و امسح كل واحد لوحده بخرقة بيضاء بمعنى ان تزيل دبق و فلوب السمك و شقها كل واحد من الراس للزنب من جهة البطن و انزع السرسبة الظهريه و الراس معاً و لكن بدون ان تفصل الفرخ فصلتين و هذه العملية من اسهل ما يمكن ثم صف السردين بالصف في صحن و اتركه مكشوفاً و ملحه قليلاً و بعده نقي سلة سبانخ تازه و افرمه و اعصره و اقلبه في قدر بالزيت و ذلك ان تقلبه بملعقة حتى يتبخر مافيه من المائيه و حينئذ تبله و افرغه في كسارولا و رشه بحفنة كبيرة من لب الخبز و ميمه بمقدار كباية مرقة سمك او لبن حليب و لكن بشرط ان يبقى له قوام و اضف اليه قليلاً بقدونس مفروم مع سن توم و اطبخه على نار معتدلة مقدار بضع دقائق ثم خذ نصف هذا الجهاز و به غطي قعر صحن

للكراتان وعايها صف السردين الواحدة بجانب الاخرى ورشه بلب خبز مخلوط بقليل من البقدونس المفروم ورشه بالزيت وادخل الصحن في فرن معتدل واطركه خمسة وثلاثين دقيقة وبعده قدمه للمأكل



﴿ لانجوست بالرافيجوت ﴾

langoustes a la rouigote

اسلق لانجوستين جيدين في ماء مالح ومحمض واطركهما يبردان وذلك ان تخلص لحم الذنين ويبقيان صفديهما صحيحين بدون ان ينكسرا ثم ابشر اللحم بشرات وتبلها وغطها بالجلديتا وبعده صف صفدين اللنجوست على صحن مستطيل وذلك ان تسند رأسيهما على طابة من الخبز مدهون بالسمن وموضوعة في وسط الصحن وان تحطياها بورق بقدونس اخضر وبعده صف القطع الاجود في وسط الصحن من الطرفين ثم صف القطع الاصغر الواحدة فوق الاخرى على طرفي الصفدين وابعث مع ذلك بالصالصة الآتية .

صالصة رافيجوت دق = لحم أربعة افراخ سمك انشوا مملحات و منظفات و اوضعها في ترينة و اخفقها بملعقة خردل انكليزي وبعده بمقدار كباية مايونيز بالبيض ثم اخلط بهذه الصالصة ثلاثة ملاعق من الخضر الناعمة

النيسة وهي مكونة من ورق الاستراجون من نبات الميسكه (*Pimprenelle*)
من السيبوليت (*ciPoulette*) وبعده ملعقة من القبار وبمقدارها قاء
مفرومه .

﴿ طرطا بسماك الانشوا ﴾

tourte aux anchois

هي اكلة فاخرة ولذيذة للغاية الا انه يجب ان تجهز بسماك انشوا
جيد وزيت زيتون فاخر من اول طبقة

دق لحم ثلاثين فرخ انشوا مملح وانظيف وبدون حك وصفه بالمصفاة
واوضع هذه الخلاصة في تربة واخفقتها وذلك ان تضيف معها قليلاً قليلاً
مقدار نصف كباية زيت بمعنى انه ان يتحصل على عجينة مرنة وناعمة ولا
تكون مائجة جداً

وخذ ستاية اوسبعماية غرام عجين مورق ستة طيات واقسم العجينة الى
قسمين ثم القسم الواحد منها الى رقيقة مستديرة ورقيقة ويكون مسطحها
سبعة وعشرين او ثمانية وعشرين سنتيمتر واوضعها على نشابه ثم زين وغطي
مسطحها بخلاصة الانشوا وذلك ان تترك من الاطراف جزءاً بدون تغطاي
ثم ندي بالماء الطرف الباقي خالياً وبعده رق القسم الثاني من العجينة وهو ان
تجعل الرقيقة اوسع قليلاً من الاولى واجعلها مستوية ثم اقطع دائرة في وسطها
وارفعها بواسطة قطاعة العجين واقطع هذه الاخيرة بهيئة زهره واقسمها الى
ثمانية اقسام متساوية وخذ هذه واحده بعد الاخرى والصقها فوق اول
رقيقة وذلك ان تغطي العجينة ومجهز الانشوا وابقى محلا خالياً في وسط الطرط
واكبس العجينة من الاطراف وعجها عجاً متساوية ثم لمع مسطحها الاعلى

وقعطها قطعاً بدون ان تنفصل عن بعضها برأس سكين وأوضع على كل قطعة شيئاً للزينة ودخل هذه في فرن معتدل واخبزها بمقدار خمسة وثلاثين دقيقة وعند اخراجها زحلقها على صحن مسطح واذك مرسق لها من المحل الفارغ في الوسط بعض ملاعق صغيرة من الزيت

﴿ زلابية سمك الانشوا باصطلاح اهل نيس ﴾

beignets danchois a la mode de nice

نظف دوزنتين من افراخ سمك الانشوا المملح ثم انقعها بالخل وامسحها وشق الفرخ شقتين وضمف هذه في وعاء مسطح ورشها بالزيت الجيد ورشها ببقدونس مفروم وقبل عشرة دقائق من تقدمتها للمائدة خذ كل شقتين من ذات السمك وكمكها نظير الخاتم وغطسها في عجينة مائعة روبه واوضعها في المقلاة المحمأة ومتى احمرت العجينة صفيها وبعده صف ذلك صفاً هندسياً في صحن وقدمها للمائدة

﴿ بيض بالاصطلاح الروسي ﴾

œufs a la russe



اختر عددًا من كبير البيض وجد ذلك بالاساق ومتى بردت جيداً ازرع عنها القشر واقطع من كل منها الثلث من اعلاها واسحب منها الصفار واخفق

(١٢) الاصول الفنية

هذه بسمك الشوا مفروم وصفه بمصفاة واسعة الخروق ثم اقطع قليلاً من اسفل كل بيضة حتى يتسنى لك ان تركزها واقفة واملأها بصاليبيكون من الهومارد أو براغيذ البحر مختلفين بصالصة سميكه بالاصطلاح الروسي ثم كعب المجيز المذكور وبعده خذ بشوكة صفار البيض المصفى وبه غطي مجيز الهونار

ثم افرش قعر صحن مسطح بالزبدة وعلى ذلك الصق كوباً صغيرة ومكنها بالزبدة واجعل فوقها واحدة اصغر منها وزين الاثنتين بالزبدة المصبوبة بالبوري (او البورق) ثم في الاسفل اجعل دائرة من البيض على الصحن ودائر الكوب وصف نظيرها من فوق واخيراً اوضع بيضة واحدة على رأس الكوب الصغيرة واعتمد في ذلك على ملاحظتك الرسم كما ان هذا اللون من الطعام يستعمل من المقبلات الباردة

﴿ خبز الكافيار بالمحارات ﴾

petits pains de caviar aux huîtres

خذ ثلاثمائة وخمسين غراماً دقيقاً منخولاً فبواسطة الثلث منه ونصف كباية ابن حليب فاتر وخمسة عشر غراماً من الليفر (lefure) وهي مادة يستخرجونها من البيرة في زمن اختمارها ويستعملها العجانون لتخمير عجينهم) واصنع بذلك خميرة مائة و اوضع باقي الدقيق في ترينه واعمل جورة في وسطه و اوضع في ذلك قليل من الملح وصفار ثلاث بيضات ومائة غرام منها مذاق و قليل من اللبن الحليب الفاتر وبعده اخلط ذلك بالدقيق واعجنه حتى تحصل على عجينة اقرب الى السموكة من المروقة ثم اخفها باليد سبعة او ثمانية دقائق ومتى الخميرة الاولى ارتفعت وصار حجمها ضفي الاول اخلطها اذاك

بالمعجينة ثم بعده اخفق ذلك مقدار خمسة دقائق وغطيه واجعله ان يختمر
مقدار ساعتين في محل حرارته معتدلة وبعده اوضعه على طاولة مرشوشة
بالدقيق واتركه الى ان يبرد واقسمه الى اربعة اقسام وادبره بصفة مستطيلة واقطعه
قطعا بمعنى ان يكون حجم القطعة حجم جوزة ثم اجعل هذه مستديرة وصفها
متفرقات على لوح وبعده نصف ساعة لمعها (التلميع هو ان تدهن المعجين قبل
ادخاله للفرن بشيء من السائل) واخبزها في فرن معتدل ومتى اخرجت القطع
وبردت افتح كل منها من اعلاها وفرغها واملاها بالكافيار و اوضع محارة نية
محل الفتحة



﴿ اللحم ﴾

نعني بقولنا اللحم وهي لحم البقر والعجول والضان والخاروف والماعز
والخنزير ثم ان اللحم بجماتها هي قوة واساس الطيبح بمعنى انه لا تعد ولحمة
ما الا وللحوم المقام الاعظم وعليها اكبر معول ثم ان بالاستناد الى الحامان
الخاصية واللذة لهذا لا يمكن الاستغناء عنها من على الموائد كما في مركبات
الطيبح وذلك اما ان تتقدم اللحم بصفتها على المائدة او ان يستخلص منها
المرقات والجبس واكثر انواع الصالصات على ان اللحم الحمراء من البقر
والخاروف اذا قدمت على المائدة مقلبات او مشويات يجب ان تبقى دموية
اي ان تظل طريات ولا ان تفقد كل ما فيها من الدموية وهي عكس اللحم
المسلوقه او المفرومه فان الاولى بمقدار ما يزيد نضجها او قليها بمقدار ما تبس
وتجمد وبفقدانها طراوتها تفقد ايضاً رائحتها والمادة المنذية فيها ويتعسر هضمها
أما اللحم البيضاء تختص بالعجل والخنزير والخاروف حتى تكون ذات طعمه

لذيذة بالحاق وسهولة الهضم تطاب بالعكس ان تسوى كثيراً وان تفقد كل ما فيها من المادة الدموية

على ان اللحوم الحمراء التي تقدم في الولائم اذا كانت مشوية فالأفضل ان تقطع على نفس المائدة وتقدم للضيوف ولهذا كل لحم مشوي اذا قطع من قبل فانه يفقد اذك القسم الاكبر من الخاصية المذيبة التي له فعلى الطهارة وخدمة الموائد ان يراعوا هذه التعليمات والاعتبارات ويعتمدوا عليها

على ان الوان الاطعمة اكثرها تؤكل حارة فالما كل الحارة يجب ان تصب في اوعية حارة وهذه القاعدة تشمل خصوصاً اللحم المشوي اذا قدم في صحن او وعاء بارد فانه يفقد جزءاً كبيراً من صفاته الطيبة ولجل هذا السبب ترى ان اللحوم اكثرها تقدم على المائدة على صحن مسخنة

على ان اللحوم التي تستعمل للتدوير متى كانت هذه ستقطع على المائدة فالاحرى ان لا تجعل مطبقة بل الافق ان تقدم التطبيقية في صحن على حدة اما اذا كانت التقديمات ستوضع على المائدة او انها ستقطع على البوفه في غرفة المائدة فالاحسن ان تطبق وتزين حسب المراد

﴿ روزيف بالاصطلاح الانكليزي ﴾

ros-bif à l'anglaise

متى اراد احد ان يأكل روزيف جيد يجب عليه اذك ليس فقط ان يختار قطعة من لحم ظهر بقرة فنية بل يجب أيضاً ان يترك اللحم وقتاً حتى يستموت وينعم والروزيف الذي لا يملك هذه الصفات لا يعجب اكله أبداً فالانكليزي هم اكبر المحبين للروزيف ولحم فيه اعتناء كثير فهم يتركون اللحم يستنعم بمقدار ما يمكن للحوم ان يستمر بدون ان يخسر ويبقى طرياً وذلك انهم

يتركونه من عشرة الى خمسة عشر يوماً في الشتاء وهذا لا يمكن في كل اقليم استعماله على هذه الكيفية ولكن هو جيد ان يعرف من يحب الروزيف الشروط التي بها يمكنه ان يحصل على روزيف لا يقال بحقه شيء

اقطع من لحم الظهر من الوسط قطعة روزيف طولها من ثلاثين الى اربعين سنتيمتراً بدون ان تساح منها السلخاية الصغيرة التي عادة تكون ملاصقة لها ثم قصر القطعة وذلك ان تنتهي طاقين وتنقص من الدهن الذي يكون عليها اذا رأته كثيراً وبعده اربط اللحم بخيط وشده وغطي الجانب الاعلى منها بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن وذلك ان توقفها بواسطة خيط أيضاً ثم شك اللحم بدون ان تدهنه بالسمن على سبيح انكايزي واشويه على نار هادئة وذلك ان ترشه بالسمن واجعل له ساعتين للسوي واذا كانت القطعة ثقلاً ثلاثة او اربعة كيلو غرامات فيمكن ان تسوي بساعة ونصف ومتى استوى الروزيف من سطح السبيح فاللحم من داخل يجب ان يصير طري وفيه مائة

ثم قبل نصف ساعة من رفع الروزيف من السبيح ارفع عنه الورق المغطي به حتى يحمر لونه وبعده ملحه وانسله من سيخه وفك منه ربطته واجعله في صحن له خزان (اي محل يجتمع فيه السائل) وارسل على حدة معه قطع فجل او سلطة او بطاطس مسلوقة بالماء المالح او مسلوقة بالبهار

ففي عدم وجود سبيح انكايزي القليل الاستعمال في مطابخ هذه البلاد فوقتئذ الاوفق ان تدخل سيخاً عادياً ما بين السلخاية الرفيعة والسلخاية الشخينة حتى ان قطعة اللحم تحصل لها الموازنة لتدور على ذاتها اذ يمسك السبيح من الطرفين بواسطة سيخين من حديد ليدور عليهما ومتى لم يوجد سبيح دوار

وتسهيلا للعمل يمكن ان يسوى الروزيف بالفرن وحتى يسوى بالاحسن
فالاوفق ان يوضع على شواية وهذه الشواية في وعاء عميق فيه دهن مذوب
وغطي الروزيف بالورق واسويه وانت تقليه وترشه بالدهن وهذه الكيفية
هي الاجود بعد السيخ

✽ مثل مملح بالاصطلاح الانكليزي ✽

aloyau sale a l'anglaise

اذا كانت اللحمة جيدة وفتية فاذا كانت مملحة باعتناء وسويت تماما
فقطعة من المتل (هو اللحم الملاحق للعظمة الفقريه ويسمونه البعض فيلتو)
هي اأ كول لذيد

اسلح اللحمة من عظمها واجعلها ان لا تكون مستطيلة ثم افركها بالملح
واحفظها في مكان رطب مقدار اربعة وعشرين دقيقة في الشتاء ثم اغلي اربعة
او خمسة ليترات ماء واضف اليها خمسمائة غرام ملح ونصف اوقية ملح البارود
(ويسمونه البعض بورق) وحفنة من السكر الخام وقليل من التوابل والتوابل
العطرية وبعده اسحب السائل واتركه يبرد واجعل المتل في جرة وغطيه باكله
بالصلامورا ثم اجعل فوق اللحم ثقل كافي حتى يغطس تماما بالسائل . وتليه
كل ثلاثة ايام وملحه بذلك مقدار خمسة عشر او عشرين يوماً على الاكثر
وقبل طبخها اغسلها وتبلها وشدها بالخيط واوضعها على كانون من النار وغطها
بالماء البارد واغليها نظير الجامبون فان كانت اللحمة فتيه فاغليها مقدار ساعتين
ونصف وبعده اسحبها من على النار وابقها مقدار ساعة بالماء ذاته ثم بعده
صفيها واوضعها في صحن وقدمها مع صلصة جيدة اسبانيولية قليلة التعميد
ومعقده بالنبيذ وقدم بالوقت ذاته تطبيقاً من الخضر او خلاصة الخضر

(puree) بوره

﴿ قطعة لحم بقر مشوية مع صلصة البانسين ﴾

filet de boeuf roti sauce au pauvres hommes

خذ قطعة من لحم البقر تكون منعمة جيداً وانزع منها دهنها وما فيها من العروق ثم زين سطحها الاعلى بقطع من الدهن وواضعها في تريئة وتبلها بالملح والبهار ورشها بالزيت واطفئ اليها الليمونتين مفرومتين فرماً رقيقاً بعد تقشيرها ونزع النوى منها وافرم ايضاً بصلة كبيرة واطفئها اليها وحفنة بقدونس اخضر وايضاً قليلاً من الزعترو ورق الغار ثم خمر قطعة اللحم بمقدار اربعة وعشرين ساعة واسحبها من التخمير لتعلقها بسيح الشوي واذا كان يوجد سيح للشوي انجليزي اغرز فيها سيخاً حديدياً عادياً واوضع هذا على مشواة واشوي اللحم المذكورة على نار جيدة وانت ترشها بمادة دهنية حسب المعتاد واجعل شويها مقدار خمسة وثلاثين او اربعين دقيقة وفي حين التقديم انسلها من السيح واوضعها في صحن محمي ورش فوقها الصلصة الآتية قبل بضع دقائق من نسل اللحم من السيح فرغ في الوعاء الذي يوضع عادة تحت الشوايه ليحفظ فيه ما يقطر من المشوي (le chefrite) السائل الذي تحمرت فيه قطعة اللحم ومقدار كباية من المرقه الحاره واغلي السائل وصفيه بالمصفاة في كسارولا وازل دهنه - ثم افرم بصلة وواحدة من الايشالوت (cehalote) وهو نوع من الثوم وحمردلك بقليل من الزيت او السمن بدون ان يحمر لونها ورش ذلك بملعقة صغيرة من الدقيق واغلي هذا بضع ثواني واخفقه بالعصارة المتحصلة في وعاء الشوايه وحينئذ اضف اليه اربع ملاعق من الخل الجيد واغلي الصلصة وانت تحركها وبعد خمسة او

سنة دقائق اسحبها من على النار واضف اليها حفنة قبار مفروم مع لحم
فرخين - مك انشوا واختمها بحفنة بهار وبقدونس مفروم
﴿ قطعة لحمة بقر باصطلاح فرنون ﴾

filet De Boeuf a la vernon

ينتسب هذا النوع من الطعام الى اللورد فرنون اذ اليوم هو كثير
الشيوع وقد كان حضرته اقام مدة طويلة في ايطاليا ودرس كل طبائع هذه
البلاد حتى انواع ما كولاتهم . نخذ قطعة من لحم البقر واغرس فيها قطعاً من
الدهن وتبها واوضعها في تيرينة وصب مقدار نصف ارتفاعها فوقها تخميره
مطبوخة وانقعها فيها مقدار خمس اوست ساعات وبعده اوضعها في كسارولا
فيها من الخضرة ومن الدهن وقطع جامبون وصب فوقها مقدار نصف
ارتفاعها جزء من التخميره وجزء بعصارة مجهزة من فضلات الخضر واغلي
السائل على نار حامية مقدار عشرة دقائق وبعده اسحب الكسارولا على نار
معتدلة واجعل رماداً حاراً فوق الغطاء ورشها متتابعاً بمرقتها ومتى تم نضجها
صفي هذه المرقة وازل دهنها وميعها بقليل من المرقة ونبيذ المادير واغلبها
حتى تجلد نصف تجايد واعقدتها بقليل من الصالصة الاسبانيولية وبعده
ثلاثة ملاعق كاكو (وهو مسحوق الشكولاتا بدون سكر) واوضعها في
مدخل الفرن واخفقها بقليل من السمن واضف الى الصالصة ملعقتين او
ثلاث من جلاية الكشمش (عنب الثعالب) وحفنتين من الزبيب الصفار
الحجم المنقوع بالماء وفي وقت التقديم اوضع قطعة اللحم في صحن وادهنها
بالجلايتنا واحيطها بالصالصة وارسل في الوقت ذاته معها صحناً فيه قطع من
المكرونه مقلبات بالبيض

﴿ قطعة لحم بقر باصطلاح ريشاليه ﴾

filet de boeuf a la richelieu



هندم قطعة جیده لحم بقر محمرة جيداً واغرس فيها قطعاً من الدهن
ولفها برقايق من الدهن (bardes) في الجهة التي لم تقرز بالدهن ثم اوضع
اللحمة في صينية مشبعة بساخيات من الدهن ومرشوشة بمرقة مزال دهنها
واخبزها بالفرن مقدار خمسين او ستين دقيقة وذلك ان ترشها فقط من ذات
الدهن الذي في الصينية وقبل ربع ساعة من تقدمتها انزع عنها لفايقها ونقشها
من الجليدين بالمقاط واختتمها بعد تسويتها هكذا صفها وهندمها واوضعها في
صحن واحتاطها من جهة بطماطم محشي وقطع جبس معمولات بالجلتين ومن
الطرف الآخر بقطرات كبيرات محشية وقطع كرمب مسلوقة ثم نقط القطعة
بالجليدين وارسلها بالوقت ذاته مع وعاء فيه صالصة بنيذ المادير ثم ان هذه
القطعة يجب ان تقدم الى المائدة صحيحة وهناك تقطع

﴿ قطعة لحم بالكماية ﴾

filet de boeuf aux truffes

هندم قطعة لحم بقر ثم اغرس في داخلها كليات نية وتبلها واوضعها في
ترينه وغطها بتطبيقه خضرة مطبوخة بكباية من المادير (بنيذ) وبعده اضعف
اليها فضلات الكماية وخرها مقدار اثني عشر ساعة وحينئذ صفها وغطها

(١٣) الاصول الفنية

بالخضر وفضلات الكماية وانها باللفايف الدهنية (barded) و اوضعها في صينية غويطة مشبعة بدهن مفروم وخضر ورشها بمرقة التخميره وادخلها في الفرن واخبزها بسائل جزئي على نار معتدلة ومتى بلغت ثلاث ارباع سويها شاحها من انماها واختم سويها وانت ترشها وبعده صفيها وابقئها حارة ثم ميع مرقة سويها بقليل من المرقة واغلي هذا السائل و صفيه وازل دهنه واجعله ان يصير نصف جلدنا واضف اليه قليل من الصالصة وايضاً اربعة كبايات نيئة مقطعات قطعاً عقديه واغله وانت تحركه حتى يأخذ حده وبوقت التقديم اوضع قطعة اللحم في صحن وغطئها بالصالصة وصف الكمايات ما واورها ﴿ قطعة لحمة بقر بالصالصة المعروفه ﴾

filet de boeuf sauce tortue

لختر قطعة منعمة جيداً اذ ان القطع التازه هي دائماً صلبات مجلدات وبعده هندمها واغرسها بقطع من الدهن ثم قطع قطعاً صغيرة الدهن الساقط منها وبه غطي قعر صحن للشوي وعلى هذا الدهن افرش بعض سالخايات سميكه جزر وبصل وكرفس و اوضع قطعة اللحم على هذه الخضر وملحها ولفها بورقة مدعنه وصب في قعر الوعاء المذكور مقدار كباية ماء طار وادخلها بالفرن المعتدل واخبز النظمة وذلك ان تمتني بها وترشها متتابعاً بدهنها وان ترقيها لثلا السائل الدهني ان يولع

وبعد ثلاثة ارباع ساعة يجب ان القطعة تكون قد استوت تماماً صفيها حينئذ على صيديه وصب في وعاء الشوي مقدار كبايتين من الجبس الجيد المستخرج من فضلات القطعة المذكور ثم اغلي السائل الذي في الصينية وبعده صفيه واتركه ايهمد وبعده ازل دهنه واغله حتى يصبح كنصف جلدنا واخالطه

بالصاصة المروجه واختم هذا بنقطة من الكاين (cayenne) ثم اوضع قطعة
اللحمة واحيطها بالخضر المروجه وهي كناية فطر قناء كينيل (كيببات) صفار
بيض جامد ثم غطي التغطية بجزء من الصاصة وارسل الباقي في وعاء للصاصة
﴿ قطعة لحمه على عجله ﴾

filet de boeuf a la russ arde

خذ نصف قطعة لحمه بقر وهندمها واسلقها بقليل من المرققة ومن جهة
اخرى البشر اربع بصالات بيض وجرها بالسمن في كسارولا على نار معتدلة
ومتى احمر لونها نبلها ورشها بحفنة دقيق وميعها بقليل من الجبس حتى يحصل
من ذلك تطبيقه ذات قوام واغليها بمقدار اثني عشر دقيقة واسحبها من على
النار واضف اليها خمسة اوستة ملاعق فجّل منجوت ومبشور واضف اليها
بمقدارها اب خبز مبشور وقليلاً من البقدونس المفروم ونصف ساعة قبل
التقدمة صفي قطعة اللحمة وقطعها قطعاً واجمع هذه القطع على بعضها كما كانت
في صحن الكرانان وصحن من فضة وادهن كل قطعة بالجزء المصنوع ورشها
باب خبز وصب في قدر الصحن قليلاً من الصاصة الاسبانيوية وواضعها في
فرن معتدل ورش قطعة اللحمة من وقت الى آخر بصالتها وفي وقت
التقدمة صفي دهن الصحن وغطى القطعة بقليل من الصاصة السدرا الجيدة
مختومة بحفنة بقدونس مفروم

﴿ بيلاف مع لحم بقر باصطلاح اهل برسيلونيا ﴾

Bilaf de filet de boeuf a ca mode de barcelona

خذ قطعة من مثل البقر ثقاها كيلو غرام واحد ثم افرم اللحم قطعاً
مربعة حجمها اربعة سنتيمترات واوضعها في كسارولا واضف الى ذلك

مايتين وخمسين غراماً من لحم مملح ومسلوق مقطعة قطعاً مقدار الجوزة
واضف اليها ايضاً بصلة مبشورة وباقية بقدونس واخيراً قطعة من السمن او
الدهن المسلي واوضع الكسارولا على نار جيدة واقلي فيها اللحم واملحها
قليلاً ومتى فقدت مائيتها ميعها بمقدار كباية مرققة ثم غطي الكسارولا واترك
ان ينلي السائل حتى يستحيل الى جلدينا واذك يجب ان اللحم يكون قارب
السوى فاخاط معه خمسمائة غرام ارز منقى ومغسول ومبببس في مصفاة وبعد
ثمانية دقائق ميع الارز واللحمة علوها مرتين بمرقة خفيفه ثم اغلي السائل
مقدار خمسة اوستة دقائق وبعده تبل التطبيققة بقليل من الزعفران وحنفة
بهار حلو من اسبانيا ونقطة كايين واربعة ملاعق صالصة الطماطس وغطي
الكسارولا واجعلها فوق رماد حار وبعد عشرين دقيقة اسكب البيلاف

