

[Afghanistan Digital Library](#)

adl0278

<http://hdl.handle.net/2333.1/12jm645c>

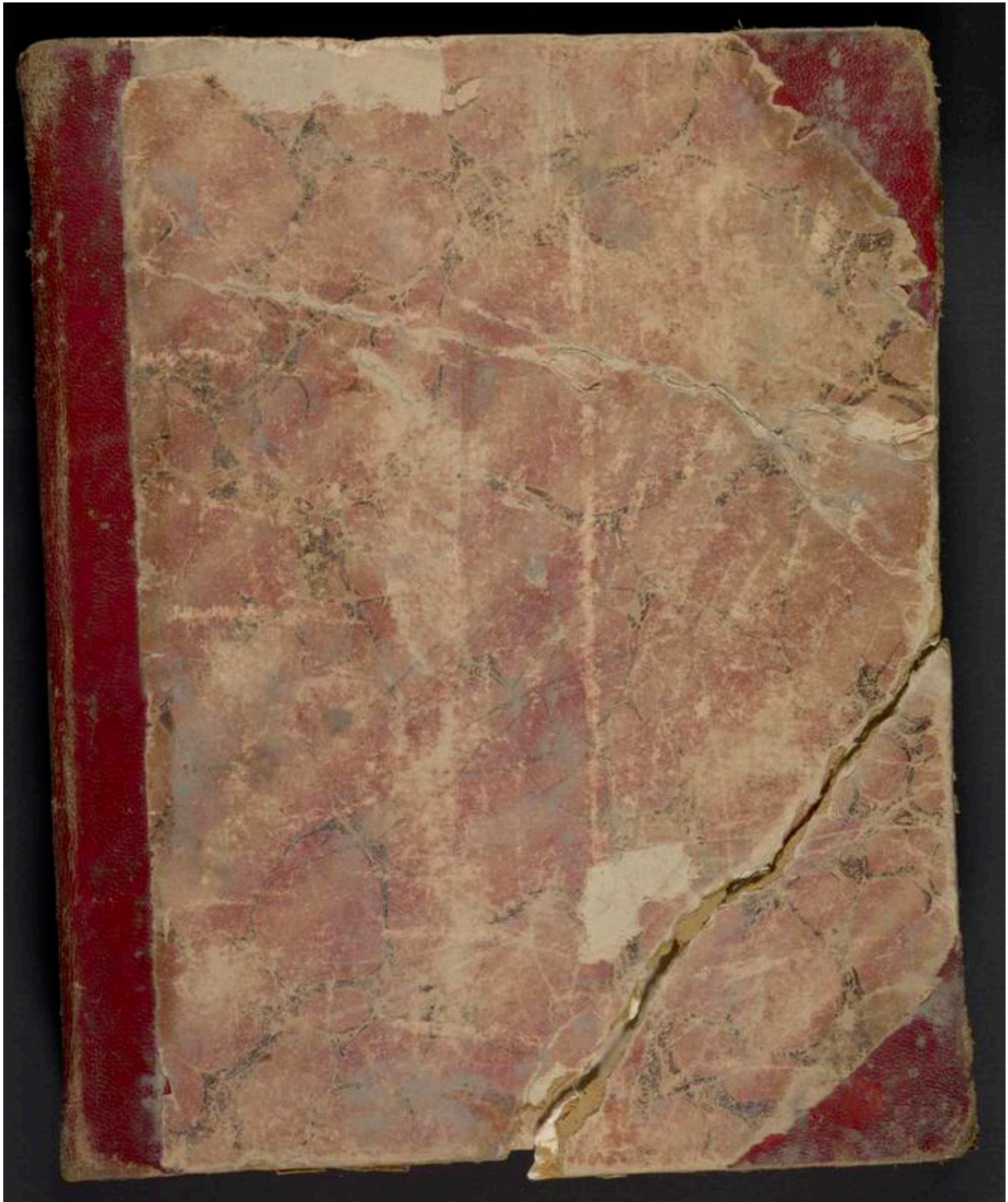


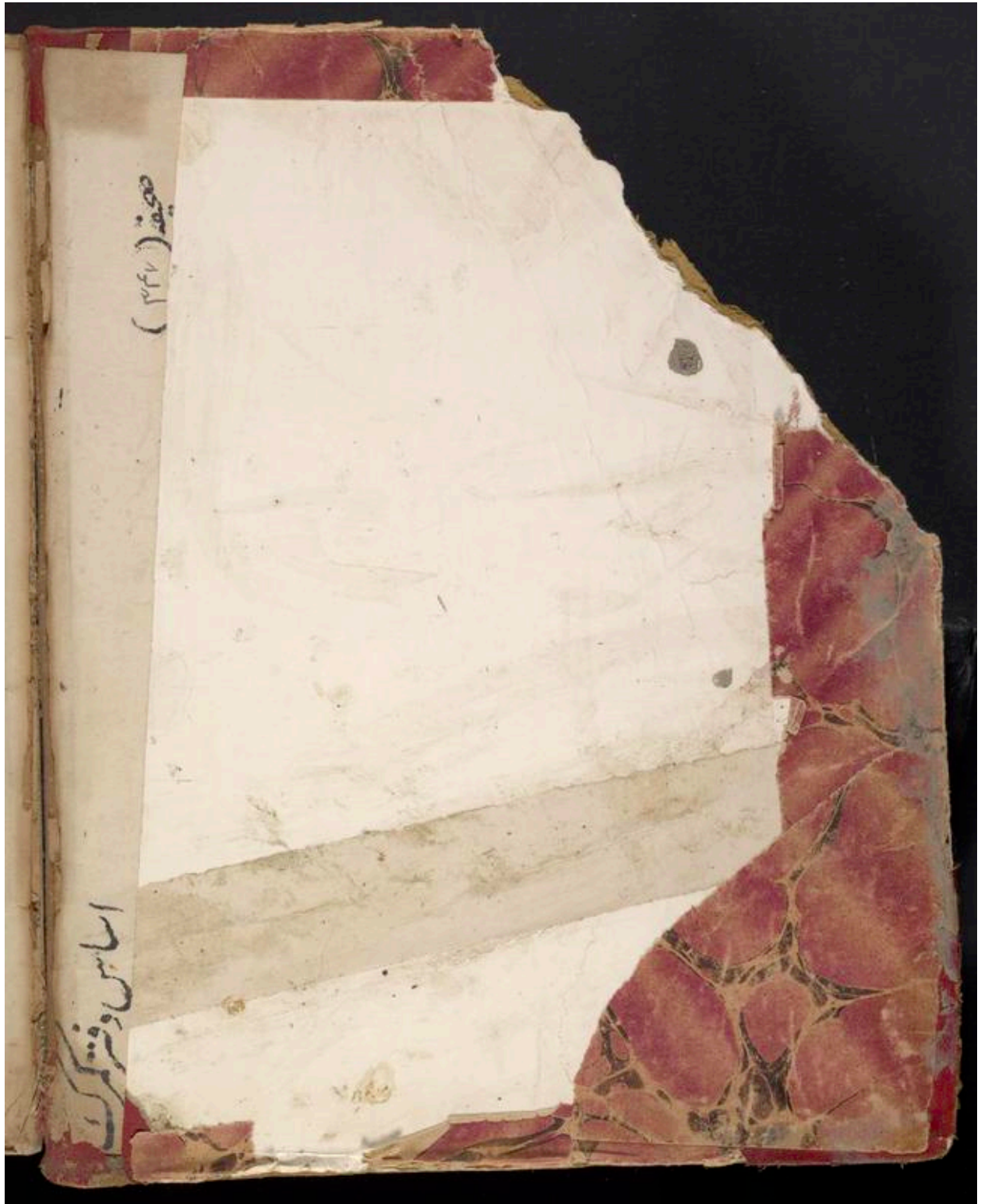
This is a PDF version of an item in New York University's Afghanistan Digital Library (<http://afghanistandl.nyu.edu/>). For more information about this item, copy and paste the "handle" URL above into a web browser.

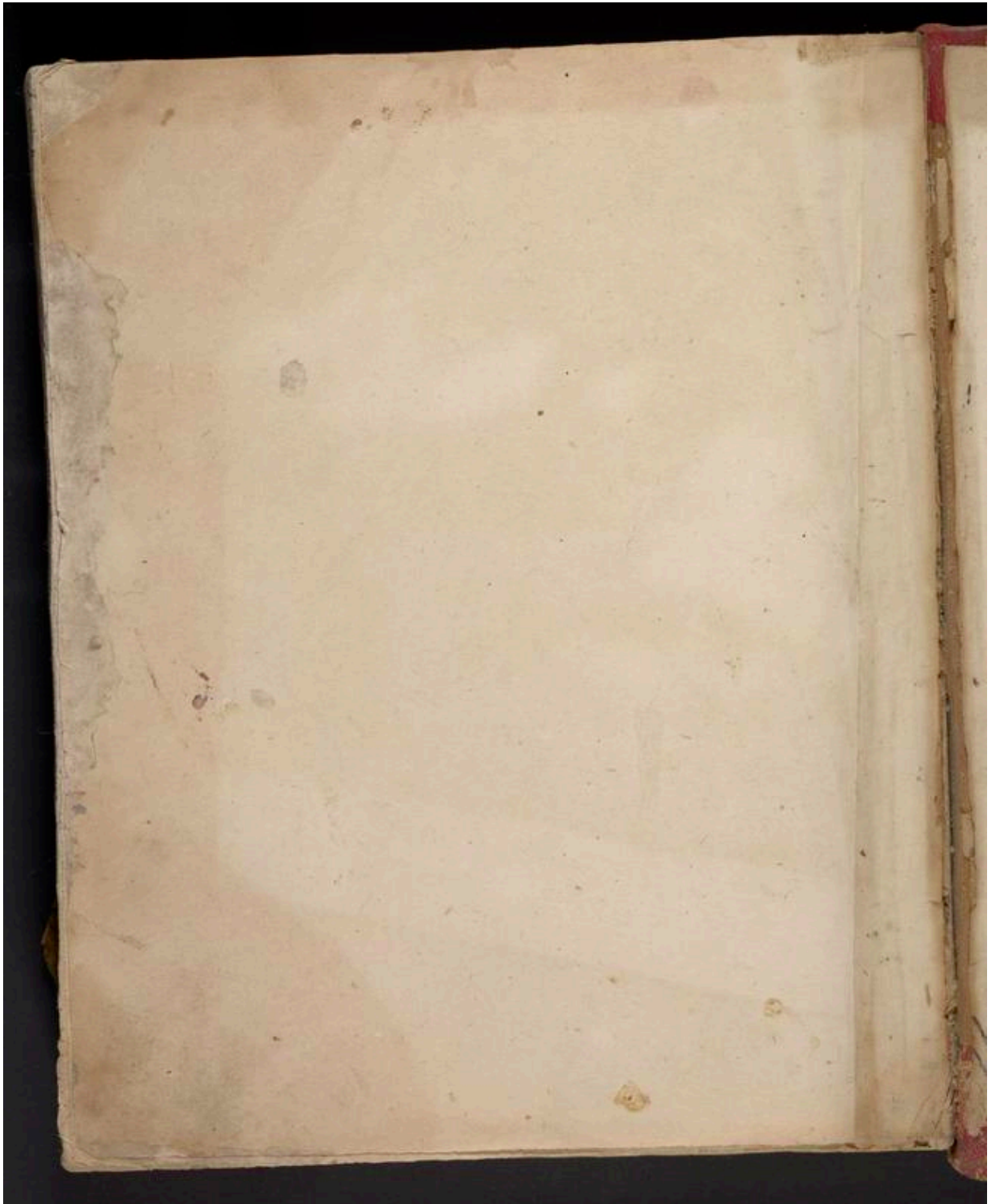
When referring to or citing this item please use the "handle" URL and not this document or the URL from which you downloaded it.

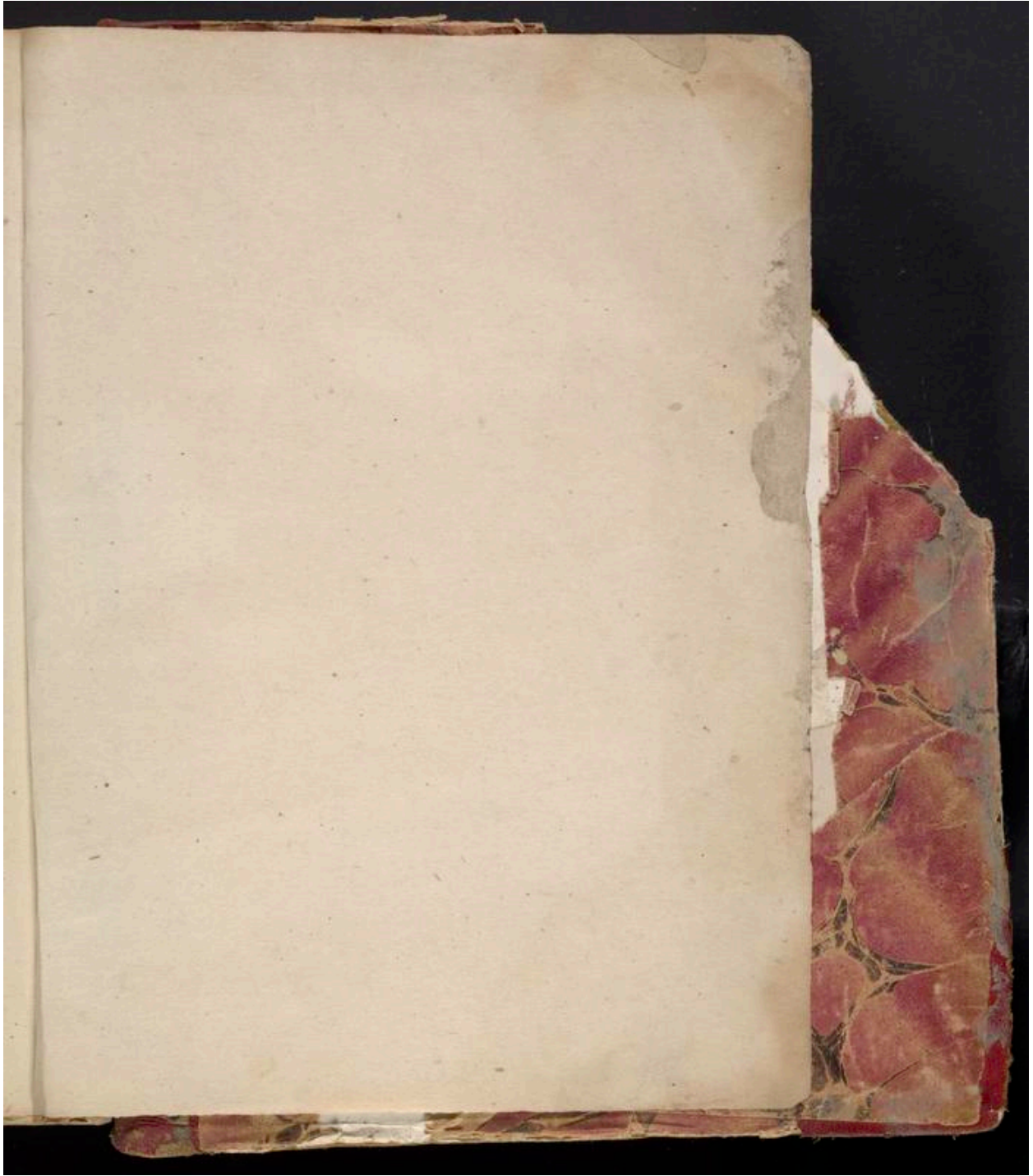
All works presented on New York University's Afghanistan Digital Library website are, unless otherwise indicated, in the public domain. The images available on this website may be freely reproduced, distributed and transmitted by anyone for any purpose, commercial or non-commercial.

NYU Libraries, Digital Library Technical Services, dlts@nyu.edu

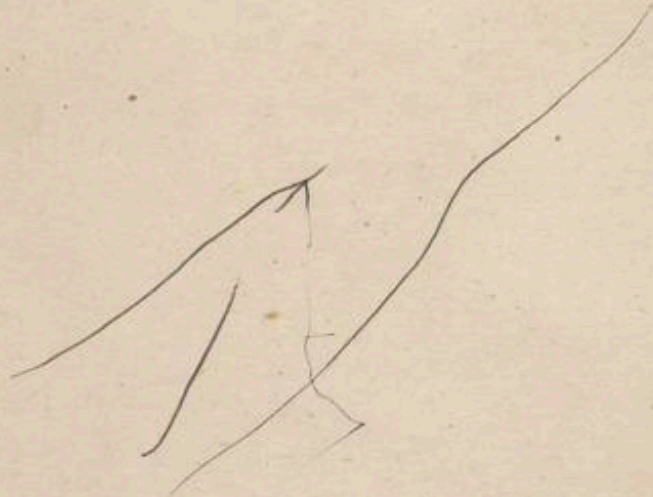


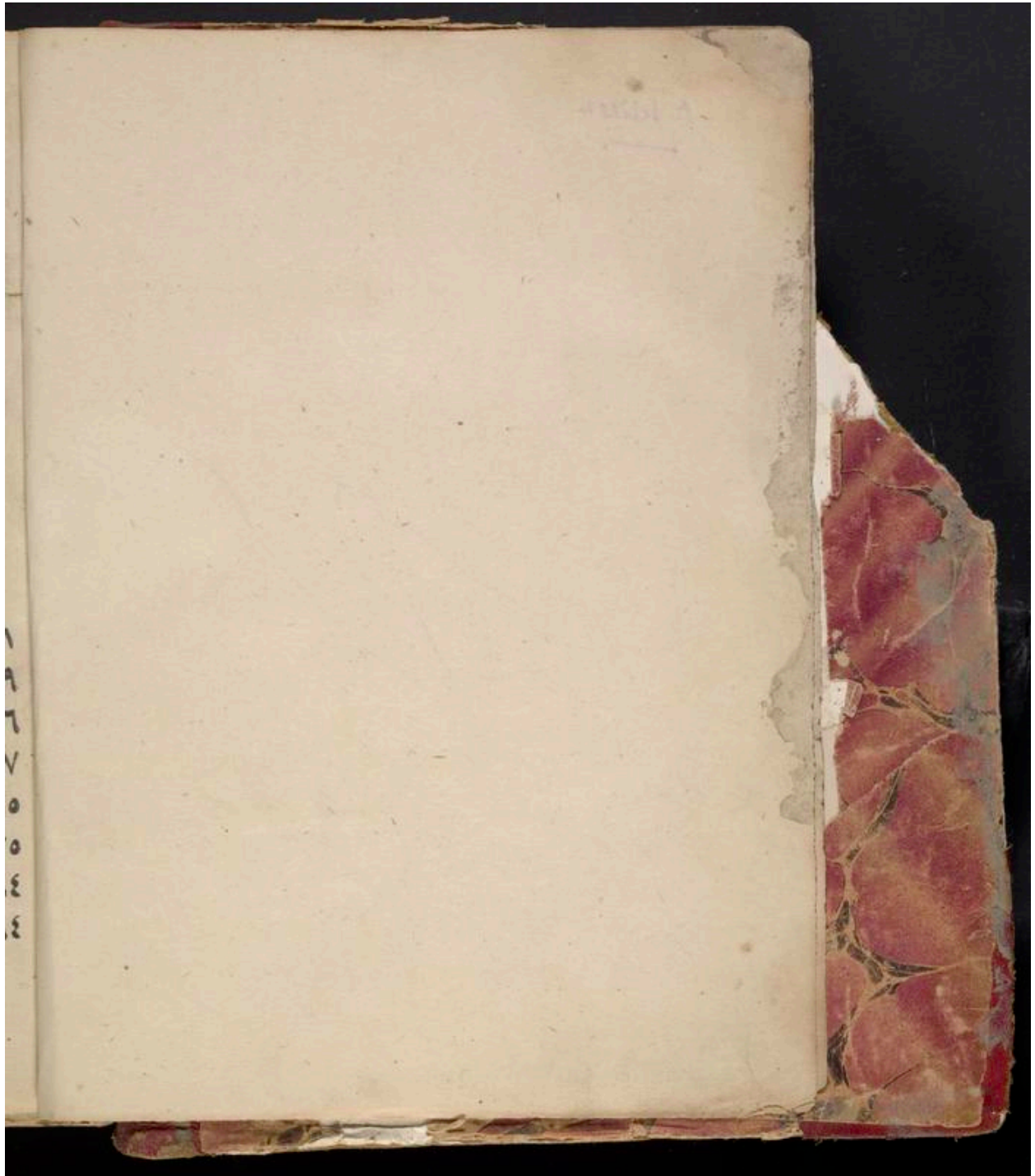






H. leizhali





فهرست :

	صفحه
۱ - فصل ۱ [ملا حظات عمومی در باب مطبوخات]	۱
۲ - [جوربه ها و آب گوشت یعنی شوربا]	۲۱
۳ - [صابجه ها]	۳۹
۴ - [خلاصه های گوشت و گوشت ماهی]	۴۴
۵ - [جوش و سوکوشتها]	۴۸
۶ - [درباب اطعمه نخم مرغ]	۵۲
۷ - [کبابهای سیخی]	۵۹
۸ - [کبابهای صدی ها]	۷۱
۹ - [بخنی ها]	۷۲
۱۰ - [طاوه ها یعنی کراهی ها]	۹۰
۱۱ - [کوفته ها ، بیج روده ها و مغزها]	۱۰۱
۱۲ - [کبابهای طاس و کبابهای داش]	۱۰۹
۱۳ - [دوله یعنی پرشده ها]	۱۱۶
۱۴ - [سبزوات]	۱۲۷
۱۵ - [مصقمه های تپسی و بجن یعنی مصقمه های تپسی و پیشقاب]	۱۶۵
۱۶ - [تزینات]	۱۷۵
۱۷ - [بلاکی ها]	۱۸۴
۱۸ - [پیازهای ترکی]	۱۹۴

پ

حقیف

• فصل ۱۹ [ترشیهای متنوع و نمکین ها یعنی شورها]	۱۹۷ -
• [پانه ها ، مصالح بورك وغيره خمیرها] ۲۰	۲۱۹ -
• [مقارنه] ۲۱	۲۵۱ -
• [بلاوها] ۲۲	۲۵۶ -
• [شیرینی های روغن دار - جلاوه ها] ۲۳	۲۷۱ -
• [خفیف طائلی ها] یعنی شیرینی های خفیف	۳۰۴ -
• [مثلج ها یعنی میخدارها ، عقیده ها ، الماسیه ها]	۳۴۰ -
• مجوده های قالبی یعنی شیرینیهای قالبی ، شکرها و قومبوستو	
• [سراها ، شروب ها و چوپرمه ها] ۲۶	۳۵۵ -
• [شربت ها ، خوشاها ، مجوده ها و خوشاها] ۲۷	۳۹۵ -
• [ترشیها] ۲۸	۴۲۰ -
• [صلاته ها و تره طورها] ۲۹	۴۳۸ -
• [تدخین ماهی ، زبان ادرنه ، محافظه بعضی ماکولات]	۴۵۸ -
• [تیبیس ماکولات و سلاموره ها]	
• [دوشاب نار دنگ ، صوجوق شیره دار ، سراهای شیره دار ، سار دالیه ، ممجون طماطه و انواع ایله ها] ۳۱	۴۸۷ -
• [قاووره ، قیبه ، باصدیرمه ، صوجوقهای گوشت] ۳۲	۴۹۵ -
• [خمیرهای خشک و نشایسته]	
• [قونسروه ها یعنی وقایه مطبوخات] ۳۳	۵۱۷ -
• [لایحه درباب مسکرات] ۳۴	۵۲۳ -
• [قبقاق ، ماست ، پنیر ، مسکه و پنیر چرکن] ۳۵	۵۲۷ -



طبخ طعام
برای مکتب فنون حربیه

مترجم
مدیر و مفتش عموم مکاتب عسکریه افغانستان
جنرال
السید محمود سامی

کابل - در مطبعه مکتب فنون حربیه با اراده سنیه طبع گردید .

طبع اول

سنه - ۱۳۳۷

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

فصل اول

ملاحظات عمومی در باب مطبوعات

[یعنی هر کس که قرار کتاب هذا آرزوی طعام پختن را داشته باشد ضرور باید که همین ملاحظات عمومی که عبارت از فصل اول میباشد از نظر بگذراند]

ملاحظه ۱ - بیک طرف شور دادن

هر چیزیکه (بادیگر چیز مخلوط نموده) حل و یا طپختن لازم باشد مانند چورمه [۱]، شیر و شکر [۲] باید که بیک طرف شور داده شود. یعنی مثلب که دائره رسم کرده میشود همیشه بک بقیه حرکت داده شود.

(۲ - چیزهاییکه در آب خوردنی پخته میشود)

بعضی حبوبات خشک مانند باقلی، فصلیه، عدس، لوبیه و کندم هرگاه در آب باران و یا کول و یا نهر پخته شوند هم نرم و ملایم میگردد و هم لطافت رنگ

آنها زائل نمیشود. *عند قهال الی غیره* مثل شربت و غیره هرگاه بر آنها آب تلخ مزره علی الخصوص در مشروبات آب طلب مثلا شربت و غیره هرگاه بر آنها آب تلخ مزره

[۱] چورمه = در فصل ۲۶ انواع چورمه ها مندرج است!

[۲] شکر = قند. در متن کتاب (لفظ شکر) بسیار آمده. مراد از شکر قند است!

شکر جلال آباد !!

انداخته شود هم تلخی و هم بطاوت هضمی آنها زیاده میگردد .
آب چاه هرگاه چونه دار باشد حبوبات خشک را مانند باقلی : فصولیه ، عدس ،
لوبیه ، نخود ، ماشک و کتدم زامم سخت و هم رنگ شان را سیاه میگرداند .

« ۳ - نمک »

هر رقم بقول یعنی حبوبات خشک مانند باقلی ، فصولیه ، عدس ، لوبیه ، کتدم
و بادنجان خشک ، یاچه و غیره و خصوصاً گوشت و گوشت مرغ در انشای جوش دادن آنها
هرگاه پیش از آنکه خوب بپخته شوند نمک انداخته شود هم زود بپخته نمیشوند و هم مثل بی
سخت میگردند .

پس باید که بعد از آنکه اینها نرم و ملایم شوند مقدار کافی نمک انداخته تا آنکه در مغز
آنها نمک نفوذ کند جوش بخورند .
خلاصه کلام نمک چنین چیزهای بطی الطبع باید که بعد از بپخته شدن آنها انداخته
شود .

۴ - ماهی ها

ماهی هر قدر که تازه باشد همانقدر لطیف و لذیذ میباشد .
ماهیها در هنگام تخم دادن چون لاغر میباشد . لهذا ماهی لاغر منظور نیست مگر
هرگاه برای خشک کردن باشد باید که لاغر باشند چرا که هرگاه روغن دار یعنی چاق باشند هم
خشک نمیشوند و هم بی مزه میشوند . با وجود آن صلا و وره ها [۱] و توتون بالنی [۲]
هر قدر که روغن دار باشند آنها قدر اعلی میباشد .
در انشای طبخ ماهی هرگاه دیگ کشاده باشد آن بد بویهاییکه بماهی مخصوص است
بخارج آورده می رود . و هرگاه بالعکس باشد البته که بالعکس !

[۱] صلا و وره = نگهداشتن بعضی ماکولات در نمک آب . به نومه - ۴ ، ۸ مراجعت
[۲] توتون بالنی = یک رقم ماهیست .

ماهی های آب جاری مرچج اند بر ماهی های آب را کد و ایستاده . و نیز ماهیهای بخر
 جاری یعنی دریای شور جاری و کرداب دار مرچج و بهتر اند از ماهی های دریای شور را کد .
 بعضی جاها برای ماهیها خوراک وافر میباشد ماهیهای چنین جاها فوق الحد لذیذ میباشد .
 ماهیها نیک در حوضهای خرد مدت دراز محبوس میباشد چون لاسر و بی روغن
 و مضر میگردد خوردن آنها خوب نیست .

استاقوز [از حیوانات بحری از خیل سرطان میباشد] هرگاه کلان و بی تخم بوده
 پشتش آبی رنگ میزند چاق است . و در حین طبع آن باید که اولاد آب بحر یعنی در آب
 دریای شور و یاد آب نمکدار بقدریک ربع ساعت جوش داده بعده براسقره یعنی برنجیره
 کباب خشک نموده خورده شود .

۵ - شیرها

شیر گاو میش بدرجه اول ؛ شیر کوسفند بدرجه دوم ، شیر گاو بدرجه سوم ، شیر بز
 بدرجه چهارم روغندار میباشد . حال آنکه شیرها باندازه روغنی که دارند بطی الهظم میباشد .
 لهذا شیر گاو میش اول درجه و شیر کوسفند دوم درجه بطی الهظم میباشد . شیر گاو و شیر بز
 نسبت بدیکر شیرها هم خفیف ، هم لطیف و هم نافع است .

خوراک و علوفه حیوانات مذکور هر قدر که کورپه و ناز باشد شیر آنها نیز همانقدر آ بکین
 و کم روغن میباشد . و علفهای مذکور هر قدر که کلان شده و خشک شده ، برود شیر نیز همان
 نسبت کثیف و روغندار میگردد .

حیوانات جوان که نمک و یا علف نمکین و ککیک [یعنی زهرت = پودینه] ،
 و چای بیانی یعنی چای کوهی و مانند آنها میخورند خوشبوی و لطافت ولذت شیر آنها خیلی
 بسیار میباشد .

شیرهای مذکور را انسان ؛ هر رقم که دلش بخواهد طبخ و اعمال و استعمال کرده
 میتواند اما قیاق شیر گاو میش و ماست و پنیر شیر کوسفند و روغن شیر گاو فوق الحد ؛ نفیس
 میباشد .

شیر گاو میش = شیر گاو میش

۶ - لحوم یعنی گوشتها

گوشت هر گاه بعد از ذبح ؛ فوراً یعنی بی آنکه حرارتش برآمده سرد و منجمد نگردد ؛
پخته شود برای بدن مضر است . لهذا بعد از ذبح باید که گوشت بیک محل معتدل و هوادار
مانده شود که حرارت و بخارش کامل ؛ خلاص و منقطع گردد .

چون در هر مملکت ؛ مرعی یعنی چراگاه و آب و هوا و کوه متبدل میباشد لحوم یعنی
گوشتها نیز نسبت بهمان تبدلات ؛ ترجیح و بهتری دارند . لهذا در باب لحوم هر قدر که تفصیلات
داده شود کم است ؛

گوشت قویج اخته و بز اخته ؛ از گوشت مخالف آنها ؛ و نیز گوشت میش عقیم یعنی میش
محروم تناسل و بز عقیم ؛ از گوشت مخالفان آنها بهتر و سرچسب است . و هکذا گوشت
میش عقیم و بز عقیم از گوشت میش شکم دار و بز شکم دار ؛ بهتر است .
بره ؛ تا که به سن سه ماهه و چاق نباشد خورده نمیشود . و اگر خورده شود
مقبول الطبع نمیشود . یعنی کم از کم به عمر سه ماهه و چاق باشد .

حیواناتیکه بمرض کلبک و [۱] یابد بگر مرض گرفتار باشد گوشت آنها با لکل مضر
میشود . حیواناتیکه با آنها نمک خورانده میشود گوشت آنها بسیار لذیذ میباشد . همچنان ؛
حیواناتیکه در جنگلهای ، کوهها ، مراعاها یعنی چراگاهها آزادانه میچرند ؛ گوشت آنها
نیز لذیذ میباشد .
طعم و مزه گوشت جاهای مختلف علیحده علیحده میباشد یعنی مثلاً گوشت دو شهر

[۱] کلبک = یک نوع کرم است . کوسفندیکه کلبک داشته باشد می آماسد
یعنی گویا که چاق است . حال آنکه در حقیقت مریض میباشد . کسیکه گوشت آنرا میخورد
نیز بمرض مذکور گرفتار میشود . که مرض مذکور عبارت از ورم یعنی سل است ؛
کشف مرض مذکور به ۲ طریق است :

۷ - فقیه در صحیفه ۶ میباشد

اگر چه بیک طرز و اصول بخته شوند در لذت ؛ مختلف میباشد . از تفاوت مذکور
چنین معلوم و ظاهر میشود که مرعی یعنی چراگاه و کوه و جنگله و خصوصاً آنها ؛ ا
همدیگر ؛ رجحان و بهتری دارند . هوا و غیره نیز درین باب دخل دارد .

مابعد حاشیه صحیفه ۵ است !

۱ - در انشای ذبح جگر کوسفند را معاینه میکنند هر گاه سطح خارجی آن
لشم باشد ؛ گوشت آن کوسفند سالم المرص است . و هر گاه در سطح خارجی آن ؛ بست
و بلندی باشد معلوم میشود که گوشت آن کوسفند ؛ مرض کلبک دارد !

۲ - در حین تناول طعام یعنی در انشای خوردن . هر گاه روغن گوشت بد
آدم منجمد میباشد معلوم میشود که در گوشت مذکور مرض کلبک هست ! از خوردن گوشت
کلبک دار ؛ بالکل بجا نیت نمودن لازم است ! !

امروزه روز ؛ طباً بالتجربه ثابت است که مرض سل و مرض شاربون ؛ بانسان
از گوشت حیوانات مریض ؛ سرایت میکنند !

مرض شاربون ؛ از کشفیات جدیده طب است . مرض مذکور بانسان ؛ از
از گوشت حیوانات ؛ سرایت میکنند . مثلاً ؛ مگس ؛ سر گوشت می نشینند باندا
خود چیزی میخورد و بعوض آن ؛ نقطه واری قاذورات خود را یعنی نجاست خود را
اندازد . همین قاذورات ؛ بسیار مضر است . علاوه بران ؛ مگس که خون چن
گوشت را بجوشد و بعده بجان آدم بنشیند ؛ در آنجا سیاه رنگ يك دانه مهلك می بر آید
این را (مرض شاربون) میگویند . تدائی آن مشکل است !

لهذا گوشت را از مگس محافظه نمودن ؛ شرط اعظم است . بنابراین سبب است
که در هر دولت در انشای ذبح ؛ گوشت را بمعرفت بیطارها معاینه می کنند ؛ هر گ
سالم المرص بود گوشت را مهر میکنند و اگر نبود نمی کنند ؛ و نیز قصابان ؛ زبر نگران
سخت میباشد . و برای حفاظت گوشت از مگس ؛ الماری هالز جالی سیبی و غیر
واسطه های رنگا رنگ میکنند !

مابعدش در صحیفه ۷ میباشد

۷ - تخم مرغ

خفیفترین ، لطیفترین ، نافعترین و لذیذترین تخمها ؛ بیضه ما کیان است .
مگر تازه باشد ! اما بسیار بخته کردنش ؛ چون بطلی الهضم گردیده باعث فساد معده میباشد
باید که اندک بخته شود .

زرده تخم ؛ چون زیاد تر مقیدست لهذا نسبت به سفیده اش نافعتر است .
تخم مرغ ؛ در میان گاه ، یا خاکستر ، یا آرد ، یا سبوس و غیره ؛ مدت دراز محافظه
نمودن ممکن است . مدعا ؛ منع نفوذ هوای نسیمی از مسامات تخم میباشد . چرا که اگر
هوای نسیمی از مسامات تخم داخل شد تخم ؛ خراب میشود لهذا اگر بر سطح خارجی
تخم ؛ چونه آب رسیده مالیده شود هنوز بهتر محافظه کرده میشود . [تفصیلات آن
در نومه ۷۷۹ است !]

۸ - سبزه وات

تازه و کوربه هر نوع سبزه چون لذیذ ؛ و لطیف میباشد ؛ به باسی و بیات آن ؛
رغبت کرده نشود .

از هنگام چیدن سبزه وات ؛ الی وقت پختن آنها (اگر چه اندک مدت باشد) باید

ما بعد حاشیه صحیفه ۶ است !

الحاصل ؛ خصوصات گوشت ؛ شایان بسیار هوش ودقت است .
تفصیلات زانده ؛ در کتاب حفظ الصحه ؛ که برای مکتب فنون حربیه تحریر کرده
ام و مدرج است ! السید محمود سامی

که سبزهوات مذکور در یک محل سایه دار باشد و بیخ آنها همیشه نمناک باشد و علاوه بر آن
گاه گاه بر آنها آب پاشیده شود .
خصوصاً در وقت پوست کردن و یا نوکهای آنها را بریدن باید که در آب وافر ؛
ریزه شوند و بعد از چلو صاف کشیده فوراً پخته شوند .

۹ - میوه جات

میوه تازه و پخته یعنی ناخام در موسم کرمانا اگر در برف و یا در آب یخ ؛ سرد نموده
بعد از طعام ؛ خورده شود نافع میباشد .
مگر میوه اگر از درخت ؛ خام چیده شد و در دکانها بر ورزمان ؛ پخته شود خوردن و
چنین میوه البه که مضر میباشد .
توت و چلبک یعنی توت زمینی و امثال آنها را در آب یخ انداخته سرد نمودن ؛ درست
نیست . برای سرد نمودن ؛ باید که آنها را میان قوطی شیر یخ انداخته قوطی مذکور را میان
برف بگذارید و یا میان چاه ؛ آویزان کنید . و یا در سایه بیک محل سرد و شمالدار
تا آنکه سرد شود در آنجا بگذارید .
میوه که پیشتر از طلوع آفتاب ؛ چیده شود ایجه یعنی خوشبویی و لطافت آنها
محتاج عرض و بیان نیست !

۱۰ - اطعمه که جوش میخورند

در انشای جوش خوردن سبزه وات و گوشت و حبوبات ؛ هر گاه آب سرد انداخته
شود سخت میگردند . لهذا در انشای جوش ؛ هر وقتیکه آب ؛ لازم باشد باید
که آب گرم انداخته شود . و هر نوع اطعمه باید که آنقدر جوش بخورد که آتش
نمک
چو
لهذا

کم گردد . و اگر بالعکس باشد یعنی تا آنکه آتش کم گردد جوش نخورد طعام
مذکور چندان مزه دار نمی آید .

۱۱ - ظرفها

ظرفهای مسی باید که زود زود سفید کرده شوند و این را فراموش نباید کرد
که وقتی که ظرفها از قاهی کر آمد باید که اولاً با سبوس و بعد با صابون و غیره ؛ خوب شسته
و پاک کرده شوند .

اطعمه که پخته شده از آتش ؛ برداشته شود باید که سرپوش دیگ را باز نموده سرد
کرده شود . و هرگاه بی آنکه سرپوش را پس نمایند اطعمه را سرد کنند طعام مذکور
فوراً خراب میشود . خصوصاً در موسم گرما !

اطعمه که با روغن زیتون پخته میشود بمجرد پخته شدن ؛ هرگاه فوراً به پوشها
خالی نکنند زنگ دیک را می بردارد !

۱۲ - اطعمه که با روغن زیتون پخته میشود در آنها

شوربای گوشت و شکر انداختن

اطعمه که به همراه روغن زیتون پخته میشود هرگاه بر آنها شوربای گوشت و بموض
نمک ؛ شکر (باندازه نمک) انداخته شود فوق الحد ؛ لذیذ و نفیس میگردد . مگر
چون قاعده طعام روغن زیتون دار ؛ بعد از سرد شدن ؛ یعنی سرد سرد خورده میشود
لهدامیباید که شوربای گوشت ؛ اولاً بالکل سرد کرده شود که روغن آن ؛ منجمد گردد .

بعده روغن مذکور کاملاً گرفته شود . و شوربای بی روغن ؛ در طعام مذکور انداخته
شود . و اگر شوربای گوشت ؛ به همراه روغنش انداخته شود از روغن مذکور داغ
کرد کرد پیداشده ؛ طعام مذکور هم بد منظره و هم بد هضم میگردد !

۱۳ - تصفیه و اصلاح روغن زیتون از بد بویی و از تلخی

یعنی تلخی و بد بویی روغن زیتون را زائل نمودن

بعضی روغنهای زیتون ؛ کم و بیش تلخی و بد بویی داشته میباشند ؛ و سبب آن
است ؛ که در هنگام کشیدن روغن زیتون ؛ روغن مذکور را خوب صاف نمیکند و
بعضی مواد اجنبیه در بین آن میماند و از تاثیر همین مواد مذکور ؛ قدری تلخی و بد بویی
پیدا میکند . چنین روغن بعد از سرخ کردن باید که از آتش دور کرده شود و با
آن قدری آب سرد ؛ پاش داده شود .

روغن زیتونیکه تلخی و بد بویی اش بقرار فوق ؛ زائل نشود باید که بقرار ذیل
معامله نموده پاک کرده شود :

ثلثان یک دیک را یعنی دو نعل یک دیک را آب پر کرده خوب جوش بدهید
از آتش پایان کرده فوراً بقدر نعل یک مذکور ؛ روغن زیتون را بالای آب جوش
پیندازید و تا آنکه آب مذکور ، شیر گرم گردد شور بدهید . بعد روغن را که
از روی آب بگیرد . و آب را تبدیل کنید و باز بقرار فوق جوش داده روغن را بگیرد
و همین معامله را سه دفعه تکرار کنید . و در دفعه سوم مقصدار کافی نعل یک پیندازید
در دفعه چهارم هرگاه خواسته شود که جزئی زیتون که در آب مانده است تلف و
نشود بقرار ذیل ؛ عمل نموده روغن را از آب مذکور کشیدن ممکن است :

آب مذکور را بر برکهای نی که سبز باشد آهسته آهسته گردانیده خالی کنید .
 برکها ؛ روغن زیتون را مص یعنی جذب میکنند . بعده برکها را تضییق [یعنی فشار]
 نموده روغن را بکشید !

۱۴ --- عمل نمودن بقرار هر مزاج

حاجت بیان نیست که اطعمه باید که بقرار خواهش و مزاج هر کس پخته شود . و مرچ
 و نمک و پیاز و بهارات یعنی مصالح دیک و غیره انداخته شود . مگر در اطعمه که برای
 عام پخته میشود قاعده مذکور را تطبیق نمودن ممکن نیست . بلکه در خصوص مصالح
 و مرچ و نمک و غیره از درجه اعتدال ؛ بیرون نه بر آمدن و در خصوص طبخ بقرار قاعده
 هائیکه درین کتاب . مندرج است عمل نمودن لازم است .

۱۵ --- قزار تمه اتلر یعنی

(گوشتهای سرخ شده)

هر رقم گوشت که سرخ شدنش لازم باشد باید که اولاً روغن بسوزد یعنی خوب
 سرخ شود . بعده یک تکه از گوشت در آن انداخته چون سرخ شد آنرا کشیده و دیگر تکه
 را در آن انداخته و هكذا عمل نمود تا تکه تکه سرخ کرده شود . چرا که هر گاه همه گوشت ؛
 یکجا بر روغن انداخته شود آبیکه از گوشت پیدا میشود گوشت را نمیماند که خوب سرخ شود .

هرگاه به تکه های گوشت ؛ میده بکسباد [۱] مالیده و تکان داده و یا ماست مالیده
 سرخ کرده شود بسیار خوب سرخ میشود .
 اگر گوشت ؛ در همان دیک و یا ظرف که سرخ کرده شد جوش داده شود می باید
 که اولاً باقی مانده روغن سرخ شده را بگیرند و دیک و یا ظرف مذکور را خوب بشویند بعده
 گوشت را انداخته جوش بدهند . و اگر این طور نه کنند سوخته های پیاز و کفهای
 گوشت هم تلخی میدهد و هم شور با سیاه رنگ گرداننده لذت و لطافت طعام را از ازل میکنند !
 خصوصاً روغنی که بعد از سرخ کردن گوشت ؛ بدیگر ظرف برداشته شد ؛ هرگاه
 در وقت جوش خوردن طعام ؛ بر طعام مذکور علاوه و انداختنش لازم آید باید که از لته
 پاک ؛ کشیده یعنی خوب صاف نموده بر طعام انداخته شود .

۱۶ - عرق گلاب انداختن بر مطبوخات شکر دار

شیرینهای روغندار و بانی روغن ؛ هر وقتیکه از آتش برداشته شوند اگر بر آنها
 عرق گلاب انداخته شود خوشبو میگردد .
 مگر بر خوشابها [۲] ؛ همیشه باید که عرق دیگر کلمها انداخته شود .
 مجوده ها (یعنی شیرینخ و امثال آن) و شربتها [۳] بدیگر خوشبوی محتاج نیستند .

- [۱] بکسباد = از رقم نان دبل است . تقریباً ۴ انج درازی ، یک ونیم انج عرض
 و یک انج لچی دارد و قاق میباشد .
 [۲] خوشاب = به فصل ۲۷ مراجعت .
 [۳] شربت = در فصل ۲۷ انواع شربتها مذرج است .

خوشبوئی طبیعی آنها کافیتست . لهذا بر آنها عرق کلاب و یا عرق دیگر کلهها انداختن حاجت نیست .

شیر بنیهائیکه بر آنها محلول شکر یعنی شیرۀ شکر و عرق کلاب و یا عرق دیگر کلهها علاوه میشود باید که اولاً شکر را بقوام رسانیده انداخته شود و بعداً فوراً عرق کلاب و یا عرق دیگر کلهها انداخته شود .

در خصوص فریخی بی شیر و امثال آن باید که اولاً میدۀ شکر و یا شیرۀ شکر و غیره و بعداً عرق کلاب و یا عرق دیگر کلهها انداخته شود .

۱۷ - ظرفهای شیرینخ و امثال آن -

هر چیزیکه در کاسه و یا در بوشقاب ها منجمد شدنش لازم باشد مانند محلی یعنی فریخی ، شیرینخ ، نازلی آتش ، طاووق کوکسی ، الماسیه ، طابوقه ، آرازوت و ماشورا [۱] باید که کاسه و بوشقاب های مذکور ؛ یک قطره آب نداشته باشد . یعنی بعد از شستن آنها بسیار خوب خشک کرده شوند . قاعدۀ مذکور باید که درباره بوشقابهای شروب [۲] و سربا و امثال آنها نیز جاری بوده باشد .

-
- نازلی آتش ، طاووق کوکسی ، ماشورا = به فصل ۲۴ مراجعت .
 - الماسیه = به فصل ۲۵ مراجعت .
 - طابوقه = آرازوت .
 - شروب = به فصل ۲۶ مراجعت .

﴿ ۱۸ — تجربه آب در شیر و در ماست . ﴾

هر که مقیاس مایعات [۱] نباشد و میخواهیم که بدانیم در شیر ؛ آب در یانه ؟ باید که تجربه ذیل را بعمل آوریم :

یک تکه کاغذ سکریت (یک رقم کاغذ بسیار شفاف میباشد) بر سطح شیر میانی و نوک خنصر یعنی انگشت خرد را آهسته و بکمال احتیاط ؛ بر کاغذ مذکور میگذرانیم هر که بر کاغذ مذکور بر انگشت آب دیدیم معلوم میشود که شیر مذکور ؛ آب دارد اگر چه درجه خلوصیت شیر ؛ بواسطه مقیاس الحلیب ؛ معلوم کرده میشود مگر چون آلات مذکور ؛ از سبب کثافت ماست ؛ زیر نمیرود لهذا در خصوص مایه باید که تجربه فوق بعمل آورده شود .

با وجود آن در حین تجربه باید که اقلیم ، موسم ، هوا و حال و اوصاف نیز نیز پیش نظر آورده شود [مثلا شیر در اول بهار ؛ آبکین میباشد . محمود سامی

﴿ ۱۹ — مسکه ﴾

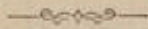
مسکه را بیک می اندازند و اگر نمک نداشته باشد قدری نمک ؛ پاش میکنند بعد از آن بیک را سر آتش می مانند . و تا آنکه کف و چرک مسکه زیر بنشیند جوش میدهد بعد از آن بیک را از آتش پس میکنند . و بعد از آن مدت مواد اجنبیه (یعنی ذرات

[۱] مقیاس مایعات = آلتیست که بواسطه آن کثافت مایعات تعیین و معین کرده میشود .

بیگانه) که بر سطح روغن میباشد میگیرند . و بعد از اندک مدت ؛ از صافی کشیده
 بظرفها میانند . وخت آن را بالکل شور و حرکت نمیدهند .
 بالای خت ؛ آب انداخته شور میدهند و بر آتش نهاده که قدری گرم شد روغنیکه
 بداخل خت است به سطح مایع می آید . و قتیکه منجمد شد جمع میکنند . مگر این را
 اول باول بمصرف میرسانند !

[در اثنای آب کردن روغن ؛ هرگاه هوشداری کرده شود که در مابین آن ؛ مواد
 اجنبیه و غیره نماند روغن مذکور تا آخر سال ؛ مثل مشک میباشد !] . و در عملیات فوق ؛ دیک
 را نصفه پر کرده جوش دادن لازم است چرا که اگر پر کنند در اثنای غلیان ؛ لبریز میشود .
 و برای اینکه يك قضا واقع نشود باید که در خانه جوش داده نشود . بلکه در باغچه و غیره
 در جای فراخ جوش داده شود . چرا که روغن در اثنای غلیان ؛ سر کرده در میگیرد .
 و در اثنای غلیان ضرور است که کسی نزدیک آن باشد که هنگام سر کردن با کفگیر و غیره ؛
 زده و کفها را نشانده و تیت کرده مانع سر کردن شود . و آتش دیک باید که بدرجه اعتدال
 باشد و هر قتیکه غلیان شدید میشود باید که چند چوب را از زیر دیک بیرون کشیده تسکین
 غلیان شود . و بعد از نشستن غلیان ؛ چوبهای مذکور باز زیر دیک پیش شود .
 الحاصل ؛ درین باب هوشداری و دقت بسیار بکار است .

بعضی مسکه ها بسیار ماست داشته میباشد . و بساعتها اگر جوش داده شود باز هم
 کف آن نمی نشیند و روغن میسوزد . لهذا باید که بقدریک ساعت جوش داده شود هرگاه
 کف و خصوصاً چرک به نشست دیک را از آتش پایان کردن و کف آنرا گرفتن و به طریق
 فوق ؛ از صافی کشیدن لازم است . مگر چنین روغن باید که بیشتر از موسم گرم
 بمصرف برسد !



۲۰ - روغن سبیریا

روغن مسکه که بقرار (نومره - ۱۹) آب شده و از صافی کشیده شده باشد آنرا در دیک می اندازند و بقدر ده یکی (۱/۱۰) آن ؛ از روغن چربوی اعلی در دیک مذکور افزود میکنند . و بکدفه جوش داده از آتش بایان میکنند . و مواد اجنبیه را از آن میکینند و روغن می راقدری میمانند که سرد شود . بعد در وقت راشور نداده روغن را از صافی میکشند . هر گاه بهوض چربویش ؛ بهمان نسبت ؛ روغن صاف دبه مخلوط نماید هنوز نفیستر میگردد .

۲۱ - روغن دنبه

دنبه کوسفندتر کستانی را ریزه میکنند . که هر تکه اش بقدر سر مرغ باشد . و بدیک می اندازند . گاه گاه شور میدهند که آتش بخار گردیده ببرد . و قند که آتش بخار گردید باید که همیشه کشتانده شود . و هنگامیکه روغن از جیبجیق برآمده جیبجیق ها که خوب سرخ شد یعنی خوب بریان شد دیک را از آتش بایان کرده قاعده بدیکر دیک ؛ صاف نموده خالی می کنند . بعد قدری نمک انداخته بک ؛ دوبار دیگر جوش میدهند . و مواد اجنبیه چنانچه موی وغیره را میکینند . و روغن را قدری را کدی یعنی بی حرکت و ایستاده میمانند . بعد از صافی کشیده بظرفها خالی میکنند .

۲۲ --- آب نمکدار

آب نمکدار که بر صلاموره [۱] ترشیا انداخته میشود قوت آن بر اقرار ذیل معلوم میکنند :

در آب قدری نمک انداخته حبل میکنند . بعده در آب مذکور يك تخم مرغ تازه می اندازند . هر گاه تخم مذکور بروی آب باشد معلوم میشود که شوری و کثافت آب ؛ بقرار لازم شد . و اگر تخم بزیر رفت معلوم میشود صلاموره مذکور ؛ خفیف یعنی قلیل الکثانه میباشد . درین صورت باید که باز نمک انداخته شود . و اگر خفیف صلاموره ؛ مطلوب باشد حاجت افزودن نمک نمیشود .

نذیه - در حین نجر به قوت صلاموره باید که تخم مرغ ؛ کهنه و خراب نباشد . اگر کهنه و یا خراب بود همیشه بروی آب آمده قوت صلاموره را معلوم نمودن ممکن نمیشود !

۲۳ --- ترشیهای سرکه دار را تند ساختن

در آسای چیدن ترشیا در میان کوزه و غیره هر گاه درقات آنها يك چند دانه کشمش سیاه مگر خشک انداخته شود سرکه را تند میسازد .

[۱] صلاموره = نگهداشتن بعضی مأكولات ؛ در آب نمکدار . و خود آب نمکدار را نیز گویند . به نومه - ۸۰۴ مراجعت !

۲۴ - اندازه آب سلاموره [۱] و ترشها

آب و یا سرکه سلاموره و ترشها باید آنقدر باشد که سلاموره و ترشهای مذکور در پوشیده تماس هوا را منع کند . و هر وقتیکه بخار گردیده کم شود باید که دوباره آب و یا سرکه افزوده شود که هوا با آنها نرسد . چرا که اگر هوا بر سلاموره و ترشها برسد و کف آنها همیشه گرفته نشود سلاموره و ترشهای مذکور خراب میشود . و در خصوص ترشهای سرکه دار هرگاه بعد از ۳ و یا ۵ روز ؛ سرکه را تبدیل کنند و همین معامله قوی را دو دفعه اجرا نمایند هم درمان میباشد و هم نفیس میگردد .

۲۵ - تلخی بادنجان را کشیدن

بادنجان را ریزه و یا قاش قاش کرده در یک بطنوس وغیره میچینند . و بالای آن نمک دیده پاش میکنند . و بطنوس را قدری مائل یعنی سلامیداری نهند . و تا آنکه آب سیاه از بادنجان بر آید بطنوس را غرض نمیکرد . و بعد از بر آمدن آب سیاه ؛ اگر بادنجان را شسته بخته کنند هم منظره اش لطیف و هم طبخش لذیذ میباشد .

۲۶ - رنگ سماروق باید سیاه نگردد

سماروق را با آب لیمون و بعد از آب بشویند رنگش سیاه نمیکردد .

[۱] سلاموره = به نومه - ۸۰۴ مراجعت .

اخطار مهم -- چیزی نقره در قات سماروق که انداختند هر گاه رنگش سبز گشت معلوم میشود که سماروق مذکور زهر دارد . یعنی کسیکه میخورد میمیرد ! چرا که بعضی سماروق زهر دار میباشد !

۲۷ - طبخ سریع یعنی (بزودی طعام بختن)

بعضی اطعمه و خصوصاً گوشت ؛ در حین غلیان یعنی جوش خوردن اگر بالای آتش، مغز نان خشک و یا نطرون یعنی بولی و غیره انداخته شود طعام مذکور بزودی پخته میشود . مگر اطعمه که بزودی بزور حبابه پخته میشود بی مزه می آید .

۲۸ --- الماسیه های رنگ دار [۱]

الماسیه ها هر گاه بقاشق غیر نقره کشتانده شوند رنگ شان خراب میشود . باید که بقاشق نقره کشتانده شود .

۲۹ - تربیه ها (۲)

تربیه ها باید که با تنش ولایم پخته شوند . چرا که اگر آتش ؛ تیز باشد بزودی

(۱) الماسیه = به نومره -- ۵۲۰ ، ۵۲۱ ، ۵۲۲ و الخ مراجعت !

(۲) تربیه = به نومره (۳۳) و بحاشیه نومره (۳۴) مراجعت !

و متناسباً مخلوط نمیشود یعنی بقرار تناسب ؛ کشتانده نمیشود . و بنا بران ؛ سفیده تخم
و بعضاً زردی تخم نیز کلوا له کلوا له میگردد .

۳۰ --- خمیر ها

آرد بیکه در اطعمه خمیر باب استعمال میشود هر گاه بعد از خمیر شدن ؛ آبکین کردد
و یا خود را از هم جدا کند یعنی بی شیمه باشد یوقفه خوب [۱] نمیشود و نیز هر گاه نشاسته ها
بسیار میده نباشد باعث پاره شدن یوقفه ها میگردد .

۳۱ - شروب (۲) ، مربا و چوپر مه ها (۳)

شکر اینها هر گاه همراه آب لیمون و یا جوهر لیمون ؛ بقوام آورده شود رنگ
شان لیمه دار میگردد .

-
- (۱) یوقفه = خمیر را بذریعه اوقلاوه (یعنی چوبیکه مشهور به آشگر است)
انقدر تنگ ، پیماسازنده بدرجه شفافی برسد آنرا (یوقفه) گویند ؛ به نومه -
۳۵۸ و یا ۸۵۵ مراجعت .
 - (۲) شروب = در فصل ۲۶ انواع شروب مندرج است ؛
 - (۳) چوپر مه ها = در فصل ۲۶ انواع چوپر مه ها مندرج است ؛ به نومه
(۵۳۵ و ۵۴۵ و الخ مراجعت ؛)

﴿ ۳۲ — وانیلیا (۱) ﴾

وانیلیا را ریزه کرده در آب جو شان بیندازید و سر دیک را بوشانیده بعد از چند ساعت ؛ بشپلید .
و یا اینکه پارچه پارچه نموده به همراه شکر در یک ها وند چینی بکوبید و از میده یز بکشید .

فصل ۲

چوربه ها (۲) و آب گوشت یعنی شوربا (۳)

۳۳ — چوربه عروسی

گوشت قبورغه را (مگر بی استخوان !) بسیار ریزه کنید . و در آب کافی جوش داده کف آنرا کاملا بگیرید . و وقتی که گوشت ؛ نرم شد نمک بینداز . بعد از قدری دقیق خاص یعنی آرد ترمیده گرفته همراه شوربای گوشت و یا آب عادی یکمقدار لیتی بسازید و از میده یز بکشید (که این را تزیین آرد میگویند !) و چوربه را همیشه شور

(۱) وانیلیا = یک رقم میوه است در امریقا میباشد .
(۲ و ۳) چوربه و شوربا = چوربه در متن کتاب مذرج است . از شوربا سراد آب گوشت میباشد !

داده تربیه مذکور را به چوربه بخورانید یعنی در چوربه علاوه کنید و تا آنکه بوی
زائل شود پخته کنید !

بعده چندانه تخم مرغ را در آب لیون و یاد آب شیر کرم حل نموده یک تربیه
بسازید . و باز چوربه را همیشه شور داده تربیه مذکور را بخورانید .
مگر از هنگام انداختن تربیه الی زمانی که پخته شود باید که چوربه مذکور جو
نمورد و وقتی که پخته شد و در کاسه ها کشیدید باید که بالای آن ؛ قدری روغن
صروسی (۱) و قدری دارچینی بگردانید .

۳۴ --- چوربه شکمبه

شیردان و شکمبه کاو و یا کوسفند را و نیز بوبار یعنی بیج روده چرب بودار کوسفند
خوب بشوئید و در آب جوش انداخته بقدر ۵ دقیقه بجوشانید . بعده یک یک
بسیار جلدی از آب جوش کشیده مردوروی شکمبه و شیردان را در سطح خارجی بومبار
تراش کرده خوب پاک کنید . و یک بار آب کرم و چند بار آب سرد شسته آرد
کنید یعنی آرد آلود کنید .

و بعد از آنکه مدت باز خوب بشوئید . بعضی حدها که سرخ و یا سیاه و یا زرد ما
باشد آنها را قطع کنید . بعده بیک انداخته و مقدار کافی ؛ آب علاوه نموده دو
جوش دهید . بعد از آن بقرار مزاج و خواهش ؛ بصورتها و رقیهای ذیل بگردانید
هرگاه چوربه بازار مطلوب باشد روغن شوربای گوشت را با میده مرغ سرخ در
یعنی کرانی ؛ خوب سرخ کنید و وقتی که در دوش برنشست صاف نموده حاضر و تیار بدارید

[۱] یعنی صروسی = به نومه - ۱۳۵ مراجعت !

بعده سمید کنگجد دار را [۱] در کاسه ریزه ریزه نموده بالای آن بقدر لزوم از آب جوش خورده شکمبه مذکور انداخته ترکنید . بعده شکمبه وغیره را بسیار ریزه و قیمه کرده صاف کنید و باز آب گرم مذکور را چند بار تبدیل نموده سمید مذکور را خوب نرم کنید . و بالای آن ؛ قیمه شکمبه صاف شده را هموار نموده نمک آنرا و بعده سیر سرکه دار و لیمون را مخلوط کرده بیندازید . بعده از آب شکمبه بر آتش ملایم ؛ تربیه [۲] ساخته بالای سمید و غیره فوق بیندازید مگر قدری زیاده باشد و بعده همان مخلوط مرچ سرخ و روغن شوربای گوشت که در کرائی ؛ سرخ کرده حاضر نموده بودید گرم گرم بیندازید . و بعده مرچ سیاه پاش بدهید .

هر گاه چوربه بازار بدون سمید ؛ معلوب باشد شکمبه وغیره را بسیار ریزه و قیمه کرده در کاسه بیندازید و نمک آن را انداخته تربیه که از لیمون وافر و تخم مرغ بقرار نومره — ۳۳ ساخته میشود علاوه کنید و خلط کنید . بعده روغن مرچ

[۱] سمید = از آرد نرمیده بسیار اعلا ؛ یک رقم نان میسازند لوله شکل میباشد . که قطرش تقریباً یک اینچ و طولش تقریباً سه فوت . بعده هر دو نوک آن را یکجا کرده انواع شکلهامیکنند .

[۲] تربیه مخلوط ذیل را گویند :

بنج ؛ ده دانه تخم مرغ را دردیگچه شکستاده نمک و قدری آب لیمون بالای آن بیندازید و بر آتش ملایم باقاشق و یا غیره زده زده خوب حل و مخلوط نموده بقوام شیر برسانید . بعده شوربای شکمبه (مگر گرم و بی روغن باشد) انداخته به اندازه خواهش خود ؛ آبکین بسازید . و بعد از آن خرب کشتانند تا که بویش زائل شود . و وقتی که بویش زائل شد از آتش فرود آورده استعمال کنید . (تربیه های چوربه شکمبه هوش ودقت بسیار میخواهد !)

سرخ دار فوق را نیز بیندازید و مرچ سیاه پاش بدهید .
 هرگاه طوزله (۱) مطلوب باشد شکمه و غیره را پارچه ریزه کنید . و در یک
 ظرف چقور بمانید . و بالای آن ؛ نمک آن راوسیر سر که دار بیندازید و قدری آب شکمه
 (کرم باشد) و روغن مرچ دار و نیز مرچ سیاه انداخته و یک دود فمه شور داده کرم کرم
 تناول کنید .

هرگاه چوربه شکمه که آتشز های مرده بخته میکنند ، مطلوب باشد چوربه مذکور
 بقرار چوربه عروسی (که در نومه - ۳۳ مندرج است) میباشد . مگر بعوض
 گوشت باید که شکمه و یا پوست سینه فیل مرغ استعمال کنید . و در تربیه اش باید که یک
 دو دانه تخم مرغ ؛ اضافه تر باشد . و قدری روغن یخنی طباطه بالای آن بیندازید
 و در چینی هم . بدهد تناول کنید .

۳۵ — چوربه جگر

این هم مثل چوربه عروسی میباشد . مگر بعوض گوشت باید که جگر بره و نیز
 بعوض آب عادی یعنی آب معمولی ؛ ضرور باید که شور بای گوشت استعمال کنید .

[۱] طوزله = از شر حش فمیده میشود !



۳۶ - چوربه دالیان [۱]

ماهی کفال نازه را [۲] باک نموده پولهای آنرا بتراشید . و بعد ریزه ریزه کرده بقدر يك ساعت در نمك اخته کنید . بعد ازان بهمراه مقدار کافی پیاز و بیدۀ مرچ سیاه در روغن زیتون سرخ کرده دردیکجه بیندازید . و مقدار وافی آب انداخته تا آنکه ماهیها پخته شوند بجوشانید (مگر دیکجه بدون سرپوش باشد) . و قریب فرو آوردن دیکجه قدری سرکه علاوه کنید . و یادرحین تناول ؛ آب لیمون بیندازید . و هرگاه بهمراه آب قدری آرد انداخته بر آتش بگذازید و تا آنکه بوی آرد زائل شود بگردانید و بعد بر ماهیها انداخته و گاه گاه شور داده بخته کنید نفیستر و اعلا تر میگردد !

چوربه های ماهیهای طوریک ، پلاووط ، نورنک و اسقوسری نیز بقرار فوق پخته میشوند .

۳۷ --- چوربه گوش [۳]

مقدار وافی آرد ترمیده گرفته در بین آن چند دانه تخم مرغ بشکنانید . و قدری نمك و شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ انداخته خمیر کنید . و یوققه هایمینی ورقها

[۱] دالیان = حوض ماهی ، کول ماهی . چوربه دالیان = چوربه ماهی کیران !
 [۲] کفال = نام يك رقم ماهی میباشد .
 [۳] چون بگوش مشابهت دارد چوربه گوش نامیده شد !