﴿ مفروم لحم البقر بالاصطلاح البولونيزي ﴾

Imince de filet de boeuf a la polonaise

خذ قطعة لحم بقر مطبوخة ومبردة واقسمها الى قسمين على طولها وقطع
هذه الى قطع مقدار القطعة نصف سنتيمتر حجمها وبعده افرم خمسة او
سته بصلات كبار وجرها بالسمن في مقلاة وتبلها بملاح وبهار ومتى صار
لونها جيداً في كسارولا وميعها لاعلاها بنبيذ ابيض وجبس واغليها على نار
معتدلة وبعد عشرة دقائق عقدها بقليل من الصالصة واسحب الكسارولا من
على النار واخذف الى التطبيققة حنفة بقدونس مفروم ونقطة كايين ثم صف
قطع اللحم في صحن غويط دور بدور وغطي كل دور بجزء من البصل ورشه
بقليل من اب الخبز وملمعتين فجل مفروم وغطي ايضاً اعلاه بالباقي من البصل
ورش ذلك بلب الخبز وادخل الصحن في فرن هادي جدا وبعد عشرين

دقيقة اخرجها واوضعها في صحن ثاني وارسلها الى المائدة

﴿ بفتيك باصطلاح شاتوبريان ﴾

Biftecks a la chateaubrian

الذي يسمونه في باريز شاتوبريان ماهو سوى بفتيك سميك مشوي فالطريقة التي اذ كرها هنا ليست هي الكيفية الجاري استعمالها تماما فاذا لم تكن هي الاجود فيكفيها شهرة ان اكبر كاتب يفضاها عن غيرها والتي كاتبه قد سماها باسمه . اقطع بعض قطع بفتيك من وسط مثل لحم بقر واجعل سمك القطعة ثلاثة سنتيمترات وهندمها ورضها قليلا وشقها على طولها من الوسط بدون ان تفصل الشقين عن بعضها وذلك ان تعمل في القطعة صفة جيب بمعنى ان يصل الشق من داخل الى آخر اطراف القطعة

ومن جهة اخرى نظف واسلق مائتين غرام نخب بقر قطعة واحدة ومتى بردت امسحها بالاسفنجة وقطعها قطعاً وتبلها بملح وكاين وزينها بالجلدينا بالمقاط ورشها بقليل من الايسالوت المفروم محمر قليلا وادخل هذه القطع في خلايا البفتيك واكبسها باليد وتبلها من الجهتين وانغمسها بالزيت واشويها على نار حامية مقدار اثني عشر او اربعة عشر دقيقة وذلك ان يلاحظ بان ترفع قليلا الشواية من الجانب الموجه اليه خروج البفتيك حتى يمتنع سيلان الملح من داخل القطع وعند اتمام شويها صفهها على صحن ورشها باربعة ملاعق صغيرة جلدينا مذوبة مخاوطة بمصير ليمونة وحفنة استراجون مفروم وايضا بلعقتين من الملح المسلوق المقطع قطعاً صغيرة

﴿ بفتيك امريكاني ﴾

Biftecks a l'americaine

اقطع اربع قطع بفتيك عرض وسماك ورضها قليلاً وتبلها واغمسها بالسمن واشويها على نار حامية وذلك ان تسويها وتبقى طرية وبوقته اوضعها في صحن مسخن ورشها بقليل من الجلاتينا واوضع فوق كل واحدة منها قطعة سمن سمك اشوا بالكايين واحيطها بكميات صغيرة من الميسيكمل وساخايات سمك اشوا مستديرات وبطاطس صغيرة مكبية ومسلوقة بالماء وايضاً بعض بيضات مشوية او مطبوخة بالماء ومقطعات كينها كان

﴿ مقلوب على ظهره بالمادير ﴾

tournedos au maedre

اقطع من قطعة لحم بقر بعد هنداها ثمانية او عشر ساخايات طوال سمك الواحدة منها سمك ريال وتكون بيضاوية الشكل ورضها قليلاً بنصاب السكين وهنداها وتبلها بالملح والبهاو واحمي سمناً مسروناً في كسارولا رقيقه ومسطحه ورش القمر منها بحفنة بصل مفروم وصف قطع اللاحمة فوق ذلك الواحدة بجانب الاخرى وحررها من الجهتين ومتى بلنت حدها ميعها بمقدار نصف كباية من الجبس وذلك ان تغلي السائل حتى يجلد وبوقته ان تقاب اللاحمة وصفها بصفة دائرة في صحن مسخن ثم ميع المرقة بنصف كباية نييد المادير وبعده اغلي السائل مقدار دقيقتين وعقدها باربع ملاعق صالصة اسبانيولية وصب الصالصة فوق اللاحمة المذكورة واجعل لكل قطعة من الخبز مقلية ومزينة بالجلدينا بالملقاط

﴿ قطعة لحم بقر بالكراتان ﴾

piece de boeuf au gratin

خذ قطعة لحم بقر من الفخذ مسلوقة ومبردة وهندمها مربعة واقطعها الى قطع رقيقة وصف هذه في كسارولا رقيقة ورشها بقليل من الجبس الجيد وبنيد ابيض واحمها على نار هادئة جداً وانت ترشها ومن جهة اخرى اوضع في كسارولا خمسة او ستة ملاعق صغيرة بصل مفروم وحمها بالسمن بدون تأخذ لونا واضف اليها مقدارها مرتين من الفطر الاخضر والمفروم وبعد ماتزول مائة هذا عند هذه الخضراوات ثلاث حفنات اب خبز مبشور ورش المجهز بقليل من الجبس واغلي ذلك غلية واحدة وا حبه من على النار وتبله بمالح وبهار وجوزة الطيب واضف اليه ملعقتين بقدونس مفروم وعشرين دقيقة قبل التقديمه صفي قطع البقر وصفها في وعاء مستطيل واعيد للقطعة الكبيرة صفتها قبل تقطيعها واحيط كل قطعه بقليل من المجهز المذكور وبعده اضف فوقها المنبقي من المجهز ثم رش المنبقي بحفنه من اب الخبز وادخلها في فرن هادي وبعد ربع ساعه صفي الدهن من الصحن الذي كانت فيه اللحمه ورش اللحمه مع قايل من الصالصة الاسبانيولييه المغليه بالنبيذ الابيض

﴿ بفتيك باصطلاح النلسون ﴾

biftecks a la nelson

هو طعام للغذاء يلزم لتجهيزه ان يكون لدى الطباخ وعاء اشبه بالطبل من النحاس مبيض من داخله وخارجه ويكون له غطاء محكم السد - خذ اثنين او ثلاثة بفتيك وتبلها بالمالح والبهار ثم غطي اسفل الوعاء بقشرة

سميكه من السمن وافرش عليها بصلتين مفرومتين وعلى البصل مدهساف
بطاطس نيئه مقشرة ومفرومه وتبلها أيضاً بالملح والبهار واضف قليلا من المرقه
وبعد صف البفتيك على البطاطس وبعده غطي الوعاء واوضعه على نار حامية
وبعد خمسة دقائق اسحبه على نار معتدله او اجعله في فم القرن واسوي البفتيك
مقدار عشرين دقيقه وارسلها الى المائدة بالوعاء عينه

﴿ قطعة بقر بالمغرفة ﴾

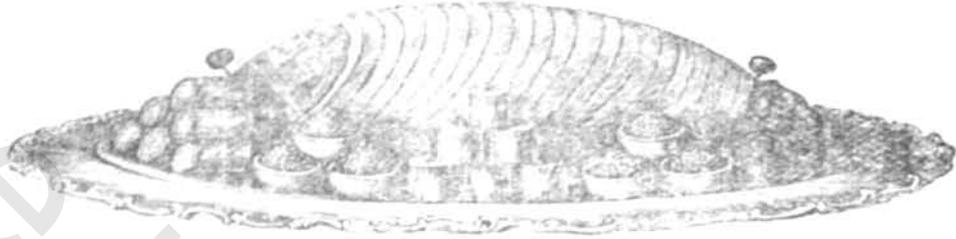
Pièce de bœuf à la cuiller

خذ قطعة صغيرة من نخذ لحم البقر مكوره (braise)
ومبردة ثم قورها من اعلى بسكين بهيئة جيب وحينئذ اوضعها في صحن
الكراتان ثم انزع دهن اللحمه المتوردة وقطعها قطعا رقيقة وديقه
وتكون مربيه

ثم افرم خمسة عشرة فطره خضراء واوضعها في كسارولا رقيقة مع
السمنة ثم انسفها على نار حامية وميعها بقليل من الصالصة مقلية بنيذ المادير
ومخلوطة ببضع ملاعق من الصالصة الطماطم ثم اعلى التطبيقية بضع دقائق
ومتى حسن مذاقها اضف اليها قطع البقر واحمي هذه على نار هادئه للغايه
وبعد صب التطبيقية بمحل المقور من قطعة البقر وغطى اعلاها بساق من
الفطر المفروم ورش هذا الساق مع قطعة اللحمه باب الخبز ورش اعلاها
بسمن مذاب وصب في اسفل الصحن جزءاً من جبس اللحمه المكوره
مخلوط معه قليل من النيذ وادخل الصحن في فرن هادئ حتى تنشف
القطعة قليلاً قليلاً وانت ترشها من وقت الى آخر بمرقتها وبعد ساعه ارسل
القطعة في صحنها عينه الى المائدة والمتبقي من مرقة سويها في وعاء الصالصة

﴿ قطعة لحم بقر مكموره بالاصطلاح الباريزي ﴾

piece De boeuf braisee a la parisienne



خذ قطعة من لحم الفخذ البقرى باقلها وهي التي تسمى شهبايه ثم قلل من عرضها حتى تصير كقيمتها . - تطيلة مشبعه بالدهن النبيء والجزر والبصل المفروم وبعده ملح اللحمه قليلا جدا وميعها بمقدار اثنين او ثلاثه كبايات مرقه واجعل القدر على النار واغلى السائل حتى يستحيل الى جلاينا وحينئذ ميع اللحمه لاعلاها بمرقه واجملها فوق النار لتغلي في اول غليه اسحبها على نار هادئه بمعنى انه يداوم الغليان خفيفا جدا مقدار سبعة ساعات وفي آخر الغليان متى رايت الجيس اي المرقة ابتدات ان تصير سميكه يصلح اذا ان تضيف اليها من وقت الى آخر قليلا من المرقة

ومتى اللحمه تقريبا قد تم سويها صفيها على صينية واضف الى مرقها مقدار كباية نبيذ ابيض واغليها وبعده صفيها وازل دهنها ثم هندم القطعة وأعيدها الى القدر ورشها بالجيس ومتى تم سويها زينها بالجلدينا وفي وقت التقديمه صفيها وهندمها وتطعمها قطعاً غير متساوية

واذا اردت ان توضع هذه القطعة وضعا محكما فيجب ان توضعها على قطعة لحم غيرها لتسندها ومتى تم وضعها احيطها من جهتيها بتطبيقه مكونه

من قطع بطاطس طويلة ومستديرة وقرم خرشوف (شوكي) مزينة بخضر ناعمة وأخيراً بقرم كرمب (لخنه) واغرس فيها من كل طرف سيح مزين بقطع من الخضر المذكوره وهذه محلاة بالجلدينا بالملقاط وارسل في الوقت ذاته الصالصة المتحصلة منها بعد ازالة دهنها جيداً وعلينا انصف جلدينا ومعقدة ببضع ملاعق صالصة الطماطم

﴿ قطعة لحم بقر مسلوقة بالكرب ﴾

recette de poulet Bouillie aux choux

ان البقر المسلوق لا يمكن ان يعد طعاماً فاخراً بين الاطعمة في وليمة معدودة ولكن يمكن ان يعد مقدمة عادية مقبولة اما اذا كانت القطعة مختارة ومفروزة باعتناء وكانت من جنس جيد واخيراً اذا كانت مطبوخة طبق المرغوب قطعة بقر مسلوقة حاوية على هذه الشروط يمكن رغماً عن بساطتها ان تأتي مقبولة من اصحاب الذوق

اقطع من فخذ البقر قطعة مربعة ومستطيلة ثقلها ثلاثة او اربعة كيلو غرامات وذلك بعد ان تكون نزعتم منها العظم اخرمها بخيط واغسلها واوضعها في قدر وغطيتها بتمامها بماء بارد واوضع القدر على النار واضف اليها الملح اللازم ومتى رغب السائل في اول غلية اسحبها على جانب بمعنى ان السائل يظل مرتعشاً بالغليان وبعد ساعتين اضف اليها جزرتين كبيرتين ولفنتين كبيرتين وبصله كبيره مفروز فيها حبات قرنفل وعرقين كرات معقدين بحفنة شمرة وداوم الغليان مقدار ستة ساعات في قدر مكشوف وعلى نار هادئة وبعده اسحب القدر من على النار وفي وقت التقديم صفي اللحمه وحلها من خرافها وهندمها من اطرافها وقطعها قطعتين على طولها وبعده لفها على

جانب بعضها واوضعها في صحن اما صحيحة واما ان تقطعها قطعاً وبعده
تجمع القطع وتعيد لها كسها واحيطها بتطبيقه ككرب مسلوقة او مكهور
(اصطلاحنا على اعطاء لفظه مكهور لكل نوع تم سلقه بقليل من الماء على نار
هادئة) وارسل على حدة وعاء فيه جيس او صالصة سمراء

﴿ بقر بالاصطلاح الالمانى ﴾

pocef a la pruscienne

خذ قطعة لحم بقر من اثنين الى ثلاثة كيلو غرامات بدون عظم ثم
اغرز فيها على سبلة اللحم سلاخيات دهن وجامبوت ني ورشها بالملح
واوضعها في تينة واضف الى ذلك شروش كرفس وبقدونس وجزر وبصل
مفروم وزعتر وورق غار وريحان وبهارات وميع اللحم حتى تغطى بالبيره
البيضاء ثم انقع اللحم في ذلك مقدار ثلاثة ايام بالشتا واجعها في محل رطب
وحر كما من وقت الى آخر

وشبع كسارولا ببعض فضلات الدهن واوضع اللحم عليها وميعها
بمنقوعها واضف اليها من البيرة حتى تغطى واضف ايضاً بعض بشرات من
الدهن واوضع الكسارولا على النار واغلي السائل حتى يرغى في اول غلية
غطى اللحم بورقة جامدة وغطى الكسارولا وادخلها في فرن هاديء جماً
او ان توضعها على رماد حار وتوضع نار على الغطاء بمعنى ان السائل لا يقف
غليانه ولكن غلي خفيف بالكاد يربح السائل وبعد ثلاثة ساعات اعيد اللحم
وداوم الغلي مقدار ثلاثة ساعات اخرى حينئذ يجب ان اللحم تكون تم
سويها واذك اسحب الكسارولا من على النار وصفي المرقة بالمصفاة وازل
دهنها باعتناء وافرغ الدهن المزال على اللحم وغطى الكسارولا وابق

اللحمة ببخنة و اترك المرقة ترقد مقدار نصف ساعة ثم زلها وذلك ان تفرغها في كسارولا اخرى واغليها واعقدتها بمائة غرام من الخبز المعجون بالمتبلات والمدقوق والمخفوق بقايل من الماء واسحب الكسارولا على جانب النار وداوم الغليان المعتدل وبعد عشرين دقيقة اضف اليها قطعة بردقانة وليمونة حامضة بدون قشر ولا نوى وايضا جملة مكونة من ورق بقدونس وزعتر وورق غار وبعد عشرة دقائق ازل دهن الصالصة وصفها في كسارولا اخرى واضف اليها ملعقتين من جلدينة الكشمش (عنب التعلب) وبعد بضع دقائق من غليها فرغها على لحمة البقر الموضوعة في صحن وصف على اللحمة بعض قطع رقيقه من ليمون حامض وارسل في الوقت ذاته صحن صغير فيه خيار مملح ومقشر ومقطع قطعاً ومصفوف صفافاً هندسياً الى المائدة

﴿ لحم بقر متبل باصطلاح اهل مرسيليا ﴾

bœuf à la daube De marseille

ان هذه الاكلة التي تأتي بوصفها هي الاكلة الاكثر شيوعاً بين الاهالي في هذه المدينة اي مرسيليا

خذ قطعة لحم بقر ثقلها اثنين او ثلاثة كيلو غرامات واقسمها الى قطع مربعة ثقل الواحدة من ١٥٠ الى ١٧٥ غراماً واحشي كل منها على طولها بساخيات من الدهن والجامبون وتبها

وافرم خمساية غرام من الدهن واوضعه في قدر من الخبز واسليه على نار هادئة واملسه بواسطة مغرفة وبعده اضف اللحم اليه واقليه على نار هادئة مقدار عشرة او اثني عشر دقيقة وميعه بنصف قزازه نييد احمر واغلي هذا على نار حاميه حتى انه يتناقص لكنه يجب ان تنسف اللحمة من وقت الى اخر

حتى انها لا تلصق بالقدر ومتى تبخر النبيذ اسحب القدر على الرماد الحار وذلك ان تحيطه به مقدار نصف علو القدر واضف لى للحم قطعة قشرة بردقانه يابسه وبعض اسنان توم صحاح وبقاة بقدونس وورقتين غار واخيراً رجل خنزير بدون عظامها مسلوخة ومسلوقة واذا لم يوجد رجل خنزير فحفنة بشرات دهن مسلوقات ايضاً وغطي القدر اولاً بورقة مستديرة من الورق وبعده بصحن غويط وصب ماء في الصحن واغلي لحم البقر مقدار ثمانية ساعات وذلك ان تعني بان تترك حول الرماد بعض نارات مشتعلة حتى يبقى دائماً حاراً ولان السائل يستمر في غليانه بدون انقطاع ولكن غليانا بالكاد يشعر به ثم انسف اللحمة مرتين فقط ومتى استوت اللحمة يجب ان تطيب بروائح طيبه حسب الذوق السليم .

وفي وقت التقديم اوضع اللحم في وعاء غويط واحيطه بقطع من الدهن المطبوخت على حدة وازل دهن المرقه وصبها فوق اللحم

﴿ مروتون البقر ﴾

miroton De boeuf

قطع قطعاً معتدلة السمك من قطعة فخذ بقر مسلوقة وافرم ثلاثة او اربعة بصلات وبعض من الايشالوط (echalotes نوع من الثوم) وجمرها قليلاً بالسمن واضف اليها رأس توم وورق غار ورشها بحفنة دقيق وبمددقيقتين ميعها قليلاً قليلاً بالجيس Juc وقليل من الخل او النبيذ الابيض بمعنى ان تحصل على الصلصة قليلة التعقيد ثم اجمع هذه الصلصة بقليل من الكاراميل (caramel وهو نوع من السكر المحروق) اذا كان لونها فاتح واضف اليها بعض فطرات تازدمبشرات او مفرومات وقليلاً من البهار واغلي الصلصة مقدار بضع دقائق واضف اليها

قطع اللحم ويجب ان الصالصة تغمر تماما اللحم وبعده غطي الكسارولا واجعلها ان تغلي بهدو مقدار عشرين دقيقة على نار هادئة جداً او بالفرن وصف قطع اللحم في صحن واسحب من الصالصة الزوم وورق الغار وازل دهنها وافرغها على اللحم

﴿ انيولوتي تورينو ﴾

agnoloti de turin

جهز عجينة بالنويل (a nouille) بمقدار خمسمائة غرام من الدقيق وصفار بيضه وقطعة صغيرة من السمن وما يلزم من الماء - ثم هندم قطعة لحم بقر مطبوخه بالكرو ومبرده وقطعها قطعاً صغيرة وافرغها وبعده اقليها في كسارولا بالسمن وملعقتين صغيرتين من البصل المفروم وميمها ببعض ملاعق مرقة واغلي السائل حتى يستحيل الى جلدينا واسحب حينئذ الكسارولا من على النار واخاط اللحم المفروم مع البصل واطفئ الى ذلك حفنة جبنة بار ميزان مبشوره ثم تبه واتركه الى ان يبرد

واقسم العجينة الى قسمين ورقها مستديرة ويكون رقتها رقيقاً جداً ثم خذ الجهاز بواسطة ملعقة وصفه على مسطح العجينة قطعاً مفروقة الواحدة عن الاخرى شبه كبيبات صغيره ثم غطي ذلك بالرقيقة الثانية واكبس على المحلات الخالية من الجهاز وبعده قطعها بالعجلة المسننة التي هي لهذه الغاية وذلك ان تحصل على برك مربعه الشكل وبعده صفها على فوطة مرشوشة بالدقيق ومفروشة على صينية وقبل بضع دقائق من التقدمة غطس هذه البركة في ماء غالي ومماح واغليها بضع ثواني واسحبها على جانب وبعد سبعة او ثمانية دقائق صفها ثم احمي ثلاثمائة او اربعمائة غرام من السمن واطفئ اليه مقدار

ديسيلترين (decilitres) من الجيس الجيد وفي اول غايمة اسحب السائل من على النار واضف اليه البرك المسماة انيولوتي وقلها في هذه الصالصة ورشها بحفنة من جبنة البرميزان المبشوره وصفها في صحن ورشها أيضاً من فوقها بالجبن المذكور

﴿ سراسيزس بالبصل ﴾

Srasis aux oignons

خذ قطعة رأس فيليتو البقر وانزع منها الدهن والعرق الذي فيها ثم اقطع من اللحم ستة سلخايات طول الواحد سبعة الى ثمانية سنتيمترات واربعة سنتيمترات عرض ورض هذه السلخايات بواسطة قفا السكين وتبها ومن جهة أخرى افرم بصلتين او ثلاثة بصلات بيض واوضعها في طاجن مع قطعة من السمن واقبلها بهدو حتى يصير لونها جيداً وتبها وميعها باربع ملاعق من الجيس واغلي هذا حتى يخبتر وحينئذ رش البصل بحفنة مسحوق الخبز مخلوط ببقدونس مفروم واترك المجهز ان يبرد واقسمه الى ستة اقسام واوضع تماماً على سلخايات اللحم وافرشه عليها ثم ادير هذه السلخايات كل واحد على حدها واربط كل منها بخيط تخين وصفها في كسارولا مدهونه بالسمن وجرها على النار وانت تقليها حتى يتم سويها وبعده ميعها مقدار ثلاث ارباع ارتفاعها بالجيس الصافي والنيذ الابيض وبعده غطي الكسارولا واختم سويها بوضعك ناراً على الغطاء وبعده حل منها الخيطان وصفها في صحن وصفني المرقة وميعها بقليل من الصالصة الخفيفة واغلاها وبعده صفها وافرغها على قطع اللحم المسماة سراسيزس

﴿ انتر كوت رقيقى الذوق ﴾

entre-cotes des gourmets

اقطع اربعة قطع لحمة بشكل انتر كوت وهندمها ورضها قليلا وتبها وغطسها في سمن مذاب وصفها على مشواة الواحدة بجانب الاخرى واسويها على نار جيدة وبعد خمسة دقائق اقلها واوضع حينئذ في التجويف الذي حصل في وسط القطعة معلقة صغيرة من مخ البقر مخفوقة ومن جهة اخرى اوضع في كسارولا ملعقتين من الايشالوط المفروم وحمرة بقطعة من السمن بدون ان يأخذوناً وميعه بقليل من الجلدينة المذابة واغلي السائل غاية واحدة واسحبه على جانب النار واخاط معه مائة وخمسين غراماً من الزبدة مقسمة الى قطع صغيرة وانت تداوم التحريك حتى ان الزبدة تصبح في الاسفل وحينئذ اضف الى ذلك معلقة من الخل الجيد وحفنة بقدونس مفروم ونقطة كاين واخيراً قطعة مخ بقر مسلوقة ومقطعة قطعاً مربعة ثم صف قطع الانتر كوت في صحن مسخن وفرغ الصالصة باسفله

﴿ ريمستك مشوي ﴾

rumstecks grilles

ان الانكايز الذين عموماً يحبون قليلاً فيلتو البقر المشوي يستعوضون عنه بقطع من لحم نخذ البقر وهي التي يسمونها ريمستيك الا انه حتى يؤخذ من الجانب المذكور لحم لهذا الطعام يجب ان يؤت به من بقره فتيه ومصحة بدون ان تكون قد استخدمت لعمل ما امانى فرنسا فالريمستيك نادر الاستعمال لانه قلما يوجد لحم بالشروط المطلوبة اذ لا يذبحون عموماً الا بقرامن ثلاثة الى خمسة سنوات لها من العمر بعد تشغيلها

ثم خذ الشهباية من بقرة فتية وانزع منها العظم ثم اقطعها قطعاً كل واحدة سمكها سنتيمتر واحد ونصف وتبلها بالملح والبهار وانغمسها بالسمن المذوب واشويها مقدار ربع ساعة على نار جيدة وانت تقلمها وصفها في صحن وتتشبها بالجلدنة بواسطة المنقاط وارسل معها في الوقت ذاته صحناً من البطاطس

﴿ معجنات صغيرة مورقة بدهن البقر ﴾

petits gates feuilletes a la graisse de boeuf



ان المعجنات الصغيرة هي طعام كثير الشيوخ في فرنسا وهي قديمة العهد يتم تجهيزها في البلاد الكبيرة كما في الارياف وذلك ان في البلدان الشهيرة حيث يوجد حوانيت لبيع المعجنات والحلوى فيمكن لمن يرغب ان يشتري من عند هؤلاء معجنة مجهزة التوريق اما في البلدان الصغيرة التي لا يوجد فيها دكاكين للمعجنات فانهم يجهزون المعجينة في البيت واليك بيان ذلك

عجينة مورقة - خذ اربعمائة غرام دقيق (حاشية ان الدقيق يجب ان يكون ابيض ناعم يابس وان الفرن لا يجب ان يكون فقط محمي للغاية بل يجب ان يكون مشتعل جيداً ويابس الحرارة) وقليل من الملح ونصف لتر ماء بارد جهز عجينة صريقة واتركها ان تستريح ربع ساعة ثم اوزن اربعمائة غرام شحم بقر تازة منظف جيداً ثم افرمه واخفقه حتى يصير ملساً جيداً ثم

(١٥) الاصول الننية

صفيه بالمصنفة ان لم يكن ملسه حسن ثم اوضع العجينة على طاولة مرشوشة بالدقيق ورقها باليد واجعل شكلها مربعاً وبعده اخفق الشحم في شاشة رطبة اوعلى الطاولة واجعله مربعاً بنسبة العجينة كما وشكله أيضاً مربعاً ولكن يكون أضيق من رقيقة المعجنة و اوضع هذه الشحمة في وسط العجينة واثني اطراف هذه على الشحمة وذلك ان تستدير عليها تماماً

وبواسطة هذه العجينة اصنع مورقاً من ستة اطواق ويكون سمكها مقدار ربع سنتيمتر ونقطعها مستديرة بواسطة مقطع العجين المزدوج وبعده اجمع الساقط من العجينة ورقه واجعله ارق من الرقيقة الاولى واقطعه مستديراً على قدر مسطح الاولى