ساخته ورقها را بیارچه های چهار کنجه و ریزه تقسیم کنید . و قیمة گوشت و یا گو
 مرغ را باندک ریزه پیراز ؛ سرخ نموده و مابین یارچه های مذکور گذاشته و بشکل مخروط
 یعنی بشکل کله قند ؛ چنانچه دهن آنرا بسته کنید . و بعد ازان بداخل شوربای گو
 و یا شوربای گوشت مرغ در جوش باشد انداخته بخته کنید . بعده مثل تربیه آردک
 (نومره - ۳۳) . ندرج است یک تربیه ساخته بالای آن بیندازید . مگر آرد
 بسیار کم باشد . باز لیمون شپیده خاطر کنید . و بعد ازان سرخ را در در
 شوربای گوشت مرغ و یا شوربای گوشت بقرار (نومره - ۳۴) خوب سرخ
 بالای آن بگردانید .
 و اگر منظور باشد مثل چوربه عروسی ؛ تربیه تخم نیز علاوه کنید .

۳۸ --- چوربه شعریه (۱) سیمیانی . چوربه شعریه ارپه چوربه
 شعریه ییلدیزو چوربه شعریه قوصقوص

طریق طبخ چوربه شعریه سیمیانی و یا ارپه و یا ییلدیز و یا قوصقوص و امثال آن
 بدینقرار است :
 اولاً شعریه را جوش بدهید . بعده در چلوصاف خالی کرده بالای آن آب

(۱) لغت فصیح آن (شعریه) است . در مائیکخانه ها یک رقم خیر کندم را بنا
 سیمیان و یا جو و یا ستاره و غیره میسازند . این را علی العموم (شعریه) نامیده اند
 و بنا بر مشابته آن نامهای متفرق داده اند . مثلاً : اگر بشکل سیمیانی باشد
 (شعریه سیمیانی) و اگر بشکل جو باشد (شعریه ارپه) و اگر بشکل ستاره یا
 (شعریه ییلدیز) و هكذا (شعریه قوصقوص) گفته اند ؛

ببندازید . بعد از آن همراه شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ و نمک پخته کنید و آب
لیمون را در حین تناول ببندازید . اگر بیشتر باشد تلخ می‌گردد !

هرگاه وقتتر ؛ پخته نمودن چوربه مذکور لازم باشد و زمان تناول آنرا معلوم
کردن ممکن نباشد میباید که شعریه را بیشتر در آب ؛ جوش داده بقوام شله پخته کنید یعنی
زنده و قدری آبکین پخته شود . بعد در یک کاسه ؛ خالی نموده حاضر و تیار بدارید .
و شوربای گوشت و یا شوربای گوشت فیلمرغ را (گوره باشد) بگذار آتش نهاده در حین
لزوم ؛ گوشت مذکور را در کاسه شعریه مذکور انداخته و یکبار آبیخته فوراً برهیزنان
خوری بگذارید .

هرگاه برای چه ربه های شعریه ؛ تربیه مطلوب باشد در حین طبخش قدری آرد
ترمیده را با آب ؛ خلط کنید و وقتی که آرد مذکور پخته شد فوراً بالای آن ؛ مقدار وافی
تخم مرغ شکستاده و آب لیمون و نمک انداخته خوب حل و مخلوط کنید بعد یک گنچه
از شوربای چوربه مذکور (مگر بی روغن باشد) گرفته کم کم علاوه نموده خوب حل
کنید . بعد از آن کذا کم کم بالای چوربه مذکور انداخته همیشه شور بدهید (مگر در اثنای
انداختن و خلط کردن باید که آتش ؛ ملایم باشد ؛) و وقتی که بوی تخم زائل شد چوربه
را از آتش فر آرید . و در اثنای که چوربه مذکور را به کاسه ها خالی میکنید قدری از
شوربای طعامهای گوشت دار ببندازید . و دار چینی نیز پاش بدهید .

۳۹ --- چوربه سبزه وات

ده ؛ یا نژده دانه زردک سرخ بواسطه ملی تراش بتراشید . و چند دانه ،
پراصه [۱] (مگر سفید باشد) حلقه حلقه ریزه کنید . و یک عدد بیخ کر فس [یک نوع

(۱) پراصه = از خیل پراز یک رقم سبزی میباشد .

معدۀ نوس [و سه عدد بیخ معدۀ نوس باک نموده قیّمه کنید و یک دودانه شلغم را پوست کرده
 ریزه کنید و پنج ، ده دانه پیاز را پوست کنید و ریزه کنید . بعد همه اینها را بهر ای ریزه های
 گوشت که بطرز چوربه عروسی [۱] ؛ جوش خورده میباشد به دیگری بیندازید .
 هر گاه شوربای گوشت مذکور ؛ اندک باشد قدری آب و یا شوربای دیگر گوشت
 علاوه نموده و نمک آنرا انداخته بخته کنید . مگر باین باید هوشداری کرده شود که
 چیزهایی که دیر بخته میشوند [مانند بیخ معدۀ نوس و غیره] باید که علیحده تا آنکه نرم شود
 شوند بخته کرده بدیگرچه بیندازید بعد تربیه های آرد و تخم مرغ که در چوربه عروسی آن
 مندرج است تیار نموده علاوه کنید . و در کاسه ها خالی نموده بالای آن ؛ روغن کلان
 شوربای گوشت و باد نجان رومی و یا روغن شوربای گوشت مرغ و طماطه بیندازید
 و نیز دار چینی پاش بدهید .
 و اگر سبزه وات فوق را یعنی زردک و پراصه و غیره را اولاد در طبابه یعنی کرائی
 در روغن سرخ ؛ نرم کرده بعد از آن بدیک ؛ بخته کنید لطیفتر میگردد .

وقتی
 خلط
 داشت
 خور

۴۰ --- چوربه مجارستان

یک عدد رن [۲] و ده عدد زردک و یک دانه بیخ کرفس [۳] و سه دانه بیخ
 معدۀ نوس را تا آنکه میده شوند جوش بدهید . بعد شپیلده از صافی بکشید . آبیکه

- (۱) چوربه عروسی = در نومه ۳۳ میباشد .
- (۲) رن = یک رقم بیخ بهار دار مانند بیخ معدۀ نوس مگر لکتر .
- بهار و یا بهارات = نباتات خوشبوی را گویند !
- (۳) کرفس = یک نوع معدۀ نوس است !

حاصل میشود باثلثان آن از شوربای گوشت کاه مخلوط نموده به همراه شعریه پخته کنید .

۴۱ --- چوربه ترخانه [۱]

ترخانه که شب در آب گذاشته شده باشد و یا ترخانه تازه را به همراه شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ و یا بل مرغ و نمک ؛ مخلوط پخته کرده در کاسه ؛ خالی کنید و بالای آن یک لوله قیاق انداخته حل کنید . و نان دبل را به شکل طاس تخته نرد مکرقدری کلان بر ریزه کرده بمسکه ؛ سرخ کنید و بالای چوربه انداخته فوراً تناول کنید .
بعضی کسان ؛ طریق ذیل را پسند میکنند :

ترخانه را بقر از فوق پخته میکنند بعده بعوض قیاق ؛ بنیرمشکی می اندازند و بعد از آن میدهند سرخ خلط میکنند و بعده نان سرخ شده انداخته میخورند .
اصل موجود و مخترع چوربه مذکور ؛ مردم اناطولی میباشد مردم اناطولی ؛ وقتیکه چوربه مذکور را بقر از فوق در کاسه ؛ خالی میکنند علاوه کم و بیش سیر کوبیده را خلط میکنند . و در بن اساقورمه نیز می اندازند (مگر هرگاه خیال قورمه انداختن را داشته باشند در حین طبخ چوربه ترخانه ؛ بعوض شوربای گوشت ؛ اگر صرف آب خوردن اندازند پروا نیست) .

۴۲ --- چوربه چرگس

یک ماکیان فربه را در آب وافر ؛ جوش داده پخته کنید . بعد از آن از آب

[۱] ترخانه = به نومه (۸۵۰) مراجعت .

کشیده گوشت آنرا بهمراه ناخن تیت کنید . بعد آنرا بهمراه جواری جوش خورده
تکراراً در شوربای مرغ مسد کور بپندازید . بعد با اندازه خواهش ؛ مرغ سبز و
مرغ سرخ ؛ ریزه کرده بالای آن عسلاوه کنید . و تا آنکه جواری خوب پخته شود
جوش بدهید . و قدری بیشتر از فرو آوردن دیک ؛ نمک آنرا بپندازید .

۴۳ - چوربه شیر

شیر را [بقدر خواهش ؛] در یک دیگچه بسیار پاک ؛ جوش بدهید . و قدری
از شیر مذکور جدا کرده و بالای آن ؛ نشایسته و یا ارد تر میدانداخته لیتی تیار کنید
بعد شیر را همیشه شور داده لیتی مذکور را به شیر مذکور بنجور کنید . و تا آنکه بوی نشایسته
و ارد ؛ زائل شود متصل یعنی همیشه شور داده پخته کنید . و پنج ده دقیقه بیشتر از فرو آوردن
دیگچه ؛ بقدر خواهش خود شکر بپندازید . و وقتی که بکامه ها خالی میکنند قدری
دارچینی و بعد از آن چنددانه لوقوم [۱] (بحسامت باقی باشد) بپندازید . و چوربه
مذکور را باید که بیشتر از سرد شدن تناول کنید .

۴۴ - چوربه فرنک ارپه سی (۲)

فرنک ارپه سی را شسته و در اندک شوربای گوشت انداخته یک شب بگذارید

- [۱] لوقوم = لقمه های ریزه از خیر . کلوله یا غیر کلوله ؛
- [۲] فرنک = فرنکستان و ارپه = جواست . در فرنکستان یک رقم دانه میباید
به جوش سبب دارد . لهذا آنرا مردم عثمانی (فرنک ارپه سی)
(جو فرنکستان) نام نهاده اند ؛

وقتی که پندید آنرا بهمرام قدری شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ تا آنکه لعاب بکشد
جوش بدهید . و وقتی که بکاهه ها خالی میکنند بالای آن روغن شوربای گوشت مرغ
که بهمرام طماطه پخته شده باشد بیندازید . و دارچینی نیز پاش بدهید .

۴۵ — چوربه عدس

عدس را بقدریک شب در آب بگذارید . بعد خوب شسته جوش بدهید .
بعد از آن مقدار وافی پیاز را ریزه کرده بروغن شوربای گوشت ؛ سرخ کنید . و عدس را
بهمرام همین پیاز دردیکیچه انداخته و بالای آن شوربای گوشت ؛ علاوه نموده تا آنکه خوب
پخته شود جوش بدهید . و بعد از آن نمک بیندازید . بعد قدری تربیه [گاز آرد و تخم
مرغ در چوربه عروسی [۱] مندرج است] انداخته خاطر کنید . و دارچینی که به کاهه ؛
خالی میکنند روغن شوربای پاچه و دارچینی بیندازید .

۴۶ — چوربه بزلیه (۲)

چوربه مذکور بقرار (نومره - ۴۵) ؛ مثل چوربه عدس پخته میشود !

-
- [۱] چوربه عروسی = در نومره - ۳۳ - مندرج است !
 - [۲] بزلیه = از نوع سبزیات پلی دار است . دانه های آن تقریباً بقدر نخود .
مگر دوپله نیست . سبزرنگ و بسیار لطیف و لذیذ است . بزبان فرانسوی
(بوا) و بانگلیزی (پی) و به هندی (مهته ر) گویند !

۴۷ --- چوربه مرغهای شکار

از مرغهای اوکسه (۱) بقدر پانزده بیست عدد را پاک نموده پرسوز کنید و به هم را
 آرد بشوید . و تکرار آن را بین آرد نهاده بقدر نیم ساعت بگذارد بدیوبی زائل شود .
 بعد از خوب بشوید و استخوان یک ران را مابین بی و استخوان دیگر ران گذرانید
 بدیگچه بیندازید . و مقدار وافی آب انداخته بجوشانید . و وقتی که کنجشک پانخته شد از
 دیگچه بکشید . بعد از آن در کرائی قدری روغن ساده انداخته بالای آن آب یکدانه پیاز را
 بواسطه نمک کشیده علاوه کنید و تا آنکه مثل انار سرخ کرده شور بدهید . و نصف آن را به هم را
 شورهای مرغهای مذکور جوشانیده و مرغها را تکرار بالای آن انداخته یک دو جوش دیگر
 بدهید . بعد از آن یک قاشق آرد گرفته و بهر از چوربه مرغوسی تریه آرد تیار کرده علاوه
 کنید . و وقتی که بکاسه مسخالی میکشید بالای آن نصف روغن سرخ شده باقی مانده را
 بیندازید و دارچینی و مرچ سیاه را نیز پاش بدهید .

۴۸ --- چوربه ازمیک (۲)

آب گوشت فربه و یا آب گوشت مرغ و یا قلم مرغ فربه را جوش بدهید . در اثنای

و چو

(۱) اوکسه = یک تکه چربی است . آنرا بیک ماده لزوجیتدار ؛ یعنی بیک مایع
 چسبک و کثیف ؛ آلوده میکنند . کنجشک و امثال آن وقتیکه بر چوب
 مذکور نشست پای و بال شان چسبیده باز پرده نمیتوانند ؛
 [۲] ازمیک = آرد سوچی .

جوش ؛ قدری ارمیک را کم کم انداخته به آب گوشت مذکور بخورانیسند و نمک
 بیندازید . و برای اینکه کلوله نکردد تا آنکه بخته شود همیشه شور بدهید .
 و چنینکه بوی ارمیک زائل شد از آتش پایان کنید . و وقتیکه بکاسه ها خالی میکنید
 در چینی پاش داده تناول کنید .

(۱) چوربه برنج — ۴۵

۴۹ — چوربه برنج

آب گوشت و یا آب گوشت مرغ را با قدری قیمة بیخ معده نوس بخوشانید . و وقتیکه
 بیخهای معده نوس بخته شد مقدار کافی برنج را علحده جوش بدهید . و از چلو صاف کشیده
 بالای آن آب سرد انداخته در شور بای گوشت مذکور بیندازید . و مرچ و نمک آنرا
 داده تا آنکه لعاب بکشد جوش بدهید . و وقتیکه بکاسه ؛ خالی میکنید بالای آن قدری
 قیمة معده نوس یعنی قدری ریزه برک معدنوس بیندازید .
 چوربه مذکور به آب همراه قورمه و یا قیمة [مگر چرب بودار] نیز بخته میشود .

(تنبیه)

در هر نوع چوربه — بدون چوربه شیر — بقدر لزوم آب لیمون انداختن
 و چوربه هارا خفیف و یا کثیف ساختن ، بهارات [۱] انداختن و تربیه را کم و بیش
 تیار نمودن ، در چوربه های بی تربیه آب لیمون نه انداختن و بلکه پنیر (کراویارا) [۲]
 و یا (پارمیجان) و یا (قشر) و یا (قاشقوال) را از ملی تراش کشیده در حین تناول در چوربه

[۱] بهارات = نباتات خوشبوی یعنی مساله .

[۲] کراویارا ، قشر ، قاشقوال = انواع پنیر که در مملک عثمانی میباشد .

انداختن و نان خشک انداختن چون کیفیت است بمزاج تعلق دارد لهذا درین باب احتیاط نمودن ضروری و مجبور است !

۵۰ - چوربه استردیه (۱)

بقدر ۵۰ دانه استردیه گرفته و مغز آنها را کشیده در آب جوشان بیندازید . و گاه شور داده بقدر سه چهار دقیقه بجوشانید . بعد بیان کرده و فوراً شور داده از دست بکشید . و آب سرد علاوه نموده تکرار صاف کنید .
 بعد ۱۵ درهم (۲) آرد ترمیده را همراه ۱۲ درهم مسکه بقدر سه چهار دقیقه سرخ کنید و همراه یک قبه (۳) شورهای ماهی (که جوش خورده و کتف کرد باشد) بالای استردیه ها علاوه کنید . و نمک آنرا انداخته بقدر نیم ساعت بجوشانید . بالای آن ؛ یک تریبه (۴) از تخم مرغ و آب لیمون بیندازید . و وقتی که بکاسه ؛ خا میکشید قدری دار چینی پاش بدید .
 و هر گاه قریب پایان کردن دیگر چه از آتش اگر یک قبضه معده نوس را قیده نموده علاوه کنید و در حین تناول آب لیمون را نیز بیندازید حاجت به تریبه نخواهد بود

- [۱] استردیه = یک رقم حیوان از حیوانات بحری میباشد !
- [۲] $\left. \begin{array}{l} ۱ \text{ درهم} = ۳,۲ \text{ گرام} \\ ۱ \text{ گرام} = ۱۵,۴۳ \text{ کرین} \\ ۱ \text{ خورد} = ۱۱۵,۴۶ \text{ گرام} \end{array} \right\}$ و $\left. \begin{array}{l} ۱ \text{ اونس} = ۱۶ \text{ درم} \\ ۱ \text{ اونس} = ۲۸,۳۵ \end{array} \right\}$
- [۳] قبه = ۴۰۰ درهم .
- [۴] تریبه = باخر نومه - ۳۳ و بحاشیه نومه - ۳۴ مراجعت

۵۱ - جوربه تکه (۱)

يك قيه تکه را جوش داده تخم آنها را ميده كنيد . و گوشتهای سفيد تکه را
از پوست آنها جدا كنيد . و يك مقدار گوشت را به همراه هشت بيگي ($\frac{1}{8}$) از پوستهای مذکور
خلط کرده تا آنکه پوستها حل شود درهاوند کوبیده و با آب جوش خورده تکه ؛ خلط نموده
از ميده بيز بکشیده و خت باقیانده را تکرار کوبیده و با آب ؛ مخلوط نموده باز از ميده بيز بکشید .
بعده قدری معجون طماطه را با اندک آرد ؛ خلط نموده و همیشه شور داده
يك دفعه که جوش خورد باقیانده گوشتهای سفيد را (هر يازچه را دو و يسه تکه کرده)
بر روغن زيتون که داغ باشد قدری سرخ نموده و از روغن مذکور کشيده بالاي مخلوط
فوق بيندازيد . بعد از آن تخمها را خوب کوبیده و به همراه آب ليمون ؛ مخلوط نموده
بقوام شيره برسانيد و قدری قيمه معده نوس علاوه کرده همه را بالاي جوربه بيندازيد .
و سرچ و نمک و بهارات لازمه را نيز انداخته بر آتش ملايم بقدر يك ساعت بگذاريد . اگر
بجوشد بريده ميشود . لهذا بايد که جوش نخورد !
هر گاه تکه ها را در شوربای گوشت (که روغنش گرفته شده باشد) بجوشانيد
و شوربای مذکور را در طبخ جوربه فوق استعمال كنيد ؛ جوربه مذکور نفيستر
و لذیذتر ميگردد !

۵۲ - جوربه مديه [۲]

جوربه مذکور بقرار نومره - ۵۰ مثل جوربه استرده پخته کرده ميشود .

[۱] تکه = يك حيوان از حيوانات بحريه ميشود .

[۲] مديه = يك رقم حيوان از حيوانات بحري ميشود !

مگر باید که مدیه های ریزه انتخاب کنید و پوست مدیه ها را پاک کرده بشوئید و به همراه یک دودانه بیاز و معده نوس بجوشانید . و مدیه ها را از دیگچه کشیده پاک کنید و مغز و آبیکه در بین پوست مدیه ها است کشیده در آب جوش بندازید و صاف نموده به شوربای ماهی خلط کنید و بعد از آن بقرار قاعده بچنه کنید .

۵۳ - شوربای گوشت شکار

باندازه گوشت بز کوهی و یا گوشت کوز و یا گوشت قره جه [۱] و یا باندازه قریب نصف گوشتهای مذکور از گوشت مرغهای شکار [که کلان و مقوی باشند و گوشتهای آنها بدبو نباشد] بگیریید و در مقدار وافر از شوربای گوشت بجوشانید و کف آنرا بگیریید و بالای آن یک دودانه بیاز (سالم یعنی ریزه نکنید) و یک دودانه میخک و زردک و برک دفته [۲] و پراصه سفید [۳] و قدری کرفس [۴] و قدری برنج انداخته تا آنکه گوشتها پخته شوند تکرار جوش بدهید . بعد گوشتها را بکشید و بالای شوربایمک انداخته یک بار دیگر جوش داده از صافی بکشید .

[۱] قرجه = از انواع کوز میباشد .

[۲] دفته = یک رقم درختیست همیشه سبز . و برک آن قدری تلخی دارد .
شجر القار نیز گویند .

[۳] پراصه = از خیل بیاز ؛ یک رقم سبزی میباشد .

[۴] کرفس = یک رقم معده نوس است ؛

۵۴ - شوربای گوشت ماهی

سه پنج دانه زردک را بسیار ریزه کنید و سه چهار دانه پیاز را نیز ریزه کنید و قدری کرفس و چند دانه سیرپوست شده و دوسه دانه میخک و یک دودانه برک دفت [۱] و یک دوشاخ بودینه و قدری بیخ معده نوس ؛ همه اینها را با قدری مسکه سرخ و بریان کنید . بعد گوشت ماهی [۲] و قدری برنج و همین سبزه وات سرخ شده فوق را همه یکجا با قدری نمک دردیگچه بیندازید و مقدار وافی آب انداخته آهسته آهسته بقدر دو ساعت بجوشانید و بعد از آن از صافی بکشید .

۵۵ - شوربای مرغ

یک ماکیان و یا خروس را خوب پاک کرده بدیگچه بیندازید و با اندازه وزن آن از سرخی گوشت گاو ساله نیز بدیگچه علاوه کنید . و بالای آن بقدر ۳ قبه [۳] آب انداخته جوش بدهید . و بعد از گرفتن کف آن ؛ دوسه دانه نیاز درست و یکدودانه میخک و قدری پراصه و کرفس و بیخ معده نوس انداخته تا که گوشتها بخته شود تکرار جوش بدهید . و بعد گوشتها را کشیده و برشوبانمک انداخته یکبار دیگر بجوشانید . بعد از آن پایان کرده از صافی بکشید .

[۱] دفته = به نومه ماقبل مراجعت !

[۲] چنین ماهی باشد که شتش مقوی و لزوجیت دار یعنی چسپک و سفید باشد . چه

از یک نوع باشد چه از مختلف نوعها !

[۳] قبه = به (نومه - ۵۰) مراجعت کنید !

۵۶ - شوربای سرخی گوشت گاو

سرخی گوشت، گاو را با اینجیک (۱) های آن در آب وافی بجوشانید . بعد
 گرفتن کف آن ؛ دوسه دانه پیاز درست و چند دانه بیخک و قدری پراصه و گز
 و بیخ معده نوس و زردک و یکدانه غوزه کرم (یعنی برکهای آن) مثل غنچه بهم پیور
 اند) و قدری بنج انداخته تا آنکه گوشتها خوب پخته شوند جوش بدهید . و بعد
 گوشتها را بکشید و بالای شوربانگ انداخته یکبار دیگر که جوش خورد پایان کرده از ص
 بکشید .

۵۷ - شوربای گوشت گوسفند

شوربای مذکور نیز بقرار نومه - ۵۶ مثل شوربای گوشت گاو پخته میشود

(تائیه)

همین شورباهای فوق هرگاه بر اطعمه انداخته نشود و بالعکس تنها نوشیدن آنها آرزو
 شود ضرور باید که اولاً روغن آنها گرفته شود بعد نوشیده شود یعنی نوشیدن آنها هم
 روغن شان هم قاعده نیست و هم مزه دار نمی آید و هم ثقیل میباشد !

(۱) اینجیک = از حد زانوالی بند اول دست گاو میباشد . سم داخل نیست
 یعنی قلم پای .

فصل ۳

صالحه ها (۱)

۵۸ --- صالحه تخمدار

۱۵ درهم (۲) آرد ترمیده را با آنقدر مسکه نیم سرخ کنید . و ۱۵۰ درهم شوربای گوشت (که در جوش و نمکین باشد) علاوه نماید . و زرده دو تخم را خوب زده زده بخورائید و ۵ درهم باز مسکه انداخته همه را از کفگیر بکشید یعنی صاف کنید . و قدری معده نوس که بسیار ریزه شده باشد خلط کنید .
 صالحه مذکور را ؛ در اطعمه تربیه طلب و نیز در اطعمه که روغن زیتون نداشته باشد استعمال کنید !

۵۹ - صالحه روغن زیتون دار

آب سه چهار دانه لیمون را از صافی بکشید و همراه سرچ و نمک و روغن زیتون در یک بوشقاب هموار خالی کنید . و یک دانه سیر را دو نصف کرده یعنی از میانه بریده و مقطع را بر روی بریده شده رابه بوشقاب مذکور مالیده مالیده هم بوی بدهید و هم آب

[۱] صالحه = از طرز ساختنش معلوم میشود . به انگلیزی (سالت) میگیند !

[۲] ۱۶ درهم = ۱ انس . به نوزده - ۵۰ صراحت کنید .

بعد از
کرفس
پیوسته
بعد از
از صافی

شود

آرزو
همراه

ت

لیمون را باروغن زیتون حل و مخلوط کنید . بعده قدری ریزه . بعده نوس خلط کنید .
صالحه فوق را برنجیه . های کباب ماهی و گوشت های شکار پاش کنید .

۶۰ - صالحه استاقوز [۱]

تخمهای استاقوز را تا آنکه مثل معجون گردد بکوبید . و بهما مقدور مسکه حل نموده
از میده بز بکشید . بعده از گوشت جوش خورده استاقوز قریباً بقدر طاس تخنه نزد
تکه های منتظم ؛ ریزه کرده بهمرام سرچ و نمک و قدری آب لیمون و مسکه و تخمهای کر
مذکور در یک دیگچه کلی بیندازید . و بکچند بار شور داده پایان کنید .

۶۱ - نوع دیگر

استاقوز تازه را بجوشانید . و از گوشت سفیدش بشکل طاس تخنه نزد ؛ پارچه ها
ببند تیار بدارید بعده تخم آنرا و یا مغز آن (که به لیبی آرد کینجد مشابته دارد) و مقدار
وافی مسکه کوبیده و قندیکه مثل معجون شد از میده بز بکشید . و این را به همراه تکه های
گوشت تیار شده فوق و سرچ و نمک خلط کرده بیک دیگچه خرد خالی کنید .
و دیگرچه مذکور را اندرون دیگر دیگچه کلانتر که آب آن در جوش باشد بمانید و پخته کنید .
صالحه مذکور نیز به همراه بورهك ها (۲) خورده میشود .

(۱) استاقوز = يك رقم حیوان از حیوانات بحری میباشد .

(۲) بورهك = در فصل (۲۰) انواع بورك مذکور است .

۶۲ - صالحه مدیه (۱)

مقدار وافی مدیه را شسته با قدری معده نوس و سیر دردی که انداخته بخوشانید
(دهن دی که باز نباشد!) . وقتیکه دهن مدیه ها باز شد دی که را بیان کرده مغز مدیه ها را
بکشید . و آب داخل مدیه ها را از صافی کشیده به همراه مقدار وافی مسکه ، نمک ،
و آب لیمون بالای آتش بگذارید . وقتیکه نیم مسکه ، آب شد از آتش پایان کرده
و شور داده نصف دیگر را نیز آب کنید . و مغز مدیه ها را بالای آن : علاوه نموده
گرم گرم تناول کند .

۶۳ - صالحه های استردیه ، سولنه و طراق [۲]

صالحه های مذکور نیز بقرار نوصره - ۶۲ مثل صالحه مدیه دار پنخته میشود !

۶۴ - صالحه بهارات (۳) دار

۱۰ درهم (۴) پیاز ریزه سرخ شده ، یک درهم پودینه ، ۳ درهم

[۱] مدیه = یک رقم حیوان از حیوانات بحری میباشد !

[۲] استردیه ، سولنه ، طراق = یک یک رقم حیوانات بحری میباشد .

[۳] بهارات = نباتات خوشبو یعنی مساله !

[۴] درهم = بنوصره ۵۰ مراجعت .

برک دفته (۱) ، ویکدودانه میخک ، ۱۵ درهم (۲) معده نوس (باتماخچه) های آن
 و ۳۵ درهم ریزه پیاز ، ۱۵ درهم ریزه زردک ، همه اینها را با ۳۵ درهم سرکه در یک دیگ
 جوش بدهید . وقتیکه سرکه مذکور نیمه گردید ۱۷۰ درهم شور بای کوزه
 علاوه نموده و نمک انداخته دیگری مذکور را بکنار آتش بگذارید .
 بعد ۲۰ درهم آرد زمیده را در ۲۰ درهم مسکنیم سرخ کنید و قدر
 از شور بای دیگری فوق اندک انداخته به شور بای مذکور بخورانیسد . و تکرار
 بقدر بیست دقیقه بالای آتش بگذارید . بعد از آن فرآورده اضافی بکشید .
 صالجه مذکور یا در اطعمه گوشت و یا ماهی خصوصاً در کوفته ها استعمال کرده میشود

۶۵ --- صالجه طماطه (۳)

۳۵۰ درهم طماطه (که خوب رسیده باشد) را در یک دیگچه ؛ ریزه کنید
 و بالای آن ۷۰ درهم (۴) آب و نیز مرچ و نمک انداخته و هر پنج دقیقه بعد
 یک بار شور داده چهار دقیقه جوش بدهید (مگر درین دیگچه باز نباشد) . بعد از چلو صلا
 بکشید . و ۱۰ درهم آرد زمیده را همراه ۲۰ درهم روغن ساده سرخ کرده و بالای
 آن قدری از آب طماطه مذکور انداخته لیتی کنید . ولیتی مذکور را به باقی مانده
 طماطه ؛ کم کم انداخته بخورانید ، بعد آن را شور داده بقدر بیست دقیقه جوش داده بیان کنید
 علاوه کنید . بعد از آن باز شور داده شور داده بقدر بیست دقیقه جوش داده بیان کنید

(۱) دفته = به نومه - ۵۳ مراجعت ؛
 (۲) ، (۳) طماطه = باد نجان رومی ؛
 (۴) ، (۲) درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت ؛

هرگاه صالحه مذکور ؛ کثیف یعنی غلیظ آمده باشد در هنگام جوش آخرین مقدار وافی از شوربای گوشت تکرار علاوه کنید .

۶۶ --- نوع دیگر

بنج شش دانه پیاز را در دیگچه ریزه کنید . و بالای آن ؛ چند دانه برک دفته (۱) ، ۱۵ دانه طماطه انداخته همراه شوربای گوشت ؛ تر کنید . و قدری مسکه و چند دانه مرچ سیاه نیز علاوه کرده جوش بدهید . مگر برای اینکه نسوزد گاه گاه شور بدهید و هر وقتیکه کثیف یعنی غلیظ گردید از آتش پایان نموده از چلو صاف بکشید .

۶۷ - نوع دیگر

۱۵ دانه طماطه و ۵ دانه پیاز را ریزه کنید . بعد نمک و قدری معده نوس و چند دانه برک دفته (۱) و یک دو دانه بیخک هم اینها را و ریزه طماطه و پیاز مذکور همراه ۵۰ درم (۲) مسکه در دیگچه انداخته و همیشه شور داده بپخته کنید . بعد از چلو صاف بکشید .

صالحه (۳) مذکور را ؛ چون در اطعمه سبزه وات و نیز در اطعمه ماهی استعمال میکنند . لهذا هرگاه در اطعمه سبزه وات روغن زیتون دار و نیز در اطعمه ماهی های روغن زیتون دار استعمال میکنید باید که در هنگام تیار کردن صالحه مذکور ؛ بعوض مسکه لازم است که روغن زیتون استعمال کنید . با وجود آن ؛ اختیار بخود شماست !

(۱) دفته = به نوسره - ۵۳ مراجعت !

(۲) درم = به نوسره - ۵۰ .

(۳) صالحه = به فصل ۳ مراجعت و به فصل ۳

فصل ۴

(خلاصه های گوشت و گوشت ماهی)

۶۸ — خلاصه شوربای گوشت گاو

۵ قبه (۱) اینجیک (۲) های گاو یعنی ساقهای گاو به همراه استخوان و بقدر نصف وزن مذکور از سرخی ران گاو را همراه نمک و ۸ قبه آب بچوشانید . و کف آن را گرفته (۱۵۰) درهم (۳) پراضه (۴) و همانقدر زردک و نیز همانقدر پیاز و قدری کرفس (از نوع معده نوس است) و قدری معده نوس علاوه کنید . و تا آنکه گوشت از استخوان جدا شود بر آتش معتدل یعنی بر آتش ملایم جوش بدهید . بعد گوشتها را همراه شوربای آنها شیلیده از ململ یعنی از صافی بکشید .
 عصاره که حاصل میشود به دیگر دیگچه ؛ خالی کنید . و تا آنکه نملش بماند بچوشانید . و باز از صافی کشیده و در محل سرد نهاده سرد کنید که روغنش منجمد گردد .
 بعد روغن مذکور را بگریزد و مایع صاف و براق که زیر روغن مذکور بود در یک دیگچه خالی کنید . مگر در آنسای کرفس و خالی کردن مایع مذکور ؛ بسیار احتیاط کنید که درد آن بالا نشود . بعد خلاصه یعنی مایع مذکور را جوش بدهید و وقتیکه کشیف یعنی غلیظ گردید به کاسه ها خالی نموده و در کاسه ها را (بصورتیکه به خلاصه مذکور هوا نرسد)

- (۱) ، (۳) قبه ، درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !
 (۲) اینجیک = قلمبای . به نوسره - ۵۶ مراجعت !
 (۴) پراضه = یک نوع سبز است از خیل پیاز !

بسته نموده در يك محل سرد نگاه كنيد . و پيشتر از آنكه بوي بگيرد استعمال كنيد .
 و روغنيكه از روي خلاصه مذكور گرفته بوديد و نيز ختيكه زير آن بود در طعامها استعمال
 كنيد يعنى آنها نيز از كار نرفته اند !
 خلاصه مذكور را در هر نوع اطعمه كه دل شما بخواد استعمال کرده ميتوانيد . علاوه
 بر آن هر روز وقتيكه از خواب بيدار ميشويد و نيز شب در وقت خواب هر گاه از خلاصه
 مذكور تقديركه و يا دوپيله چاي (مگرسير كرم باشد !) بخوريد قوت و منافعيكه براي بدن
 ميرساند مستغنى عرض و بيان است !!

۶۹ --- خلاصه شوربای گوشت گوسفند

خلاصه مذكور بقرار (نومره - ۶۸) ؛ مثل خلاصه شوربای گوشت كاوتيسار
 کرده ميشود !

۷۰ - خلاصه شوربای گوشت شكار

این خلاصه هم بقرار (نومره - ۶۸) ؛ مثل خلاصه شوربای گوشت گاو ميشود .
 مگر علاوه بر اينچيك (۱) و استخوانها ؛ ۶ عدد كبك و به اندازه گوشت كبك ؛ بايد
 كه گوشت بز كه هي و يا گوشت كوزن و يا گوشت قره جه (۲) علاوه كنيد !

(۱) اينچيك = به نومره - ۵۶ مراجعت !

(۲) قره جه = يك نوع كوزن است .

۷۱ - خلاصه شوربای گوشت مرغ

خلاصه مذکور نیز بقرار نومه - ۶۸ : مثل خلاصه شوربای گوشت که میباشد . مگر بموض سرخی ران : باید که ۳ عدد مرغ یعنی گوشت ماکیان و یا خروس علاوه کنید !

۷۲ - خلاصه گوشت های مخلوط

این خلاصه هم بقرار نومه - ۶۸ : مثل خلاصه شوربای گوشت گاو میباشد . مگر هر قدر که اینجیک (۱) گاو و سرخی ران گاو میگیرید باید که همانقدر : اینجیک کوسفند و سرخی ران کوسفند نیز بگیرید . و علاوه بر آن چند دانه ماکیان و یا خروس و سه پنج دانه کبک و فاخته و دوسه دانه پاچه کاه و سه دانه پاچه بز و یک دو دانه کاه کوسفند نیز علاوه کنید !

۷۳ - خلاصه شوربای گوشت ماهی

سه قبه (۲) ماهی قالفان (۳) و یک و نیم قبه ماهی قرلانفج (۴) (مگر سرش بریده نشود یعنی همراه سر بخته شود) و سه صد درهم (۵) ماهی کفال (۶) را با سه

(۱) اینجیک = قلم پای . به (نومه - ۵۶) مراجعت !

(۲) ، (۵) قبه ، درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

(۳) ، (۴) ، (۶) قالفان ، قرلانفج ، کفال = انواع ماهیست !

چهار دانه سیر و نمک و ۸ قبه آب بجوشانید . و سبزیها شیک درنومره - ۶۸
در خلاصه شوربای گوشت گاو استعمال میشود به مخلوط فوق نیز علاوه نموده خلاصه هذرا
بقرار نومره - ۶۸ تیار کنید .

۷۴ - خلاصه که برای پاته [۱] ها مخصوص است

یک مرغ را پارچه پارچه کنید . و بالای آن یک پارچه کوسفند و یک انجیک (۲)
کوساله و یک پیاز و دو دانه میخک و مرچ و نمک و سه کفچه کلان از شوربای گوشت
انداخته بجوشانید . و از صافی کشیده بقرار نومره - ۶۸ ؛ مثل خلاصه شوربای گوشت
گاو تیار کنید . و پاته را از داش کشیده بقدر نیم ساعت ترک کنید . بعد در مرکز
سرپوش (۳) خمیری پاته یک منفذ یعنی یک سوراخ بکنید . و خلاصه را از منفذ مذکور ؛
خالی کنید (مگر باید ۵ پاته مذکور ؛ از شیر گرم هم سردتر باشد !) و بعد از آن منفذ
مذکور را بذریعه خمیر ؛ بند کنید !

(۱) پاته = به فصل ۲۰ مراجعت !

(۲) انجیک = نومره - ۵۶ مراجعت !

(۳) سرپوش خمیری = دهن پاته را بذریعه خمیر بند میکنند آنرا سرپوش خمیری گفتیم !



فصل (۵)

جوش و سو گوشتها

۷۵ --- جوش ماهی های توریک (۱) قرلانج ، مرجان ، طاس ، دولگر و غیره ماهی هائیکه گوشت آنها سفید و مقوی میباشد

ماهی هائیکه بخته میشوند مقدار و یا جسامت آنها را دیده قدری زرد رنگ و قدری معده نوس کذا طباط تازه ، پیاز تازه و قوزی قولاغی (۲) را جوشانده از صافی بکشید . و باقی مانده را درها و بد کوبیده و بهمراد دست ؛ مالیده از چلو صاف بکشید . آئیکه حاصل میشود بهمراد آب صاف شده بیشتر ؛ مخلوط کنید . بعد بولهای ماهی ها را تراشیده و بال آنها را بریده خوب بشوید . و هرگاه تخم داشته باشند تخم را بجوف آنها یعنی بداخل آنها بمانید . و برای اینکه بازه نشوند باید که هر ماهی را علیحده علیحده در یک مملل پاک بچناییده مملل مذکور را بدوزید . و در یک دیگچه فراخ (تا که ماهی ها نشکنند !) نهاده و آب صاف شده فوق را علاوه نموده و نمک انداخته بخته کنید . بعد ماهی را به بوشقاب ؛ خالی نموده و از مملل خلاص کرده چهار دور آنرا به تناب کچالوی سفید که در نومه - ۲۷۵ مندرج است و نیز به نکه (۳) تزیین یعنی مزین کنید .

- (۱) توریک ، قرلانج ، مرجان ، طاس و دولگر = انواع ماهی هاست !
 (۲) قوزی قولاغی = ترشک .
 (۳) نکه = یک نوع حیوان از حوینات بحری میباشد !

و به دهن ماهی ؛ يك قبضه معده نوس ؛ منتظماً بنامید .

۷۶ - جوش گوشت گاو

از حدم گاو ؛ يك تکه گوشت منتظماً ببرید که وزنش بقدر ۲ قیه (۱) باشد .
 مگر تکه مذکور را تا حدم ؛ بواسطه اره ؛ قطع کنید . و طولانی ۲ تکه و هر گاه
 مطلوب باشد عرضاً نیز يك چند تکه کرده پاك کنید . و بقدر يك و نیم ساعت در آب سرد
 بگذارد و بعد از آن هار ابدی گچ انداخته و آنقدر آب پاك علاوه کند که گوشت مذکور زیر آب ؛
 پنهان شود ؛ بعد بجوشانید . و کف آنرا بگیرد . بعد از آن ۱۰۰ درم (۲) ریزه
 پیاز و ۲۰۰ درم ریزه زردک (باید ه روی زردک مذکور ؛ تراشیده و منتظماً ریزه
 کرده شده باشد) و نیز قدری کرفس (۳) و معده نوس و مرچ و نمک و سه چهارم دانه
 میخک انداخته دیگچه را بر آتش ملایم بگذراند و تا آنکه گوشت ها خوب پخته شود
 جوش بدهید بعد کوشتهارا کشیده و ریشه های آنها را بریده (یعنی تکه های گوشت ؛
 لشم باشد) به يك دیگچه زردکها را جدا کرده و پاك نموده بدیگر دیگچه بندازید .
 و شور با نیکه مانده است روغن آن را بگیرد و از صافی کشیده تا آنکه نیم بماند بجه شامید .
 بعد نیم آن را بر گوشت ؛ و نیم دیگر را بر زردک انداخته بر خا کسترزنده (یعنی خا کستریکه
 آتش داشته باشد) گرم نگاه کنید . در حین تناول ؛ گوشت هار ادريك غوری ؛ مثل کنید ؛
 کوت کنید و زردکها را به دور آن بچینند و شور با های باقی مانده را بالای آن پاش کنید ؛

(۱) ، (۲) قیه ، درم = به نوسه - ۵۰ مراجعت ؛

(۳) کرفس = يك رقم معده نوس است ؛

۷۷ — نوع دیگر

از استخوان های کرکاو و یا کاو ساله ؛ پارچه های منتظم بذریعۀ اره قطع کنید
و خوب شسته بقدر یک و نیم ساعت در آب سرد بماند . بعد از شسته در آب و
بجوشانید . بعد از گرفتن کف آن ؛ یک دو دانه پیاز و اندک بیخ معده نوس و
گرفس (از نوع معده نوس) علاوه نموده قریب پخته شدن آن ، نمک بیندازید
و وقتی پخته شد گوشتها را کشیده و پاک کرده بدیگر دیگری بیندازید . و شور بای آن
نیز از صافی کشیده بالای آن بگردانید . و بعد از چند جهش ؛ گوشتها را کشیده
غوری بچینید . و شور بار بالای آن بیندازید . و در شور بای گرم آن ؛ نان خنک
را تر کرده و گوشت را به خردل (۱) آلوده تناول کنید .

۷۸ — جوش گوشت گوسفند

جوش مذکور نیز بقرار (نومرۀ — ۷۷) ؛ مثل جوش گوشت گاو تیار کرده میشود

(تنبیه)

هرگاه روغن شور بای گوشت گاو که در (نومرۀ — ۷۶ و ۷۷) مندرج است
و نیز روغن شور بای گوشت گوسفند که در (نومرۀ — ۷۸) مذکور است به طبع
گوارانینند در هنگام صاف کردن باید که روغن مذکور را بگیرد .

(۱) خردل = لفظ عبریست . یک نوع نبات معروف است . مگر این
مراد دانۀ اوست . دانۀ مذکور را به همراه سرکه تربیت داده در اطعمه ؛ استعمال
میکنند . بزبان فرانسوی (موتارد) و به انگلیزی (موتارد) می نامند ؛

۷۹ — سوکوش [سویوش] گوشت گاو ساله

سوکوش مذکور بقرار (نومره — ۷۷) مثل جوش گوشت گاو و گاو ساله تیار کرده میشود مگر بقرار ذیل قدری تفاوت دارد .
 گوشت را تنها در آب خالی یعنی بدون پیاز و معده نوس و غیر ذالک بجوشانید . و گوشت ها را از گوشت سخت ران و یکپاره و بی استخوان قطع کنید ؛ مگر نیم آنکه مذکور ؛ چربو دار و نیم دیگر بدون چربو باشد . و وقتیکه پخته شد از دیک کشیده در یک لتهء مامل پچانیده ؛ خشک کنید و بعد باز بیک مامل پچانیده بالای یک تخمه بگذارید . و بالای آن ؛ یک تخمه دیگر و بالای همین تخمه یک سنک و زنی نهاده مدت یک شب ترك کنید . و در حین تناول ؛ آنکه های مذکور را تنک یعنی به لکی مقوا و منتظماً قطع کرده در بوشقاب های هموار بچینید . و به مرچ و نمک آلوده تناول کنید . و شوربای آن را در هر چیزیکه دل شما بخواهد استعمال کنید .

۸۰ — سویوش گوشت گوسفند

سوکوش مذکور نیز بقرار (نومره — ۷۹) ؛ تیار کرده میشود .



فصل ۶

در باب اطعمه تخم مرغ

۸۱ --- تخم مرغ همراه سماروق (۱)

سماروق پوست کنید و پاک کرده ریزه کنید . و همراه بیاز یک حلقه حلقه ریزه شده است و سرخ و نمک سرخ کنید . و وقتی نرم شد بیک بوشقاب خالی کرده هموار کنید . و در مابین آن ؛ خالیگاهای یعنی خانه ها بکنید . و تخمها در خانه های مذکور بشکنانید . و سرخ و نمک پاش بدمید . و وقتی که زرده سفید و تخم ؛ نیم پخته شد پایان کرده گرم گرم تناول کنید .

۸۲ --- تخم مرغ به همراه شکمبه

شکمبه را بقرار (نومره - ۳۴) ؛ پاک نموده و شسته و حوش داده که پخته شد بسیار ریزه کنید . و با بیاز یک حلقه حلقه ریزه شده باشد و نیز با سرخ و نمک و روغن ساده ؛ سرخ کنید بعد بیک بوشقاب ؛ خالی نموده هموار کنید . و در مابین آن ؛ چقه ریا یعنی خانه ها کشاده تخم ها را در بین آن بشکنانید . و سرخ و نمک انداخته و بایک سرپوش پوشانیده بقرار مزاج و خواش خود پخته کنید . بعد لیمون شیلیده بران انداخته گرم گرم تناول کنید .

(۱) سماروق = بعض سمارق ؛ زهر دار میباشد . لهذا به اخطار نومره - ۲۶
مراجعت کنید !

۸۳ - تخم مرغ به همراه صوجوق (۱)

صوجوق عادی را باریک و حلقه حلقه ریزه کرده پوست کنید یعنی پرده روده را بکشید . و مسکه را در یک بوشقاب ؛ سرخ کنید . و حلقه های صوجوق را در مسکه داغ شده سه الی پنج دفعه بگردانید . بعد در بین آن ؛ چقورپها کشاده تخم های تازه را در آن بشکنانید و سرچ و نمک پاش بدهید . و برای اینکه تخمها دلتماً بریان نشوند باید که از کنار بوشقاب از چهار طرف ؛ یک یک دو دو قطره آب علاوه کرده فوراً بیک سرپوش بیوشانید مگر زود زود دیده هر وقتیکه سفیده تخم پخته شد بایان کنید .

۸۴ - تخم مرغ به همراه مصالح صوجوق (۲)

از مساله یعنی از قیمة کوبیده که در (نومره - ۸۴۲) برای صوجوق تیار کرده میشود مقدار وافی گرفته در یک کاسه بمانید و بالای آن آقدر میده کون یعنی میده زیره پاش بدهید که مساله مذکور را بپوشاند . و در حین لزوم . قدری مسکه در یک بوشقاب ؛ داغ کنید . و بالای آن بقدر لزوم از مساله فوق انداخته قدری سرخ کنید . بعد در بین آن ؛ چقورپها کشاده تخمهای مرغ را در آن بشکنانید . و بقرار نومره ماقبل پخته کنید .

مگر مساله فوق در چله زمستان نیز اگر از پانزده روز زیادتر در کاسه باشد

[۱] ، [۲] صوجوق = به (نومره - ۸۴۲) الی (۸۴۵) مراجعت !

تقیل میگردد : لهذا باید که هر وقتیکه خواسته شود اندک اندک ساخته بمدای یک دو روز
خرج شود .

۸۵ — تخم مرغ به همراه قیمة گوشت

از قیمة که برای کوفته تیار کرده میشود بقدر لزوم گرفته در روغن ساده سرخ
کنید . هر وقتیکه قیمة مذکور به سرخ شدن آغاز کرد اگر بخواهید قدری ریزه پیاز
هم علاوه کنید . و برای نرم شدن پیاز مذکور اندک آب انداخته وقتیکه پیاز نرم شد
بیک بوشقاب ؛ خالی کنید و قدری برک معده نوس علاوه نموده و تخم ها را بقرار نومره های
ماقبل شکستمانده بقرار قاعده بخته کنید .

۸۶ — تخم مرغ به همراه پاصدیرمه (۱)

پیاز را حلقه حلقه و بسیار باریک و فراوان ، ریزه کرده در روغن ساده سرخ
کنید . و وقتیکه زرد گردید یک مقدار آب بر آن علاوه کرده تا آنکه آب مذکور خشک
گردد بجوشانید . و وقتیکه آوازهای بریان شدن پیاز شروع شد پاصدیرمه را [نیم چرب بود
و نیم بی چرب باشد] بسیار باریک ریزه کرده علاوه کنید . و یک چند دفعه به همراه
قاشق بگردانید . بده در بوشقاب ؛ خالی نموده بقرار نومره های ماقبل . تخم ها را
شکستمانده بخته کنید .

(۱) پاصدیرمه = به نومره های - ۸۳۶ الی ۸۴۱ مراجعت !

روز ۱

۸۷ - تخم مرغ و پیاز

پیاز را حلقه حلقه ریزه کرده در روغن ساده قدری سرخ کنید که زرد رنگ
گردد و اندک آب بر آن علاوه نموده نرم کنید و بعد قدری شکر بر آن پاش کرده و یک
چند دفعه گردانیده فوراً به بوشقاب خالی کنید و فوراً تخم هارا بشکندانید و مرچ و نمک
انداخته بالای آن کباب سینی بچینید و بده ماست بر آن انداخته و اگر بالای آن ؛ روغن
داغ هم انداخته شود نفیسترمیگردد !

سرخ
پیاز
شد
های

۸۸ - رافادان تخم مرغ

- تخم های بسیار تازه را در آبیکه بسیار داغ و در جوش باشد بنیدازید . و یکصد عدد
بشمارید و بدمه بکشید (و یا بعد از دو یا یک دقیقه بکشید) . و برای اینکه سرد نشود به سان
های سفید و گرم بیچانید . و در چین تناول ؛ بیک ظرف ؛ سر پایان نهاده بالای
آنرا شکاف کنید . و مرچ و نمک انداخته بواسطه یک خلال بگردانید . و قاشمهای
نان دبل را (که بر پنجره کباب سرخ شده و بالای آنها مسکه مالیده شده باشد) به تخم
مذکور ؛ تر کرده تناول کنید .

سرخ
شک
یدار
براه
هارا

۸۹ - تخم مرغ به همراه سبزی پالك

ریزه پیاز را در روغن ؛ نرم کنید و پالك را ریزه کرده و دست زده یعنی مشت

کر کرده علاوه کنید . بعد بیک بوشقاب هموار تقریباً به بلندی نیم انگشت بچینید
و درین آن چقوریا کشاده و تخم هارا دران شکستانده بقرار قاعده بخته کنید .
در
فو
له

۹۰ - تخم مرغ بهمراه شبت

دو کفچه شوربای گوشت کوسفند و یا مرغ را به اندک روغن ساده آنقدر بجوشانید
که یک کفچه بماند . بعد بیک بوشقاب هموار ؛ خالی کنید . و بالای آن ریزه شبت
انداخته بمثل خانه های سطرنج ؛ خانه ها بسازید و تخم هارا در خانه های مذکور شکستانده
قاعده بخته کنید .

تخم
بیان

۹۱ - حاضرلوب تخم مرغ (یعنی تخم جوش داده)

تخم هارا جوشانیده پوست کنید . بعد طولانی چهارچهارقاش کرده بیک بوشقاب
بچینید . و مرغ و نمک و آب لیمون و روغن زیتون گردانیده تناول کنید . و یا سفیده
تخم را بسیار ریزه کرده به بوشقاب بچینید . و زرده آن را بهمراه آب لیمون و روغن
زیتون و مرغ و نمک ؛ میده کرده و بالای ریزه سفیده گردانیده تناول کنید .

شک
بیک
و نمک
تخم

۹۲ - تخم مرغ بهمراه انگنار (۱)

مغز انگنار را بهمراه آب و آب پیاز و آب لیمون و نمک تا آنکه مثل مغز استخوان

(۱) انگنار = از انواع سبزه وات است . بهرین ارض شوک و به فرانسوی
(آرتیشو) می نامند !

کردد پخته کنید . و آنقدر میده کنید که مثل خمیر گردد . و موادیکه میده نمیشود یعنی ریزه های سخت را ازان بکشید . بعد خمیر مذکور را بهمراه مقدار کافی مسکه و نمک در کرائی یکچند دفعه گردانیده فوراً بیک بوشقاب ؛ خالی کنید . و بقرار نومه های فوق ؛ تخم هارا در بین آن شکستاده پخته کنید . لیکن در حین تناول باید که آب لیمون وافر بیندازید !

۹۳ - تخم مرغ بهمراه مسکه

مسکه اعلا و تازه را در بوشقاب ؛ قدری گرم کنید و بیشتر ازانکه بویش برود تخم هارا شکستاده و مرچ و نمک انداخته فوراً پت کنید . و بمجردیکه سفیده تخم پخته شد بیان کرده گرم گرم تناول کنید .

۹۴ - تخم مرغ بهمراه روغن زیتون

آب (۱) را گرم کنید . و قتیکه به جوش خوردن شروع کرد تخم هارا مابین آن شکستاده فوراً سرآ ترا بپوشانید . و سفیده تخم که نیم پخت شد بیان کرده بیکه بیکه بیک قسمی از آب کشیده به بوشقاب بچینید که خراب نشوند و زردی آنها نریزد . و مرچ و نمک بیندازید . بعد روغن زیتون اعلا را بهمراه آب لیمون مخلوط نموده و بالای تخم ها انداخته تناول کنید !

(۱) آب مذکور بدرجه که تخمها را پت کند .

۹۵ — تخم مرغ به همراه پنیر

پنیر قشر [۱] و یا پنیر قاشقما وال و یا پنیر دل را رنده کنید یعنی بواسطه ملی تراش ریزه کنید و یا پنیر خبکی و یا پنیر صلاموره [۲] و یا پنیر تازه را ریزه کنید . و اگر معطل باشد قدری ریزه معده نوس و یا شبت خلط کنید بعده مسکه را در بوشقاب ؛ سرخ کر بالای آن ؛ پنیر مذکور را ایندازید و زود زود یکدور دفعه شور داده و بالای آن ؛ شور بای گوش و یا شور بای مرغ و یا شور بای پاچه انداخته سر آن را بپوشانید . و وقتی که پنیر مذکور نرم شد تخم ها را بالای آن شکستاده بقرار قاعده بخته کنید .

۹۶ — تخم مرغ به همراه قیماق

یک تکه قیماق اغلا را در بوشقاب ؛ آب کنید . و تخم ها را در آن شکستاده بالای آن نمک بپندازید . و وقتی که تخم ها نیم بخته شد یک تکه قیماق دیگر را پارچه پارچه بر سفیده تخم ؛ هوار کنید . و از آتش بایان کرده سر آن را بپوشانید . و وقتی که قیماق نرم شد میدانه دار چینی بر آن پاش داده تناول کنید .

(۱) پنیر قشر ، قاشقما وال و غیره = انواع پنیر است .

(۲) صلاموره = به (نومره - ۲۲) مراجعت فرمایید .

مجلسه را بوقت استقامت و بچشم رسانید . نشان از آن است که بکلیت پخته شده

۹۷ - تخم مرغ به همراه نخود

نخود خام را تا که مانند مغز گردد بجوشانید و پوست آن را دور کنید . بعد پیاز را حلقه حلقه ریزید . کرده در روغن ساده سرخ کنید . بعد از آن همین پیاز و نخود مذکور را بهمراه قورمه تازه مخلوط نموده در کرائی که برای تخم مخصوص است خالی کنید . و اندک شوربای گوشت علاوه نموده قدری بجوشانید . و وقتی که آب خشک گردیده تنها روغن ماند چقوریهها در آن کشاده تخم ها را در چقوریههای مذکور بشکفتانید . و سفیده تخم که بخته شد فوراً تناول فرمایید .

فصل ۷

کباب های سیخی

۹۸ - کباب چوپه قاز

چوپه قاز چاغ را داخل و خارجاً پاك نموده بسوز کنید . و به آرد لوتانیده و شقانیده بشوید . و وقتی که بویش زائل شد آب وافر پیاز را به رویش بمالید و باقیانده آب مذکور را بدرونش انداخته قدر نیم ساعت اخته کنید . بعد نوله بالها را و نیز نوله زانوهارا بمحلهای مناسب گوشتش بخالانید . و از پنجه ده جایش شکافها بکنید . و طولانی به سیخ آهنی و یا چوبی در بکشید . و در جاییکه باد نباشد چنین آتش طولانی بکنید

که هر طرف کباب را بخته کردن ممکن باشد . و به آتش مذکور ؛ استناد متقابل نهاد
 سیخ را بر آن بمانید . یعنی به دو بغل آتش مذکور دوخشت و یا غیره رو برو
 نهاد سیخ را چنین بمانید که سیخ و آتش طولانی ۴۴ متوازی باشند یعنی سیخ به بالای
 آتش نباشد بلکه به بغل آن باشد . و بزیر سیخ مذکور یک ظرف مستطیل نما
 و یا یک پوشقاب طولانی بگذارید که چکک آب و روغن کباب در آنجا جمع شود . بعد
 سیخ را آهسته آهسته چرخ داده بروید . هر وقتیکه کباب به خشک شدن شروع کرد
 بالای آن ؛ از آب و روغن چکده بندازید . و وقتیکه کباب نرم شد مرچ و نمک
 و دارچینی را در آب چکیده مذکور مخلوط نموده و تکرار بر کباب ؛ مالیده و بدرون آن
 نیز انداخته کباب را همیشه چرخ بدهید . و وقتیکه نمک به هر طرف آن ؛ تاثیر کرد
 و خوب بخته شد یک غوری کرد و با طولانی مگر هموار یعنی چقور نباشد نهاده گرم گرم
 تناول کنید .

هر گاه در جاییکه باد باشد کباب کنید باد مذکور یا آتش را کاملاً بر کباب میراندند
 و روی کباب را میسوزاند و بایدیکر طرف رانده آتش را بی تاثیر میگرداند . درین باب برابر
 باید که هوش و دقت کنید !

قازها تقریباً تا آخر ماه عقرب اگر پرورش بربانند کباب آنها خیلی نفیس میباشد .
 و اگر قاز ؛ لاغر باشد کباب آن ؛ یک پسه نمی اوزد !

(تلبیه)

ظرف طولانی که مابین آن چکک آب و روغن کباب می افتد باید که از کباب
 قدرسه انگشت پایانتز باشد و نیز آتش ؛ قریب کباب و بی دود باشد . در هر جای
 باید که یک رنگ بسوزد تا که حرارت و تاثیر آن بهر طرف کباب ؛ برابر و مساوی باشد .
 و در طرف طولانی زیر کباب ؛ قدری آب گرم انداختن و خلط کرده مالیدن لازم است !

۹۹ - کباب قره جه (۱) وگوزن و بز کوهی

از سرخی قره جه وگوزن و بز کوهی ؛ پارچه های کلان کلان قطع کنید . و در آب
 پیاز و نمک بقدر یکساعت اخته کرده بعد از گوشت قوچ ؛ پارچه های بسیار نازک
 و بسیار چربو دار قطع نموده یک پارچه از گوشت قوچ و یک پارچه از گوشت شکار به سیخ
 در بکشید . و قتی که سیخ پر شد هر دو طرف همه گوشتها را به گوشت های قوچ تماس کنید
 یعنی تگور کنید . بعد از آن سیخ را بالای قوچ . متبدل از چوب بلوط گذاشته و همیشه
 چرخ داده و تا آخر ؛ بالای آن شوربای گوشت (مکرر روغن دار یعنی چربی دار باشد)
 انداخته بخته کنید . بعد از آن گوشت شکار را در غوری کوت کرده و بهار اتیکه بطبع شما
 برابر باشد و نیز سرخ انداخته تناول کنید .

(تنبیه)

چون گوشت قره جه وگوز و بز دشتی لاغر میباشد لهذا لذت و لطافتیکه از گوشت
 قوچ و از شوربای روغن دار آن میکنند محتاج بیان نیست . پس درین باب باید که دقت
 و اعتنا کرده شود !

(۱) قره جه = یک نوع گوزن است .

۱۰۰ — کباب مرغ

بک ماکیان فر به را پاک نموده پرسوز کنید . و به داخل و خارج آن ؛ آب و نمک مالیده یکساعت بگذارید یعنی اخته کنید . بعده نولک بالها و نولک زانوما را به جای مناسب گوشت بخلانید . و خود مرغ را به سیخ در کشیده بر آتش . آهسته آهسته چرخ بدهید . و قتی که روغن آن بچکیدن آغاز کرد قدری آرد بلبنی (۱) و آتش باشد قدری آرد ترمید . بز آن باش نموده سرخ کنید بعده بهاراتیکه دل شما بخواهد بود کرده و خود کباب را بیک کافشد باریک بچانیسده و بسته کرده تکرار تا آنکه نرم گردد بر آتش مذکور چرخ داده بخته کنید . و گرم گرم نوش جان کنید .

۱۰۱ — کباب چوچه مرغ

این هم بقرار (نومره - ۱۰۰) مثل کباب مرغ میباشد . مگر در میان چوچه مرغ اگر یک بوده نه که قدری کباب شده باشد بمانید نفیستر بگردد . چرا که چوچه مرغ ؛ آب و روغن بوده نه را جذب میکنند .

۱۰۲ — کباب چوچه مرغابی

کباب مذکور هم بقرار (نومره - ۹۹) مثل کباب چوچه قاز میباشد .

(۱) بلبنی = نخود بریان شده .

باید که فربه باشد و در اثنای پاك کردن ؛ بواسطه آرد دفع بدبوی آن کرده شود .

(هین)

۱۰۳ — کباب چوچه فیلمرغ

این هم بقرار (نومره — ۹۹) مثل کباب چوچه قاز تیار کرده میشود . مگر برای اینکه خوشبوی اش زائل نشود باید که بهمراه آرد آشوبید . و نیز پنج دقیقه بیشتر از پخته شدن يك لیون را دو نصف کرده بروی کباب مذکور بمالید .

۱۰۴ — کباب مظروف

کنجشك و مانند آن یعنی يك مرغ ریزه و يك بوده نه و يك چوچه مرغ و يك چوچه قاز و یا چوچه فیلمرغ را يك نموده همه را به آب پیاز و نمک بقدر یک ساعت اخته کنید . بعد بر سبزه کباب سرخ کنید (مگر هوش کنید که نسوزند) . بعد از آن ؛ کنجشك را بدرون بوده نه و بوده نه را بداخل چوچه مرغ و این را بدرون چوچه قاز بگذارید . و وقتیکه یکی را بدرون دیگر میانید باید که برای هر کدام آنها قدری شوربای مرغ علاوه کنید و نیز از چند جای آنها شکاف ها بکنید . بعد شکم قاز را بدوزید و پای ها را بسته کرده بقرار (نومره — ۹۹) مثل کباب چوچه قاز کباب کنید ؛ وقتیکه به غوری میانید اولاً چوچه قاز را از سینه تا اخیر شکم : پاره کرده در غوری بمانید . و همکذا چوچه مرغ را پاره کرده در غوری بالای قاز بمانید . و نیز بوده نه را بالای چوچه مرغ و مرغ ریزه را بر بوده نه نهاده و بهسرا تیکه دل شما بنخواهد بسیار میدم کرده باش بدید .

ب پیاز
جایهای
سته
وا کر
ر پاش
دد باز

وچه
رچه

سکر

(نسیه)

مرغهای داخلی هرگاه جدا جدا بخته نشوند و شکاف نشوند در شکم چوچه قاز ؛ خوب بخته نمیشوند . لهذا بر بجزه کباب باید که اولاً علیحده علیحده بخته شوند . مگر باید هوش کرده شود که روغن آنها ضایع نشود !

و یا آنکه بدون چوچه قاز ؛ بقی مرغها را به اندک آب بجوشانید . و قتیکه نرم شدند بقرار فوق ؛ یکی را بدون دیگر بمائید . و اندک شور بایشیکه باقی میماند بدون آنها بیفزاید . و برای اینکه شورهای مذکور نریزد شکم همه آنها را بدوزید و شکافها را کلان نکنید یعنی شکافهای بسیار خورد بکنید !

۱۰۵ — قو قورج

دل جگر بره را [که دل ؛ جگر و شش هر سه یکجا و یک تکه باشد] خوب بشوید . و در نمک و مرچ و بودینه و آب پیاز قدری اخته کنید . بعد از قانقرطک بیک چنگال و یا یک مینخ ؛ محکم آویزان کنید . و هر سه را یعنی دل ؛ شش و جگر را بذریعه چاقوی آشنیزی ؛ بردار بسازید (مگر تکه ها از هم جدا نشوند) . بعد ازان از چوب یک سیخ لوله یعنی خرازی شده و قدرلك باشد پیدا کنید . و از حد قانقرطک بریده و نوکهای تکه های دل جگر را بدور دور نوک سیخ مذکور بند کرده سیخ را محکم و عموداً بر زمین بکشید . و یا اینکه دل جگر را پارچه پارچه نموده به سیخ مذکور در بکشید . بعد ازان روده و پیچ روده بره را خوب بشوید . و به همراه قانقرطک بریده

شده کذابالای نوک سیخ مذکور ؛ محکم نموده باقی روده و غیره را بردورادور پارچه های
دل جگر از بالا تا پایان بپیچساید و بالای آن چربوی بره بکشید مگر شیخ باشد . بعده
بر آتش ممدل ؛ گردانیده گردانیده کباب کنید . و در حین حاجت ؛ ۳ تکا یعنی لوله
لوله بریده و از سیخ خلاص نموده در بوشقاب بچینید و گرم گرم تناول کنید .

۱۰۶ --- کباب بودنه در بادنجان

بادنجانهای کته شکم یعنی کلوله پیدا کنید . و سرهای آنها را بریده داخل آنها را
بقدر کنجایش یک بودنه خالی کنید و قعر بادنجانها را هموار کنید . و بودنه ها
و بادنجانها را خارجاً و داخلماً نمک و سرچ مالیده بدرون هر بادنجان یک عدد بودنه بنامید .
و دهن بادنجانها را بواسطه سرهای بریده بادنجانها مانند دوله بند کنید . و در یک تپسی (۱)
چینین بچینید که سر بادنجانها بالا بیاید و در تپسی بقدر یک انگشت از شوربای گوشت
یک ماکیان فربه (مدطاشوربای مذکور آب خالی نباشد) انداخته بداش بگذارید . و قتیکه
به پخته شدن آغاز کرده چهار و یا پنج بار بیرون کشیده بادنجانها را از شوربای مذکور
تر کنید . و وقتیکه مانند مغز گردید یعنی خوب پخته شد کشیده نوش جان کنید .

۱۰۷ --- کباب قیطان

از گوشت کوسفند از حدران ؛ چند تکه گوشت بگیرد که بشکل لوله و بدرازی
چهار انگشت و قدری ستر باشد . پارچه های مذکور را طولانی شکاف کنید . بعده

[۱] تپسی = یک نوع مجمع است لب آن باند .

بهمراه آب پیاز و تمک و مرچ سیاه هشت کرده بقدر يك چارك ساعت ؛ اخته كنيد
 بعد از آن از شكافهای طولانی به سیخها در بكشید . و دار چینی و میخك و بهارات را
 يكجای كوبيده از میده نیز بكشید و بعد به همراه مسك بقدر يك دانه جوز باشد
 خلط نموده معجون بسازید و وقتیکه سیخها را بالای آتش چرخ داده كباب ميكند
 از معجون مذکور روی كباب بمالید . وقتیکه پخته شد گرم گرم در پوشقاب ؛ خالی كنید
 و بالای آن ؛ مخلوط ذیل را پاش نموده فوراً تناول كنید . مخلوط مذکور چنین تیسار
 کرده میشود !

پیاز را بواطه ملی تراش ریزه كنید و آب آن را بكشید بعد معده نوس را بیدار
 ریزه قیمه کرده به همراه ریزه پیاز خلط كنید . مخلوط مذکور را به اصطلاح ترکی (پیاز
 میمانند ! و برای تمیز و تفریق آن از پیاز کابلی باید که (پیاز ترکی) بگوئیم !

۱۰۸ — كباب گوسفند

مخروطی يك چقوری حفر كنید یعنی مثل تندور ؛ يك چقوری بكشید که دهنت
 تنگ و حد تختانی آن واسع باشد و گنجایش تنه يك گوسفند و یا بره داشته باشد
 و بدن آن چوب بلوط خشك آتش كنید و درین اثنا پوست تنه بره و یا گوسفند را
 بكشید . و درون تنه را خالی كنید و بشوید . و آب پیاز را با تمك خلط کرده به داخل
 و خارج تنه بخوراید . و زیر بغلها و زانها را شكاف نموده تمك بقدر لزوم بكشید . بعد
 تنه را و پس بدرون پوست نهاده جای های لازم برابر دوزید . درین اثنا اگر چه چوب
 بلوط سرخته یعنی آتش كرده دود نمانده باشد یعنی صرف قوغ باشد يك چوب مناسب
 به دهن چقوری قطراً نهاده تنه مذکور را بذریعه يك چنگال به چوب مذکور بدرون
 چقوری سرپایان اویزان كنید . و بدهن چقوری يك پتنوس نهاده و خا کهارا سر پتنوس

انداخته دهن چغوری را خوب و کاملآ پت کنید . شش یا هفت ساعت بعد تنه را از تندور کشیده و از پوست خلاص نموده در يك پنبوس و یا بالای برک نهاده و بهارات لازمه را پاش داده گرم گرم تناول بفرمایید .

۱۰۹ - کباب از میر (۱)

از ران و قبورغه و شانه گو سفند پارچه های بی استخوان و تنک یعنی پهندار بگیرید و کف ها و پرده کپشت را تراش کنید . و یکشب به آب پیاز و نمک و قدری روغن زیتون اخته کنید . بعد تکه های مذکور را به سیخ محوری (۲) در بکشید . مگر یک تکه گوشت چربی دار و یک تکه بی چربی باشد . و سیخ را بالای آتش گذاشته و چرخ داده هر قدر روی آن که بخته شد تراش کرده گرم گرم به بوشقاب ؛ خالی کشید و بالای آن ؛ پیاز ترکی (۳) انداخته گرم گرم تناول کنید . و علی هذا القیاس باقی که در سیخ میباشد همانند هر وقت که بخته شد تراشیده و پیاز ترکی انداخته نوش جان کنید .

و اگر آب جاری نزدیک باشد برای سیخ مذکور پروانه ساخته بالای آتش بگذارید که بذریعه آب ؛ سیخ مذکور چرخ بخورد . بدینگونه هم بسببیکه بزودی چرخ میخورد لذیذ بخته میشود و هم منظره لطیف پیدا میکند .
بقرار تنبیه (نومره - ۹۸) آتش و باره زیر کباب فراموش نشود !

- (۱) از میر = يك شهر عثمانیست . بسیار معمور و بسیار لطیف يك بندرگاه کلان است ساحل بحر سفید .
- (۲) سیخ محوری = چنین سیخ میباشد که جای بجای به آسانی به دور خود چرخ میخورد .
- (۳) پیاز ترکی = به نومره - ۱۰۷ مراجعه !

کنید
ات را
باشد
یکید
کنید
تیار
پیاز
پیاز
هنش
شد
را
داخل
بعده
چوب
سپار
درون
تنوس

کباب جنکلی ۱۱۰

یک بره جاق را پاک نموده به داخل و خارج آن ؛ مخلوط آب پیاز و نمک و بهارنیا
لازم باشد بمالد و نیز زیر بغلها و رانها را شکاف کرده از مخلوط مذکور پر کنید . و بلا
چوب دراز را از زیر دم تا کردن و از سر گوسفند گذرانیده بقرار مباد
(نومره - ۹۸) مثل کباب چوچه قاز کباب کنید . و حین تناول در میان یک پنبه
و یا یک ظرف کلان از چوب مذکور تکانه تنساول کنید . باید که چنین پخته شود
که در اثنای تکاندن ؛ مثل توت بریزد !

۱۱۱ - کباب یوقه (۱)

از ران قوج ؛ تکهای گوشت که نصف آنها چربی دار و نصف دیگر بی چربی
باشد بگیرد . و پرده های آن را تراشیده و بقدر سر مرغ ریزه ریزه ساخته بقدر بالای
روز در آب پیاز و نمک اخته کنید . و به بیخها در کشیده بالای آتش بگذارید کاشو
کباب شود .

بعد از آن به اندازه یک یوقه ؛ آرد گرفته و همراه آب نمک و قدردی روغن
خیر کرده یک عدد یوقه ستر بسازید و در شوربای گوشت پخته کنید . و از شوربا کشید
در جلو صاف بگذارید که آتش بچکد . بعد به روغن ؛ سرخ کنید و بروی بوشق
گذاشته کبابها را در میان آن پندازید و بهارات لازمه را پاش داده و چهار کنار بوشق
مذکور راجع کرده چیه بگذارید . و از کنار آن ؛ شوربای گوشت (تیره باشد) انداخته

[۱] یوقه = به نومره - ۳۰ مراجعت !

وسر پوش آن را گذاشته بالای آتش بگذارید . و تا آنکه شوربای مذکور خشک شود بجوشانید .

۱۱۲ - کباب بازاری

گوشت را بقرار (نومر ۱۰۷) بقدر سر مرغ ریزه ریزه ساخته و به سیخها در کشیده بالای آتش پهلو پهلو بچینید . و بالای آنها یک عدد نان خشک بمانید . و در انشای کردن این سیخها باید که نان مذکور را بالای یک تخته هموار کنید . و سیخها را بالای نصف نان نهاده نصف دیگر را بالای سیخها قات کنید . و بالای نان ؛ تضیق یعنی فشار نموده آب کباب را به نان مذکور بخورانید . و نیز وقتیکه سیخها را میگردانید یعنی دیگر روی کباب را بالای آتش می آرید نان را هم بگردانید یعنی دیگر روی نان را بالای کباب بمانید . و یک دود فیه از مسکه خالص بهر طرف نان مذکور بچکانید و پشت قاشوق را سخت بر روی نان بمالید . و الحاصل بقرار فوق عمل نموده تا آنکه کباب پخته شود نان مذکور را نیز کباب کرده یعنی سرخ کرده روغن مسکه و آب کباب را بخورانید .

بعده نان مذکور را به شکل بقلاوه یعنی به شکل لوزی ؛ جزو جزو تکها بریده نصف آن را کرم کرم در بوشقاب بچینید و کباب را بالای آن کوت کنید و نصف دیگر را به دور کباب منتظماً بچینید . و سرچ سیاه پاش داده و هر گاه آرزو شود از پیاز ترکی که در آخر (نومر ۱۰۷) مندرج است زینت داده تناول کنید .

۱۱۳ — کباب لبنی (یعنی کباب ماستدار)

کباب لبنی بقرار (نومرۀ) ماقبل مثل کباب بازاری تیار کرده میشود . مکرر
به بوشقاب میچینند بالای آن قدری شور بای گوشت ؛ بعده ماست سیردار انداخته
آتش بگذارید که آتش خشک شود . و مسکه که در اندک شور بای گوشت داغ
است انداخته تکرار بالای آتش بقدر پنج دقیقه بگذارد . و گرم گرم تناول کنید .

۱۱۴ — کبابهای ماهنی پلاموط ، ماهنی طوریک

ماهنی آتی پارماق و ماهنی قلیج

مثلاً ماهی قلیج را هر تکه قدری کلاتر از سرمرغ و چهار کنبجه
ریزه کنید . مکرر بیک روی آن تکهها باید که پوست ماهی باشد و بقدر یک
حد آب پیاز و نمک و مرچ اخته کنید . بعده از شاخهای دفته (۱) سیخها
تکه های ماهی را به سیخهای مذکور چنین در بکشید که یک تکه ماهی و
یک دفته باشد . و اگر بالضرور ؛ یک تکه بی پوست مانده باشد این را در
سیخ مابین دیگر تکهها به سیخ در بکشید . بعد از آن بجز کباب را سرخ
و روغن زیت مالیده پاک کنید . و سیخها را بالای آن بگذارید .

آب پیاز و قدری روغن زیت و نیم یک لیون را بهم زده زده امتراج

[۱] دفته = یک رقم درخت ریزه ایست همیشه سبز و برکت آن خوشبود

و قدری تلخ مزه .

خوب حل و مخلوط کنید . و هر وقتیکه روی سیخها را میکردانید بذریعه بر مرغ
از مخلوط مذکور بروی کباب بمالید . و وقتیکه کباب مانند عقیق ؛ سرخ کردید
در میان بوشقاب بدون برک های دفته خالی کنید . و فوراً لیون وافر شیلیده
و بهارات لازمه را پاش داده بیشتر از سرد شدن یعنی گرم گرم تناول کنید .

فصل ۸

کلباصدی ها (۱)

۱۱۵ — کلباصدی مرغ

یک ماکیان فرجه و چاق و کورپه را پاک نموده از میانه طولانی پاره کنید .
و استخوان پشت را بواسطه طوقاق (۲) آهسته آهسته بکوبید و از قبورغه ها
وزیر بغلها بذریعه چاقو چیر کنید . مگر باید که استخوان های قبورغه از استخوان
پشت و استخوان های سینه از گوشت سینه جدا نشود . و به آب پیاز و مرچ
و نمک و بهارات لازمه اخته کنید .

[۱] کولبا صدی = پارچه گوشت را ستر کرده بر پنجره کباب ؛ پخته میکنند

آن را کوبند . به فرانسوی (کوتلیت) و به انگلیزی

(کاتلیت) مینا مند .

[۲] طوقاق = یک بیکرپ ریزه چوبی میباشد که از جمله آلات و ادوات

ضروریه مطبخ است .

بعده چربی کرده ماکیان را در خزینه (۱) پنجه ناوله دار کباب و و خود را
 ماکیان را بالای پنجه مذکور نهادن به کباب کردن شروع کنید . بعد از اندکی آن
 خواهد دید که چربی کرده مذکور آب گردیده و آب کباب از ناوله های پنجه در خزینه
 پنجه جاری و همراه روغن کرده مخلوط شده میرود . درین اثنا جقق چربی
 کرده را بکشید . و در هر کشتادن مرغ باید که بذریعه پر مرغ و یا دیگر چیز
 از مخلوط خزینه بر روی مرغ بمالید .
 و هرگاه خواسته شود که کبابی مذکور نرم بیاید باید که از اول تا انتها
 بالای مرغ یک سرپوش موار همیشه گذاشته باشد !

۱۱۶ --- کبابستی چوپه مرغ

کبابستی مذکور بقرار (نومره) ماقبل مانند کبابستی ماکیان میباشد . مگر
 تنها طولانی دو پارچه کردن و طوقاق (۲) زدن لازم است . و نیز بموض روغن
 و آب ماکیان باید که بقدر جوز خورد ؛ روغن ساده را همراه آب پیاز مخلوط
 نموده بر روی کبابستی بمالید .

۱۱۷ --- کبابستی های گوشت گوسفند و دل جگر و گرده

از گوشت ران قوچ چاق ؛ پارچه ها بکشید که ؛ انگشت طول و ؛ انگشت

(۱) خزینه = در پنجه های کباب ؛ چقوری میباشد که در آنجا آب

و روغن کباب جمع میشود . آن را نیز خزینه گویند .

[۲] طوقاق = به نومره - ۱۱۵ مراجعت !

مرض داشته باشند . و هر پارچه را از میان ؛ دبله ساخته هر بله را بواسطه جاقه
 دوانده دوانده دراز بسازید . و آهسته آهسته طوقباق (۱) کنید . بعده . سرچ
 و نمک و قدری آب پیاز و هرگاه خواسته شود میده پودینه بمالید . و پنجره کباب
 را بذریعه روغن ساده پاک نموده و پارچه های فوق را بالای آن چیده و شوربای
 گوشت (روغن دار باشد) مالیده بخته کنید . و کرم کرم به بوشقاب نهاده فوراً
 تناول کنید . و هرگاه در بوشقاب ؛ اولاً قدری معده نوس و یا کرفس [۲]
 گذاشته بعده پارچه ها را کرم کرم مابین آن بمالید هم گرمی آنها ضایع
 نمیشود و هم لذیذتر و نفیستر میگردد !
 دل جگر و کرده ها نیز بدینگونه کلباصتی میشوند !

۱۱۸ — پرزوله گوسفند

قبورغه های گوسفند را همراه استخوان کمر و گوشت آن ، منتظماً
 جدا کنید . درین صورت ؛ هر استخوان قبورغه علیحده علیحده همراه گوشت
 خود جدا خواهد بود . بعده گوشت هر استخوان را به احتیاط زده زده بشکل
 بادبک بسازید یعنی بردار بسازید . و بقرار (نومه — ۱۱۷) مثل کلباصتی
 بخته کنید .

[۱] طوقباق = (به نومه ۱۱۵) مراجعت !

[۲] معده نوس = معده نواز = یک رقم (کچنیز) ترکیست .
 کرفس = یک رقم معده نوس است .

۱۱۹ — کلباصتی های گاو و گاو ساله

از گوشت کمر گاو و یا گاو ساله ؛ پارچه ها (به عرض دست باشد)
و خوب طوقهاق (۱) کرده بقرار (نومه - ۱۱۷) مثل کلباصتی گو
پخته کنید .

۱۲۰ — کلباصتی تپسی (۲)

گوشت کوسفند را بقرار (نومه - ۱۱۷) مثل کلباصتی کوسفند
قدری لکتر بسازید و آب پیاز و نمک و بهارات بمالید . و نیز بیک تپسی قس
و وغن بمالید . و تکه های گوشت را با آب پیاز تر کرده آبکین آبکین درین
مذکور بچینید . و بالای آن ها یک کفچه شوربای گوشت بیندازید . و بعد
چربوی بره تکه ها را بپوشانید . و تپسی را به داش گذاشته و قندک خوب
شد چربو ها را کشیده و تکه های گوشت را به بوشقاب خالی نموده
گرم تناول کنید !

۱۲۱ — کلباصتی صحن یعنی (کلباصتی بوشقاب)

گوشت کوسفند را باز بقرار نومه . قبل بردار و قدری لك بسازید

-
- [۱] طوقهاق = (به نومه ۱۱۵) مراجعت !
[۲] تپسی = (به نومه ۱۰۶) مراجعت !

وپردو روی تک‌های گوشت از مخلوط میدهٔ معدهٔ نوس و ریزهٔ پیاز پاش کنید .
 و در پوشقاب ؛ روغن بقدر يك دانهٔ چهارمغز و يك قاشوق شوربای گوشت انداخته
 پردو روی گوشت را سرخ کنید . بعد دهن پوشقاب را بیک سرپوش
 پوشانیده و بالای آتش ملایم گذاشته تا آنکه نرم شود جوش بدهید .

۱۲۲ - کلبا صتی طاوه یعنی

(کلبا صتی کراهی)

از گوشت کوسفند و یا گاوساله پارچه های بردار و قدری لك گرفته و مرچ
 و نمک بران مالیده در طاوه در آب جوشان پندازید . و بقدر پانزده دقیقه
 جوشانده و بعد از آنجا کشیده در میان تپسی [۱] بچینید . و سر تپسی را
 پوشانیده بالای آتش ملایم بگذارید و تا آنکه هر دو روی پارچه های گوشت ؛
 سرخ گردد بمانید .

۱۲۳ - کلبا صتی دیکچه

از گوشت کوسفند و یا گاوساله پارچه های تنک و بردار گرفته به قدر
 يك ساعت به آب پیاز و نمک اخته کنید . و در دیکچه هر تنکه را علیحده
 علیحده به روغن ؛ سرخ کرده بکشید . بعد همه را یکجای باز بهمان دیکچه

[۱] تپسی = (به نومهٔ ۱۰۶) مراجعت ۱

پندازید . و يك دو كفچه شوربای گوشت و یا آب خالص و یکجند قلم دار چینی
بر آن علاوه نموده تا آنکه آتش قلیل گردد . جوش بدهید و گرم گرم تناول کنید .

۱۲۴ --- کلباصتی های ماهی نگر و ماهنی قیا

ماهی قیا و یا ماهی نگر را باک کنید و پولهای آن را تراشیده بشوید .
و در اندک آب و يك قلم دار چینی جوش بدهید . بعد در يك طاوۀ
کاغذی [۱] بچینید . و طاوۀ مذکور را بالای آتش ملایم بر پنجره کباب باندید .
بعد قدری روغن زیتون و شوربای ماهی و نمک را بهم دیگر خوب حل
و مخلوط نموده هر وقتیکه ماهی ها را میگردانید از مخلوط مذکور مالیده پنجه
کنید ؛ و گرم گرم تناول کنید .

﴿ تئیه ﴾

برای اینکه طاوۀ فوق در نگردد باید که بیشتر به زیر آن و به سیخهای
پنجره روغن زیتون بمالید !

[۱] کراهی کاغذی = چهار طرف يك کاغذ را قات نموده بشکل
کراهی میسازند .

۱۲۵ - کلباستی: صار دالیة تازه [۱]

نمک و سرچ سیاه و قدری روغن زیتون و آب لیمون را خوب حل و مخلوط کنید . و شکم ماهی ها را پاک و کوش و پول آنها را تراش کنید . و از مخلوط فوق مالیده هر ماهی را علیحدہ بیک برک تاک انگور بیچانید . و دو طرفه بخته کنید .

بعده برکها را پس کرده و یا برکها را باز کرده در بوشقاب بچینید . و لیمون شپبلده گرم گرم تناول کنید .

۱۲۶ - پنجره ماهی: لوفر و یا ماهی اسقوسری و یا

ماهی قولیوز .

ماهی لوفر را پاک کرده در آب پیاز و سرچ و نمک بقدر یک دو ساعت اخته کنید . و آب لیمون و قدری روغن زیتون را با هم ممزوج یعنی حل و مخلوط کنید . بعده هر دو بقل ماهی ها از طرف خارج به نوك چاقو سه سه خط بکشید . و به روی پنجره کباب ؛ روغن زیت مالیده ماهی ها را بالای آن بچینید . در هر کشتاندن ماهی ها از مخلوط فوق ؛ به روی آنها مالیده مثل انار ؛

[۱] صار دالیه = یک رقم ماهی های ریزه ریزه میباشد . که ساردین نیز گویند .

[۱] قنایا مالک زنته بلا - ۵۷۱

سرخ کنید .
 بعد پیاز را از ملی تراش کشیده بشیلید . و معده نوس را چنان ریزه کنید
 که فهمیده نشود که معده نوس است . و هر دورا یعنی ریزه پیاز و معده نوس
 مخلوط نموده به دهن ماهی های کباب شده بر کنید .
 بعد ازان زرده یک دودانه تخم و یک قاشوق روغن زیت و مقداری
 مناسب آب لیمون و مصتی را بهم حل و مخلوط کنید و بقدر نیم ساعت زده زده
 بوی تخم که زائل شد ماهی ها را کرم کرم و منتظماً در پوشقاب بچینید و بالای
 آنها مخلوط مذکور را بگردانید .
 و یا اینکه مخلوط پیاز و معده نوس فوق را زیاده تر ساخته و قتیکه ماهی
 بچنه شد بعضی بر کرفس بدهن ماهی ها باید که نصف مخلوط مذکور را زیر
 ماهی ها و نصف دیگر را بالای ماهی ها پاش داده و تنها آب لیمون و روغن
 زیت را بهم دیگر حل و مخلوط نموده بر ماهی ها بگردانید و کرم کرم تناول
 کنید .
 بخره ماهی اسقوسری و ماهی قولیوز نیز بقرار فوق تیار کرده میشود .

۱۲۷ - کلباصتی استریدیه [۱]

استریدیه ها را باز کنید و پوستهای هموار را بکشید و چاقورا در پوستهای
 [۱] استریدیه = از جمله حوینات بحری میباشد .

چقور داخلاً گردانیده گوشت را از پوست مذکور (بدون آنکه آب آنها بریزد)
 علیجده کنید . بعده علیجده علیجده بر روی پنجه کباب چیده پنجه را بالای
 آتش بگذارید . و از مخلوط نمک و روغن زیتون (بهم خوب حل شده باشد)
 بالای هر کدام آنها بقدر لزوم همراه بر مرغ چکانیده یکبار که جوش خورد
 آبگین آبگین فرآورده در بوشقاب بچیند . و بالای آنها لیون بشیلید . و آب
 آنها را از خود پوست ؛ شوب کرده تناول کنید .

ساقه بینه ، مشتق ز سببلا - ۷۱

۱۲۸ - کلباصتی، ماهی از مارید

شکم از مارید هارا خوب شسته بر پنجه کباب پخته کنید و فوراً در نمک
 آب انداخته بکشید . و پوست کرده در بوشقاب بچیند . و بالای آنها آب
 لیون و قدری روغن زیت بگردانید . و مرغ سیاه برایش داده و هر گاه بخواهید
 در میان آن قدری معده نوس انداخته تناول کنید .

۱۲۹ - کله مه (۱) ماهی لوفر

شکم لوفر هارا پاره نکنید درون شکم را یعنی روده و غیره و نیز گوش آنها را
 از دهن آنها بکشید و شکم آنها را از محلول نمک و آب سیاه پر کنید و خارجاً نیز از محلول

[۱] کله مه = کول بمعنا خاکستر و کاله مه = به خاکستر انداختن .

مذکور بروی آنها نماید . و یک دو ساعت بعد در میان خاکستر آتشدار کوب
 کنید . و وقتی که بخته شدند پوست آنها را از طرف شکم و از طرف پوست بدرازی
 یک یک خط بکشید یعنی تنها پوست را باره کنید . بعده تیرپوست را همراه
 آنها کشیده ماهی هارا در پوشقاب بچینید . و بالای آنها آب لیمون و روغن زرد
 گردانیده و اگر خواسته شود مرچ و معده نوس پاش داده تناول فرمایید . و

۱۳۰ — کلباصتی پنیرقشر و پنیر قاشقوال

پنیرهای مذکور را قاش قاش نموده در آب بجوشانید . و فوراً در پوشقاب
 چیده هر دو طرف آنها را مانند انار سرخ کنید . و گرم گرم تناول کنید . بخو

۱۳۱ — کلباصتی صوجوق و باصدیرمه [۱]

کلباصتی اینها نیز بقرار (نومه - ۱۳۰) مثل کلباصتی پنیر تپ
 کرده میشود . مگر جوش دادن حاجت نیست . و صوجوق و باصدیرمه از
 ازرقم اعلا و روغندار نباشند یک نوع بد بویی پیدا میکنند .

[۱] صوجوق = به نومه های - ۸۳۸ الی ۲۵ مراجعت ۱
 باصدیرمه = به نومه های - ۸۳۲ الی ۴۱ مراجعت ۱

۱۳۲ --- کلباصتی به همراه میده پکسماد (۱)

از گوشت گوسفند و یا از گوشت گاو ؛ تکه های بی استخوان و بقرار (نومره - ۱۱۹) دو انده شده یعنی پارچه هاییکه برای کلباصتی ؛ مخصوص باشد بگیرید و بقرار قاعده ؛ سرچ و نمک و بعده مسکه آب شده بآلید . و بر روی آنها میده پکسماد که میده بیزی شده باشد پاش داده بالای نخوره کباب چیده چنین سرخ کنید که یکی به دیگر دکه نخورد .

و اگر بخواید بالای این کلباصتی و یا دیگر کلباصتی ها هر صالجه [۲] که بخواید بیندازید و به دور کلباصتی نیز یک کارنیتور [۳] نهاده زینت بدهید . و نیز بر روی تکه های گوشت گوسفند و یا گاو ساله و یا گاو ؛ پکسماد مالیده در کراهی به روغن ساده بقسم بوفتک [۴] نیز سرخ کردن ممکن است .

[۱] پکسماد = به نومره - ۱۵ مراجعت !

[۲] صالجه = به فصل ۳ مراجعت !

[۳] کارنیتور = لفظ فرانسویست بمعنای تزینات . به فصل ۱۶

مراجعت !

[۴] بوفتک = به نومره ۱۵۲ و ۱۵۳ مراجعت !

فصل ۹

یخنی ها

۱۳۳ - یخنی عروسی

از گوشت کوسفند پارچه های استخواندار و کلان و منتظم گرفته در دیکه
 به آب وافر جوش بدهید . و کف آنرا بگیریید بعد گوشت ها را کین
 در میان چلو صاف ؛ خشک کنید . بعد از آن بر روی آنها ماست مالیده
 بدون ماست در روغن ساده سرخ کرده در دیکچه بچینید . و پیاز را تنک
 حلقه حلقه ریزه نموده و باز بهمان روغن فوق سرخ کرده به همراه روغن مذکور
 بالای گوشتها بیندازید . و شور بای گوشت را نیز علاوه نموده و یک دو
 دار چین و سه الی پنج دانه میخک انداخته تا آنکه روغن و اندک شور بای
 و گوشتها مانند مغز یعنی بسیار نرم گردد بجوشانید .

۱۳۴ - یخنی طماطه

از گوشت بره و یا کوسفند و یا گاو ؛ پارچه های استخواندار و منتظم و کلان

بگیرید . و یک شب در آب وافر پیاز و نمک و مرچ سیاه اخته کنید . بعد
 در روغن ساده ؛ خوب سرخ کرده در دیگچه پندازید .
 بعد بقدر لزوم از طماطه که خوب رسیده باشد هر یکی را چهار پاره
 کرده بدیگر دیگچه پندازید و مقدار وافق آب انداخته بجوشانید و بعد بذریعه
 ململ ؛ صاف نموده بالای گوشت پندازید . و تا آنکه گوشت ؛ خوب نرم شود
 و روغن و اندک شوربا بماند جوش بدهید .
 و اگر منظور باشد چند دانه کچالو که بجمامت جوز باشد جوش داده و
 پوست کرده پنج ده دقیقه بیشتر از آنکه دیگچه را از آتش پایان کنید در دیگچه
 مذکور پندازید . مگر کچالوها را پاره نکنید یعنی سالم پندازید .

۱۳۵ — یخنی نخود

از گوشت کوسفند اعلا و یا از گوشت فیلمرغ و یا قاز ؛ پارچه های ریزه
 و یا کلان گرفته بشوید . و در دیگچه انداخته بالای آن آنقدر آب علاوه کنید
 که از گوشت سرکند یعنی گوشتها پت شود . بعد جوش داده کف آن را
 بگیرد . بعد از آن ؛ نخود که یکشب در میان آب مانده شده و بعد جوش
 خورده و پوست شده باشد بالای گوشت پندازید و نیز بهمراه نخود مذکور پیاز
 (هم پیاز را چهار پاره کرده) علاوه نموده تا آنکه گوشتها بسیار نرم شود و اندک
 شوربا بماند بخته کنید .

واگر پیاز را سالم بیندازید و وقتیکه پیاز نرم شد و روغن گوشت به روی
شوربا آمد روغن مذکور را در کراهی گرفته و پیاز مذکور را بکشید و در روغن
مذکور سرخ نموده باز در دیگچه بالای یخنی بیندازید و خوب پخته کنید لطیفتر
میگردد !

و نیز اگر فرانجه را یعنی نان دبل را قاش قاش کرده و بالای پنجه کباب
سرخ نموده ریزه کنید و در پوشقاب ؛ چیده بالای آن ؛ شوربای یخنی را همراه
نخود آن بیندازید و بر آتش ملایم تا آنکه آبش خشک گردد جوش بدهید اغلا تر
و نفیستر میگردد !

۱۳۶ — یخنی معده نوس دار و تربیه آن

گوشت کوسفند و یا کاو ساله را در دیگچه جوش داده کف آن را بگیرید
بعده پیاز را ریزه کرده علاوه کنید . وقتیکه پیاز نرم شد قدری معده نوس ؛
ریزه کرده بیندازید و وقتیکه کاملاً پخته شد پایان کنید .

اگر تربیه [۱] دادن لازم باشد معده نوس را بسیار کم پرتید . و
سه الی پنج تخم را همراه آب لیمون ؛ زده زده بقرار قاعده یعنی بقرار تربیه
که در آخر نومه - ۳۳ مندرج است تیار کرده استعمال کنید .

[۱] تربیه = به آخر نومه - ۳۳ و حاشیه نومه - ۳۴ مراجعت !

۱۳۷ - یخنی سیر دار

گوشت کوسفند و یا گاو ساله را ریزه کنید . و سیر را هر دندان علیحده
 علیحده باک کرده به همراه گوشت در دیگچه بیندازید و بالای آن ؛
 پیاز های ریزه را باک نموده سالم سالم یعنی یاره نکرده علاوه کنید . و آب
 و بهارات لازمه و کمون یعنی زیره انداخته تا آنکه بسیار ملایم گردد پخته کنید .
 و یا اینکه گوشت گاو ساله و یا گاو را بحسامت قورمه ؛ ریزه کنید . و
 به همراه پیاز و بهارات فوق در دیگچه کلی (اگر دسته داشته باشد بهتر است)
 بیندازید و به مناصفه ؛ یک مقدار آب و سرکه علاوه کنید . و کاغذ را چندقات
 نموده به دهن دیگچه بنائید و خوب بسته کنید . یعنی دهن دیگچه بت شود .
 بعد دیگچه را به داش بگذارید . در ظرف چهار پنج ساعت پخته خواهد شد
 مگر گاه گاه دیگچه را از داش کشیده و از دسته اش گرفته و تکان داده تکرار به
 داش بگذارید .

۱۳۸ - قیامه بره

گوشت بره فربه را جوشانده کف آنرا بگیرد . و ریزه پیاز تازه و
 معده نوس و قدری نعناع انداخته دهن دیگچه را بت کنید و خیر کنید و بر
 آتش ملایم بقدر چهار پنج ساعت یعنی تا آنکه گوشتها مانند مغز گردد

پخته کنید .

۱۳۹ - یخنی ساق

پنج الی ده عدد ساق بره و یا کوسفند را پاک کنید و بشویید و جوش داده کف آن را بگیرید بعد ساقها را از شورها کشیده بر روی آنها آب پیاز بمالید و در روغن ساده خوب سرخ کنید و تکرار در شوربای فوق بیندازید و قلم دار چین علاوه نموده تا آنکه شورها قلیل گردد و گوشت ساقها مانند مغز نرم و ملام شود پخته کنید .

اگر منظور باشد نان خشک را یا بالای پنجه کباب ؛ و یا در کراهی به روغن ساده سرخ کنید و بقرار نومه - ۱۳۶ اگر تریه دار بسازید هنوز نفیستر و لذیذتر میگردد !

۱۴۰ - یخنی شکبه دار

شکبه را بقرار نومه - ۳۴ پاک نموده نیم پخته کنید . و از شوربا کشیده چنان ریزه کنید که هر پارچه بقدر مربع یک اینچ باشد . بعد به همراه شورها دردیگه بیندازید . و بالای آن ؛ نخودیکه یک شب در آب ؛ مانده و بعد جوش خورده باشد علاوه کنید . و در مقدار کافی از شوربای شکبه تا که پخته شود بجوشانید . درین اثنا ریزه پیاز را علیحده در روغن ساده سرخ نموده

بهمراه نصف روغن مذکور بالای یخنی بندازید . و در نصف باقیانده روغن ؛
میده سرچ سرخ را سوختانده یعنی خوب سرخ کرده و صاف نموده بالای
یخنی بگردانید . و یکدو دفعه جوش داده پایان کنید .

۱۴۱ - یخنی پاچه

پاچه را تراشیده همه موها را پاک نموده به همراه آب کافی دردیگچه
ببندازید . و سرپوش دیگچه را بت کرده و به همراه خمیر محکم نموده و بالای
سرپوش یک سنگ نیز نهاده وقت نماز شام به داش بگذارید . و یا بالای دیگدان
گذاشته تا آنکه مانند مغز گردد جوش بدهید . بعد استخوانهای کلان را
(مغز آنها را نکانده) بکشید . و روغن شوربارا گرفته و به همراه آن ؛ قدری
ریزه پیاز سرخ نموده علاوه کنید و نیز نخودیکه یکشب در آب ؛ مانده و بعد
جوش خورده باشد و سرچ و نمک انداخته خوب پخته کنید .
اگر بقرار نومه - ۱۳۶ ؛ تهیه بسازید باید که شوربای یخنی قدری
آبکین بماند !

۲۴۲ - یخنی فاصولیه

یخنی مذکور بقرار نومه - ۱۳۵ مثل یخنی نخود میباشد . مگر

بعوض نخود باید که فاصولیه بیندازید . و در اثنای سرخ کردن پیاز باید حتما
میدانه سرخ علاوه کنید . باوجود آن ؛ بعض گمان سرخ سرخ
می اندازند .

در بعض محلهای روم ایلی باصدیرمه [۱] غراه را یکشب در آب
که نمک آن خارج شود . بعده خوب شسته بعوض کبکشت ؛ استعمال میکند
اگر خوب بخته شود نفیس میگردد . مگر سرخ سرخ شرط است ؛
ضرور باید که سرخ انداخته شود .

۱۴۳ - یخنی لویه

یخنی مذکور هم بقرار نومه - ۱۴۲ مثل یخنی فاصولیه میباشد
مگر سرخ سرخ نمی اندازند .

۱۴۴ - یخنی ساروق

پوست درشت ساروق را میکشید و پاک کرده دردیگجه بیندازید بعده
پیاز را در روغن ساده مثل مغز ؛ نرم کرده بالای آن پرتید و سرخ و
علاوه کنید . و مقدار وافق شوربای سرخ و یا شوربای شکار (روغندار باشد)
[۱] باصدیرمه = به نومه - ۱۳۱ مراجعت !

انداخته بر آتش ملایم و معتدل پخته کنید . [مگر چون بعض سهاروق ؛
زهر دار میباشد . لهذا به اخطار نومه - ۲۶ مراجعت کنید محمود سامی] .

۱۴۵ - یخنی شیرین

یک دودانه گردن کوسفند را طولاً و عرضاً چهار چهار تکه کرده
بجوشانید و کف آن را بگیرید . و وقتی که مانند مغز پخته شد و آبش خشک
شد قدری نمک و دوشابیکه خواهش کنید انداخته بر آتش بسیار ملایم بقدر
یک ساعت بگذارید .

۱۴۶ - یخنی کستانه [۱] ، یخنی به ، یخنی قیسی

و یخنی آلو

گوشت استخواندار و یا بی استخوان را (هر کدام راه خواهش کنید) بحسامت
نخیم سرخ ؛ ریزه کرده [مگر پارچه های چربودار باشد] . بجوشانید .

[۱] کستانه = درخت کستانه تقریباً بقدر درخت جوز و میوه آن

نیز بقدر جوز میباشد . مگر پوست آن نرم و صاف
و یک طرف آن هموار و رنگ آن فسواریست یعنی
سرخ مائل بسیاهی .

و کف آن را بگیریید . بعده پارچه ها را از شوربا کشیده در چلو صافی ؛ خشک کنید . و آب پیاز و نمک مالیده در کراهی به روغن سانه سرخ کنید و تکرار در شوربای خود بیندازید . و قلم دار چین علاوه کرده بدهید . و قریب پنجه شدن ؛ هر گاه به باشد به را بجمامت پارچه ها گوشت ؛ ریزه کنید و اگر کستانه باشد پوست کنید و پرده زیرینه را بپوست داخلی را نیز بکشید . و اگر قیسی و یا آلو باشد خسته های آنها را بکنند و الحاصل هر کدام یکی از میوه های فوق موجود باشد بقرار هدایت فوق نموده در کراهی در روغن باقی مانده قدری سرخ کرده باز کنید یعنی به دیگر بیندازید . و بعوض نمک به اندازه نمک باید که شکر بیندازید . و نیز باید گوشت ؛ مانند مغز ؛ نرم گردد و میوه ها نشارد . و شوربا قلیل گردد .

فصل ۱۰

-(طاوله ها یعنی کراهی ها) -

۱۴۷ --- کراهی خودان [۱]

بخشهای خودان را برید . و خوب پاک کرده یا جوش بدهید و یا بهم در [۱] خودان = نبات است از نوع سبزیها میباشد . در طب هم مستعمل است

پياز : مشت كنيد . بلساده يكچندبار به آب سرد بشوييد و قيمه كنيد .
 وريزه پياز و قيمه سرخ شده و مرچ و نمك و مقدار كافي تخم مرغ كت كرده
 را به همراه خودان در كراهي به روغن ساده سرخ كنيد . قريب پايان كردن ؛
 قدری شوربای گوشت انداخته و يكچند بار ديگر شور داده در بوشقاب ؛ خالی
 كنيد . و اگر منظور باشد در بين و اطراف آن ؛ خانه ها كشاده و در خانه هاي
 مذكور ؛ تخم را شكستاده بالای آتش بگذاريد . و هنوز اعلا تر ميشود كه اگر
 بالای آن ؛ آب خالی و يا ماست سردار بگردانيد و گرم گرم تناول كنيد .

۱۴۸ — كراهي، قوش قونمز [۱]

قوش قونمز ها را طولانی چهار چهار پارچه كرده در شوربای گوشت
 قدری بچوشانيد . و همراه ريزه پياز سرخ شده و مرچ و نمك در روغن ساده
 قدری گردانیده تناول كنيد و يا ماست سردار انداخته گرم گرم تناول كنيد .
 و نیز اگر پياز و قيمه و قوش قونمز را بهمدیگر پيچانده و در تخم و يا
 دراوماچك آلوده سرخ كنيد نفیستر ميگردد .

[۱] قوش قونمز = يك رقم نبات يعنی بنه از نوع سبزوات میباشد .

۱۴۹ — کراهی لسان الثور

(لسان الثور = زبان کاو)

برکهای لسان الثور را سالم - سالم جوش بدهید . و دوتا دوتا سر بسر
نهاده و درلیقی آرد که بسیار آبکین باشد غطه داده و در روغن زیت ک
ذرکراهی داغ شده است انداخته دو طرفه سرخ کنید . بعد برکها را علیحده
علیحده و هموار دردیگچه بچیند . درین اثنا پیاز حلقه حلقه بریده و سرخ
شده بچینید . و معده نوس نیز بیندازید و یک چند دانه لیمون و یا مقدار وافی
سره که و نمک و نیز شکر به اندازه نمک و قدری آب انداخته یک دو جوش که
خورد در بوشقهای بیضی ؛ منتظماً بچینید و سرد سرد تناول کنید .

۱۵۰ — طاوۃ قرنه بهار [۱]

قرنه بهار را همراه نمک بچوشانید و در روغن زیت مثل انار ؛ سرخ
کنید . و در بوشقاب ، چنین بچینید که سرهای آنها بطرف پیرون باشد .
و در مرکز آنها ماست سیردار انداخته بالای ماست قطره های روغن زیتون را
خام بگردانید .

[۱] قرنه بهار = گرم کلدار .

۱۵۱ — کباب کراهی بادنجاندار

بادنجان رقم باریک و دراز را بشکل طاس نخته نزد ؛ ریزه کرده و نمک انداخته مشت کنید . و یک چند بار شسته در چلو صاف بیندازید که آبش خشک شود . درین آنرا گوشت چرب بودار را بحسامت سر مرغ ؛ ریزه کرده و نمک پاش داده بقدر یک دو ساعت بعد به سیخهای کراهی در بکشید . و در کراهی به روغن ساده سرخ کنید . بعد بادنجان را نیز در کراهی به روغن مذکور سرخ کنید . بعد از آن بادنجانها را در بوشقاب بچینید و بالای آن ؛ کبابها را کوت نموده و سرچ و دارچین پاش داده کرم کرم تناول کنید . و اگر منظور باشد در میانه کباب قدری پیاز بیندازید .

۱۵۲ — بوفتک

از مناسب محلهای گوشت کوسفند تک های بیضی و بی استخوان گرفته و همراه طوقباق [۱] آهسته آهسته زده هموار کنید . و پی و پرده و ریشه کینار گوشت را دور کنید . و بر دو روی آن سرچ و نمک پاش کنید و همراه دست بمالید . و در کراهی به روغن ساده دو زوبه سرخ کنید . (مگر آتش باید که معتدل باشد) و کرم کرم تناول کنید .

[۱] طوقباق = به نومه - ۱۱۵ مراجعت .

۱۵۳ — بوفتك ماست دار

گوشت همین بوفتك را حلقه حلقه ریزه نموده بقرار نومه ماقبل بهمراه
 طوقاق آهسته آهسته زده و در آب پیاز و سرخ و نمک و آلوده اندک مدتی
 بگذارید یعنی اخته کنید . بعد در روغن ساده سرخ کنید [که اینها را بوفتك
 گویند] بعد از آن نخود را یکشب در آب بگذارید و بعد جوش داده پوست
 کنید . و تکرار تا آنکه بشارد بچوشانید و از صافی کشیده و درهاونگ کوبید
 مثل معجون بسازید . یکسالورا نیز جوشانده و پوست کرده میده کنید
 و بهمراه معجون نخود مناصفه یعنی نیم از معجون نخود و نیم از یکسالورا
 کت کرده بجات خمیر ملایم [یعنی قدری آبکین] بیارید . و لقمه لقمه که
 لقمه بجماعت بوفتك ها باشد در کراهی انداخته نیز به روغن ساده سرخ کنید
 و به دو را دور یک غوری هموار و بیضی یک دانه از لقمه های مذکور و یک
 دانه از بوفتك ها چیده در مابین آنها بوفتكها را کوت کنید .

بعد قدری شوربای گوشت را بهمراه روغنیک در کراهی مانده است چون
 داده حاضر بدارید . و در غوری بوفتك ماست سیر دار بگردانید و بالای آن
 همان مخلوط شوربا و روغن فوق را داغ داغ بگردانید .

۱۵۴ — بوفتك پکسماد دار (۱)

استخوانهای قبورغه را بقرار نومه — ۱۳۲ بشکل پیروزوله بسازید

[۱] پکسماد = به نومه — ۱۵ مراجعت !

و بکسمادزا میده کرده و از میده پز کشیده بهمرام قدری آب پیاز و نمک و
اگر لازم باشد قدری آب ؛ لبتی بسازید . و گوشتها را همین لبتی آلوده در
روغن سساده دوتا دوتا سرخ کنید . بعد درغوری بیضی هموار چیده
کرم کرم تناول کنید .

۱۵۵ --- کراهی های ماهی ' قالقان ، ماهی ' توریک ،

ماهی ' قیرلانغیج ، ماهی ' کفبال ، ماهی ' دل پیسی ،

ماهی ' لوفر و ماهی های مرجان ،

قیا ، ایزمارید و مشابه آنها

از ماهی های فوق هر کدام که منظور باشد شکم و گوش آن را خوب پاک
کنید . و اگر ازرقم پولدار باشد پولهای آن را بترشید . بعد یا حلقه حلقه
بریده و یا در هر دو بغل آنها خط ها کشیده نمک باش کنید . و یک ساعت
بعد به آرد ؛ آلوده و تککان دا . در روغن زیت که در کراهی داغ میباشد
انداخته دو طرفه سرخ کنید . و بذریعه سبغ ؛ کشیده و در چلوصاف انداخته
تا آنکه روغنش نماند در چلوصاف باشد . بعد در بوشقاب بچیند .

مگر چون بعض ماهی ها لك یعنی جسم میباشد درین صورت برای اینکه
درون گوشت آنها پخته شود و روی گوشت مذکور سرخ شود باید که اولاً

در آتش ملایم و بعد در آلو تین و شدید سرخ کنید و در آتشیکه هنوز بسیار گرم است لیمون بشیلید . تا مغز گوشت و نفوذ کند .

۱۵۶ --- کراهی های ماهی تکر ، ماهی گموش و ماهی استاورید

مذکور ماهی ها را مثل ماهی های نوسره ماقبل پاک نموده ریزه کنید . مگر ماه ماهی گموش باشد باید که شکم آن را باره نکیند یعنی روده آن را از گوش آن بکشید . و تخم آن در شکم بماند . بعد روغن زیتون را در کراهی خوب بسوزانید یعنی خوب سرخ و ذاغ کنید . و از آتش فر آورده ماهی ها را بدرون آن ؛ پلو به پلو منتظماً بچینید . و کراهی را تکرار بالای آتش بگذارید . و گاه گاه کراهی را تکان بدهید که زیر ماهی ها نخسید . و قویکه سرخ شد بدمن کراهی یک سرپوش هموار بمانید و فوراً روغن را بکشید یعنی خالی کنید و کراهی را همراه سرپوش چیه کنید . درین آتش ماهی ها را بالای سرپوش خواهد ماند . بعد ماهی ها را از بالای سرپوش به احتیاط باز بدرون کراهی بیندازید . و روغن را از کنار کراهی انداخته دیگر طرف ماهی ها را هم ؛ سرخ کنید . بعد ازان باز سرپوش نهاده و روغن را کشیده فوراً باز بگردانید یعنی چیه کنید و در پوشقاب هموار به بسیار احتیاط و منتظماً خالی کنید یعنی لول نخورند . و لیمون شیلیده گرم گرم نوش جان کنید .

خ
و
در

کشید

بگذا

بچینید

در ک

گاه

بذریه

-

ا

۱۵۷ - کراهی ماهی خمسی

یک نی باریک را طولانی چهار پنچ تکه کرده نازک بسازید . و ماهی های
 خمسی را پاک نموده و نمک داده به سیخهای نیی فوق از طرف شکم در بکشید .
 و تخم مرغ را زده زده محلول کنید . و ماهی ها را همین محلول آلوده
 در روغن زیت دو طرفه سرخ کنید . و لیون شیلیده گرم گرم تناول کنید .
 بعوض محلول تخم ؛ اگر به آرد آلوده کنید هم میشود !

۱۵۸ - کراهی های مدیه و استریدیه [۱]

مدیه و استریدیه ها را از پوست آنها بکشید مگر هوش کنید که در اثنای
 کشیدن پاره نشوند . و هر طرف آنها را آرد آلوده بقدر سه چارک ساعت
 بگذازید . بعد آرد را تکانیده بالای یک تکه سان (صحن) علیحده علیحده
 بچینید . بعد ازان بالای آنها اسپرتو (اسپریت) پاش داده در روغن زیت که
 در کراهی بالای آتش شعله دار داغ میباشد سه سه پنچ پنچ بپندازید و کراهی را
 گاه گاه تکان بدهید که آماس کنند . و وقتی که مثل انار ؛ سرخ گردیدند
 بذریقه سیخ از کراهی کشیده و روغن آن را چکائید در بوشقاب بچینید .
 و اگر میخواهید قدری تره طور [۲] ساده و بعد ازان روغن زیت بپندازید .

[۱] مدیه و استریدیه = حویثات بحری میباشد .

[۲] تره طور = به نومه - ۷۵۱ مراجعت !

۱۵۹ - کراهی جگر

جگر بره و یا کوسفند نامعلول یعنی سالم المرض را بجوشانید . و بعد
 ریزه کرده بشویید . و بذیعه يك لئه پاك آب آن را خشك کنید . و نمک
 بیندازید . و آرد آلود نموده در کراهی به روغن زیت سرخ کنید . بعد
 در بوشقاب ؛ کوت نموده بالای آن سرچ سیاه باش بدهید . و نیز پیاز تازه
 و شبت ریزه نموده مخلوطاً بالای آن بیندازید .

ساقز
و نیز

۱۶۰ - کراهی بادنجان

بادنجانها هرگاه ازرق باریک و دراز باشد هر یکی را طولانی سه پارچه
 و هر پارچه را نیز دو قاش ساخته بهم دیگر مربوطاً بمانید . و هرگاه بادنجانها
 ازرق لك و كلوله باشد حلقه حلقه ریزه نموده نمک بیندازید و نرم نرم مشن
 کرده زهر آن را بکشید . و بکچند بار شسته در چلو صاف بگذارید که آبش بجوش
 خشك شود .

بعده کراهی را بالای آتش شعله دار گذاشته روغن زیت را خوب داغ کنید یا مس
 و بادنجانهای فوق را انداخته دو طرفه مثل انار سرخ کنید . بعد ازان از کراهی
 کشیده و روغن آن را چکانیده در بوشقاب بچینید . و بالای آن ؛ سیر و یا
 هاست که همراه اندک نمک ؛ خوب حل شده باشد بیندازید و بعده قدری

۱

روغن زیتون را (که خام باشد) بگردانید .
و اگر ماست یافت نشد سیرا کوبیده و همراه سرکه کت کرده بالای آن بگردانید .

۱۶۱ - کدوی ساقز

در موسمی که هنوز باد نخبان نرسیده باشد کراهی، نوسره، ماقبل ؛ از کدوی ساقز نیز تیار کرده میشود . مگر پیشتر از سرخ شدن باید که به آرد آلوده کنید و نیز ممت کردن هم لازم است .

۱۶۲ - کراهی، فاصولیه خشک

فاصولیه را در شوربای گوشت [که تیره و روغنش گرفته شده باشد] بجوشانید . و قریب بخته شدن ؛ نمک انداخته حاضر بدارید .
بعده پیاز را یا در روغن زیتون و یا در مسکه سرخ کنید . و بالای آن یا مرچ سرخ و یا خلاصه طماطه [۱] انداخته کت کنید . و یک دو جوش بدهید . بعد از آن از صافی کشیده فاصولیه فوق در کراهی پنج ده بار زود زود گردانیده در بوشقاب ؛ خالی کنید . و بالای آن ؛ بودینه پاش کنید . مگر

[۱] خلاصه طماطه = به نوسره - ۸۲۳ مراجعت !

هرگاه بهر روغن زیتون تیار شده باشد باید که سرد سرد تناول کنید .

دانه آن را سالم گذاشته باقیانده را کاملاً مثل خمیر میده کنید . و در آب پیاز

۱۶۳ کراهی انگنار

تنها غوزه یعنی مغز انگنار را تا آنکه مثل مغز گردد بجوشانید . و دانه آن را سالم گذاشته باقیانده را کاملاً مثل خمیر میده کنید . و در آب پیاز و نمک و شوربای گوشت حل کنید . و در روغن ساده که در کراهی داغ است انداخته دو رویه سرخ کنید . و در بوشقاب مدور و هموار بهمان وضع که در کراهی بود بکشید . و سه دانه سالم فوق را در لیتی آرد آلوده و کذا سرخ کرده مثلثاً یعنی سه کنجه بالای آن بمانید . و در مابین آن مخلوط پیاز و معده نوس را (که بسیار ریزه قیمه شده باشد) کوت کنید . و هرگاه منظور باشد روغن زیتون (که خام باشد) و آب لیمون را حل و مخلوط نموده بالای آن بگردانید .

ک
م
س
و
و
از
و ب

فصل ۱۱

کوفته ها ، پیچ روده ها و منزها

۱۶۴ - کوفته کچالو

کچالو را قدری جوش داده بکشید . و در دوش نیز پخته کرده پوست
 کنید بعد درهاونگ کوبیده و مشت کرده از چلو صاف بکشید . و همراه مقدار
 مناسب نمک و زرده تخم و مسکه ؛ خمیر کنید . و به هر شکلیکه بخواهید کوفته ها
 ساخته و به محلول تخم ؛ غطه داده و به میده پکسمار [۱] [که بسیار میده
 و میده پزی شده باشد] آلوده در روغن ساده که بسیار داغ باشد سرخ کنید .
 و گرم گرم تناول کنید .

۱۶۵ - کوفته معده نوسدار و تریه دار

از گوشت ران کوسفند تنکه های بی استخوان بگیرد . و بی آنها را بکشید
 و بسیار ریزه قیمه کنید . و در انشای قیمه کردن باید که قدری معده نوس

[۱] پکسمار = به نومه - ۱۵ مراجعت !

و مغز نان خشک نمناک و مرچ و نمک کت کنید . و بهمهراه تخم مرغ ؛ خربزه
 کنید . بعده دست خود را تر کرده یا بردسته قاشوق چونی ؛ کوفته های دراز
 ساخته قاشوق را بکشید . و یا بالای چیزیکه بر روی آن ؛ آرد پاش شده باشد
 لول بدهید . و بعد ازان در روغن ساده که داغ باشد سرخ کنید .
 و در بوشقاب انداخته و هرگاه منظور باشد مخلوط ریزه پیاز و میده معده نوس
 علاوه نموده گرم گرم تناول کنید .

۳۲۱

۱۶۶ --- کباب کوفته

مثل کوشتی که در نومه ماقبل نوشته است گوشت کوفته تنهسا یعنی
 جداگانه قیسه کنید . و بسده قیسه مذکور را بهمهراه آب پیاز و نیز هرگاه آرد
 منظور باشد آب شیر و آب حادی (آب خوردن) درها و نمک چونی کوبیده
 معجون بسازید . و مرچ سیاه و کون یعنی زیره و نمک و اگر منظور باشد
 دیگر بهارات علاوه نموده خوب خوب یعنی حل و مخلوط کنید .

بعده بالای سیخها کوفته های دراز دراز ساخته و یکجند دقیقه بر آتش
 گذاشته کباب کنید . و در بوشقاب ؛ خالی نموده و هرگاه بخواهید بالای آن
 مخلوط ریزه پیاز و معده نوس انداخته گرم گرم تناول کنید .

و هرگاه منظور باشد بقرار نومه --- ۱۱۲ مثل کباب بازاری ریزه
 و دور کباب فوق ؛ نان خشک که در نومه مذکور مندرج است بچیند .
 و یا بقرار نومه --- ۱۱۳ به طرز اول و ترتیب کباب لینی یعنی کباب مامته دار

پسازید . با وجود آن بحسامت روپیه کوفته ها ساخته بالای شجره کباب و
بخنه کردن و یا در بوشقاپ بهمره روغن ساده که بقرار يك دانه جوز زیزه باشد
مرغ کردن هم ممکن است .

۱۶۷ — کوفته های معده نوسدار و تریه دار

از گوشت کوسفند ؛ از حدران بارچه های چرب و دار گرفته کلان کلان قیمه
کنید . بعد يك چند دانه پیاز و مرچ و نمک و قدزی برنج کت کرده و آب
علاوه نموده تا آنکه معجون گردد تکرار قیمه کنید .
بعد کوفته های دراز دراز ساخته در دیگره بچینید . و از کنار دیگره
آقدر شور بای گوشت و یا آب بیندازید که کوفته ها بت شود . و تا آنکه کوفته ها
بخنه شود و آبیکه انداختید و روغن بماند جوش بدید .
و همراه منظور و مطلوب باشد آب باقی مانده مذکور را بهمره آب لیون
و تخم مرغ ؛ خوب يك تریه [۱] ساخته بالای آن بگردانید .

۱۶۸ — کوفته مرغ و یا فیلمرغ

گوشت سینه مرغ و یا فیلمرغ را بکوبید . و يك مقدار پیاز را از ملی تراش

[۱] تریه = به آخر نومه - ۳۳ و حاتیه نومه - ۳۴ مراجعت !

کشیده به همراه گوشت مذکور کت کنید و سرچ و نمک انداخته بسیار
قیمه کنید . بعد به همراه یک دودانه تخم مرغ خیر کنید . بعد
کوفته های دراز دراز ساخته در روغن ساده سرخ کنید .

۱۶۹ --- بجر

پساز را ریزه کرده و نمک انداخته ممت کنید . و معده نوس را آب
نموده کت کنید . و نیز مغز نان دبل را تر کرده به همراه قیمة بسیار میده و سر
شده علاوه کنید و همه را مخلوطاً خیر کنید . بعد یا در کراهی که به بجر
مخصوص است و یا در کراهی حادی و یا در کدام ظرف دیگر به روغن ساده که ب
داغ شده باشد دو طرفه سرخ کنید .

۱۷۰ - کوفته تخم مرغ

پساز سب و شبت و پنیر قاشقوال را بسیار میده ریزه کنید . و بالای آن
از گوشت بره یک قیمة بسیار میده و سرچ و نمک بپندازید . و پنج
دانه تخم مرغ را زده محلول نموده علاوه کنید و همه را یکجای خیر کنید
و در بوشقاب به روغن ساده که بسیار داغ باشد دو طرفه سرخ کنید . و ف
روغن آن را چکانیده گرم گرم تناول کنید .

۹۷۱ — بجر خانم بجز قند و شکر

ریزه پیاز و قدری آب و گوشت چربو دار را یکجای قیمة کنید . و برنج را در شور بای گوشت جوش داده و به قیمة مذکور مخلوط کرده معجون بسازید .
 بعد کوفته های سفید و هموار ساخته در چلو صاف بچینید . و در دیکجه آنقدر آب بیندازید که از نصف دیکجه کمتر باشد . و چلو صاف را در میان دیکجه مذکور بنشانید . مگر هوش کنید که آب دیکجه به کوفته ها نرسد . و سرپوش دیکجه را بت کرده کوفته را صرف به بخار بخند کنید . بعد ازان تخم مرغ را زده زده حل کنید . و کوفته ها را به محلول مذکور آلوده در روغن ساده که بسیار داغ باشد يك يك دو دو انداخته مثل انار سرخ کنید .

۱۷۲ — بجر چمن

ریزه يك دانه پیاز و مقدار وافی گوشت چربو دار را قیمة کنید .
 و سرخ و نمک و یکچند دانه تخم مرغ و قدری آب پیاز مخلوط کرده خمیر کنید .
 و چند دانه تخم مرغ را جوش داده پوست کنید . و هر تخم را از هر دوسر قدری قطع کنید . و در هر سیخ کراهی ؛ يك دانه از تخمهای مذکور ؛ طولانی و در مابین سیخ در بکشید . و هر دو طرف تخم یعنی در پس و پیش تخم مذکور دو عدد کوفته به جسامت تخم ساخته در بکشید . مگر کوفته ها به تخم

مذکور آنقدر ملاصق چپ باشد که تخم و هر دو کوفته مثل جسم واحد
 بنظر آید . بعد در کراهی به روغن ساده که داغ باشد سرخ کرده در بوشقار
 بیضی بچینید . و قدری از روغن مذکور و شوربای گوشت و آب طماطه را یکجا
 جوش داده بالای کوفته ها بیندازید . و بقدر يك چارك ساعت بالای آن
 ملایم بگلابزید .

۱۷۳ — انواع پیچ روده و شیردان

پیچ روده را بقرار نومه — ۳۴ پاك كنيد و يكجندانه دل و مقدار
 شش و چند دانه پياز را قيمه كند . و قدری برنج را جوش داده عال
 كنيد و نیز مرچ و نمك و دارچين و قدری آب انداخته همه را بهمهراه قيمه
 مثل خیر ؛ معجون كنيد . و طرفت ياربك پیچ روده را بسند کرده هم
 روده را و هم شیردان را از معجون مذکور پر كنيد . (پیچ روده را بذر
 يك سوزن لك از چند جای شكاف كنيد . که هوا نماند) و بعد از پر کردن
 پیچ روده را از دیگر طرف هم بسند کرده و شیردان را دوخته در آب جوش
 بیندازید .
 و قیقه بخته شد از آب کشیده در جلیو صاف بیندازید که هم آبش نماند
 سرد شود . بعد از آن يك چاقوی بسیار تیز آنها را به شکل طاس تخمه
 قطع کرده و به محلول تخم مرغ ۴ لودم در روغن ساده که داغ باشد

کنید . و نیز بقرار ذیل هم میشود :

بپوش شش فوق ؛ ریزه پیاز و قیمة گوشت و یا جگر و بهارات را مخلوطاً در بیج روده و شیردان پرکنید . و در یک تپسی لبدار [۱] اول بیج روده را بپجیده یعنی بمثل قتر ساعت بگذارید و بعد شیردان را در مابین آن بپنشانید . و بقدر يك انگشت آب انداخته به داش بگذارید . و وقتیکه مثل انار ؛ سرخ شد و آبش قلیل گردید از داش کشیده بهمان وضع و شکلیکه در تپسی بود در یک بوشقاب هموار ؛ خالی کنید . و در چند جای آن ؛ پیاز ترکی [۲] و شبت را مخلوطاً در جایهای مناسب آن ؛ کرد کرد و منتظماً کوت کنید .

و گرم کرم تناول کنید .

و یا اینکه در انشای ذبح فوراً بیج روده کوسفند را مانند برف یعنی بی آنکه آلوده شود بکشید . و محقریات آن را یعنی دزون آن را به بسیار لختباط [یعنی بیرون آن را] آلوده نکنید . پاک کنید . و چیه کرده بشوید . و تکرار چیه کرده و هر سه معده را بهمدیگر ربط نموده بپایید . و اصرح و نمک و انواع بهارات و زرده بیکدانه تخم را بهمدیگر مخلوط نموده بر روی آن آلوده کنید . و در تپسی لبدار بپجید . و بقدر يك انگشت از شوربای گوشت چرب بودار و یا شوربای مرغ انداخته به داش بگذارید . و وقتیکه رویش سرخ گردید شوربای آن را بیک ظرف ؛ خالی کنید و بیج روده را بذریعه يك سرپوش و یا غیره چیه کنید یعنی دیگر رویش بالا بسایید . و شوربا را تکرار بالای آن

[۱] تپسی لبدار = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] پیاز ترکی = بنومره - ۱۰۹ مراجعت .

بندازید . و اگر شوربای مذکور کافی نیاید دیگر شوربا علاوه نموده باز بداش
 بگذارید . و وقتیکه روی دیگر نیز سرخ کردید و مثل مغز ؛ پخته شد و قدری
 آب و روغنش ماند بیک ظرف هموار ؛ خالی کنید . و به احتیاط یعنی تکان
 نداده بفاصله چهار چهار انگشت قطع کنید . و شوربای آن را بالای آن
 بگردانید . و مخلوط پیاز و معده نوس و غیره فوق را انداخته گرم گرم
 تناول کنید .