ثم بل قليلاً صينية وعليها اوضع الدائرات الارق واجعل ما بين كل واحدة واخرى مقدار اثنين سنتيمتر ونصف و اوضع على كل دائرة كيبية صغيرة من الكوديفو بالسيبوليت (*goudiveau ala ciboulette*) وهي نوع من اللحم المفرومة والسيبوليت نوع من الثوم) بمقدار جوزة الواحده وبواسطة الملقاط طري اطراف الرقيقة ماداور الحشوة و اوضع بالحال فوق الحشوة واحده من الرقائق المصنوعات بالاول واذاك اكبس عليها بالاصبع حتى تلتصق مع الرقيقة السفلى وبعده اكبسها أيضاً بواسطة مقطع عجين اصغر من الاول ثم أخيراً لمع اعلى كل واحدة من المعجنات وادخل الصينية في فرن خفيف الاشتعال ولكن حار واخبز المعجنات من ثمانية عشر الى عشرين دقيقة ثم ارفعها من الصينية وصفها على فوطة مثنية



﴿ لسان بقر بالحماض أو السماق ﴾

langue de boeuf a la seille

خذ لسان بقر تازة واغسله واوضعه في كسارولا واوضعها على النار واغلها لدرجة الرغيان وصفي حينئذ اللسان واغله مقدار ساعتين في قدر المرقة أو فقط في ماء مملح مع بعض الخضر وجملة من المطيبات وصفيه بعده وانزع جلده واوضعه في كسارولا مغورة بالخضر وميعه نصف ارتفاعه بالجيس والنييد الابيض وغطي الكسارولا واوضعها على النار واغلي السائل حتى يصير مقدار نصفه واختم طبع اللسان قليلا قليلا حتى تستحيل المرقة الى نصف جلدية ان يقاب اللسان حتى يتجدد من الطرفين وفي وقت التقدمة صب في صحن بورة الحماض (خلاصته) واوضع اللسان فوقها ورشه بالمرقة بعد تصفيها وازالة دهنها وتقيصها بالغليان

﴿ لسان بقر باصطلاح أهل بالرم ﴾

Langue de boeuf a la mode de palerme

اغلي في الماء مقدار ساعتين لسان بقر مملح وصفه واوضعه في كسارولا منعمرة بالدهن والخضر المفرومة وميعها مايقارب ارتفاعها بالنييد الابيض والقرفة واختم سويه على نار معتدلة ومتى تم سويه انزع منه القشرة الجلدية وجلده باعتناء (التجليد هو ان تصبح مرقة اللحم نظير الجلدية) واوضعه في صحن غويط باتقان ثم ميع المرقة بقايل من الجيس والخل واغلي السائل وصفيه بالمصفاة وأزل دهنها وعقدتها حينئذ بمائة غرام خبز متبل وملين قبلاً بالماء وهو مسحوق ومخفوق وفي أول غلية اسحب الكسارولا على جانب النار واغلي الصالصة مقدار اثني عشر او خمسة عشر

دقيقة و صفيها على لسان البقر وذلك ان تضيف اليها ثلاثة أو أربعة ملاعق صغيرة من البرتقال والليمون الحامض المفروم والمغلي وبعد بضع دقائق اوضع اللسان على صحن حار ورشه بالصالصة

﴿ لسان بقر محمر مع صالصة الزبيب ﴾

Langue de boeuf a la carlate sauce aux raisins

ان الطريقة التي بها تملح اللسانات هي عين الطريقة التي تملح بها اللحوم فلا حاجة الى شرح ذلك

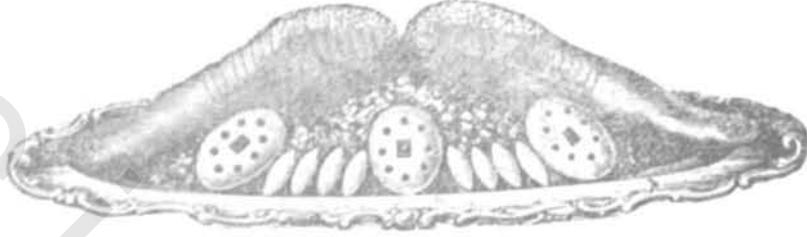
خذ لساناً مملحاً قد استمر مدة أربعة عشر يوماً بالتخمير وحايه من ملحه بالماء البارد مقدار ساعتين أو ثلاثة ساعات وبعده صفيه و اوضعه في كسارولا وغطيه تماماً بالماء واغلي هذا في أول غلية اسحب الكسارولا على جانب النار واستبقي الماء يغلي اخف مايمكن مقدار ثلاث ساعات وبعده ابعث الكسارولا عن النار وابقه على هذه الحالة مقدار ثلاثة أرباع الساعة وحينئذ صفي اللسان وانزع منه القشرة الجلدية وهدمه و اوضعه في صحن وغطيه بالصالصة الآتية

صالصة الزبيب - اوضع في كسارولا كباية خل وباقة بقدونس وزعتر وورق غار وحببات بهار وحببات قرنفل واغلي السائل حتى يصير مقدار نصفه واخلط معه مقدار كبايتين من الجيس واغله وعقده بملقة صغيرة من دقيق الذرة او ما يشابهه مخفوقاً بالماء البارد وبعد خمسة دقائق صفي الصالصة في كسارولا أخرى واطفئ اليها ملعقتين من جلدينة الكشمش (وهو الزبيب بدون نوى) وأيضاً حفتين من زبيب القورنثي أو الازميرلي بعد تنظيفه المغسول بالماء الحار واغلي ذلك مقدار خمسة أو ستة دقائق على نار معتدلة

وفرغها على لسان البقر

﴿ لسان بقر باصطلاح المالين ﴾

Langue de boeuf a la financiere



اختار لسانين بقر تازده أو مملحين اذا كانا تازده اسلقهما واكرهما واذا
كانا مملحين اغليهما فقط بالماء
وفي وقت التقدمة صفي اللسانين وانزع منها قشرتها الجلدية وشقها
شقا في الوسط منها وانزع السلخاية وقطعها قطعاً وأعيدها محلها وحينئذ
اوضع اللسانين على صحن مستطيل كما في شكل الرسم واسندهما على مسند
من الخبز المقلي المصفوف في الصحن ثم جلد اللسانين أي ادهنهما بالجلدنة
وأحيطها من أسفل بتطبيقة المالين وأحيط هذه بكبيبات مقولية بالملعة
وبكبيبات محمرة بالكماية

﴿ اوزون كباب مشوي بالاصطلاح التركي ﴾

Ouson kebab roti a la turque

اقطع قطعة فيلتو بقر قطعاً مقرنة وتباها بالملح والبهار وغرزها بسيخ
رفيع وشبعها بقطع دهن من الالية الضان وبعض ورق غار واجعل ذلك
كلبوساً بجانبها واسويها على نار سيخ الشوي او بالاصطلاح النابوليتاني
ومتى تم سوي اللحمه ملحها وانسلها من السيخ واوضعها في صحن

﴿ كولاش بالاصطلاح الهونكاري ﴾

Kulash a la hongroise

هذه التطبيقة هي مستعملة كثيراً ومقبولة جداً في ألمانيا — أقطع قطعاً
مربعة ومتوسطة في رأس وأطراف وسلسلة فيليتو بقر من سبعماية الى ثمانماية
غرام ثم افرم بصلة وجرها بالسمن بدون ان تأخذ لوناً واضف الى ذلك
قطع اللحمه واقليها مقدار عشرة او اثني عشر دقيقة وتبلها بالملح مع حفنة
بابريكا (paprika) واسحب أخيراً الكسارولا على نار معتدلة مع وضع رماد
حار على غطاها او اوضعها في فوهة الفرن وبعد ثلاثة ارباع ساعة متى اللحمه
فقدت مائتها ورشها بقليل من الجيس وبعد نصف ساعة تبل التطبيقة بحفنة
أخرى من البريكا ورشها باربعة ملاعق صغيرة من الصالصة السمرا واسويها
أيضاً عشرة دقائق وأضف حينئذ الى ذلك تطبيقة من البطاطس مفرومه
فرما صغيراً ومسلوقة بالماء وغطسها بالصالصة وبعد خمسة دقائق اوضع
التطبيقة بصحن وقدمه الى المائدة

﴿ تيمبال بالبح بالاصطلاح الروماني ﴾

timbale d'amourettes a la romaine

خذ مقدار خمسماية الى ستماية غرام من المح البقري وذلك ان تريح
منه العروق التي تلتف به ثم حليه مقدار بضع ساعات واسويه مقدار خمسة
دقائق بالماء مع خضر مفرومه واخل وملح ثم صفيها واقطعها اربعة سنتيمترات
من الطول وميعها بقليل من الصالصة الشقرا واضف الى ذلك مائتين وخمسين
غراماً من الجامبون المطبوخ المقطع قطعاً صغيرة وبالمقدار ذاته كمية سودا
مسلوقة ومقطعة نظير الجامبون

ثم جهز من سبعماية الى ثمانماية غرام حشوة كيبيات من لحم البقر او من لحم الطيور الداجنة — ثم ادهن بالسمن قالباً مقبب وزينه من اسفل بالكماية وغطي داخله بقشرة من الحشوة المجهزة يكون سمكها سنتيمتراً واحداً واطبق التطبيقة الباردة في الخالي من القالب وغطيها من فوق بقشرة من ذات الحشوة وغطي هذه بورقة مستديرة ومدهونه بالسمن واطبق القالب في كسارولا فيها ماء غالي حتى تفر الماء نصف القالب واجعل ان يغلي الماء ثم غطي الكسارولا واسحبها على نار هادئة جداً وبعد ثلاثة ارباع ساعة فرغ القالب على شاشة حتى تزول منه الرطوبة الداخلية وبعده اقلبه في صحن وغطي اسفله بقليل من الصالصة الشقرا الجيده وارسل في الوقت ذاته المتفضل من الصالصة

﴿ موزة بقر بالبازيلا ﴾

poix de veau aux petits-pois

ادهن داخل موزة بقر بدون تهنيم بساخيات دهن وبالجامبون الني وافرم مائتين غرام من الدهن وذوبها في كسارولا واضف فوقها الموزة واقليها على نار معتدلة وانت قلبها مراراً ومتى احمر لونها ميعها مقدار ربع ارتفاعها بمقدار كباية مرقة واضف الى ذلك جزرة وبصلة مشكشكة بجات قرنفل وداوم سوي اللحم مقدار ساعتين او اكثر على نار معتدلة او بمدخل الفرن ومتى حصلت الموزة على ثلاثة ارباع سويها اسحب من الكسارولا البصلة والجزره واحيط اللحم بثلاثة ارباع لتر من البازيلا وايضا بمائتين غرام من النوع المملح واضف اليها جملة بهارات ثم غطي الكسارولا واختم سوي اللحم والبازيلا معا على نار هادئة جداً وحينئذ صفي الموزة واسحب منها

بوكيت البهارات وعقد البازيلا بقطعة سمن مذوبه واضف اليها نقطة رائحة
عطرية (muscade) واوضعها في صحن واوضع اللحم فوق البازيلا

﴿ موزة بقر باصطلاح الدوشيس ﴾

poix de veau a la Duchesse



اختر موزة كبيرة وحتة من البقر وهندمها وشككها أي غرز فيها
بساخايات كناية نيه مقطعه مربعة من الجانب الواحد ولها رأس رفيع من
الجانب الآخر ثم ملح اللحم وغطى الاطراف المقرزة بقطع من الدهن
واحزمها بخيط واوضعها في صحن عميق منقوع بقطع من الدهن او من الدهن
المذاب ورشها بالسمن المذوب واسويها في الفرن المعتدل الحرارة مقدار
ساعتين وانت ترشها بالدهن الموجود بالوعاء الذي هي فيه وبعده حلها من
ربطها واوضعها في صحن مستطيل واحيطها بالبطاطس باصطلاح الدوشيس
فشكل قطع مربعة ومستطيلة ونقشها بالجلدينا بواسطة الملقاط وارسل في
الوقت ذاته قليل من الصلصة الاسبانيولية المتحصلة بجزء من مرقها وما
سقط من الكماية وجزء من النبيذ

﴿ جوزة بقر باصطلاح البورديليز ﴾

poir de veau a la bordelaise

على ان في البلاد التي فيها لحم البقر ضعيف ويابس الطباخون يلتزمون

لكيما يحصلوا على مرغوبهم ان يستعملوا الوسائل الهندسية والتفنن حتى
يحسنوا اللحم ويقوموا بتقنينهم مكماين مافي اللحم من النقص
خذ موزة من البقر مطبوخة بالكمر (أي بسويها قليلاً قليلاً وذلك
بان يضاف اليها بين كل مرة وأخرى قليلاً من الماء) ثم قطعها قطعاً ليس
بهذا المقدار رقيقة - وبعده اغسل دوزينتين من روءوس السيب (cepes) نوع
من الفطر المقبول جداً) وصبها وبعده افرمها

ثم انه قبل التقديمه بنصف ساعة افرش قشرة من هذا المفروم في صحن
وعلى هذه القشرة صف باتقان قطع اللحمه واحيط كل قطعة منها بجزء نابل
من هذه التطبيقات وغطها من فوقها بالباقي ثم رش هذا بقايل من اب الخبز
ورشها بالسمن المذوب واجعل الصحن في فرن حار متدارعشرين دقيقة وانت
ترش متتابعاً اللحمه بمرقتها المصفاة ومتى تم سويها صفي منها الدهن وامسح
الصحن وافرغ قليلاً من الجيس الجيد في أسفل الصحن

﴿ موزة بقر بالبروفنسال ﴾

noix de veau a la crovengale

هندم موزة بقر نية بدون ان تقطع رؤوسها وغرزها بساخييات من
الجامبون والدهن واوضعها في كسارولا من الفخار فيها من الدهن المذوب
وجرها على نار معتدلة وانت قلبها ثم تبلها ومتى احمر لونها اضع اليها تطبيقات
من صفار الجزر ومن بصلات صغيرة نية ثموم احمرها وادف الى ذلك بهارات
وباقة بقدونس معها من البهارات الفطرية ورأس ثوم واسحب الكسارولا على
نار هادئة جداً واوضع فوق غطاها رماداً حاراً وداوم الغلي وانت تقاب من
وقت الى آخر اللحمه وبعده ساعة اضع الى التطبيقات اربعة او خمسة من الطماطم

(١٦) الاصول الفنية

منزوع بزرها ومقشرة ومقطعة قطعاً كبيرة وتمم سوي اللحم على نار معتدلة
وفي وقت التقديم ارفع موزة البقر واوضعها فوق صحن واحيطها بالخضر
ورشها بمرقة سويها المزال دهنها والمصفاة

﴿ كارتيه بقر بالاصطلاح الالماني ﴾

Quartier de veau al allemande

خذ قطعة ناعمة من لحم البقر واوضعها في صحن الشوي ورشها بالسمن
المذوب نصف تدوب وملحها وغطها بالورق واشويها على نار معتدلة مقدار
ساعة ونصف وانت قلبها ومتى تم ثلاثة ارباع سويها رشها بكبايتين او ثلاثة
كبايات من الكريمة الجيده الحامضة وداوم السوي وانت ترشها واوضعها
بعده في صحن وأضف قليلاً من الجيس الجيد الى الصالصة واغليها وافرغها
على اللحة بعد تصفيتها

﴿ كلوة بقر بالجردنيار ﴾

rognois de veau a la jardiner

هندم كلوة بقر واحزمها واوضعها في طاجن فيه قطع دهن ورشها
بالسمن وملحها ونفها بالورق واسويها في فرن معتدل وانت ترشها من دهنها
ومتى تم سويها صفها وفكها من حزمها واوضعها في صحن مستطيل واحيطها
من كل اطرافها بكومة من البازيلا وكومة من اللوبياء الخضرا ومن رأسها
اوضع كومة من الجزر الجديد والمجد وبعده كومة من البطاطس بالدشيس
وجلد النكوة بالملقاط أي زينها بالجدينا وارسل بالوقت نفسه وعاء للصالصة
فيه صالصة الطماطم

﴿ حلية بقر بالاصطلاح الباريزي ﴾

ris de veau a la parisienne

اختر اربعة حلويات بقر (الحلية هي قطعة لحمة توجد تحت الرقبه) واسلقها وصفيها واتركها تبرد في ماء بارد وهندمها وامسحها بالاسفنجه وشكك الاثنين من هذه الحلي بالدهن وسمر الاثنين الاخرتين بالكماية النيه المقطعة قطعاً صغيرة والمسرة من طرف منها واوضعها في كسارولا وماحها قليلا وميع ثلاثة ارباع ارتفاعها بالمرقة وغطها بورق مدهون بالسمن واغلي السائل حتى يبقى ثلثه واختم سويها وذلك بوضع رماد حار على غطاء الكسارولا - ومن جهة أخرى زين قالباً له دائر بعض قطع كماية واجعل تحته صحناً واملئه بحشوة البقر واسوي هذا في حمام ماريا

وفي وقت التقديمه فرغ القالب في صحن واوضع في وسط هذا طابة من الخبز المقلي مغطاة بالحشوة واملي المحل الفارغ ببعض كبيبات وفطر مفروم واوضع فوق القالب واسند ذلك بطابة الخبز الاربع حلويات البقر المجلدات جيداً واملي الفارغ بين كل حلية برؤوس فطر وكمايات وانغرز في طابة الخبز سيخاً مزينا بفطرة وكماية وغطي قليلا اسفل الصحن بالصالصة السمرا المتحصلة بقايل من النبيذ والساقط من الكماية والفطر وارسل على حدة وعاء فيه من هذه الصالصة



﴿ رأس عجل بالاصطلاح المالي ﴾

tete de veau a la financiere



اساق رأس عجل جيد منسول عظامه ومتى غسل وتشيط اقطع
الاذنين مستديرات وفرق الباقي الى قطع متساوية واغلبها في ماء مالح ومحمض
ومخلوط فيه دهن عجل مفروم وقليل من الدقيق المنفوق واغلي على حدة
مخين عجل جيدين

اقطع قطعة من الخبز بشكل بيضاوي واحشيها واقليها حتى يحمر لونها
وفرغها وغطي اعلاها بقشرة من الحشوة اليه واوضعها واقفة مسندة بسيخ
صغيرة على قاعدة من الخبز المحمر الموضوع في وسط صحن مستطيل واحفظ
ذلك في الفرن

وفي وقت التقديم صفي اذنين العجل والقطع الاخر ثم هندم هذه
القطع واقطعها بقطع العجين المزدوج حتى يكون شكلها مستديراً وبعده
هندم الاذنين وجوفهما من داخل بواسطة قطعة مخروطية الشكل ثم انقشها
من خارج واوقفهما على طرفي الصحن وانت تسندها بقشرة من الحشوة
المسلوقة وبعده صفي الملح واوضع كل واحدة منه من طرف قطعة الخبز

الموضوعة في وسط الصحن ثم اجعل المحل الفارغ بين الاذنين والملح من جهة بكمية من الكبيبات المقولبات ومن الجهة الاخرى بكمية من رؤس الفطر وزين الخالي من قطعة الخبز بكبيبات وبفطر مختلطين وما داور هذه التطبيقية اوضع بضعة دائرة مستدير الرأس وطبق الوسط بكماية وبعض اعراف (والعرف هو القنبرة التي في اعلى رأس الطير) طيور داجنة ثم غطي خفيفا التطبيقات واسفل الصحن بقليل من الصلصة ماديرو وافرغ الباقي من هذه في وعاء الصالصة واعرز في اعلى طابة الخبز من كل طرف سيخا مزينا بالكماية المختلفة الشكل - على ان هذا الاون من الطعام كما هو في الرسم يمكن ان يقدم في اهم الولايم وفي وقت تدوير رأس العجل على المدعوين يحسن ان تقسم القطع وبثلها قطع الملح حتى لا تكون القطعة كبيرة لكل مدعو

﴿ حشوة عجل مطبوخة ﴾

farce cuite de veau

هندم خمسمائة غرام من ريش العجل وقطعها صغيرة واوضعها في ترينه مع مائتين وخمسين غراما من الدهن المقطع بذات الشكل ثم اقلي في كسارولا مملقتين او ثلاثة صغيرة بصل مفروم ومتى اسمر لونه اضف اليه اللحم الموجود في الترينه وتبل ذلك بالملح والبهارات وداوم قليه حتى يقارب السوي وبعده اضف الي ذلك خمسة او ستة فطرات مفرومه واسوي هذه حتى تفقد مائيتها واسحب اللحم من على النار واتركه يبرد واخفقه بربع مقداره من مسحوق الخبز واضف اليه صفار ثلاثة او اربع بيضات وصفه بالمصفاة واسحب الحشوة في ترينه واخفقهما بضع دقائق بملعقة واختمها بحفنة بقدونس مفروم

﴿ رأس عجل ملوكاني ﴾

tete de veau a la royale

انزع عظم رأس عجل واسلقه وقطعه قطعاً مستديرة وذلك ان تبقي الاذنين صحيحتين واملي الفارغ الذي داخل الاذن بجزرة وادهنها بدهن مذوب وأربطها بخيط واطبخها مع باقي القطع في مبرابوا او بماء وحده ومن جهة أخرى بواسطة قطع خبز محمرة تحميراً جيداً اعمل دائرة في صحن مستطيل وغطي قعره بحشوة او ارز مطبوخ مقرب من وسطه

وفي وقت التقديم صفي الاذنين على شاشة ونقش داخل الاذن واوضع الواحدة بجانب الاخرى مسنودة على اعلى الصحن وصف دائرة هذا مستديرات الرأس على الواقف وغطيها بصالصة سمرا محضرة بمشور ومرة الفطر واحيطها بتطبيقه مركبة من اعراف الطيور الداجنة ومن الفطر والكماية وارسل على حدة وعاء فيه من ذات الصالصة

﴿ ريزول بالاصطلاح الانكليزي ﴾

risoles a l'anglaise

افرم بعض قطع كبدة عجل واضف الى ذلك بعض اكباد طيور او اطراف كبد مدهن وبعض قطع كماية نيئة واقلي ذلك على نار حامية بالدهن وتبله ورشه باربع ملاعق نييد وانجلي هذا وبعده اسحب الكسارولا من على النار ومتى بردت اللحمه دقها وصفها بالمصفات واوضع المجهز في ترينه واخاط معها بعض ملاعق كماية وقليلاً من الجلودينة المذوبة او صالصة وبواسطة هذا المجهز وعجينة مورقة نصف توريق اعمل ريسول وقطعها بواسطة المقطع المعجنات قطعاً مكبية ومحشية وغطسها في بيض منقي ورشها بمسحوق الخبز وحررها

تحميراً جيداً وصفها على فوطة مثنوية

﴿ مفروم العجل بالاصطلاح الايتلياني ﴾

Eminee de veau a l'italienne

اقطع قطعة من اسفل نخذة العجل قطعاً سمكها سنتيمتر واحد واضربها بقبضة السكين حتى ترق وهندمها مستديرات بحجم قطعة الريال وتبها ورشها قليلاً بالدقيق وضعها في كسارولا مسطحة مع دهن مذوب واقلمها من الجانبين ومتى تم سويها ميمها ببضع ملاعق نبيذ واغلي السائل حتى ينقص واسحب حينئذ القطع اللحم بشوكة وصفها في دائرة من الارز وافرغ في الكسارولا مقدار ثلاثة ارباع كبايه من صالصة الطماطم واغلمها بعض غليات وانت تحركها وافرغها بوقته فوق اللحم

﴿ كوستيليته عجل مشوية بصالصة كولبير ﴾

Cotelettes de veau grillées a la sauce coldert

اقطع ستة كوستيليات عجل ورضها قليلاً وهندمها بشكل حسن وتبها وغطسها في سمن مذوب ورشها بمسحوق الخبز وصفها على شواية واشويها على نار معتدلة مقدار ربع ساعة وانت تقلمها وبعده صفها دائرة على صحن مسخن واوضع في وسط هذه الدائرة لوبيه خضرا وغطي الكوستيليته بالصالصة الآتية :

صالصة كولبير - ان هذه الصالصة يمكن استعمالها مع اللحوم كما مع الاسماك وايضاً مع جملة انواع من الخضر ويمكن ان تقدم مع المقالي كما مع المشاوي ولا صالصة تستطيع ان تشابهها كما ان تجهيزها لا يلزمه اعتناء كثير ولا كبير معرفة

ذوب مائتين غرام سمنه جيبيد مع حفنة بقدونس مفرومة ونقطة مسكاد وعصير ليمونتين حامضتين وافرغ في كسارولا صغيرة ثلاثين كباية جلدينة اللحم المذوبة واغايها واسحبها على جانب النار واضف اليها رويداً رويداً وانت تحركها بالتوي بمعلقة وبعد ما اضف اليها السمن وعصير ليمونتين ولا تترك ذلك ان يغلي ومتى تعقدت جيداً الصالصة اضف اليها معلقة ماء بارد وارفعها وقدمها

﴿ فول او فان بالاصطلاح الباريزي ﴾

vol au vent la parisienne



جهز عجينة مورقة بمقدار خمماية غرام دقيق وبمقدارها من السمن واجعلها ستة ادوار ونصف ثم رطب خفيفاً مسطح العجينة واثنيها طاقين واتركها تستريح خمسة او ستة دقائق واوضعها فوق طرحية ورق مرشوشة بالدقيق حتى تقطع الى المقدار المرغوب وذلك يكون قطره أربعة عشر سنتيمترات واقطع العجينة على هنداسة أي بواسطة غطا كسارولا وذلك ان يدور السكين ماداوره ومتى تم قطعها اقلها في صحن غويط وبعد احشي قليلا الاطراف ولمع المسطح الاثلي واحيطه على مقدار سنتيمترين من الطرف

ونقشه نقشاً خفيفاً من الوسط وادخل هذا الطاجن في فرن حرارته (١٧٠) درجة واخبز الفول اوفان مقدار ثلاثين او خمسة وثلاثين دقيقة ومتى اصبح لونه جيداً اخرجه من الفرن وافتحه وفضيه وزلقه اذالك على صحن مسخن وطبته بتطبيقه مركبه من كلاوي الغنم او العجل المفرومة والمحيرة وطحال محمر بالمثل وكماية مقطعة قروش وفطار وبعض من لحوم الطيور الداجنة وكبيبات ثم احفظ لاجل ان يوضع في اعلى العجينة قطعة لحمه خاروف مشككة ومطبوخة على حدة وايضاً دوزينة كبيبات من لحم الطيور الداجنة المقولبة بالملقة والمنجوشة واوضع التطبيقية كومة ورشها بقليل من الصالصة الاسبانيولية المعمولة من قطع الكماية ونصف كباية نبيذ مادير ثم زين بالجلدنة قطعة اللحم وارسل وعاء للصالصة على حدة

﴿ كوستليته بقر باصطلاح اهل برلين ﴾

Cotelettes de veau a la berlinoise

هندم سبعة او ثمانية كوستيلتات بقر وقرض طرفيها بنصاب السكين وتبها بماح وبهار واجعلها مستديرات وغطسها في بيض مخفوق ورشها بمسحوق الخبز ثم ذوب مائتين غرام سمن وافرغه في كسارولا مسطحة واوضعها على النار ومتى حميت صف الكوستيلتات في الكسارولا واسويها وحرها وانت تقليها وضعها بعدئذ في صحن مستطيل وصف من الطرفين تطبيقية من اطراف الهليون الابيض او البنفسجي متابوخ بالماء المالح ثم ذوب مائتين غرام سمن وافرغها في كسارولا واحمها ومتى حميت اضف اليها اربعة او خمسة ملاعق صغيرة من اب الخبز المفروم ومتى احمر قليلا الخبز افرغ هذه الصالصة على الهليون

(١٧) الاصول الفنية

﴿ كوستيلتا بقر بالجلدينا باصطلاح اهل ليون ﴾

Cotelettes de veau glacees a la lyonnaise

هندم سبعة او ثمانية كوستيلتات بقر وتبلها بملح وبهار وصف الواحدة بجانب الاخرى في كسارولا مع السمن المذاب ونسفها على نار حامية وانت ثقلها ومتى تم سوبها صفي السمن وافرع في كسارولا بضع ملاعق من الجيس وصول ذلك الى جلدينا وقلب الكوستيلتات وميعها ايضاً بقليل من الجيس ومتى تم هذا صف الكوستيلتات بصنفة دائرة في صحن وافرع حينئذ في الكسارولا مقداراً من الصالصة الاسبانيولية واربعة ملاعق من نبيذ المادير واغلي الصالصة حتى تميم واختمها بقطعة من الزبدة وبقدونس مفروم وحقنة من القشاء المفرومة وافرع ذلك على الكوستيلتا

﴿ كوستيلتا بقر مكموره بالاصطلاح البيريجه ﴾

Cotelettes de veau braisees a la perigieux



اقطع كوستيلتات بقر سمكها يعادل سمكين من الكوستيلتات الاعتيادية وهندمها وذلك ان تجعل العظم الذي فيها قصيراً وتنزع العظمة السفلى وتقسط اللحم عن رأس العظمة الفوقاية ثم احشي اطراف الكوستيلتا بساخايات

مربعة من الكهابة النية وبعده املا كسارولا مسطحة بخضر مفرومة وصف الكوستيلاتات عليها الواحدة بجانب الاخرى وميع نصف ارتفاعها بمرقة وواضع الكسارولا على النار واغلي السائل حتى يبق مقدار نصفه وغطي الكوستيلاتات بورقة مدهنة وبعده اسحب على جانب واختم سويها بغليان خفيف وانت تضيف لها من وقت الى آخر قليلا من المرقة وفي الوقت الذي تكون به قد استوت الكوستيلاتات صفيها وصفها مستديرة على حلقة من الحشوة مسلوقة وموضوعة في صحن وفي وسط هذا اوضع طابطة صغيرة من الخبز المقلي جيداً وزينها بكهايات صغيرة ثم رش اسفل الصحن بمرقة الكوستيلاتات المصفاة والمزال دهنها المحضرة من مبشور الكهابة والمعقدة بقايل من الصالصة السمرا وافرع الباقي في وعاء الصالصة

﴿ تمبال بقر بالاصطلاح الفرنسي ﴾

timbale de veau a la française

جهاز ثمانية او تسماية غرام حشوة كينيل كما - بق ذكرها ومتى صفيتها اوضمها في ترينة واخفها بالمعلقة واجعلها ان تكون ماساء ودرج منها حتى تستوفي الشروط المطلوبة ثم ادهن قالب تمبال واترك السمن المدهون ان يبرد تماماً

ثم اسلق ثلاث حايات بقر (الحلية هي لحم تحت رقبة البقرة) وبردها بين صنيتين او صحنين مسطحين وبعده قطعها قطعاً على نوع ماسميكة - ثم حمر في كسارولا بالدهن المذاب ملعقتين صغيرتين بصل مفروم ومتى اسمر لونه اضع اليه مائتين وخمسين غرام جامبون ني مقطع قطعاً مربعة ورقية وايضا خمسة عشر فطرة منظفات ومنسوخات نصين من جانبها وبعده بضع دقائق

اضف قطع حلويات البقر وتباها وفي وقت مانشف منها المائية ميعها بربع قدح نبيذ مادير وغطي الكسارولا واغلي السائل حتى يبقى نصفه وعقد حينئذ التطبيقية بثلاثة ملاعق صالصة سمرا حتى يبرد

ثم املي القالب المدهون في اسفله وعلى اطرافه بقشرة من الحشوة سمكها سنتيمتر واحد واصقها بنفا الملعقة وانت تغطسها بالماء واملا الفارع من القالب بالتطبيقية المحضرة وغطي اعلاه بقشرة من الحشوة ذاتها المتبقية لهذه الغاية وغطي هذه بورقة مدهنة واوضع القالب في كسارولا فيها من الماء الغالي حتى يصل الى نصف ارتفاعه واسلق القالب في حمام ماريا على نار هادئة جداً مقدار ثلاثة ارباع ساعة على الاقل بعشرة دقائق قبل التقديم اخرج القالب وفرغه فوق صحن وغطيه بقليل من الصالصة المجهزة بنبيذ المادير

﴿ اسبيك بالاصطلاح النورماندي ﴾

aspie a la normande

بواسطة نصف كبد بقر جيد اعمل مجهز خبز الكبد المعجون واسويه في قالب الشارلوت واتركه يبرد وهندمه وقطعه قطعاً واقسم هذه اقساماً مستديرة بواسطة مقطع العجين المزدوج ثم غطي هذه الاقراص بصالصة شوفروا السمرا وصفها بالترتيب على صينية واترك الصالصة ان تبرد وبعده اقطع بمقدارها اقراصاً من اللسان

ثم اقطع قطعاً حلوتين او ثلاثة بقر مسلوقة واوضعها في كسارولا مدهونه بالسمن واسويها بشرط ان يبقى لونها ابيض واتركها تبرد تحت مكبس واذك قطعها قطعاً مستديرة بذات شكل قطع خبز الكبد وغطيها بصالصة شوفروا سمرا واقطع قطعاً بعض رؤوس فطر مطبوخة وغطيها ايضاً بصالصة شوفروا

سمرا وضعها بجانب الخليات واوضع قالباً اسطوانياً في تربة واحيطه بالجلدنة المخفوقة واجعل في اسفله قشرة من الجلدينا وعلى هذه القشرة صف حلقة من اقراص اللسان وحلقة من اقراص خبز الكبد وذلك بالمناوبة وغطيها قليلا بالجلدينا وبعده صف فوقه حلقة من اقراص حليات البترو وغطي ايضا هذه بالجلدينا وصف فوقها حلقة من اقراص من اللسان وواحدة من خبز الكبد بالمناوبة ومتى امتلئ القالب بعد نصف ساعة غطسه في ماء حار وامسحه وفرغه على صحن بارد وصف في اعلاه حلقة من مستديرات الفطر مدهونات بالصالصة البيضاء وفي الوسط سلطة خضر معقدة بالمايونيز

✽ مونتجلاس بقر بالاصلاح الروسي ✽

Moutglas de veau a la russe

اقطع قطعة لحم بقر مسوية سلخايات رفيعة تخنها نصف سنتيمتر وطولها ثلاث سنتيمترات (ومقدارها مائتين وخمسين غراماً) واوضع هذه السلخايات في تربة واخاط معه مقدار نصفه من كوارع البقر المطبوخة والمبردة المقطعة ايضا سلخايات واضف بالمقدار عينه من كرشات البقر وبمقدارها من اللسان وبالمثل من الفطر المطبوخ وبالمثل ايضا من القشاء المقطعة نظير اللحمية وتبل المحرز بالملح والبهار والزيت والخل والخردل واخاط ذلك بالذسف وابقه منقوعاً مقدار نصف ساعة ثم صفي السائل وعقد المحرز ببضع ملاعق من المايونيز ورشها بقليل من السيبوليت والبقدونس المفروم وصفه على صحن بارد واحيطه بقطع من الجلدينا



﴿ جرينادان بقر بالجردينيز ﴾

Grenadins de veau a la jardiniere

اقطع ثمانية قطع سمك الواحدة سنتيمتر واحد من فيليتو البقر وبعده
كبسها باليد واطرقها قليلا بمسطح الساطور وهدمها بشكل بيضاوي وجمعها
يكون بقدر واحد تقارب كوستيلتة الضان ومتى تم هندامها غرزها باربعة جهات
من الدهن على طرف واحد وصفها الواحدة بجانب الاخرى في قعر كسارولا
مسطحة مغمرة بقطع من الدهن وخضر مفرومة وميعها الى اعلاها بالمرقة
الجيدة واغلي السائل على نار حامية حتى يبقى ثلثه وبعده صاحه وغطيه بورقة
مدهونة بالسمن وادخله في فرن هادي واسويه مقدار ثلاثة ارباع ساعة وانت
ترشه واجعله ان يتجدد بمرقته وبعده صفه حلقة في قعر صحن وصف تطبيقه
من الخضر في وسط الحلقة

بستنية الخضر - خذ بضع ملاعق من الجزر مقطعات كالكبيبات وبمثله من
اللفت ومثلها من الخيار وايضا من اللوبيا المغلوفة ومن البازيلا ومن اللوبيا
القلاجولة (flageolets) وكل هذه الخضر يجب ان تسلق او تسوى على
حدة وفي آخر دقيقة اوضعها جميعها في كسارولا بالسمن واحمها قويا وانت
تنسفها وتبلها بالملح والمسكاد وحفنة سكر وعقدتها بقليل البيشامل

﴿ لسانات بقر بارده بالاصطلاح المكيدوني ﴾

Langues de veau froides a la macedoine

اغلي بالماء خمسة اوستة لسانات بقر مملحة وعند اخر اجها من مرقها بردها
بين لوحين وهدمها وادبرها من الطرف الثخين واقطعها مستوية من الطرفين
وافسخها قطعتين على طولها ونقشها بالجلدينا بواسطة الملقاط ورشها بقليل من

الجلدينا المميعة قليلا حتى تصير لها لمة

ومن جهة أخرى عمل تطبيقة خضرة مركبة من كرمب وقرنبيط وجزر
وبطاطس صغار صحاح ولوبية خضرا مفلوفة او مكسرة ورؤوس هليون
وبازيلا كل هذه الخضر يجب ان تسلق على حدة وتبلها بتبيلة صلطه وصفها
بشكل هرم في وسط صحن وصف انصاف الالسنه واقفة شبه دائرة مع
مراعاة رأس اللسان وجعله من فوق واحيطها بالجلدينا وارسل على حدة
صالصة تارتار أو صالصة تطبيقة

﴿ معجنة حارة بالاصطلاح المالي ﴾

pate chaude a la financiere

خذ قالب معجنة حارة وغطي اطرافه بقشرة من الحشوة النيئة
المركبة من لحم الطيور والخضر الناعمة واملا الفراغ منه بقطع من حلويات
البقر أو الغنم المنسوفة على النار مع الخضر الناعمة والمبردة وغطي اللحم بقشرة
أخرى رقيقة من الحشوة النيئة وغطي المعجنة برقيقة من العجين ثم فرض
بالمقاط دار ماداورها ولمعها وبالمثل اعلاها واخبز المعجنة بفرن هاديء بمقدار
ساعة وربع وانت منطيه بالورق ثم قوب بالمعلقة خمسة عشر كبية بقر واسلقها
وبعدده شكك حاية كبيرة من الغنم واطبخها حتى تتجد ثم جهز تطبيقة مركبة
من اكباد الطيور وصدورها ورؤوس فطر وكماية وفي وقت التقديم اخرج
المعجنة من الفرن وانزع عنها غلافها ثم ارفع الغطاء والحشوة العالية ونشف
الدهن بالاسفنجة وزلتها على صحن وبعدده رش اللحم بقليل من الصالصة
الاسبانيولية المتحصلة بنبيذ المادير وصف ماداورها الكبيبات بشبه دائرة
وصف التطبيقة بالوسط واوضع حاية البقر في الاعلى وارسل على حدة وعاء

الصالصة وفيه من صالصة نبيذ المادير

﴿ مخ بقر بالاصطلاح البحري ﴾

cervelles de veau a la matelote

نظف ثلاثة مخاخ بقر تازة وغطسها في الماء الغالي وبعد دقيقتين اسحبها
وامسحها بالاسفنجة واقسم كل واحد منها الى قسمين ثم افرم جزرة وبصلتين
واضف الى ذلك ثلاثماية غرام من اللحم المالح المفروم بعد سلته وكذلك
مواد عطرية من حبات قرنفل وحفنة سلخايات الفطر واقليها وميعها باربعة
كبايات نبيذ أحمر ثم غطي الكسارولا واغلي السائل حتى يبقى ربعه وحينئذ
اضف الملح واغليه بمقدار سبعة أو ثمانية دقائق وبعده صف المرقة المتبقية في
كسارولا ثانية وازل دهنها واغليها حتى تجلد نصف تجليد وعقدتها بقايل من
الصالصة السمرا واخاط مع هذه الصالصة مقدار دوزينة من الفطر المتوسط
الحجم النبيء واغليه بدون غطاء بضع دقائق واضف الملح واللحم المالح
ودوزتين بصل صغار مجلده وبمقدارها زيتون مسلوقة وقلب هذه التطبيقية
بضع دقائق وصف الملح على قطع من الخبز المحمر واحيطها بالتطبيقية

﴿ صدف مخ البقر ﴾

cognilles de cervelles de veau

اقطع قطعاً صغيرة مخين مسويين واوضعها في ترينة وتبلها وافرغ في
كسارولا بعض ملاعق من البيشامل المصفي واغليه على النار لينقص واضف
اليه بين وقت وآخر بضع ملاعق من الجلدينة المدوابة ومتى اضحت هذه
خاتره ومعقدة اضف اليها اربع ملاعق من الخضر الناعمة (الخضر الناعمة هي
كالقدونس والرشاد والكرفس وماشابهه finesherbes) المسلوقة وبعد دقيقتين

اضف الملح واسحب الكسار ولا من على النار بواسطة هذا الجهاز املا سبعة او ثمانية اصداق الطاولة (نوع من القوالب) ورش اعلاها من البرميزان المقشور وجلدها وضعها في صحن

﴿ كرومسي مخ بقر ﴾

Cromesquis de cervelles de veau

افرغ في كسار ولا مقدار كباية من الصالصة السمراء الجيدة المصفاة واغلبها مقدار بضع دقائق وانت تضيف اليها قليلاً قليلاً أربع ملاعق من الجلودينا المدبوبة وقليلاً من نبيذ المادير ومتى قرضت وتخننت اسحبها من على النار واضف اليها مخين بقر مطبوخين مقطعين قطعاً صغيرة واضف الى ذلك مقدار نصفها فطر مسوي وبمقداره لسان بقر أيضاً مقطعاً قطعاً صغيرة واخاط ذلك بالصالصة وتبله بنقطة رائحة مسكاد وفرغه في ترينه ومتى برد اقسمه الى اقسام متساوية وادر هذه بشكل فلينه وبططها قليلاً واحيطها دار ماداورها بشريطة من البرشان المرطب بين شاشتين رطبتين وخذ حينئذ الكروميسي واحدة واحدة وغطسها في روبة القلي وانزلها في مقلاة محمية كل كم واحدة على حدة ومتى نشئت الروبة واحمر لونها صفيها وصفها على فوطاة متناية مع باقة بقدونس

﴿ خبز كبد البقر بالاصطلاح الالماني ﴾

pain de foie de veau a l'allemand

اختر كبد بقر جيد مقدار ستماية غرام وانحته بسكين حتى تستخلص منه الالياف اللحمية ثم صفي هذه بالمصفاة وتبها واضف اليها حفنة صغيرة من البصل المفروم وقليلاً من البقدونس

واوضع ثلاثماية غرام سمنة في ترينة فاترة واخفقها بمعلقة حتى تعقد نظير الكريما

وأضف اليها صفار سبعة او ثمانية بيضات الواحد بعد الآخر ومتى تمّ المجهز
واضحى راغياً اخاط معه حفنة دقيق وثلاثة حفنات من مبشور الخبز وبعده كبد
البقر وتبله وجرب جزءاً صغيراً منه في قالب للتقريص واخبزه بالفرن - ثم
ادهن بالسمن قالباً كبيراً مزدوجاً له اسطوانة ورشه بمسحوق الخبز واملاؤه
من المجهز واوضعه في صينية صغيرة فيها قليل من الماء وغطى اعلاه بورقة
مدهنة واخبزه في فرن معتدل مقدار ثلاثة ارباع ساعة وحينئذ اخرج القالب
من الفرن وصفي منه الدهن وفرغه في صحن حار ورشه بالصالة

﴿ خبز كبد بقر بالاصطلاح الفرنسي ﴾

pain de foie de veau a la francaise

افرغ بصلة صغيرة وجرها في طاجن مع مائة غرام من الدهن المذوب
وأضف الى ذلك ورق غار وقليل من الزعتر ومائة وخمسين غراماً من
الدهن المقطع قطعاً صغيرة وأخيراً ستماية أو سبعمائة غرام كبد بقر مفروم
وتبل ذلك بالملح والبهار وغير بهارات وانسفه مراراً ومتى استوى تقريباً رشه
بحفنة فطر أخضر مفروم وأيضاً ببعض سلخايات كجاجة خضراء وميعة بنصف
كجاجة نبيذ مادير واغلي السائل بعجلة وبعده اسحب الطاجن من على النار
واترك المجهز ان يبرد ودقه واضف اليه ثلث مقداره من مسحوق الخبز
واضف ايضاً بيضتين باكلهما و صفار أربعة بيضات وبعد بضع ثواني صفي هذه
الحشوة بالمصفاة واوضعهما في تريئة وتبلها واخفقهما مقدار بضع دقائق بلعقة
ثم ادهن بالسمن قالباً مزدوج له اسطوانة واملاؤه بالحشوة واخبزه في
حمام ماريًا مقدار اربعين دقيقة وفي وقت التقديم فرغه في صحن مسخن
ورشه بقليل من صالة المادير

﴿ خبز كبد البقر المجلد ﴾

pain de foie de veau glacé

حضر مجهزاً من كبد البقر كلذي قبله ومتى دقيته اذف اليه نصف مقدار من الدهن المفروم واوضعه في ترينه واذف اليه تطبيقة مركبة من الكماية ولسان البقر وبز بقر مطبوخ او فقط دهن مطبوخ مقطع كل ذلك قطعاً عقدياً وهذه التطبيقة يجب ان تعادل ثلث مقدار مجهز الكبد وذلك بدون مسحوق الخبز والبيض

غطي داخل قالب كبير ذي شارلوت (a charlotte) من قعره ومن اطرافه بقشرة رقيقة من الدهن وافرغ المجهز في القالب وغطيه بالدهن واوضعه في صينية صغيرة فيها اربعة اقداح من الماء الحار وادخله في فرن معتدل واخبزه مقدار ثلاثة ارباع ساعة وان لم يوجد فرن أسويه في كسارولا وذلك ان توضع ايضاً ناراً على الغطاء ومتى تمسويه أخرجه واتركه الى ان يبرد مقدار خمسة أو ستة ساعات ثم غطس القالب في ماء غالي وادخل نصل السكين ماداوره وذلك بين المخبوز والقالب وبعده افرغ على صحن مسطح وأزيل عنه المواد الدهنية واصقل مسطح اعلاه بنصل السكين المغطس بماء حار وبعده زينه بالجلدينا وبعده احضره واوضعه في صحن بارد وأحيطه بالجلدينا المفرومة أو بقطع الجلدينا

﴿ خبز كبد البقر بالجلدينا ﴾

pain de foie de veau a la gelée

حضر مجهز قليلاً من خبز الكبد الذي تكون قد جهزته باتقان ولكن بدون مسحوق الخبز ولا بيض وبعده تصفيته اوضعه في ترينة وميمه

بنصف كباية جلدنا مدهنة تكون فاترة ولذجة وايضاً بضع ملاعق جلدنا مذوبة وافرغ المجيز في كسارولا واعقده بالجلدنا ومتى صار له قوام اسجبه واطف اليه اربع ملاعق من الكماية وبمثلها من لسان البقر المطبوخين والمقطعين قطعاً صغيرة وافرغ حينئذ المجيز في قالب مزدوج عامودي الشكل موضوع في ترينه مع جلدنا مخفوقة ماداوره

وبعد ساعة غطس القالب في ماء حار وامسحه وفرغ الخبز الكبد في صحن وافرش خفيفاً الاطراف بالجلدنا المكسرة وزينه بكمايات صحيحة واوضع قطع من الجلدنا ماداور اسفله

﴿ سيريك بالاصطلاح الايتالياني ﴾

Subric a Lytalienne

انزع الجلدة الدموية عن مخين بقر واتقهما بالماء مقدار نصف ساعة وامسحها بالاسفنجة وقطعها قطعاً صغيرة وتباها بالمالح والبهار والمسكاد ورشها بقليل من البارميزان المنشور واطف اليها بيضة مفقمة والمجيز يجب ان يكون معقداً قليلاً وافرغ سمناً في كسارولا مسطحة ومتى سميت خذ المجيز بواسطة ملعقة اجزاء صغيرة وارميه مكبتلاً في السمن متفرقا واسويه وانت تقلبه وصفه في صحن واحيطه بليمون حامض مقطع

﴿ كبد بقر بالاصطلاح الانكليزي ﴾

foie de veau a l'anglaise

اقطع سبعة او ثمانية قطع جيدة من كبد بقر وتباها ورشها بالدقيق وغطسها في بيض مفق وابقها على جانب واقطع بالعدد ذاته قطع لحم مملح بمثل كبد البقر واوضعها في طاجن مع قطعة من السمن واحمها من الطرفين واسجها

واوضعها حينئذ مع قطع الكبدة واسوي هذه وانت قلبها وصفها بعده بشكل دائرة وذلك ان تحاذي كل منها بقطعة من اللحم المالح واوضع بعده البطاطس في الوسط وافرج السمن فوقها

﴿ كبيبات كبدة البقر بالاصطلاح الالماني ﴾

quenelles de foie de veau a l'allemande

اوضع في جرن ثلاثماية غرام من كبدة البقر مسلح بواسطة سكين ودقه وضعه بالمصفاة واوضعه في ترينه وتبله واضف اليه ملعقتين من الخضر الناعمة

واخفقه بالملعقة في ترينه مع مائة وخمسين غراماً من السمن المذوب واضف اليه بيضتين باكلهما وصفار بيضة واحدة ومتى اضحى المجهز ملسا اضف اليه حفتين صغيرتين من لب الخبز وملعقة من الدقيق واخيراً الكبدة وتبله بالملح والبهارات وجرب جزءاً صغيراً وذلك ان تسلقه بالماء الغالي وبعدة صالح فيه ما يترآى لك من النقص ومتى تم خذته حينئذ بواسطة ملعقة اجزاء صغيرة وارميه في كسارولا فيها ماء غالي ومملح وفي اول غاية اسحبه على جانب النار ومتى جمدت الكببيبات صفها واوضعها في صحن ورشها بلب خبز مقلي بالسمن

﴿ اكواب صغيرة بالاصطلاح الانكليزي ﴾

petites timbales a l'anglaise

انخل خمماية غرام من دقيق على الطاولة واجمه واعمل حفرة في وسطه وفي الفارغ اوضع درس ملح وصفار بيضة واضف ثلاثة ارباع كباية ماء وثلاثماية غرام من الزبدة المبكوسة في شاشة والمقطعة قطعاً صغيرة وفي

الوقت عينه اخلط الزبدة مع السائل الدقيق بمعنى انه ان تعمل عجينة ملسة
وجامدة واعركها مرتين او ثلاثة مرات وقولها واركها تستريح عشرة دقائق
قبل الاستعمال وافرش دوزينة قوالب داريول بالعجينة وقطع قطعاً مربعة لحم
مثل بقر رفيع ني ودقه مع خمسة او ستة اكياد دجاج مسلوقة وبضع ساخيات
من الكبد المدهن وتبل المجهز بهارات جيدة واضف اليه ثلاثة ملاعق من
الصالصة وصفه بالمصاة واضف اليه مائة وخمسين غراماً من الجاءيون المطبوخ
المقطع قطعاً صغيرة ورفيعة

وبواسطة هذا المجهز املا القوالب واخبزها في فرن معتدل مقدار
خمسة وعشرين دقيقة ووقت اخراجها من الفرن اقطع المجهز على مساواة
القوالب وفرغه وسرسق في داخله قليلاً من الصالصة وغطيه باغطية من
العجين المورق المسوي المصنوع شكاه نظير غطاء القدر وذلك ان تطبخ المورق
بكرة كبيرة وبعده تطبخها في وسطها بكرة صغيرة فيأتي شكاه نظير الغطاء
وبعده صف ذلك على فوطة مثنية

﴿ اذان بقر باصطلاح فيلروا ﴾

Oreilles de veau a la filleroi

اسوي اربعة اذان بقر وذلك بعد ان تنظفها جيداً جداً وباتقان
واتركها الى ان تبرد على نوع مافي مرقها وبعده صفيها وامسحها بالاسفنجة
واقسمها على طولها وتبلها واضف اليها ملعقتين او ثلاثة ملاعق من الخضر
الناعمة المطبوخة ومتى بردت القطع غطس واحدة واحدة في الصالصة فيلروا
(filleroi) وصفها على صفيحة مفترقة الواحدة عن الاخرى قليلاً واترك
الصالصة ان تبرد وبعده انزع الاذان من الصينية ودركها على اب الخبز

وغطسها في بيض مفتمى وصفيها وارجع ودركها على مسحوق الخبز مرة
ثانية وفي وقت التقدمة غطسها في مقلاة كبيرة محمية جزءاً قليلاً كل مرة
واقليها قلياً جيداً ثم صفيها وضعها على فوطة مندية

﴿ كبيبات بقر باصطلاح اهل طولور ﴾

quenelles de veau a la toulouse



اقطع اربعماية غرام من لحم فيليتو بقر ودقها واضف اليها ثلاثة ارباع
مقدارها من مسحوق الارز وبعد خمسة دقائق اضف الى الحشوة بمقدار
مسحوق الارز مقداراً من السمن ومتى تم خلط ذلك ببضه البعض اضف
اليه صفار بيضتين او ثلاث بيضات وملح وجوزة الطيب وصفيه بالمصفاة
واوضعه في ترسة واخاط معه ملعقتين من الكريمة النيئة واسلق جزءاً صغيراً
منه حتى تجرب حالة قوامه ومتى حصل الصفة المطلوبة خذ ملعقتين اعتياديتين
من الحديد تميز الواحدة عن الاخرى واوضع واحدة منهما في كسارولا فيها
ماء شديد الحرارة واملا الثانية من الحشوة واصقل اعلاها بواسطة نصل
سكين صغيرة وذلك ان تقبب فيها الحشوة وخذ حينئذ الملعقة الحارة وزاتها

بين المعلقة الاخرى والحشوة بمعنى انك تخرج الكبيبات على خط واحد وهي عماية سهلة للغاية ومن رفعت الكبيبة زلقها في اسفل كسارولا مسطحة وذلك ان تصف الواحدة بجانب الاخرى