۱۷۴ - مغز صنی

روده بره را پاک کرده بشوید . و برده نازک که بروی طحال یعنی
 بروی طلی میباشد کشیده قیمه کنید و بهمرام مرچ و نمک و دارچین و اندکی
 آب پیاز مخلوط کنید . و بذریعه یک قیف ریزه به روده مذکور پر کنید . و
 هر طرف آن را بسته کرده و در شوربای گوشت که درجوش است انداخته پخته
 کنید . و به درازی یک یک انگشت بریده در کراهی به روغن سساده که داغ
 باشد سرخ کنید . و گرم گرم تناول کنید .

بج
 ریز
 بیک
 تا که
 دیکه
 خیر
 آن
 از یک
 زیرا
 تراش

[۱]
 [۲]

فصل ۱۲

— کبابهای طاس و کبابهای داش —

۱۷۵ — طاس کبابی از گوشت گوسفند

(یعنی کباب طاس)

از گوشت ران گوسفند پارچه های نیم چرب و دار و نیم بی چرب گرفته
 بحسامت سمرغ ؛ ریزه کنید . و شسته و به همراه سرچ و نمک و بهارات و
 ریزه پیاز کت نموده در تپسی لمدار [۱] بیک طرف تپسی کوت کنید . و
 بیک سرپوش و یا غیره چقور بت کنید . و بعد تپسی را یکسبه کج بنمایند .
 تا که آب و خون گوشت بر آید . و فردای آن شب ؛ ریزه گوشت و غیره را در
 دیگچه انداخته و سرپوش دیگچه را خوب بت کرده دورا دور سرپوش را به واسطه
 خمیر بسته کنید که هیچ بخار نبراید . و بر آتش ملایم ؛ سه پایه نهاده بالای
 آن ؛ دیگچه را بگذارید . که ۴ ؛ ۵ ساعت آنجا باشد . و هر وقتیکه
 از بیک جای خمیر ؛ بر آمدن بخار را می بینید فوراً به همراه خمیر بند کنید .
 زیرا ؛ که اگر بند نگردد ، بسوزد . و در آخر یعنی وقتیکه پخته شد خمیر را
 تراشیده و سرپوش را دور کرده و همه را بیکجای در بوشقاب ؛ چپه

[۱] تپسی لمدار = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

تموده گرم گرم تناول کنید .

۱۷۶ --- طاس کبابی [۱] از گوشت گلاوساله

این کباب نیز بقرار (نومره - ۱۷۵) تیار کرده میشود . مگر و ف
به دیگرجه می اندازید باید که قدری سرکه نیز علاوه کنید .

۱۷۷ --- طاس کبابی از گوشت مرغ و یا فیلمرغ
و یا قاز و یا مرغابی

این هم مثل طاس کبابی که در (نومره - ۱۷۵) مندرج است کوه
مرغهای فربه فوق را یا چه یا چه کرده و منتظماً ریزه نموده و مرغ و
وانواع بهارات آمیخته یکشب بقرار نومره - ۱۷۵ بگذارید که خون و آب گوشت
برآید . و فردای شب مذکور تنها آب پیاز علاوه کرده پخته کنید
و در پوشقاب خالی نموده گرم گرم تناول کنید .

۱۷۸ --- طاس کبابی چوچه مرغ

کباب مذکور نیز بقرار نومره - ۱۷۵ مثل طاس کبابی گوشت کوه

[۱] طاس کبابی = اصطلاح ترکیست ؛ اصلش کباب طاس است !

تیار کرده میشود . مگر چوچه مرغ فرجه را طولاً و عرضاً چهار تک بسازید .
 و دو سه دانه فاصولیه و یا بامیه که بسیار کوربه و تازه باشد و یا یک دانه کدوی
 راقز که بسیار کوربه یعنی به لکی انگشت باشد . و یا همین جسامت و تازه گی ؛
 یک دانه بادنجان را پوست کرده و چهار تک نموده بهمره تک های چوچه مرغ
 دردیگچه بیندازید .

۱۷۹ - طاس کبابی عادی یعنی معمولی

هررقم گوشت که باشد ریزه کرده و مرغ و نمک و ریزه پیاز و بهارات
 مخلوط نموده دردیگچه بیندازید . و یک سرپوش بمانید که بدون دیگچه درآمده
 و بالای گوشتها قرار گرفته گوشتها را کاملاً پت کند . و دیگچه را بالای آتش
 بگذارید و در آتشی جوش خوردن ؛ هر قدر آب که بخار گردیده میرود بهمان
 اندازه از آب طعاطه که جوش خورده و از صافی کشیده شده باشد گرم گرم
 و از کف سرپوش اندک اندک انداخته بخته کنید .
 مگر هوش کنید که وقتی بخته شد باید که آبش جزئی بماند ؛

۱۸۰ - طاس کبابی های هررقم گوشت شکار

اینها نیز بهر طاس کبابی های نومه های ماقبل تیار کرده میشود . مگر لاغر را

فیلون
بهمراه فربه کت کردن لازم است . و یا بیشتر از انداختن به دیکجه باید
در روغن ساده که داغ باشد قدری سرخ کنید . و پیاز را از ملی تراش کشید
و همراه اندک آب شیلید . عصاره آن را علاوه کنید .
مل

۱۸۱ --- طاس کبابی های یوقه دار [۱]

پخته هر رقم طاس کبابی* نومه های ماقبل را هرگاه در یک یوقه که بقرار
نومره - ۱۱۱ پخته شده و سرخ گردیده باشد کوت کنید و لبهای یوقه را
جمع نموده مثل بقیچه یعنی پاکت بسازید و تکرار در پوشش بقرار قاعده بخن
کنید نفیستر میگرد .

۱۸۲ - کباب داش از گوشت بره و یا مرغ و یا فیلمرغ
و یا قاز و یا مرغابی

بارچه
آب
زیت
زیتون
وقتیکه
و کرم
و معد
هر کدام یکی ازینها که منظور باشد سالم یعنی تکه نکرده در دیکجه بجوشانید
و وقتیکه به نرم شدن شروع کرد از دیکجه کشیده به داخل و خارج آن خیلی
آب پیاز و سرچ و نمک و بهارات لازمه مخلوطاً بمالید . و بعض جاهاى لازم را
شکاف کنید . مگر وقتیکه مخلوط را به طرف خارج کباب می مالید باید که همراه

[۱] یوقه = به نومه - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ۱

مخلوط مذکور یا ماست و یا زرده تخم نیز کت کنید .
 بعد در کراهی داش نهاده و یک مقدار از شوربای آن علاوه نموده به داش
 بگذارید . و گاه گاه از شوربای کراهی گرفته بالای کباب پاش کنید . و وقتیکه
 مثل آنرا ؛ سرخ کردید کرم کرم تناول کنید .

۱۸۳ - کباب داشی ، ماهی های کلان مانند : ماهی قلیج ،
 ماهی آلتی پارمق ، ماهی طوریک ، ماهی پلاموط ،
 ماهی کفال و مشابه آنها .

از ماهی های فوق هر کدام که منظور باشد پوهای آنرا بتراشید . و پارچه
 پارچه کرده و پاک نموده بشوید . و در تبسی لبدار [۱] بچینید . و خیلی
 آب پیاز و عصارة معده نوس [که به همراه بیخ آن جوش خورده باشد] و روغن
 زیت و مرچ و نمک و دارچین و میخک و خلاصه طماطه را تا آنکه روغن
 زیتون حل شود بزنید و بعد بالای ماهی گردانیده به داش معتدل بگذارید .
 و قتیکه پخته شد کشیده فوراً لیون بشیلید . و قدری میده مصطکی پاش کنید .
 و کرم و یاسرد تناول کنید .

و یا اینکه طماطه را حلقه حلقه ریزه کنید و بالای آن ؛ پیاز
 و معده نوس و مرچ و نمک و دیگر بهارات انداخته مخلوط کنید . و نصف آن را

[۱] تبسی لبدار = به نومه - ۱۲۲ مراجعت ۱

در تبسی فوق بچینید و بالای آن پارچه های ماهی را و بالای اینها ؛
دیگر مخلوط را پاش کنید . و يك لیمون را پوست نموده و حلقه حلقه ریزه
بچینید . و خبلی روغن زیتون گردانیده تبسی را به داش بگذارید . و
پخته شد از داش کشیده قدری میده مصطکی پاش بدهید . و گرم گرم يك
شیلبه یا گرم و یا سرد تناول کنید .

۱۸۴ - کباب داشی ماهی نورنگک سالم
(یعنی پارچه نشود)

شکم ماهی نورنگک کلان را پاره نکرده شکم و گوش آن را پاک کنید
پولها را بترشید . و خارجاً در مردوبغل آن ؛ خطوط منتظم و متوازی بکشید
یعنی بواطة جاقو ؛ چند خط بکشید . آب پیاز و مرچ و نمک و دارچین را
نموده به داخل و خارج ماهی بمالید و در کراهی داش بمالید . و کذا آب پیاز
آب معده نوس و آب طعاطه و آب لیمون و روغن زیتون را بقرار نوسه ماقبل
کنید . و در کراهی علاوه نموده کراهی را به داش بگذارید . و قتیکه مثل انار
گردید همراه شوربای آن در غوری بیضی ؛ خالی کنید . و از شاخ معده
و ملی های سرخ يك دسته ساخته به دهن ماهی مذکور (برای زیب) بمالید

۱۸۵ - کباب داشی ماهی پلاموط

سر ماهی پلاموط را قطع کنید . و از طرف پشت ؛ طولانی یعنی از

کردن تادم پاره کرده هموار کنید . و داخل آن را پاک کنید . و مرچ و نمک و بهارات و آب پیاز و آب معده نوس و روغن زیتون را مخلوط ساخته چنین بمالید که به داخل گوشت ماهی نفوذ کند . بعده بالای یک کره مید [۱] جدید که برویش روغن مالیده شده باشد چنین بمانید که پوست ماهی به روی کره مید بیاید . و به داش بگذارید . و وقتی که پخته شد کشیده فوراً لیمون بشلید و کرم کرم تناول کنید .

۱۸۶ — کباب داشی سمارق

سماقهای کلان را پوست نموده و بیخهای آنها را قطع کرده در یک پتوسیک به روغن ساده چرب شده باشد متصل همدیگر بچینند . و در نافه های آنها همراه قاشوق و مخلوط مرچ و نمک و آب پیاز بیندازید . و بالای آن روغن ساده سرخ شده را با شوربای تیره گوشت مخلوط نموده و داغ کرده بگردانید . و به داش بگذارید . بعد از پنج یاده دقیقه بمجرد پخته شدن از داش کشیده کرم کرم تناول کنید .

[۱] کره مید = یک رقم خشت پخته ناوه دار . کپرل = کپرل

فصل ۱۳

دوله ها

یعنی پر شده ها

۱۸۷ - دوله بره

يك بره فرجه را پاك كنيد و به داخل و خارج آن نمك زده در ديگچه
 بيندازيد و آب كافي علاوه نموده جوش بدهيد . و كف آن را بگيريد . و
 قريب نرم شدن از ديگچه بکشيد .
 بعدم رکهای جگر بره را کشیده و همراه دل ؛ بسیار میده ریزه کنید .
 و بالای آن ؛ مقدار وافى ریزه پیاز و نمك انداخته به روغن ساده سرخ کنید .
 و نیز مقدار وافى برنج اعلا را شسته علاوه کنید . و تا آنکه برنج مذکور کلهکون
 گردد همه را تکرار سرخ کنید . و قدری از شوربای بره بالای آن خورانده
 و قتیکه برنج ؛ قريب نرم شدن رسیده هرگاه منظور باشد ریزه شبت هم پاش
 داده و يك دو دفعه گردانیده یعنی شور داده ديگچه را پایان کنید . و دارچين
 و بهارات لازمه ؛ كت کنید و بعدم بره را از همین محتویات ديگچه پر کنید . مگر
 سخت نباشد . یعنی سخت سخت پر نکنید . بعداز آن ؛ شکم بره را بدوزید .
 و آب پیاز و یا ماست را همراه دارچين مالیده در کراهی داش بنامید . و اندك
 از شوربا نیز انداخته به داش بگذارید . و دو رویه مثل انار ؛ سرخ کنید .

و اگر منظور باشد در اثنای سرخ کردن جگر ؛ قدری پسته و انگور
مرغ [۱] و یا بادام و انگور بی دانه علاوه کنید . و در خصوص نمک بره
و نمک شور با باید بسیار احتیاط کنید . یعنی معتدل باشد که بسیار شور مزه
نیابد . و نیز بطریق ذیل هم نفیس میشود :

بره را خام (یعنی جوش نداده) پر کنید . و بر روی آن ؛ آب پیاز
مالیده در دیکجه به روغن ساده دو رویه سرخ کنید و یک دانه دار چین انداخته
و از کنار دیکجه ؛ آب گرم را اندک اندک علاوه نموده دو طرفه بخته کنید .
و وقتی که مانند مغز ؛ نرم گردید پایان کرده در یک ظرف کلان و هموار ؛ خالی
کنید .

در اثنای سرخ کردن جگر و پیاز و غیره به همراه برنج هر گاه شور بای گرم
از گوشت و یا شور بای بره را اندک اندک پاش داده که برنج پندیده مثل مغز گردد
پرورش بدهید و کباب داشی که در (نومه - ۱۸۲) مندرج است بمجربیکه از
دش براید پر کنید و به بوشقاب بمانید و مساله را (مصالح) در هر رقم کراهی
که باشد بخته کنید مناسب تر است !

۱۸۸ - دوله های مرغ ، فیلمرغ ، قاز و مرغابی

اینها هم بقرار (نومه - ۱۸۷) مثل دوله بره تیار کرده میشود .

[۱] انگور مرغ - یک رقم انگور یست سیاه رنگ و بسیار ریزه میباشد !

مگر وقتی که حشو [۱] آن را بسیار بکنید باید که دل و جگر و غیره را قدر
 کلانتر ریزه کنید و در آنستیکه به داش میگذارید بر روی آنها آب پیاز و زرد
 دو دانه تخم میالید و ...

۱۸۹ - دوله های چوچه مرغ و چوچه مرغانی

این دوله ها نیز مثل دوله های (نومره - ۱۸۸) میباشد مگر با
 کم جوش داده شود و الا مثل که میگردد یعنی بسیار جوش نخورد

دوله های مرغانی و چوچه مرغانی که در (نومره های - ۱۸۸ و ۱۸۹)
 مندرج است بسازید مگر مراه فریه نباشند در حین گذاشتن به داش باید
 لزر و عن ساده (قدری اضافه باشد) و آب پیاز و زرده تخم و یک صالجه به
 یک مخلوط ساخته بر روی آنها میالید و اگر کفایت نکند باید که چشما بار از
 کشیده و ارضالجه مذکور مالیده تکرار به داش بگذارد که خشک نشود

[۱] چشمه اجزای مرکب که برگردم میشود یعنی سهاله [۱]

۱۹۱ — یلانچی [۱] دوله از برگ تاک انگور ویا از برگ

کستانه اسپ [۲] ویا از برگ کرم

بک مقدار مناسب از برگهای مذکور که بسیار کوربه و بی رنگ باشد جوش
بدهید . و بقدر خواهش یکمقدار سیاه ریزه کنید . و در روغن زیت ؛ سرخ
کنید . بعد برنج که آب جذب کند و مرچ و نمک و اگر بخواید قدری
نعناع انداخته کذا سرخ کنید . و قریب پایان کردن باید که شور بای گوشت
[که تیره و روغنش گرفته شده باشد] ویا آب معمولی آنک اندک و یک چند بار
انداخته برورش بدهید .

بعدم پایان کنید . و در چنین ریاض کنید و شور داده پایان کنید . بعد از آن
در رنگهای کرده بر کمال یا بقرار (نومره - ۳۶۸) بشکل بونواچه ویا بشکل سبکایت
فر کستان ؛ بیبچانید که این در اوله میگویند . و در دیگرجه ؛ اول شانخهای تاک ویا
امینخوانهای بالجه ویا استخوانهای علامه را و بالای آن ؛ دوله عمارا بچینید . و

[۱] یلانچی یعنی کاذب ، هر دوله که گوشت نداشته باشد (یلانچی
دوله) نامیده میشود .

[۲] کستانه = درخت کستانه تقریباً بقدر درخت جوز میباشد . و
میوه آن هم بقدر جوز میباشد . مگر پوستش نرم و

صاف و یک طرف آن هموار . و رنگ آن سرخ
ماثل بسپاهی .

بالای دوله هایك سرپوش که بدرون دیکجه جای شود بمانید . و از کنار
 بقدر لزوم شور بای گوشت و یا آب [کرم باشد] علاوه نموده پخته کنید .
 سرد سرد تناول کنید .
 و اگر منظور باشد در انسانیکه دوله هارا در دیکجه میچنید مابین آنها آلو
 شغال و یا آلو بلوی ترش [اگر تازه نبود خشک آنها هم میشود] بمانید .

۱۹۲ — یلانجی دوله از بادنجان

بادنجان بسیار راست و منتظم را از طرف سر قطع کنید . و درون بادنجانها
 خالی کنید یعنی مغز آنها را بکشید و پیاز بقدر لزوم ریزه کرده در روغن زیت سرخ
 کنید . و مغز بادنجان را قیمه نموده و نمک انداخته بشیلید و بر پیاز علاوه نموده
 تا آنکه نرم شود سرخ کنید بعد برنج و قیمه تغناع و سرچ و نمک را مخلوط
 نموده علاوه کنید و تا آنکه زرد رنگ گردد شور بدهید . و آب طهاطه و آب
 غوره انگور و شور بای گوشت (که بی روغن باشد) هر سه را مخلوط نموده علاوه
 کنید . بعد پایان کرده و دار چین کت نموده در بادنجانهای فوق پر کنید .
 مگر سخت نباشد . و سرهای بریده بادنجان را بدهن بادنجانها معکوساً بمانید .
 یعنی حد بریده بطرف بیرون و چوبک سرها بداخل بادنجان بیاید . بعد در
 دیکجه چیده یا به شور بای گوشت و یا به آب طادی پخته کنید .
 در اثنای سرخ کردن پیاز هر گاه مغز میدیه های ریزه [۱] علاوه کنید

[۱] میدیه = از اصداف بحریه و حوینات ناعمه بحریه است . کوشش
 لذیذ میباشد .

و بعد از پختن آن مغز بادنجیان و برنج و غیره را بقرار ترتیب فوق علاوه
و مثل انار سرخ نموده در بادنجیانها پرکشید بسیار نفیس و لذیذ میگردد ۱

۱۹۳ - یلانچی دولت پراضه [۱]

ترتیب و طبخ نمودن حشو دولت یعنی مساله دولت مذکور بقرار
(نومره - ۱۹۱) مثل یلانچی دولت برکن میباشد مگر پر کردن آن و
قرار (نومره - ۲۷۰) مثل دولت کوشتدار پراضه میباشد

۱۹۴ - دولت ماهی اسقومی

اگر ماهی های اسقومی بسیار تازه باشد باید که یکشب بگذارید . بعد
از میان کوشهای خارجی آنها انگشت خود را درون کرده کوشهای سرخ آنها را
یعنی کوشهای داخلی آنها را همراه روده آنها بکشید . مگر بتازهائیکه از زبر
چنه تا بالای شکم مربوط اند غرض نگیرید . بسده از سر تا دم و از دم تا سر
بواسطه انگشت زور کرده و به احتیاط کوشتهای آنها را نرم کنید و بکشید .
و بعد از کشیدن کوشتهای از طرف سر و از طرف دم خارها را شکستاده بکشید .
و کوشتهائیکه قریب مانده است آنها را نیز بکشید . و یا اینکه بواسطه یک رقم

[۱] پراضه = یک رقم سبزیست از خیل پیاز .

قیف حلبی که برای این کار مخصوص است بدون آنکه ماهی ها پاره شوند
 درون آنها را خالی کنید یعنی گوشت آنها را بکشید .
 بعد ماهی میانه قد را استاد گرفته برای هر ماهی يك و نیم پیاز حساب
 نموده پیاز بگیرید و پوست نموده چهار چهار پله بکنید . و حلقه حلقه و بسیار لکر
 نازک ریزه نموده درخیلی روغن زیتون تا آنکه زرد گردد سرخ کنید .
 و بالای آن ؛ گوشت های فوق را پاک شسته و از چلو صاف کشیده و هر گاه کفایت نکند
 گوشت داخلی بیکچند ماهی دیگر را علاوه نموده بندازید بسته و انکور مرغ [۱]
 و بهارات و دارچین و میخک انداخته تا آنکه بسته زرد گردد سرخ کنید .
 بعد حشو فوق را یعنی مساله سرخ شده فوق را پایان کنید . و کنبه
 وقتیکه سرد شد به داخل ماهی های فوق پر کرده گوش آنها را بند کنید . و پیاز
 و بریک تخته قدری از بهارات [۲] فوق ؛ فرش نموده ماهی ها را اول بالای آن خیلی
 و بعد در آرد ترمیده لول بدهید .
 و در کراهی به روغن زیتون که بسیار داغ باشد ماهی ها را سه سه و یا
 چهار چهار انداخته دو طرفه مثل انار سرخ کنید . و در انای سرخ کردن
 باید که بواسطه کفگیر (نه به قاشوق) بگردانید . و نیز بواسطه همین کفگیر
 از کراهی کشیده در چلو صاف بندازید که روغنش بچکد و سرد شود . بعد از آن
 در بوشقاب چیده و میده دارچین پاش داده تناول کنید .

[۱] انکور مرغ = يك رقم انکور بست سیاه رنگ و بسیار ریزه .
 [۲] بهارات = مساله .

بسیار ریزه و بسیار رنگ و بسیار ریزه [۱]

۱۹۵ --- دولت ماهی لوفر
 این دولت نیز بقرار (نومره - ۱۹۴) مثل دولت ماهی اسقوصری میباشد
 مگر لذیذتر است .

۱۹۶ --- دولت میدیه [۱]

بقدر لزوم میدیه کلان و پرمغز و بی سرواری گرفته خوب بتراشید یعنی پاک
 کنید . و باز کرده دل و مویهاییکه بدرون آنهاست بکشید و یک بار آبکش کنید .
 و باز بقدر خواهش گرفته و چهار چهار تکه کرده حلقه حلقه ریزه کنید و در
 خیلی روغن زیتون ؛ سرخ کنید . بعده برنج (به اندازه میدیه ها و ازرقبکه
 آب جذب کند) و نیز پسته و انکور مرغ [۲] و سرچ و نمک و دارچین علاوه
 کرده تا آنکه برنج ؛ کلهگون گردد به آب گرم پرورش داده چند بار دیگر نیز
 بگردانید یعنی شور بدهید . و پایان نموده سرد کنید . و بعد ازان در میدیه ها
 بپزند مگر سست . و پخت کرده در دیکجه بچینید . و بالای آنها یک سرپوش که
 در دیکجه جای شود نهاده بالای سرپوش ؛ یک سنگ هم بمانید . و از کنار
 سرپوش ؛ آب گرم بقدر کفایه بیندازید . و تا آنکه آب ؛ خشک شود و دانه های
 برنج نرم گردد بخته کنید . و در بوشقاها چیده سرد سرد تناول کنید .

[۱] میدیه = به نومره - ۱۹۲ مراجعت !

[۲] انکور مرغ = به نومره - ۱۹۴ مراجعت .

در آب شور میدیه چندان اهمیت و پروا نیست . مگر بعد از کشادن میدیه
و کشیدن موی و دل آنها اگر شسته نشوند يك رقم بد بویی پیدا میکند
باوجود آن بعضی کسان میگویند که آب شور مذکور لذت دارد .

۱۹۷ — یلانجی دولت انگنار [۱]

بوستهای لك انگنارها را بقرار (نومه - ۲۰۶) کشیده و يك
در آب نمک و لیمون گذاشته و مشت کرده حاضر بدارید . بعد برنج را درخورد
روغن زیتون همراه ریزه بیاز و سرچ و نمک و ریزه شبت و تمناع قدری بر
بهدریکه برنج ؛ سفیدی خود را زائل نکند سرخ کرده در انگنارها بپزیند و بواسطه
یکی از پوستهای انگنار ؛ دهن دولتها را بت کرده دردی که بچیند . و مقدار
مناسب آب بندازید . و اگر روغنش کم باشد قدری علاوه نموده تا آنکه انگنار
مانند مغز نرم شود و آبش خشک گردد و تنها روغن بماند بخته کنید
و در پوشقاها همراه روغن آن خالی نموده سرد سرد تناول کنید .

[۱] انگنار = يك رقم سبزه است غوزه دار .

[۱] = ...
[۲] = ...

ن را
بتون
بیاز
انوار
سالة
کشید
کرده
بخشك
قیمه
کشید
کشید
شبت

۱۹۸ — دولته استاقوز [۱]

استاقوز را در آب بجوشانید . بعده سينه آن را پاره کرده گوشت داخلی آن را و نیز گوشت رانهای آن را بکشید . و پیاز را بسیار ریزه کرده در روغن زنبون قدری سرخ کنید . یعنی سفید بماند . و گوشت فوق را نیز بسیار ریزه نموده و پیاز و مرچ و نمک و پسته و انگور مرغ (درنومره ماقبل مندرج است) و انواع بهارات انداخته کت کنید . و بقرار (نومره — ۱۹۴) تا آنکه مثل مساله (مصالح) ماهی اسقومی گردد تکرار سرخ کرده در میان استاقوز پر کنید و شکم استاقوز را قات نموده و از کمر آن بواسطه سیم مانند کمر بند بسته کرده در یک پنوس بمانید و بقدر ده دقیقه به داش بگذارید و بعده بکشید .

۱۹۹ — دولته سمارق

سماقهای کلان را خوب بشویید و بالای یک تکه سان (سخن) نهاده خشک کنید . و چوبکهای آنها را از نافه ها کشیده و پوست نموده بسیار میده قبه کنید . و اندک پیاز را از ملی تراش کشیده بروغن زیت قدری سرخ کنید یعنی سفیدی پیاز زائل نشود . و اندک شوربای گوشت انداخته نرم کنید . و پنج ده دقیقه بیشتر از پایان کردن یکمقدار ریزه معده نوس و شبت و بسیار اندک آرد و مرچ و نمک و بهارات علاوه نموده سرخ کنید .

[۱] استاقوز = از جمله حوینات بحری از خیل سرطان میباشد .

درین اثنا یعنی چند دقیقه بیشتر از پایان کردن + قیمة چوبکهای فوق یعنی
 یخهای سمارق را نیز علاوه نموده و کت کرده پایان کنید . و همین غشا
 مذکور را به سمارقها پر کرده و در کراهی نخم که مابین آن ؛ روغن زیتون
 اعلا و داغ باشد چیده بالای آنها میده بکسماد [۱] باش بدهید . و
 سرپوش آهنی بت کرده در زیر و بالا آتش ملایم نهاده بقدر ده دقیقه
 کنید . و بعده پایان کنید .

بعوض روغن زیتون اگر روغن ساده استعمال نموده گرم گرم تشا
 کنید نیز اعلا میشود .

۲۰۰ - دولة طماطة میدیه دار [۲]

طماطة سرخ را از حد چوبك آنها بقسم دهنپوش کرد بپريد مگر
 نشوند . یعنی بيك طرف دهن ؛ مربوط باشند . و داخل طماطه را
 کنید . و ریزه پياز و سير و مغز میدیه (که سه سه تکه شده باشد) را در روغن
 زيت تا آنکه کلسکون رنگ کردد سرخ کنید . و قریب پایان کردن ؛ در
 معده نوس و مرج و نمک و بهارات علاوه نموده يك چند بار بگردانید یعنی
 بدهید . و در طماطه فوق پر کنید . و دهنپوشها را بت کرده و بالای آنها

[۱] بکسماد = به نومه - ۱۵ مراجمت ۱

[۲] میدیه = به نومه - ۱۹۲ مراجمت ۱

مبده بکسماد باش داده به داش بگذايدايو وقتیکه طهاسطه مذکور بخته شد بکشید .

فصل ۱۴

سبزه وات

۲۰۱ — باصدي کچالو

يعني طعام کچالو

از گوشت گاو ساله و یا کوسفند از حد سینه پارچه های منتظم و چربودار گرفته در روغن ساده تا آنکه کلمکون گردد سرخ کنید . بعده مقدار وافی پیاز را حلقه حلقه ریزه نموده علاوه کنید . و تا آنکه پیماساز ؛ سرخ و گوشت مانند عقیق گردد بگردانید . بعد ازان آب به اندازه که گوشتها بت شود انداخته و مرچ و نمک علاوه نموده تا آنکه گوشت نرم گردد بجوشانید .
بعد کچالو های ریزه را جوش داده و پوست کرده علیحده در روغن ساده سرخ کنید . و بالای گوشت انداخته تا آنکه مانند مغز ؛ نرم گردد و آبش کم بماند بخته کنید . مگر هوش کنید که کچالوها نشارد .

۲۰۲ - سیلکمه کچالو [۱]

کچالو های ریزه را پوست کرده در روغن ساده مثل انار سرخ کنید .
و گوشت را [که نیمش چربودار و نیم آن بی چربو باشد] هر تکه به اندازه
سرمسغ ؛ ریزه نموده علیحده مثل انار سرخ کنید و همه را یکجای بیک دیگچه
انداخته و روغن باقیانده کراهی را نیز به همراه اندک آب ؛ لقانیده علاوه کنید .
و گاه گاه اندک اندک آب گردانیده یعنی انداخته و دیگچه را تکانداده تا آنکه مانند
مغز گردد بخته کنید . و هر وقتیکه آب کاملاً خشک شد پایان کنید . مگر هوش
کنید دهن دیگچه (در انشای بخته کردن) باز نماند !

۱۰۶

۲۰۳ - قوش قونمز [۲]

قوش قونمزها را و یا نوده های آن را در آب جوشان انداخته قدری
بجوشانید . و از آب گرم کشیده به آب سرد بشویند بعده بقرار (نومه - ۲۳۶)
بطرز خافه بخته کنید .

و نیز بقرار (نومه - ۲۳۸) بطرز سبزی پالاک هم بخته میشود .
و بقرار (نومه - ۲۴۸) مثل طعام پراصه یعنی آب لیموندار اگر بخته
کنید هم خوب میشود . مگر در هر طرز که باشد ضرور باید که اول جوش
شود

[۱] سیلکمه = سیلکمه = تکاندان .

[۲] قوش قونمز = به نومه - ۱۴۸ مراجعت !

داده شود و بعد به آب سرد شسته شود !

۲۰۴ --- باصدی انگنار [۱]

(یعنی طعام انگنار)

پوست و مغز انگنار را پاک کنید . و تنها نافه یعنی غوزه آن را لقمه لقمه ریزه کنید . و به همراه پوست در آب و نمک و آب لیمون (که هر سه مخلوط باشد) بیندازید و در آب لیمون و نمک ؛ مهش کرده در آب وافر بشویید .

بعد کوشنیک نیم چربودار و نیم بی چربو باشد به اندازه سر مرغ ؛ ریزه کرده به همراه ریزه پیاز و نمک در روغن ساده مثل انار سرخ کنید . و بقدر خواهش ؛ شبت را بسیار میده قیبه کرده و علاوه نموده یک دو بار بگردانید یعنی شور بدهید .

بعد ازان ؛ در دیکجه ؛ اولاً ریزه انگنار را یک قات و منتظماً بچینید و بعد بالای آن (در میانه !) ریزه های گوشت را کوت کنید . و بدورادور و بالای آن ؛ باقیانده ریزه انگنار را بچینید . یعنی ریزه های گوشت پت شود . و نمک باش داده و شوربای گوشت و یا آب عادی علاوه نموده تا آنکه مانند مغز ؛ ملایم گردد و آبش خیلی کم شود پخته کنید . و بعد در بوشقاها

[۱] انگنار = یک رقم سبزه است غوزه دار .

خالی نموده نوش جان کنید .
 و نیز اگر انگنار را - یاریزه کرده و یا سالم سالم - بجوشانید و به
 گوشت سرخ شده یکجای و مخلوطاً دردیگچه بیندازید و بقرار قاعده و خواهر
 بخته کنید در لذت ؛ از طریق و اصول فوق ؛ تفاوت نمیکند !
 و نیز بمسوخ گوشت اگر قیمة گوشت انداخته بخته کنید هم لطیف

میشود !

میشود !
 مسمومان را با قیمة زنده طلا سوزانند . میندازند در آب و تسبیح
 مسمومان را در آب و طلا و سوزانند مسمومان را تسبیح میندازند
 مسمومان را با قیمة زنده طلا سوزانند . میندازند در آب و تسبیح

۳۰۵ --- انگنار دروغن زیتوندار

انگنار را باز بقرار (نومر ۳۰۴) باک کرده بشوید . و در روز
 زیتون (که دردیگچه و داغ است) بهرام یازه پیاز یکجای مخلوطاً بیندازید
 و نمک آن را و آب علاوه کنید . و قریب بخته شدن ؛ شبت را بسیار در
 نموده باش کنید . و تا آنکه انگنارها مانند مغز گردد و آبش قلیل شود
 کنید . و بعد در توشقاب منظمآ خالی کنید .
 اگر چه جوایگهای کوربه انگنار را پوست نموده مغز آن ها را ریزه کرده
 و بقت انگنارها گذاشتن و نیز برکهای کوربه انگنار را گذاشتن لازم است
 مگر هرگاه کل داخلی آن پیر و نخمندار باشد باید که کاملاً کشیده شود .
 و نیز اگر دانه باقلی تازه را پوست کرده علاوه کنید خیلی لطیف
 و لذیذ میگردد !

[۱] ...

۲۰۶ - انگنار پیاز داره

در يك ديگچه مقدار وافى آب و قدرى نمك بيندازيد و بالای آن يكدانه ليمون
 كلان و آبدار بشپايد . و پوستهاى پير و درشت انگنار تازه و كورپه را بكشيد .
 و مغز يعنى غوزه انگنار را و نيز پوستهاى نازك و كلههاى كورپه آن را بمانيد .
 و در انماى باك نمودن بايد كه پوستها را در آب مخلوط فوق بيندازيد . و هكذا
 هر انگنارى كه باك شد فوراً در آب مذكور بيندازيد ؛ و فى الفور بر كنها را نيز
 بالای آن بيندازيد كه بواسطه بر كها پت شود كه هوا نرسد ؛ و قتيكه بيست
 عدد انگنار را كه هر يكى بحسابت تخم مرغ باشد بقرار فوق باك نموده در آب
 مذكور انداختيد . بايد كه يكصد درهم [۱] پياز ريزه كه هر دانه بحسابت
 جوز ريزه باشد پوست نموده بالای آن بهمرام پوستها در آب مذكور انداخته
 پت كنيد .

بعده انگنار را در يك ديگچه بخيئيد . و به قات آنها پيازها را بر كنيد .
 و نمك بيندازيد . و براى بيست عدد انگنار بايد كه ؛ ليمون كلان و آبدار
 بشپايد . و آب و بقدر نك آب بايد كه روغن زيتون انداخته تا آنكه انگنارها
 پخته شود و روغن و اندك آب بماند جوش بدهيد . مگر دهن ديگچه در انماى
 جوش دادن بايد كه پت باشد .

بعده آن ؛ انگنارها را در بوشقاب بخيئيد . و پيازها را به قات آنها بمانيد .
 و شورباى روغن دار آن را نيز كاملاً بالای آن بگردانيد . و بگذاريد كه سرد شود .

[۱] درهم = ۵۰ شماره - مراجعت

انکنار مذکور؛ در سفید رنگی فقط مثل قباق . و در لذت ؛ بالکل
علیحده چیز میگردد ؛

— اخطار —

سفیدی انکنار پیازدار که در (نومه - ۲۰۶) مندرج است از کثرن
لیمون میباشد . اما انکنارهاییکه بدینکطرز پخته میشود انکناها را پاک نموده به همراه
پوست در مخلوط آب و نمک و آب لیمون می اندازند . و بعد از آب کشیده و
در آب لیمون و نمک مشتم میکنند و بعد از آن در آب خیلی وافر میشوند .
با وجود آن هرگاه انکنار را همراه پوست لیمون پخته کنید رنگ انکنار
مثل رنگ لیمون یعنی زرد میگردد که اینهم علیحده یک لطافت میبخشد .
و اگر بقرار طرز و ترتیبهای فوق پخته نکرده صرف ساده جوش بدهید
لذتش زائل میشود . و اگر لیمون را در پیغ کنید رنگش لطیف نمی آید .

۲۰۷ --- باصدی باقلی تازه

(یعنی طعام باقلی تازه)

طرز اول ؛ پی های باقلی تازه و کورپه را از دوسر قطع کنید . و تارها

یعنی رنگ هر دو بغل آنرا کشیده در آب نمک‌دار و لیموندار بیندازید . و از
گوشت کوسفند از حد دم و یا غیره ؛ پارچه های کلان ؛ نیم چربودار و نیم بی
چربو گرفته به جسامت سر مرغ ؛ ریزه کنید . و همراه ریزه پیاز مثل آنار ؛
سرخ کنید .

پارچه کلان گوشت میانه دیکچه بمانید و باقی ها را از آب کشیده و به
آب لیمون و نمک ؛ مشتم کرده به دور تصکة گوشت مذکور یک قانه و منتظماً
بچیند . و باقی های باقیانده مشتم شده را نیز همراه گوشت سرخ شده و ریزه
شبت یکجای مخلوطاً در دیکچه بالای باقی های چیده کی فوق بیندازید . و آب
علاوه نموده بقرار قاعده بچنه کنید . و در بوشقاب ها خالی نموده نوش
جان کنید .

مگر برای اینکه باقی ها سیاه رنگ نکرده در انزای بچنق باید که سرپوش
دیکچه بازماند . و اگر آب بکار باشد هم باید که از کنار سرپوش انداخته شود !!
طرز دوم - اگر باقی ها را بقرار طرز اول ؛ پاك نموده مشتم کنید .
و همراه پیاز و گوشت های سرخ شده [گوشتها ریزه شود یا نشود] در دیکچه
بدون ترتیب و انتظام یعنی باقی و پیاز و گوشت را همه یکجای و مخلوطاً در
دیکچه انداخته بقرار قاعده بچنه کنید لذتش نیز بقرار طرز اول میباشد !

۲۰۸ - باقی به همراه روغن زیتون

باقی ها را اصولاً یعنی بقرار (نومه - ۲۰۷) پاك نموده در آب

عمکدار و لیموندار بیندازید . و به آب لیمون و نمک مشت کنید . و به
دریزه پیاز و شبت و قدری شکر در روغن زیتون (که در دیگرجه داغ باشد
بیندازید . و آب نیز انداخته بقرار قاعده بچنه کنید . و در آشنای بچنه
دهن دیگرجه باز نباشد !

۲۰۹ --- باقی خشک

دانه های خشک باقی را یکشب در آب بماند . بعده پوست کرده
پیاز که بسیار ریزه قیمه شده باشد و نمک در دیگرجه بالای روغن زیتون
داغ باشد انداخته و آب علاوه نموده آهسته آهسته تا آنکه مانند حلوا
بچنه کنید .

و نیز باقی مذکور اگر باریزه پیاز و شور بای گوشت [که بسیار
و روغن دار باشد] مانند حلوا بچنه شود هم نفیس میباشد .

۲۱۰ --- درلوهای تابستان

انکنار و باقی نازه و کوریه را بقرار (نومه - ۲۰۶) در آب نمک
و لیموندار بیندازید . در حین بچننش به آب لیمون و نمک مشت کنید
و فاصولیه نازه و کدوی ساقر [۱] را پاک نموده و ریزه کرده یک مدت در آ

[۱] کدوی ساقر = شیرکدو .

بمانید . و از گوشت قابورغه و یا دوش کوسفند ؛ پارچه های ریزه ریزه را در روغن ساده تا آنکه زرد گردد سرخ کنید . و پیاز را حلقه حلقه ریزه نموده در روغن ساده [که گوشت را مابین آن سرخ کرده بودید] انداخته تا آنکه رنگ گلگونی پیدا کند سرخ کنید .

بعده گوشت ، سبزه وات فوق ، پیاز و سرچ و نمک و بهارات لازمه را همه یکجا پر کنید و آب را به اندازه علاوه نموده دهن دیگچه را بت کنید و خیر کنید که هرگز بخار نبراید . و تا آنکه آبش خشک شود و روغن بماند و گوشت و سبزه وات ؛ مانند مغز گردد گاه گاه تکان داده بخته کنید . و هر گاه آب بکاز باشد هم باید که یک تکه خمیر را از یک جای مناسب برداشته و از کنار سرپوش ؛ آب گرم انداخته فوراً باز خمیر کنید . و سرپوش را بالکل باز نکنید .

این قسم درلوی یعنی درلوی فوق ؛ مخصوص برای موسم بهار میباشد . درلوی موسم تیرماه ؛ از بادنجان ، فاصولیه ، کدوی آصمه [۱] ، بامیه ، طماطه و پیاز ؛ مرکب و مخلوط بوده بخته کرده میشود .

و نیز همین درلوی نوع ثانی را در دیگچه گلی پر کرده در دهن هم بخته میکنند . و هر گاه منظور باشد سرچ سبز را نیز ریزه کرده گت میکنند . مگر پارچه های گوشت را قدری کلان بریدن و تا آنکه نرم گردد جوش

[۱] کدوی آصمه = یک قسم کدوی بسیار مزه دار میباشد . تقریباً یک متره درازی ؛ یعنی یک کز درازی و به لکی بازوی یک بجه و بر چینه ا ویزان میباشد .

دادن و کف آن را گرفته به همراه سبزه وات و غیره در دیگچه کلی بر سر کردن سرخ لازم است .

۲۱۱ - درلوهای زمستان

زردک ، سیخ کرفس ، براصه و سیب زمینی [به نومه : ۲۵۷ - مراجعت !] و شلغم را پوست کرده و ریزه نموده و شسته به همراه گوشت چربودار بقرار ترتیب درلوی تابستان در دیگچه کلی ؛ طبخ نمودن است .

۲۱۲ - یاصدی بامیه

(یعنی طعام بامیه)

سرهای بامیه تازه و کورپه را نوکدار و یا راست و هموار قطع کنید . و از گوشت کوسفند اعلا از حد چربودار ؛ پارچه ها گرفته و بجسامت سرسرخ ؛ ریزه نموده در روغن ساده [اندازه روغن قلع بمزاج دارد ؛] سرخ کنید . و قنبره آب گوشت ؛ خشک کردید ریزه پیاز علاوه نموده تا آنکه ظهین پیاز کنگون گردد سرخ کنید . بعد در مرکز دیگچه ؛ یک پارچه طماطه (بجسامت بجزوبیه کی باشد) نهاده بامیه ها را به دور آن ؛ یک قاته و چنین بچینید و است و باریک بامیه بطرف طماطه مذکور بیاید . بعد از آن ؛ درمیان اولاً گوشتهای و پیاز

سرخ شده را کوت کنید . و به دورا دور و بالای گوشت مذکور تا آنکه
دیگچه برشود بامیه ها را بقرار فوق بچینید . و نمک و مرچ و بهارات لازمه
پاش بدهید .

بعده طماطه را جوش داده از تکه ملعل بکشید . و به همراه همین آب
طماطه ؛ شوربای گوشت و یا آب عادی و روغن را [که از سرخ کردن گوشت
مانده بود] مخلوط نموده در دیگچه بالای بامیه بندازید . و دیگچه را بالای
آتش گذاشته تا آنکه مانند مغز ؛ نرم و ملایم گردد و آبش بسیار قلیل
شود بخره کنید .

بعد از آن ؛ دیگچه اگر مدور بود یک غوری و یا بوشقاب کرد
و اگر بیضی بود یک غوری بیضی به دهن دیگچه نهاده و محکم گرفته هر
دو را یکجای دفعه و به بسیار احتیاط چپه کنید ؛ که محتویات دیگچه کاملاً
و بشکل خود در غوری بیاید . و بعده دیگچه را برداشته بعضی جامای بامیه
در آشی چپه کردن اگر خراب شده بود درست و برابر کنید .

و اگر لیمون نبود غوره انگور را در یک ظرف شپلیده خت آن وقتیکه
زبر نشست پنج دقیقه پیشتر از پایان کردن دیگچه بهر طرف بامیه بگردانید و هر گاه
لیمون بود در حین تناول اگر بالای بامیه شپلیده تناول کنید لذیذ تر و نفیستر
میگردد !

طرز دیگر - اگر گوشت را بقرار مزاج ؛ خواه خرد و خواه کلان
و استخواندار ریزه کنید . و در روغن ساده تا آنکه کلمگون گردد سرخ کنید .
و پیاز را چهار چهار پله کرده و بالای آن علاوه نموده تا آنکه نرم گردد

بگردانید یعنی شور بدهید وبعده بامیه های سربریده را بهمراه پارچه های طهارت
مخلوطاً دردیگجه انداخته و آب و نمک و مرچ آن را علاوه نموده تا آنکه بامیه
مغز گردد بخته کنید هم نفیس و هم بی تکلیف میشود .
هرگاه بخواهید که بامیه مانند لیون و کهر با زرد رنگ گردد باید
لیون را بیشتر یعنی وقتتر بشپایید :

۲۱۳ — طعام بامیه خشک و بامیه صلاموره [۱]

بامیه اگر خشک بود اول جوش بدهید و اگر بامیه صلاموره بود در
مدتی در آب بمانید . و بده پاک کرده بهمراه صلاموره طماطه [۲] و یا خالص
طماطه [۳] بقرار طرز و ترتیب نومره ماقبل بخته کنید .
و اگر بامیه خشک ادرنه و یا امامیه [۴] باشد جوش داده در چلو صاف
خالی کنید که آب تلخش زائل شود . و شسته بهمراه ریزه پیاز سرخ شده و نمک
گوشت سرخ شده [که گون باشد] و آب و نمک و مرچ سرخ و یا سب
در دیگجه انداخته تا آنکه بامیه و گوشت ؛ مثل مغز ؛ نرم گردد و شور بماند

- [۱] صلاموره بامیه = به نومره - ۸۰۴ مراجعت .
- [۲] صلاموره طماطه = به نومره - ۸۰۹ مراجعت .
- [۳] خلاصه طماطه = به نومره - ۸۲۳ مراجعت .
- [۴] ادرنه ، امامیه = شهرهای عثمانیست .

لعاپدار شود پخته کنید .
۲۱۴ - طعام بامیه تریه دار

از گوشت کمر و از حد دم گوشتد پارچه ها به وسعت دست قطع نموده
تا آنکه نرم گردد بجوشانید . و کف آن را بگیرید . و پیاز را چهار چهار پله
کرده تا آنکه نرم شود در روغن ساده سرخ کنید . و در دیگچه گلی همه را
یعنی بامیه و گوشت و پیاز را بچینید . و آب طماطه و شوربای گوشت و نمک و
مرج انداخته دیگچه را به داش بگذارید .
و قتیکه مانند مغز ؛ نرم کردید تخم مرغ را [بقدر لزوم] به همراه آب
غوره انگور ؛ خوب حل کرده در دیگچه به طرف بامیه بگردانید . و تکرار
به داش گذاشته و بعد از اندک مدت کشیده گرم گرم تناول کنید .
اگر تریه مذکور خام نماید و کثیف یعنی تیره نشد هم منظره بامیه بسیار
لطیف و هم طعمش بسیار نفیس میگردد !

سیلکمه های باد نجان

(سیلکمه = تسکان دادن)

۲۱۵ - سیلکمه عادی

باد نجانها را پوست کرده و با نکرده حلقه حلقه ریزه کنید . و در روغن داغ

یکجند بار بگردانید یعنی سرخ کنید . و از گوشت سینه و نیز از خند دم کوسفند که
 پارچه های استخواندار گرفته در روغن مذکور تا آنکه کلسکون رنگ کرد
 سرخ کرده بکشید .
 و پیاز را چهار چهار تسکا کرده نیز در روغن مذکور تا آنکه نرم شود
 سرخ کنید . و بعده بهمه گوشت و قدری آب بجوشانید .
 و قتیکه گوشت نرم شد بادنجیانها را و عصاره طماطه یعنی آب طماطه را
 علاوه نموده و نمک و مرچ و بهارات لازمه انداخته تا آنکه مثل مغز گردد و
 آتش اندک بماند بالای آتش بگذارید و گاه گاه تکان دهید .

۲۱۶ - سیلکمه دیکجه

هرگاه دردیکجه ؛ منتظماً پخته کردن خواهش کنید . بایدکه از گوشت وان
 نیم چربودار و نیم بی چربو گرفته به جسامت سر مرغ ریزه کنید . و نیز
 از استخوانهای قبورغه چربودار ؛ پارچه های یک و یا یک و نیم اینج مربع
 گرفته همه این گوشتها را در آب پیاز ؛ مثل انار سرخ کنید .
 بعده یک طماطه خوب سرخ و منتظم را مثل نارنج دوبله ساخته یک
 پارچه را در میان دیکجه بمانید . و به دور دور آن ؛ تسکه های گوشت سرخ
 شده رقم اول را [یعنی گوشتیکه به جسامت سر مرغ ریزه کرده بودید] بچینید
 و بالای هر تسکه آنها یک تسکه از بادنجیانهای نومه ماقبل بمانید . مگر باید

که به دیگر منتظماً ملاصق یعنی چسب باشند .
 بعده تکه های قبورغه را همراه تکه های بادنجان مخلوطاً بالای آن بچینید
 و نمک و سرچ و بهارات و آب طماطه و شور بای گوشت را انداخته تا آنکه
 مثل مغز ؛ نرم گردد و آبش قلیل بماند بخته کنید . و بقرار قاعده در بوشقاب ؛
 خالی نموده تناول کنید .

۲۱۷ --- سیلکمه صحرا

از گوشت استخواندار و چرب بودار ترین گوشتهای سینه و حددم ؛ بار چه
 های منتظم بریده در دیکجه بیندازید . گوشت مذکور اول آب خود را میکشد
 و بعده آب مذکور خشک میشود . درین اثنا تا آنکه کلمگون گردد سرخ کنید .
 بعده ریزه های بادنجان را همراه پیازیکه چهار چهار پله شده باشد یکجای
 علاوه نموده و نیز آب بادنجان رومی و مقدار کافی آب و نمک و سرچ انداخته
 تا آنکه مانند مغز گردد بخته کنید .

۲۱۸ --- سیلکمه دیکجه گلی

سیلکمه مذکور بقرار (نوسره - ۲۱۷) ترتیب کرده میشود . مگر
 بدینگونه قدری تفاوت دارد :

گوشت را جوش داده قف آنرا بگیرید . و وقتیکه قدری نرم شد بهمراه بادنجان و پیاز و آب طماطه و اگر منظور باشد مرچ سبز و نمک ؛ هم را یکجا در دیگچه کلی انداخته و شوربای گوشت علاوه نموده و دیگچه را به داش گذاشت تا آنکه مثل مغز ؛ نرم گردد پخته کنید .

۲۱۹ - سیلکمه خشک

بادنجان را حلقه حلقه ریزه کرده در روغن ساده دورویه سرخ کنید و گوشت را به جسامت سر مرغ ریزه کرده و نمک پاش داده به آب پیاز ؛ مثل انار ؛ سرخ کنید . بعده بادنجانها را در بوشقاب بچینید . و بالای هر تکه آن یک تکه گوشت بمانید . و بالای آن دیگر قات و هكذا تا آنکه بوشقاب پر شود بقرار فوق یک چند قات بسازید . و یکمقدار از بقیمانده روغن سرخ شده و آب طماطه و بقدر لزوم ؛ شوربای گوشت را (مرسه را یکجا) مخلوط کنید . و یک مقدار از همین مخلوط [بقرار کنجایش بوشقاب] در بوشقاب انداخته و مرچ و اگر لازم باشد نمک نیز پاش داده و سرپوش بوشقاب را بت کرده بالای قاب بگذارید . و هر وقتیکه آبش خشک شد از مخلوط فوق انداخته تا آنکه مانند مغز گردد پخته کنید .

مگر بعد از پخته کردن هرگاه بخواهید که از بوشقاب در غری ؛ مکوسا یعنی چبه خالی کنید میباشد در ابتدا تکه های بادنجان و تکه های گوشت را در بوشقاب ؛

معکوسا یعنی چیه بچینید . مثلا : اول گوشت را و بالای آن تکه های بادنجان را
و مکنذا يك قات گوشت و يك قات بادنجان بچینید که وقتیکه دروغری ؛ چیه کنید
تکه های گوشت ؛ سر تکه های بادنجان بیاید !

۲۲۰ — امام بایلدی یعنی

(امام بیهدش شد)

چوبکهای بادنجانها را بریده سرهای آنها را درست و برابر کنید . و بادنجانها را
پوست کنید یا نکنید . مگر شکم آنها را چیر کنید و در روغن زیت که سرخ
شده و داغ باشد انداخته و يك چند بار کردانیده بکشید .
و بیازرا حلقه حلقه ریزه نموده تا آنکه زرد گردد در روغن ؛ قدری سرخ
کنید و اگر منظور باشد سیر نیز دندان دندان پوست کرده و علاوه نموده يك
چند بار دیگر بگردانید . و بعد همین مخلوط را در بادنجانهای فوق پر کنید و در
دیگچه چیده سرچ و نمک پاش کنید . و روغن باقیانده را و نیز آب طماطه
و شوربای گوشت [که روغنش گرفته شده باشد] و یا آب حادی علاوه کرده
تا آنکه مانند مغز ؛ نرم گردد و آبش قلیل بماند بخته کنید . و بعد بادنجانها را
در پوشقاب چنین بچینید که مساله (مصالح) آنها نریزد . و شوربای آن را نیز
بالای آن بگردانید .

۲۲۱ - نوع دیگر

سرهای بادنجان را بقرار (نوسره ماقبل) صاف کنید . و هر بادنجان
از چهار طرف ؛ پوست کنید یعنی يك يك پوست که مانند لیس باشد بکشید و بعد
طولانی یاره کرده هر بادنجان را چهار تکه کنید . مگر تکه های مذکور از
چوبک بهم دیگر مربوط بمانند یعنی جدا نشوند .
بعد ازان پیاز را چهار چهار تکه کرده و یا حلقه حلقه ریزه نموده و اگر
بخواهید سپرم دندان دندان پاک کرده و طماطه را پارچه پارچه بریده همه را در
دیگچه بچینید و بالای آن ؛ روغن زیت سرخ شده را داغ داغ بگردانید .
تمک و مرچ پاش داده و مقدار مناسب آب علاوه نموده تا آنکه مانند مغز
گردد و آبش کم بماند پخته کنید . بدمه بادنجانها را منتظماً در بوشقاب بچینید
به قات آنها پیاز و سیر پخته را بمانید . و شورهای آن را بالای آن بگردانید .

۲۲۲ --- بادنجان به همراه سرکه

بادنجان را پوست کرده و یا نکرده حلقه حلقه و یا بدرازی ؛ ریزه کنید
و به آرد ؛ آلوده و تکان داده در روغن زیتون که سرخ شده و داغ باشد
انار سرخ کنید . کذا پیاز را هم حلقه حلقه ریزه نموده و مثل انار سرخ کرده
بهمراه بادنجان در دیگچه منتظماً بچینید . و تمک و قدری شکر انداخته آب و سرکه
علاوه نموده تا آنکه مثل مغز گردد و آبش کم بماند پخته کنید و در بوشقاب

چپه کرده وقتیکه سرد شد تناول کنید .

۲۲۳ - کباب تبلان

کردن را ریزه کنید و جوش داده قف آن را بگیریید . و پیاز را پوست کرده
سالم علاوه کنید . و مانند مغز ؛ بخته کرده (پیاز را) بکشید و با دنجانهائیکه
در خاکستر آتشدار ؛ خوب بخته شده و بعد پوست شده را میده کرده یعنی
مثل هلم ساخته در یک بوشقاب و یا در کراهی تخم مرغ ؛ هموار کنید .
و تکه های گوشت را بالای آن بچینید . نمک و مرچ (سیاه و بسیار باشد)
پاش داده و شوربای آن را همیشه شور داده و بواسطه یک سرپوش بت کرده
تا آنکه مانند مغز ؛ ملایم گردد بخته کنید .

فصل در کباب
کباب تبلان

۲۲۴ - باصدی کدوی ساقز [۱]

تازه و کورپه کدوی ساقز را بتراشید یعنی پوست آن را بتراشید و
چوبکهای آنها را ببریید . بعد از آن هر گاه کدوها باریک یعنی به لکی انگشت ابهام
[انگشت کلان] باشند طولاً دونه و اگر کلاتر باشند چهار تکه کرده و هر گاه

[۱] کدوی ساقز = شیر کدو .

خسته داشته باشند کشیده به درازی عرض دو انگشت ریزه کنید . و بقرار و بطر نمود
(نومره - ۲۱۶) مثل سیلکمه دیکجه یسنی پیاز و آب طماطه ، نمک و
مرچ ، قدری نمناغ و اگر منظور باشد قدری آب غوره انکور نیز علاوه بر علا
تا آنکه مانند مغز . لایم گردد و آبش کم بماند در دیکجه پخته کنید .

۲۲۵ --- باصدی کدوی آصمه [۱]

پوست کدوی آصمه کوریه و تازه را بتراشید و چنین ریزه کنید
هر آنکه تقریباً یک ونیم انگشت عرض و دو نیم انگشت طول داشته باشد . بعد بفر
(نومره - ۲۲۶) مثل کدوی ساقز در دیکجه پخته کنید . مگر غوره آنکه
و یا آوی ترش حاجت ندارد .

۲۲۶ دیگر نوع باصدی های کدوی ساقز

و کدوی آصمه

از کدوهای مذکور هر کدام که منظور باشد پوست آن را بتراشیده و

[۱] آصمه = آصق = آویزان کردن . و نیز آصمه

آویزان به نومره - ۲۱۰ مراجعت .

نموده بقرار (نومره ۲۱۷) بطرز سبکمه صحرا بخته کنید و گوشت را ریزه نموده
و اگر کدوی ساقز باشد نمنساع تازه و آب غوره انگور و یا آلودی ترش
علاوه کنید .

۲۲۷ --- امام بایلدی از کدوی ساقز

و کدوی آسمه

از کدوهای فوق هر کدام که منظور باشد پوست آن را تراشیده بطرز
امام بایلدی که (در نومره های ۲۲۰ و ۲۲۱) مندرج است بخته کنید .

۲۲۸ --- کدوی ساقز ترشدار

تنها در امام بایلدی کدوی ساقز اگر قدری آب غوره انگور و یا دانه
آلودی ترش انداخته شود لطیفتر میگردد .
و نیز کدوی ساقز را تراشیده و طولاً و عرضاً ریزه نموده مثل بادنجان
ترشدار که (در نومره ۲۲۲) است بخته کرده میشود .

۲۲۹ — باصدی، فاصولیه تازه

(یعنی طعام فاصولیه)

هر دوسر بیلی های فاصولیه تازه را بریده و رکهای دوطرف آن را
هرگاه فاصولیه جنکلی (یعنی برشاخهای بید و غیره بالا میشود) باشد
به درازی و بدمه به بر از کمر بریده چهار تکه کنید و اگر جادی فاصولیه باشد
بماند و به طرز و ترتیب سیلکمه دیکجه که (درنومره — ۲۱۶) است
بهمراه گوشت در دیکجه چیده تا آنکه مثل مغز گردد بخته کنید
تک آن را قریب بخته شدن بپندازید و خصوصاً سرپوش دیکجه را
باز نکنید و آتش نیز بسیار نباشد یعنی آتش ملایم باشد

۲۳۰ — نوع دیگر

این هم بقوار (نومره — ۲۱۷) بطرز و ترتیب سیلکمه صحران
میشود و مکر شور ندهید یعنی کفچه نگردانید بلکه تنها تکان بدهید بوز

۲۳۱ — فاصولیه تازه به روغن زیتون

فاصولیه تازه را بقرار (نومره — ۲۲۹) پاک نموده در آب سرد بشویید

وروغن زيت اعلا را دريکجه بسوزانيد يعنى خوب سرخ کنيد . و فاصوليه هارا
تکرار بهمرام ريزه پياز و نمک به اندازه بهمرام دو دست ؛ ماست کرده دريکجه
بيندازيد . و قدری آب و آب طماطه علاوه نموده و هميشه تکان داده پخته
کنيد . و اگر کورپه باشد آب نميخواهد . يعنى آب بيندازيد .

نکته مهمتد - ۲۲۲

۲۲۲ --- فاصوليه چرکس

فاصوليه نازم را بقرار (نومره ۲۲۹) باک نموده و جوش داده نرم
کنيد . بدمه بواسطه کفکبر کشيده و آب آن را چکيده در بوشقاب ؛ خالی
کنيد . و مغز جوز خشک و مریج سرخ (بقدر خواهش) و نمک بقاعده ؛
همه اينهارا درهاونک کوبيده معجون بسازيد . و قدری مغز نان دبل باسي و يا
نان خشک را ترکرده علاوه کنيد و تا آنکه نان حل شود تکرار بکوبيد و بدمه
شيلبه روغن آن را بکشيد . و بهمرام شوربای پخته فاصوليه کت کرده
باک مخلوط تيره (بقوام شيره) ساخته بالاي فاصوليه بيندازيد و روغن شيلبه
جوز را بالاي آن بگردانيد .

۲۲۳ --- نوع ديگر

فاصوليه خشک را بطرز و ترتيب نومره ماقبل تيار نموده در بوشقاب و

خالی کنید . و نیز بقرار نوسره مذکور ؛ جوز و غیره کو بیده را در بوشقار
بالای فاصولیه بپندازید و بالای آن ؛ روغن جوز را بگردانید .

ناول

۲۳۴ - مصقمة شلغم

شلغم را پوست کرده هر دانه را چهار حلقه ببرید و هر حلقه را چهار تکه کنید
بعده قیمه گوشت را بهمره ریزه پیاز مثل انار سرخ کرده در دیگچه قدری سرخ
قیمه فرش کنید و بالای آن ؛ شلغم را منظمآ بچینید . و هکذا یک قات شلغم و یک بهمر
قات قدری قیمه چیده دیگچه را بر کنید . و نمک پاش داده تا آنکه مانند من خود
کردد و آبش قلیل بماند بخته کنید . و ده دقیقه بیشتر از پایان ؛ کردن قدری
شکر نیز پاش کنید .

مکر

۲۳۵ - شلغم ماستدار

شلغم را بقرار (نوسره - ۲۳۴) پوست نموده و ریزه کرده جوته
بدهید . بعده به آرد آلوده و تکان داده و در روغن ساده بریان کرده در یک
بوشقاب ؛ قات قات بچینید و نمک آن را پاش داده و شوربای گوشت علاوه نموده
و هر وقتیکه آبش خشک گردد شوربای گوشت اندک اندک انداخته تا آنکه از
شود بخته کنید .

بعده ماست را به همراه اندک نمک حل کرده بالای آن پاش کنید . و قدری مسکه داغ نموده کذا بالای آن بگردانید . و مرچ سیاه پاش داده گرم گرم تناول کنید .

۲۳۶ — خلفه

خلفه تازه و کورپه را ریزه کنید . و گوشت را قیبه و یا بجسامت سر مرغ ریزه کنید . و همراه ریزه پیساز در روغن ساده سرخ کنید . و همراه ریزه خلفه کت کرده در دیگچه بیندازید و نمک و یکمقدار آب انداخته خوب بخته کنید و هر وقتیکه آتش قلیل شد پایان کنید .
خلفه مذکور هرگاه بسیار کورپه باشد باید که قدری برنج علاوه کنید . مگر درین صورت باید که آب نیز انداخته شود .

۲۳۷ — پنیرک

برکهای خوب پنیرک خوب را و نیز شاخهای قریب بیخ را بقراز (نومره - ۲۳۶) بطرز خلفه بخته کنید .

۲۳۸ - سبزی پالاک
 این هم بقرار (نومره - ۲۳۶) مثل خلقه بخته کرده میشود
 چایده که برکهای پالاک را به نمک مشت کرده دردیگجه بیندازید یعنی ریزه نکنید
 مقله - ۳۳۷

۲۳۹ - مصقعه سبزی پالاک
 ایلا که اینک دریک بیخ ؛ چند شاخ میباشد برکهای آن را بکشید و لایسه های
 بیخ را نیز قطع کنید . یعنی تنها شاخها و طرف لك لك بیخها بماند
 بیخها را خوب تراشیده و پاک نموده هر بیخ را طولانی چهار تکه کنید
 داده و در چلو صاف انداخته صاف کنید . متعلقه با سبزی سبزی
 بعده قیمه گوشت را به همراه ریزه پیاز در روغن ساده بقرار (نومره - ۲۳۶)
 مثل قیمه خلقه سرخ کرده در دیگجه اولاً از قیمه مذکور فرش کنید و بالای
 آن از بیخهای فوق بقدریک بکشید و منتظر بمانید که حد بیخ بطرف زیر
 بیاید . و بالای آن باز یک قات قیمه و یک قات بیخهای پالاک بچینید . و مکنه
 چیده دیگجه را پر کنید .
 بعد ازان نمک ، سرچ و شوربای گوشت علاوه نموده تا آنکه مثل منزه
 ملایم گردد و آبش کم بماند بخته کنید . و دریک بوشقاب ؛ خالی نموده و لیمون
 شپیلده تناول کنید . و قدری پشتر از پایان کردن (از آتش) اگر از نخم مرغ
 یا بجز

۱۵۳

و لیون بقرار (نومه - ۳۳) يك تربيه ساخته علاوه كنيد بسيار نفيس
بگردد .