وفي وقت التقدمة أفرغ في الكسارولا ماءً غالياً ومملحاً بكمية كافية حتى تغطي الكبيبات واغلي السائل واسحب الكسارولا من على النار وغطها وبعد اربعة أو خمسة دقائق صفي الكبيبات على شاشة واوضع في وسط صحن تطبيقية مركبة من الكماية والاعراف (سبق شرح معناه) ورؤس فطر وصف الكبيبات بهيئة زهرة ماداور التطبيقية وصف في الاعلى بعض اعراف وكمايات ورشها مع الكبيبات بالجلدينا المخملية (أي البراقة) المتحصلة من بشرات الفطر

﴿ اذان بقر مقية مع صالصة الطماطم ﴾

Oreilles de veau frites sauce tomate

خذ أربعة اذان بقر مبردات على نوع مافي مرقها وصفها وامسحها بالاسفنجة واقطع كل واحدة اربع قطع واوضعها في ترينة وتبلها بملح وبهار وبقدونس مفروم وخذ كل قطعة لوحدها ورشها بالدقيق وغطسها بالبيض المفقي وصفها ورشها بمسحوق الخبز وفي عشرة دقائق قبل التقدمة غطسها في مقلاة كبيرة كل جزء منها على حدة ومتى احمر لونها جيداً صفها وصفها فوق بعضها بعضاً على صحن وافرغ في قعر الصحن صالصة طماطم حارة قليلاً



﴿ اذان بقر بالبورديايز ﴾

Oreilles de veau a la bordelaise

اسوي اربعة اذان كما سبق وروده و اتركها ان تبرد على مهل في مرقها
صفنها و افرم اربعة أو خمسة من السيب (cepes) جامدة و اوضعها في كسارولا
مع قطعة من الزبدة او الزيت و اقلبها و انت تقلبها و متى فقت منها المائة تبلها
و اسحبها من على النار و اضف اليها حفنة من لب الخبز المبشور و بضع ملاعق
الاعتيادية من الجامبون النيء المفروم و مملعتين من الايشالوط (echalotes)
و حفنة بقدونس ثم تبل هذه الحشوة و عقدها بيضة و املا بها الفارغ من
الاذان و ذلك ان تنقش خارج الاذن و اقلبها و صفنها و اقفه في كسارولا
مسطحة مع دوزينتين من رؤوس السيب (cedes) الصغيرة التي تكون قد
قلبتها أولا بالطاجن ثم ميع الاذان نصف ارتفاعها مع الصالصة الاسبانيولية
المخلوطة مع قايل من صالصة الطماطم المختومة بنقطة من الكاين ثم اغلي الصالصة
واجعل الكسارولا في فم الفرن مقدار عشرين دقيقة و ذلك ان ترش تباعاً اذان
البقر و صفنها في صحن و احيطها برؤوس السيب و غطيها بالصالصة

﴿ كلاوي بقر بالبيرتون ﴾

rogons de veau a la bretonne

افرغ خمسة او ستة بصلات و اوضعها في كسارولا رقيقة مع السمن
و ورق غار و قلبها على نار معتدلة و متى صار لونها جيداً تبلها بملح و بهار و حفنة
سكر و رشها بملعة دقيقة و ميعها بمقدار نصف كباية من الجيس و متى تم
سوي البصل على نار هادئة اذك يجب ان تكون الصالصة قد فرضت تماماً
و من جهة أخرى اقطع قطعاً كلية بقر نيئة و اوضع هذه القطع في طاجن مع

سمن مذوب وتبها وأسفها على نار حامية ومتى بلغت تمامها اسحبها من على النار ورشها ببضع ملاعق جلدينا وعصير ليمونة حامضة واختمها بقليل من البقدونس المفروم وأسفها حتى تبقى مائفة بالجلدينا وصف حينئذ تطيبة الكلاوي على صحن حار واعمل حفرة في الوسط وفرع الكلاوي داخلها واحيط التطيبة بقطع الخبز المقلي المنقوش بالجلدينا بواسطة الملقاط

﴿ كلاوي بقر بالاصطلاح البولونيزي ﴾

rognons de veau a la polonaise

انزع الشحم من كلاوية كبيرة بقر أو اثنتين صغيرتين واقطعها قطعاً عريضة وتبها بملح وبهار ورشها بالدقيق قليلاً وغطسها في بيض منقى ورشها بمسحوق الخبز واسويها من الجانبين في كسارولا مع السمن وفي وقت التقديم اوضع في صحن مفروم السيب (ceps) وصف قطع الكلاوية ماداوره وغطيه ببضع ملاعق من الصلصة كولبير (colbert)

﴿ مقادم بقر باصطلاح أهل جنوفاً ﴾

pieds de veau a la genevoise

خذ بعض مقادم بقر مطبوخة بالماء وانسل عظمها وتبها واتر كما تبرد تحت المكبس وافرمها وتبها بالملح والبهار ورشها بقليل من الخل واتر كما تحمر مقدار عشرين دقيقة وصبها بمدثد في مصفاة واوضع في تربة أخرى صفار أربع بيضات مسلوقة ومصفاية بالمصفاة وثلاثة صفارات نية وملعة اعتيادية من الخردل الجيد واخفق المحرز بالزيت مثلما تعمل المانوييز وتبله واضف اليه قائلًا من الخل وأخيراً حفنة بصل أخضر وحفنة بققدونس واستراجون مفروم واضف الى هذه الصلصة مقادم البقر المفرومة واخطها

جيداً و اوضعها في صحن بارد

﴿ مقادم بقر بالاصطلاح الهونكاري ﴾

pieds de veau a la hongroise

اطبخ ثلاثة مقادم بقر بالماء وذلك ان تستبقها جامدة قليلا وصفيها وانزع عظمها واقطعها قطعا مربعة مستطيلة وافرم بصلة كبيرة واقليها بالسمن بدون ان يحمر لونها واضف اليها مقادم البقر وتبل هذه بقليل من الملح وحفنة بهار بابريكا (paprika) وميعها حتى تتغلى بالصالصة السمراء الخفيفة ومتى انتهت من سويها على نار هادئة للغاية من جهة أخرى دق لحم فرخين أو ثلاثة افراخ سمك انشوا (anchois) بملاح واضف اليه حفنة بقدونس مفروم وبمثلاها من الاستراجون والكزبرة وحشيشة المسبكة وبصل الاخضر والايشالوط والقبار والثشاء وكلها تكون مفرومة ودق أيضا هذه الخضر ومتى استحال المجهز الى عجينة اضف بمقداره من الزبدة وبعد دقيقتين صفيه بالمصفاة واقسمه اقساماً صغيرة واضفه قليلا قليلا الى التطبيقة وانت تنسفه خارج عن النار واختم هذا بقليل من الخردل الجيد و اوضعه في صحن مسخن

﴿ مقادم بقر بالاصطلاح الامريكاني ﴾

pieds de veau a l'americaine

اطبخ ثلاثة أو أربعة مقادم بقر بالماء وصفيها وانزع عظمها واقطعها قطعا مستديرة بمقطع العجين وصفيها في كسارولا مع دوزنتين فطر مطبوخ وميعها حتى تتغلى بالصالصة السمراء المختومة بلمقتين من مسحوق الكاري (cary) واتركها تنلى قليلا مقدار ربع ساعة وعقد الصالصة بصغار بيضتين

مخفوقتين

ومن جهة اخرى اغسل مائتين وخمسين غراما ارزاً واطبخه بالمرقة وذلك ان تتركه مفلفل وليس مخبوص ومتى نشفت مائته اختمه بقطعة من السمن وحننة بارميزان مقشور وتبله وافرغه في قالب دائرة مدهون بالسمن واكبسه بقوة واستبقيه كذلك مقدار عشرة او اثني عشر دقيقة وفرغ القالب في صحن وارفع القالب واملأ وسط القالب بالتطبيقة المختومة بعصير الليمونتين حامضتين

﴿ نخذة ضاني بالاصطلاح البولونيزي ﴾

Gigot de mouton a la poionaise

اختر فخذة منعمة واقطع منها رأس الزند وادخلها في قعر من الفخار عميق كاف لوسعها وميع ثلاثة ارباع ارتفاعها بتخميرة مطبوخة وباردة وانقع فيها الفخذة مقدار اربعة وعشرين ساعة وانت قلبها من وقت وآخر ثم صفه وادخلها في صحن للشوي مع السمن وادخلها في فرن معتدل الحرارة وبعد نصف ساعة رشها بمقدار قدح من التخميرة وبقدحين من السميتان smitane ومتى تم سوي الفخذة على نار معتدلة وانت ترشه تباعا اوضعه في صحن وصفي عنه المرقعة واغليها وانت تحركها نظير الصالصة حتى تنعقد تماما وافرغها حينئذ على الفخذة

﴿ نخذة ضاني باصطلاح اهل ميلانو ﴾

Gigot de mouton a la milano

ان انتليان يأكلون قليلاً لحم الضان اخسه في روميه ونابولي حيث ان الضان ليس عندهم بهذا المقدار مقبولاً اما في ميلانو فعندهم جنس جيد من

الضأن وهم يميلون اليه اكثر من بقية سكان ايطاليا - اقطع رأس زند فخذة ضاني وانسل عظامها من الجهة المعارضة حتى تتصل اثنى داخلها واملا الفارغ بمحشوة مركبة من الدهن والجامبون والفطر ورأس ثوم وقليلاً من لب الخبز المبلول والممصور وبيضة باكلها وقليل من البهار وخط اللحم واطبع الفخذة في كسارولا من الفخار مع دهن مفروم ومسلي واقاها على نار معتدلة وانت قلبها وتبها واضف اليها بعض خضر مفرومة وميعها بكباية نبيذ ابيض وبمقدارها من المرقعة وغطها بدائرة من الورق واسويها مقدار اربعة او خمسة ساعات على نار معتدلة او في فم الفرن وذلك ان تلاحظ بان تبيع مرقعها من وقت الى آخر ومتى استوت الفخذة صفيها واطبعها في صحن مسخن جيداً واخاط من صالحتها قليلاً من المرقعة او الجيس واغليها وصفيها وازل دهنها واغليها تانية حتى تستحيل الى جلدينا وعقدتها ببضع ملاعق من الصالصة الطماطم والصالصة يجب ان تبقى خفيفة واحيط الفخذة بريزو (risot) ملايزي ومعنى تم ذلك رشها بقليل من الصالصة وافرغ الباقي في وعاء للصالصة

﴿ فخذة ضاني بالماء ﴾

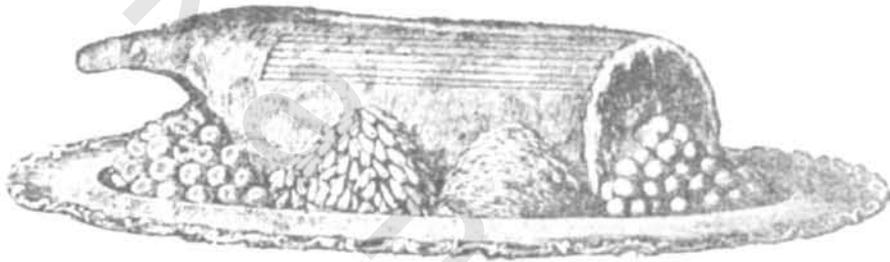
Gigot de mouton a l'eau

اختر فخذة جيدة وانزع عظامها حتى داخلها واقطع الزند واغرز في داخلها قطعاً كبيرة من الدهن والجامبون واربطها بالخط واجعلها مستديرة واطبعها في كسارولا مربعة وقمرها مغطى بالدهن وميعها حتى اعلاها بالماء البارد واغلي السائل الى درجة الرغيان وبعده اسحب الكسارولا على نار هادئة او في فرن ايس حامياً وداوم الغليان وذلك ان تكون حرارة النار دائماً بدرجة واحدة وبعد ساعتين اقلب الفخذة واطبع تطيعة مركبة من بصل

صغار وثلاثة جزرات مقطعة قطعاً وبض لفتيات صحاح او مقسمة وداوم الغليان حتى ان الصلصة تكون صارت نصف جلدنا واللحم والخضر تكون قد استوت حينئذ حل الفخذة من ربطها و اوضعها في وعاء مع الخضر مادورها وميع قليلا صلصتها واغلبها مقدار بضع ثواني وصفيها وازل دهنها وفرغها فوق الفخذة

﴿ ظهر فخذة ضاني مشوية بالاصطلاح الانكليزي ﴾

Selle de mouton rotie a l'anglaise



على ان ظهر الفخذة هي تلك الجهة المحدودة وهي تبدي من آخر الزند حتى منتهى الفخذة والطباخ يجمعها ثخينة على قدر رغبته - اخار ظهر فخذة و اتركها تنعم تماماً وانزع من اسفلها الكلاوي وانزع عظام الاطراف حتى يمكنك ان تنهيها واخرمها بالخيط ومكنها بالسيح وغطها بورق مدهن وقبل التقديم بساعتين اشوي ظهر الفخذة على نار جيدة وانت ترشها بالدهن وقبل نساها بعشرين دقيقة انزع عنها غلافها وجر لونها واملحها وانسها من السيح و اوضعها في صحن و احيطها بتطبيقة مركبة من الجزر والبطاطس المستديرة المجدة بالجلدنا واللوبية الخضراء المفرومة وصف هذه الخضر كومات وارسل على حدة وعاء للصلصة فيه من الجيس الجيد وصحناً من بورة البطاطس بالاصطلاح الانكليزي (mash potatoes)

﴿ فخذة في القدر باصطلاح اهل بوردجون ﴾

Cigot en pot pourri a la mode de bourgogne

انزع بالتمام عظام فخذة ضاني بدون فتحها وانحرز في داخل لحمها سلخايات من الدهن والجامبون النيء وتبهاها واوضع رأس ثوم في وسطها وخيط الفخذة بشكل مستدير واوضعها في ترينه وتبهاها واضف جوزة الطيب وخلاف بهارات ورشها بقزازة من نبيذ البوردجون واحفظها في مكان رطب مقدار أربعة وعشرين دقيقة

وقبل تقدمتها بخمسة أو ستة ساعات ادهن قعر واطراف قدر من خنزف بالدهن واوضع الفخذة في القعر واخاطها ببعض بصلات صحيحة متوسطة واربعة جزرات كبار مقطعة قطعاً وخمسة غرام من لحم الضان المسلوقة والمقطع قطعاً ورش الفخذة بالتخميرة وغطي القدر بدائرة من الورق وبعده بصحن عميق ممتلي نصفه من الماء واجعل ان يغلي السائل واسحب القدر على رماد حار بمعنى انك تحيطه به حتى نصف ارتفاعه كما ان السائل لا يجب ان يغلي الا بكيفية غير محسوسة الا انه يجب ان يكون محفوظاً بهذه الدرجة من الحرارة مقدار المدة التي فيها تسوي الفخذة ومتى تم سويها صفيها واوضعها في صحن مسخن مع التطبيقة من حوالها وازل دهن المرقة وافرغها على الفخذة وانت تصفيها



ورشها بالملاح وانفها بورق سميك مدهن ورشها في مدة سويها واذا كان الدهن يتعرض للالتهاب اضعف اليه بعض ملاعق ماء حار وبشأن انضاج فخذة من كيلو غرامين او ثلاثة يجب من خمسة وأربعين الى ستين دقيقة ومتى استوت الفخذة بمعنى ان اللحم الملاصق للزند يصير رخواً بالملس ومن بعد ذلك صفيها واوضعها في صحن واضف كباية من الجيس مع مرقة سويها واغليها ووصفيها وازل دهنها

ومن جهة أخرى اغلي في الماء الملاح نصف لتر من اللوبية الجيدة اليابسة البيضاء وذلك ان تتبع في سلقها كما مرّ بك واستبقها في مرقتها حتى آخر وقت ثم صفيها وأفرم بصلتين واقليهما بلون اسمر في كسارولا بالسمن واخلطهما بمرقة الفخذة واضف ورق غار مخرومة مع باقة بقهدونس واغلي غليتين السائل وعقدتها بقطعة صغيرة من السمن المذوب واستبق الصالصة خفيفة واغليها ببضع ثوني واضف اليها اللوبية وقبل التطبيقة وبعد بضع دقائق اخلط معها قطعة زبدة وباقة بقهدونس مفرومة واسحب منها الباقة الاولى وافرع اللوبية في صحن صغير مستدير واوضع الفخذة في صحن مستطيل مسخن جيداً وزين الزند وارسل الصحنين في وقت واحد وايضا معهماشي من الجيس

﴿ فخذة ضاني بالاصطلاح الفلاماندي ﴾

Gigot de mouton des ardenes à la Flamande

ان الضان المنسوب لبلاد الاردن (Ardenes) هي صغيرة الحجم وجلدها شديد السواد وهي لذيدة وذات رائحة نفيسة
اقطع زند فخذة غنم من الاردني وانزع منها عظم الجوزة والعظمة
(٢٠) الاصول الفنية

السفلى واكسر عرق الواصل الداخلى وذلك ان تجمع الفخذة على بعضها
واوضعها في صحن عميق ورشها بقليل من التخميرة المطبوخة والمبردة
واتركها تخمر مقدار ستة ساعات وانت تقلبها من وقت الى آخر وبعده
صفيها وامسحها واوضعها في صحن للشوي مع سندو (Saindoux) واوضعها
في فرن وداوم في تقلبها ومتى اصبح لونها جيداً اميعها بالتخميرة المصفاية
بالمصفاة والمزال دهنها وغطها بورق ومتى تم سويها صفي مرقها في كسارولا
وازل دهنها واغليها حتى تصبح نصف جلدنا وعقدتها بقليل من الصالصة
الاسبانيولية وبعد بضع دقائق اضف الى الصالصة ملعقة من جلدنا الكشمش
(الزيب بدون نوى) ومتى تم تعقيدها اسحبها من على النار وصفي الفخذة
وزين الزند واوضعها في صحن مستطيل ورشها بالصالصة
﴿ ظهر فخذة ضاني بالاصطلاح الالماني ﴾

Selles de mouton a l' allemand



اقطع ظهر فخذة ضاني وذلك ان تنزع منها القشرة الدهنية وتقطع منها
الاطراف حتى تغدو مربعة مستطيلة وبعده اربط الطرفين من أسفل الظهر
حتى يلتصقا ببعضهما البعض وحينئذ اغرز لحمتين الظهر بالدهن بالطول أو بالورب
نظير ماهو بالرسم واشويه بالسيح أو في الفرن وانت ترشه واستبقى اللحمه

كثيرة العصارة وفي وقت التقديمه صفي الظهر وحله من ربطته واوضعه في صحن مسخن وصف في الطرفين منه وفي الوسط كومة من البطاطس المستديرة وارسل في الوقت عينه وعاء للصاصة من الجيس الجيد

✽ ارشيتيو بالانكليزي ✽

Arishtion à l'Anglaise « Irishtew »

خذ أربعة أو خمسة قطع لحمه ضاني للشوي أي من رؤس الضلع واقسم كل واحدة الى ثلاثة أو أربعة اقسام - افرم بطاطستين مقشورتين وبصلتين كبيرتين - افرش في قدر كسارولا قشرة من البطاطس وتبلها وغطها بقشرة من البصل وعلى هذه صف ثلث اللحمه وتبلها بملح وبهار وغطها بساف من البطاطس والبصل وداوم ذلك على ان تناوب اللحمه والخضر ولا تنسى التتبيل الا ان البهار يجب ان يكون خفيفاً وميع اللحمه حتى اعلاها بالمرقة او الماء الحار واغلي المائين واسحب الكسارولا على نار هادئة جداً او في قم الفرن ومتى اللحمه حصل ثلاثة ارباع - سويها اضف اليها تطبيقه من البطاطس التي وتبله ورشه بالصاصة وانتهي من سويه على نار هادئة وفي وقت التقديمه صف اللحم في صحن واحيطه بالبطاطس

✽ تطبيقه خاروف بالاصطلاح المصري ✽

Ragoût de mouton à l'Egyptienne

انزع القشرة من فخذه خاروف وقطعها قطعاً مربعة واوضعها في ترينه وتبلها بالملح والبهار وجوزة الطيب ورشها بكباية خيل واتركها تخمر وقبل تقديمها يبضع ساعات صفيها واضف اليها اللحم واقليها مقدار عشرين دقيقة وميعها بالتخميرة واضف اليها بعض اسنان ثوم وورقتين غار وبعد خمسة دقائق

اسحب القدر على رماد حار وغطيه بدائرة من الورق وبعده بصحن مسطح يدخل تماماً في حرف القدر واغلي اللحم على نار هادئة جداً وفي وقت التقديم ارفع اللحم باعتناء وصفه في صحن وازل دهن المرقة واضف اليه بعض ملاعق من خلاصة الطماطم واغليها وصفيها في المصفاة فوق اللحم وارسل على حدة صحناً فيه ارز بالاصطلاح التركي ﴿ طبخة خاروف بالاصطلاح الفارسي ﴾

Ragout de mouton a la persan «mehemekaloun»

اقطع قطعاً مربعة لحم نخذة خاروف وتبها من اعلى زوق ورشها ببصلة مبشورة ورشها بعصارة بضع ليمونات حامضة واتركها تستنقع مقدار ساعتين وبعده صفيها واضعها في كسارولا مع الدهن واقليها على نار حامية وميعها بالمرقة من ثلاثة ارباع ارتفاعها واغليها على نار هادئة جداً أو في مدخل الفرن ومتى استوت تقريباً ازل دهن المرقة واضف الى التطبيقة حفنة لوز مفروم ميبس بالفرن وبضع دوزينات من القراصية الميبسة المطبوخة بالماء ومتى استوت اللحمه صفها في صحن واحيطها بالقراصية واللوز وعقد المرقة بقليل من شراب العنب واختمها بعصير بعض ليمونات وبها رش التطبيقة ﴿ ارز بالاصطلاح الفارسي ﴾

Pilaw a la persan

اقطع قطعاً صغيرة لحم فيلانو خاروف مقدار خمسمائة غرام بعد نزع العروق - ثم افرم ناعماً بصلة واوضعها في كسارولا مع السمن او الدهن واقليها خفيفاً واضف اليها لحم الضان وتبها واقليها أيضاً على نار هادئة وانت تقليها وتبها ومتى تم - وبها أضف اليها رطلين (الرطل مائة واربعون درهما) من

الارز الجيد المغسول والجيس بالسواء وميع اللحم والارز مرتين مقدار ارتفاعها
بمرقة اللحم واضف باقة بقدونس مع جوزة طيب وبعده عشرين دقيقة اضف
اليها بضع ملاعق من خلاصة الطماطم واجعل الكسارولا في فم الفرن مقدار
عشرة دقائق وبعده قدم الارز للمائدة

﴿ تطبيقه خاروف بالاصطلاح الهندي ﴾

Ragout de mouton a l'Indienne

خذ لحم فخذة صغيرة ضاني أو لحم فيلتو مقدار كيلو غرام واحد وذلك
ان تنزع العظم وتقسّمها الى أربعة وعشرين قطعة مربعة واوضعها في كسارولا
بالسمن واقليها على نار جيدة ومتى احمر اللحم اضف اليه بصلة مبشورة وتبله
ورشه بملعقة ونصف من مسحوق الكاري (Curry) وقليل من الدقيق وميعها
من اعلاها بالجيس واغلي السائل ثم اسجبه على نار هادئة جداً واضف اليه
بعض بهارات وانخل خمسمائة غرام من الارز الجيد وغطسه في كسارولا
كبيرة ممتلئة بالماء الفاتر واسويه مغطاً وحينما الارز ينضج أي لا يعود يقرط
تحت الاسنان صفيه في مصفاة وبرده وفرغه في كسارولا واضف اليه مائة
وخمسين غرام من السمن وغطيه وابقه مقدار عشرة واثني عشرة دقيقة في
فم الفرن وفي وقت التقديم صف التطبيقه في صحن والارز في صحن آخر

﴿ مقدم غنم بالخل ﴾

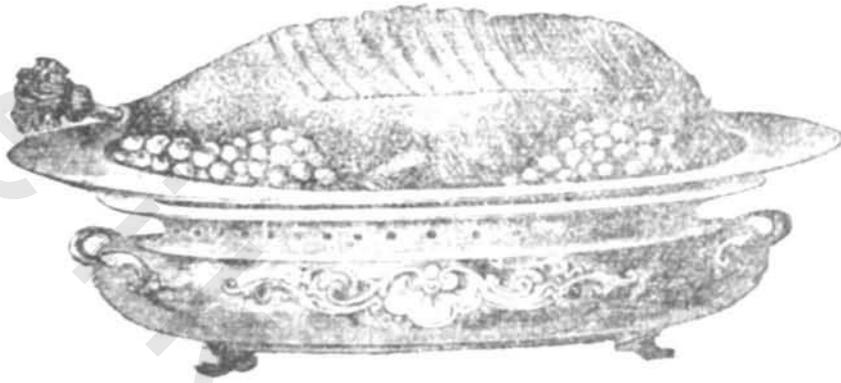
Pieds de mouton a la vinaigrette

خذ دوزنتين من مقدم الخاروف وشقه بالسكين بين النابين حتى تنزع
جزءاً صغيراً من قشرة دهنية شعرية التي توجد هنالك ثم كسر العظم المستطيل
وأيضاً مؤخر المقدم واربط كل اربعة مقدم سوية واسلقها

على ان مقدم الخاروف المسلوقة يمكن ان تقدم اما بالخل او مقلية او مشوية

﴿ فخذة غنم مكورة ﴾

Quartier de mouton braési



اقطع فخذة ضاني واترك الظهر ملتصقاً فيها حتى اعلى الضلع وانزع
عظم الظهر وبعده الفخذة حتى كرعوب الزند ومالح داخل اللحم واربطها
واجعل شكلها مستطيلاً واوضع اللحم في كسارولا مستطيلة فيها من
سلخايات الدهن والخضر وملح هذه خفيفاً وميعها بمقدار كبايتين او ثلاثة
من المرقة واوضع الكسارولا على النار واغلي السائل حتى يغدو جليداً وحينئذ
ميع اللحم حتى اعلاه بالمرقة واجعل السائل يغلي لدرجة الرغيان واسحب بعده
الكسارولا على نار هادئة جداً او في نم الفرن واغلي اللحم مقدار خمسة
ساعات على الاقل وعلى كل حال ان الاحسن ان تسوى بساعة ازيد من ذلك
ومتى لحم الخاروف تم سويه صفيه وميع المرقة بكباية بيضاء
واغليها وازل دهنها وظيفها واغليها حتى تصير نصف جليداً وعقدتها خفيفاً
بصالصة الاسبانيولية - ثم حل حزام الفخذة وشقها شقوق نظير ماهو
مؤشر عنه في الرسم واوضعها في صحن وزين الزند منها واحيطها بتطبيقه

من بصايات مجلدات موضوعة كومات ثم جلد الفخذة بالملتاط وفرغ جزءاً
من الصالصة في قعر الصحن وارسل الباقي في وعاء للصالصة والصحن مقدم
على قاعدة