طرز بخته نمودن سبزی پالاک که شاخهای آن سرخ بوده بسیار کوربه باشد
بقرار فوق میباشد مگر حاجت به تربیه انداختن ندارد !

۲۴۰ - قورمه سبزی پالاک

برکهای پالاک را بسیار ریزه کنید . و بهمرام ریزه پیاز ؛ خوب مشت
کرده در روغن ساده که سوخته یعنی خوب داغ باشد بسیار و یا کم سرخ کنید .
و بالای آن ؛ سیر و یا اندک نمک را در ماست حل نموده بگردانید و گرم گرم
تناول کنید .

ملوخیه ها

۲۴۱ - عادی ملوخیه

نوده ها و برکهای ملوخیه را خوب شسته حاضر بدارید . بدمه گوشت را
باجسامت سرسرخ ریزه کنید و یا قیمة نازک بسازید و بهمرام ریزه پیاز ؛ سرخ

کرده و قدری آب و نمک و سرچ انداخته تا آنکه گوشت نرم شود بجوشانید
و بعد ملوخیه را علاوه نموده بقرار خواهش بخته کنید .

۲۴۲ - ملوخیه مصر

(یعنی به طرز مصر)

نوده ها و برکهای ملوخیه را بقرار (نومه - ۲۴۱) پاك نموده ریز
کنید . بعد گوشت چربودار را (پارچه های کلان بقدر عرض دست باشد)
بهره ریزه پیاز و نمک و سرچ سیاه و بهارات و دارچین در روغن ساده مثل
سرخ کنید . و قدری آب انداخته تا آنکه گوشت نرم شود بجوشانید و بعد
از آن ملوخیه را علاوه نموده بخته کنید .

۲۴۳ - ملوخیه حجاز

(یعنی به طرز حجاز)

نوده ها و برکهای ملوخیه را بسیار ریزه قیمه کنید . و گوشت چربودار را
پارچه پارچه نموده و همراه ریزه پیاز و میده سیر و نمک و سرچ مثل انار سرخ
کنید . و قدری آب انداخته اندک بجوشانید و بعد ملوخیه را علاوه نموده
تا آنکه گوشت ؛ مانند مغز و ملوخیه ؛ مانند هلم کردد بخته کنید .

تیه - قریب سیخ ملوخیه بعض برکهای ریزه و کرد کرد میباشد
آنها را کت نکنید . چرا که بسیار تلخ میباشد .

۲۴۴ - برگ مرچ

برکهای مرچ (که سبز و بسیار تازه باشد) را در آب بجوشانید . و در
چلو صاف و خالی نموده و بالای آن ؛ آب سرد انداخته صاف کنید . و بقران
(نومه - ۲۴۱) به ترتیب ملوخیه اگر بخته کنید نفیس می آید .

گرمهها

۲۴۵ - باصدی کرم

(یعنی طعام کرم)

برکهای خارجی کرم را دور کنید . و برکهای داخلی و سفید را علیحد
علیحد از بیخ جدا نموده خوب بشوید . و ریزه کنید . و گوشت را
بجسات سر مرغ ریزه نموده همراه ریزه پیاز در روغن ساده سرخ کنید . و
دردیگچه چیده بالای آن ؛ کرم را پز کنید . و نك و مرچ سرخ و مرچ
سیاه و شوربای گوشت و یا آب عادی مخلوط نموده بالای آن ؛ علاوه کنید .

و تا آنکه گوشت مثل مغز و ملایم گردد و آبش قلیل بماند بخته کنید . مغز کر
در یک

۲۴۶ --- کرم سالم یعنی درست

یک کرم سالم بگیریید و برکهای سبز و خراب آزا کشیده تنها برکهای
سفید را بمانید . و تنه کرم را یعنی بیخ کرم را از حد غوزه برکهای سفید
از حد کلونه که از برکهای کوربه و سفید مرکب است قطع کنید . بدمه باقیمانده
بیخ مذکور را بواسطه چاقو چنین حفر نموده بکشید که جای آن خالی بماند
غوزه مذکور خراب نشود .

بعد ازان پیاز پوست شده و خلاصه طماطه [۱] و نمک و سرچ و در
سه دانه میخک و قدری دارچین و روغن وافر را [مگر سوخته یعنی بسیار در
داغ باشد] در شوربای گوشت جوش داده از صافی بکشید . و بهمراه نصف آن
یک چلو زنده که پسته و انگور مرغ [۲] داشته باشد بخته کرده در خالیگانه
غوزه کرم فوق پر کنید و دردیگچه چنین بمانید که برکها بالا و چلو زیر
بیاید . و بالای آن نصف دیگر شوربای فوق را بگردانید . و تا آنکه مانند
جوش

[۱] خلاصه طماطه = به (نومه - ۸۲۳) مراجعت !

[۲] انگور مرغ = یک رقم انگور بسیار ریزه و سیاه رنگ میباشد .
بموض آن کشمش هم میشود .

منز کردد و آبش خشك شود پخته کرده در دیگر دیکچه چیه کنید . و تکرار
در يك غوری چیه کنید که طرف چلو ؛ زیر بیايد . و کرم کرم تناول کنید .

۲۴۷ - نوع دیگر

کرم را باز بقرار نومره ماقبل پاك نموده بیخ آن را گذا بکشید که جای آن
خالی بماند . و پارچه های گوشت چرب بودار از حد دم و یا از دیگر حد های
مناسب گرفته به همراه ریزه پیاز در روغن ساده سرخ کنید . و خلاصه طماطه
(در نومره - ۸۲۳) و مرچ سرخ ، مرچ سیاه ، میخک ، دار چین ،
نک و روغن وافر و سوخته یعنی بسیار داغ را به همراه قدری آب يك چند
جوش بدهید .

بعده پارچه های گوشت را در خالیکاه غوزه کرم پر کنید . و کرم را
در دیکچه گذاشته و بالای آن شوربای فوق را علاوه نموده تا آنکه مانند مغز
کردد و آبش کاملاً خشك شود پخته کنید .

پراصه ها [۱]

۲۴۸ - مصقعه پراصه

برکهای پراصه را قطع کنید که تنها تنه سفید پراصه بماند . بعده تنه

[۱] پراصه = يك رقم سبزه از خیل پیاز میباشد .

مذکور را حلقه حلقه ریزه کنید . و گوشت را قیمه کرده به همراه اندک روغن
 بسیار و سرخ و نمک و قدری دارچین سرخ کنید . بعد از آن در روغن
 از قیمه مذکور قدری انداخته هموار کنید . و بالای آن ؛ یک قات از بر
 فوق و باز یک قات از قیمه و یک قات از پراصه . و هكذا یک قات قند سر
 یک قات پراصه چیده دیگر را بر کنید . و شور بای گوشت علاوه نموده تا آن
 مانند مغز گردد و آبش قلیل بماند بخته کنید . و در غوری و یا در بوشاق
 چیه نموده تناول کنید .

۲۴۹ - باصدی پراصه

پراصه های سفید را به درازی یک و نیم انگشت ؛ ریزه کنید . و گوشت
 مجامات سر مرغ ؛ ریزه نموده بهرار (نومره - ۲۴۸) سرخ کنید .
 ریزه گوشت استخواندار را سرخ کنید . و بعد به همراه پراصه یکجای در روغن
 انداخته بخته کنید .

۲۵۰ - پراصه سرکه دار

پراصه سفید را ریزه نکرده در دیگر بیندازید و تا آنکه نرم شود بخوشایند

وبعد در چلو صاف انداخته آب آن را خشک کنید . و وقتی که سرد شد لیف
 لیف کنید یعنی تیت کنید . و گفته های سقید و هموار بسازید . و در آرد
 آلوده و نکان داده و در روغن زیت که سوخته و داغ باشد انداخته دو رویه
 سرخ کنید . بعد از آن در دیگچه چیده قدری آب و سرکه و شکر و نمک را مخلوط
 نموده علاوه کنید . و پخته نموده گرم گرم تناول کنید .

۲۵۱ --- پراصه به همراه روغن زیتون

پراصه سقید را بدرازی دو انگشت ریزه کرده بشوید . و بالای
 روغن زیت که در دیگچه سوخته و داغ باشد همراه قدری ریزه پیاز انداخته
 نمک آن را پاش بدید و آب نیز بیندازید . و قریب پخته شدن آن قدری
 برنج و نیز هر گاه منظور باشد خیلی کم شکر علاوه کنید .

۲۵۲ --- مصقعه بزلیه [۱]

بلی های بزلیه کور به را از هر دوسر قطع نموده و رکهای آنرا کشیده
 حاضر بدارید . بعد قیمة گوشت را همراه ریزه پیاز و نمک و سرچ سیاه و

[۱] بزلیه = به (نومره) - ۴۶) سرالجت ۱

دارچین در روغن ساده سرخ کرده و در دیگچه بقرار ترتیب (نومره - ۲۱۴) ریزه
چیده و نمک و آب علاوه نموده پخته کنید و در غوری و یا در بوشقاب و چپه کنید

اندا
و بد
کوت
بخته

۲۵۳ --- بزلیه به همراه روغن زیتون

بزلیه را بقرار قاعده نومره ماقبل پاک کنید . بعد ریزه پیاز را در روغن
قریت تا آنکه کلمکون گردد سرخ کرده بالای آن و بزلیه را بیندازید و نمک
زیادش داده و آب علاوه نموده بقرار قاعده پخته کنید . و در بوشقاب و خالی
نموده و قتیکه سرد شد تناول کنید . مگر بزلیه مذکور هرگاه کوربه باشد آب نیندازید .

دیه
کنی

۲۵۴ --- دانه بزلیه

این هم بقرار (نومره - ۲۵۳) مثل بزلیه روغن زیتون پخته کرده میشود .

کر
بها
ک
و
و

۲۵۵ --- مصقعه قرنه بهار یعنی کرم گلدار

گل کرم را شاخ شاخ قطع نموده بشویند . بعد قیمة گوشت را به همراه

ریزه پیاز [وافر باشد] در روغن ساده سرخ کنید . و قدری در دیگچه انداخته هموار کنید و بالای آن ؛ قرنه بهار را بچینید . و باز یک قات قیمه و یک قات قرنه بهار و هکذا چیده دیگچه را برکنید . و نمک پاش داده و شوربای گوشت و یا آب عادی علاوه نموده تا آنکه مثل مغز گردد و آبش کم بماند بخته کنید . و بعد در غوری و یا در بوشقاب ؛ چیه کنید .
 و نیز اگر قرنه بهار را بقرار قاعده پاک نموده بهمرام قیمه یکجای در دیگچه بیندازید . و شوربای گوشت و یا آب عادی علاوه نموده خوب بخته کنید . هم لذیذ می آید .

۲۵۶ — سالم ؛ قرنه بهار یعنی

(کرم گهار درست)

یک عدد قرنه بهار که کل آن یعنی غوزه آن ؛ پر بوده به اندازه یک دیگچه باشد گرفته غوزه آن را یک تکه جدا کنید یعنی اجزای غوزه را از هم جدا نکنید .
 بعده قیمه گوشت را بقرار (نومه : — ۲۵۵) سرخ کرده در دیگچه هموار کنید . و بالای آن ؛ غوزه قرنه بهار را سربایان و سالم یعنی یک تکه بگذارید .
 و باز قیمه پاش داده و شوربای گوشت و نمک انداخته بقرار قاعده بخته کنید .
 و در غوری و یا در بوشقاب ؛ چیه کنید .

۲۵۷ = سیب زمینی [۱]

ریزه بیازوا دردی که به روغن زیت و گلاب کون کنید . و سیب زمینی را پودر کرده و پارچه پارچه ریزه نموده بالای آن بپندازید . و به همراه آب و مقدری شکر بقرار قاعده بخته کنید .

۲۵۸ --- مصقعه قواطه [۲]

(یعنی طعام قواطه)

قواطه را بجوشانید . و زبر فشار یک سنگ و لای و یا غیره گذاشته تلخ آن را بکشید . و دو دو تکه کنید و یا ریزه کنید . بعد قیحه گوشت همراه ریزه بیاز و خلاصه طماطه [۳] در روغن ساده سرخ کنید . و در دیگ یکمقدار انداخته فرش کنید . و بالای آن قواطه را بچینید و باز یک قات یک قات قواطه و هکذا چیده دیگچه را بر کنید . و نمک پاش داده و شور گوشت علاوه نموده بقرار قاعده بخته کنید . و در غوری و یا در پوشقاب کرده تناول کنید .

[۱] سیب زمینی = مثل کچالو یک چیز دیگر است قدری شیرینی دارد !

[۲] قواطه = طماطه سبز و خام را گویند که هنوز سرخ نشده باشد !

[۳] خلاصه طماطه به نومه - ۸۲۳ مراجعت !

۲۵۹ - انواع کرفس

(کرفس از نوع معده نوس میباشد)

بیخ کرفس را پوست کنید و لقمه لقمه ریزه کرده همراه شاخهای سفید آن بجوشانید .

بعد گوشت را بحسامت سر مرغ ، ریزه کرده همراه ریزه پیاز در روغن ساده سرخ کنید . و در دیگچه ، کوت کنید . و به دورا دور آن ، ریزه کرفس را بچینید و تا آنکه دیگچه پر شود باقی ریزه کرفس و شاخهای آن را به اطراف و بالای گوشت بچینید . و نمک و دارچین پاش داده و شوربای گوشت و یا آب عادی علاوه نموده تا آنکه مثل مغز گردد و آبش کم بماند بخته کنید . و در غوری و یا در بوشقاب ، خالی کنید . و تربیه لیموندار که بقرار قاعده (نومره - ۳۳) ترتیب یافته و بخته شده و تیره باشد بالای آن زیاده بگردانید . و اگر در دیگچه بطرز حادی یعنی بقسم معمولی بخته کردن لازم باشد ترتیب آن ؛ نیزه را فوق میباشد . مگر گوشت و غیره فوق را در دیگچه مخلوطاً انداختن ؛ و وقتی بخته شد در دیگچه مذکور تربیه کردن کفایت میکند . و نیز در دیگچه همراه ریزه پیاز و قیمة سرخ شده ؛ هر نوع آن میشود . مگر قاعده باید که قیمة را پاش داده ، پاش داده کرفس را در دیگچه فرش کنید ؛ و اگر اندک شوربای گوشت انداخته بخته شود بدون تربیه هم نفس میباشد ؛

۲۶۰ - مصقعه زردك

زردكهارا تراشیده و حلقه حلقه ریزه کرده بشوید . و قیمه ك
 بهمراه ریزه پیاز وافر در روغن ساده سرخ کنید . و دردیكجه ؛
 بیندازید . و بالای آن ؛ يك قات زردك فرش کنید . و باز يك قات
 يك قات زردك باش داده دیكجه را پر کنید . و نمك و مرچ سیاه انداخته
 دیكجه را بت کرده بالای آتش بگذارید .
 وقتیکه به آب کشیدن شروع کرد باید که شوربای گوشت و یا آب
 ازکنار آن ؛ اندك اندك علاوه نموده تا آنکه مثل مغز گردد و آبش قلیل
 بماند . بعد درغوری و یا در بوشقاب ؛ خالی کنید .
 طریق ثانی ؛ - زردك و قیمه سیازدار و غیره فوق را یکجای و
 دردیكجه انداخته بدون تکلیف بخته کنید .

۲۶۱ - زردك بهمراه روغن زیتون

زردكهارا تراشیده طولاً و عرضاً دو دفعه بازه کنید . مگر آنکه
 بیخ همدیگر مربوط بمانند . بعد بشوید . و پیاز را حلقه حلقه ریزه
 در روغن زیت وافر ؛ آنقدر سرخ کنید که کلهکون گردد . و سیرا دندان
 پاك نموده و علاوه کرده چند دفعه دیگر شور بدهید . بعد درقات
 زردك بگذارید . و نمك و مرچ و آب انداخته بخته کنید .

فصل ۱۵

مصعقه های تپسی [۱] و صحن یعنی بوشقاب

و دوله های گوشت

۲۶۲ --- مصعقه طماطه در تپسی

قیمه گوشت را به همراه پیاز در روغن وافر؛ سرخ کنید و به همراه بسته و کشمش و زیره معده نوس و بهارات کت کنید که مساله [۲].

بعد چند دانه بادنجان رومی که کلان و منتظم باشد منتخب کرده در جای شایسته آنها تقریباً به اندازه یک روپیه و بشکل آن یعنی کرد بریده یک دهن کشاده کنید [مگر یک طرف تکه بریده مربوط بماند یعنی جدا نشود و مثل یک سرپوش کرد بماند] . بعد ازان؛ مغز و خسته یعنی تخم طماطه را خالی نموده بعوض آن؛ مساله فوق را پر کنید . و سرپوشها را واپس دور داده دهنها را بند کنید . و در تپسی بچینید . و بالای آن؛ خلاصه طماطه [۳] همراه شوربای گوشت (شوربای روغندار باشد) مخلوط نموده علاوه کنید . و به دهن گذاشته بخته کنید .

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۰ مراجعت ۱

[۲] مساله = مراد؛ (صالح) است . لکن لفظ مصالح؛ یک لغت بلیغ آموزه مهمه است . لهذا محاوره بی را انتخاب کرده (مساله) نوشتم؛

[۳] خلاصه طماطه = به نومه - ۸۲۳ مراجعت .

در حین گذاشتن بدش اگر میده بکسماد [۱] باش بدهید لطیفتر میگردد

۲۶۳ - مصفمه بادنجان در صحن

یعنی در بوشقاب

ترا
یعنی
چنان

بادنجان را نازک پوست کنید . و میان آنها را پاره کرده و شسته
ببندازید . و در روغن ساده داغ انداخته تا آنکه زرد گردد سرخ کنید .
بعده قیمة نازک گوشت را بهرام ریزه پیاز و آب طماطه در یکمقد
روغن ساده سرخ کنید . و ریزه معده نوس و بسته و کشمش و بهارات لازم
کت کرده به داخل بادنجانها بر کنید . و در صحن ؛ بک قانه چیده و شوربای گوشه
علاوه نموده تا آنکه مانند مغز گردد و آبش خشک شود بالای قور
بخته کنید .

ص
باد
)

مگر بیشتر از بخته شدن هر گاه آبش خشک شود باید که اندک اندک
آب علاوه کنید . و نیز هر گاه بادنجانهای کوریه و تازه باشند و قیراغی [۲] نخورد
باشند اگر پوست نکنید هم میشود . و در صورتیکه پوست نشوند باید که بقرا
فوق چیر کنید . مگر تنها یک رویه سرخ نموده بر کنید و روی سرخ شده را
یا لا آورده در بوشقاب بچینید . و بخته کنید .

[۱] بکسماد = به نوسه - ۱۵ مراجعت ؛

[۲] قیراغی = یک رقم بیخ که بر درختها و گیاهها بسته میشود و شبیه

منجمد شده و نیز سردی و یک رقم زاله .

۲۶۴ — مصقعه کدو

[۱] مساوی مصقعه — ۲۶۳

کدوی ساقزرا [۱] (که باریک و منظم و بسیار کوربه باشد) تنها تراشیده یعنی پوست کرده طولانی پاره کنید و سرخ کنید . و شکم آن را یعنی داخل آنرا قرار (نومره — ۲۶۳) مثل مصقعه بادنجان پر کرده و در بوشقاب جابه و شوربای گوشت انداخته بخته کنید .

۲۶۵ — مصقعه دانه فاصولیه در صحن

(یعنی در بوشقاب)

[۲] مساوی مصقعه — ۲۶۳

دانه فاصولیه تازه و یا دانه خشک آن را در آب تا آنکه نرم شود بجوشانید و صاف کرده در بوشقاب بچینید . و بالای آن ؛ مخلوط قیحه و بهارات و غیره مصقعه بادنجان که در (نومره — ۲۶۳) مندرج است انداخته و نمک و شوربای گوشت (تیره باشد) گردانیده تا آنکه آبش خشک گردد بجوشانید . و قریب پایان کردن اگر بالای آن ؛ ماست سیردار انداخته شود نفیستر میگردد .

[۱] کدوی ساقز = کدوی رومی یک رقم کدوهای ریزه ریزه بحسامت

باد رنگ میباشد شیرکدو .

۲۶۶ - مصقعه پراضه [۱] درصحن

(یعنی در بوشقاب)

پراضه سفیدرا بسیار ریزه نموده در کراهی به روغن ساده قدری سرخ کنید . و درصحن انداخته هموار کنید . و بالای آن ؛ مخلوط قیحه و بهاران و غیره مصقعه بادنجان که در (نومه - ۲۶۳) مندرج است چیده و شوربای گوشت علاوه نموده ناآنکه مانند مغز گردد بالای قوغ جوش بدهید .

۲۶۷ - مصقعه های کچالو ، سیب زمینی [۲] و شلغم

اگر کچالو باشد جوش بدهید مگر پوست نکندید . و اگر دیگرها باشد خام خام پوست کنید . بعد درون آنها را خالی کرده در روغن ساده سرخ کنید . و مخلوط قیحه و بهارات و غیره مصقعه بادنجان که در (نومه - ۲۶۳) مندرج است پر کرده و درصحن یعنی در بوشقاب چیده و بالای آن شوربای گوشت گردانیده ناآنکه مانند مغز گردد بجوشانید .

[۱] پراضه = يك رقم سبزه از خیل پیاز میباشد .

[۲] سیب زمینی = مانند کچالو يك چیز دیگر است قدری شیرینی دارد .

۲۶۸ - دولتہ برگ تاک ویا برگ بسیار کورپہ کستانہ اسپ [۱]

ویا برگ سبز صلاتہ [۲] ویا برگ بازی ویا برگ کرم

ویا برگ پنیرک ویا برگ فندق [۳] ویا برگ

لسان الشور

مذکور برکهارا [نظریه نرمی و سختی آنها] در آب جوشان انداخته کم و بیش بجوشانید . بعدہ گوشت چرب و دار کوسفندرا بہمراہ پیاز و معدہ توس ؛ بسیار میدہ قیمہ کشید . و قدری برنج را شسته و نیز نمک و مرچ و دار چین کت کردہ و اندک اندک در برکھا انداختہ بیچانید .

وقدری از برکھا در دیکچہ فرش کردہ بالای آن ؛ دولتہ ہارا سست بچنید یعنی تخته نشوند . و بالای آنها یک نعلبکی را چپہ بمسائید کہ دولتہ ہا واز نشوند . و از کنار نعلبکی قدری شوربای گوشت انداختہ بالای آتش ملایم بگذارید . و تا آنکہ پختہ شود بجوشد . بعدہ دیکچہ را یکجای بروی یک پوشقاب ؛ چپہ کنید . و برکھا را دور کنید .

[۱] کستانہ = بہ نومرہ - ۱۴۶ مراجعت ؛

[۲] صلاتہ = مثل کاہو لکن ریزہ ریزہ میباشد .

[۳] فندق = از خیل جوز لکن خرد تر میباشد . و بہ فارسی (بندق)

میگویند .

در اثنای قیحه کردن ؛ بموض برنج اگر متز کچالو [کچالو جوش خ
باشد] و یا متز نان دبل را تر کرده کت کنید نیز لطیف میشود !

۲۶۹ - دوله کوشندار از بادنجان و یا از کدوی ساقز [۱]

و یا کدوی آصمه [۲] و یا خیار کورپه یعنی

بادرنك كورپه

دو
قیحه
بجینا

هر کدام اینها که منظور و مطلوب باشد بسیار نازک پوست کرده دا
آن ها را خالی کنید . بعده طماطه خوب رسیده را ونیز مرچ سبز و معدنه
و پیاز را علیحده علیحده قیحه کنید یعنی بسیار میده ریزه کنید و مرچ سیاه و دار
و قدری میخک علاوه کرده بهمراه قیحه که در نومه ماقبل مندرج است مخ
کنید و در دوله فوق یعنی در بادنجان و یا غیره فوق پر کنید [مگر نخته نکند
سست پر کنید] . بعد ازان دوله ها را در دیگچه چیده و شوربای گوشت روغ
و خلاصه طماطه [۳] علاوه نموده تا آنکه مانند مفر گردد بخته کنید .

در
مخ
بقا

و قتی که در بوشقاب خالی میکنید اگر چند دانه تخم مرغ را همراه
طیمنون زده زده یک تربیه [۴] بخته تیار کرده بالای دوله بگردانید نفیستر میگردد

نو
بج

[۱] کدوی ساقز = کدوی رومی = شیر کدو .

[۲] کدوی آصمه = یک رقم کدو میباشد که تقریباً یک کر درازی و ۲

اینج قطر داشته میباشد به نومه - ۳۱۰ مراجعت !

[۳] خلاصه طماطه = به نومه - ۸۲۳ مراجعت !

[۴] تربیه = در نومه ۳۳ و ۳۴ مندرج است .

۲۷۰ - دوله گوشتدار از پرا صه [۱]

پرا صه هارا بدرازی يك انگشت بریده در آب کرم بچوشانید . بعده دو
دو سه سه پوست را یکجای مثل لوله بکشید . و درون لوله هارا از مخلوط
قیمه ، برنج و غیره که (در نومه - ۲۶۸) مندرج است پر کرده در دیکجه
بچنید . و شور بای گوشت انداخته بخته کنید .

۲۷۱ - دوله گوشتدار قواطه یعنی

(از طماطه سبز و خام)

قواطه را در آب کرم بچوشانید . بعده دهن های کرد تقریباً به اندازه روپیه
در حد شاخچه های آنها کشاده کرده داخل آنها را خالی کنید . بعد ازان
مخلوط قیمه و غیره یعنی مساله (نومه - ۲۶۸) را در روغن ساده (روغن
بقدر يك جوز باشد) قدری سرخ کنید و بسیار اندک برنج را شسته و علاوه
نوده در قواطه ها پر کنید . و در دیکجه چیده و شور بای گوشت انداخته
بخته کنید .

[۱] پرا صه = يك رقم سبزیست از خیلی پیاز .

۲۷۲ - دولت گشتدار طماطه

این دولت ها بقرار (نومره - ۲۷۱) مثل دولت قواطه میباشد .
طماطه را بیشتر جوشانیدن حاجت ندارد .

۲۷۳ - دولت گشتدار از شلغم

شلغمها را پوست کنید . و دهن کشاده داخل آنرا خالی کنید .
مساله را بقرار (نومره - ۲۷۱) مثل مساله قواطه تیار کرده پر کنید .
تکه هایی که از دهن شلغم ها بریدید واپس بجایهای آنها نهاده دهن ها را بند کنید
و بقرار قواطه بخته کنید .

۲۷۴ - دولت گشتدار از صریح سبز

صریح سبز شیرین و یا تند را (هر کدام آن که منظور باشد) بجوشانید .
و از حد شاخچه یعنی از حد چوبکهای آنها سر آنها را بریده خسته آنها را بکشید .
و به طرز و ترتیب قواطه که در (نومره - ۲۷۱) مندرج است پر کرده
سرپوش های بریده را واپس بجایهای آنها نشاند و دردی که چیده و شوربای
گوشت انداخته بخته کنید .

۲۷۵ - - دولة گوستی از پیاز

پیازهای کرد و منتظم را پوست کرده (یعنی تنها پوست خارجی را کشیده)
در آب گرم قدری بجوشانید . بعد از آب کشیده و بیخ آنها را بریده داخل
آنها را یعنی مغز آنها را بکشید .
بعد از آن مثل مساله دولة که در (نومه - ۲۶۸) مندرج
است يك مساله تیار کرده برکنید و دردی که چیده بقرار قاعده بخته کنید .
مکرر مساله مذکور ریزه پیاز نباشد !

۲۷۶ - - دولة پاچه

پاچه های بز و یا گوسفند را (از پایهای پیش باشد) پاک نموده تا آنکه نرم
شوند بجوشانید . و گوشتهای ساق را بریده بشکل لوله از استخوان جدا کنید .
بسی استخوان را چنین بکشید که گوشت آن بشکل لوله بماند . و گوشتهای باقیانده را
بسیار ریزه قیمه کنید . و همراه ریزه پیاز و مرچ و نمک سرخ کنید که کدکون
گردد . و سه الی پنج دقیقه بیشتر از پایان کردن باید که ریزه پیاز و دارچین و
مغز استخوان های پاچه را نیز مخلوط نموده در لوله های فوق بکنید .
بعد استخوانها را دردی که چیده بالای آنها دوله هارا بچینید . و مقدار

مناسب از شوربای پاچه علاوه نموده تا آنکه مثل مغز یعنی بسیار ملایم
جوش بدهید .

تنبیه - اگر پاچه را تا آنکه نرم شود بجوشانید و از استخوانها جدا
قیمه کنید و قیمه مذکور را در سه دونه های گوشتدار نوسمره های فوق
قیمه گوشت ؛ استعمال کنید خیلی نفیس میگردد .

۲۷۷ دونه گوشتدار انگنار [۱]

تازك
وافر

پوستهای خارجی انگنار را کشیده بروید تا آنکه پوستهای سفید (مانند
داخلی آنها بماند . باده گل داخلی آنها را بکشید . و خود آنها را مدتی در [یعنی
نمک و لیمون و آب بیندازید .
بعد ازان يك يك از آب کشیده به هر طرف آن ؛ پوست لیمون بمالد
و قیمه گوشت را به همراه ریزه پیاز در روغن ساده قدری سرخ کرده و شبن
نمک و مرچ کت نموده بپزینید . و دردی که چیده و شوربای گوشت
نموده تا آنکه مانند مغز گردد بپخته کنید .

[۱]
[۱]

[۱] انگنار = يك رقم سبزه است . غوزه دار .

فصل ۱۶

تریشات

۲۷۸ - زینت از سماروق [۱]

بقدر ۲۵ دانه سماروق ریزه و سفید و سخت را بیک کارد تیز بسیار
 تازک؛ پوست کنید . ونوک بیخ سماروق را بریده تا آنکه خاک آنها پاک شود به آب
 وافر بشویید . واز آب کشیده در بین یک تکه ململ گذاشته خشک کنید .
 بعده در دیکجه انداخته و بالای آن یک قاشوق آب لیون و آب حادی
 [یعنی آب خوردنی] و مقدار وافی نمک و ۴۰ درم [۲] مسکه علاوه نموده بالای
 آتش نیز بقدر پنج دقیقه شور داده بجوشانید . بعد از آن در یک ظرف
 چوقور کشیده بیک کاغذ سفید بت کنید که رنگش سیاه نکردد .
 لیون انداختن برای اینست که رنگ سماروق سیاه نکردد . هرگاه لیون
 نباشد باید که سماروق هارا در آب نمکدار و شیر کرم بقدر ۱۵ دقیقه گذاشته بعده
 بقرار فوق عمل نموده تیار کنید .

[۱] بعض سماروق ها زهر داشته میباشد طریق کشف و نحوی نمودن آن در
 (نومره - ۲۶) مندرج است .
 [۲] درم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

تزیینات مذکور در هر نوع اطعمه لطیفه نمکدار و یا ترش مزه و خنک
در بوردکها [۱] استعمال کرده میشود!

ندر
بود

۲۷۹ - زینت از طماطه

بقدر دوسد درهم طماطه را پاک نموده و شسته ریزه کنید . و بقدر جوش
نمک و نیز سرچ و اندک معده نوس و پیاز انداخته بخنه کنید و از صافی بکشد
و ده درهم آرد را بهر ۱۴ درهم مسکه سرخ کنید . بعده چهل
خلاصه شوربای گوشت و آب طماطه فوق را علاوه نموده بقدر پنج
بدهید و تکرار از صافی کشیده بر خاکستر آتشدار اندک مدت بگذارید .
زینت مذکور در طعامهای گوشتدار استعمال میکنند .

وافی
قدره

۲۸۰ - زینت از کچالو

کچالو را قدری جوش داده پوست کنید . و حلقه حلقه ریزه نموده
مسکه داغ ؛ سرخ کنید . و بالای آن نمک بمید . باش داده گرم گرم تناول کنید
یورک = به نومه های - ۳۵۶ و ۳۵۸ . . . و الفخ مراجعت اندا

و تک
اندا

۲۸۱ - نوع دیگر

کچالورا اندک جوش داده و پوست نموده قیحه کنید . و در آب کافی و مسکه بقدر نیم ساعت بجوشانید . بعد پایان کرده بهمر قاشوق چوبی تا آنکه حل شود میده کنید .

بعد از آن بهمر قندری شکر و مسکه بقدر خواهش و شیر خالص (تیره باشد) جوش بدهید و وقتی که آبش خشک شده مانند حلوا دندان دندان کردید پایان کنید .

۲۸۲ - نوع دیگر

کچالوهای ریزه را قریب شاییدن در آب بجوشانید و پوست نموده مقدار وافى نمک بیندازید . و در مسکه تکان داده سرخ کنید . و قریب پایان کردن قندری قیحه معده نوس کت کنید .

۲۸۳ - جوش داده آن

بیست عدد کچالورا جوش داده و پوست نموده کلان کلان ریزه کنید . و تکرار در آب انداخته و نمک پاش داده بقدریک چارک ساعت بجوشانید . و باز آب انداخته بالای خاکستر آتشدار یعنی بالای خریش بگذارید . و بالای سرپوش دیگچه

نیز آتش انداخته و قدر ده دقیقه گذاشته از آتش پس کنید .
 از زینت های کچالوئی که در فوق مندرج اند سرخ شده آنها باید را
 اطعمه ذیل یعنی در بوفنک [۱] ، کولباصدی [۲] و در هر نوع کباب نزن
 کرده شود . و سیلکمه آنها [۳] باید که در کباب های طاس [۴] و نما
 های جوش داده استعمال کرده شود .

۲۸۴ - زینت از پیاز میخ بسته

دوازده عدد پیاز بگیریید . که نه خرد باشند نه کلان . و همگی را
 مقناوی باشند . و سر و بیخ آنها را قطع کنید . و در آب وافر ز
 بیست دقیقه بجوشانید . بعد از آب گرم کشیده در آب سرد بینداز
 بعد از آن پوست کنید . و نافه یعنی مغز آنها را بکشید . و نیز بواسطه
 خطها کشیده نصف برک های باقیمانده را از طرف داخل بکشید .
 بعد مقدار کافی مسکه را بداخل یک کراهی انداخته هموار کنید . و

[۱] بوفنک = به نومه - ۱۵۲ و ۱۵۳ مراجعت !

[۲] کولباصدی = به فصل ۸ مراجعت !

[۳] سیلکمه = به نومه های - ۲۰۲ و ۲۱۵ و الی ۲۱۹ مراد

[۴] طاس کباب = به فصل ۱۴ نومه - ۱۷۵ . . . و الخ مراد

بالای آن ؛ ایستاده بچنید . و به داخل پیازها قدری شکر بیندازید . و کراهی را بالای آتش شدید بگذارید که پیازها کاملاً سرخ شود . مگر پیازها را دست زنید . بعد از آن بالای پیازها آقدر شوربای گوشت بیندازید که بالای پیازها ایستاده شود . و نمک انداخته بالای آتش دم کنید . و بالای سرپوش نیز آتش بمانید . و هر وقتیکه آبش کاملاً خشک شد پایان کنید . مگر گاه گاه سرپوش را پس کرده بواسطه يك قاشوق خرد از شوربای دورا دور پیاز برداشته بالای پیازها بگردانید . بدینگونه هم پیازها خراب نمیشود و هم بالای پیازها لعاب منجمد میگردد . که اصطلاح یخ بسته فوق از همین لعاب منجمد اخذ شده است !

زینت مذکور در هر رقم کباب استعمال میشود !

۲۸۵ — زینت از نان خشک

نان دبل را اولاً قاش قاش کنید . بدمه هر قاش را بهر شکل که میخواهید بریده در روغن ساده بی آنکه شکل تکه ها خراب شود بریان کنید . و از روغن بکشید .

زینت مذکور در چوربه ها و در شوربای گوشت استعمال میشود !

۲۸۶ - زینت از پالاک

بقدریک قیه [۱] پالاک را چنین پاک کنید که تنها برکها بماند یعنی بپزید
 چوبک برکها بریده شود . و برکها را در آب وافر انداخته بشوید و از چوبک
 بکشید . بعد در آب نمکدار وجوشان انداخته بقدر پنج دقیقه تکرار بجوشانید
 بعد از آن تنها برکها را در آب سرد و وافر بیندازید مگر برای اینکه هم زرد
 و هم لذتش زائل نشود باید که فوراً خلط نموده زود سرد کنید . بعد شستن
 یعنی از آب سرد مذکور خلاص نموده بالای یک نخته چوب فرش کنید . و هم
 مواد اجنبیه یعنی ذرات بیگانه مانده باشد بنوک چاقو بترشید . و برکها را
 نموده خوب قیمة یعنی ریزه کنید .

بعد از آن ۲۲ درهم [۲] آرد را درسی درهم روغن ساده سرخ کنید
 و بالای آن ؛ ریزه پالاک مذکور را انداخته و بواسطه یک قاشوق چوبی
 پنج دقیقه شور داده تکرار سرخ کنید . بعد مقدار وافی نمک بیندازید .
 هشتاد درهم شوربای گوشت را اندک اندک انداخته کاملاً بخورانید . و فر
 بیان کردن دیگ از آتش باید که بیست درهم مسکه و یک مشت میده جوزهند
 یعنی ناریال خلط کنید .

[۱] قیه =
 [۲] درهم = } به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

۲۸۷ - تزیینات حماض [۱]

دوقیه [۲] حماض کوربه گرفته و دنده برکها یعنی چوبک برکهای آن را دور کرده و شسته در چلو صاف بیندازید که آتش خشک شود . و مقدار کافی نمک را همراه یک قبه و یکصد درهم آب مخلوط کرده برکها را در آن بجوشانید . لکن در آنسای جوش خوردن باید که همراه قاشوق چوبی بقدر یا زده دقیقه شور بدهید . بعد در چلو صاف انداخته و صاف نموده بالای یک تخته فرش کنید . و مواد اجنبیه یعنی ذرات بیگانه و غیره اگر داشته باشد دور کرده خوب ریزه کنید . و ریزه مذکور را دردیگچه انداخته بالای آتش بگذارید و بقدر سه دقیقه بگردانید یعنی شور بدهید .

بعد دردیگر دیگچه سی درهم آرد ترمیده را همراه ۳۵ درهم مسکه بقدر سه چهار دقیقه سرخ نموده همراه حماض مخلوط کنید . و بقدر بیست دقیقه بالای آتش بگذارید . مگر در مدت مذکور بقدر ۳۵ درهم شوربای گوشت را اندک اندک خورانیده همراه قاشوق چوبی شور بدهید . و ۳ عدد بیضه مرغ را همراه مقدار کافی شیرخالص زده زده خوب حل کنید . و نیز خورانیده و بقدر سه دقیقه زود زود شور داده از آتش پایان کنید .

[۱] حماض = یک نوع سبزیست که برکهای کلان و ترش مزه دارد . به زبان تورکی (قوزی قولانغی یعنی گوش بره) به فارسی (ترشک) میگویند !

[۲] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت !
درهم =

۲۸۸ - تزیینات از بزلیه [۱] ، قوش قونمز [۲] و نوده های آن

و غیره سبزیهای مانند آنها
تزیینات مذکور نیز بقرار (نومره - ۲۸۷) مثل تزیینات حماض
کرده میشود .

۲۸۹ - تزیینات هند با یعنی تزیینات گاسنی

تزیینات کاسنی نیز بقرار (نومره - ۲۸۶) مثل تزیینات بالاک میباشد
مگر باید که کاسنی بسیار کوربه باشد و در انسانی جوش دادن بقدر ۲۵
بالای آنش گذاشته شود .

۲۹۰ - تزیینات بزلیه به ترتیب مردم فرانس

سبب درم بزلیه گرفته مغز آنرا بکشید شسته و از چلو صاف کنید
در یک دیگچه که سرپوش آن خوب متمرج باشد بپندازید و بالای آن چهل درم

[۱] ، [۲] بزلیه = به نومره - ۴۶ مراجعت !

[۲] قوش قونمز = یک نوع سبزه وات است .

مسکه و نیم کفجه آب و بقدر کفایه نمک و ۸ ده در هم شکر علاوه نموده
 و سرپوش دیگچه را محکم کرده خوب بخته کنید . و فوراً یعنی بمجرد بخته
 شدن باید که چهل در هم مسکه و نیم قاشوق آرد را خورانیده و قتیکه بوی
 آرد زائل شد از آتش پایان کنید . هرگاه آتش یعنی شور بایش کم آمده
 باشد یکمقدار آب سرد نیز بخورانید .

اگر بزله از رقم بزله هائیکه در قوطی ها مدت دراز نگه میدارند باشد باید که
 اول بول در آب جوشان انداخته بکشید . و هرگاه بزله خشک باشد باید که
 بکوب در آب بگذارید .

تزیینات بالاک و حماض و بزله و قوش قونمز و نوده آن و غیره سبزیهای
 مانند آنها و نیز تزیینات هندبا یعنی کاسنی که در نومه های فوق مندرج اند در همه
 کباب ها و کولباصتی [۱] و بوفتک [۲] و الحاصل در اطعمه که پارچه های کلان
 گوشت دارند استعمال و خورده میشوند !

[۱] کولباصتی = به فصل ۸ مراجعت !
 [۲] بوفتک = در فصل ۱۰ انواع آن مندرج است .

۱. بتلیه عموماً با آب جوشانده در آب سرد بپزدند .

فصل ۱۷

پلاکی ها

۲۹۱ - پلاکی سماروق

بیازرا حلقه حلقه و نازک نازک ریزه کنید . و در روغن زیت قدری سر
 نموده ریزه معده نوس خلط کنید . بعد نصف آن را در یک ظرف مناسب فر
 کنید . و بالای آن سماروقهای پوست شده و شسته را بچینید . و باقیانده بیاز
 معده نوس را بالای آن بیندازید . و سرچ و نمک انداخته و لیون شیلید
 مقدار مناسب آب علاوه نموده و سرپوش ظرف مذکور را محکم کرده تا آن
 مانند مغز گردد پخته کنید .

۲۹۲ - پلاکی که [۱]

این پلاکی نیز بقرار (نومه - ۲۹۱) مثل تزیینات سماروق تیار کر
 میشود . مگر این را باید که ریزه کنید .

[۱] که = یک رقم سماروق مانند کچالو کلوه کلوه میباشد !

۲۹۳ - پلاکی میدیه [۱]

يك عدد پياز را چهار پله کرده بعدہ بسیار ریزه کنید . و یا يك دسته
 پياز تازه را حلقه حلقه ریزه کنید . و نیز يك مشت قدر ریزه زردك و بیخ
 كرفس [۲] و بیخ يك عدد معده نوس کوربه (خوب تراشیده شده باشد) را
 از ملی تراش کشیده و ریزه سه الی پنج دندان سیر؛ همه اینها را همراه روغن
 زیتون وافر آنقدر بریان کنید که رنگ آن زرد شود . و قدری آب علاوه
 نموده تا آنکه نرم شوند بخوشانید .

بعده يك مشت ریزه معده نوس بسیار میده باشد و نمک انداخته و يك چند
 دغه جوش داده مغز یکصد دانه میدیه ریزه بیندازید و تا آنکه میدیه ها پخته شود
 بخوشانید . درین اثنا يك دانه کچالوکه مانند مغز شده باشد میده کرده و به همراه
 قدری آرد و شوربای پلاکی حل نموده به پلاکی بخورانیید . و هوش کنید که
 کوله کوله نشود . و نیز هوش کنید که آتش یعنی شوربایش اندک و یا فریمان
 نباشد یعنی مبانہ باشد . و در حین تناول لیون شپلیدن لازم است .

[۱] میدیه = از حویثات بحری میباشد !

[۲] كرفس = از نوع معده نوس است . گشنیز رومی .

۲۹۴ -- پلاکی ایستریدیه وطراق [۱]

اینها نیز بقرار (نومره - ۲۹۳) مثل پلاکی میدیه تیار کرده میشوند .
 مگر بایدکه طراق آنقدر شسته شود که رنگ آن بالکل زائل شود . و نیز ایستریدیه
 و طراق چون سریع الطبخ یعنی بزودی پخته میشوند لهذا میباشد که (بقرار
 نومره - ۲۹۳) مساله آن ها خوب پخته شود وده دقیقه بیشتر از پایان کردن
 دیکچه ؛ مغز ایستریدیه ویا طراق را علاوه کنید .

۲۹۵ -- پلاکی میدیه بهمره طماطه

بقرار (نومره - ۲۹۳) بیخ معده نوس و کرفس و پیاز و سیر و
 زردک را در اندک آب بجوشانید . و شپلیده آب آن را بگیریید و آب مذکور را
 بهمره مقدار مناسب از روغن زیت ؛ زده زده محلول کنید .
 بعد بروی یک تپسی [۲] روغن زیت مالیده و طماطه را حلقه حلقه ریزه

-
- [۱] ایستریدیه = از حویضات بحری میباشد
 [۱] طراق =
 [۲] تپسی = به نومر - ۱۲۰ مراجعت .

نموده در تپسی مذکور بچنید وبالای مغزهای طماطه مذکور مغز میدیه را بدرجه
 که مغز طماطه را پت کنند بنشانید . وبالای آنها ریزه معده نوس باش بدهید . و
 مکذا پک قات طماطه و پک قات میدیه و معده نوس فرش کنید . و در آخر
 واسطه حلقه های طماطه که بسیار نازک باشند روی آن را پت کنید . و بقدر
 لزوم نیک را بهمراه محلول فوق ؛ مخلوط نموده وبالای هرطرف طماطه و میدیه
 خیل گردانیده یعنی بسیار انداخته تپسی مذکور را به داش بگذارید و تا آنکه
 مانند مغز گردد بخته کنید .
 هرگاه طماطه را بسیار نازک پوست کنید و نخم آنرا حتی الامکان بکشید
 قیتر میکردد !

۲۹۶ - پلاکی های کفال ، نورنک ،

قلیج ، آلتی پارماق و توریک

و پلاموط [۱]

ترتیب اینها نیز بقرار (نومره - ۲۹۳) مثل پلاکی میدیه میباشد .
 مگر باید که کلان ماهی های مذکور را چهار چهار نکه و قلیج نام ماهی که از همه
 [۱] کفال ، نورنک ، قلیج ، آلتی پارماق ، توریک ، پلاموطه = نامهای
 ماهی میباشد .

کلاتر است به پارچه های مناسب تقسیم کنید . و نیز مساله را با اندازه ماهی
افزون نمودن و دارچین انداختن و ماهی هائیکه بول دارند بول آنها را بزرگ
لازم است .

۲۹۷ - پلاکی ماهی اسقومی

ماهی مذکور را خوب پاک نموده در آب وافی جوش بدهید . و پر
و استخوانهای آنرا بکشید .
بعده پیاز را حلقه حلقه ریزه نموده در روغن زیت وافر تا آنکه کلابی
سرخ کنید . و ریزه معده نوس که بسیار ریزه باشد مخلوط کنید . بعد از آن
قات از همین مخلوط و یک قات از ماهی فوق در یک تپسی بجوشانید . مکررات آن
از بالا باید که مخلوط پیاز و معده نوس باشد .
بعده استخوان ماهی را در شور بای فوق ؛ شسته و استخوان را ک
و در شور با سرچ و نمک و دارچین مخلوط نموده شور بای مذکور را در
مذکور بگردانید . و مقدار وافی سرکه و یا آب لیمون علاوه کنید . و تا آن
مثل مغز گردد و آبش قلیل شود بخته کنید .

۲۹۸ - دیگر نوع پلاکی های ماهی های قولیوز ، کنفال ،

نورنک ، قلیج ، طوریک ،

آلتی پارماق ، پلاموط

پلاکی های ماهی های مذکور نیز بقرار (نومه - ۲۹۷) مثل پلاکی اسقومی میباشد . مگر پارچه های گوشت جوش خورده آنها باید که بجمات پارچه های ماهی اسقومی باشد یعنی ریزه باشند .

۲۹۹ - پلاکی طماطه

پیاز را حلقه حلقه ریزه نموده در روغن زیت و افرسرخ کنید . و در حین پلان کردن یابد که ریزه معده نوس علاوه نموده خلط کنید . و نصف آن را در تبسی [۱] فرش کنید . و طماطه را حلقه حلقه بریده بالای پیاز مذکور بقدر دو انگشت بچینید . و بالای آن باقیانده پیاز و معده نوس را فرش کنید . و قدری آب طماطه و نمک و آب لیمون را مخلوط نموده بهر طرف تبسی یعنی بالای پیاز و طماطه بگردانید . بعد تا آنکه مانند مغز کرده بالای قوغ گذاشته بخته کنید .

[۱] تبسی = به نومه - ۱۲۰ مراجعت ا

هرگاه طماطه را اول پوست کنید و تخم آن را علی قدر الامکان بکشید
البته که نفیستر میگردد!

۳۰۰ - پلاکی فاصولیه خشک

فاصولیه را بجوشانید . و زردک را از ملی تراش کشیده و بیخ های کرفس
و معده نوس را تراشیده و بسیار میده ریزه نموده هم اینها را به همراه ریزه پیاز
ریزه چند دندان سیر در روغن زیت وافر آنقدر سرخ کنید که زرد رنگ
شوند .

بعده ریزه معده نوس و فاصولیه جوش خورده فوق را به همراه آنها مخلوط
نموده در دیگچه پیندازید . و آب بقدر کفایه و خلاصه طماطه [۱] و نمک
و نمک علاوه نموده تا آنکه مانند مغز گردد بخته کنید . مگر باید که شور
آن بقرار قاعده باشد !

۳۰۱ - پلاکی گاو ساله

از کوشک کاوشاله فرجه از حد کردن و از ساق آن یعنی قلم آن : بارچه
میان به بریده در آب وافر بجوشانید . و کف آن را کاملاً بگیرد بعده

[۱] خلاصه طماطه = به بومره - ۸۶۳ مراجعت !

سه دانه پیاز را پوست نموده سالم بپندازید . و نمک نیز انداخته تکرار بجوشانید .
 و وقتیکه پیازها بدرجه شاییدن آمد پیازها را کاملاً بکشید . و تا آنکه
 گوشها مثل مغز گردد تکرار بجوشانید . و پانزده دقیقه بیشتر از پایان کردن ؛
 ریزه معده نوس که بسیار میده ریزه شده باشد علاوه کنید . مگر باید که شور با
 فرار قاعده باشد ؛

بلاکی مذکور را در یک ظرف چقور بهمراه شوزبای آن خالی کنید
 و سرچ سیاه پاش بدهید . و اگر بخواید لیمون وافر بشیلیده گرم تناول کنید .
 و یا نان دبل را قاش قاش نموده و بر پنجره کباب ؛ سرخ و بریان کرده
 ریزه کنید . و در یک ظرف چقور چیده و شور باره بالای آن گردانیده تر
 کنید . و گوشتهارا بالای آن بچینید . و قدری سیر و سرکه و از روغن شور با
 گردانید . و سرچ سیاه پاش داده نیز گرم گرم تناول کنید . و هرگاه سرکه
 سردار منظور نباشد بموض آن ؛ لیمون بشیلید ؛

۳۰۲ -- بلاکی پاچه

این نیز بقرار (نومره - ۲۹۷) مثل بلاکی ماهی اقمومری تیار
 کرده میشود . مگر بموض گوشت ماهی باید که گوشت قلم پاچه بی امتحوان و

مانند مغز پخته شده باشد بچنید . و در آنسائیکه در تپسی جوش میخورد
شوربای پاچه بیندازید .

۳۰۳ پلاکی درلوی سبزه وات

انکنار کوربه [۱] ، باقلی کوربه ، مغز بزلیه کوربه [۲] و فصولیه کوربه
خلفه کوربه را علیحده علیحده بچوشانید .
بعده پیاز را حلقه حلقه و تنک ریزه کرده در روغن زیت بدرجه ک
سرخ کنید . و ریزه شبت مخلوط کنید . و نصف همین مخلوط را در تپسی فر
آموده بالای آن سبزه وات جوشخورده فوق را مخلوطاً و منتظماً بچنید . و
این ؛ نصف باقیمانده مخلوط پیاز را فرش نموده و مرچ و نمک پاش داده و
طماطه و آب عادی علاوه کرده تا آنکه مثل مغز گردد بالای قوغ پخته کنید

۳۰۴ - پلاکی پراصه [۳]

این نیز بقرار (نومره - ۳۰۳) مثل پلاکی سبزوات میباشد مگر بر ک

[۱] انکنار = یک رقم سبزه است غوزه دار .

[۲] بزلیه = نومره - ۴۶ مراجعت ۱

[۳] پراصه = از نوع پیاز است .

سبز و ریشه های پراصه را بریده تنها سفید آن را جوشانیده و بعد تیت کرده
کفته های گرد کرد بسازید . و به لیتی آرد آلوده در روغن زیت سرخ کنید .
بعد جزئی پیساز را در روغن زیت بقرار قاعده سرخ کنید . و شبت
فرمان ویا معده نوس مخلوط کنید . و بقرار قاعده در تپسی چیده پخته کنید .

۳۰۵ - پلاکی قوش قونمز [۱]

قوش قونمز را بجوشانید . و پیاز را در روغن زیت بدرجه کلابی سرخ
نموده شبت ویا معده نوس مخلوط کنید . بعد يك قات ازین مخلوط و يك قات
از قوش قونمز چیده قاعده پخته کنید .

[۱] قوش قونمز = يك نوع سبزه وات است .

فصل ۱۸

پیازه‌های تورکی [۱]

۳۰۶ -- پیاز تورکی از فاصولیه

فاصولیه خشک را در آب پیاز بقدر کفایه و آب عادی تا آنکه نرم شود
پنجوشانید . بعد نمک انداخته هر درجه کثافت که منظور باشد شسارانیده
میده کنید و بالای آتش ملایم بگذارید .

بعد از آن در پوشتقاها فرش کنید . و بالای آن در مرکز : پیاز تورکی
بمانید . و لیمون و یا سرکه و روغن زیت بگردانید . و سرچ سبزه و یا سرخ
باش بدهید .

و بدون میده کردن فاصولیه نیز میشود !

[۱] پیاز تورکی = پیاز را حلقه حلقه و تنک ریزه نموده و شیلیده آب آن

میکشند و قیمة برک مده نوس را همراه پیازی که شیلیده شد بخورند

میکشند . همین مخلوط را به اصطلاح ترکی (پیاز) می نامند

و مجبوراً در اینجا (پیاز تورکی) گفته ام محمود سامی

۳۰۷ - پیاز تورکی از انکنار [۱]

تنها ناف یعنی تنها غوزه انکنار را به آب پیاز و آب عادی و آب لیمون و نمک تا آنکه مانند مغز گردد پخته کنید . و میوه نموده مثل خمیر بسازید .
و موادیکه میوه نشده باشد بکشید . و بقرار قاعده در پوشقاب ؛ فرش نموده
و بالای آن روغن زیتون و آب لیمون گردانیده تناول کنید .

۳۰۸ - پیاز تورکی از باقی

باقی خشک را وقت نماز شام در آب بگذارید . و وقت صبح پوست کنید .
و در آب لیمون و آب پیاز و آب عادی بجوشانید . و قتیکه بدرجه شاییدن
رسید نمک آن را انداخته و زده زده مثل حلوا ساخته در پوشقاب فرش
کنید . و بالای آن ؛ پیاز تورکی که در حاشیه (نومره - ۳۰۶) مندرج است
انداخته و آب لیمون و یا سرکه و روغن زیت را علاوه گردانیده سرچ
باش بدهید .

۳۰۹ - میوه نخود

نخود را وقت نماز شام در آب بگذارید . و وقت صبح پوست نموده بجوشانید .

[۱] انکنار = یک رقم سبزه است غوزه دار .

وقتیکه نرم شد نمک انداخته و میده نموده مثل حلوا بسازید . بعده در بوشقاب
فرش نموده نیز پیاز تورکی که در حاشیه (نومره - ۳۰۶) مندرج
بگردانید . و روغن زیتون و آب لیمون و یا سرکه بپندازید و مرچ
باش بدهید .

۳۱۰ - پیاز تورکی از بزلیه [۱]

بزلیه خشک را همراه آب پیاز و آب طای بجوشانید . وقتیکه بدرجه شکر
رسید در شوربای آن میده کنید . بعده از یک ملعل و یا یک کرباس که
شفاف باشد بکشید . و نمک انداخته تا آنکه کثیف گردد بجوشانید . بعده
در بوشقاب بپندازید . و وقتیکه سرد شد تکرار میده کرده و روی آن را
ساخته بالای آن پیاز تورکی که در حاشیه (نومره - ۳۰۶) مندرج
و نیز روغن زیت و آب لیمون و یا سرکه بگردانید و مرچ سیاه هم باش بدهید

۳۱۱ - پیاز تورکی از کچالو

کچالورا تا آنکه بسیار نرم گردد بجوشانید . و پوست نموده به همراه
میده کنید . و در بوشقاب فرش کرده بالای آن روغن زیتون و آب
بگردانید .

[۲] بزلیه = نومره - ۴۶ مراجعت !

فصل ۱۹

- ترشهای متنوع و تمکین ها یعنی شورها -

۳۱۲ - هر ریشه

کندم عاشوره [۱] کو بیده و پوست شده را بهمرام پارچه های کردن
 کوفند چاغ و یا گوشت کمر و یا از حد دم [بهمرام استخوان باشد] و مقدار
 دانی آب در دیک انداخته و وقت نماز شام بالای آتش گذاشته تا بصبح ؛ گرم
 باشد وقت صبح ؛ تا آنکه گوشت و کندم نرم شود بجوشانید .
 بده بواسطه کفکیر چربی آنقدر شور داده بزنید که گوشتها از استخوان ؛
 جدا شده الیف یعنی ریشه گردد و بهمرام کندم ؛ حل شود .
 بعد از آن پیاز را در روغن ساده بدرجه کلانی ؛ سرخ نموده و بهمرام
 نک ؛ بالای مخلوط گوشت و کندم علاوه کرده تا آنکه بپزد ؛ بسیار نرم شود
 بجوشانید و استخوانها را بکشید . و تکرار زده زده تقویم ماغوت و فرینی
 برسانید . و در بوشقاب ؛ منتظماً و مستیاً یعنی منظم و هموار خالی نموده
 بالای آن مسکه داغ [۲] شده بگردانید و میده کهن یعنی میده ایله پاش داده کرده

[۱] کندم عاشورا = به نوسره - ۲۵۶ سرا جعت ؛
 [۲] مدما از مسکه ؛ روغن بسیار اغلاست ؛

گرم تناول کنید .

و قتیکه گندم ؛ آب را خشک کند بعوض آب گرم که می اندازید
شوربای گوشت و همراه گوشت اگر سینه فیلمرغ علاوه کنید خیلی نفیس میگردد

۳۱۳ - عصیده

در آب جوشان ویا در شوربای گوشت که در حالت جوش است ؛ برنج
انداخته و همراه کفگیر چوبی زده زده یعنی متصل شور داده برنج را به آب
شوربا بخورائید . و تا آنکه برنج پخته شود کفچه زده بروید .

بعده دیکچه را بالای قوغ گذاشته و بالای برنج مذکور یک طبقه آرد
یک انگشت فرش نموده بقدر یک ساعت بحال خود بگذارید یعنی غرض نگه
در مدت مذکور ؛ آرد را برنج میخورد . و هرگاه حبه های آرد یعنی ریزه
کاهله های آرد پیدا شده باشد تکرار زده زده کاملاً محو کنید و مثل
بسازید . و دهن دیکچه را بت کنید .

بعد از آن ریزه پیاز را همراه سرخ ویا سیاه در روغن ساده
کنید و گوشت بره جاق از حد کمر ویا از حد دم [گوشت استخواندار باشد]
ریزه نموده علاوه کنید و مقدار وافی آب انداخته تا آنکه گوشتها نرم
بجوشانید .

بدمه بامیه نیز انداخته وقتیکه بامیه بخته شد يك دو درهم [۱] نشایسته را
 در آب گرم حل نموده علاوه کنید . و تا آنکه نشایسته بخته شود شور بدهید .
 و نهایت به کردا کرد يك تبسی [۲] خمیر برنج و آرد فوق را نهاده در میان
 آن بامیه هارا خالی کنید . و یا در يك کاسه کلان اولاً خمیر را و بالای آن
 بامیه را خالی کنید . و لیمون شپلیده گرم گرم تناول کنید !
 بعوض گوشت بره اگر گوشت مرغ فربه باشد نفیستر میبرد . خصوصاً
 لباب طباطه نیز علاوه کنید فوق الحد لطیف میشود !
 و نیز اگر بامیه ها تازه باشد باید که ریزه کنید . و اگر خشک باشد در هاونگ
 میده کرده و از میده یزی کشیده استعمال کنید !

۳۱۴ - مرغ چرکس به همراه خمیر

يك ماکیان فربه را جو شانیده وقف آن را گرفته وقتیکه نرم شد ریزه
 پیاز را در روغن ساده در دیگر دیگچه سرخ کنید . و گوشت را از استخوانها
 جدا نموده و یا منتظماً ریزه کرده بالای پیاز بندازید . و يك چند دفعه گردانیده
 یعنی شور داده و شور بای مرغ مذکور را علاوه نموده بجز شانید .

[۱] درصم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

[۲] تبسی = به نوسره ۱۲۰ مراجعت .

بعده چهار مغز کوبیده که در (نومره - ۲۳۲) در فاصولیه چرکس
 مندرج است به همراه گوشت و شوربای همین سرخ ؛ مخلوط نموده يك چند جویز
 بدهید . و بعد ازان ؛ خیریکه در (نومره - ۳۱۳) دز عصبیه مندرج است
 به کردا کرد يك تپسی و یا يك غوری کلان منتظماً نهاده در میان آن ؛ گوشت
 سرخ را خالی کنید و بالای آن ؛ روغن چهار مغز را بگردانید و گرم کرده
 تناول کنید .

۳۱۵ - سرخ سرد چرکس

يك ماکیازا بقرار (نومره - ۳۱۴) در آب پنجه نموده رانهای آن
 منتظماً از تنه جدا کنید . و دیگر گوشتهای آن را از استخوانها جدا نموده
 تیت کرده در يك غوری بتانید و اندك پیاز را از ملی تراش کشیده در روغن
 ساده بدرجه کلایی سرخ کنید . و بالای آن ؛ شوربای سرخ را علاوه نمود
 خوب بچوشانید .

بعده جوز کوبیده که در (نومره - ۲۳۲) در فاصولیه چرکس بیان
 شده است در شوربای مذکور حل نموده [مگر تیره باشد] بالای گوشت تیت شده
 بگردانید . و هر دو ران را منقبلاً در غوری چنین بنهند که حد گوشت
 ران ؛ بزیر گوشت تیت شده بیاید و حد استخوان ران بطرف بیرون غوره
 بیاید . و بعد روغن جوز را بگردانید .

۳۱۶ - نوع دیگر به همراه دل جگر

جگر و شش و قفرداق را ریزه نموده به همراه ریزه پیاز در روغن ساده سرخ کنید . و آب علاوه نموده و قتیکه بقرارخواهش پخته شد معمول جوز که در (نومره - ۲۳۲) مندرج است مخلوط کنید . بعد از بالای خمیر که در (نومره - ۳۱۴) مندرج است انداخته بالای آن ؛ روغن جوز که در نومره ماقبل است بگردانید و کرم کرم تناول کنید . و یا بدون خمیر یعنی در پوشقاب انداخته در روغن جوز گردانیده کذا کرم کرم تناول کنید .

تنبیه -

طعامهای چرکس که در نومره های فوق درج شده است در اشئای پخته شدن آنها چون بریده میشوند لهذا باید که يك دو درهم نشایسته به همراه اندك آب گرم حل نموده یعنی لیتی ساخته مخلوط کنید . و الا بریده میشود یعنی جوز ؛ يك طرف و شور با يك طرف میباشد . و نیز بعد از انداختن نشایسته قدری پخته کنید که بوی نشایسته زائل شود .
بعض کسان بعوض گوشت مرغ ؛ گوشت بره نیز استعمال میکنند .
و نیز اگر بسیار بجهوشانید و یا آتش اگر شدید باشد باز بریده میشود
لهذا درین باب باید که هوش کرده شود !

۳۱۷ - خوشمرم

پنیرنازه همروزه وبی نمک را مشت کرده ریزه کنید یعنی تیت کنید
 و بقدره یک آن آرد را در یک بوشقاب به درجه که نسوزد علیحده بریان کنید
 و پنیر را در یک ظرف نهاده و متصل شور داده آب کنید . بعده آرد بریان شده
 انداخته مخلوط کنید . و وقتیکه مثل صاجق شد بالای آن قدری مسکه اعلا
 داغ شده بگردانید و گرم گرم تناول کنید . و اگر منظور باشد بعوض مسکه
 هیده شکرپاش کنید .