﴿ ضلع ضاني باصطلاح اهل بريتون ﴾

Cotelette de moutou a la Bretagne

هندم عشرة او اثني عشر ريشة من ضلع ضاني وتبلها وغطسها في بيض
مفتي ورشها بمسحوق الخبز وضعها الواحدة بجانب الاخرى في كسار ولا
مسطحة مع السمن المذوب واسويها من الطرفين مقدار اثني عشر دقيقة وانت
تقلبها ومن جهة اخرى جهز مفروما من البصل بالجيس ومتى صارت كاملة
عقدتها بصفارين بيضة مخفوقين بقليل من الكريما ومتى الضلوع صار لونها
جيداً صفها بهيشة دائرة على صحن مسخن وافرغ في الوسط الدائرة
مفروم البصل

﴿ ضلوع خروف بالبروفنسال ﴾

Cotelettes de mouton a la provançale

جهز مفروما من البصل بالبريتون (a la Bretonne) واتركها تبرد
ثم هندم عشرة ضلوع ضاني وتبلها وادهنها بالسمن واشويها من جهة واقبلها
وغطي المسطح المسوي بقشرة من مفروم البصل ورشها بلب الخبز المسحوق
ورشها بالسمن وبعده اشويها من الجهة النية وجلدها بالسמידر وصفها وعظماها
من تحت وارسل في الوقت ذاته وعاء فيه من الجيس الجيد



﴿ لحم خروف باصطلاح عمال البيرة ﴾

Mouton chopp des brasseurs

اقطع اربعة او خمسة قطع متوسطة السمك من فخذة خاروف ورض كل قطعة على حدة رصاً خفيفاً وتبلها بالملح وبهار الكامين ونقشها بالمقاط بالزبدة واشويها على نار هادئة وانت تقبها وصفها على صحن محمي جيداً وغطي كل منها بقطعة من الزبدة متبلّة ومختلطة بالايشالوط المفروم والبقدونس وعصير الليمون حامض

﴿ فيلتو صغير من لحم الخاروف باصطلاح الصياد ﴾

Filets mignons de mouton au chasseur

هندم اثني عشر قطعة فيلتو صغيرة وذلك بنزع العرق منها ورضها وهندمها بشكل نصف قاب وخرها مقدار اربعة وعشرين دقيقة في تخميره مطبوخة ثم صفي القطع واغرز فيها صفوفا من سلخايات الدهن الرقيقه وصفها الواحدة بجانب الاخرى في كسارولا مسطحة وميعها مقدار ارتفاعها بمرقة وقليل من تخميرتها واغلي السائل بشدة حتى يبقى نصفه واسحب الكسارولا على نار هادئة واختم سوي هذه القطع في هذه المرقة بوضعك رماد حار على الغطا وفي وقت التقديم صف القطع شبه دائرة في صحن وميع صالصة اللحمه بقليل من المرق واغليها حتى يبقى ثلثها وعقدتها بقليل من الصالصة السمرا وافرغها على اللحمه وانت تصفيها

﴿ فخ ضاني بالمرمولاد الحار ﴾

Cervelles de mouton a la remoula de charide

نظف اربعة او خمسة امخاخ غم وانقعها في الماء مقدار ساعة وانت تغير

عليها الماء واغلي ماء في كسارولا مع الملح وخضر مفرومه وباقة بقدونس
وربع كباية خل أو نبيذ أبيض وبعد بضع دقائق أضف الملح واغليه مقدار
عشرة دقائق وصفيه واوضعه في صحن وغطيه بالصالصة الآتية

صالصة الرمولا الحارة - أوضع في كسارولا ملعقتين اعتياديتين من
الايثالوط المبشور وسن توم وربع كباية خل واغلي السائل حتى يبقى نصفه -
ودق صفارست بيضات مسلوقة ولحم أربعة أو خمسة افراخ سمك انشوا نظاف ثم
ميع المجهز بمقدار نصف كباية صالصة سمرامعقدة وحارة ثم بنصف كباية
زيت وحينئذ أضف الملح الى الصالصة وسخنه من دون ان تتركه يغلي وانت
تقلبه واضف حفنة ورق استراجون وبتدارها من الحسيكة ومن البقدونس
والكذبرة المدقوقة كلها وقليلاً من الملح والبهار وجوزة الطيب واسحب
الصالصة من على النار في حالما تسخن واضف اليها ملعقتين اعتياديتين من الخردل
المخفوق بقليل من الصالصة

﴿ معجنات صغيرة بالميوواز ﴾

petits gâtes à la mimoise

احضر خمسمائة غرام من لحم الضاني وقطعها قطعاً وانسفها على نار حامية
مع بعض اكباد طيور داجنة وتبها واتركها تبرد وافرمها ودقها مع نصف
مقدارها من الدهن المفروم أيضاً وصفي هذا المجهز بالمصفاة واوضعه في ترينه
واضف اليه ملعقتين من الخضر الناعمة المطبوخة وأيضاً ملعقتين من الكماية
النثة المبشورة وبواسطة هذا المجهز اصنع معجنات صغيرة تواسي على الكيفية
التي مرت بك سابقاً واغليه في وقته وقده على المائدة حاراً

(٢١) الاصول الفنية

﴿ سوفاسو باصطلاح أهل جراس ﴾

Sou fassu a la mode de grasse

جهاز مسلوفاً مكوناً من كيلو غرامين لحم بقر ومايتين وخمسين غراماً من اللحم المالح وبعض خضر كرمبة كبيرة وانزع منها الاوراق الجامدة واسلقها في ماء طافح مقدار ربع ساعة وبعده صفيها واوضعها فوق شاشة وذلك ان تفتح اوراقها ورقة ورقة بدون ان تقلعها متى انك تتوصل الى قلبها واقطع هذه من اسفلها بدون ان تنزع القرمه وأفرم الورق فرماً ناعماً

وابشر بصلتين واوضعها في كسار ولامع الساندو (Saindoux) وقلبيها بدون ان يتغير نونهما واضف الى ذلك خمماية او ستمائة غرام لحم خاروف طري مقطع قطعاً مربعة واسوي هذا بمقدار ربع ساعة واتركه يبرد وبعده ابشر اربعمائة غرام نصفها من الدهن المالح ونصفها من الجامبون الني ومتى نعمت هذه الحشوة اضف اليها قلب الكرمبه المفرومة واخيراً حفنة بقدونس مفرومة مع رأس توم وتبلها بالملح والبهار وجوزة الطيب واضف الى ذلك بيضتين صحيحتين اوضعهما في وسط الكرمبه (لحناية) وبعده اطوي اوراق الكرمبه واحده واحده وذلك ان تغطي فيها الحشوة واوضع الكرمبه في وسط سلخايات رفيعة من اللحمه بمعنى انها تغطي الكرمبه باكملها وتحزمها من اعلاها وانزل كل ذلك في قدر المسلوقة واطبخ هذا السوفسو (Sou-fassu) مقدار أربعة أو خمسة ساعات وفي وقت التقديمه صفيها واوضعها في صحن بعد نزع السلخايات منها وصف لحم القدر في صحن آخر مسطح وارسلها معاً



﴿ لحم خاروف مشوي بالاصطلاح التركي ﴾

Roti de mouton a la turque chachiKebassi

اقطع قطعاً مربعة كبيرة لحم نخدة او فيايتو ضاني وتباها ورشها بمصير البصل وغرزها في اسياخ مستطيلة واشويها على نار هادئة ثم انسل اللحم واوضعه في صحن ورشه بالابن المختر

﴿ محشي لحم الغنم بيض برشت ﴾

machis de mouton aux aufmsollets

خذ خمماية غرام أو ستماية غرام من لحم الضاني اما من نخدة او ظهر نعجة مسلوقين ثم هندم هذه اللحمة وقطعها قطعاً صغيرة واوضع هذا المفروم في كسارولا واضف اليه بعض ملاعق فطر مطبوخ ومقطع ثم تبه بشر اثنين او ثلاثة ايشالوط (Echalotes) واوضعها في كسارولا صغيرة مع نصف كباية نبيذ وباقة بقدونس مع بيض بهارات واغلي السائل حتى يبقى نصفه واضف مرتين مقدار من الصلصة الاسبانيولية واغلي الصلصة حتى تمعد جيداً واختتمها بقليل من الجلدينا المذوبة وصفيها على المحشي المجهز وسخن هذا وصفه في صحن واحيطه بيض برشت مسلوق باربع دقائق ونصف

﴿ لسان ضاني بالاصطلاح المكيدوني ﴾

Langues de mouton a la macedoine

اختر دوزينة لسانات غنم واسلقها وانزع منها ثوبها وصفها في كسارولا ممتلئة من الدهن وخضر مفرومه وجرها (اي واسويها) وانت تبيعها قليلاً ومتى تم سويها بردها تحت مكبس بين صفيحتين وهندمها بعد ذلك

﴿ مرببة الوشنة ﴾

استعمال مرببة الوشنة هو انك أولا تنقعها بالماء حتى يتفرش وينفش ثم تنزع البذرة وهي صحيحة والاوقتين الوشنة مقلتهم خمسة اقات سكر واقة ماء وجزء يسير من ماء الليمون ويغلو على النار مثل الورد المذكور ثم يوضع الوشنة المعلومة ويغلو مقدار ساعة وعند انهاها يقطر عليها جانب من ماء الورد وكذلك عمل مرببي المشمش والتين

﴿ مرببة الشليك الطازة ﴾

من بعد ان تغلي مقدار السكر المعلوم كما ذكرنا قبله فان الشليك يغلي خمسة عشر دقيقة فقط وأما الكرز فيغلي ساعة ونصف

﴿ فصل في حلاوة النشا وهي على انواع ﴾

(الاول)

تحضر اقة نشا مدقوق وتخله بهيئة الدقيق وتحضر حلة على النار وفيها مائة وخمسين درهم سمن من الجيد وحلة أخرى فيها اقة غسل ابيض واقة شربات مقوس من السكر وتترك العسل على نار هينة ثم تقدح السمن على النار وتضيف عليه دقيق النشا وتقاب فيه بكيشه مقدار خمسة عشر دقيقة على نار متوسطة الى ان يستوي النشا في السمن بهيئة حلاوة وقريب سواء تضيف عليه مائة درهم لوز مقشور والتقليب شغال حتى يصفر اللوز فيستوي النشا ثم تنزلها على الارض وتضيف عليها العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تغلي على الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحازر من الطراطيش ثم تضيفها في حيشية وتسويها في كيشة سوى بمضها وبعد نصف ساعة تجد ان السمن البعض منه تخلف منها فتصفيه وبعدها

تؤكل باردة فانها تصير لذيدة وجيدة وهذا الصنف يعمل في (كاستنيول)
لان هذه البلدة مخصوص بها صناعة الحلويات ويقال لها بالتركي (صوصام
حلوه سي)

نوع آخر وهو ان تحضر افة نشا وتضيف عليها افة ونصف ماء وقيمة
افة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب السكر
وتصفيم من منخل حرير او شاشة بحله اخرى وتضيف عليهم مائة درهم
مسلي زبدة عظيمة وتوضع الحلة التي بها هذه الاشياء المجمعة على النار وتقلبها
بكبشة تقليب هين وبمسافة قريبة يتجمد النشا ببعضه ويصير بهيئة الماين ثم
تضيف عليه ربع افة فستق اخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تجف النار
قليلا لتكون هيئة جدا وتغطها وهكذا على هذه الحال الى ان تنتهي الساعة
ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس ويقال لها (حلوة
(صابونية) واكلها لذيد جدا

(الثالث)

نوع آخر - وهو ان تحضر افة نشا وافة من الماء وافة سكر مدقوق بحله
وتذوب الجميع في بعضهم وتصفيم بحله اخرى مثل المار ذكره وتضيف
عليهم خمسين درهم مسلي مسيح وتوضعهم الجميع على نار هيئة بحلهم وتقلبهم
بكبشة فني برهة يتجمدو وفي اثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب
وخمسين درهم صنير وحينئذ من ماء الورد وتغطي الحلة قيمة عشر دقائق
وبعدا تقلبهم الى ان يبلغوا ساعة على النار فيصيروا بهيئة الارز وبعدها
يتناول منها الاكل فانها خفيفة وهذا الصنف يقال له (رشيديه
اسلامبولية) آه

﴿ حلاوة دقيق الارز ﴾

هو ان تحضر افة دقيق من الارز ناعم مثل الحرير وتضع نصف افة مسلي في حلة ونصف افة سكر وعليها نصف افة مياه وتوضعها على نار هينة ونصف افة لبن حليب بحلة أخرى على نار هينة ثم توضع الحلة 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 درهم زبيب بناتي وخمسين درهم فستق اخضر مقصص وقرب سواها يحصل لها لين والفستق يستوي فيها ثم تنزلها للارض وتضيف عليها اللبن بعدها ثم بعد ان تشرب اللبن تضيف عليها السكر المذكور وتقاها جيداً حتى يمتزج السكر بها وتقطر عليها جانب من ماء الورد واسمها حلاوة روماتلي . وتصنع في بلاد الروم

واذا اكلت منها ذلك اليوم في الغذاء وتبقى منها جزء للعشا واحب الاسطى الطباخ ان ينوعها بنوع ثان فتكسر فيه عشرة بيضات أو خمسة عشر وتخفقهم جيداً حتى يختلط الصفار بالبياض وتقلبهم على الجزء الباقي من الحلاوة وتمزجهم ببعضهم جيداً ثم تحضر صينية وتدهنها مسلي خفيف وتوضع الحلاوة بقلب الصينية بعد مزجها بالبيض وتجمعها متساوية وتوضعها في الفرن التي نارها متوسطة قيمة نصف ساعة واذا احمر وجهها قبل منتهى النصف ساعة فتغطها بغطى خشية من الحرق وعند طلوعها من الفرن تغطها بقيمة خمسة وسبعين درهم شربات متوسطا ووقت تناول الطعام تقطعها كيف تشاء ويتناول منها الاكل فانها تصير لذيدة جداً وهذا الصنف يقال له (رواني ارناوطي)

وبيضاهم في حلة وتخفق الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق مقدار عشرين درهم ونقر آخر مساعد يضرب في البيض بسلك في اناء آخر ثم في الاثناء تخفق السمن كهيئة صفار أبيض حتى يصير أبيض كهيئة اللبن وتضيف الصفار بمزجه به وسنرجع لصفار البيض الذي بين المرجل الآخر فنكثر الخفق يصير متجمد مثل رغاوي الصابون ثم تمزجه على صفار البيض والسمن بالسلك مزج هين فيابس فيه الصفار بالثمن وهو سائل ثم تضيف عليه المائة درهم دقيق ارز البادي ذكره والجميع يتمزج ببعضهم والبياض سائل ثم تدخلهم في صينية أو اثنين وتدخله في الفرن بسرعة وتكون نار الفرن هينة جداً وسواه يتمكث في الفرن من خمسة عشر دقيقة الى عشرين دقيقة ويصير لديه بهيئة الزعفران الجنوبي أو بلون البرتقال وعند استخراجها من الفرن يصير عشر دقائق تغطي عليه الشرابات كيف تشاء وان كان الصانع يرغب في وسطه قشطة أو صر به في اثناء الوضع في الصينية فوضع قيمة نصف الصينية وتوضع الحشو فوقها وتكمل الصينية بالباقي قبل دخول الفرن وهذا الصنف يقال له جيجنه اسلامبولي

نوع آخر بسيط من الشكل عينه

تسكر ثلاثين بيضة في حلة وتضيف عليهم عشرين درهم سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون يسير وتضع الحلة على جزء نار قليلة لاجل ان تدفي الحلة فقط دفاة جزئي والا اذا كان زيادة فيستوي البيض فيضرب فيه بكثرة بسلك حتى يتجمد ويسيل ويصير مثل رغاوي الصابون ويكون حاضر صينية 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

﴿ صورة أخرى لحلاوة دقيق الارز ﴾

نوع ثاني . تحضر قيمة نصف اقة دقيق ارز ونصف اقة دقيق افرنجي وتمزجهم بعد نخلهم جيداً ببعضهم ثم تحضر حلة فيها قيمة خمسين درهم مسلي وتوضعها على النار حتى يستوي السمن ثلثي سوي وتضيف عليه اقة ونصف ابن حايب حر وعند ما يغلي توضع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بهيئة العصيدة ثم تنزله من على النار وتحضر عشرين بيضة وتمزجهم ببعضهم وتحضر قيمة نصف اقة بندق مدقوق جيداً وطبق قشظه وجزء من ابن صافي قيمة خمسين درهم وتضيف جميع هذه الاشياء على الارز وتمزج الجميع ببعضهم فيصيرو كهيئة العجينة الجامدة ثم تحضر صينيتين أو ثلاثة قيمة القدر المطلوب وتدهن الصواني بسمن خفيف وقطع من العجين قطع صغيرة وتفرغهم كيف نشاء أما صوابع او مدورين او عريجة وتجمل كل صينية شكل وتحضر قيمة اقة ونصف شربات قوي وتوضع أول صينية بالفرن حتى تصير حمرة بلون الورد من تحت ومن فوق ثم تغطي كل صينية بقيمة اقة شربات وهذه المقادير كالطلب والصانع يفعل كيف يشاء بقيمة نصف اقة او ربع اقة او صحن واحد وخمسين درهم والاستعمال واحد وهذا اللذي جداً واكاه سخن في الظهر وفي الليل بارد وهذا الصنف يقال له بالعربي (خشته) وبالتركي يقال له (خايورتالي سي) وبالفرنساوي يقال له (بسطه)

﴿ فصل في الروايات الاسلاميون واسمه ﴾

(جيجه وهيئة استعماله هي)

ان تحضر قيمة مائة درهم دقيق ارز منخول من منخل ناعم جيداً وتحضر جانب مسلي في حلة نصف اقة وتحضر صفار عشرين بيضة في حلة

ويضاهم في حلة وتخفق الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق مقدار عشرين درهم
ونفر آخر مساعد يضرب في البيض بسلك في اناء آخر ثم في الاثناء
تخفق السمن كهية صفار أبيض حتى يصير أبيض كهية اللبن وتضيف الصفار
بمزجه به وسنرجع لصفار البيض الذي بين المرجل الآخر فمن كثرة الخفق
يصير متجمد مثل رغاوي الصابون ثم تزجه على صفار البيض والسمن بالسلك
مزج هين فيلبس فيه الصفار بالثمن وهو سائل ثم تضيف عليه المائة درهم
دقيق ارز البادي ذكره والجميع يمزجوا ببعضهم والبياض سائل ثم تدخلهم
في صينية أو اثنين وتدخله في الفرن بسرعة وتكون نار الفرن هينة جداً
وسواه يمكث في الفرن من خمسة عشر دقيقة الى عشرين دقيقة ويصير لديه
بهية الزعفران الجنوبي أو بلون البرتقال وعند استخراجها من الفرن يصير
عشر دقائق تغطي عليه الشرابات كيف تشاء وان كان الصانع يرغب في وسطه
قشطة أو صربه في اثناء الوضع في الصينية فتوضع قيمة نصف الصينية وتوضع
الحشو فوقها وتكمل الصينية بالباقي قبل دخول الفرن وهذا الصنف يقال
له جيجه اسلامبولي

نوع آخر بسيط من الشكل عينه

تتكسر ثلاثين بيضة في حلة وتضيف عليهم عشرين درهم سكر مدقوق وجزءاً
من قشر الليمون يسير وتضع الحلة على جزء نار قليلة لاجل ان تدفي الحلة
فقط دفاً جزئياً والا اذا كان زيادة فيستوي البيض فيضرب فيه بكثرة بسلك حتى
يتجمد ويسيل ويصير مثل رغاوي الصابون ويكون حاضر صينية مدهونه
مسلي وبعد دهان السمن ترش عليها جانب من دقيق الارز لعدم مسكها
تحت وتضيف على البيض قيمة مائة درهم دقيق ارز وتعاليم بسرعة حتى

بمتزجو ببعضهم وتفرغهم بصينية وبسرعة على الفرن ويكون تحت الصينية بالفرن جانب نار جزئي وتمكث خمسة عشر دقيقة ثم تفتح الفرن وتمكث الصينية ثانياً خمسة عشر دقيقة أيضاً ليبلغ سواها ثلاثين دقيقة لتكون مستوية داخل وخارج ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في صينية كبيرة عنها وتطبخها كبشة مياه سخنة قيمة خمسين درهم فقط وترشها على وجهها عموماً وتعطيها قيمة اقة شربات متوسطة وبعد ساعة تنفش وتملأ الصينية الكبيرة وبعدها تقطر عليها جانب من ماء الورد وهذا الصنف يقال له (رواني ورمالي)

﴿ فصل في استعمال الطاووجوتسي الذي هو مهلبية اسلامبولي ﴾

(بصدر الفراخ)

هو ان تحضر صدر فرختين مسلوقتين وتسله بهيئة البكتان وتحضر جانب دقيق ارز مدقوق قيمة اقة منخول جيداً بمنخل مانع كهيئة الدقيق الافرنكي نمرة ١ وتحضر قيمة اقتين ونصف لبن حليب حر ثم توضع صدر الفراخ في حلة نظيفة مبيضة وتضيف عليهم دقيق الارز جميعه وجزء من مرقة الفراخ خفيف قيمة عشرة دراهم لاجل الرائحة وتضيف عليهم الطبق القشطة وقيمة كبشتين لبن وتقاب الجميع بالحله الي ان يمتزج ببعضه جيداً ثم تفرغ من اللبن شيء فشيء وتقلبه الي ان يبقى من اللبن قيمة نصف اقة وتضيف عليه قيمة اقة سكر مدقوق وتقلبه على نار متوسطة ويدك لاتبرح من التقليب فيها ابداً الي ان تجمد وتقلي ويبقى لها عرق تشفيل من صدر الفراخ واذا تجمدت تعطيها جزءاً من اللبن الباقي وهكذا تسقيها من اللبن شيء فشيء وهو الباقي ثم ينقى منه خمسين درهم وفي اثناء غليها تعطيها قيمة عشرين او خمسة وعشرين درهم زبدة وتمكث ساعة على النار تمام وبعده

الساعة تنزلها على الارض على جزء بسيط من النار وتمنع عنها التقليب وتفرغ عليها اللبن الباقي وتغطيها

وعند غرفها في الاطباق تصلحها بسكينة وذلك بأن تغطس السكينة في جزء من ماء الورد وتصلحها بها لتكون في الطبق لطيفة وبعد ما ترسم عليها من القرفة المدقوقة كيف تشاء من الرسومات

❖ فصل في المهلبية الاسلامبولي ❖

هي ان تحضر اقتين ابن على النار وتضيف عليهم اقة سكر وبعد ان يغلي اللبن توضع فيه السكر ويكون مدعوك فيه قشر الليمون ثم تحضر قيمة ربع اقة دقيق ارز وتبلها بنصف اقة ابن وان لم يكن موجود لبن لتبل دقيق الارز بماء وعند ما يغلي اللبن تغلي دقيق الارز في اللبن وتقلبه بسرعة وترمي فيه عشرين درهم وبعد ان تغلي في الارز توضعها على نار هينة مقدار ربع ساعة لاتمام نظامها بالسوي وبعد ذلك تغرفها بالاطباق وتقطر عليها من ماء الورد وأكلها يصير جيداً

نوع آخر - تحضر جانب ماء على النار وتغسل جانب ارز وتدقه حتى ينعم قليلاً وبعدها تضيف عليه مقدار من الماء وتدقه حتى يصير بهيئة النشاء المبلول وتصفيه بشاشه وتكون الماء على النار غالية ثم توضع جميع الارز بيد والاخرى تقلب فتجمد بهيئة المهلبية ثم تصير على نار خفيفة قيمة ساعة وبعدها تدهن صينية من ماء الورد قيمة عشرين درهم حتى تتبدل الصينية ثم تصب المهلبية المذكورة بمد سواها بالصينية حتى تبرد والاصح انها تعمل وتترك الى اليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتوضعها في الطبق وتضيف عليها جانب من السكر المدقوق وجانب قشطه وتقطر عليها من ماء

الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة الهضم وهذا الصنف يقال له مهلبية الماء

نوع آخر - تحضر جانب ارز مغسول قيمة نصف اقة وتوضع عليه ثلاث اقات ابن ويغلي على النار غلية واحدة وبعدها تنزله على نار خفيفة وبعد ان يصير بهيئة اللبن يتصفى بمنخل سلك تكون التصفية بحلة اخرى وتضيف عليه طبق قشطه وجزء زبدة قيمة خمسة وعشرين درهم وجانب سكر على حسب مرغوب الآكل وتوضعها على نار متوسطة والتقليب فيها أول بول حتى تغلي غليتين وبعد ذلك تنزلها وترفعها في الاطباق بعد ما تبرد وهذا الصنف يعملونه في بروسه واسمه مهلبية بروسه

﴿ فصل في سوي اللبن الذي يقال له سوتلاج ﴾

هر ان تحضر مقدار مائة درهم ارز مغسول جيداً وتوضعه على النار بجانب الماء لما يستوي ثنائي سوي ثم توضع عليه اقتين ابن ويغلي على النار حتى يتم سوي الارز ثم تحضر جانب سكر قيمة مائة وخمسين درهم وتدعك فيه قشر الليمون حتى تصير في السكر رائحة قشر الليمون وتوضعه في قالب اللبن وتحضر صفار ثلاثة بيضات وتخفقهم جيداً وتوضع عليهم جانب من اللبن المذكور وتمزجه به وتوضع في الحبال هذا الصفار في اللبن وتمزجه به جيداً ثم تحضر طاجنين فخار افرنكي وتضعهم على نار هينة وتنزل اللبن من على النار ويكون بيدك كبشه وتملاها من اللبن وترفعها الى فوق وترغها الى الحلة ثانياً حتى ان اللبن يظهر له رغاوي مثل رغاوي الصابون ثم تأخذ هذه الرغاوي وتضعها في الطواجن وهكذا الى ان ينتهي اللبن بهذه الصفة ثم في الآخر توضع في كل منهم جانب من الارز الموجود في اللبن ثم تدخلهم

الفرن بسياسة حتى يحمر وجههم وتخرجهم من الفرن بصناعة لمدها اتلاف
الوجه وعند التوجه للسفره الاكل يكون على اليد خوفاً من هزه حيث ان
فيه لبن وهذا النوع يقال له (سوتلاج اسلامبولي) وأكله خفيف وهين
ويؤكل في الصباح وفي الظهر

﴿ كريمه بالشوكولاته ﴾

وهو ان تحضر خمسين درهم تتقال وأقه ونصف لبن وتغلي اللبن على
النار وتضيف عليه التتقال المذكور وتدوبه فيه وتحضر جانب شكولاته أو خمسة
وعشرين درهم بن ومائة درهم سكر وتغلي الجميع بهضم غليية واحدة
وتصفيهم وبعدها تحضر جانب فستق اخضر مدقوق جيداً مثل المعجين
وتدوبه بجزء من اللبن المذكور وتصفيه عليه وبعدها تملأهم في قالبين وقبل
وضعهم توضع في اللبن جانب ونيليا ثم تملأهم في القوالب وتوضعهم على الشاج
فانه يصير مثل الالماطيه جامد وقرب الاكل باربعة دقائق توضع القالب في
ماء سخن قيمة دقيقة وتقلبه في الصحن واسمه (كريمه بالشوكولاته) وأكله
خفيف جداً ويؤكل في المساء آخر الاكل

﴿ نوع آخر ويقال له (كريم بابارا) ﴾

هو ان تحضر جانب شكولاته وتفكها بجانب لبن وتغلي جانب سكر
على النار حتى تعقد وتحضر أيضاً طشت أحمر أو حله وداخلها يابض عشرة
بيضات وتضرب قاب البياض بسلك حتى يصير مثل رغاوي الصابون ومتجمد
ثم تضيف عليه السكر وهو سخن وتقطره شيئاً فشيئاً وتقلبه وفي اثناء ذلك
يستوي البياض من شدة حرارة السكر ثم تدوب جانب تتقال مع الشكولاته

البادي ذكرها وتقطرها على البيض المذكور ويكون الطشت أو الحلة التي بها البيض موضوع على جانب ثلج وفي أثناء وضع التنقال المزوج بالشكولاته على البيض تقبله بالسلك فيصير جامد زيادة من برودة الثلج وسريعاً 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 ويكون اكله لذيد ويؤكل في العشاء

﴿ الالمظية ﴾

هي ان تحضر خمسين درهم تنقال وتفكهم في مائة درهم ماء على نار هينه حتى يصيروا الجميع مثل الماء ثم تحضر حلة اخرى وبها مائة درهم ماء وتحضر خمسة بيضات وتغسل قشرهم وهم صحاح وبعدها تكسرهم في المائة درهم ماء المذكورين جميعاً بداخل الماء وتضربهم بسلك جيداً حتى يصيروا مثل رغاوي الصابون ثم تضيف عليهم مائة درهم سكر وجزء ونيليا وتضيف عليهم التنقال البادي ذكره وتضربهم مرتين بالسلك حتى يترجوا بعضهم وتمصر عليهم ليمونه ومقدار ربع درهم ملح وتضعهم الجميع بالحلة على نار متوسطة وبمافة خمسة عشر دقيقة يتدووا بالغايان وتمصر في جنب الحلة ليمون قيمة خمسة دقائق ليكون تمام تسويتهم عشرين دقيقة وبعدها تكشف الفطى فتجدهم بلون الالمظ وفي الحال تحضر أثناء نظيف أو ساطية كبيرة أو ماجور أخضر وتحضر فانيلله او قطعة شاشه نظيفة مطبقة اربعة طبقات خالية من النشا وتصفيتها ثم اذا أردت ان تصنعها دوندرمه تقسمها في اربعة سلاطين وتضيف على اقدم جانب (جزري) أحمر وليس تفته مثل أعمال الطباخ لان النقية مضره للمعدة وتحضر جانب

فستقى أخضر مدقوق في الجرن جيداً متى يصير مثل الزبدة وتضيفه على القسم الثاني وتحضر جانب قشطه قيمة مائة درهم وتصفيه من منخل وتضيفه على القسم الثالث وتمزجه به فيصير أبيض مثل اللبن والقسم الرابع تدق جزء بقدونس يسير وتوضعه في قطعة شاشه وتعصره فيتخلف منه جزء ماء يسير تضيفه على الجزء الرابع فيصير به نوع خضار بياض لطيف وبعد ذلك تحضر جانب ثلج مكسر داخل صينية واسعة وتوضع فوق الثلج صينية صغيرة وتفرغ القسم الاول في الصينية المذكورة التي هي فوق الثلج مقدار خمسة دقائق او ستة قيمة ما يتجمد ثم تضيف عليه الثاني وهكذا لغاية الاربعة اقسام وقريب الاكل تقطع منهم قطع متساوية على حسب المرغوب ويتناول منها الآكل فانها تبقى فكيفة وهذا الصنف يقال له المماضية (دوندومه)

﴿ الفواكه التظلي والخشاف ﴾

هو ان تحضر جانب زبيب او جانب وشنه وتنقيهم من العيدان التي بهم وتغسلهم جيداً وبعد غسلهم توضعهم على نار بجانب ماء بزيادة ويغفوا على النار حتى ان الزبيب يفتح ويصير مثل العنب وبعدها تنزله من على النار حتى يبرد وتحليه بالسكر كيف تشاء وتوضعه في ساطانية الخشاف وتقطر عليه من ماء الورد وحلوه كهية حلوا الشربات وكذلك الوشنة والمشمش الحموي والعناب والبرقوق الابيض والسكر الافرنكي والخوخ المصري واللوز يتقشر ويندق حتى يصير بهية الزبدة ويتذوب بالمياه فيصير بهية اللبن والاحسن آونه يغلي على النار غلية واحدة وتعطيه السكر العادة ويتصفي بشاشه فيصير بهية

اللبن ويقال له خشاف سوبيه من اللوز وينقطر عليه جانب من ماء لورد
وايضاً الفستق الاخضر يعمل بهيئة اللوز انما يكون على البارد وهو جيد
في اوان الحر وكذلك الاناناس وكذلك الرمان يعمل خشاف من شرابه واذا
كان موجود وقتها رمان يقصص منه شيء ويوضعه على وجه السلطانية
وكذلك الشليك يصنع خشاف بهذه الكيفية

﴿ التفاح التظلي وخلافه ﴾

وهو اذا اردته تظلي فتحضرنه او اثنين وتقشرهم بالتساوي وكل
نفاحة تقطعها قطعتين وتستخرج منهم البذر وبعد انتهاء التقشير توضع حله
على النار بجانب مياه والحله اخرى بجانب مياه قيمة نصف اقة وفيها اقة سكر
وتوضعها على النار حتى تغلي ثم توضع التفاح في الحلة الاخرى التي فيها المياه
فقط حتى يغلي التفاح نصف سوي ثم تصفيه من الماء وتوضعه على الحلة
التي بداخلها السكر ويغلي حتى يتم سواء قيمة ثلاث ساعة على نار متوسطة واذا
أردت سواء صحيح فتستخرج بذر كل نفاحة وهي صحيحة بدون تكسيرها
وبعدها تقشرها وسواء كهيئة البادي ذكرها وعند ما يستوي ويرد تملأ
قالين قشطه وجانب شربات حوله في الطبق لانه يصير لذيد وعليه جانب
فستق اخضر

واما التفاح المقطع قطعتين فيصير غرفه ساده بشربانه فقط وكذلك
السفرجل فقطع الواحدة اثنين او اربعة والاستعمال واحد وكذلك الكهري
والخوخ الكبير فيتقشر وتنقسم الواحدة قبل تقشيرها قسمين وتخرج البزرة
منه ويسوي في الشربات وكذلك المشمش الطازره الكبير والحموي الاخضر

الفراخ والطيور وملحقاتها



ديك رومي مبرد بالجلدينا

Dinde froide a la gelée

احشي ديكاً رومياً بحشوة الخبز وانه بالورق واشويه شيئاً مستوفياً حتى يصير لونه جيداً واتركه يبرد ثم اقطع رجليه وشيطه حتى يحترق ما فيه من الوبر الدقيق وبعده انزع سفينتين المعدة وقطعها فطماً واعيدها الى محارها ثم نقش الديك بواسطة الملقاط بالجلدينا واوضعه في صحن واحيطه من الجهتين بقطع من الجلدينا وفي كل من رأس الصحن اوضع باقة جرجير

واذا كان يرغب تقطيع نخذه فيجب اذاً ان تقطعها وان تقسم كل واحد منها الى ثلاثة قطع وبعده يمد تركيبها كما كان بالاصل ولكي يثبتا في محارها يحسن ان يسكب بواسطة سياخ صغيرة من الفضة وهذا النوع مستعمل كثيراً

ديك رومي بالكستنا (ابو فرود)

Dinde pizuce a la purée de marrons

شيط وجوف ديكاً رومياً صغيراً ثم نظفه واكسر عظم البطن واقطع رجليه من عند اطراف الفخذين بمعنى انه تقطع اثنين سنتيمتر من عظمي

الفخذين حتى يقصراً ثم قصّر رجليه بعد ان تشيطنها وبعد ذلك ادخلها في طرفي
الفخذين اللذين نزع منها الاذان سنتيمتر من العظم وحينئذ احشوه بالدهن
المفروم المخلوط بحشوة الخبز وبعد اخزم الديك من الطرفين بخيط ما كن
وبعد شيطه من جديد حتى يشتد جلد البطن والفخذين ثم اغرز فيه قطعاً من
دهن متوسطة القد وبعد اوضعه في طاجن مغمر تقطع دهن وخضر وميع
مقدار نصف ارتفاعه بالمرقة وغطيه بورقة قوية مدهنه وقبل تقدمته بساعتين
اغلي السائل وبعد عشرين دقيقة اسجبه على نار مستدلة وذلك ان توضع رماداً
حاراً على غطاء الطاجن واسوي الديك وانت ترشه بالسائل من وقت الى
آخر واخيراً نقشه بالجلدينا في بطنه بواسطة الملقاط وادخله في فم الفرن ولونه
جميلاً وبعد صفيه على صينية ومكته من رباطه واوضعه في صحن واحيطه
ببورة الكستنا واخلط قليلاً من الزبد مع صالصة سويه وازل دهنها وصفها
واغليها حتى تحول الى نصف جلدينا وافرغها في وعاء انصالصة - فاذا كانوا
يرغبون ان ينقسم الديك على نفس المائدة فيجب اذاً ان ترسل بورة الكستنا
في صحن على حدة

لحم ديك رومي بالايكرلات

filets de dindé à l'écarlate

انسل لحم ديك رومي بعد نزع الجلد منه ثم هندمه ورضه قليلاً بمسكة
السكين وملحة واقه بقشر ف من الدهن وصفه في كسارولا مسطحة مدهونه
بالسمن واسويه بدون ان تيممه بسائل ماء واسويه نصف سوي واتركه الى ان
يبرد في مرقته وبعد قطعه سلخايات متساوية مقطوعة على طول لحم البطن
ثم هندم هذه السلخايات واحمل قدمها واحد واسبها وغطها بصالصة شوفروا

(chauffrois) سمرا وصفه على نسق واحد في صينية الواحدة بجانب الأخرى
وبرد الصالصة

ثم اقطع على طول لسان بقري فرمزي اللون ساخيات بمقدار واحد
أي نظير ساخيات الديك وتمام عددها ثم فرضها بالمقرض من الطرف الرقيق
وصفها الواحدة بجانب الأخرى على صينية وافرشها بقشرة رقيقة من الجلودينا
محمرة قليلا باللعل (carmin) النباتي واستبقها بدرجة الجلودينا

ثم الصق في صحن رغيف خبز طري منقوش ماداوره وغطى اعلاه
بورقة وانصب في وسطه اسطوانة للدهن واحيطها بساطة خضرة ممتده
بالمايونيز وصف ساخيات الديك واللسان فوق رغيف الخبز وهي واقفة
واجعل قطعة من الديك وقطعة من اللسان واجعل في اعلى الاسطوانة ابريقا
صغيرا للدهن واحيط الخبز بقطع من الجلودينا وارسل على حدة وعاء فيه من
صالصة المايونيز

فرخة مشوية مع صالصة طولوز

poulet de rotie sauce Toulousaise

اشوي فرخة حسنة وانت ترشها من السمن الجيد ومتى تم سويها ملحها
والساها من السيخ واوضعها في صحن وارسل معها على حدة الصالصة الآتية
صالصة طولوز - ان هذه الصالصة هي مرغوبة جدا لدى من يستحسنها
- اغلي في ماء ملح مقدار خمسة عشر من ثوم مقشورة وذلك ان تسلقها ثلاثة
ارباع سلقها وبعده صفيها واوضعها في كسار ولا مع دهن الفرخة المشوية
وحمرها وبعده ميعها بمقدار كبايه من المارفة واغلي هذا حتى يبقى النصف منه
ولكن على نار هادئة جدا بمعنى انه يتم في اثناء ذلك سوي الثوم واذك عقد

السائل بحفنة مسحوق الخبز اليابس وبعده اضف اليها لب نارنجتين بعد نزع القشر الداخلي والبزر وتقطيع الحزوز قطعاً وبعده اغلي قليلاً الصالصة بضع دقائق واطفئ اليها قليلاً من الجيس وارسلها في الوقت ذاته مع الفرخة

﴿ كبد الدجاج بالقوالب ﴾

Poies de poujardes au caisses

اختر ثمانية ا كباد دجاج سمينة وانزع منها صراريتها واسلقها بدون ان مائها يزيد بالغيارت وبعده امسحها بالاسفنجة وهندمها واقسم كل كبد الى قسمين

ثم خذ بعض ا كباد طيور داجنة وجرها بالدهن المذوب مع ماسقط من ا كباد الدجاج واتركها تبرد واخفها مع مقدارها من الدهن المفروم ثم تبل هذا المجهز وصفه وميمه بملعقتين من حشوة الكينيل واربعة ملاعق من الخضر الناعمة المسوية واخاطط معه بضع ملاعق من الجلدينة المذوبة - وان بواسطة نصف هذا المجهز غطي اسفل واطراف ثمانية قوالب مربعة او مستديرة ومدهونة بالزيت

وقبل التقديم بخمسة وعشرين دقيقة انسف ا كباد الدجاج على نار حامية في طاجن فيه قليل من السمن وملعقتين من النييد الابيض ومتى نشف النييد رش المجهز بقليل من الجلدينا وافرغه في وعاء مسطح واقسم كل نصف كبد دجاجة قسمين وصف كل نصفين من ذلك في كل قالب وغطيها بالحمال بقشرة اخرى من الحشوة وبعده اوضع القوالب في صينية صغيرة وغطيها في ورقة مدهونة بالزيت وبيسه في ثم الفرن المعتدل الحرارة مقدار ثمانية عشر او عشرين دقيقة وعند اخراجها رشها من اسفلها بقليل من الصالصة السعرا المغلية

وصفها في صحن

﴿ ديك مخصي بالملح ﴾

Chapon au gros sel

اتخب ديكاً مخصياً يكون سميناً وفتياً واوضع في جوفه قطعة من السمن وافرك كل اطرافه بليمونة مقسومة واغلي ماء في كسارولا مقداراً كافياً حتى يغمر الديك واضف الى ذلك حفنة ملح وبأفة بقدونس ومن ابتداء الغليان غطس الديك في الماء وغطى الكسارولا ويمكن الغطاء وهو ان توضع عليه

﴿ لحم فراخ بالبوردييز ﴾

Filets de goulets a la bordelaise

انزع لحم ثلاث فرخات ثم تبله بالملح والبهار وجوزة الطيب واوضع صفار ثلاث بيضات في ترينة واخاط معها قليلا من الخضر الناعمة المسلوقة وماية وخمسين غراما من السمن المذاب واخفق جيدا المجهز وغطس اللحم فيه قطعة قطعة وعند اخراج كل واحدة امرغها في مسحوق اب الخبز وهندمها بنصل السكين وضعها على مشواية الواحدة بجانب الاخرى واشويها على نار هادئة جداً مقدار خمسة عشر او ثمانية عشر دقيقة وذلك ان تقبها وترشها بالسمن المذوب ومتى بلغ سوبها صفها بشكل وردة على تطبيقة من الفطر بالبوردييز





❖ ارنب بالبروفنسال ❖

Lievre a la provençale

اساح ارنباً جيداً يكون فتيماً وذلك ان تترك اذنيه معلقتين في رأسه وبعد ان تسمطه جوفه واترك دمه وايضا كبده وقلبه ثم اقطع اربع قوائم من عند اول منصل وانسل عظم الموضع اليمين من الفخذين

ثم خذ خمسمائة اوسمالية غرام من منروم اللحم الناعم وتبله واضف اليه كبده وقلب الارنب بعد فرمها وايضاً حفنة بصل واحدة وواحدة من البقدونس وواحدة من الزعتر وكل هذا يجب ان يكون مفروماً وبواسطة هذا المجهز املاء جوف الارنب ثم خيط المفتوح منه وبعده احزمه وذلك ان تجعل الفخذين من جانب البطن وان تمكثها برباط وانغرز اطراف يده الامامية في صدره وبالمثل مكنها بواسطة رباط بمعنى ان يبقى الرأس واقفاً بين الكتفين ثم شيط لحمه وعرز فيه قطعاً من الدهن

ثم ادخل في الارنب سيخاً رقيقاً وادخله فيه على طوله واشويه مقدار ثلاثة ارباع ساعة وانت ترشه بالسمن واجعل تحته قطع خبز عريضة ومتى تم سويه ملحه وانسله من السيخ وفك رباطه وارضعه فوق قطع الخبز

بعد وضعها في وسط صحن مستطيل و حيط الارنب بدوزينة سحنات مشوية
وارسل معه في الوقت ذاته صالصة مفرومة خفيفة معقدة بدم الارنب
﴿ كوستوليتا طيور داجنة بالاصطلاح الباريزي ﴾

Cotelettes les volailles a la parisienne

اعمل مجزاً مكوناً من اجزاء متساوية من لحم طيور مسوية وكفاية لسان
محر وفطر كل ذلك مسويًا وأوضع هذا المجهز في تربة وعقده تقايل من
البشامل المستخلص من جلد دنة اللحم فاذا كانت الكفاية نية يجب ان تساق
في الصالصة مقدار دقيقتين

ثم افرش المجهز على صينية بسمك سنتيمتر واحد واتركه يبرد وقسمه
بعده قطعاً يكون شكل القطعة نظير الكوستوليتا وبسمكها ثم غطي مسطحها
بقشرة رقيقة من الحشو الذينة وادبرها في اب خبز وغطسها في بيض منقي ورشها
بالدقيق وفي وقت التقديم اقلها في مقلاة ملائي بالدهن ومتى صار لونها
جيداً صفيها وصفها بشكل دائرة حول صحن في وسطه من بورة الفطر

﴿ فراخ مشوية بالنابوليتين ﴾

poulets rôtis a la napolitaine

احزم وادهن بالدهن دجاجتين بعد تأدية شروط التنظيف والتحضير
واربطهما على سيج من رجليهما بواسطة خيط قنب - وافرش بعض قطع
فحم خشبي على طول حائط الاوجان والفرن وسفناً آخر اجعله محازياً للاول
وذلك ان تترك بينهما محلاً فارغاً واوضع حمرة من النار فوق الفحم واترك ان
يشعل جيداً وبعده انحرز طرف السيج الرفيع في الحائط بالارتفاع المطلوب
وذلك ان تسنده من الطرف الاخر فوق زرورة معالفة ثم ادهن الدجاجتين

بالسمن بواسطة ملقاط مربوط في رأس عصا واشوي الدجاجتين وان تدير
السيح من وقت الى آخر كل مرة لجهة ومتى تم سويها ملحها وانساها من
السيح واوضعها في صحن فيه من الجيس

﴿ فرخات بالفالنسيين ﴾

poulets a la valencienne

احزم فرختين متوسطتين واوضعها في كسارولا مع السمن وحرهما
مقدار بضع دقائق وتبهما واضف اليها مملقتين عاديتين من البصل المفروم
وبمقدار ذلك من الجامبون النيء المقطع قطعاً صغيرة ومن ثوم ثم حمر اللحم
ايضاً بضع دقائق واضف الى ذلك اثنتين من الشوريزو (chorisos) صغيرتين
وورقة غار ونقطة زعفران وملقة صغيرة من البهار الاحمر من اسبانيا وحينئذ
ميع الفرختين بالمرقة حتى تنعمرها تماماً وغطيهما بورقة مستديرة مدهنه واسويها
على نار معتدلة حتى ان السائل لا ينقص منه كثير وحتى اصبحا تقريباً مطبوختين
غطس في الكسارولا الارز اللازم وذلك بكبابة ارز وكبايتين مرقة ثم غطي
الكسارولا واغلي السائل على نار جيدة مقدار ربع ساعة وبعده اسحب
الكسارولا واجعلها في قم القرب او على رماد حار واركها مقدار سبعة او
ثمانية دقائق والرز يجب ان يكون قد سوي تماماً حينئذ اوضعه في قعر صحن
وصف الفرختين فوفه والشوريزو ماداورها

﴿ مجهز الفراخ بالبيض المسلوق ﴾

Salpicou de poulet aux oeufs coques

اقطع قطعاً صغيرة لحم فرخة مسلوقة واضف اليها مقدار ثلثها من اسان
البقر الاحمر وبمقدارها فطر مطبوخ ومقطع قطعاً صغيرة وعقد ذلك تقليل

من البيشامل الجيد المغلي مع الجلدينا واجعل هذا في الحمام المائي (حمام ماريا) ثم ادهن بالسمن قالبا وسعه خمسة او ستة عشر سنتيمتر واوضعه فوق صينية صغيرة مغطاة بورقة وادهنه بعجينة مرقوقة واقطع هذه على مساواة اطرافه وفرضها بالمقاط واذك غطي اسفله واطرافه من داخل بورقة مدهونة بالسمن وذلك ان تلصقها تماما فوق العجينة واملا الفارغ منه بالسمن العادي وبعده اخبره في فرن معتدل الحرارة مقدار عشرين دقيقة ومن ثم افرغه واوضعه في صحن وطبقه بالمجهز وعلى هذا صف بشكل زهرة سبعة او ثمانية بيضات مسلوقة

﴿ ديك بري بالسيليزيان ﴾

Paisan a le silesienne

اغسل كيلو غرام واحد من كرمب مفروم ومجمر (chou croute) واغليه بدهن وقطعة لحمه مقدده مسلوقة مع قليل من المرققة ثم احزم ديكاً برياً قتيماً ويكون سميناً ومتروكاً من قبل يوم لينعم واذك حمزه في قدر على نار حامية - ثم اسلق اربعة او خمسة دوزينات حارات مع كباية نبيذ ابيض وبعده صفها واحفظ مرققتها واتركها تبرد ثم هندمها واتركها مكشوفة - اما بواسطة مرققة الحارات وقليل من المرقق الجيد فجهز قليل من الصالصة السمرا تكون قليلاً سميكة

وبعد ساعتين ونصف من وضع الكرمب على النار اضع اليه كباية وشمبانيا وبعد ربع ساعة ضع فيه الديك المحمر وبعد ساعة يجب ان الديك والكرمب يكونان قد تم سويهما فحينئذ صفي الديك وابتدي ان تغلي مرققه والكرمب على نار حامية ثم اسحبها من على النار واضع اليها الحارات والصالصة

وبعده اسكبها في صحن وجور في وسط الكرمب و اوضع في اسفل ذلك
القطعة المقددة مقسمة قطعاً وعلها اوضع الديك مقسماً الى ستة او ثمانية
اقسام ومرشوشة قطعه بقليل من الصالصة الجيده

﴿ ديك بري مشوي ﴾

Faisan roti

انتخب ديكا برياً يكون جيداً ثم نعه تماماً وانسل ريشه بشرط ان
تبقى رقبة بجدها وريشها و اوضع جانباً من ريش الذنب ومتى جوفته وشيطته
املاً جوفه بمايتين غرام من الدهن المسلي والمخفوق مع كبده مع بعض
اكباد طيور مطبوخه بعد تصفيتها بالمصفاة ثم احزمه حزمًا لطيفاً ونقشه
بالدهن في ظهره ونخذه و اوضعه في سبخ الشوي والنف رجليه بطابة من
الورق حتى لا تحترق وقت الشوي واشويه على نار جيدة مقدار اربعين او
خمين دقيقة واجعل تحته قطعاً من الخبز العريضة ان تكون في مصفاة الشوايه
ورشه في اثناء الشوي بالسمن وفي هذه البرهة ادخل في رقبة الديك التي بقيت
بدون ندف سلكاً حديدياً ما كنا و اغرز رأسه في قطعة خبز مقلية ماصوقة
في طرف صحن بمعنى ان تبقى الرقبة واقفة مستويه

ومتى تم سوي الديك ملحه وانسله من السبخ وحل ربطته و اوضعه
فوق قطع الخبز التي كانت في وعاء الشوايه بعد ان تكون وضعتها في وسط
صحن واحيطها بليمون حامض مقسم وباقه جرجير من كل جانب ثم ادخل
اطراف ريش الذنب بين الخبز والصحن وارسل على حدة وعاء فيه من
الجيس الجيد

﴿ يالانجي ضولمه ﴾

Yalangji Dolma

افرم ربع اقة من البصل ثم ضع ربع اقة من زيت الزيتون النقي في حلة وترفعه على النار الى ان ينقذح ثم ضع البصل المفروم بالزيت الى ان يحمر ثم خذ نصف اقة ارز واغسلها ثم اضفها الى البصل والزيت وهما على النار وبعد خمسة دقائق اضف الى هذا المجهز نصف لتر من الماء وبعد قليل بحيث يكاد يكون الرز قد تفتح قليلاً انزل المجهز عن النار ثم خذ عرقين من البقدونس مع قليل من النعنع واثنيتين من الطماطم (القوطة) وافرم كل هذه واضفها الى المجهز ثم ادصر فوقها كلها اربع ليمونات مالحة واخلط هذا المجهز فيكون لك حشوة يمكن ان تستعملها لحشي الباتجان والكوسه والفاصل الرومي (الفليفله) والكرمب وورق العنب والقوطة ويسمى الاثراك يالانجي ضولمه اي المحشى الكذاب

وبعد ان يهيا المحشى يصف واحدة بجانب الاخرى في قدر ثم صف فوق صف ثم ضع فوق الجميع بعض عروق من البقدونس وشرش الكرفس ثم اضف الى المجهز ما يغمر نصفه بالماء مع عصير ليمونتين وارفعه على النار الى ان يستوي ثم انزله وابقه الى ان يبرد وهو من الماء كل التي تتقدم وهي باردة

﴿ خرشوف في الزيت بارد ﴾

xirshuf oriental

خذ اثني عشر خرشوفه واقسم كل واحد الى قسمين وبعد ذلك نظفها جيداً ثم حكها بقشر الليمون حتى تبقى على بياضها

ثم خذ قدره وضع فيها نصف لتر من الماء ومعلقة طعام مملوءة من
الدقيق الجيد واضف اليها عصير ليمونتين مالحتين واضف الى هذا المجهز
الخرشوف وارفعه على النار الى ان يغلي غلية واحدة ثم انزله عن النار
وضف بمد ذلك قليل من الزيت في قدر وضعه على النار الى ان يقدح
ثم ضع فيه قليل من البصل المفروم مدة قليلة الى ان يعيل لونه الى الصفرة
وحيث انضف الى الزيت والبصل مقدار نصف لتر من الماء وعصير ليمونتين
ثم صفي الخرشوف من الماء الذي فيه وضعه في هذا المجهز وملحه جيداً
واوضعه على النار حتى يغلي ويقل عنه الماء وينضج جيداً ثم انزله عن النار وابقه
الى ان يبرد ثم فرغه في زورق وضع مرقة فوقه وقدمه للاضيوف وهو بارد