۳۱۸ - دوکمه [۱] سرای قپو

یک ماکیان فرجه را جوش داده قف آن را بگیرد و تا آنکه گوشتها بکشد
 بچخته کنید . و ماکیان را بکشید .
 بعده اندک پیاز را از ملی تراش کشیده در روغن ساده بدرجه کلایی سر
 کنید . و بالای آن شوربای گوشت را انداخته تکرار خیلی بجوشانید .
 و بامیه اماسیه را [۲] از رقم (بسیار ریزه باشد) به همراه پوست زرد
 [۱] دوکمه = زدن است . در اینجا چونکه همراه کفگیر زده زده بخن
 میشود لهذا نام مذکور داده شده است .
 [۲] اماسیه = یک شهر عثمانیست .

بخوشانید . و از نوده های پیره ك به اندازه بامیه تدارك نموده به همراه بامیه مذکور
 خیلی میده ریزه کنید .
 بعد از آن گوشت های مرغ را از استخوانها جدا نموده مثل پنبه تبت کنید .
 و همراه به همراه سرچ سیاه و نمك در شوربای جوشان فوق انداخته تا آنكه بامیه
 و پیره ك ؛ آب گردیده حل شوند و گوشت مرغ ؛ الباقی کردد کفگیر زده
 بخت کنید . و در حین تناول ؛ لیمون شپلیده شود .

۳۱۹ - یخنی سماروق

بسیار اولاً چهار چهار تک و بعداً بسیار میده ریزه کنید . و در روغن
 ساده بدرجه کلابی سرخ کنید . و در يك بوشقاب ؛ قدری فرش نموده بالای
 آن ؛ سماروقهای پاك شده و چوبکهای آنها را بریده بچینید . و هكذا يك قات
 از بیاز و يك قات سماروق چیده و قتیكه ظرف ؛ پر شد سرچ و نمك باش داده
 و شوربای گوشت علاوه نموده تا آنكه بیاز و سماروق مثل مغز شود و آبش قلیل
 کردد بخته کشید .

۳۲۰ - قاوورمه دل جگر

دل جگر تازه و بی علت یعنی بی مرض را به همراه نش و دل به جسامت

سرمخ و ریزه کنید . و پیاز را چهارچهار تکه نموده بعده ریزه کنید . و نمک انداخته همه را در روغن ساده سرخ کنید . و قدری آب انداخته تا آبش خشک گردد و تنها روغن بماند جوش بدهید . و گرم گرم تناول کنید

۳۲۱ - پیده پندار

برگهای پیاز تازه را ریزه کنید . و پسر تازه را در دیگر ظرف و مثل نمک بسازید . و مقدار کافی تخم مرغ در دیگر ظرف و شکستاده وزده زده حل کنید و همه را یکجای در مسکه و یا در روغن ساده که خوب سرخ شده باشد مخلوط کنید بعده خمیر رسیده را دوباره چنین خمیر کنید که مثل صاجق گردد . و پارچه پارچه نموده هر پارچه را تکرار علیحده علیحده خمیر کنید یعنی مشت کنید و چنان هموار کنید که تقریباً یک و نیم وجب درازی و یک وجب عرض داشته باشد . هر دو نوک آنها تیز باشد . خلاصه باید که از خمیر رسیده آرد ترییده آنها بشکل قطع نازک طولانی یعنی مثل ماکو و یا مثل نانهای دراز بازاری ساخته [که این را پیده گویند] بر آنها مخلوط یعنی مساله فوق را پر کنید . و هر دو لب طولانی . مقابل را به طرف میانه پیده چنین جمع یعنی قات کنید که مساله مذکور بواسطه هر دو لب بت شیب مکرر اعتنا کرده شود که هیچ جای پیده بدون مصالح یعنی بدون مخلوط فوق نماند

وقتیکه همه پیده هارا بقرار فوق از مساله پر کرده تیار کردید به داش روانه نموده
به درجه نان خشک بخته کنید . و وقتیکه بخته شده کرم کرم از داش آمد فوراً
مسکه وافر مالیده کرم کرم نوش جان کنید .

۳۲۲ - دوله بال قباغی یعنی

(دوله عسل کدو) [۱]

یک دانه عسل کدو که در دیکجه جای شود انتخاب نموده پوست کنید .
و دورادور چوبک آنرا مدور بریده دهن کشاده کنید . و کدورا خالی نموده
خوب بشوید .

در روغن ساده که سوخته یعنی خوب داغ باشد مقدار وافی بخیج را قدی
مرغ کنید . و بعده آب کرم و نمک آنرا اندک اندک علاوه نموده بحالت جلو حام
ببازد یعنی یک جلو زنده گردد .

بعد از آن ؛ بسته و انکور مرغ [۲] و بهارات لازمه و قدی سکر بپاش داده

[۱] عسل کدو = یک رقم کدوی کلاه شکل و در درجه و ... و ... مزه و
سطح خارجی آن قاش قاش میباشد !

[۲] انکور مرغ = یک رقم انکور پست بسیار ریزه و سیاه نک میباشد !

و تکرار قدری گردانیده یعنی سرخ کرده به کدوی فوق برکفید . و پاره
 کدو که از دهن آن بریده بودید سرپوش ساخته دهن کدو را بت کنید
 و کدو را در دیگچه معکوساً بمانید یعنی چنین بمانید که دهن کدو بطرف
 بیاید . و قدری آب و مقدار مناسب ؛ شکر علاوه کرده تا آنکه مانند
 گردد و آبش کاملاً خشک شود بخته کنید .
 بعد از آن کدو را اولاً بر سرپوش دیگچه و بعد در بوشقاب ؛ چه که
 تا که دهن کدو باز بطرف زیر بیاید مگر در انهای چیه نمودن ؛ بسیار اجتناب
 کنید که کدو خراب نشود !

۳۲۳ - قاورمه ترکمن

یک تابه کرد و جقور پیدا کرده به دورادور آن ؛ یک حلقه از جنس
 بچسبانی که لکمی خیر تقریباً بقدر بند دست باشد .
 بعد کدو یک بره فرجه را و نیز استخوانهای ریزه و دمبه آن را
 لقمه ریزه نموده در میان تابه بمانید . و صرغ و نمک انداخته کاه کاه بوان
 یک قاشوق چوبی مخلوط کنید . کدو را اولاً آب میکشد بعد آب مذکور
 خشک میشود . و قتی که همین آب خشک شد باید که همیشه گردانیده خوب
 کنید . بعد از آن ؛ پایان کرده کدوشتها را به لب تابه جمع کنید . البته که در

درماین تابه خواهد ماند . بالای روغن مذکور بلاو بولغور [۱] که در
 (نومره - ۴۰۲) مندرج و در شوربای استخوانهای کلان و نخود پندیده پختی شده
 است انداخته و همراه روغن مذکور مخلوط کرده گرم گرم تناول کنید .
 و هرگاه منظور باشد ماست اعلائی کوسفندرا همراه قدری نمک و میده سیر
 مخلوط نموده صرف به قاورمه مخلوط کنید نفیس میگردد ۱

-- پاچه ها --

۳۲۴ - پاچه تریه دار

پاچه بز و یا کوسفند و یا کاو ساله را خوب پاک کنید . و نونک استخوانها را
 بشکنا نید . و مابین ناخنها را یعنی حد سم را پاک کنید . و در دیگچه انداخته
 آب علاوه کنید . و سرپوش دیگچه را نمترج یعنی خوب محکم نموده خمیر کنید
 که بخار نبراید . و وقت نماز شام به داش بگذارید . چون تا صبح ؛ مثل مغز
 خواهد شد لهذا استخوانهای قلم پاچه را کشیده مغز آنها را در دیگچه بشکنا نید .
 بعد نان خشک و یا دبل را لقمه لقمه بریده و در مسکه بدرجه کلابی سرخ

[۱] بولغور = برغل = لفظ صریست یعنی کندم جوشخورده . به

نومره - ۸۴۵ و ۸۴۶ مراجعت ۱

کرده در یک ظرف معدنی دو سه قات بچینید . و بالای آن ؛ پاچه را بچینید
استخوانهای ریزه پاچه را اختیار دارید که بکشید و یا بمانید . و در شوربای پاچه
نمک مخلوط کرده بالای پاچه بگردانید . و تا آنکه لقمه های نان ؛ نرم شود
بر آتش ملایم بگذارید .

و یا اینکه نان را قاش قاش بریده برنجرة کباب ؛ بریان کنید و در ظرف
فوق ؛ چیده و بالای آن ؛ پاچه را انداخته و شوربای پاچه را گرم گرم
گردانیده نرم کنید .

و یا پاچه را همراه قدری شوربا در یک ظرف انداخته بالای آتش
بگذارید .

و نهایت بالای آن ؛ از تریه که در (نومره - ۳۳) مندرج است
بگردانید و نیز مخلوط سرچ و روغن که در (نومره - ۳۴) ذکر یافت گردید
بالای آن ؛ دارچین پاش داده گرم گرم تناول کنید .

بعض کسان بعوض مخلوط سرچ و روغن ؛ شوربای بسیار روغندار
طعامهای طماطه دار گرفته استعمال میکنند .

و نیز اگر منظور باشد بیشتر از انداختن تریه باید که قدری سیرکوبیده را هم
شوربای پاچه و یا همراه سرکه مخلوط نموده بالای تریه یعنی بالای ریزه
نان بیندازید .

۳۲۵ - پاچه بدون تریه

نان دبل را بقرار (نومره: - ۳۲۴) لقمه لقمه بریده در یک ظرف
 بچیند و بالای آن: پاچه هارا چیده و شوربای پاچه را گرم گرم کردانیده
 نان را ترکینید. بعده سرکه سیردار بگردانید و کذا بالای آن یا روغن
 مرچ که در (نومره: - ۳۴) مندرج است بیندازید و یا روغن شوربای گوشت
 همراه طماطه پخته شده باشد بگردانید.
 و یا اینکه پاچه هارا در یک ظرف بمانید و شوربای روغندار و گرم آن را
 علاوه کنید. و سیر و سرکه کردانیده و یا لیمون شپلیده یا روغن و مرچ و یا
 روغن شوربای گوشت بگردانید.

- تنیه -

وقتیکه پاچه را به داش میکذارید اگر آبش خشک شد مثل چرم میگرد
 لهذا باید که سرپوش دیکجه را خوب محکم کنید و خوب خمیر کنید و بالای
 سرپوش: سنگ و یا غیره وزنی یک چیز بمانید که بخار نبراید. و یا چنین دیکجه
 پیدا کنید که سرپوش آن: سجدار باشد. و بعد از آمدن پاچه از داش باید که نمک
 انداخته قدری بجوشانید. زیرا: اگر نمک را بیشتر از داش بیندازید پاچه ما
 پخت نمیشوند!

۳۲۶ منجمد پاچه ۳۲۷

(یعنی پاچه منجمد شده)

بقرار شرح پاچه تریه دار که در (نومه - ۳۲۴) است وقتیکه پاچه
داش آمده قلمهای پاچه را کشیده میتکانید نمک انداخته بجوشانید . درین
میده سیروسرکه نیز مخلوطاً علاوه نموده باز بجوشانید . بعد پاچه ها را کباب
در بوشقاها بچنید . و شور بارها بالای آنها تقسیم نموده در زمین هوای بسیار
که منجمد شود .

و یا بعد از تقسیم نمودن پاچه و شورهای آن در بوشقاها اگر آب لیمون که
صافی کشیده شده باشد مخلوط کنید هم لطیف و هم خفیف میگردد .
و یا در حین تناول اگر لیمون بشپیلد هم خوب است .

۳۲۷ - تریه پاچه

یک چند دانه تخم مرغ را در یک دیگچه بشکنازید و قدری نمک و
و یا آب لیمون علاوه نموده بقرار قاعده زده زده حل کنید . و قدری شور
پاچه - بی روغن - انداخته و همیشه شور داده وقتیکه بقوام دوغ تیره
پخته شد استعمال کنید .

تربیه اگر تیره باشد به ترید یعنی به ریزه های نان ؛ نفوذ نمیکند . و
اگر آبکین باشد زیر ترید رفته لطافتش زائل میشود . لهذا تربیه باید که نه تیره
و نه آبکین بوده معتدل باشد !

۳۲۸ - روغن گرده

اعلاجربوی کرده را ریزه کرده بریان کنید یعنی آب کنید . و جیجق
های آن را کشیده روغن را صاف کنید . و گوشت بی استخوان و یا استخواندار را
بجسات سرمریخ ریزه نموده همراه آب پیاز در روغن مذکور ؛ سرخ کنید .
و در آثنای سرخ کردن ؛ یک دودانه میخک و دارچین بپندازید . و قتیکه گوشت ها
مثل انارشد روغن را صاف کنید و گوشتها را در اطعمه استعمال کنید .
و در روغن مذکور میده مرچ سرخ بقدر لزوم انداخته و چند دفعه کردانیده
بیان کنید . و قتیکه خت مرچ ؛ زیر آشت روغن را به بسیار احتیاط گرفته
نگاه کنید و در حین لزوم ؛ آب کرده استعمال کنید . روغن مذکور بسببیکه
بهمراه آب پیاز و دارچین و میخک و گوشت ؛ سرخ کرده شد هم بد بویی
ندارد و هم مزه خوب میدهد !

۳۲۹ - گووه چ آلودار
(گووه چ = دیکجه کلی)

آلوی خشک را شسته در آب سرد بقدر پنج شش ساعت بگذارید و تکرار
شسته خوب پاک کنید . و از گوشت کوسفند ؛ از حد سینه ؛ پارچه های روغند
جوش داده نرم کنید . بعد پارچه های مذکور را همراه آلوی فوق در گووه
بچینید . و درقات آنها پیاز بمسینید . و سرچ و نمک و بهارات لازمه بپز
بدهید . و شوربای گوشت را علاوه نموده و سرپوش گووه چ را بت کرده و بال
قوغ گذاشته تا آنکه مثل مغز گردد و آبش خشک شود بخته کنید . اگر چنانچه
داخلی گووه چ یعنی سطح داخلی ظرف کلی مساله دار نباشد طعام مذکور لذیذ
و نفیستر می آید !

۳۳۰ - روزیف

از گوشت کاه چاق و یا کاه ساله چاق و یا کوسفند چاق از حد ران ؛ یا
پارچه گوشت بشکل اسطوانه یعنی بشکل لوله بگیرد . طرف باریک پارچه
مذکور چون پی داشته میباشد طرف مذکور را بریده پارچه گوشت را بشکل
قطع ناقص یعنی تقریباً بشکل بیضوی بیارید . و در دیکجه انداخته بجوشانید
وقف آن را گرفته و قدری نمک انداخته نرم کنید .

بندۀ از آب کشیده و بروی آن ؛ ماست مالیده در روغن ساده هر
 طرف آن را سرخ کنید . و در دیگچه انداخته و به همراه اندک شوربای گوشت
 بالای آتش قوغم گذاشته - دیگچه پت باشد - سه الی پنج جوش که خورد
 بالای خاکستر آتشدار یعنی بالای خورج بقدر یک ساعت بگذارید .
 و قریب تناول کردن آن ؛ باید که در یک غوری بیضی انداخته حلقه
 حلقه قطع کنید . مگر حلقه ها را از هم جدا نکنید . و شوربای را بالای آن
 بگردانید . و به دور دور آن ؛ از تزینات کچالو که در (نومه : - ۲۸۰)
 مندرج است تزینات داده کرم کرم تناول کنید .

۳۳۱ - راغو

از گوشت کاه و یا کاه ساله و یا کوفتند از حدران چند پارچه استیخه انداز
 و یا بی استخوان را منتظماً بریده بچوشانید . وقت آن را کلاً گرفته و فوراً
 کشیده در چلو صاف بمانید . و بهر طرف پارچه ها بواسطه یک چاقوی نولک تیر ؛
 شکافها بکنید . و از هر رقم سبزوات که پیدا میشود و منظور شما باشد جمع کرده
 همه را مخلوطاً بسیار ریزه قیمه کنید . و در شکافهای مذکور پر کنید .
 بعداً در دیگر دیگچه انداخته سرپوش دیگچه را پت کنید . و قتی که آبش

خشك شد در روغن ساده انداخته هر طرف پارچه های گوشت را خوب سرخ کنید
 و شور بای گوشت را نیز علاوه نموده و قتیکه شور بای مذکور کاملاً خشك
 گوشت مثل مغز گردید پایان کنید و قدری سرکه پاش داده و سرپوش دیگری
 بت کرده بالای آتش ملایم بگذارید . و قتیکه نصف سرکه خشك شد و نصف
 دیگر به همراه روغن ماند پایان کنید .

۳۳۲ - زاغو

ران کوسفند را سالملاً از تنه چنین جدا کنید که هر دو نوك استخوان
 مذکور نشکند . و هر طرف گوشت مذکور را لشم و منتظم کنید یعنی آنکه
 چرب و پرده های گوشت و ریزه کی مای گوشت اضافه را تراشیده سطح گوشت
 مذکور را لشم و منتظم بسازید . و مدتی در آب گذاشته بده خوب شسته
 کنید . و قدری پیاز را از ملی تراش کشیده و کوبیده و بر روی آن مالیده
 بقدر نیم ساعت بگذارید یعنی بقدر نیم ساعت اخته کنید .
 بده پیاز را نکانده و در چهار طرف گوشت ؛ شکافهای چغور کرده
 در هر شکاف ؛ يك دندان سیر پوست شده چنین تخته کنید که از خارج معلوم نشود
 یعنی در گوشت کور شود .
 بعد ازان ؛ روغن ساده را داغ کرده و ران را در آن انداخته هر طرف

گوشت را مثل انار سرخ کنید . بعده آنقدر آب علاوه کنید که گوشت مذکور
 پز شود . و قدری نمک انداخته بجوشانید . و قتیکه آب کاملاً خشک شد
 اندک نمک را بهمراه سرکه مخلوطاً پاش بدهید . مگر سرکه مذکور بقدر
 يك انگشت باشد . بعده بالای آتش ملایم گذاشته و قتیکه سرکه نیز خشک
 شد گوشت را کشیده حلقه حلقه قطع کنید . و استخوان را از مرکز حلقه های
 گوشت کشیده حلقه ها را در غوری منتظماً بچینید . و سرد کرده تناول کنید .
 هر گاه گرم گرم تناول کردن لازم باشد باید که اندک شوربای آنرا بالای
 آن بگردانید .

۳۳۳ - قاورمه کچالو دار

از گوشت کوسفند از حد ران ۱ پارچه ها بجمامت سرمرخ ۱ ریزه کرده
 و نمک انداخته حاضر بدارید .
 و بیازرا بسیار ریزه نموده در روغن ساده بدرجه کلابی سرخ کنید و
 بالای آن يك قاشوق آرد علاوه نموده تا آنکه بقرار لازم سرخ شود و خوشبو
 گردد سرخ کنید . و ریزه های گوشت فوق را بالای آن علاوه کنید . گوشت های
 مذکور اول آب میکشند و بعده آب مذکور خشک میشود . بیشتر از آنکه آبش
 کاملاً خشک شود قدری مرچ سرخ و سیاه و دارچین و میخک و بهارات

پاش داده بالای آن ؛ آنقدر آب علاوه کنید که از گوشتها سرکند . و تا آن وقت
 گوشتها خوب بخنه شود و آبش قلیل گردد بجوشانید .
 و بموض شیر و شکر که در تزینات کچالوشیکه در (نومه - ۲۸۰)
 مندرج است شوربای گوشت انداخته در یک غوری فرش کنید . و بالای آن
 در مرکز ؛ گوشتها را کوت نموده شور بار بار به دور دور و بالای گوشت
 پاش بدید .

۳۳۴ - کولباستی بادنجان دار

بادنجانهای تازه و کورپه را پوست کنید . مگر چوبکهای آن ها را قطع
 نکرده تنها برکهای گردا گرد آنها را قطع بکنید .
 و گوشتهای کولباستی را بقرار (نومه - ۱۱۶) تیار کرده به سرچ
 نمک و آب پیاز اخته کنید .
 بهام بادنجانها را علیحده در یک کراهی و نیز پارچه های کولباستی را علیحده
 در دیگر کراهی و هر دو را بیک وقت در روشن ساد سرخ کنید . و بادنجانها
 سرخ شده را در یک ظرف ؛ چیده و هر بادنجان را از طرف بالا پاره کرده بداخل
 آن قدری نمک بیندازید . و بالای آن ؛ کولباستی ها را بچینید . و وقتی که ظرف
 مذکور پر شد بالای آن ؛ شوربای گوشت و یا آب عادی انداخته بالای قوغ بگذارید .

کولبا
 نکرده
 داشته
 بکنید
 سرچ
 آتش

روقی که بخته شد و آبش خشک شد پایان کنید . مگر سرپوش ظرف را باید که
رجحن تناول : پس کنید !

۳۳۵ -- نوع دیگر

این هم بقرار (نومه - ۳۳۴) تیار کرده میشود . لکن یا چه های
کولبستی را بالای نیجره کباب : کباب کنید یعنی بخته کنید . و بادنجانها را پوست
کرده یعنی بهراه پوست خود درخاکستر کرم یعنی درخاکستر بیکه آتش ملایم
بسته باشد کور کرده بخته کنید . بعد پوست کنید . چوبکهای آنها را قطع
کنید . و بادنجانها را در ظرف چیده فوراً بالای آنها کولبستی هارا بچینید . و
برنج و نمک و قدری شوربای گوشت انداخته تا آنکه آبش خشک گردد بالای
نش ملایم بگذارید .

۳۳۶ -- قلابه مرغ

یک مایگان کورپه و قرپه را با یک نموده و پرسوز کرده بشوید [۱] و پیاز را
[۱] مایگان قرپه بعد از پرسوز کردن و شستن مثل لیمون یعنی زرد رنگ
دیده میشود . چرا که جاق است روغنش دیده میشود . و لاغر که
باشد گوشت آن دیده میشود لهذا مائل بسپاهی دیده میشود .

درهاونك كوبيده و بهمرام نمك وانواع بهارات مخلوط کرده بر روی گوشت
 مذکور بمالید . و بیخ معده نوس را تراشیده و بسیار ریزه قیمه کرده به
 دور مرغ مذکور پاش بدهید . و بسیار اندك آب انداخته و دیگرچه را بت
 کردا کرد سرپوش دیگرچه را خیر کنید . و دیگرچه را بالای قوغ گذاشته يك
 بجوشانید . و بعد از يك ساعت ؛ گاه گاه دیگرچه را تکان داده بقدرسه
 دیگر نیز بر آتش مذکور بگذارید . بعد پابان کرده بهمرام شوربای آن ؛ در پوشقاب
 خالی نموده گرم گرم تناول کنید .

۳۳۷ - ماهی بدون روغ

بقدر يك قبه [۱] ماهی مر جان را پاك نموده و نمك مالیده حاضر بداید
 پیاز را پوست کرده چهار چهار تکه کنید و پوست خارجی دوسه دانه سیر
 کشیده بهمرام پیاز مذکور در يك و نیم قبه آب پندازید . و تا آنکه بقدر
 قبه آب بماند سیر و پیاز را بجوشانید . بعد پیازها را بکشید . و سیر و
 جوشخورده را در يك تکه کربان بشپلید .

بعد از آن پیاز و معده نوس بسیار میده ریزه کرده يك پیاز نورکی [۱]

[۱] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

[۲] پیاز نورکی = به نومه - ۳۰۶ . . . و الخ مراجعت

ت مرغ
دورا
کرده
ساعت
ساعت
اب

بازکنید و بهرام نمک ؛ مشت کرده و شیلبد بشوید . و در ماهی های فوق ؛
بر کرده در دیگچه بچینید . و آب جوشخوده و شیلبد ؛ فوق را بالای ماهی ها
اداخته تا آنکه ماهی ها بخته شود و آبش قلیل گردد بچوشانید .
بعده در بوشقاب ؛ خالی کنید و در حین تناول اگر روغن زیت خام و
نارز بهرام آب لیمون ؛ آمیخته بالای ماهی ها بگردانید خیلی نفیس میگردد .



فصل ۲۰

— پاته ها [۱] ، مصالح بورك و غيره خمیرها —

۳۳۸ -- پاته فیلمرغ

فیلمرغ را پاک کنید . و استخوانهای آن را و نیز پی های ران را بکشید .
بعده از گوشت کوسفند بسیار فربه از حد ران ؛ بقدریک قبه گوشت گرفته
آن را بکشید . و قبه کرده و کوبیده مثل مهبون بسازید . و بهرام

[۱] پاته = ظرف کلی میباشد ، شکل آن اختیار است !

شورهای گوشت و نمک و سرخ و بهارات ؛ خمیر کنید .
 بعد مسکه تازه و بی نمک را داخل بهر طرف پاته بمالید . و بداخل پاته
 يك طبقه از معجون فوق ؛ فرش کنید که طبقه مذکور به لکی يك انگشت
 تقریباً از نیم اینج زیاده تر باشد .

و نیز بهر طرف فیلمرغ ؛ مسکه مالیده و نمک و بهارات لازمه پاش دل
 در يك ظرف و یا نخته چوب چنین فرش کنید که پشت آن به روی نخته بیاید .
 و بالای آن بقدر يك انگشت از معجون فوق ؛ انداخته چهار طرف فیلمرغ
 بقیچه چنین جمع کنید که بداخل پاته جای شود . و فیلمرغ مذکور را بداخل
 پاته معکوساً بنامید یعنی پشت آن بطرف بالا و کنارهای جمع شده آن بطرف
 زیر بیاید .

بعد مابین پاته و فیلمرغ و نیز به طرف بالای فیلمرغ ؛ از معجون مذکور
 بمالید و نمک و بهارات پاش کنید . و روی آن را ؛ بواسطه پرده دل که
 کوسفند بت کنید . و بالای آن يك رك دفته [۱] بگذارید .

بعد در دیگر دیگچه بقدر دو انگشت آب انداخته و قتیقه غلبان
 آغاز نمود پاته را در میان آن بنشانید . و در يك سرپوش و یا غیره
 آتش گذاشته و سرپوش را بالای پاته نهاده بقدر سه ساعت بجوشانید . و

[۱] دفته به نومه - ۵۴ مراجعت ؛

ک
سا
ه

می

پاک
جا
رین

کرده سرد کنید . و مسکه را داغ کرده بالای آن پاش بد دهید و بعد از ۲۴ ساعت تناول کنید .
هرگاه چربوی فیلمرغ را آب کرده و داغ نموده بعوض مسکه استعمال کنید بهتر میشود !

۳۳۹ - پاتۀ قاز [۱]

پاتۀ مذکور نیز بقرار (نومرۀ - ۳۳۸) مثل پاتۀ فیلمرغ تیار کرده بشود مگر بهمه حال بعوض مسکه باید که چربوی قاز را استعمال کنید !

۳۴۰ - پاتۀ مرغ [۲]

مثل پاتۀ فیلمرغ که در (نومرۀ - ۳۳۸) مندرج است يك ماکیان را يك کرده استخوانهای آن را بکشید . و از گوشت کوسفند چاق از حد ران + بجز يك قبه [۳] گوشت گرفته بی های آنرا بکشید . و گوشت مذکور را لایه کرده و درهاونک کوبیده معجون کنید . و بهمراه نمک و سرچ و بهارات [۴]

[۱] و [۲] پاتۀ = به فصل ۲۰ مراجعت !
[۳] قبه = به نومرۀ - ۵۰ مراجعت !
[۴] بهارات = مساله .

و شوربای گوشت : خمیر کنید . و يك قبه آرد را به همراه تقریباً نیم ساعته
 مسکه و نمک و سرخ و صد درهم [۱] آب ؛ خوب خمیر کرده نیم ساعت بگذارید
 بماند . مسکه را داخل به روی پاته بمالید . و سه ربع خمیر را یعنی سه
 چهار حصه خمیر آرد را بشکل پاته مذکور ساخته داخل به روی پاته چنان
 بچسبانید که مابین پاته و خمیر ؛ هیچ هوا نماند و طبقه خمیر باید که بیک
 باشد . و ربع باقیانده را به اندازه دهن پاته ؛ هموار کرده حاضر بدارد
 بعد از آن ؛ يك قسم از معجون گوشت را بداخل پاته به روی خمیر بمالید
 و به گوشت ماکیان فوق ؛ سرخ و نمک و بهارات مالیده و نیز مسکه مالیده چنان
 بگذارید که پشت مرغ بطرف زیر بیاید . و بقرار (نومه - ۳۳۸)
 بر کرده و لبهای گوشت را مانند بقیچه جمع نموده بداخل پاته معکوساً بمالید
 یعنی پشت مرغ ؛ بطرف بالا بیاید . و بالای مرغ ؛ باقیانده قیغه را بمالید
 و بالای آن ؛ پرده دل جگر کوسفند بت کشید . و بالای پرده مذکور يك پرده
 دفته [۲] بمالید . و لبهای خمیر دهن پاته را بالای پرده قات کشید و خمیر فوق
 اندازه دهن پاته هموار کرده حاضر داشته بودید به آب تر کرده بچسبانید (که
 که سرپوش است) . و مین سرپوش را از بالا بقدریک انگشت شکاف کشید
 و از مین شکاف ؛ دو طرفه بذریعه چاقو دوخط بکشید . و زرده تخم را

[۱] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

[۲] دفته = به نومه - ۵۵ مراجعت !

زنده حل کرده بالای آن بگردانید یعنی پاش بدهید . و به داش گذاشته
دو ساعت بعد ؛ يك کاغذ را دو قات نموده و تر کرده بالای آن بکشید . و گاه گاه
از شکاف مذکور امتحان نموده هرگاه پنجه شده باشد بکشید .

۳۴۱ - پاته بودنه

بقرار (نومره - ۳۴۰) مثل پاته مرغ یعنی خمیر آرد را داخلآ به روی
پاته بمالید . و بعد آرد پر کرده دهن پاته را بواسطه سرپوش خمیری پت کنید .
و بالای آن زرده تخم مالیده و بداش گذاشته پنجه کنید . بعد کشیده و از کنید .
مگر هوش کنید که سرپوش خمیری خراب نشود . و آرد را کاملاً خالی کنید .
بعد از آن ۸ عدد بودنه را باک کرده هر یکی را طولاً دو تکه کنید . و
مرج و نمک پاش داده در مسکه سرخ کنید . و بقدر هشتاد درهم جگر کوسفند را
و نیزه تقدیر گوشت چرب بودار کوسفند را ریزه کنید . اول باول گوشت را بقدر
۳ الی پنج دقیقه در کراهی سرخ کرده بعد از آن ریزه های جگر را علاوه کنید .
و مرغ و نمک انداخته تکرارها تقدیر مدت سرخ کنید . بعد اینها را درهاونک
کوبیده همچون بسازید . و مشت کرده از چلو صاف بکشید . و بداخل پاته
روی خمیر به لکی يك انگشت از همچون مذکور بمالید . که هیچ جای از سطح

داخلی پاته ؛ بدون معجون نماند . بعد از آن ۸ پارچه بوده را بچینید . و بالای
 ۸ دیگر را بچینید . و در مرکز همین دو طبقه بوده ؛ یک تکه از مغز نان دبل ؛
 کنید . و بالای بوده ها از معجون فوق ؛ مالیده و سرپوش خمیری را بدین
 یت نهاده بداش بگذارید . و قتیکه پخته شد سرپوش را واز کرده و تکه نان در
 کشیده بجای همین نان دبل باید که تزینات ساروق که در (نومه - ۸۷
 مندرج است و نیز خلاصه طماطه که در (نومه - ۸۲۳) مندرج است بیندازد

۳۴۲ - پاته یالوه [۱]

این پاته هم (بقرار نومه - ۳۴۱) مثل پاته بوده میباشد .
 باید که چهار عدد یالوه باشد و هر یکی ۴ تکه کرده شود .

— تیه —

خواه بوده و خواه یالوه و قتیکه چیده میشوند باید که حد های پای
 بطرف زیر و سینه های آنها بطرف بالا بیاید .

[۱] یالوه = كرك .

﴿ انواع مساله های بورك [۱] ﴾

۳۴۳ - مساله از قیمة گوسفند

از گوشت گوسفند ؛ پارچه های نرم و چربی دار و بدون پی گرفته قیمة
بند و آلابی سرخ کنید .

بعده پیاز را ریزه کرده بجوشانید . وقتیکه نرم شد و آبش خشک شد
بمراه قدری روغن ساده بقدر پنج دقیقه سرخ کنید .

بعسد ازان قیمة فوق را بهمراه نمک و سرچ و پسته و انکور مرغ [۲]
بمبارات لازمه مخلوط کرده بالای پیاز فوق بیندازید . و قدری سرخ کرده
بپزین کنید .

و یا اینکه بقرار فوق ؛ ترتیب کنید مگر پیاز را جوش ندهید ؛ بلکه
تسار سرخ کنید . و اگر منظور باشد بموض پسته و انکور قدری قیمة
ساده نوس و شبت باش داده مخلوط کنید . و نیز اگر بخواهید يك چنددانه تخم
مرغ را حل کرده و به مساله نوع نانی مخلوط نموده در بورك پر کنید .

[۱] بورك = به نومه - ۳۵۶ و ۳۵۸ و ۰۰۰ والخ مراجعت !

[۲] انکور مرغ = يك رقم انکور يست سیاه رنگ و بسیار ریزه دانه .

۳۴۴ - مساله بورك [۱]

از گوشت مرغ و فیل مرغ

این مساله بقرار (نومره - ۳۴۳) مثل مصالح قیمه کوفته
توی تیار کرده میشود . مگر باید که ابتدا مرغ و یا فیل مرغ را پوست
استخوانها را بکشید . و گوشنها را یا خام و یا جوش داده قیمه کنید . بعد
▶ (نومره - ۳۴۳) مساله بسازید .

۳۴۵ - مساله از دل جگر بره

این هم بقرار (نومره - ۳۴۳) به ۲ طریق تیار کرده میشود .
تنها از جگر باشد ؛ شش نباشد و رگهای جگر را کشیده جگر را به اندازه
مغز ؛ ریزه کنید . و در اندک آب ؛ قدری در کراهی جوش داده و از آن
کشیده در روغن ساده سرخ کنید . و هوش کنید که در اثنای سرخ کردن
حیده نشود .

[۱] بورك = به نومره - ۳۵۶ و ۳۵۸ والنح مراجعت !

۳۴۶ - مساله از دل جگر های مرغ ، قاز ،

مرغابی و غیره مرغهای شکار

دل جگر های مذکور را یا منفرداً یعنی از هر نوع ؛ علیحده علیحده و یا
مجموعاً یعنی همه یکجا قیمة کنید . و در روغن ساده به همراه اندک شوربای گوشت
در سرچ و نمک ؛ میده نموده در کراهی ؛ قدری آبکین سرخ کنید و آبکین آبکین
آبکین کنید . و بهارات مخلوط کنید

و یا اینکه بقرا (نومره - ۳۴۳) مثل مساله که از قیمة کوسفند به ۲
نوع کرده میشد تیار کنید . مگر در اثنای سرخ کردن باید که همه حله
قدری آب پاش بدهید .

۳۴۷ - مساله از گوشت ماهی

از ماهی های سفید گوشت گرفته پاک کنید . و به همراه آرد ؛ مشت کرده
خوب بشوید و بجوشانید . و از آب کشیده گوشتهای سفید را از پوست
و از خار ماهی جدا کنید . و گوشت را در آب سرد بگذارید . بعد
از جویصاف کشیده هر گاه بوی موی زائل نشده باشد گوشت را تکرار بشوید .
وبعد مثل یکی ازرقهای مساله قیمة کوسفند که در (نومره - ۳۴۳) مندرج

است تیار کنید . و آب آن را علاوه کنید و آبکین پایان کنید . و بهارن
لازمه را در انشای مخلوط کردن بیاز پاش بدهید .

۳۴۸ --- مساله از پاچه

پاچه کوسفند و یا بز را بدون نمک تا آنکه مثل مغز گردد بجوشانید .
بعده پوست کنید و مغز استخوانها را بکشید . و همین گوشت پوست شده را
بهمراه مغز مذکور خیلی ریزه ؛ قیمه کنید و بعد ازان ؛ در هاونک کوبیده
معجون بسازید .

بعده مثل یکی از انواع مساله های قیمه کوسفند که در (نومره - ۳۴۳)
مندرج است تیار کنید . مگر در انشای سرخ کردن باید که شوربای پاچه و
روغن آن را علاوه کنید . و اگر بخوامید در روغن پاچه ؛ پس از تیار
سرخ کنید .

۳۴۹ - مساله از انکنار [۱]

برک و پوست و مغز انکنار را کاملاً بشویید . و همراه پوست لیمون

[۱] انکنار = یک رقم سبزه است غوزه دار .

وانك مشت كنيد . و بسيار شسته تا آنكه مثل مغز گردد پخته كنيد . و بهمراه
 است ؛ ميده کرده مواديكه يعنى چيز ها نيکه ميده نميشود بکشيد .
 و بقدر ثلث انکنار ؛ از جگر قاز و يا غيره حيوانات گرفته قيمه كنيد .
 و در هاوانك کوبیده مواديكه کوبیده نميشود از هاوانك بکشيد . و همين جگر
 کوبیده را بهمراه انکنار فوق ؛ مخلوط کرده و تکرار کوبیده مثل همچون بسازيد .
 و شور باي گوشت کوسفند و يا مرغ را [روغن دار و تيره باشد] بهمراه مرچ
 وانك در کراهي ؛ قدری گردانیده پايان كنيد . و بهارات لازمه پاش بدهيد .

۳۵۰ - مساله از پنير مشك

پنير مذکور را بهمراه قدری مسکه و تخم مرغ بقدر لزوم و قيمه معده نوس
 داشته و مرچ ؛ خوب ميده کرده مخلوط كنيد .

۳۵۱ - مساله از پنير صلاموره [۱]

پنير صلاموره را ۲۴ ساعت در آب سرد بگذاريد . و قتيکه نرم مثل قيقاق
 شد (بقرار نومه - ۳۵۰) مثل مساله پنير مشك ؛ مساله تيار كنيد .

[۱] صلاموره = نومه - ۸۰۱ مراجعت !

۳۵۲ - مساله از پنییر تازه

پنییر مذکور هرگاه بی نمک باشد قدری نمک انداخته بقرار (نومر) - ۳۵۰
مثل مساله پنییر مشکی ؛ مساله تیار کنید .

۳۵۳ - مساله از پنییر قاشقوال تازه و قشر تازه [۱]

هرکدام از پنییرهای فوق که منظور باشد از ملی تراش کشیده به همراه دست
خوب میده کنید و اگر بخواهید تخم مرغ و شبت هم مخلوط کنید .

۳۵۴ - مساله از پنییر قاشقوال کهنه و یا از پنییر قشر کهنه [۲]

هرکدام از پنییرهای فوق که منظور باشد از ملی تراش بکشید یعنی بسیار
ریزه کنید . بعد خوب میده کرده بحال غبار بیارید ؛ و قبه بسیار ریزه
برکن مده نوس علاوه کنید .

$\left. \begin{array}{l} \text{يك يك رقم پنییر میباشد .} \\ \end{array} \right\}$	= قاشقوال	$\left[\begin{array}{l} ۱ \\ ۲ \end{array} \right]$
	= قشر	
	= قاشقوال ، قشر	

۳۵۵ — مساله از بالاك

برك بالاك تازه و كوپه را بسيار ريزه قيمه كنيد . و همراه نمك ؛
 دست كرده بشيليد . و در اندك روغن ساه تا آنكه نرم شود سرخ كنيد .
 نوع ثاني : بقرافوق عمل كنيد . مگر پياز را ريزه نموده و آبكین آبكین
 سرخ كرده مخلوط كنيد .
 نوع ثالث : بعوض پياز يك در نوع تايست با پيرمشك و يا ميده پيرصلاموزه
 و با پيرنازه انداخته خوب مخلوط كنيد . و اگر منظور باشد مقدار وافي تخم
 مرغ بشكنايد .
 در هر رقم مساله فوق بايد كه مرچ سياه را وافر بپندازيد ؛

۳۵۶ — بورك يوفقه [۱]

چند عدد يوفقه بسيار نارك و خالص بقدر يك قيه [۲] تيار كنيد .
 [۱] يوفقه = يك مقدار آرد ترميده را به همراه تخم مرغ بقدر لزوم و يك مقدار
 آب خاكستر و نمك و آب عادي ؛ چنين خمير كنيد كه مثل صاجق
 گردد . و خمير را لقمه لقمه بسازيد . و هر لقمه را بواسطه
 مرقاق يعني چوب آتش دوانده دوانده كرد و بسيار نارك يعني
 شفاف و رقيق بسازيد . اين را (يوفقه) ميگويند .
 [۲] قيه = به نومه - ۵۰ مراجعت ؛

تاکلیف طلب - ۳۵۶

وروغن ساده و یا مسکه اعلا را در یک ظرف آب کنید . چند دانه تخم مرغ
 به همراه قدری شوزبای گوشت گوسفند و یا گوشت مرغ - تیره باشد -
 زده حل کنید . و یک تپسی را [۱] از روغن مذکور چرب کنید . و
 از یوقه هارا در تپسی فرش کنید . و بالای آن به همراه قاشوق قدری
 از محلول تخم مرغ بگردانید . و به همراه پشت قاشوق نیت کنید . و بالای
 آن یک یوقه دیگر فرش کنید . و کذا از محلول تخم گردانیده بملید . و به
 منوال نصف یوقه هارا سربسرفرش کنید . و بالای آنها یکی از جمله انواع
 مساله بورك که در نومه های (۳۵۲ - ۳۵۶) مندرج است بر کنید و هم
 کنید که روی یوقه را کامل بگیرد . و بالای آن نصف دیگر یعنی یوقه هارا
 باقی مانده را بقرار نصف اول سربسرفرش کنید . و همین یوقه های سر
 به همراه نوك چاقو از چند جای شکاف کنید . بعد آتش زغال را به اندازه
 وسعت تپسی فرش نموده در مرکز آتش یک خشت مربع الشكل یعنی
 چهار کنجه بگذارید . و بعد ازان یک سه پایه آهنی نهاده بالای آن
 تپسی را بگذارید . یعنی تپسی را بالای آتش چنین بگذارید که خشت مذکور
 به مرکز تپسی تصادف کند که بورك نسوزد .

بعد تپسی را تکان داده - مدعا بورك نجسید - و هر گاه روغن
 بکار باشد از روغن و یا مسکه فوق قدری گرفته از کنسار تپسی بزرگ بورك

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۰ مراجعت ۱

بریزانید و وقتی که زیر بورك ؛ مثل انار یعنی کلابی گردید يك ظرف به اندازه بورك مذکور پیدا کرده بورك را از تپسی بمیان ظرف مذکور ؛ چیه کنید .
 و باز تپسی را چرب نموده بورك مذکور را تکرار در تپسی ؛ چیه کرده روی بپز را نیز بدرجه کلابی سرخ کنید .
 بپز تخم مرغ فوق اگر تنها آب عادی استعمال کنید هم میشود .

۳۵۷ — فیلمرغ یوقه دار ، قاز یوقه دار ، مرغابی یوقه دار ،
 ماکیان یوقه دار و هر نوع مرغان شکار یوقه دار

مثلاً يك فیلمرغ را خارجاً و داخلأ خوب پاك نموده بر سوز کنید
 و بجوشانید . و از شوربا کشیده آب پیاز و نمک مالیده در روغن ساده بدرجه کلابی سرخ کنید .

بعده در یک دیگچه انداخته بالای آن ۳ الی ۵ کفچه از شوربای آن علاوه
 کنید و دو قلم دارچین انداخته بجوشانید .

وقتی که نرم شد دو عدد یوقه [۱] تیار کرده [مگر ستر باشد] در باقیانده شوربای فوق بجوشانید و از چلو صاف کشیده در روغن ساده دو رویه سرخ

[۱] یوقه = به نمره - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت .

کنید . بدمه یکی را زیر و دیگر را بالای فیلمرغ انداخته پیچانید . و در این
 ظرف مناسب نهاده بالای آن ؛ قدری از شوربای جوشخورده فوق بگردانید
 و دهن ظرف مذکور را بت کرده و بر آتش ملایم گذاشته و گاه گاه بالای آن
 آن از شوربای مذکور گردانیده تا آنکه مثل مغز گردد بخته کنید .

۳۵۸ — بورك پوف

مقدار وافی آرد ترمیده را در یک ظرف بمایید و میزان آنرا چنان
 کنید . و در جقهوری مذکور ؛ یک مقدار نمک و یک دو دانه تخم مرغ و قدری
 آب خاکستر و روغن ساده و آب انداخته خوب خمیر کنید . و بروی تخم
 آتش بری قدری آرد پاش داده یک و یا دو عدد یوققه لك بسازید .
 به روی آن روغن مالیده قات کنید . و تکرار دوانیده دوانیده هموار بسازید
 و باز روغن مالیده قات کنید و هكذا عملیات مذکور را پنج شش دفعه تکرار
 نموده بدمه ؛ یوققه کنید .

بعد از آن ؛ یکی از جمله مساله های بورك در (نومره های — ۳۴۵ الی ۳۵۸)
 مندرج است به روی نصف یوققه فوق ؛ اندک اندک و دور دور یعنی
 جدا جدا انداخته و دیگر نصف یوققه را بالای آنها قات نموده بواسطه یک
 سرپوش دیکجه بشکل هلال و یا مدور و یا بیضی و الحاصل هر شکلیکه دل شما

بجاء قطع کنید . در صورت ؛ بورکهای ریزه و علیحده علیحده و همه بیک شکل
 بنا خواهد شد . و نظر بوسعت کراهی یعنی سه سه و یا پنج پنج دانه در کراهی
 انداخته بالای آتش شدید در روغن ساده و داغ دورویه بدرجه کلابی سرخ
 کنید . و در انشای سرخ کردن باید که کراهی را گاه گاه تکان بدهید .
 و بواسطه يك كفگیر شکافدار ؛ آنها را از روغن کشیده در بوشقاب بچینید و
 گرم تناول کنید !

۳۵۹ - بورک بقچه

آرد ترمیده را بالای تخته آتش بری انداخته میان آن را چقور کنید .
 در چقوری مذکور ؛ هرگاه تپسی [۱] خرد باشد پنج شش دانه تخم مرغ
 بشکنانید و اگر تپسی ؛ کلان باشد زیاده تر تخم بشکنانید . و بالای تخم
 مذکور بقدر نیم بیاله جای ؛ آب خاکستر و نمک و آب عادی علاه نموده خوب
 خیر کنید . بعد دستهای خود را به روغن ساده چرب کرده چند دفعه دیگر
 تکرار خیر کنید . و خیر را زواله ها بحسامت تخم مرغ بسازید و هرزواله را
 تکرار مشت کرده در يك ظرف بچینید . و روی آن را بیک ململ نازک و پاک
 بت کنید . و به روی تخته آتش بری ؛ نشایسته پاش داده يك زواله را بواسطه

[۱] تپسی = به نومه: - ۱۲۲ مراجعت !

مرقاق یعنی بواسطه چوب آتش دوانیده يك يوقفه [۱] بسیار واسع و
 نازك بدرجه شفاف بسازید . و این را يك چوب آتش بیجانید . و
 آتش را بدیوار ؛ چنین تکه بدهید که یوقفه مذکور به دیوار نرسد . و
 دیگر زواله را بهمان قرار ؛ واسع و نازك ساخته بالای یوقفه فوق
 بدهید و قتیکه ۱۰ الی ۱۵ عدد یوقفه شد واپس به روی نخفته آتش بری
 سرهم بنانید . مگر بهرورق ؛ قدری روغن مالیده شود که بهمدیگر
 نکتند . بده یکی از جمله مساله های بورك که در (نومره های - ۳۲۵ الی
 مندرج است پاش بدهید . و هرگاه درکنسار یوقفه ؛ جایهای لك مانده
 قطع کنید . بعد ازان ؛ کنارهای یوقفه را قات نموده مثل بقیچه یعنی
 پاکت خط بسازید . و به روی تپسی ؛ روغن مالیده پاکت را در میان
 چپه بنانید ؛ و بالای پاکت مذکور روغن ساده و داغ گردانیده تپسی را
 بگذارید . و وقتیکه بدرجه کلابی سرخ شده ازداش آمد گرم گرم تناول کنید

۳۶۰ - بورك رقیق
 (رقیق = نازك)

بورك مذکور نیز بقرار (نومره - ۳۵۹) مثل بورك بقیچه تیار

[۱] یوقفه = به نومره های - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت

بیشود مگر باید که یوقه ها را واسع به اندازه و سعت تپسی بسازید . بیست
یوقه بکار است . نیم آنها زیر و نیم دیگر بالای مساله باشد و باید که هر
یوقه را وقتیکه فرش میکنید به روی آن قدری روغن مالیده همراه چاقو
ازبانه ۲ نصف کنید . و تکرار از میانه مگر عموداً قطع کنید که هر یوقه
چهار بار چه شود و پارچه ها جابجا باشند . بده روغن ساده را داغ نموده
بالای آن ؛ بگردانید و به داش بگذارید .

۳۶۱ - بورك فنجان

بورك مذکور بقرار بورك كه در (نومره - ۳۵۹) مثل بورك بچه
تیار کرده میشود . مگر سه چهار یوقه را بالای نخته آتش ؛ سر هم بمانید .
و بالای آنها یکی از جمله مساله بورك ؛ که در (نومره های - ۳۴۳) الی
(۳۵۱) مندرج است کوت کوت بمانید . و بالای کوتها باز سه چهار یوقه دیگر
المانخته بواسطه يك فنجان ؛ کوتهای مذکور را بریده از هم جدا کنید . مگر
موش کنید که لبهای بریده واز نباشد . و بقرار (نومره - ۳۵۸) مثل
بورك بوف ؛ سرخ کنید .

بسیار
چوب
بده
بیچ
زکرده
چسب
(۳۵
باشد
مثل
ن
باش

۳۶۲ - بورك آب

آرد ترمیده را به همراه نمک و پنجم مرغ بقرار (نومره - ۳۶۷) خن کرده ۱۲ یوقه [۱] تیار کنید مگر قدری برتر بسازید . یوقه ها را به اندازه وسعت تپسی [۲] باشند و به روی تپسی مذکور ؛ روغن ساده مالیده با عدد یوقه خام در تپسی مذکور بمانید . و یک عدد یوقه را در آب جوش انداخته بخته کنید . و کشیده به پشت جلوصاف - جلوصاف را چیه بمانید بگذارید و به همراه یک تکه ململ ؛ خشک نموده در تپسی مذکور بالای یوقه خام هموار کنید . و همین قرار ؛ پنج عدد یوقه بخته بچینید . بعد از یوقه سر ؛ یکی از جمله مساله بورك که در (نومره - ۳۴۳ الی ۳۵۶) مندرج است بپندازید . [و یا اینکه در نصف دازه یوقه مذکور ؛ یک مساله بپندازید . و در نصف دیگر ؛ دیگر مساله ؛] و بالای مساله ؛ عدد یوقه بخته دیگر انداخته بالای آنها ؛ یک یوقه خام ؛ هموار کنید . بقرار (نومره - ۳۵۶) مثل بورك یوقه بالای قوغ گذاشته دو رویه بخته کنید

[۱] یوقه = به نومره - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ؛

[۲] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت ؛

۳۶۳ - بورك زیر و زیر

آرد ترمیده را به همراه نمک و قدری آب خاکستر [۱] و آب طادی و چند دانه تخم مرغ خمیر کنید . بعد به ۲ نصف تقسیم نموده هر نصف را جدا جدا تکرار خمیر کنید . و یکی را چنین یوقه بسازید که از تپسی قدری آنکشت واسعت و ستبری آن یعنی لکی آن ؛ از پشت چاقوی آشنزها قدری برتر باشد . و به روی آن ؛ روغن داغ مالیده و تکرار زواله ساخته منت کند . و تکرار بواسطه چوب آش واسعت از تپسی باز کنید و همین سله را هفت هشت دفعه تکرار کنید . و در هر باز کردن باید که بقدر پنج ده دقیقه فاصله بدهید . حاقبت ؛ به روی تپسی ؛ روغن مالیده یوقه را بداخل آن فرش کنید . و بالای آن یکی از جمله مساله بورك که در (نومره های - ۳۵۶ الی ۳۵۷) مندرج است بندازید و یا بعوض مساله ؛ یکی از جمله کبایهای فاس را که در فصل ۱۲ مندرج است باش بدهید و یا بچینید .

و نصف باقیانده خمیر را بقرار فوق ؛ معامله نموده یک یوقه دیگر بسازید مگر یوقه مذکور ؛ از یوقه اول باید که قدری نازکتر باشد . اضافه کی های یوقه هارا منتظماً بداخل تپسی ؛ قات کرده بشکل یک حلقه نازک بسازید و بالای آن بنوک آنکشت ؛ تضییق نموده نقشه کنید . لکن جایهای مساله دار را

[۱] خاکستر = خاکستر را جوش میدهند و بعد آب آن را صاف میکنند .

از پنج ده جای بواسطه چاقو ؛ شکاف کنید . و بالای یوقفه ؛ روغن داغ
 کردانیده بداش بگذارید . که تا آنکه کلانی گردد باشد .
 مساله که استعمال میکنید هرگاه پالاک باشد باید که یوقفه سررا از میانه پاش
 کنید و مابین آن ؛ اعلاماست قیاق دار بیندازید و ماست و مساله را مخلوط نمود
 گرم گرم تناول کنید .

۳۳۶۴ - بورك پاچه

آرد ترمیده را مثل خیر بورك آب که در (نومره - ۳۶۲) است خرد
 کرده یوقفه ما [۱] بسازید . و در يك ظرف واسع ؛ در روغن ساده ؛ بکاف
 یکان سرخ کرده بکشید . اگر بیست عدد باشد باید که ده عدد را در تپسی
 سرهم بنانید . مگر مابین آنها شوربای پاچه - تیره باشد - پاش بدهد .
 بعده پاچه که مثل مغز پخته شده باشد از استخوانها جدا نموده بالای یوقفه ما
 هموار کنید . و بالای آن ؛ ده عدد یوقفه دیگر را گذا شوربای پاچه پاش ده
 سرهم بچنید و به داش گذاشته بخته کنید . و اگر منظور باشد لیون شیلد
 گرم گرم تناول کنید .

[۱] یوقفه = به نومره - ۳۰ ویا ۳۵۶ ویا ۸۵۲ مراجعت ۱

۳۶۵ -- بورك تانار

آرد نرمیده را به همراه نمک و آب ؛ بقرار قاعده خیر کرده بوقفه بسازید .
 مگر نه بسیار نازک و نه بسیار پر ؛ بعده بشکل مربعهای سطرنج ؛ ریزه ریزه
 بریده در میان آنها اندک اندک مساله قیمة کوفتند که در (نومره - ۳۴۳)
 مندرج است بپندازید (قیمة مذکور یا پیازدار و یا بدون پیاز باشد !) بعده
 هر یکی را دو قات کرده مثل مثلث یعنی سه کنجه بسازید . بعد ازان ؛ همه را
 در آب جوشان انداخته تا آنکه بوی خیر ؛ زائل شود بجوشانید . و از چلو صاف
 کشیده در تپسی بپندازید . و بالای آن نمک و ماست و سیر میده را حل نموده
 بگردانید . و یا بدون سیر !

بعده روغن ساده را داغ کرده بالای آن بگردانید . و میده نعناع پاش
 داده تناول کنید .

نوع دیگر : بوقفه را کذا . مثل خانه های سطرنج - بسیار ریزه - بریده
 و بجوشانیده در چلو صاف بپندازید که آبش کشیده شود . و در یک ظرف انداخته بالای
 آن ؛ مساله قیمة فوق را پاش بدهید . و بقرار فوق ؛ کذا ماست و روغن
 ساده و نعناع انداخته تناول کنید .

هر گاه نصف روغن ساده را بالای ریزه های بوقفه ؛ و نصف دیگر را
 بالای ماست بگردانید بهتر میشود .

۳۶۶ --- برومی

این را هم مثل خیر بورك تاتار که در (نومره - ۳۶۵) مندرج است
 خیر کنید و بوقفه آن را ریزه نموده بخته کنید . و بالای آن روغن
 بگردانید . مگر بعوض مساله قیمة گوشت باید که یکی از جمله مساله بشیر که
 (نومره های - ۳۵۰ الی ۳۵۴) مندرج است استعمال کنید . لکن
 مذکور را در میان ریزه های بوقفه انداخته ریزه های مذکور را بشکل
 یعنی سه کنجه ؛ قات کنید . و حاجت به ماست و نفعان ندارد .

۳۶۷ --- کوزله مه

خیر بورك را که در (نومره - ۳۶۰) مندرج است تنها به همراه
 و نمک بسازید و تا آنکه شکاف شکاف شود مشت کنید . و زواله ها بچهار
 چهارمغز و یا تخم مرغ ساخته اندک مدت ؛ ترك کنید . بعده دستها
 به روغن ساده چرب نموده خیلی مدت ؛ مشت کنید . و باز اندک مدت
 ترك نموده تکرار مشت کنید . و به همراه سرفاق [۱] واز کرده بشکل مربع بسازید
 و بروی آن ؛ روغن مالیده چهارکنج مربع مذکور را در مرکز آن ؛
 [۱] سرفاق = يك رقم چوب آتش میباشد .

کنید یعنی مثل پاکت خط بسازید . و کذا اندک مدت ؛ ترك نموده بهمرام
 مرقق مذکور علی قدر الامکان ؛ واز کنید یعنی تا آنکه مرقاق مذکور کارکنند
 واز کرده به روید . بعده بروی نخنه آتش ویا یک میز ؛ زده برداشته و تکرار
 زده برداشته و هکذا زده بدرجه رقت یعنی تازگی که بخواید ورق ها
 یعنی یوفقه های بسیار نازک ترین بسازید . بعده در نصف یوفقه های
 مذکور یکی از جمله مساله بورك که در (نومره های - ۳۴۳ الی ۳۵۶)
 مندرج است پر کرده نصف دیگر را بالای مساله قات کنید [که اینهارا
 (کوزله مه) مینامند] . و فوراً در یک تابه انداخته و همیشه شور داده یک روی
 آن که سرخ شد روی دیگر را نیز سرخ کنید . مگر بروی تابه مذکور
 [آن روی که بسوی آتش می آید] هرگاه آب خاکستر زنید و خصوصاً
 آتش معتدل نباشد کوزله مه ها سیاه می گردد . و نیز روغنیکه برای سرخ
 کردن کوزله مه ها در تابه می اندازید باید که به اعتدال باشد .
 علی الخصوص خیر کوزله مه اگر خوب رسیده نباشد پاره میشود .
 و نیز مساله کوزله مه اگر از قیمه بسیار میده ویا از رقم پنی دار که در (نومره
 های - ۳۵۰ الی ۳۵۴) مندرج است نباشد هم پاره میشود !

۳۶۸ - بوغچه

بقدر نیم قبه [۱] آرد ترمیده را بهمرام نمک و بقدر لزوم آب تا آنکه

[۱] قبه = به نومره - ۵۰ مراجعت !

شکاف شکاف شود خمیر کنید . و به دو نصف تقسیم نموده يك نصف را مشت
 کنید . و يك عدد بوقفه [۱] ستر یعنی به لکی يك انگشت بسازید . و بالای
 آن بقدر ربع قیه ؛ روغن ساده و یا بهتر اینکا مسکه بیندازید . و دیگر نصف
 خمیر را نیز بقرار فوق عمل نموده بوقفه بسازید . و بالای بوقفه فوق گذاشته
 و هر دورا یکجای هموار کرده چنین يك بوقفه بسازید که قطر آن تقریباً ۱۵
 انگشت باشد .

بعده چهار کنار آن را بطرف مرکز ؛ قات نموده بشکل مربع یعنی مثل
 یاکت خط بسازید و تکرار بهمرام چوب آش بوقفه بسازید . و از سه کنار
 آن ؛ قات نموده بقدر ده دقیقه ترك کنید . و باز بهمرام چوب آش بوقفه
 ساخته و نیز ده دقیقه ترك نموده تکرار بوقفه بسازید . و هکذا دو دفعه دیگر
 بقرار فوق ؛ قات نموده و ده دقیقه ترك کرده تکرار بوقفه بسازید و باز جمع کرده
 هرگاه بوجاچه عادی منظور باشد باید که يك عدد بوقفه کرد بسازید . و در
 تابه که به رویش روغن ساده مالیده شده باشد انداخته به داش ؛ بدرجه کلان
 سرخ کنید . بعده ریزه کرده در بوشقاب بگذارید و گرم گرم تناول کنید .
 و هرگاه مساله ؛ منظور باشد باید که یا پنیر قشر [۲] و یا قاشقوال [۳]
 روغن دارا از ملی تراش کشیده در نصف بوجاچه یعنی در نصف بوقفه فوق بگذارید

[۱] بوقفه = به نومه - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت !
 [۲] قشر ، [۳] قاشقوال = يك رقم پنیر میباشد .

و نصف دیگر را بالای آن قات نموده و در تابه سابق گذاشته در دوش سرخ کنید .
و گرم گرم تناول کنید . و یا اینکه بموض بنیر ؛ قیمه گوشت که بیاز و پسته و انگور
مرغ [۱] داشته باشد استعمال کنید .

۳۶۹ - بورك بازاری

خیرا مثل خیر بوجاچه که در (نومره - ۳۶۸) مندرج است تیار کنید .
بعده زواله ها قدری کلاتر از دانه چهار مغز بسازید . و دو دفعه بمفاصله ۱۵
دقیقه ؛ یوقفه [۲] های نازک بسازید . یعنی یوقفه بسازید و تکرار زواله
گردانیده یوقفه بسازید . بعد از آن در ما بین آنها یکی از جمله مساله بورك که
در (نومره - ۳۴۳ الی ۳۵۶) مندرج است انداخته و از چهار کنار آنها قات
نوده مثل پاکت بسازید بعده در کراهی ؛ چیده بدش بگذارید و بدرجه کلانی
سرخ کرده گرم گرم تناول کنید .

۳۷۰ - بورك سیگاریت

یوقفه که در (نومره - ۳۶۱) مندرج است هر دو روی آن ؛

[۱] انگور مرغ = يك رقم انگور است بسیار ریزه دانه و سیاه رنگ .

[۲] یوقفه = به نومره - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ؛

روغن ساده مالیده دو قات کنید . و تکرار از میانه قات نموده بشکل مسطح
 بیارید . و در یک کنار آن ؛ یکی از جمله مساله بورك که در (نومره - ۳۳۳
 الی ۳۵۶) مندرج است طولانی پاش بد هید . و بوقفه را لول داده مثل چوب
 بسازید . و بدرازی سیکاربت / افرنجی ؛ قطع کنید . بعمده سیکاربت
 مذکور را در روغن ساده سرخ کرده و از روغن کشیده در بوشقاب بکشاید
 و گرم گرم تناول کنید .

و یا اینکه به اندازه یک سیکاربت یعنی کفاف یک سگاربت ؛ علیحده علیحد
 ذواله ها گرفته بوقفه ها بسازید . و بر کرده بشکل سیکاربت بیجانیده تیار کنید

۳۷۱ - مانطی

در بوقفه هائیکه در (نومره - ۳۵۹) مندرج است روغن و قیحه
 داده بالای چوب آتش بیجانید و چوب را بکشید . بعمده در تپسی [۱] که به روز
 آن ؛ روغن ساده مالیده شده باشد بشکل فترساعت بیجانید . و قلیکه
 پر شد سرخ کنید . به اندازه ؛ شوربای مرغ و یا شوربای گوشت ؛ پر کرده
 روی تپسی را بیک سرپوش ؛ بت کرده تا آنکه مثل مغز گردد و آتش خشک
 شود بخته کنید . هرگاه شوربا ؛ خشک شود و بوقفه ها نرم نشده باشد تکرار

[۱] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

نوربا علاوه کردن لازم است . بعده بالای آن ؛ تنها سیر و یا ماست گردانیده
گرم گرم تناول کنید .

و بعضی قیمة فوق اگر بعد از کشیدنش ازداش هرگاه بالای آن ؛ پاچه
[بنامتخوان] بگردانید و بهمراه شوربای پاچه بجوشانید نیز خوب میشود ؛

۳۷۲ — بقچه جیجق

دنبه خوب را ریزه کرده و بریان نموده روغن آن را بگیرد . و جیجق
سارا بدرجه کلابی سرخ کنید . و بعده در هاونگ کوبیده و بهمراه خمیر
بی مایه ؛ مخلوط نموده مثل خمیر نان که در (نومره — ۳۷۷) مندرج است
خمیر کنید . و بشکل نان خشک تیار کرده در دوش بخته کنید .

۳۷۳ — بورك بادنجان

بادنجان را پاک نموده طولانی یازد کنید . بعده پنیر و معده نوس و
شبت را مخلوط کرده در بادنجانهای فوق ؛ بپزید . و بقدر کفایه تخم مرغ
نکشانده و حل نموده بادنجانهای پر شده فوق را در محلول مذکور آلوده کنید .

و در روغن ساده بدرجه کلابی سرخ کنید . و در يك ظرف انداخته و بالای آن شوربای گوشت علاوه نموده و دهن ظرف را بیک سرپوش و غیره بسته کرده بالای آتش ملایم بگذارید و تا آنکه آبش خشک شود و مثل مغز گردد بالای آتش مذکور باشد بعد پایان کنید .

۳۷۴ - بورك كدو

بورك مذکور نیز بقرار (نومره - ۳۷۳) مثل بورك بادنجان نیام کرده میشود .

۳۷۵ - لقم

آرد و شیر و یا آب و اگر بخواهید یک چند دانه تخم مرغ را خرد کنید . و اگر منظور باشد به همراه اندک روغن ساده تکرار خمیر کنید . بهر شکلی که بخواهید ریزه کرده در روغن ساده سرخ کنید . هرگاه لقم شیرین منظور باشد مقدار کافی شکر را در شیر و یا در آب حوق حل نموده به همراه آرد مذکور خمیر کنید .

۳۷۶ — چورك

يك قبه [۱] آرد ترميده را بهمراه ۱۵ درهم [۲] مایه خیر و مقدار کافی ؛
 شیر کرم و نمک و میخک تا آنکه مثل اسفنج یعنی مثل ابر گردد خیر
 یکدوم و بقدر صد درهم ؛ روغن ساده را متصل ؛ مشت کرده سفید مثل
 آن بسازید و اندک اندک به خیر مذکور بخورائید . و هر طرف آن را بت
 زده بقدر يك ساعت ؛ ترك کنید .

بعده حلقه حلقه بسازید . قطر داخلی حلقه ها تقریباً بدرازی يك انگشت
 باشد . و بالای حلقه ها چهار دانه بادام پوست شده بچسبائید . و محلول تخم
 مرغ را بروی آن ها مالیده به داش بگذارید . و وقتیکه بدرجه کلابی گردید
 کشید . و فوراً چهارات یعنی سه ساله ؛ پاش بدهید .

۳۷۷ — نان دبل

نیم قبه [۳] آب شیر کرم را بیک قبه آرد ترمیده خورائیده خیر کنید .

[۱] قبه =
 [۲] درهم = به نوسه - ۵۰ مراجعت ا
 [۳] قبه =

درین اثنا بقرار کفایه مایه خیر را در آب سرد ؛ حل نموده بهمرام خیر مذکور
 مخلوط کنید . و خیر مذکور را تا آنکه مثل صاجق گردد یعنی برسد نمک
 خیر کنید . و بالای آن ؛ یک چیز گرم بت کرده قدری مدت ؛ ترک کنید
 بعد نمک را [بقدر یک حصه از صد حصه خیر باشد] در آب ؛ حل
 به خیر مذکور بخورائید .

بعد بهر شکل و جسامت که بخواهید ساخته و به آرد ؛ آلوده
 تخته زواله بگذارید . و بیک چیز گرم بت کرده هر وقتیکه می پندد
 میشکوفد به داش بگذارید . مگر معکوساً بگذارید یعنی چپه کرده به
 بگذارید .

مایه هرگاه اضافه تر ازدو روزه یعنی زیاده تر کهنه باشد نانها هم نمی
 و هم ترش میشود ؛

هر قدر که سیوس در آرد ؛ کمتر باشد نان هانقدر سفید میگردد ؛

۳۷۸ - نان دهکی

نان مذکور بقرار (نومره - ۳۷۷) مثل نان دبل تیار کرده میشود
 مگر در انشای خیر کردن باید که میده چهارموز ، میخک ، سیاه دانه ،
 و شکر و آب انارون علاوه کنید و همراه شیر ؛ خیر کنید .

فصل ۲۱

مقارنه

۳۷۹ - عادی مقارنه [۱]

مقارنه را [باید که زرد مثل طلا و نیز درخشان و تازه باشد و رنگ
 نداشته باشد ۱] در آب جوشان انداخته تا آنکه نرم گردد جوشانیده از چلو صاف
 بکشید . و بالای آن ؛ آب سرد انداخته صاف کنید . و سرچ و نمک پاش
 داده در یک ظرف مناسب بیندازید و بالای آتش بگذارید . و قتیکه آتش
 خشک شد پنیر قشر [۲] و یا قاشقوال [۳] و یا پنیر مشک را از ملی تراش کشیده
 بالای آن پاش بدهید و یا بعوض پنیر ؛ قیمة گوشت پاش بدهید ؛ و بالای آن ؛
 مسکه داغ بگردانید . و در آنسائیکه گرم گرم تناول کنید باید که سالچة طومانه
 که در (نومرہ - ۶۵) مندرج است بگردانید .

-
- [۱] مقارنه = یک رقم سبمیان است درون آن مثل نی خالی میباشد .
 در مائین خانه ها ساخته میشود .
 - [۲] قشر ، [۳] قاشقوال = یک رقم پنیر میباشد .

۳۸۰ — مقارنه ایتالیانی

بقدر پنجمه درهم [۱] آب را بخوشانید . بده هفتاد درهم مقارنه را

بالای آن انداخته جوش بدهید . و سرچ و نمک انداخته بالای آتش معتدل
بگذارید . و هفتاد درهم شوربای گوشت علاوه نموده تا آنکه آبش خشک شود
پخته کنید . مگر هوش کنید که مقارنه ما به دیگره نجسید و نشارد !

بعد ازان بیست درهم پنیر برماچانه [۲] و هاتقدر پنیر کراویارا [۳] را

لازمی تراش کشیده و هر دو را مخلوط نموده نصف آن را بالای مقارنه مذکور
پاش بدهید و دیگره را تکان بدهید که پنیر مذکور و مخلوط گردد ! و پنیر
باقیمانده را همراه ده درهم مسکه و مخلوط نموده تکرار بالای مقارنه بیندازید .
و دیگره را باز تکان داده پنیر مذکور را نیز بخورانید . یعنی دیگره را
تکان داده پنیر پسته را نیز به مقارنه مخلوط کنید .

مگر هرگاه پنیرهای فوق بواسطه حرارت مقارنه حل نشده باشد باید که
دیگره را بالای آتش مسالیم گذاشته و بالای آن و یکچند قاشوق شوربای
گوشت بگردانید . و دیگره را تکان داده نهایت پایان کنید .

[۱] درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

[۲] برماچانه =
[۳] کراویار = } بک رقم پنیر میباشد .

۳۸۱ - مقارنه تابه [۱]

مقارنه مذکور را بقرار (نومره - ۳۸۰) مثل مقارنه ایتالیائی بخته
 کرده سرد کنید . بعده مسکرا به روی تپسی [۲] ؛ چنین بمالید ۵ يك ورق
 پیدا شود که لکی آن بقدر يك و نیم پشت چاقوی آشپزها باشد و مقارنه فوق را
 بالای آن کوت کنید . و بقدر بیست درهم [۳] پنیر پارماچانه [۴] از ملی تراش
 کشیده به همراه نیم قاشوق از همیده بکسباد [۵] مخلوط کنید . و بالای مقارنه
 پاش بدھید . و ده درهم مسکه داغ ؛ بالای آن بگردانید . و تپسی را بت کرده
 بالای آتش ملایم بگذارید . و بالای سرپوش نیز آتش بگذارید و ده ۱۲
 دقیقه بعد پایان کنید . مدعا ته دیگی پیدا شود .
 هر گاه مقارنه به شوربای گوشت بخته نشود لذیذ نمیشد پس در چنینکه
 شوربای گوشت نباشد باید که بعوض شوربای گوشت ؛ بهمان اندازه همراه شیر
 بخت کنید .

-
- [۱] مقارنه = به نومره - ۳۷۹ مراجعت !
 - [۲] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !
 - [۳] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !
 - [۴] پارماچانه = يك نوع پنیر است .
 - [۵] بکسباد = به نومره - ۱۵ مراجعت !

۳۸۲ - مقارنه قیمة دار [۱]

مقارنه را در آب وافر و جوشان انداخته بجوشانید . و بعده در
چلو صاف انداخته صاف کنید . بعد ازان مسکه را داغ کنید . و مقارنه را
بالای آن انداخته تا آنکه آب مقارنه خشک گردد سرخ کنید . بعده دل جگر
قاز و یا مرغ را قیمة کرده سرخ کنید . و اگر وجود نباشد قیمة گوشت را همراه
پیاز سرخ کنید . بعده مساله مذکور را همراه مقارنه مخلوطاً در دیگر
انداخته دم کنید و گرم گرم تناول کنید .

۳۸۳ - دیگر نوع

مقارنه دونه بی را بجوشانید . بعده در میان آن یکی از جمله مساله
یورک که در (نومره های - ۳۴۳ الی ۳۵۶) مندرج است و قیمة آن میده
باشد بر کرده در تپسی [۲] بچینید . و بالای آن قدری شوربای گوشت انداخته
در آتش معتدل بقدر ده دقیقه دم کنید . و قتیکه دم خورد گرم گرم نوش جان
کنید .

[۱] مقارنه = به نومره - ۳۷۹ مراجعت !

[۲] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

۳۸۴ - مقارنه طماطه دار

معجون یعنی خلاصه طماطه را [۱] به همراه پنیر شور تازه حل کنید .
 و آب و یا شوربای گوشت را در دودیکچه [یکی خرد و یکی کلان] جوش بدهید .
 و مقارنه را در دیکچه کلان بیندازید . و وقتی که آبش خشک شد یکچند قاشوق از
 محلول پنیر فوق پاش بدهید . و گاه گاه دیکچه را تکان بدهید . و وقتی که محلول
 فوق به مقارنه مذکور خورانیده شد تکرار یکچند قاشوق دیگر انداخته
 خورانیده شود . و هکذا معامله نموده همه محلول را بخورانید .
 و هر وقتیکه آب مقارنه خشک شود باید که از دیکچه خرد آب گرم
 بالای آن بیفزایید که مقارنه به دیکچه نچسبد !
 بعده در تبسی [۲] خالی نموده بالای آن مسکه داغ بگردانید . و سه الی
 پنج عدد تخم مرغ را شکسته و حل نموده بالای آن بیندازید . و بقدر ده
 دقیقه بداش بگذارید . و گرم گرم نوش جان کنید .

[۱] خلاصه طماطه = به نومه - ۸۲۳ مراجعت !

[۲] تبسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !



فصل ۲۲

پلاوها

۳۸۵ --- طاس کباب پلاودار

گوشت چربودار را [از کوسفند] بحسامت سر مرغ ؛ ریزه کنید .
 بعضی تکه ها چربودار و بعضی آنها بی چربو باشد . بعدد بهمراه ریزه
 و سرچ و نمک در کراهی قدری سرخ کنید . و در انشای پایان کردن قدر
 دارچین و میخک و بهارات باش بدهید . بعد ازان ؛ در یک طاس خالی کنید
 و بعدد طاس مذکور را به روی یک تپسی [۱] ؛ چپه کنید و طاس
 بردارید . و تپسی را بالای خریج بگذارید . مگر زیر تپسی مذکور
 باشد . و تا آنکه آبش خشک شود و تکه های گوشت مثل مغز
 جوش بخورد . بعدد آب و یا شور بای گوشت بقدر کفایه علاوه کنید . و
 آب و یا شور بای مذکور بجوش آمد برنج را بیندازید . و وقتیکه برنج مذکور
 پخته شده پلاو کردید پایان کنید . و طاس را برداشته گرم گرم تناول کنید
 بعضی گوشت کوسفند ؛ گوشت فیلمرغ ، گوشت قاز ، گوشت مرغابی

[۱] تپسی = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت !

گوشت مرغ و الحاصل هر نوع گوشت چرب بودار نیز میشود .
 گوشت های شکار هر گاه لاغر باشد در اثنای سرخ کردن باید که روغن
 ساده را اضافه تر بیندازید . و نیز در اثنای پختن شدن پلاو اگر بفهمید که
 آب پلاو بسیار بود باید که به همراه قاشوق بکشید و اگر کم بود باید که آب
 گرم علاوه کنید .

۳۸۶ - پلاو صاف کرده گی یعنی چلو

برنج را در آب وافر و نمک بپوشانید . و وقتی که برنج مذکور خوب پخته شد
 در یک صافی و یا چلو صاف صاف کنید . و تکرار در دیکجه انداخته بالای
 خرج بگذارید . و وقتی که نمناکی آن رفت روغن ساده را داغ نموده
 بالای آن بگردانید و دهن دیکجه را بت کنید . و بعد از اندک مدت پایان
 کرده تناول کنید .

هر گاه شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ . منظور باشد باید که
 در جنبه پلاو در چلو صاف می باشد بالای آن ؛ یکی از دو شوربای مذکور
 [مگر بسار تیره باشد] گردانیده صاف کنید و بدمه در دیکجه انداخته بقرار
 فوق پخته کنید .

۳۸۷ --- عادی پلاو = دمبخت

مقدار کافی آب و نمک بجوشانید . و وقتی که بجوش آمد برنج شسته را بالای
 آن بیندازید . و وقتی که آبش خشک گردید و بروی پلاو ؛ شکافهای نمک
 پیدا شد بالای آتش ملاحظه بگذارید . و روغن ساده را داغ کرده بالای آن
 بگردانید . و فوراً سرپوش دیگری را پت کرده بقدر ۱۵ دقیقه ترك كنيد
 بعده بهمهراه دسنه قاشوق ؛ شور داده تکرار دهن دیگری را پت کنید . و
 از اندک مدت پایان کرده تناول کنید .

۳۸۸ --- پلاو از شوربای گوشت و یا شوربای گوشت مرغ

و یا از شوربای پاچه و غیره

پلاو مذکور بقرار (نومره - ۳۸۷) مثل پلاو عادی تیار کرده میشود
 مگر همراه گوشت ها چاق باشد باید که روغن ساده را کمتر بیندازید که پلاو
 مذکور ؛ خفیف بیاید !

۳۸۹ --- پلاو آب طماطه دار

يك عدد پياز را ريزه نموده به همراه اندك روغن بدرجهٔ كلابی سرخ کرده در ديگچه بيندازيد . و بعده بقدر كفايه طماطهٔ خوب رسیده را چهار چهار تکه کرده به همراه آب و يا شوربای گوشت و يا شوربای ديگر رقم گوشتها بچوشانيد . و در يك مملل انداخته صاف كنيد . و بالای همان پياز صاف شدهٔ فوق بيندازيد . و قتيقا بچوش آمد مثل پلاو عادی كه در (نومهٔ - ۳۸۷) مندرج است بخته كنيد .

۳۹۰ --- پلاو به همراه تخم مرغ

پلاو مذکور بقرار (نومهٔ - ۳۸۷) مثل پلاو عادی به همراه شوربای گوشت بخته کرده ميشود . مگر بعد از انداختن روغن داغ بايد كه بقدر ۱۵ دقيقه بالای خاکستر آتشدار بگذاريد و بعد ازان ۳ الي ۵ عدد تخم مرغ را شكستاده و خوب حل نموده بالای پلاو مذکور بگردانيد . و به همراه دستهٔ قشوق ؛ شور داده دهن ديگچه را بت كنيد . و بقدر نيم ساعت بالای خاکستر مذکور بگذاريد . و در حين تناول بايد كه باز شور بدهيد .

۳۹۱ - کله پلاو

بك : دو عدد کله بره را پاك کرده در آب کافی بجوشانید و کله ها
 بکشید . و بهمهراه شوربای آنها پلاو را بقرار (نومره - ۳۸۷) مثل پلاو
 حادی بخته کنید . بهمهراه در تپسی [۱] کوت کنید . و مغز کله ها را کشته
 و در آب حل نموده به روی پلاو بمالید . و به داش گذاشته وقتیکه قدری سرخ
 کرم کرم تناول کنید .
 و یا اینکه محلول مغز کله ها را بقرار (نومره - ۳۹۰) مثل پلاو
 تخم ؛ بالای پلاو بگردانید . و بهمهراه دسته قاشوق ؛ شور بدهید . و بالا
 خاکستر آتشدار بگذارید .
 و اگر منظور باشد به کله های مذکور ؛ سرچ و نمک پاش داده در روغن
 ساده سرخ کنید . و دردی که بهمهراه آب وافر بجوشانید . وقتیکه مثل
 گردید یعنی وقتیکه بسیار ملایم شد باید که بقرار (نومره - ۳۸۷) مثل پلاو
 حادی بخته کنید . و بهمهراه کله ها در تپسی انداخته تناول کنید .

۳۹۲ - پلاو ایرانی

گوشت کوسفند چرب بودار را بجهامت سرمه سرخ ؛ ریزه کرده و سرچ
 [۱] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

پاش داده در روغن ساده سرخ کنید . بدمه همین ریزه های گوشت را بکشید .
 در روغن سرخ شده مذکور ؛ يك دو دانه پیاز ریزه کرده بیندازید . و
 سرخ کنید و ریزه های گوشت سرخ شده را تکرار بالای آن بچینید . و اگر
 خواهد قدری پسته ، کشمش ، میده دارچین ، میخک و هیل پاش بدهید .
 بدمه يك مقدار برنج را شسته در دیگچه بالای ریزه گوشت بیندازید .
 و از کنار برنج ؛ آب بیندازید و سرپوش بالای دیگچه بمانید و به دور سرپوش ؛
 خبر بگردید و بالای سرپوش ؛ يك سنگ بنهید . و بالای خریج گذاشته آهسته
 آفت بچوشانید . و گوش گرفته هر وقتیکه آواز خشک شدن آب آمد پایان کنید .
 و سرپوش را پس کرده در يك غوری چپه کنید یعنی همراه کفگیر نکشید .

۳۹۳ -- پلاو اوزبکی

يك مقدار برنج را خوب بشوید . بدمه در يك خلطه انداخته آویزان
 کنید . مقدار کافی گوشت را ریزه کرده همراه دو چند آب بچوشانید ، و
 آب آنرا گرفته خوب بچته کنید . و وقتیکه ربع آب ؛ خشک شد در يك تسکه
 ململ و یا غیره انداخته صاف کنید . و گوشتها را در يك ململ ؛ خشک کنید .
 بدمه گوشتهای مذکور را سرخ کرده در يك دیگچه بیندازید . و شور بای

گوشت را بهرام دار چین ، میخک ، هیل ، مرچ و نمک بجوشانید . و قند
بجوش آمد برنج فوق را بالای آن بیندازید . و قدری جوشانیده بالای خریج
بگذارید . و تا آنکه دانه های برنج پندد بالای خریج مذکور باشد . و در
یک نسی [۱] و یا غیره چپه کنید یعنی به کفگیر نکشید .

۳۹۴ - پلاو ترکستان

پلاو مذکور را مثل پلاو عادی که در (نومره - ۳۸۷) مندرج است
در آب عادی بپخته کنید . بعد در یک غوری ؛ یک قات از پلاو مذکور بپزید
و بالای آن یک قات مسکه و باز یک قات پلاو و یک قات مسکه و هكذا تا آنکه
پلاو خلاص شود چیده بروید . مگر هوش کنید که مسکه به اعتدال باشد پس
ته بسیار و نه کم ؛ و در هنگام تناول باید که پلاو را شور بدهید .

۳۹۵ - پلاو کاشغر

گوشت چربودار را بجمامت سر مرغ ؛ ریزه کرده و نمک داده سرخ
کنید . بعد در یک دیگچه کوت کنید . و بالای گوشت ها یک سر پون

[۱] نسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

و قندک
 خربزج
 و در علاوه کفید و قدری دیگر سرخ کنید . و قریب پایان کردن آن باید که پسته ،
 کفش ، دارچین ، میخک و هیل و مرچ و نمک پاش داده مخلوط کنید .
 بعده برنج بقدر کفایه گرفته بشوید و در شوربای جوشان فوق چنین
 پز کنید که یک قات برنج و یک از مخلوط پیاز و زردک و پسته و غیره مذکور
 باشد . و بالای آتش ملایم گذاشته تا آنکه برنج پیندد و آبش کاملاً خشک
 شود بخرنه کنید .

بعد ازان ؛ پلاو را در یک غوری خالی کنید . و سر پوشیکه بالای
 ریزه های گوشت بود کشیده کوشتهارا بالای پلاو بچینید .

۳۹۶ - پلاو انگنار دار [۱]

انگنار تازه را پاک کرده بسیار میزد ریزه کنید . و ریزه پیاز را
 در روغن زیت وافر ؛ سرخ کرده و بالای آن ؛ انگنار را انداخته تکرار سرخ
 کنید . و بالای آن ؛ آب و نمک علاوه نموده تا آنکه انگنار ها نرم شود

[۱] انگنار = یک رقم سبزه است غوزه دار .

بجوشانید . بعده برنج بقدر لزوم گرفته بشوید و بالای آن انداخته بقرار
 قاعده بخته کنید . و درغوری کشیده وقتیکه سرد شود نوش جان کنید .
 بعوض روغن زیتون هرگاه روغن ساده استعمال کنید باید که بعوض
 آب ؛ همه حال ؛ شوربای گوشت بیندازید . و گرم گرم تناول کنید .

۳۹۷ - پلاو بادنجان دار

پلاو مذکور بقرار (نومره - ۳۹۶) مثل پلاو انگنار دار ؛ نیاز
 کرده میشود خواه بروغن زیت باشد و خواه بروغن ساده ؛

۳۹۸ - قبورغه پلاو

قبورغه چربودار بره را جوش داده قف آن را بگیرید . و درچلوصال
 انداخته صاف کنید .

بعده دل جگر بره را ریزه نموده درروغن ساده وافر بهمرام ریزه پیاز
 پسته ، انکور مرغ [۱] ، دارچین ، میخک ، مرچ و نمک سرخ کنید .
 وقتیکه پسته ها سرخ شد دردیگه بیندازید . و بالای آن ؛ بقدر لزوم بعوض

[۱] انکور مرغ = یک رقم انکور بسیار ریزه و سیارنگ ؛

بدر کفای برنج باید که از شور بای گوشت علاوه کرده بجوشانید . و وقتیکه
بدر بخته شد برنج را انداخته قاعده بخته کنید .

بعده به روی قبورغه فوق ؛ آب پیاز و نمک مالیده در روغن ساده بدرجه
کباب سرخ کنید . و به همراه یک دو پارچه دارچین و باقیانده شوربای گوشت ؛
تا آنکه مثل مغز گردد و بقدر یک کفچه شوربا بماند بخته کنید .

بعده پلاورا در تپسی [۱] کشیده بالای آن ؛ اولاً شوربای گوشت را
بگردانید . و بعده قبورغه را بالای آن بچینید .

مگر شور باشیکه قبورغه را در آن جوشانیده بخته میکنید باید آنقدر باشد
که قبورغه مذکور را از چسبیدن یعنی از سوختن محافظه کند لهذا باید که
اندک باشد . یعنی بقدر یک کفچه باشد و قتیکه بالای پلاو میگردانید پلاور
آبکین نسازد !

بموض پسته فوق اگر منظور باشد بادام پوست شده نیز میشود .
و نیز بموض انگور مرغ اگر انگور بی دانه و قدری نمناع تازه و شبت
علاوه کنید هم میشود .

۳۹۹ - پلاوهای قاز ، مرغابی ، فیلمرغ ، مرغ ،
چوچه مرغ ، بوزنه و غیره مرغهای شکار

پلاوهای مذکور نیز بقرار (نومه - ۳۹۸) مثل قبورغه پلاو بسیار

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

کرده میشود . مکر باید که شکم وسینه آنها را پاره کنید و هموار نموده بخته کنید
و بعد سرخ کرده بالای بلاو بگذارید . چوچه مرغ و یا چوچه مرغابی و
مرغهای ریزه را [۳ الی ۵ عدد باشد] بدون پاره کردن سینه آنها
کرده بخته کنید و بالای بلاو بگذارید .

و دل جگر و حوصله آنها را ریزه نموده سرخ کنید . مکر هوش که
که نشارند . و اگر نمیخواهید از بسته ، انگور ، بادام و شبت صرف نظر کنید

۴۰۰ - بلاو عروسی

این بلاو بقرار (نومه - ۳۸۸) مثل بلاوهایکه به همراه شوربای کوبیده
بخته میشوند تیار کرده میشود . مکر نخود را بقدریکه نرم شود جوش بدهید
پوست کرده در شوربای گوشت تکرار قدری بجوشانید . و قریب برنج انداخته
باید که نمک و ۳ الی ۵ دانه میخک علاوه کنید .

۴۰۱ - بلاو قوصقوص [۱]

بقدر دوچند قوصقوص ؛ شوربای گوشت و یا آب طای گرفته در آن

[۱] قوصقوص = به نومه - ۸۴۴ مراجعت !

دودانه پیاز درست بیندازید . و اگر بخواید نخود را جوش داده علاوه کنید
 و تیکه پیازها مثل مغز گردید آهسته آهسته بکشید . و قوصقوص را بموض پیاز
 بیندازید . و حینیکه بقرار قاعده بخته شد روغن داغ بگردانید .
 اگر منظور باشد پیازهای فوق را میده کنید و در حینیکه پلاورا در غوری
 میکشید در میان آن ؛ میده پیاز را پاش بدهید .

۴۰۲ — پلاو بولفور [۱]

گوشت چربی دار را بحسامت سر مرغ ؛ ریزه کرده به همراه ریزه پیاز سرخ
 کنید . و آب ، نمک و سرخ بیندازید و بجوشانید . و تیکه گوشت ؛ نرم شد
 بولفور را علاوه کنید . و تیکه بولفور مذکور مثل مغز گردد و آبش خشک شود
 بالای آن روغن داغ بگردانید . و بقرار قاعده بالای خاکستر آتشدار بگذارید و
 اگر منظور باشد بقرار (نومه - ۴۰۰) نخود نیز بیندازید .
 مگر هرگاه بولفور فریق [۲] باشد باید که تنها در شوربای گوشت و یا شوربای
 گوشت سرخ بجوشانید و بدهد روغن داغ را بگردانید .

[۱] بولفور = به نومه - ۸۴۶ مراجعت .
 [۲] بولفور فریق = به نومه - ۸۴۵ مراجعت .

۴۰۳ — پلاو یوفقه دار [۱]

یوفقه سرخ شده را به همراه شوربای گوشت و یا آب عادی بجوشانید .
وقتیکه آتش خشک شد و مثل مغز کردید روغن ساده را داغ کرده بالای آن
بگردانید . و مخلوط کرده بالای خرمج بگذارید و بعد پایان کرده
تناول کنید .

[۱] پلاو یوفقه دار — ۲۰۳

۴۰۴ — پلاو های ماهی های نورنک ، لوفر ، کفال

و قاقان

از ماهی های فوق ؛ هر کدام را که منظور کنید . پاک کرده و اگر پولای
باشد پولهای آنرا تراشیده ریزه کنید . و تا آنکه زرد گردد در روغن زیت
سرخ کنید . و ریزه پیاز را نیز در روغن زیت [مکر علیحده] سرخ کنید .
و بالای پیاز برنج را انداخته باز قدری سرخ کنید . و برنج و ماهی را در دیگچه
انداخته و بالای آن بقدر لزوم آب علاوه نموده بالای قوغ معتدل بگذارید .
مکر دهن دیگچه را بت نکنید . و تا آنکه دانه های برنج ؛ مثل مغز گردد
آتش خشک شود بپخته کنید . و بعد دیگچه را در غوری چپه نموده [همراه

[۱] یوفقه = به نوسه — ۳۰ و یا ۳۰۶ و یا ۸۵۲ مراجعت !

بکشد [و سرد کرده نوش جان کنید .
 و یا اینکه ماهی ها را در آب بچنه کنید . و پوست و خار آنها را بکشید
 در روغن زیت ؛ میده کنید . و قدری سرخ کنید . و پیاز سرخ شده را
 برنج و غیره را مخلوط کرده بقرار فوق بچنه کنید .

۴۰۵ - پلاوهای ایستریده ، طراق

و میده [۱]

بقرار پلاوهای ماهی که در (نومره - ۴۰۴) مندرج است بهمراه پیاز
 سرخ شده باید که میده و یا طراق [۲] و یا ایستریده [۳] مخلوط کرده قدری
 سرخ کنید . و برنج و بهارات لازم و نمک علاوه نموده و یک چند دفعه دیگر
 سرخ کرده در دیکچه بیندازید و بقدر کفای برنج ؛ آب انداخته بقرار قاعده
 بچنه کنید .

[۱] میده = از حوینات بحری میباشد .

[۲] طراق = یک رقم ماهیست .

[۳] ایستریده = از حوینات بحری میباشد .

۴۰۶ - پلاو شعریه جو [۱]

درست شعریه جورا در روغن ساده قدری سرخ کرده در شوربای گوشت
جوشان بیندازید . و تا آنکه دانه دانه گردد و آبش خشک شود باید که بقرار
(نومه - ۳۸۷) مثل پلاو عای بخته کنید .

هرگاه نخود که در شوربای گوشت بخته شده باشد نیز به همراه شعریه بیندازید
مزه پلاو قوصقوص [۲] خواهد داد . و نیز بقرار مذکور ؛ عسدر
انداخته میشود .

در حین بختن پلاو مذکور ؛ آب هرگاه بسیار بود باید که فوراً
کنید !

[۱] شعریه = به نومه - ۳۸۷ مراجعت !

[۲] قوصقوص = به نومه - ۸۴۴ مراجعت !

فصل ۲۳

-- شریخی های روغندار -- بقلاوله ها --

۴۰۷ -- عادی بقلاوله

مقدار کافی آرد ترمیده را از میده بزی بکشید . و جمع نموده میان آن را
 چغور کنید . و بقدر کفایه یعنی نظر به اندازه تپسی [۱] باید که ۳ الی ۵ تخم مرغ
 و یا زیاده بشکنانید و بالای آن ؛ قدری روغن ساده (داغ باشد) و بقدریک
 انگشبان روغن زیت بیندازید . و قدری آب شیر کرم [که در آن نمک حل
 شده باشد] علاوه کنید . و تا آنکه مثل صاجق گردد خمیر کنید . و از میان
 قطع کنید . درمقطع مذکور یعنی در جای بریده کی همراه مسامات پیدانشد
 باید که هر دو نصف را یکجا کرده تا آنکه مسامات پیدا شود تکرار خمیر کنید .
 و تا آنکه مسامات پیدا شد لول داده دراز کنید و قطع نموده پارچه پارچه بسازید که
 هر پارچه بقدریک تخم مرغ باشد . بعد هر پارچه را کلوله ساخته در یک ظرف
 بچینید . و بالای آن یک تکه صحن بکشید که خشک نشود .

بعد از آن بالای تخمه آتش ؛ قدری نشایسته بسیار میده باش داده و بالای
 آن ؛ یک عدد زوله بواسطه چوب آتش ؛ هموار نموده بحسامت تپسی یک

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

کوشش
 بقرار
 ازید
 بز
 آ

یوفقه [۱] بسیار نازک [۲] بسازید . و به روی تپسی ؛ روغن مالیده یوفقه مذکور را در تپسی ؛ فرش کنید . و هكذا دو عدد یوفقه دیگر نیز در تپسی بمانید .
 بسته به همراه شاخ چوب شمشاد و یا همراه یک قاشوق ؛ از روغن ساده داغ گرفته بالای یوفقه سر بگردانید . و هكذا یوفقه هارا در تپسی چیده بالای هر یوفقه سوم ؛ روغن داغ بگردانید . بعد از آن میده فندق [۳] پاش داده بالای آن ؛ ده عدد یوفقه دیگر هموار کنید . یوفقه های زیر فندق ؛ هر قدر که باشد پاک ندارد مگر یوفقه های سر ؛ همه حال ده باشد .
 بعد از آن ؛ همراه چاقو بریده شکل های معین [۴] بسازید . که طول هر معین ؛ پنج سانتیمتره یعنی تقریباً ۲ اینچ باشد . و همه یوفقه ها بریده شود یعنی دم چاقو ؛ تا حد تپسی برسد . لکن بقلاوله هارا یعنی شکل های معین را از هم جدا نکنید . و روغن ساده را داغ نموده بالای آنها گرم گرم بگردانید .
 بعد از دور صد شکر را در یک رصد آب حل نموده و به قوام رسانیده و قتیکه بقلاوله را از دانه میکشید بالای آن ؛ گرم گرم بگردانید و وقتی که سرد شد در غوری بچینید . و بعد نوش جان کنید ؛

-
- [۱] یوفقه = به نوسره - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ؛
 - [۲] هر قدر که نازکتر باشد هر قدر نفیستر می آید .
 - [۳] فندق = به نوسره - ۲۶۸ مراجعت ؛
 - [۴] معین = یک شکل مربع را اگر از دو زاویه مقابل تضییق کنید شکل معین پیدا میشود . به کتاب علم هندسه مراجعت ؛

۴۰۸ - بقلاوه قیماقدار

این بقلاوه هم مثل بقلاوه نومه ماقبل تیار کرده میشود . مگر حاجت بقلاوه فندق [۱] نیست . و بعد از انداختن شیره و سرد شدن آن باید که قاتهای بقلاوه را به احتیاط برداشته [هوش کنید که قاتهای تیت نشود] بموض فندق ؛ قیاق بگذارید . قیاق مذکور باید که ورق ورق بشکل و جسامت بقلاوه ها بوده در شیره شکر [شیره باید سرد باشد] آلوده به قات بقلاوه بمانید . و قاتهای بقلاوه را که برداشته بودید واپس بجای آنها بالای پارچه های قیاق بمانید . بقلاوه ها را در غوری بچینید .

تنبیه

هرگاه نمیخواهید که بقلاوه ها را بقرار فوق ؛ علیحده علیحده تیار کنید یعنی هم یک تک منظور باشد باید که قاتهای زیرینه را علیحده در یک تپسی [۱] و قاتهای سرینه را نیز علیحده بدیگر تپسی (تپسی ها بیک جسامت باشند) بقرار نومه ماقبل تیار کرده و بچته نموده شیره بگردانید و بالای یکی از آنها قیاق را هموار کنید . و قاتهای دیگر تپسی را بالای قیاق مذکور چه نموده تناول کنید .

[۱] فندق = به نومه - ۲۶۸ مراجعت !
 [۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

۴۰۹ - بقلاوله محلی دار
(محلی = فرینی)

بقلاوله مذکور بقرار (نومره - ۴۰۷) مثل بقلاوله حادی نیار کر
میشود . لکن اول باول باید که نصف یوقه هارا [۱] نیار کرده در نیسی
بگذارید و بالای آن ؛ به لکی ؛ یک انگشت از محلی شیردار که در (نومره - ۴۰۷)
مندرج است فرش کنید . و دیگر نصف یوقه هارا بالای محلی بگذارید
و بقرار (نومره - ۴۰۷) بقلاوله بقلاوله قطع کنید . و روغن داغ بگردانید
و بپخته کنید و شیره شکر (سرد باشد) بگردانید .

۴۱۰ - بقلاوله بادام دار

بادامها را جوش داده پوست کنید و همراه شکر ؛ خوب کوبیده در بقرار
حادی که در (نومره - ۴۰۷) مندرج است بموض فندق استعمال کنید .

۴۱۱ - بقلاوله پسته دار

پسته خام و یا پسته بی نمک شامی را همراه شکر بکوبید و در بقلاوله
که در (نومره - ۴۰۷) مندرج است بموض فندق ؛ استعمال کنید .

[۱] یوقه = به نومره -- ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت !

[۲] نیسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

۴۱۲ — بقلاوله بی روغن

مثل بقلاوله طادی که در (نومره — ۴۰۷) مندرج است تیسار کرده
میشود لکن روغن نیندازید . مگر بروی تپسی و بروی یوقفه سر [۱] اندک
روغن بمالید . و در هر قات یوقفه ها باید که میده بادام باش بدهید . و بیشتر
از سرد شدن بقلاوله باید که شیره شکر [شیر کرم باشد] بگردانید .

۴۱۳ — بقلاوله گللاج [۲]

در بک تپسی [۳] قدری آب بیندازید و ورقهای گللاج را متعاقباً یعنی یک یک
در آب ترکرده سر بسر بچینید . و وقتی که نصف ورقها ترشد بالای آنها میده
فندق [۴] و یا بادام باش بدهید . و باز همانقدر ورق گللاج علاوه نموده تپسی را
سلاهی دار بنشانید که آب آن بریزد . و وقتی که گللاج بندید یعنی تقریباً بعد
از یک ساعت ؛ بقرار (نومره — ۴۰۷) ؛ بقلاوله بقلاوله قطع کنید . و

[۱] یوقفه = به نومره — ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ؛

[۲] گللاج = ورقهاست مثل کاغذ نازک از نشایسته ساخته میشود ؛

[۳] تپسی = به نومره — ۱۲۲ مراجعت ؛

[۴] فندق = به نومره — ۲۶۸ مراجعت ؛

بقلاره های مذکور را یک یک در محلول تخم مرغ غطه داده در روغن
و داغ بیندازید و بدرجه کلابی سرخ کنید . بعد در شیرۀ شکر [شیر کرم باشد]
یکان یکان انداخته و کشیده در غوری بچینید .

۴۱۴ - نوع دیگر بهمه راه قیماق

این هم بقرار نوسره ماقبل تیار کرده میشود . مگر وقتیکه بقلاره ها
در غوری میچینید باید که بارچه های قیماق را در شیرۀ شکر [نیره و سرد باشد]
آلوده در میان بقلاره ها بموض فندق و یا بادام بمانید .

۴۱۵ - روانی نشایسته

یک رهد روغن داغ و هانقدر آب و از یک رهد قدری زیاده تر نشایسته
یکجای بالای آتش ملایم گذاشته و متصل شور داده پخته کنید . بعد در
تپسی [۱] خالی کنید . و بقدر ده پازده تخم شکستاده و خوب حل نموده
بالای آن بگردانید و سطح آن را هموار نموده بداش بگذارید وقتیکه بدرجه
کلابی سرخ کردید کشیده و سرد کرده بقرار (نوسره - ۴۰۷) بشکل بقلاره

[۱] تپسی = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت ۱

طغ کنبید . و در غوری چیده بالای آن ؛ میده شکر پاش بد هید .

۴۱۶ -- سکریه

سفیده ده عدد نخم مرغ و یک فنجان نشایسته را بقدر یک ساعت بلکه
زاده ز ؛ تا آنکه قف کند همیشه بیک طرف شور داده حل کنید .
بعده بقدر نیم فنجان آرد را آهسته آهسته بخورائید . بعد از آن ؛ به همراه
شوق ؛ یک لقمه گرفته در روغن داغ پندازید . و قتیکه بدرجه کلابی ؛
سرخ کردید کشیده کرم کرم در شیر شکر پندازید . بعد از اندک مدت ؛
کنبده در غوری بچینید .

۴۱۷ - کوزله مه خانه گی

بقدر نیم قبه [۱] آرد ترمیده را به همراه دوسه دانه نخم مرغ و آب خاکستر
و نوری نمک در روغن ساده خیر کرده یک عدد یوفقه [۲] بسازید . و روغن
بلبله و جمع کرده تکرار هشت کنید .
بعده پارچه پارچه کنید که هر پارچه بقدر یک جوز باشد . و تکرار یوفقه

[۱] قبه = به نوسره - ۵۰ مراجعت ؛

[۲] یوفقه = به نوسره - ۳۰ ویا ۳۵۶ ویا ۸۵۲ مراجعت ؛

صاخته يك يك در روغن ساده که داغ باشد پیندازید و همیشه ؛ تکان داده
دو طرفه سرخ کنید . و کشیده در جلو صاف بچینید . مکردهن جلو صاف
میک سرپوش بت باشد بعد به قات آنها میده شکرش داده در غوری بچینید .

۴۱۸ - لالانفه

بقدر صد درهم [۱] آرد را به همراه ۳ دانه تخم مرغ و قدری غن
خیر کنید . خیر مذکور باید که از خیر لقمه که در (نومه - ۴۵۲) مندرج
است قدری آبکین تر باشد . بعد در یک دیگچه انداخته بالای خوریج بگذارید .
و دهن دیگچه را بت کرده بقدر یک دو ساعت ترك کنید .
بعد از آن بواسطه يك فنجان [۲] قدری گرفته در روغن ساده
پیندازید و سرخ کرده بکشید . و روغن آن را چکانیده در غوری بچینید .
و بالای آن ؛ شیره شکر که بقوام رسیده باشد بگردانید .

۴۱۹ - شیرینی برنج

بکمقدار شکر و هانقدر روغن داغ و هانقدر آرد برنج و يك فنجان آب

[۱] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت ا

[۲] فنجان = ظرفیست بقدر پیاله جای .

داده
همیشه
د
برده در غوری بچنید . و بالای آن میده شکرپاش بدهید .
حاکمتر در دیکجه انداخته و متصل شور داده بخته کنید . بعد به روی تپسی [۱]

۴۲۰ - روانی ایرمیک [۲]

بکمقدار روغن ساده و هانقدر ایرمیک و هانقدر شکر و هانقدر زرده و سفیده تخم مرغ را حاضر کنید . بعد اولاً روغن را در یک ظرف انداخته همراه دودست ؛ آنقدر مشت کنید که مثل شیر گردد .

ناتیباً شکر را میده کرده و اندک اندک خورانیده و مشت کرده خوب حل کنید .
ناتیباً ایرمیک را نیز اندک اندک خورانیده تا آنکه مثل معجون گردد کذا مشت کنید .

را باماً مایع تخم فوق را کذا خورانیده تا آنکه زرده و سفیده بهم خوب مخلوط شود تکرار مشت کنید .

بعده بروی تپسی ؛ روغن مالیده مخلوط فوق را در آن پندازید . و روی

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] ایرمیک = آرد سوجی .

آن را هموار نموده به داش بگذارید . وقتیکه سرخ شد کشیده بالای آن شربت کم شکر را بهرطرف آن مساواتاً بگردانید و تکرار به داش بگذارید . و وقتیکه شربت مذکور خشک شد باز از داش کشیده و بقرار فوق ؛ شربت را مساواتاً تقسیم نموده به داش بگذارید . و هکذا عمل نموده هر وقتیکه مینندد پسر همیشه کوفد از داش بکشید . و چنینکه سرد شد بقرار (نومره - ۴۰۷) بشکل بقلاوله بریده درغوری بچینید . و بعده میده شکر پاش بدهید .

۴۲۱ - روانی، دقیق
(دقیق = آرد)

روانی مذکور مثل روانی ارمیک که در (نومره - ۴۲۰) مندرج است تیار کرده میشود . مگر بعوض ارمیک باید که دقیق یعنی آرد استعمال کنید . و بعد از کشیدن آن از داش باید که شیره شکر بگردانید شکر مذکور بقدر آرد باشد !

۴۲۲ - بقلاوله هلالی

مثل یوقه های بقلاوله طادی که در (نومره - ۴۰۷) مندرج است یوقه ها بسازید . و در هر یوقه ؛ قدری روغن پاش بدهید . و در یوقه

چهارم : میده فندق [۱] و یا میده بادام و یا میده پسته باش داده بالای آن :
 یوقفه پنجم را علاوه کنید .
 بعده بالای یوقفه مذکور دو عدد چوب آش که یکی را بیک کنار و دیگر را
 دیگر کنار ؛ متوازی نهاده هر دو را مساواتاً چنین لول بدید که هر پنج یوقفه
 یکجای بالای آنها سست پیچیده شود . در ختام لول دادن ؛ خواهید دید که
 هر دو لوله بهم متصل یعنی پهلو به پهلو میباشند .
 بعد ازان بالای نخته آش گذاشته هر دو چوب را به احتیاط بکشید .
 و همراه یک فنجان و یا یک پیاله مناسب که لب آن نیز باشد بالای هر دو لوله ؛
 ضعیق نموده بشکل هلال قطع کنید . و در یک تپسی [۲] که به روی آن ؛ روغن
 مالیده شده باشد منتظماً بچینید . و بالای آن ها ؛ روغن داغ کردانیده به
 دهن بگذارید . و کشیده بالای آن ؛ بقرار (نومره - ۴۰۷) ؛ شیره شکر
 بگردانید . و سرد کرده در غوری بچینید .

۴۲۳ --- بقلاوه جندره

بقلاوه مذکور مثل بقلاوه هلالی که در (نومره ۴۲۲) مندرج است تیار

[۱] فندق = به نومره - ۲۶۸ مراجعت !

[۲] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !

کرده میشود . لکن سه عدد چوب آتش بکار است ؛ دو کلان و یکی خرد
یوقفه هارا بالای آنها بیجانید و در تپسی [۱] نهاده و از دوسر گرفته بطرف
مرکز ؛ زور کرده قدری چلکی پیدا شود . و بعد تاب داده بشکل فنر ساز
بیاربد و از بسیار جاها قطع کنید و بالای آن ؛ شیره شکر بگردانید
بعد از آن هرگاه قیاق منظور باشد باید که از فندق و یا بادام و یا پسته صرف
کنید .

۴۲۴ - صامصه

این هم مثل بقلاوه هلالی که در (نومره - ۴۲۲) مندرج است یوقفه [۱]
هارا بالای ۲ عدد چوب آتش بیجانید . مگر و قتیکه چوب هارا بیک
باید که یوقفه هارا بشکل بقلاوه [۳] قطع کنید . و در تپسی که به روی آن
دوغن مالیده شده باشد بچینید . و به داش گذاشته و کشیده بالای آن ؛
شکر را گرم گرم بگردانید .

۴۲۵ - صاریلی بورمه

این هم مثل بقلاوه هلالی که در (نومره - ۴۲۲) مندرج است میباشد

[۱] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت ۱

[۲] یوقفه = به نومره - ۳۰ و یا ۳۵۶ و یا ۸۵۲ مراجعت ۱

[۳] شکل بقلاوه = شکل همین است . به حاشیه (نومره - ۲۰۷) مراجعت

ن
۹۱
ک

مگر باید که بالای چوبهای آتش سخت بیجا نیند . و بعد از کشیدن آنها
 باید که مثل ریسمان مگر قدری سست ؛ تاب بد هید . و در تپسی [۱] که
 روی آن ؛ روغن مالیده شده باشد تاب داده بشکل فتر ساعت بسازید .

۴۲۶ - قالدین گوبگی
 (یعنی ناف زن)

قدر نیم قبه [۲] آرد ترمیده را به همراه يك و نیم فنجان مسکه و ۲
 فنجان میده شکر و قدری نمک و ۵ ؛ ۶ دانه تخم مرغ و آب خاکستر [بسیار
 خفیف باشد] گرفته همه را در يك ظرف ؛ خیر کنید . و زواله ها بجمامت
 تخم مرغ بسازید . و در يك تپسی که به رویش روغن ؛ مالیده شده باشد
 بگذارید . و بالای زواله ها به همراه دست قدری زور نموده بردار و کرد
 بسازید . و در مرکز آن ؛ به همراه نوك انگشت ؛ تضییق نموده يك جقوری بسازید .
 و بالای آن ؛ روغن ساده داغ گردانیده به داش بگذارید . و کشیده گرم گرم
 و بکان بکان ؛ در شیر شکر [تیره باشد] بیندازید . و وقتیکه مثل پنبه کردید

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

کشیده در بوشقاب بچنید .

۴۲۷ - شکرپاره

بقدر نیم قبه [۱] مسکه بی نمک را تا آنکه قف کند و سفید گردد مشت
 کشید . و آرد را [بقدر دو چند مسکه باشد] اندک اندک بخورانید . بعد بهر
 آب خاکستر و قدری نمک ، خوب خمیر کنید . بعد ازان زواله ها بجمامت بخور
 قاز ساخته بدرون یک تپسی [۲] که به روی آن ؛ روغن مالیده شده باشد
 بچنید . و بالای آنها را قدری هموار کرده بهمرام انگشت ؛ در مرکز آنها قدری
 تضییق نموده یک چقوری بسازید . و در داش گذاشته سرخ کنید و بالای آن
 شیرۀ شکر را گرم گرم بگردانید . و وقتیکه سرد شد درغوری بچنید .
 روغن فوق هر قدر که تازه باشد همانقدر نفیستر میگردد !

۴۲۸ - قوراییه

یکمقدار روغن ساده و همانقدر میده شکر و همانقدر آرد ترمیده کرده
 اولاً روغن را تا آنکه سفید گردد مشت کنید .

[۱] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

[۲] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

ثانیاً شکر مذکور را و بعد از آن را اندک اندک بخورانید . و قتیکه مثل
 معجون ؛ گردید زواله ها تقریباً بحسامت تخم مرغ ساخته در یک تپسی [۱] که
 به روی آن ؛ روغن ساده مالیده شده باشد بچینید . و بالای آن را ؛ قدری
 هموار نموده در مرکز همواری مذکور ؛ یک یک دانه خسته بادام پوست شده بچسبانید .
 و در دوش پنجه کرده و قتیکه سرد شد در پوشقاب بچینید .

۴۲۹ -- قطائف سیمیانی [۲]

سیمیان را (نازک مثل موی باشد) در تپسی بچینید . مگر کتیف نباشند
 یعنی سست چیده شود . و بالای آن ؛ روغن ساده داغ را (قدری فریمان
 باشد) بگردانید .

بعد از آن را هموار کنید و در مابین آن ؛ یک خشت بمانید . و تپسی را
 بالای آن ؛ گذاشته و همیشه تکان داده قطائف را بدرجه کلابی سرخ کنید .
 بعد از آن به روی سیمیانی یک سرپوش نهاده و محکم گرفته اولاً روغن آن را

[۱] تپسی = به نوصره - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] سیمیانی = یک رقم سیمیانیست نازک مثل موی و در کارخانه ها یعنی
 در ماشینیخانه ها تیار کرده میشود .

چکانیده بکشید و بهاء سیمیان را به روی سرپوش + چپه کنید و در تپسی نکر
 قدری روغن انداخته و سیمیان را از روی سرپوش مذکور بدرون تپسی
 لغزائیده تکرار سرخ کنید . مدعا ؛ هردو روی سیمیان را سرخ کردن است
 بعده پایان کرده و شربت شکر و یا شیرۀ شکر را داغ نموده بالای
 بگردانید .

هرگاه بسیار نرم بودن آن منظور باشد باید که فوراً بالای آن ؛
 سرپوش نهاده قدری مدت بگذارید .

و نیز اگر منظور باشد در هنگامیکه دیگر روی سیمیان را سرخ میکنید باید
 ۱۵ عدد تخم مرغ را شکستاده و خوب حل نموده آهسته آهسته بخورائید
 و بعده پایان نموده شربت و یا شیرۀ فوق را بگردانید بسیار نفیس میگردد .

۴۳۰ - قطائف قیاقدار سیمیانی

قطائف مذکور نیز بقرار نوسمره ماقبل مثل قطائف سیمیانی تیار
 میشود . مگر وقتیکه تمام گردیده سرد شد باید ۵ ازمیانه بریده دو نصف کند
 و قیاق را بدرون شیرۀ شکر (سرد باشد) غطه داده بالای یک نصف سیمیان
 مذکور بچنید و نصف دیگر را بالای قیاق چپه کنید .

هرگاه انتظام ؛ مطلوب باشد هر یک یک بخورائید دو دو یا چپه
 بریده و درمابین آن ها قیاق را بقرار فوق چپه و درست و برابر درغوری بچنید

۴۳۱ - قطائف بادامدار سیمیانی

سیمیان را مثل موی ؛ کش کرده مثل لیس یعنی دراز و چهارچهار انگشت
 دراز بسازید . بعده بادام را بریان کرده بکوبید و همراه میده دارچین و بهارات یعنی مساله
 و جوزهندی یعنی نالیار مخلوط کنید . و بالای لیس های سیمیان ؛ باش بدهید .
 و چنین تاب بدهید که هم مساله نریزد و مثل ریسمان گردد مگر سست تاب داده
 شود . بعاء مثل فترساعت بپچانید . و در تپسی که به روی آن ؛ روغن
 مانده شده باشد بگذارید . و هکذا عمل نموده چند دانه دیگر تیار کنید و در تپسی
 مذکور پهلو به پهلو منتظماً بچینید . و بالای آنها مسکه داغ وافر بگردانید .
 و بقرار (نومه : ۴۲۹ -) عمل نموده دوروی سرخ کنید و شیره شکر
 بگردانید .

۴۳۲ - قطائف سیمیانی به همراه تخم مرغ

در میان سیمیان ؛ میده بادام و یا بسته و یا فندق [۱] گذاشته کوله
 کنید . و در محلول زرده تخم غطه داده در روغن ساده بدرجه کلابی سرخ
 کنید . بعده در شربت شکر [شیر کرم باشد] بیندازید و کشیده در غوری بچینید .

[۱] فندق = به نومه - ۲۶۸ مراجعت !

۴۳۳ - طاتلی خورما

(طاتلی = شیرینی)

یک قبه [۱] آرد ترمیده گرفته در میان آن ؛ بقدر چهل درم [۱]
 روغن ساده داغ و ۳ دانه تخم مرغ و نیم فنجان آب خاکستر و قدری
 و ۳ فنجان میده شکر انداخته خیر کنید . و بقدر ۱۵ دقیقه ترك کنید .
 زواله های ریزه ریزه بسازید . و هر زواله را بالای یک سپید یعنی نوکری
 چوبی آن ؛ نازک باشد هموار کنید . و پیمانیده بشکل خورما بیارید
 البته که درونش خالی خواهد بود .

بعده در روغن ساده داغ انداخته بدرجه کلابی سرخ کنید . و کشیده در شربت
 شکر [شیر کرم باشد] بیندازید . و بعد از پنج ده دقیقه بکشید . و بعد از آن
 مدت ؛ تکرار در شربت مذکور بیندازید و کذا بعد از پنج ؛ ده دقیقه کب
 در غوری بچینید .

هر گاه سه چهار دفعه در شربت مذکور بیندازید نفیستر میگردد .
 درین صورت باید که هوش کنید که نشارد !

[۱] قبه ، [۲] درم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

۴۳۴ — طاتلی نان دبل روغندار

(طاتلی = شیرینی)

نان دبل يك روزه یعنی همروزه را نازك نازك و منتظماً قطع كنید .
 در پوست آنرا بتراشید . و در روغن ساده داغ سرخ كنید . و در چلو صاف
 انداخته روغن آنرا بچكائید و در يك تپسی [۱] بچینید . و شربت آلو بالو را
 غرار (نومره — ۵۳۵) تیار كنید و اولاً دانه های آلو بالو را و بعد شربت
 آن را بالای ریزه های نان ؛ پاش بدهید . و تکرار يك قات از ریزه های نان ؛
 مذکور و يك قات از دانه های آلو بالو بقرار فوق بچینید و شربت آنرا
 بگردانید . و سرپوش تپسی را بت کرده و بالای قوغ گذاشته تا آنکه شربت
 بداخل نان كاملاً نفوذ كند بچوشانید .
 هرگاه پیشتر از نفوذ شربت بداخل نان ؛ آبش خشك شود تکرار تکرار
 بالای آن از شربت مذکور پاش بدهید .

۴۳۵ — نوع دیگر

این طاتلی نیز بقرار نومره ماقبل مثل طاتلی نان دبل روغندار تیار
 کرده میشود . مگر بعضی شربت آلو بالو باید که مرها های زرد آلوی قیسی

[۱] تپسی = به نومره — ۱۲۲ مراجعت ا

و آلو که در (نومره های - ۵۴۴ و ۵۵۴) مندرج است استعمال کنید .
مانند ... ربه ...

۴۳۶ - یاصصی قطائف [۱]

چند دانه تخم را حل کنید و قطائف مذکور را در محلول مذکور آلوده
در روغن ساده بدرجه کلابی سرخ کنید . و در چلو صاف کشیده روغن آنرا
بجک کنید . بدمه در شربت شکر که در حالت جوش آمدت انداخته یکدفعه بجوشانید
بعد از آن در بوشقاب بچینید . و در آنای چینان باید که میده فندق [۲] را
میده با آنرا بالای هر دانه قطائف مذکور علیحده علیحده باشن بدیند و آنگاه
شربت شکر را بالای آن بگردانید .

۴۳۷ - ... دیگر ...

این هم بقرار نومره ماقبل تیار کرده میشود . مگر وقتیکه در بوشقاب
هیچنید باید که قهاق را به اندازه یاصصی قطائف دوآئیده یعنی ورق ساخته و برده

[۱] یاصصی قطائف = کاجچه هاست از خمیر ، قطر آنها تقریباً ۳ ، ۴ اینج
میباشد و روی آنها شکاف شکاف میباشد .

[۲] فندق = به نومره - ۲۶۸ مراجعت فرمایید = ص ۱۱

۲۳۲
 شربت شکر [شربت سرد باشد] آلوده بالای قطائف مذکور بچسبانید .
 بالای ورق قیاق ؛ میوه بادام پاش بدهید و بالای آن یک عدد ایصعی قطائف
 دیگر بچسبانید . و بعد شربت شکر باقیانده را بالای آن بگردانید .

۴۳۸ --- قطائف نان دبل

بهمراه تخم مرغ

قطائف مذکور بقرار (نومره - ۴۳۶) تیار کرده میشود . بگر
 باید که ابتدا نان را در آب بجوشانید . وقتیکه نرم گردیده بندید آب را بکشید
 و نان را بارچه بارچه قطع کنید . و در تکه های سان پاک (صحن پاک) بپچانید و بالای
 آن تضیق داده آب را بالکل بکشید . بعد در محلول تخم مرغ آلوده کرده در روغن
 ساده سرخ کنید . و در شربت شکر بیندازید . و کشیده در غوری بچینید و
 بالای آن یامیده بادام پاش بدهید و یا بقرار (نومره - ۴۳۷) قیاق دار بسازید .
 بعض کسان زرده تخم را و بعض سفیده آن را پسند میکنند .

۴۳۹ - لقمه تخم مرغ

آرد تر میوه را بهمراه آب گرم و مقدار وافى نمك ؛ خیر لقمه تیار کرده

در دیکچه بیندازید . و بالای قوغ گذاشته همیشه شور بدهید . و وقتی که
 یوی خیر زائل شد و سخت گردید سرد کنید .
 بعه روغن ساده را در کراهی خانه دار [۱] و یا کراهی عادی داغ کنید .
 بعد از آن از خیر مذکور لقمه ها گرفته و در روغن داغ انداخته سرخ کنید .
 مگر هر گاه کراهی خانه دار باشد لقمه ها را قدری کلا تر کنید . و لقمه ها را
 گرم گرم کشیده در شیره شکر که شیر گرم باشد بیندازید . و بعد از آن که من
 کشیده باز بیندازید .
 مگر برای اینکه لقمه ها نشارد شیره مذکور باید که کثیف یعنی لعابدار
 باشد !

حلواها

۴۴۰ - حلوی غازیان

مقدار وافی روغن ساده را در دیکچه داغ کنید . و بقدر یک ونیم چند
 روغن ؛ آرد گرفته بالای روغن بیک دست پاش بدهید و بدیگر دست بپزاید

[۱] کراهی خانه دار = بعض کراهی ها میباشد که قمر آنها چغور چغور

یعنی خانه خانه است . و بعض هموار میباشد
 نوع دوم را کراهی عادی مینامند !

تخته چوبی شور بدهید . و تا آنکه بقرار قاعده [۱] بچخته شود شور بدهید . و اگر بادام پوست شده مخلوط کنید بهتر میشود .
 بدهد شکر بقدر دو چند روغن و آب بقدر روغن گرفته بقوام برسانید .
 این را دفعه بالای هر طرف آرد سرخ شده بگردانید . مگر باید که یک آدم گرداند و یک آدم شور بدهد . فوراً سردی کجه را بت کنید . بعد از یک چارک ساعت سرپوش دیگری را برداشته تکرار شور بدهید . و در پوشقاب بکشید و اگر منظور باشد بالای آن میده شکر هم پاش بدهید .
 و هرگاه بهمرام شیر منظور باشد بموض آب فوق باید که به اندازه آب نبرداخته شکر را بقوام برسانید .
 مگر برای اینکه شیر مذکور بریده نشود باید که شیر را بیشتر از انداختن شکر بخوشانید .

۴۴۱ - صابونیه

یکمقدار روغن را در دیگر کجه داغ کنید و بالای آن دو مقدار شکر علاوه کنید .

[۱] بقرار قاعده بچخته شدن آرد ؛ یا از بوی آن و یا از سرخ شدن بادامهای فوق تهیه میشود . بقرار قاعده بچخته شدن آرد را به اصطلاح ترکیبی ؛ [بانه اش آمده ؛] میگویند .

وقتیکه شکر بخوش آمد بقدر نیم مقدار نشایسته را همراه بکمقدار آب سرد
 کرده دردیکیجه مذکور بخورائید مکر در اثنای خورائیدن نشایسته بایدکه شکر
 همراه کفچه همیشه شور بدهید . و باز تکرار همیشه شور داده وقتیکه مثل راجه
 حلقوم [۱] کرید یعنی سختتر از خمیر شد در غوری بکشید .
 هرگاه بادام منظور باشد بادام پوست شده را بریان کرده بعد از نشایسته
 داده علاوه کنید و نیز اگر بخواید بعد از آنکه در غوری میکشید بالای آن
 شکر پاش بدهید . بادام فوق را هرگاه چهار چهار تک کرده پاش بدهید
 میگرد .

۴۴۲ - عادی حلوی نشایسته

یک حصه روغن ساده را دردیکیجه قدری سرخ کنید . و بالای آن
 دو حصه نشایسته را اندک اندک بخورائید و تا آنکه نشایسته مذکور روغن
 و پس بکشد و خوب بچنه شود همیشه کفچه زده شور بدهید .
 بعده روغن را علیحده کنید . و دو و نیم حصه شکر را به قوام رسانید
 اندک اندک بخورائید . و تا آنکه شربت مذکور را جذب کنند شور بدهید .

[۱] راحت حلقوم = به نومه - ۵۰۲ مراجعت ۱

بروش دیکجه را بت کرده بقدر ۳ الی ۵ دقیقه بالای آتش بگذارید . و باز
بروش را پس کرده تکرار شور بدهید و وقتیکه دانه دانه کردید در غوری بکشید .

۴۴۳ - حلوی آرد برنج

یک مقدار روغن ساده را سرخ کرده سرد کنید . و تکرار بالای آتش گذاشته
دو مقدار آرد برنج را اندک اندک بخورانید . مکرر در انشای خوراندن باید که همیشه
شور بدهید . وقتیکه برنج و روغن را به جدا کردن یعنی به واپس کشیدن آغاز
کرد همراه پشت کفچه قدری حلوا بگیرد درین آنجا خواهید دید که روغن
از میان حلوا برمی آید و یک آواز خصوصی شنیده میشود . [که این حال را
به اصطلاح عثمانی : میانه اش آمد یعنی رسیده می نامند !]

وقتیکه میانه اش آمد باید که شربت شکر که از یک مقدار شیر و دو مقدار شکر
تیار کرده شده میباشد فوراً بالای حلوا بیندازید . مگر باید که دو نفر باشد . یکی
شربت را بزودی پاش بدهد و یکی بهمان زودی شور بدهد . و فوراً دهن دیکجه را
خوب بت کنید . و بعد از یک چارک ساعت به غوری بکشید .

هرگاه شیر یافت نشود باید که شکر را همراه یک مقدار آب ؛ شربت بسازید .
و اگر آرزو شود قدری بیشترک از آمدن میانه بادام پوست شده علاوه
کنند . و نیز اگر بخواید چنینکه در غوری میکشید بالای آن میده شکر هم
بگذارید .

۴۴۴ — خلوی ایرمیک [۱]

یکمقدار روغن ساده را سرخ کرده بالای آن قدری بادام پوست شده
 بیندازید . بده دو مقدار ایرمیک را اندک اندک بخورائید . وقتیکه بادامها
 سرخ شد فهمیده میشود که مابنه اش آمد/ یعنی رسیده است . درین اثنا شربتیکی
 آزدو مقدار شیر و دو مقدار شکر بقوام رسیده میباشد انداخته فوراً شور بدهید
 و یک دستمال را دو قات کرده دهن دیکجه را بت کنید . و بالای آن
 سرپوش دیکجه را خوب محکم نموده بعد از نیم ساعت واز کنید . و شور داده
 در بوشقاب بکشید . و هرگاه منظور باشد میده شکر پاش بدهید .
 مراد از دستمال و سرپوش اینست که بخار و تفت نبراید .

۴۴۵ — لوقوم مرغ

یکمقدار مسکه و ۸ مقدار آرد و ۲ مقدار میده شکر و زرده ۱۰ ال
 ۱۵ دانه تخم مرغ و قدری آب خاکستر را بهمراه دست ۱ آتقدر خمیر کنید
 که مثل معجون گردد .
 بده روی یک کراهی آهنی روغن مالیده خمیر فوق را بالای آن
 [۱] ایرمیک = آرد سوچی .

و دوانیده ورق بسیار نازک بسازید . و کراهی را تکان داده به داش

۴۴۶ - قیغانه قایماقدار

• ه الی ۶ دانه تخم مرغ را به همراه نیم فنجان نشایسته خوب حل کنید .
 • بیک کراهی در روغن ساده و داغ به اندازه وسعت کراهی انداخته سرخ
 • و وقتی که سرخ شد در چلو صاف کشیده روغن آن را بچکانید .
 • بسده در شیرۀ شکر که بقوام رسیده و شیر کرم باشد غطه داده بکشید و
 • بیک غوری هموار منتظماً بچینید که این را قیغانه گویند ؛ بعد ازان
 • آن را در شربت شکر که لعابدار و سرد باشد غطه داده بالای آن بمائید .
 • بقرار فوق یک قیغانه دیگر تیار کرده بالای قیاق مذکور بگذارید .
 • و هر قدر که قیغانه منظور باشد بسازید مگر باید که مابین قیغانه ها بقرار
 • بوق قیاق نهاده شود . و بالای همه باید که بیک قیغانه ختام یابد .