﴿ بزله فرنساوية ﴾

Petit pai a la française

خذ علبه بازيله من عند البقال وافتحها وضعها في كسارولا وغمرها بالماء
وارفعها على النار الى ان تغلي ثم صفي عنها الماء وضع فوقها قليل من الزبدة
والسكر والملح والدقيق واخطبها جيداً وفرغها في صحن وقدمها للاضيوف

﴿ كشك الماز ﴾

Lazperge

خذ علبه كشك الماز وافتحها وخذ صحن مستدير وافتح فوقه فوطه
في غاية النظافة وضعها فوق الصحن ثم صف الكشك عليها بغاية الهندسه
وضع في احد جوانبه قليل من ورق البقدونس وقدمه مع صلصة مؤلفة من
الخردل (مستارده) والملح والفلفل والخل والزيت وقليل من البقدونس
المفروم ونصف معلقة ماء وهذه الصلصة تسمى (سوس بنيكرت)

المربيات والحلويات الافرنجية



حلو التفاح

pommes meringuées

اتخب ثمانية او عشرة تفاحات صفار الحجم وقشرها وفرغ داخلها
واغلبها في شراب خفيف وذلك ان تعتي بابقائها بيضاء بدون ان يسمر لونها
ثم صفها وتركها تبرد وغطها بالشراب الذي غليت فيه بعد تعقيده حتى يقارب
الجلدينا و اوضع في الفارغ من كل واحدة منها بعض كرزات مرباية
ومن جهة أخرى اقطع ثمانية او عشرة تفاحات كل واحدة اربعة قطع
وقشرها ونظف قلبها واسلقها قليلاً وصفها في كسارولا مسطحة فيها قليل من
السمنة المذوبة وقطعة فانيل ورشها بالسكر واغلبها بضع دقائق وانت تقليبها
بشرط ان تظل القطع صحيحة ورشها فيما بعد باربعة ملاعق من شيرة مربية
المشمس وبعد اتمام سويها على هذه الكيفية تسحبها من على النار وتركها تبرد
في الكسارولا

ثم قبل تقديمها بثلاث ارباع الساعة الصق في قعر صحن بعض قطع خبز

مقلية وذلك ان تجعل وضعها بشبه دائرة وغطي وسط هذه الدائرة بقشرة من شيرة مربى التفاح وعلى هذه صف بشكل هرم التفاحات المقطعة ارباعاً وحينئذ غطي هذا الهرم بلبس الميرانج (perles en meringue) وهي معجنات صغيرة لذيذة تحشوة بالكريمة وذلك بواسطة اسطوانة فارغة ممددة مثل هذا ثم واجعل في النقط الخالية لباب لوز واغيراً رش على الميرانج سكرًا مسحوقاً ناعماً وحررها قليلاً في فرن هادي جداً وعند اخراج الصحن من الفرن انحرز في اعلاه اوراق زهر الملائكة (angélique) وهو نبات طيب الرائحة واطيظ الهرم من اسفله بالتفاحات الصحية

❖ بودينجو روماني ❖

Pouding glace a la Romaine

اخاط نصف كباية شراب بعيار ثلاثين درجة مع نصف كباية صفار بيض ني ونصف كباية ماء ثم اخفق المحضوض فيه واوضعه على النار نظير الكريما الانكليزية ثم صفيه في ساطانية واجعل هذه فوق قطعة من الثلج حتى يجمد مافها ويبرد تماماً ثم اضف ربع كباية عصير الكرز في قالب محدودب ومغطى بالورق ومبرد على ثلج مملح ثم اغلق القالب وسد اطرافه بعجينة نيرة وغطيه بثلج مملح وثلجه مقدار ساعتين على الاقل ثم فرغ البودينجو في صحن ورشه في ذات العصير الذي اضفته الى المحضوض

❖ بودينجو هولندي ❖

Pouding hollandais

رش في لبن الحليب مائتين وخمسين غراماً من مسحوق لب الخبز الناشف واجعل ذلك في كدارولا واخفقه واضف اليه حينئذ مائة وخمسة وتسعين

غراماً من نخب البقر وبمقدارها من شحم كلاوى البقر مفروم واطف الى ذلك صفار ستة بيضات وثلاثة بيضات صحاح ومائتين غرام سكر وبمقدارها زبيب بدون نوى واربعة ملاعق من مفروم المرنبى اى كان وافرغ المحبز في قالب مدهون بالسمن واوضعه في كسارولا فيها ماء غالي يغطي نصف ارتفاع القالب ثم غطي الكسارولا واجعلها على نار معتدلة واسوي البودينجو مقدار ساعة من الزمن والماء يجب ان يكون عمال يغلي دائماً وفي وقت التقدمة افرغ البودينجو في صحن وغطيه بشيرة مربى المشمش المخفوقة مع شراب وقليل من الروم ﴿ حلوة رمضان ﴾

Gâteaux du ramadan a la turque

اخزن مائتين وخمسين غرام من دقيق الارز مع كبايتين حليب وصفى المحبز في كسارولا واغليه على نار معتدلة وانت تحركه وحليه بالسكر حسب المعتاد واغليه على النار مقدار سبعة او ثمانية دقائق واطف اليه حينئذ بعض نقط روح الورد او الياسمين وافرغه في صينية بعد ترطيبها بالماء البارد واجعل سمكه مقدار اثنين سنتيمتر ثم اصقل مسلحه ومتى برد رشه بسكر ناعم وقطعه قطعاً مستديرة او مربعة

﴿ حلوى اليانسون ﴾

Gâteaux a l'anis

اقتي خمسة بيضات بتامها مع خمماية غرام سكر ومتى اضحى المحبز لزجاً اطف اليه خمماية غرام دقيق وحننة يانسون وخذ اجزاء صغيرة بالمعلقة واوضعهما مصفوفة الواحدة بالآخر من الثانية عن صفيحة مدهونة بالسمن واخبزها في فرن معتدل

حلوى الشاش

Gâteau mousseline

بواسطة مائتين وخمسين غراماً سكر مطيب بروح البردقان ومائة وخمسة وسبعين غراماً من الدقيق وعشرين غراماً من دقيق الدرة وثمانية بيضات مخفوقة ولب بردقان مفروم على السكر ودرس ملح حضر مجهز البسكويت بالبردقان واخززه في قالب منبسطة الشكل ارتفاعه عمق صحن ومتى اخرج هذا البسكويت من الفرن افرغه واتركه يبرد.

ثم اوضع في طاجن اربعة او خمسة ملاعق عادية من خلاصة الكرز والقرامبوز المخلوطين واطف الى ذلك مسحوقاً من السكر المطيب بروح البردقان بكمية كافية حتى تحصل مجهز ذو قوام نظير معجونة القلي ويسه قليلاً وانت تحن كه بشرط ان لا تتركه يغلي - ثم خذ بيض اربع بيضات مخفوقة واطف اليها المجهز الذي فيه الاثمار حتى تحصل من ذلك نوع من المارينجا الايتليانية واطف اليها عصير ليمونة حامضة.

ثم فضى من البسكويت من جانبه الاعلى واطف على شواية ورشه ببعض ملاعق كوراكاس (curacao) واملأ النارغ منه بالمجهز الذي ببيض البيض وذلك ان تولى في وضعه بشكل هرم وزين هذا الهرم مثل زينة الاناناس - ثم بواسطة ملعقتين عن خلاصة الفريز والقرامبوز وسكر مسحوق ناعم وبعض نقط ماء عمل جلدنا خفيفة وبواسطة هذه الجلدنا غطي المجهز وهو الهرم والحلوى واتركه ان يبس مقدار نصف ساعة - وفي وقت التقديم ادخل هذه الحلوى على فوطة مثالية كما ان هذه الحلوى من الحلويات الفاخرة.



﴿ سلة من نوجا مزينة بالسكر نما ﴾

خذ ستاية غرام لوز مقشور وافرمه على طوله ويديه بهدو في برهة
خمسة او ستة ساعات واوزنه وقلبه على النار بدون ان يتغير لونه وخدم مقدار
نصف مقداره من مسحوق السكر واوضعه في طاجن بدون تبيض واطف
اليه عصير ليمونتين وحركه على النار حتى يذوب واغليه مقدار بضع ثواني
بدون ان تلونه وبالوقت ذاته اضف اليه اللوز واسحب الطاجن من على النار
بواسطة هذا المجهز املاً قالباً ذا سلة وهو من ثلاثة قطع تكون دهنتها
بالزيت ومن ثم ان تعنى ان تكون هذه النوجا بسمك واحد وان تكون
رقيقة واتركها ان تبرد جيداً قبل تفرينها ثم ارفع عنها القوالب والصق قطع
النوجا بسكر مخصوص لهذا الغرض ومع المتبقي من النوجا املاً قالباً ذا
شرلوت (acharlotte) حتى نصفه فقط وبعده فرغه في صحن وذلك ان
تاعقه فيه وبعده ان تاصق سلة القوالب على هذه القاعدة ثم زين قاعدته

ولاً بدائرة من العجين المورق : كليل ملكة كاود من الربي ومن ثم الصق حافتين من المورق على الاطراف واملأ هذه السلة بجلاينا الكريما بالفانيل

✽ بسكوتي بالسمن ✽

Biscuit au beurre

اوضع في سلطانية مائتين وخمسين غرام من السكر وصفار سبع بيضات وبيضة تمامها وحببة ملح وقطعة ليمونة حامضة مفرومة واخفق المجهز حتى يصير ملساً وخفيفاً واضف اليه حينئذ بيض ثمان بيضات مخفوفة وفي الوقت ذاته مائتين وخمسين غراماً من الدقيق المنخول والميس جيداً شرطاً ان ترش منه قليلاً وتعمل بين كل رشنة من الدقيق قليلاً من سمن جيد مقداره بالمثل مائتين وخمسين غراماً وذلك على طريق المناوبة ومتى تم تعقيده وبرد املأ من هذا المجهز قالباً للبسكوتي مدهوناً بالسمن ومرشوش بالدقيق واخبز هذا البسكوتي في فرن معتدل الحرارة ثم فرغه من القالب واتركه يبرد واوصله على فوطة مثنائية

✽ حلوى هلواز ✽

Gâteau Heloise

حضرت مجرزا للبسكويت في مقدار صفار اربعة وعشرين بيضة وخمسة غرام سكر واخبزه في قالب تمبال (Moule à timbale) ثم اخفق صفار عشر بيضات في كسارولا مع مائتين غرام سكر ومائة وخمسة وعشرين غراماً من السمن وملعقتين عاديتين من ماء الزهر وعقد هذه الكريما على النار وذلك ان تحركها بدون ان تتركها تغلي - ومن افرغت البسكوت من قالبه قطعه على طوله وافرمه قطعاً جنوية

وارجع وركب هذه القطع على بعضها وذاك ان تغطي كل قطعة بقشرة من الكريمة المجهزة ومتى تم جمع القطع على بعضها واعادة قالب البسكوت لشكله اوضعه على شواية وغطيه باكلة بجدينة البردقان النيفة ووضعه على فوطة مثنائية وقدمه للضيوف

فؤ حوى ميلان

Crêpeau de Milan

خفق في تريمه مائة وخمسة وعشرين غراماً من السكر مع بيضتين وصفار بيضتين نظير الذي يعمل لاجل البسكوت ومتى صار المجهز ماساً اضع الى ذلك مئقتين عاديتين لوز مدقوق وبعده مائة وخمسة وعشرين من السمن المذوب واخفق ايضاً المجهز مقدار ثلاث دقائق واظف اليه مائتين وخمسين غراماً من الدقيق وايضاً اربعة ملاعق شيرة صربي والمجينة يجب ان تكون جامدة وخذ منها بواسطة معلقة اجزاء كل جزء بحجم الجوزة واوضعها على طاولة مرشوشة بالدقيق وادبرها بيدك ثم بعده اوضعها على الصفيحة كل واحدة بقرب آخرتها ولكن بدون ان تلاصقها واخبزها في فرن معتدل الحرارة مقدار اربعة عشر او خمسة عشر دقيقة وهذه المجهز يعطي اربعة وعشرين قطعة من الحلوى

كعك كبريدج

Cambridge cake

اخفق على طاولة خمسين غرام دقيق مع مائتين وخمسين غراماً من السمن ومتى صارت المجينة ماسة اضع اليها مائتين وخمسين غراماً سكر وبيضتين باكها واخفق جيداً هذه المجينة ويجب ان تكون جامدة قليلاً

ورقها بسبك ثلاث سنتيمتر واقطعها بواسطة مقطع عجيب مستدير ومزدوج
ومن ثم اثني اطراف دايرها بالمقاط واكبس الاطراف برأس سكين صغير
واوضعها في صينية ولمعها واخزها في فرن معتدل ويجب ان يبقى لونها اسمر
﴿ تفاح فلورنتين ﴾

Pomes a la florentine

قشر سبعة او ثمانية تفاحات وفرغ داخلها بالمقورة واغلبها في شراب
خفيف محض وابقه جامداً قليلاً ثم صفها واملاً داخلها بارز مسكر وغطها
بشيرة مربى المشمش

ثم افرش على صفيحة قشرة من بورة الكستنا « أبوفروة » تكون سميكه
قليلاً ومسكرة ومعطرة بالفانيل ومختومة ببضع صفار بيضة وصف التفاح
على هذه القشرة ونقشها بواسطة اللقاط بشيرة مربى المشمش وابقها مقدار
بضع دقائق في الفرن وعند اخراجها رشها بقلب فستق مفروم

﴿ ارز بلبن اسبانيولي ﴾

Riz au lait a l'espagnole

اغسل خمسينة غرام ارز واوضعه في كسار ولا مع ماء بارد اسويه نصف
سوي ثم صفيه وكل سويه بالحليب واتركه على النار حتى يصير طرياً ولكن
بدون ان يصبح كالعجين وسكره في الوقت الاخير ومتى تم ذلك اوضعه في
صحن عميق واصقل مسطحة وعليه اوضع ورقة مفرصة ومدهونة بالسمن
بمعنى ان الورقة يكون تفريضا بشكل من اشكال النقش ومن ثم رش على
الورقة قرفة مسحوة مخلوطة بقليل من السكر بمعنى انه متى رفعت الورقة
محل الخرم من الورق يظهر منقوشاً على مسطح الارز بالحليب

✧ بلانك مانجر بلروسي ✧

Blanc manjar russe

خذ مقدار نصف ليتر مستحباب لوز مسكرة ومطبوخه بعصير البردقان
واضف ستة اوراق جلدينا مذوبة وافرغ ذلك في طاجن وعقدها تعقيد
جلدينا وانت تحركها واضف اليها حينئذ مقدار كباتين كريما مخفوقة وافرغ
المجهز في قالب مقعب مثالج بالثالج المسحوق والملح ثم عطي القالب وسد
شقوق القالب بقطعة من العجين وغطيه بالثالج الملح مقدار ساعة ثم بعده
غطس القالب في ماء فاتر وفرغ البلانك مانجر ودخله على فوطة

✧ خبز عنبر العلب الاحمر ✧

pain de gros les rouges

اهرس بضع حفنات كشمش (عاب العلب) احمر بعد تنظيفها وصبها
في المصفاة في وعاء من الخزف المدهون اذ ان المعدن المبيض لا يجب ابداً
ان يستعمل فيه خلاصات الاثمار الحمر ثم سكر هذه الخلاصة وميعها بعصير
بردقانتين وايضاً بخمسة عشر ورقة جلدينا شقوفة وبعد عشرة دقائق صفي
المجهز بالمصفاة في طاجن احمر وجربدها بالجزء الصغير بان تدوره على قطعة
من الثالج وعقدها جيداً وفرغها في قالب موضوع في ترينه ومحاطاً بالثالج
المدقوق وبعد ساعة غطس القالب في ماء حار وفرغ الخبز على صحن مبرد



﴿ بودينجر الامير ﴾

Pouding du prince

حمص مائتين غرام من حب البن ومتى ابتدت الحبوب ان ترشح
افرغها في ستة ديسيلترات من الحليب الغالي الموضوع على جانب النار ثم
غطي الكسارولا واسحبها من على النار واتركها تبرد - وبعده اخفق في
ترينه صفار عشرة او اثني عشر بيضة واخفقها مع نقوع البن بعد تصفية البن منه
واختم المحبز باضافتك اليه سبعة او ثمانية اوراق جلدينا مذوبه - ثم اوضع
في ترينه مائة وخمسين غراما من الزبيب الازميرلي بعد تنظيفه وثمانية عشر
واحدة من ابو فروه مربابة وذلك ان تقسم كل واحدة الى قسمين واضف الى
ذلك ملعقتين عاديتين من قلب الفستق ورش هذه الاثمار بديسلتر واحد من
الكيرش (Kirsch) ثم شق الى فصيتين خمسة عشر واحدة من البسكوتى العال
بالمعلقة وقطعها على جانب حتى تكون مربعة واجعلها في صحن مسطح

ثم انه بواسطة الجلدينا المذوبه والمخفوقه احيط بالبا كبيرا محدودبال
عامود منبسط الشكل وزينه في اسفله واطرافه الداخلية بحبوب الملائك
(angelique) المفطسة نصفها بالجلدينا ثم زين وسطه باكليل مركب من

حبوب زبيب صغيرة وبعض مربيات وبعده البس داخل القالب بجزء قليل من المجهز السابق الذكر وعقد الباقي من نوع الجلدينا ومتى تم تعقيده اضع اليه الاثمار واسحبه من على النار ثم خذ من هذا بواسطة معلقة واملا الفارع من القالب وذلك طبقة منه وطبقة من البسكوتي المقسم المبلول بالكرش (Kersch)

وبعد ساعة غطس القالب في ماء حار ثم نشفه و فرع البودينجوفي صحن له طابة من الخبز المقلي المصوقة في وسطه ومغطاة بالشيره وفي هذه القطعة الخبز شك ستة اسياخ صغار مزينات بالاثمار واجعل الثمرة الاكبر في الوسط وارسل على حدة وعاء فيه من الكريمة الانكازيه المطيبه بروح البن والمبردة على الناتج

✽ معجون الباستيش ✽

Le fitach

ان معجون الباستيش هو الاساس الاكبر في عمل كل انواع الحلوى على اختلافها

خذ رابع كيلو من الدقيق الناعم العال واضف اليه كرامين من الملح وعصير نصف ليمونه مالحة وافرغ هذا الطحين على طاولة ثم اضع اليه نصف كباية ماء واخاط كل ذلك خلطاً جيداً واعجنه بعنف ثم افرد المعجون واضف اليه رابع كيلو من الزبدة ثم لف العجين على الزبدة اربع لفات ثم افرده ثانية وضعه على الناتج مقدر عشر دقائق ثم عد و طويه ثانية كالاول ثم عديه الى الناتج وهكذا اعد العمل ستة مرات وهذا المعجون تقدر تتخذ منه كماقلنا لاي حلوى اردتها

في معجون الأسنان

Preparation of toothpaste

خذ ربع كيلو من الدقيق العال المالح وضعه الى جانب ثم خذ عشر غرامات من خميرة البيرة واضف اليها قليل من الدقيق وضعهما في كسارولا وازبهما بقليل من الماء الدافئ واتركها تبرد ثم ضف هذا الى الدقيق وخذ خمس بيضات نية وافقها على الدقيق أيضاً واضف الى ذلك خمس غرامات من الملح وعشر غرامات من السكر وخمسين غراماً من الزبدة واعجن كل ذلك عجناً قاسياً ثم ابقه في وعاءه وغليه وابقه بمقدار نصف ساعة

ثم خذ احد القوالب المبردة التي يستعملها الطباخون وادهنه بالزبد وضع فيه نصف العجين واتركه في قالب ثانية في محل دافئ بمقدار ثلاث ارباع الساعة ثم خذه الى الفرن وضعه هناك الى ان يستوي جيداً ويصبح احمر قاني ثم اخرجها من الفرن وابقه في قالبه حتى يبرد ثم اسحبه من القالب وضه على جنب

ثم خذ ربع كيلو من السكر وربع ليتر من الماء وضعهما في قدر وارفعه على النار بعد ان تكون عصرت عليهما نصف ليمونة مالحة واضفت اليه قليل من الحمره اذا شئت وبعد ان يفتي هذا المجهز غطس فيه المعجون مقد خمس دقائق ثم بعد ذلك ضعه في سخن

ثم خذ نصف ليتر من الكريمة وبعد ان تخفقها الى ان تجلد اضف اليها مئة غرام من السكر وقليل من الفانيلا ثم خذ المعجون وغطسه في الكريمة المسكرة ثم رش فوقها قليل من البستق بعد تكسيره وتنعيمه

﴿ معجون البابا ﴾

papa auroume

ثم خذ القسم الثاني من العجينة التي سبق وجهزتها كما تقدم واضف اليها قليل من الزبيب البناتي وقليل من الزبيب الاسود الذي بدون نوى ثم خذ اثني عشر قالباً مستديرة صغيرة وادهنها بالزبدة واملاً فيها المعجون وابقيه في قوالبه مدة نصف ساعة ثم ادخله فرنًا هادئاً النار الى ان ينضج ويحمر ثم اخرج من الفرن وابقه الى ان يبرد فتخرجه من قوالبه وتضعه في الشربات كما تقدم غير انك يجب ان تضيف اليها نصف كباية من الروم

﴿ كراييج حلب ﴾

Le Krapige halep

حلب اسم مدينة كبيرة في سوريا وقد امتاز اهلها في عمل الكراييج وعنهم نقل الاوربيون هذه الحلوى اللذيذة اما كيفية عملها فكما ترى خذ اقة من السميد ثم احضر ربع اقة من السمن الصافي الجيد واحميه قليلاً وضعه على مرات فوق السميد وحركه الى ان يتشرب ثم اعجنه بقايل من الماء النار بحيث يكون ما كن القوام والبعض يعجنوه بخميرة والبعض بدون خميرة ثم احضر ربع اقة من لب الفستق او لب اللوز وضعها في كسارولا وعليها قليل من الماء وارفعها على النار ريثما تقشر القشر الرقيق عنها ثم انزلها عن النار وارفع القشر ودق لب الفستق او اللوز في هاون (الهون) ريثما ينم بعد ان تضيف اليه مقداره او اقل من السكر وبعد ذلك اضف اليه قليلاً من العطر فيكون لك حشوة للكراييج وبعضهم يحشون الكراييج بلب الجوز وهذا لا يحتاج الى رفع القشرة عنه

ثم خذ المعجون واعرکه بيدك عرکاً قاسياً ثم قسمه الى قطع صغيرة
أولاً فأولاً وافتح داخل القطعة باصبعك وأملأها من الحشوة ثم اجعلها
مكبكبه زي البيضة وصفها على صينية ثم اعمل الثانية فالثالثة الخ وضع الواحدة
بجانب الاخرى ومتى انتهى العمل ارسل الصينية الى الفرن واخبزها على نار
هادئة ريثما تحمر ثم اعدّها الى البيت فتبقى عندك اربعة الى خمسة ايام
ولما تريد ان تقدم هذا النوع للاكل خذ طوايه وضع فيها قليل من
السمن الجيد واحميه على النار ثم ضع فيه العدد الذي تريده من الكرابيج الى
ان تنقل ثم عقد سكر او عسل وغمر الكرابيج فيها وقدمها للضيوف وفي
حباب يعقدون للكرابيج نوع من الحلوى يسمونه الناطف وهو صعب العمل
يعملونه من السكر وعرق الحلاوه

﴿ جيلاتى بكرىمة ﴾

Glacée au erime

خذ ليترين لبن وثلاثمائة غرام من السكر وقليل من الفانيل ثم ضع
اللبن على النار حتى يغلي ثم اضف اليه السكر والفانيل واخفقه جيداً ثم خذ
ثمان بيضات واخفقها جيداً بالسلك ثم اضف اليها قليلاً من اللبن الغالي واخفقها
ايضاً ثم اضف مخفوق البيض الى اللبن وهو على النار واخفقه خفقتين او ثلاثة
واحذر ان يغلي فيخسر ثم انزله حالاً عن النار وصفيه بمنخل ناعم واقميه حتى
يبرد فيكون لك كرىمة من احسن انواعها للجيلاتى

ثم خذ ما كينة الجيلاتى المعروفة وضع في محل الثلج مايكفي من الثلج
والملاح الكثير ثم تحضر الكرىمة التي عملتها بعد تكون قد بردت وضعها في محلها
المتوسط من الماكينة وتدور فيها الى ان تتجمد ثم اذا اردت ان تجعلها بقوالب

فخذ القوالب بعد ان تكون نظفتها جيداً وفرغ فيها الجلاتي واذا اردت وضعت فيها بعض انواع الحلو والاثمار وهذا مايسمونه (كسانا) والافاقيةها على بساطتها وانقل القوالب جيداً ونفها بورق حتى لا يتسرب اليها الملح ثم ضعها في برميل بعد ان تغمرها بالتاج والملح مدة ساعة ونصف الى ساعتين ويمكن عمل الجيلاتني بجميع انواع الشرابات كاللوز والفسق والبندق والموز والبنفسج والورد والشيكولاته الخ الخ

✽ جيلاته جديدة للفريز ✽

Mouss de fraise

خذ ربع كيلو من الفريز واغسله جيداً ثم اعصرة عصراً نظيفاً واضف الى العصير نصف ليمونة مالحة واضف اليها ربع كيلو من السكر الناعم ثم خذ ربع لتر من السكرية التي كنت عماتها وضعها في وعائها فوق وعاء فيه ثلج واخفقها بالسلك جيداً ثم اضف اليها الفريز ثم ضعها في قالب كبير واحكم غطاها وادفنها في الثلج والملح مقدار ساعة ونصف الى الساعتين وبعد ذلك خذ صحن وضع فوقه فوطه وفرغ القالب عليه وقدمه الى الضيوف

✽ تنبيه ✽ ان قولنا كجاية فعبارة عن البطاطس المعروفة وقوانا لدهن يمكن الاستعاضة عنه بالسمن الجيد وقوانا لجامبون يمكن ان يستعاض عنه باللحم البسيط اما ماجاء في هذا الكتاب من الاوزان المختلطة فيمكن الرجوع فيها الى موازين المدينة التي يكون فيها الطبخ وما تقدرنا ذلك للحصول النسبة بين الاجزاء التي يتألف منها الطعام

✽ انتهى بحمد الله ومنه في مدينة مصر المحمية ✽

(في يوم الجمعة ٢٢ يوليو سنة ١٩٠٤)

❖ فهرست الكتاب ❖

صفحة	
٢	تقدمة الكتاب
٣	
٤	المتقدمة
٦	كلمة مؤلف الكتاب
٩	بعض شؤون ضرورية
١٧١	الشورية بأنواعها
٣٧	الصالصة بأنواعها
٤١	الاسماك بأنواعها
٩١	اللحوم بأنواعها
١٦٤	المربيات والحلويات
١٧٧	الفراخ والطيور وملحقاتها
١٨٩	المربيات والحلويات الافرنجية والجيلاتي