۴۴۷ - طادی قیغانه

• این هم بقرار نوسره ماقبل تیار کرده میشود . مگر بدون قیاق .

۴۴۸ - قیغانه قیسی دار

زرد آلود قیسی خوب رسیده را پوست کنید و خسته آن را بکشید
و همراه شیره شکر که بقوام [۱] رسیده باشد تا آنکه خوب حل شود بگردانید
یعنی شور بدهید . و در قیغانه که در (نومره - ۴۴۶) مندرج است بپوش
قیماقی استعمال کنید .

هرگاه قیسی خشک باشد باید که پیشتر در آب جوش داده پوست و خش
آن را بکشید . و بعد بقرار فوق همراه شیره شکر محلول ساخته استعمال کنید .

۴۴۹ - قیغانه سیب دار

سیب شیرین را پوست کنید . و داخل آن را خالی کرده در آب بجوشانید
و قتی که بسیار نرم گردید همراه شکر که بقوام رسیده باشد به کشفاف حلوانه
به قاتهای قیغانه که در (نومره ۴۴۶) مندرج است بعوض قیماقی استعمال کنید .

[۱] چذین شیره باشد که بالای آن قدری آب لیمون انداخته شفاف
گردیده باشد !

۴۵۰ — قیغانه به دار

فرار (نومره - ۴۴۹) مثل قیغانه سبب دار تیار کرده میشود .

۴۵۱ — حلوی کتان

شیره شکر را بجات آغده بپزید یعنی چنین بقوام برسانید که مثل صاجق
 که نه آبکین و نه سخت مانند سنگ باشد بعد کش کرده یک حلقه
 بعد از آن آردیکه به همراه روغن ساه بالای آتش و خوب بخته
 و میانه اش [۱] آمده باشد در تپسی [۲] به اندازه حلقه فوق پاش بدهید .
 حلقه را بالای آن گذاشته هر طرف آن از آرد مذکور جمع کنید . و
 آن کش گذاشته تا آنکه حلقه مذکور مثل لیف گردد یعنی تیت شود بگردانید .
 بعد بار چه بار چه بریده در بوشقاب بچینید . مگر زینهار گرم دیده نشود .
 چرا که حلوی کتان هر قدر که در سردی کش کرده شود همانقدر اعلا میشود .
 و عوش کرده شود که میانه فوق نسوزد و سیاه نگردد و خوب بخته شود .

[۱] میانه = به حاشیه نومره - ۴۴۰ مراجعت ۱

[۲] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت ۱

۴۵۲ — لقمه

قدری مایه خمیر و نمک و سیاه دانه و صاجق و آب شیر کرم گرفته خمیر
 لقمه یعنی خمیر ملایم بسازید . و بالای آن کالا بیندازید که کرم نگاه شود .
 و قتیکه سطح خمیر ؛ شکاف شکاف شد تکرار دست زده . مثل صاجق بسازید .
 بدمه روغن کنجد اعلا و یا روغن زیتون اعلا را در یک کراهی چقور انداز
 بر آتش شعله دار خوب سرخ کنید .
 بعد ازان دست چپ را تر کرده و قدری خمیر گرفته فشار کنید .
 در اینصورت ؛ خمیر بقدر چهار مغز ریزه برمی آید آنرا بواسطه قاشوق چوب
 [قاشوق را بدست راست بگیرید و تر کنید] گرفته در روغن سرخ شده
 بیندازید . و هکذا عمل نموده کراهی را پر کنید . بدمه لقمه هائیکه مثل
 سرخ شد آنها را بواسطه کفگیر شیرینی پزی کشیده در چلو صاف بیندازید
 در روغن آنها خوب بچکد . و بعوض آنها از خمیر باقی مانده ؛ باز لقمه ها
 در روغن سرخ شده بیندازید . و قتیکه خمیر خلاص شد و لقمه ها خوب
 کردید و روغن آنها در چلو صاف کاملاً چکید لقمه ها را در بوشقاها کشیده
 آنها شربت شکر که بقوام رسیده و تیره باشد بگردانید و یا بعوض شربت
 غسل بگردانید .

۴۵۳ - لقمه ارك

خير اين هم بقرار نومه ماقبل مثل خير لقمه عادى يعنى خير مابه دار
 کرده ميشود مگر سياه دانه حاجت ندارد . و نيز لقمه ها را يادروغن
 بزنل و يا درروغن ساده سرخ كنيد . مگر درروغن ساده بهتر و نفيستر
 باشد . اما وقتيكه لقمه ها را بقرار نومه ماقبل ريختانده درروغن قدرى
 سرخ كرديد بايد كه كشيده در چلوصاف بيندازيد و بعد از ۳ الى ۵ ساعت
 درروغن داغ انداخته و خوب سرخ نموده در شربت شكر كه بقوام
 سياه [۱] و شيركرم باشد بيندازيد و بعده در بوشقاب ها بكشيد .
 مكرده نومه دوم كه در روغن داغ مى اندازيد هوش كنيد كه آتش نه بسيار
 شديد باشد و نه بسيار ملايم .

۴۵۴ - شيرينى كدو

كدوى عسل [۲] را پوست نموده و پاك کرده بقرار خواهش قاش قاش

[۱] شربت شكر بايد كه بقرار حاشيه نومه - ۴۴۸ باشد .
 [۲] كدوى عسل = به نومه - ۳۲۲ مراجعت !

کنید . و بیک تبسی [۱] قات قات بچینید . مابین قاتها میده چهار مغز پاش
بدهید . بعد از بالای آن بقدر لزوم روغن ساده داغ به همراه شکر و یا دوشاب
گردانیده بالای قوغ بگذارید . و بیک سرپوش بت کنید و خوب بخته کرده کر
اکرم نوش جان کنید .

فصل ۲۴

❖ خفیف طاتلی ها ❖
(یعنی شیرینی های خفیف)

۴۵۵ - طاووق کوکسی
(یعنی سینۀ مرغ)

دو عدد ماکبان کوربه را تا آنکه نرم شوند بجوشانید . بعد از کوشتهای
سفید سینۀ را کشیده و سرد کرده مثل پنجه ریشه کنید یعنی لیف لیف کنید .
و تا آنکه بوی مرغ زائل شود به آب سرد بشویند . بعد از آن دو نیم قه [۱]
شیر بجوشانید . بیک مقدار آن را در دیگچه بیندازید و بالای آن گوشت ریشه شده

[۱] تبسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] قه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

کرده بالای آتش بگذازید . و قاشوق زده زده میده کنید . و قندیک بدرجه
پاش
سب
کرم
پاشیده شد ۷۵ درم [۱] آرد برنج را به همراه یکمقدار شیر جوشخورده
ساخته بالای آن علاوه کنید .

اولاً باید که لیتی را آهسته آهسته به شیر بخورانید ،
ثانیاً گوشت سینه مرغ را بالای آن علاوه کنید ،
ثالثاً شکر بقدر لزوم انداخته بعد به همراه کفچه چوبی زده زده بپخته کنید .
بعد از آتش پایان کرده تا آنکه لیمو لیمو مقل صاجق شود تکرار
بهره کفچه بنمید .

و نیز قریب فرو آوردن از آتش باید که قدری آب کلاب علاوه کنید .
از جنیکه در پوشقاب ها میکشید قدری دارچین که بسیار میده باشد پاش بدهید .

۴۵۶ - عاشورای مخلوط

مقدار وافی کندم سفید را شسته درها و نیک بکوبید . و تکرار ۳ دفعه
بگردد درین اثنا البته که پونش کشیده میشود . و در یک دیگ و یا دیگر
ساخته بالای آن یک سرپوش که به درون دیگ و یا دیگر جای شود بمانید

[۳] درم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

و بالای سرپوش يك سنگ وزنی و یا غیره بگذارید . بعده آنقدر آب علاوه کنید
 که از کندم سر کنند . و آتش افروخته تا آنکه دانه های کندم بکشد چون
 بدهید . و بعد از آن به دیگر دیکجه خالی کنید . و بالای آن نخور
 و باقلی و فاصولیه و غیره را یکجای علاوه کنید . [مگر باید که نخود و باقلی
 تا آنکه پوست آنها جدا شود در آب بگذارید و بعده پاک کنید . و فاصولیه
 غیره که پختن آنها ضرور باشد باید که علیحده علیحده تا آنکه نرم شود بچوشانید
 و بعد از آن همه را یکجای بالای کندم علاوه کنید] . و نیز مقدار مناسب شیر کرم
 و یا آب حادی و برنجیکه مثل بولغور [۱] کوبیده شده باشد و نیز شکر هم انداخته
 تا آنکه لعاب بکشد و مثل مغز گردد همیشه شور داده (دهن دیک و از باشد)
 بچخته کنید . و قریب پایان کردن دیک باید که قدری نشایسته را به همراه آب آنک
 شیر کرم ؛ لیتی ساخته علاوه کنید و همیشه شور بدهید . بعده به کاسه ها
 بوشقاها کشیده بالای آن ؛ بادام پوست شده و فندق [۲] و جوز و پسته و
 انکور مرغ [۳] را مخلوطاً بچینید .

[۱] بولغور = به نومه - ۸۴۵ و یا ۸۴۶ مراجعت ۱

[۲] فندق = به نومه - ۲۶۸ مراجعت ۱

[۳] انکور مرغ = يك رقم انکور يست يسير ريزه دانه و سياه رنگ .

۴۵۷ - عاشورای عادی

شش عاشورای مختلط یعنی باید که کندم را بقرار (نومره - ۴۵۶) جوش
بد و بشوید و جوش بدهید . و تنها شیر و یا آب و شکر علاوه کنید .
بایان کردن نیز بقرار (نومره - ۴۵۶) نشایسته و بعد فندق و جوز
و غیره بیندازید .

۴۵۸ - نوع دیگر

عاشورا را بقرار (نومره - ۴۵۶ و ۴۵۷) بخته کرده بایان کنید .
قدری از شوربای لعابدار آن بگیریید . و قدری ناف مشک [۱] را در عرقه
بپزیده کنید و همه را مخلوط نموده بالای عاشورا بیندازید و مخلوط کرده در
ششها بکشید و بالای آن ها تنها بادم پوست شده بچینید .

۴۵۹ - عاشورای فرنگ ارپه سی [۲]

ارپه فرنگ را وقت شام در آب بگذارید . و وقت صبح قدری بالای آتش
کند و قدر کفایه شیر (در حالت جوش باشد) و شکر علاوه نموده تا آنکه

[۱] ناف مشک = بک حیوانیست ناف آن مشک بوی میدهد !

[۲] فرنگ ارپه سی = ارپه فرنگ = به نومره - ۴۴ مراجعت !

خوب لعاب بکشد بخته کنید . بعد در بوشقاها کشیده بالای آن میده بار
پوست شده باش بدهید .

۴۶۰ - محلی بغداد
(یعنی فرنی به طرز بغداد شریف)

ششصد درهم [۱] شیر خالص را جوش داده پایان کنید . وقتیکه شیر
گرم شد یعنی وقتیکه حرارت شیر بدرجه اعتدال رسید هشتاد درهم آرد برنج
که بسیار میده و میده بیزی شده باشد علاوه نموده لیتی کنید . و بالای آن
کذاشته و همیشه شور داده و وقتیکه بخته شد یک درهم میده صاجق [بسیار میده
باشد] باش بدهید . و زده زده بقدر ۳ الی ۵ دقیقه دیگر شور داده بیان
کنید . و در بوشقاها خالی کنید .

۴۶۱ - محلی وانیلیا دار [۲]
(محلی = فرنی)

این محلی هم مثل محلی بغدادی که در نومه ماقبل مندرج است تیار کرده
میشود . مگر بموض صاجق باید ۵ نیم درهم [۳] وانیلیا و قدری شکر را

[۱] ، [۳] درهم = به نومه - ۵۰ سراجعت ۱

[۲] وانیلیا = به نومه - ۳۲ سراجعت ۱

باز آنک معذنی میده کنید و از میده پیزی کشیده بهمرام محلبی مخلوط کنید .
و انبلیا را پارچه پارچه بریده و در اندک آب جوش داده از نکه ملهمل
و بالای محلبی انداخته مخلوط کنید .

۴۶۲ - عادی محلبی شیردار

این هم مثل محلبی بغداد که در (نومره - ۴۶۰) مندرج است میباشد
و در انشای طبخ هر گاه شکر نه انداخته باشید
بیکه به بوشقاها خالی میکنید باید که یک طبقة لك نباشد یعنی نازک بکشید .
و همگام تناول باید که بالای آن میده شکر [قدری اضافه باشد] پاش بد هید
که منظور باشد عرق کلاب نیز بگردانید .

۴۶۳ - محلبی بی شیر

این محلبی نیز بقرار محلبی بغداد که در (نومره - ۴۶۰) مندرج است
تکریمه میشود مگر باید که بهمرام آب و قدری هیل و زمج [زمج بقدر يك
بهار من ریزه گرفته میده کنید] پخته کنید . و به بوشقاها باید که نازک بکشید . و
درین تناول بالای آن قدری شیر و پارچه های قهقاری بیندازید . و نیز میده

شکر [قدری اضافه] پاش بد هید و اگر منظور باشد هرق کلاب هم بگردانید
 و یا اینکه بموض شیر و قباق و شکر تنها دوشاب [دوشاب اعلا و غیره]
 و هرق کلاب بگردانید . مگر هر گاه دوشاب را بهمراه میده شکر [شکر قدری]
 تصف دوشاب باشد [یک جوش داده و گرم گرم صاف کرده و سرد نموده بالای
 عملی بگردانید البته نفیستر میگردد .

۴۶۴ - آش شیر دار

برنج جو کوب را در اندک آب تا آنکه بشارد و لعاب بکشد بخته کنید .
 اگر بخواهید که برنج قلیل باشد باید که آب را قدری زیاده تر انداخته بکند
 جوش بد هید بعد بالای آن قدری لیتی قوله [۱] انداخته خوب مخلوط
 کنید و بعد از آن شکر به اندازه خواهش علاوه نموده و همیشه شور داده بپز
 کنید و به بوشقاها بکشید .

۴۶۵ - نوع دیگر

این هم مثل آش فوق که در نومه ماقبل مندرج است تیار کرده میشود

[۱] قوله = نشایسته بسیار اعلا .

مکر باید که برنج شکسته نباشد و درحین طبخ آن حاجت به شکر و قوله [۱] نارد . و نیز باید که برنج بسیار کم باشد . و بکجوش که خورد به طاسها کبیده طاسها را بالای قوغ خاکستر دار بگذارید [روی طاسها لیج باشد] و آنکه مثل قیاق ؛ روی بگیرد بالای آتش مذکور باشد . و اگر منظور باشد درحین تناول میده شکر پاش بدهید .
مکر آشیکه بقرار فوق طبخ میشود همراه شیره خالص کوسفند باشد اعلا تر میشود .

۴۶۶ -- شیر برنج

شله مذکور بقرار نومره ماقبل پخته کرده میشود . مکر باید که برنج درست و وافر باشد و قدری نمک بیندازید . و از شکر و قوله [۲] که در (نومره - ۴۶۵) مذکور بود صرف نظر کنید . و قتیکه مثل شله آبکین ؛ کشفای پیدا کرد و لعاب کشید در بوشقایها بکشید . و گرم گرم و یا سرد سرد تناول کنید . همراه شکر منظور باشد باید که نمک بیندازید ؛

۴۶۷ -- پره سینه

شیره خالص کوسفند را [که هیچ آب نداشته باشد] بکچند جوش داده

[۱] ، [۲] قوله = نشایسته بسیار اعلا .

در يك بونقـاب كلان و جقور و يا در يك كاسه خالی كنيد . و تا آنكه شکر
 گردد شکر مخلوط كنيد . و آب مایه كل انگنار [۱] علاوه نموده و يك درون
 شور داده در يك جای سرد بگذاريد . و قتيكـه سرد كرديد مثل محلی بر
 مثل فربنی منجمد شده خیلی لطيف ميشود .
 [کلهای انگناریکه مایه آن پیر شده باشد پیدا کرده و نمک باش داده خنک
 کرده نگاه كنيد . در حین لزوم ؛ يك قبضه آن را در يك قنجان و یا كاسه پر
 آب گرم میده کرده بهرار فوق استعمال كنيد] .

۴۶۸ - طائیه گلاج [۲]

(یعنی شبرینی گلاج)

در شربت خفیف (یعنی کم زور) مقدار وافی صرق کلاب مخلوط کرده در آن
 يك عدد ورق گلاج را بدرجه که قات شود یعنی قدری تر كنيد . و ۴ قطره
 آن را قات نموده چهار کنجه بسازيد . و يك پارچه قهقاز در مابین گذاشت
 چهار کنج بالای قهقاز قات نموده و یا مثل سبکـاريت پيچا نیده و یا در هر شکلی

[۱] انگنار = يك رقم سبزه است غوزه دار .

[۲] گلاج = از نشايسته ورقهای گرد یعنی به شکل دائره و از کاغذ نازک

میسازند قطر دائره بيست سانتيمتره یعنی تقريباً ۸ اینچ میباشد

بخواهید تیار کرده در بوشقاب بمانید .
 دیگر ورقها را نیز بقرار فوق عمل نموده همه را تیار کرده پهلو به پهلو در
 بوشقاب بچنید . و شربتیکه به همراه عرق کلاب جوشخورده و لعابدار گردیده را
 گرم گرم بالای کلاج ها بگردانید .
 هرگاه قیاق یافت نشد فندق و یا بادام را به همراه شکر کوبیده به عوض قیاقه
 استعمال کرده میتوانید .
 خصوصاً پسته شامی اگر انداخته شود نفیستر میگردد ! و نیز هرگاه شربت
 خفیف فوق که در آن ورقها را تر میکنید به همراه شیر تیار کنید البته که لطیفتر
 میگردد !

۴۶۹ - نوع دیگر

در يك تبسی [۱] ياك ؛ يك بوشقاب کلان و هموار بمانید . و ورقهای
 کلاج را علیحده علیحده در شربتیکه بسیار شیرین و عرق کلابدار تیار شده
 باشد بسیار تر کرده [بدیکر ظرف ۱] در بوشقاب هموار بچنید . ورقهائیکه پسانتر
 میشوند چوملك چوملك هموار کنید . ورقها را تر کرده در بوشقاب وقتیکه میچنید
 خواه چوملك و خواه صاف باشند بایدکه به همراه دست بالای آنها شربت پاش
 بدهید . و شربتھائیکه از بوشقاب در میان تبسی میریزد گرفته و ايس بالای ورقها
 پاش کنید .

[۱] تبسی = به نومه: - ۱۲۲ مراجعت !

هرگاه قهق نبود بالای هر ورق باید که میده بسته و یا فندق [۱] و یا بادام
پاشان باش بدهید . و نیز اگر شربت مذکور به همراه شیر تیار شود کذا قهق
میشود .

[کلاج مذکور اگرچه بسیار لطیفتر و نفیستر میباشد . مگر هرگاه یک
ساعت بیشتر از تناول ساخته شود و بسیار دیر بماند قدری خراب میشود]
الحاصل اگر يك كلوله از کلاج ساخته در مابین بنشانید و بالای آن قهق فرزند
نموده بالای آن يك ورق دیگر هموار کنید و کنار های کلاج را بطرف
داخل ؛ خوب قات کنید خوش منظره می آید . در انشای ترک کردن و رقهها
باید که کنار های ستر و رکهایکه در مابین و رقهها میباشد بکشید ؛

۴۷۰ - نازلی آس

(آس ناز دار)

یکمقدار برنج شکسته بسیار پاک و سفید رنگ را دردیگه انداخته و بالای
آن آب انداخته تا آنکه لعاب بکشد بجوشانید . بعد شکر علاوه نموده تا آنکه
شفاف بگردد پخته کنید . و در بوشقاها کشیده وقتیکه سرد شد بالای آن میده
بادام و یا جوزپاش بدهید .

[۱] فندق = به نوسره - ۲۶۸ مراجعت !

۴۷۱ - پالوده

سی درهم [۱] نشایسته (بسیارمیده باشد) و يك قبه [۲] شکر و بقدر
 آب انداخته و همیشه شور داده تا آنکه بوی نشایسته زائل شود و شفاف
 گردد بقدر ۲ الی ۳ ساعت بچته کنید . و در بوشقاب [۳] کشیده سرد کنید .
 و اگر منظور باشد بیشتر از فرو آوردن از آتش ؛ قدری شراب [۴] آلو پالو
 و یا از قیسی و یا از شاتوت و یا از توت زمینی (شتاری) و یا از به و یا از انار ترش
 و یا از انکور فرنگ [۵] و یا از قیزیلجیق [۶] و یا از پورتقال [۷] و یا از آلو و یا از
 بیترش و یا رب آنها را علاوه نموده و جوش داده پایان کنید که رایحه آنها ضایع نشود .

-
- [۱] درهم و [۲] قبه = به نومه - ۵۰۰ مراجعت !
 [۳] بوشقاب = ترکیب ترکیست . بوش یعنی خالی و قاب یعنی ظرف
 است و بوشقاب بمعنای ظرف خالی میباشد که از ترکیب
 (موش قاب) البته بهتر است !!
 [۴] شراب = در فصل ۲۶ انواع شراب مندرج است !
 [۵] انکور فرنگ = يك رقم انکور فرنگستان است .
 [۶] قیزیلجیق = میوه ایست دانه اش ریزه تر از دانه زیتون . در هنگام
 خالی ؛ سفید رنگ میباشد و وقتی که بچته میشود سرخ
 رنگ . و لذتش مایخوش یعنی ترش و شیرین . و قابض
 است . میوه مذکور در کوهها خدائی نابت و کثیر میباشد !
 [۷] پورتقال = مالطه .

بعرض نشایسته فوق اگر طایبوقه یعنی آرازوت استعمال کنید اعلا تر میشود
 و خصوصاً در صورتیکه طایبوقه استعمال کنید اگر بعوض آب یک مقدار مناسب
 شیریندازید بسیار لطیف و نفیس میگردد !
 اگر همراه نشایسته بسیار اعلا و خصوصاً همراه آرازوت پخته شود
 به اندازه طایبوقه دار نفیس میگردد !
 نازلی آتش [۱] و بالوده ها هر قدر که جوش خورده براق و شفاف گردد
 همانقدر اعلا میباشد لهذا درین باب باید هوشداری کرده شود !

۴۷۲ - طائلی به
 (یعنی شیرینی به)

مر به را دونصف کرده هر نصف را منتظماً پوست کنید . و به دانه
 کشیده و خوب پاک کرده تا آنکه نرم شود همراه به دانه در آب بجوشانید .
 بعد به هارا کشیده آب را صاف کنید . و در همین آب بقدر لزوم شکر اندازی
 بقوام برسانید و بالای آن به را واپس بیندازید . و تا آنکه شکر بداخل به نفوذ کند
 بالای آتش ملایم بگذارید . بعد ازان اولاً به هارا در پوشقاب بچینید و بعد شیره
 آن را بالای آن گردانیده سرد کنید .

[۱] نازلی آتش = به نومه - ۴۷۰ مراجعه !

هرگاه یکان به ۱ برک داشته باشد وقتیکه به هارا دو نصف میکنید
 شاخ برک را نیز چنین شق کنید که در هر پاره به یک عدد برک باشد و
 بد از پنجه شدن آن ؛ آن نصفها که برک دارند به لب غوری بیضی بچینید
 خوش منظره پیدامیکنند !

۴۷۳ - طاتلی شفتالو

(شیرینی شفتالو)

شفتالوی قدری خام را دو دو پارچه کرده بسیار نازک پوست کنید . بعد
 در شربت شکر [بقوام رسیده باشد و قدری آبکین] انداخته آهسته آهسته
 بچوشانید .

وقتیکه شکر به داخل شفتالو نفوذ کرد از آتش پایان کرده در بوشقاها بکشید
 و شربتش را بالای آن بگردانید .
 در وقت جوش دادن هوش کنید که شفتالوها نشارد .

۴۷۴ - طاتلی سیب

(طاتلی = شیرینی)

این هم مثل طاتلی شفتالو که در (نومره - ۴۷۳) مندرج است

میشد مکره کاه خیال قهق داشته باشید باید که سبب هارا دو دو پارچه نکنید
بلکه بواسطه يك آلت خسته کشی و خسته و داخل آن هارا پاک کرده بچوشانید
بعد سبهارا در پوشقاب و یا غوری نشاندند در ناله های خالی آنها قهق بگذارید

۴۷۵ - طاتلی ناک
(طاتلی = شیری)

بقرار (نومره - ۴۷۴) مثل طاتلی سبب میباشد . مگر حاجت به قهق
ندارد . لهذا ناکها را پوست نموده و طولانی دو دو تکه کرده خسته و داخل
آنها را پاک کنید .

۴۷۶ - قطائف نان خشک

دریک کراهی کلان و یا دریک نیسی [۱] آب و بالای آن يك عدد
قطائف [۲] انداخته آهسته آهسته بچوشانید . وقتیکه قطائف مذکور زود
گردیده آمان کرد بالای آن يك سرپوش مدور و یا يك سرپوش حاجی که خاص
برای قطائف مخصوص است نهاده آب را کاملاً چپه کنید . و يك تکه نان را

[۱] نیسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت ۱

[۲] قطائف = خمیر را به اشکال مختلفه می ریزانند . آنرا (قطائف) مینامند .

قطائف مذکور را به همراه شربت شکر و پخته کرده طاتلی میسازند .

بر طرف قطائف چسپانیده یعنی تضییق نموده آب را کاملاً خشک کنید .
 بعده دو ونیم صد درم [۱] شکر را بقوام رسانیده بواسطه يك كفچه
 لکان بالای آن بگردانید . وقتیکه شربت مذکور یعنی شکر قوام رسیده بداخل
 قطائف نفوذ کرد قطائف را کرم کرم به روی سرپوش و از سرپوش لغزانیده
 بداخل غوری بگیریید . هرگاه روی سرپوش ؛ صاف نباشد قطائف مذکور
 نمی لغزد پس درینصورت بایدکه بهرگاه سرپوش ؛ چپه نموده بداخل غوری بگیریید .
 ویک دیگر قطائف را بقرار فوق یخته نموده بالای آن چپه کنید . وقتیکه
 سرد شد کنارها یعنی لبهای قطائف سررا به احتیاط برداشته (هوش کنید که
 لبها خراب نشود) قیاق بگذارید . و برای اینکه مرکز قطائف بی قیاق نماند
 بایدکه قطائف سررا ازحد مرکز عموداً دو دفعه قطع کنید . و ازحد بریده ی ؛
 قیاق را داخل کنید .

۴۷۷ - نوع دیگر

در يك منقال مدور ؛ قوغ آتش هموار نموده در سرک آن يك خشت بخته
 بنانید . و بالای خشت يك نیسی [۲] بسیار واسع بگذارید . و دو عدد

[۱] درم = به نوسره - ۵۰ مراجعت ۱

[۲] نیسی = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت ۱

قطائف بمانید . بدمه يك و نیم قبه [۱] شکر را به همراه نیم قبه و یکصد در
آب بقوام رسانیده بالای قطائف های فوق علاوه کنید . و تا آنکه شکر
شکر مذکور به داخل قطائفها نفوذ کند بالای منقال بخته کنید . بدمه در
بقرار قاعده نومه ماقبل ؛ قطائفها را در غوری کشیده و قتیکه سرد شد
بگذارید .

۴۷۸ - قطائف [۲] نان خشک به همراه آلوبالو

يك مقدار از شربت مرهای آلوبالو که در (نومه - ۵۳۴) منقار
است [مکرقدری آبکین تر باشد] گرفته به همراه آن ؛ نانها را بقرار (نومه - ۵۳۶)
یکه یکه یعنی علیجده علیجده بخته کنید و یکی از آنها را در غوری بگذارید و بالای
آن آلوبالوهای مرهای مذکور را چیده بالای آن دووم نان را بگذارید .

۴۷۹ - قطائف [۳] نان خشک به همراه قیسی

از رب مرهای قیسی یعنی از شربت مرهای قیسی که در (نومه - ۵۴۰ و یا ۵۴۲)

[۱] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

[۲] و [۳] قطائف = به نومه - ۴۷۶ مراجعت ۱

مندرج است (مکر آبکین باشد) گرفته بهمرام آن مثل قطائف آلوبالودار که دو
 (نومره: ۴۷۸) مندرج است همین قطائف نان قیسی دار را تیارکنید . مکر
 یاقسی هارا میده کرده یعنی مانند حلوا ساخته مابین نان ها بگذارید و یا قیسی هارا
 سالم سالم یعنی بدون میده کردن + مابین نانها بعوض قیاق بگذارید .

۴۸۰ -- قطائف نان خشك بهمرام آلو

این هم بهمرام مرهای آلو که در (نومره: ۵۵۳) مندرج است (مکر
 آبکین باشد مثل قطائف قیسی دار که در (نومره: ۴۷۹) مندرج است تیار
 کرده میشود .

۴۸۱ -- قطائف نان خشك بهمرام شروب

ازهررقم شروب که در فصل ۲۶ مندرج است و پسند شما افتد (مکر آبکین
 باشد) یکمقدار گرفته نانهارا بهمرام آن علیحده علیحده و یا جوړه جوړه بقرار
 نومره های فوق بخته کنید .
 هرگاه قطائف را بهمرام شروبهائیکه ترش نباشد تیارکنید و بقات ناهیه

قیاق بگذارید نفیستر میگردد !
و نیز هرگاه نانها را فوراً و گرم گرم نگردانید میچسبند لهذا درین باب
هوشداری کرده شود .

— طاتلی های نان خشک بدون روغن —
(طاتلی = شیرینی)

۴۸۲ — طاتلی بی روغن از نان خشک به همراه آلبالو

نان دبل ریزه و باسی را قاشهای نازک بریده و لبهای سخت آنها را تراشیده
برینجوره کباب مثل انار سرخ کنید .
بعده شروب آلبالورا که در (نومره - ۵۳۷) مندرج است آبکین ساخته
جوش بدهید . در آشنای جوش باید که قاشهای نان فوق را یک یک انداخته
تا آنکه از شروب مذکور سیر شود بگذارید بعده کشیده درغوری بچینید .
هرگاه دانه دار [۱] منظور باشد باید که مقدار مناسب از سبزی آلبالو که
در (نومره - ۵۳۵) مندرج است گرفته و آبکین ساخته و دانه های آزا
جدا کرده آب آن را یعنی شربت آن را بجوشانید و بقرار فوق عمل نموده

[۱] دانه = درینجا مراد خسته فی بلکه خود آلبالوست !

بوتیکه قاشهای نان دبل را در غوری بیچینید دانه های آلو بالوی جدا شده را
بالای آن بچینید .

۴۸۳ - طاتلی بی روغن از نان خشک به همراه قیسی و یا آلو
(طاتلی = شریخی)

اینها هم بقرار (نومره - ۴۸۲) مثل طاتلی آلو بالو میباشد . مگر
طاتلی های بی روغن از نان خشک باید خوب سرد کرده شود بعد نوش جان
فرموده شود .

نان خشک هرگاه یک روزه باسی نباشد هر قدر که جوشانده شود هم بوی
نان زائل نمیشود !

۴۸۴ - کشک النقرا

بجایه درهم [۱] جلفوزه و هانقدر بسته شامی و هانقدر بادام و هانقدر
فندق [۲] را پوست کرده و درهاونک کوبیده مثل ممجون بسازید . و بالای

[۱] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت .
[۲] فندق = به نومره - ۲۶۸ مراجعت !

آن بقدر لزوم شکر علاوه کنید . بعده بالای چهارصد در هم آب دو نعل
مخلوط فوق را بیندازید و یک دو فنجان نشایسته اعسلا علاوه نموده و هم
شور داده تا آنکه مثل شیشه گردد پخته کنید . و در غوری کشیده و قتیکه سرد
باقیاندۀ مخلوط فوق را بالای آن پاش بدهید .

هرگاه جوز پیدا شود و پوست نازکش پوست شود و چنین نازک
شود یعنی تراشیده شود که مثل شیر دیده شود و بعده به همراه دیگر چیزها بکوب
کوبیده علاوه شود نفیستر میگردد !

۴۸۵ -- پانديسپایه

(یعنی نان دولت اسپایه)

مقدار وافی شکر کوبیده ۳ دفعه از میده بزی بکشید . و ۲۵ دانه نخ
مرغ شکستاده زرده و سفیده را جدا جدا به دو قاب بمساید . بالای زرده
۳۳ قاشوق شکر [قاشوق باید که شور یا خوری باشد] و ۲۵ قاشوق نشایسته
میده علاوه نموده در یک ظرف چقور به همراه پشت یک قاشوق چوبی بزین
یعنی حل کنید .

بعده بالای سفیده نیز سه قاشوق نشایسته انداخته به همراه یک چوب
سه الی ۵ شاخچه دلشته باشد همیشه بیک طرف زده زده و قتیکه قف کرد

همراه زرده مخلوط کنید . و بعد در يك تپسی [۱] که بروی آن ؛ يك
کف نازک هموار شده است خالی کنید . و برابر کرده و برویش يك کاغذ بت
کرده فوراً بداش بگذارید . و وقتی که بندید از داس بکشید .

هرگاه همراه زرده تخم در انشای حل کردن آن ؛ قدری میده صاجق
بندازید لطیفتر میگردد !

و نیز هرگاه تخمها تازه ، نشایسته اعلا و بسیار میده باشد و خوب
در تپسی کاغذی بریزانید و فوراً یعنی بلا معطلی به داس بگذارید و وقتی که
از داس میکشید از تپسی نیز بکشید بسیار اعلا میگردد !

۴۸۶ - قورایه خام بادامدار

بکمقدار نیتره را [۲] بکروز بیشتر در عرق کلاب ترک کنید . نیم قه [۳]
بادام پوست شده را [بریان کنید یا نکشید] بکوبید و بعد به اندازه جوز
کوبها بسازید .

بعد ازان يك قه شکر بوره را کوبیده از میده یزی بکشید . و نیتره را

[۱] تپسی = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] نیتره = کتیله .

[۳] قه = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

در عرق کلاب مذکور میده کرده همراه شکر پوره مثل خمیر بسازید و
 کلوله ها بسازید که هر کلوله به اندازه یک ونیم کلوله های بادام باشد .
 بنده یک کلوله شکر را بچق کرده کاجه بسیار نازک بسازید و بالای
 یک کلوله بادام نهاده و ورق شکر را به دور آن پیچانیده یک کلوله کلاب
 بگردانید . و این را بشکل پنج روپیه کی بگردانید و به محیط آن یعنی بدور
 دور آن مثل خطهای کنار روپیه خطها بکشید .
 مگر برای اینکه خشک نشود باید که در انشای چیدن در غوری بزرگ
 بالای آنها میده شکر پاش کنید .

۴۸۷ - قیسی قیاق دار

قیسی خشک اعلا را تا آنکه پندد در آب جوش داده از آب بکشید
 و به احتیاط بچق نموده خسته آن را بکشید . و یکمقدار شکر را همراه آن
 جوشخورده قیسی مذکور بقوام برسانید . و وقتی که سرد شد پارچه ها
 قیاق را در همین شکر سرد شده آلوده کنید و بداخل قیسی ها برکنید
 و در شکر مذکور انداخته و بعدد یکان یکان کشیده منتظما در غوره
 بچینید .

۴۸۸ - قورایه از بادام تلخ

هشتاد درهم [۱] بادام شیرین را به همراه ۴ درهم بادام تلخ در آب گرم جوشانیده پوست کنید و تا آنکه مثل معجون گردد بکوبید . بعد سفیده یک عدد تخم مرغ را اندک اندک علاوه کرده و زده زده یعنی همیشه شورداده بخورانید . بعد از آن پنجاه درهم میوه شکر را از میوه یزی کشیده بالای آن مخلوط کنید . و باز سفیده نیم تخم را علاوه نموده بخورانید . و تکرار پنجاه درهم میوه شکر انداخته مخلوط کنید .

بعد خمیر کنید یعنی مشت کنید و در انشای خمیر کردن باز سفیده نیم تخم را بخورانید یعنی مخلوط کنید . و آنقدر خمیر کنید که وقتیکه خمیر را بحال خود بگذارید باید که بدرجه نرم گردد که ندود .

بعد از آن یک کاغذ را در کراهی فرش کنید . و به همراه قاشوق چای بقدر کفایه از خمیر مذکور گرفته و بنوک انگشت تپله داده بالای کاغذ بپندازید و بارچه های مدور یعنی بشکل روپیه بسازید . و بالای آنها قدری میوه شکر پاش داده و بیک ورق کاغذ پت کرده و کنارهای کاغذ فوق را به همراه کنارهای کاغذ زیرین ربط نموده بداش بگذارید . و وقتیکه روی آنها زرد کردید قورایه از دانه بکشید .

[۱] درهم = ۵۰ نوسره - ۵۰ مراجعت !

۴۸۹ - قراما از بادام تلخ

در يك ديگچه ۵ عدد تخم مرغ و يكصد و پنجاه درم [۱] آرد تر میده
مخلوط کرده و بالای سه صد و بیست درم شیر علاوه نموده تا آنسکه تیره گردد
همیشه شور داده بخته کنید . بعد پنجاه درم شکر و ۱۵ درم بادام تلخ پوست
شده و کوبیده و نیز زرده ۶ عدد تخم و اندک نمک علاوه کنید . ۱۰ بعد در يك
پسی [۲] که به روی آن مسکه مالیده شده باشد انداخته هموار کنید مگر
چنین طبقه گردد که لکی آن از ۲ انگشت زیاد تر نباشد .

و قتیکه سرد شد هر شکلیکه منظور باشد بریده به سفیده تخم غطه بد میده .
و در غبار بکسهاد [۳] آلوده کرده در روغن ساه و آتش نه لوداز سرخ کنید .
و کشیده در چلو صاف بیندازید که روغنش بچکد . و بالای آن میده شکر پاش
داده در بوشقاب که به روی آن يك تنگه جیم سفید هموار باشد بچینید و گرم
گرم تناول بفرمایید .

هرگاه منظور باشد در قرامای مذکور ؛ قهوه چو قولاته دار یعنی قهوه
شاکلیت دار و یا وانیلیا [۴] نیز استعمال کرده میشود .

-
- [۱] درم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !
 - [۲] پسی = به نوسره - ۱۴۲ مراجعت !
 - [۳] بکسهاد = به نوسره - ۱۵ مراجعت !
 - [۴] وانیلیا = به نوسره - ۳۲ مراجعت !

۴۹۰ - عادی قراما

برای ۶ عدد فنجان قراما باید که ۳ فنجان شیر را در يك ديگچه جوش
 بدهید . بعد زرده ۵ دانه تخم مرغ را همراه ۱۲ درم [۱] شکر زده زده
 خوب حل کرده همراه شیر مخلوط کنید . و صاف کرده در فنجانها پر کنید .
 هرگاه به روی آنها قف باشد بگیرید . و فنجانها را در يك ديگچه که آب جوش
 داغ باشد بنشانید [آب جوش باید که تا حد کمر فنجان ها بیاید] و آتش زیر
 ديگچه را معتدل بسازید . و بالای ديگچه سرپوش نهاده بالای سرپوش نیز
 آتش بگذارید . بعد از يك چارك ساعت یعنی وقتی که قراما پخته شد فنجانها را
 کشیده در آب سرد بنشانید .

درین باب بيك چیز باید که بسیار هوشداری کرده شود که آب گرم فوق
 غلبان نکند یعنی جوش نکند مگر آنقدر گرم باشد که مستعد غلبان باشد .

۴۹۱ - قرامای عقیده دار

این هم مثل قراماهاى عادى که در (نومه - ۴۹۰) مندرج است

[۱] درم = به نومه ۵۰ مراجعت !

میباشد . مگر چهار درهم [۱] میده شکر را در یک کراهی ریزه اندازی
تا آنکه رنگش قریب رنگ قهوه گردد همیشه به همراه قاشوق شور داده بسوزانید
و شیر را اضافه تر مخلوط کنید یعنی بقدر یک فنجان قراما اضافه تر باشد .
در اثنا که به همراه شیر مخلوط میکنید باید که زرده یک عدد تخم مرغ علاوه کنید

۴۹۲ - قرامای لیمون دار

این قراما هم بقرار (نومره - ۴۹۰) مثل قرامای عادی میباشد
مگر در حین ترتیبش باید که بقرار (نومره - ۴۹۱) مثل قرامای عقیده دار
بقدر یک فنجان شیر اضافه تر گرفته در همین شیر اضافه کی قدری پوست لیمون
که بسیار نازک رنده شده باشد مخلوط کرده علاوه کنید .

۴۹۳ - قرامای وانیلیا دار [۲]

این هم مثل قرامای لیمون دار که در (نومره - ۴۹۲) مندرج است

[۱] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

[۲] وانیلیا = به نومره - ۳۲ مراجعت !

باز کرده میشود ، مگر بعوض رنده پوست لیون باید که وانیلیا علاوه کنید .

۴۹۴ - - مرثقه

سفیده ۱۲ عدد تخم مرغ را بهمراد دست ؛ زده زده حل کنید . و
بهمراه یکصد و پنجاه درهم [۱] غبار شکر خیر کنید . و پارچه های مجسامت تخم مرغ
ساخته در یک تپسی [۲] که به روی آن کاغذ مانده کی میباشد بچینید . و بالای
آنها غبار شکر یعنی میده شکر باش داده فوراً به داش بگذارید [اگر فوراً
روان نکنید خراب میشوند] بعد از ۳ الی ۵ دقیقه البته بنده بخته میشود
لهذا از داش بکشید و پارچه ها را گرفته از میان آنها یک یک شکاف بکنید [هوش
کنید که خراب نشوند] . و تکرار در تپسی مذکور چیده و بالای خاکستر
آنداز گذاشته خشک کنید .

بعده سی درهم قهوه میده را بیک تکه سان بسته کرده بهمراد صد درهم
شکر و اندک شیر جوش داده و یکچند دفعه اذصافی کشیده و شپلیده سرد کنید .
و بهمراد قیاق حل شده مثل معجون حل کنید . و در شکافهای مرثقه های
فوق بر کنید . و مرثقه ها را بهمراد سفیده تخم ؛ بهمدیگر چسبانیده در غوری
بچینید .

[۱] درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت ۱

[۲] تپسی = به نوسره - ۳۲ مراجعت ۱

بعوض قباق اگر میده آلوبالو ویا قیسی استعمال کنید هم میشود ۱

۴۹۵ - پاسته وانیلیا دار [۱]

در يك ديكجه نيم قيه [۲] میده شکر انداخته وبلاي آن ها ۱۵ دانه نمر
 مرغ شکستاده وبلاي خاکستر آتشدار [آتش قدری تيز باشد] گذاشته و زنده
 زده وقتیکه خوب حل شد هشتاد درهم [۳] آرد برنج و بجناب درهم مسکه
 شده و قدری عصاره وانیلیا بخورائید . و در قالب انداخته در دوش پخته کنید
 ویا ترتیب مذکور را در يك تپسی [۴] که به رویش روغن مالیده و آنرا
 آرد باش دانه شده باشد بکنید و به دوش بگذارید وقتیکه پخته شد سرد کنید
 و بعده بالای آن میده جبقولانه یعنی میده چاکلیت ویا وانیلیا ویا میده
 قیسی [۵] بمالید وبلاي میده مذکور پسته شامی را قدری کوبیده
 بدهید .

-
- [۱] وانیلیا = به نومه ۳۳ مراجعت ۱
 - [۲] قيه ، [۳] درهم = به نومه ۵۰ - مراجعت ۱
 - [۴] تپسی = به نومه ۱۲۲ - مراجعت ۱
 - [۵] قیسی = به نومه ۵۴۲ - مراجعت ۰

۴۹۶ - بادام تلخ فندق دار [۱]

یکصد درهم [۲] فندق پوست شده و یک مقدار بادام تلخ را درها و نك
 یندازید . و سفیده یک عدد تخم مرغ را اندک اندک خورانیده بگویید .
 وقتی که مثل معجون شد یکصد و پنجاه درهم میده شکر علاوه نموده تا آنکه
 مین شکر را نیز بخورانید تکرار بگویید .
 بمده تا آنکه نرم شود بهمرام سفیده تخم مرغ خیر کنید . و بقرار
 (نومره - ۴۸۹) مثل بادام تلخ ۱ پارچه ها بحسامت جوز گرفته
 قورایه ها [۳] بسازید . و بروی یک پیسی [۴] کاغذ هموار کرده بالای آن بچینید .
 و بالای آنها میده شکر پاش داده در داش که آتش آن خفیف یعنی ملایم باشد
 گذاشته بقرار قاعده پخته کنید . بعد از داش کشیده کاغذ را بگردانید .
 اگر یگان قورایه ها بکاغذ چسبیده باشد کاغذ را بهمرام یک لفته تر ۱ تر کرده
 قورایه هارا به آسانی جدا کرده میتوانید .

[۱] فندق = به نومره - ۲۶۸ مراجعت !

[۲] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت .

[۳] قورایه = به نومره - ۴۸۶ ویا ۴۸۸ مراجعت !

[۴] پیسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت .

۴۹۷ — بادام تلخ پسته شامی دار

این هم مثل بادام تلخ فندق دار که در (نومره: — ۴۹۶) مندرج است
تیار کرده میشود . مگر باید هشتاد درهم [۱] پسته شامی و هفتاد بادام تلخ
بکوبید . و یکصد و پنجاه درهم میده شکر را مخلوط کنید .

۴۹۸ — پودنیقه [۲]

زردۀ ده عدد نخم مرغ را به همراه شست درهم میده شکر و یک قاشق
کرش [۳] خوب حل نموده به همراه یکصد و پنجاه درهم شیر جوشان مخلوط
کنید و از میده بیزی کشیده تیار باشد .
بمده ۳۵ درهم انگور رزاقی اعلا [۴] گرفته خسته آن را بکشید و بیست
درهم انگور مرغ [۵] را خوب پاک کنید . و ۳ عدد قیسی را ریزه کنید
و شیرینی ۲۵ درهم آلوبالو را گرفته هر چهار را یکجای مخلوط کنید بعد از آن

-
- [۱] درهم = به نومره: — ۵۰ مراجعت !
 - [۲] علمم به اصل کتاب ؛ خوب نرسیده ؛ السید محمود سامی
 - [۳] کرش = یک نوع انگور کته دانه و سفید رنگ .
 - [۴] رزاقی = یک نوع انگور اعلا .
 - [۵] انگور مرغ = یک رقم انگور بیست ریزه دانه و سیاه رنگ !

در يك قالب مدور كه برويش مسكه مالیده شده باشد بقدر يك انگشت بیندازید .
 و بالای آن يك قات بیسکویت یعنی بیسکوت که در (نومره - ۴۹۹ و یا ۵۰۰)
 مندرج است بچینید . و هكذا قات قات چیده وقتیکه دو نلک قالب پر شد بالای
 آن ؛ مخلوط شیر و غیره فوق را آهسته آهسته علاوه کنید و سرپوش آن
 را بت کنید (که این را بودنیقه گویند ۱) .

بده در يك دیکجه يك کاسه کلی نهاده دو نلک دیکجه را از آب پر کنید .
 و تکه آب بجوش آمد بودنیقه را بالای کاسه مذکور بنشانید و سرپوش دیکجه را
 بت کرده بقدر ۴ ساعت بهمین صورت بچته شود . مگر هوش کنید که آب
 نجوشد بلکه آنقدر گرم باشد که مستعد جوش باشد . و هر وقتیکه آب مذکور
 قلیل شد آب گرم علاوه کنید . و از قالب کشیده در بوشقاب بگذارید .

بصده زرده ۸ عدد تخم مرغ و چهل درهم شکر و مقدار وافی کرش
 و قدری رنده پوست لیمون را در يك دیکجه انداخته بالای خا کتر آتش داو
 بگذارید و تا آنکه تیره گردد همیشه شور داده بچته کنید [مگر جوش نخورد] .
 و به اطراف یعنی به کردا کرد بودنیقه بیندازید .

۴۹۹ - بیسکویت = بیسکوت

زرده و سفیده ۶ عدد تخم مرغ را جدا جدا در دو کاسه اراخته رنده

بوست يك عدد ليمون و هفتاد درهم [۱] میده شکر را به زرده تخم خورا نیده
يك دو دقیقه همراه قاشوق چوبی مخلوط كنيد و بمده سفیده تخم را از
بخورائيد .

بده ۳۵ درهم آرد ترمیده و ۲ قاشوق شیر خالص + علاوه نموده مخلوط
كنيد . و در قالبهای حلای پر کرده بالای آن میده شکر باش بدهيد . و در دوش
پخته کرده کرم کرم تناول بفرمائيد .

بعوض رنده بوست ليمون اگر رنده بوست پورتقال [۲] و یا وانیلیا [۳]
استعمال كنيد نیز میشود .

۵۰۰ - بیسکویت اناناس دار

(بیسکویت = بیسکوت)

اناناس را حلقه حلقه ریزه كنيد [لکی حلقه بقدر نیم انگشت باشد]
و در شروب ۴ درجه [۴] بالای آتش ملایم يك دو جوش بدهيد . و رزکی

[۱] درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

[۲] پورتقال = مالطه .

[۳] وانیلیا = به نوسره - ۳۲ مراجعت !

[۴] درجه = یعنی آقدر کرم آید که حرارت آن ۴ درجه سابقه را در دود

ای اناس را نیز کوبیده و از میده بزی کشیده و همراه شکر که بقوام رسیده باشد
 درجه آنقدر بجوشانید که حرارت آن ۳۲ درجه سانتیگراد [۱] گردد .
 این میده را (ازمه) مینامند ! .
 بعد ساوارین را (که در نومه ۵۰۱ - مندرج است) قاش قاش بریده
 یک تپسی [۲] بچینید . و بالای آن میده شکر باش داده تا آنکه همین شکر آب
 بود در دیش بگذارید . بعد از آن قاشهای ساوارین را در یک بوشقاب هموار دائر
 بچینید و بالای قاشها ۱ دانه های اناناس را بچینید . و میده اناناس را و نیز
 نزدیک از دانه ها مانده است مخلوط کرده بالای قاشها بگردانید .

۵۰۱ - ساوارین

یکصد و پنجاه درهم [۳] آرد ترمیده گرفته ربع آن را به همراه ۵ درهم مایه
 خرب و یکمقدار شیر ؛ خیر کنید . و پت کرده هر وقت که بنیدید بقدر دوچینه

[۱] درجه سانتیگراد = معلوم است که ترموتره یعنی مقیاس حرارت ۳ نوع
 میباشد : ۱ سانتیگراد که سلسیوس نام یک حکیم فرانسوی ساخته است .

۲ - ره نومور .
 ۳ - قاحرا نهایت .

[۲] تپسی = به نومه ۱۲۲ مراجعت !

[۳] درهم = به نومه ۵۰ مراجعت !

دیده شد دو دانه تخم مرغ بشکنانید و یکمقدار باز شیر کرم و آرد باقیمانده را انداخته
بهمراه قاشوق مخلوط کنید . و باز یک دانه تخم مرغ شکستاده تکرار به مخلوط
کردن (همراه قاشوق) دوام کنید .

و تکرار یک عدد تخم مرغ و یکصد درهم مسکه (مسکه را آتقدر مشت کنید
که سفید گردد) و ۴ درهم نمک و ۷ درهم شکر و یک قاشوق شیر که گرم
باشد علاوه نموده مخلوط کنید . و ۴ دانه تخم مرغ را گاه گاه یعنی بفاصله های
مناسب شکستاده بخورائید و همیشه بگردانید .

بعده سه صد درهم ریزه شیرینی پورتقال [۱] نیز مخلوط کنید . بعد از آن
بادام پوست شده را قیمة کنید و بقدر یک قاشوق گرفته در یک قالب خمیر پاش
داده خمیر فوق را بالای آن پر کنید و دردش بچته کرده از قالب بکشید .
وقتیکه سرد شد در شروب [۲] عادی شکر تز کنید و نوش جان کنید .

۵۰۲ - راحت حلقوم

۲ قبه [۳] شکر را همراه مقدار کافی آب ؛ جوش داده چنین بنوم

[۱] پورتقال = مالطه .

[۲] شروب = به فصل ۲۶ مراجعت ؛

[۳] قبه = به نومه ۵۰ مراجعت ؛

برسانید و قف آن را بگریید که وقتیکه در بوشنقاب چکانیده سرد کنید و انگشت
 آن را در میان آن تضییعی داده و افس بردارید باید که غازی پیدا کند . و هشتاد درهم
 نفایسته بسیار میدد و سفید رنگ را همراه آب سرد به کثافت دوغ تیره ساخته
 از ساقی بکشید . بعد شکر بقوام رسیده فوق را شور داده نشایسته را اندک
 چکانیده بخورانید .

بعده ۳ درهم (قریمتارنار) [۱] را نیز علاوه نموده تا آنکه بقوام برسد
 همراه کفچه چوبی شور بدهید . و قریب پایان کردن باید که بقدر نیم خسته و
 مشک را همراه عرق کلاب و آب کرده و علاوه نموده چند دفعه دیگر شور
 بدهید و بعد پایان کنید . و در یک تپسی که به روی آن روغن بادام
 (روغن تازه و خوشبو) مالیده شده باشد خالی کنید . وقتیکه سرد شد همراه
 یک مقرض کلان یعنی یک قیچی کلان و بارچه های طولانی قطع کنید . مگر
 قیچی را همیشه به روغن بادام فوق باید که چرب نموده قطع کنید .

و یکمقدار میده شکر (بسیار میده باشد) و هماغه نشایسته را مخلوط کرده
 در دیگر تپسی پاش بدهید . و بارچه های طولانی را در میان آن انداخته و گذا
 همراه مقرض هر شکل و جسامتیکه میخواهید لقمه لقمه ریزد و آرد آلود نموده
 و نکان داده در ظرفهای مناسب بیند .

در اثنای بجه نمودن مساله لقوم یعنی مخلوطه فوق بقوام رسیدن آنرا
 غرار شرائط ذیل معلوم کرده اند :

[۱] قریمتارنار = ارارون

- ۱ - باید که خوب تیره باشد و بوی نشایسته زائل شود ،
- ۲ - هر گاه بالای میده شکر بچکانید باید که آرد شکر یعنی میده شکر را
تر نکنند و ذرات شکر را جذب نکنند و مثل کله جمع شود ،
- ۳ - اگر بدیگر جا بچکانید باید که مثل دوکه یعنی کرد باشد .

۵۰۳ - راحت حلقوم قیماقدار

این هم مثل راحت حلقوم که در نوسره ماقبل مندرج است تیار کرده میشود .
مگر باید که در دو تپسی [۱] ۵ م مساوی باشند بسیار تنگ بریزانید یعنی
در میان هر تپسی ۱ یک طبقه بسیار نازک باشد . یکی را ابتدا در مخلوط شکر و نشایسته
انداخته زیر و کنار های آنرا بمخلوط مذکور آلوده کنید و روی آن را آلوده
نکنید . بعد به همین روی مذکور قیاق فرش کنید . و یک روی و کنار های
طبقه دیگر تپسی را نیز بمخلوط شکر و نشایسته آلوده کرده بالای قیاق چپه کنید .
اما باید که بیشتر از آنکه قیاق فرش گردد تناول فرموده شود !

۵۰۴ - راحت حلقوم بادام دار

این هم مثل راحت حلقوم که در (نوسره - ۵۰۲) مندرج است تیار

[۱] تپسی = به نوسره ۱۲۲ مراجعه !

کرده میشود . مگر بادام پوست شده را کوبیده (بسیار میوه باشد یا نباشد)
 ۱۰ الی بیست دقیقه بیشتر از بخته شدن لقوم [۱] باید که مخلوط کنید .

۵۰۵ - راحت حلقوم پسته دار

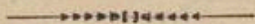
این هم مثل راحت حلقوم که در (نومره - ۵۰۴) تیار کرده میشود .
 مگر باید که پسته شامی را پوست کنید یعنی پوست داخلی را (که زار
 بینامند) بکشید . و ۳ الی ۵ دقیقه بیشتر از بخته شدن ؛ لقوم علاوه کنید .

۵۰۶ - صوجوق بادام دار

بادامها را پوست کرده مثل تسیح از تار بکشید . و از میان مطبوخ لقوم
 که در (نومره - ۵۰۴) مندرج است (مگر در حالت شیر گرم) بگذرانید .
 و قتیکه خشک شد تکرار مطبوخ مذکور را به حالت شیر گرم آورده تسیح را
 باز در میان آن غطه دانه بکشید . و مکنذا عمل نموده تسیح مذکور و قتیکه
 به لکن ۲ انگشت شد در یکجای آویزان کنید . و وقتیکه خشک شد آرد آلوده
 کنید (مراد از آرد عبارت از مخلوط میوه شکر و میوه نشایسته است) . بعده

[۱] لقوم = به نومره - ۵۰۴ مراجعت !

تسبیح مذکور را بهمراه مقراض یعنی بهمراه قبیجی قطع کنید . که هرگز
بیدرازی ۲ اینج و یا کم و بیش باشد .



فصل ۲۵

مـ مثلج ها یعنی یخدارها ، عقیده ها ، الماسیه ها ، مجوده های (۱)
قالی [۱] یعنی شیرینخهای قالبی ، شکرها و قوم پوصتو

۵۰۷ -- پورتقال یخدار
(پورتقال = مالطه)

سه چهار عدد پورتقال را پوست کنید مگر هوش کنید که زخمی نشوند

[۱] مجوده = منجمد شده ؛ لفظ (شیرینخ) صرف برای مجوده ها است

شیرداشته باشد اسم میشود . حال آنکه بسیار مجوده ها هستند

که شیر ندارند . پس اسم (شیرینخ) اسم عام نشد . لهذا

اگر اسم (مجوده) منظور فرموده شود بهتر است . چرا

که شیر اگر داشته باشد یا نباشد همه را دور بگیرد !!

و به بسیار احتیاط قاشهای آنها را جدا جدا کنید مگر هوش کنید که قاشها خراب نشوند و آب آنها نریزد .

بعده یکجند خمچه بسیار مین [بدرازی یک وجب و نوکدار باشد] پیدا کرده به نوک هر چوب یک عدد قاش پورتقال را از طرف پوست مگر از وسط در بکشید . و چوبکهارا به شکافهای یک ضربیل عموداً ایستاده کنید که قاشها بطرف بالا بیاید . و بقدر ۲ ساعت بهمین طور یعنی ایستاده بگذارید .

بعد از آن شکر را بقوام رسانید و قتیکه حرارتش قدری کم شد از خمچه ها یعنی از چوبکها گرفته قاشها را در شکر مذکور غطه داده بکشید و بقرار سابق در ضربیل ایستاده کنید . و قتیکه سرد شد بهمراه انگشت آهسته آهسته تیه داده قاشها را در میان یک بوشقاب انداخته منتظماً بچینید .

هرگاه بدانید که ضربیل از چکک شکر خراب میشود باید که در یک ظرف مناسب ۱ ریک پر کرده خمچه هارا در میان آن ایستاده کنید . و یا دیگر ندید بکنید . مدتها خمچه هارا عموداً ایستاده کردن است !

[چون شکر قوامدار به روی قاشها مثل یخ بسته میشود لهذا (پورتقال) بخندار نامیده شده است ! السید محمود سامی] .

۵۰۸ - انگور بخندار

این هم مثل پورتقال بخندار که در (نومه - ۵۰۷) مندرج است تیار

کرده میشود . مگر باید که خوشه های ۳ الی ۵ دانه دار ترتیب کنید . و خوشه هارا همراه تار به نوک خمچه ها بسته کرده و در شکر غطه داده و کشیده خشک کنید و تار هارا کشیده خوشه ها را در پوشقاب بچینید .

۵۰۹ - کستانه یخدار [۱]

مثل پورتقال یخدار که در (نومه - ۵۰۷) مندرج است تیار کرده میشود . مگر باید که ابتدا پوست کرده و در کراهی تکان داده بدون آنکه بسوزد پوست داخلی را یعنی پرده آنها را نیز کشیده بریان کنید . و وقتی که سرد شد به نوک خمچه ها سوار کرده بقرار (نومه - ۴۰۷) عملیات باقیمانده را اجرا کنید .

۵۱۰ - گیلاس یخدار

بقرار (نومه - ۵۰۷) مثل پورتقال یخدار تیار کرده میشود . مگر چوبکهای گیلاس را همراه تار به نوک خمچه های گیلاس ربط نموده بقرار نومه مذکور عملیات باقیمانده را اجرا دارید .

[۱] کستانه = به نومه - ۱۴۶ مراجعت .

۵۱۱ - انگور فرنگ یخدار

این هم مثل کیلاس یخدار که در (نومره: - ۵۱۰) مندرج است تیار کرده
میشود. مگر باید که خوشه ها را جدا نکنید. اگر منظور باشد دانه های
سرخ و سفید را مخلوطاً و مگر بانتظام باشد.

۵۱۲ - ماندالینه [۱] یخدار

بقرار (نومره: - ۵۰۷) مثل پورتقال یخدار تیار کرده میشود. مگر
باید که پوست آن را کوبیده و شپبیده به همراه شکر که بداخل آن غطه داده میشود
مخلوط کنید.

۵۱۳ - آلوبالوی یخدار

بقرار (نومره: - ۵۱۰) مثل کیلاس یخدار تیار کرده میشود.

۵۱۴ - اشتاری درختی یخدار

بقرار (نومره: - ۵۱۰) مثل کیلاس یخدار تیار کرده میشود. مگر

[۱] ماندالینه = سفکتره

شربتیکه یعنی شیرینی که در آن غطه داده میشود باید که شروب [۱] خود اشتابری باشد .

۵۱۵ -- عقیده شکرچای قیماقدار

هشتاد درهم [۲] شکر را بقوام عقیده [۳] یعنی بسیار غلیظ بسازید . و بالای آن بقدر یک قاشوق [شوربا خوری] اکسیر چای و قدری قیماق را حل کرده مخلوط کنید . وقتیکه بقوام عقیده آمد بگذارید که شیر کرم شود . بعد بروی یک مرمر هموار و صاف اندک و اعلا و بی بوی روغن زیتون و یا بادام مالیده مخلوط فوق را بالای مرمر مذکور بیندازید . و فوراً مثل شکر عقیده صادی بریده بالای یک قفس که از جالی سیمی ساخته شده باشد بچینید و در جای رطوبتدار خشک کنید .

۵۱۶ -- عقیده چوقولاته دار

(چوقولاته = شاکلیت)

بقرار (نومره - ۵۱۵) مثل عقیده چای دار تیار کرده میشود . مگر

[۱] شروب = به فصل - ۲۶ مراجعت ۱

[۲] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت ۱

[۳] عقیده = یک نوع شکرهای کرد و رنگارنگ به اندازه روپیه و قدری

لکتر میسازند آنها را (عقیده) گویند .

عقیده که از هشتاد درهم [۱] شکر و تیار میکنند باید که ده درهم چوقولاته -
داخت مخلوط کنید .

۵۱۷ - سکر عقیده قهوه دار

در عقیده [۲] که از هشتاد درهم [۳] شکر و تیار میکنند باید که یک قاشوق
قاشوق نانخوری [اکسیر قهوه علاوه کنید .

— الماسیه ها —

۵۱۸ - الماسیه وانیلدار [۴]

یکصد و بیست درهم [۵] شیر را در دیگچه و یا غیره انداخته بالای آتش
بگذارید . وقتی که بجوش آمد بالای آن یکمقدار وانیلیا بیندازید . و از آتش پایان

[۱] [۳] درهم = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت !

[۲] عقیده = به نوسره - ۵۱۵ مراجعت !

[۴] وانیلیا = به نوسره - ۳۲ مراجعت !

[۵] درهم = به نوسره - ۱۲۲ مراجعت !

کرده و دهن دیگرچه را بت کرده بقدر يك ساعت بگذاريد .
 بعده در ديگر ديکجه زرده ۶ عدد تخم را حل نموده و نود درهم شکر و
 وانيليا و شير فوق را هم ديگر مخلوط نموده و بالای آتش گذاشته خوب حل کنيد .
 و از چلو صاف چيني کشيده و در يك بوشقاب انداخته بالای شکسته های يخ بگذاريد
 که منجمد گردد .

اگر نصف الماسيه را (يعنی مخلوط فوق را) در بوشقاب انداخته منجمد کنيد
 و بالای آن يك طبقه قهاق فرش نموده نصف ديگر را بالای قهاق بيندازيد و هم
 منجمد بسازيد نفیستر ميگردد !

۵۱۹ - الماسيه شير دار

بقرار (نومره - ۵۱۸) مثل الماسيه و انيليا دار تيار کرده ميشود .
 مگر تخم مرغ و وانيليا حاجت ندارد . لکن شير بايد که بسيار خالص و قدر يك
 نيم و يا دو چند تر تيبسکه در نومره مذکور مندرج است باشد .

۵۲۰ - الماسيه قيسي دار

سه صد درهم [۱] قيسي بسيار بخته يعنی رسيده را [مگر شاريده نباشد]

[۱] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

میده کرده از چلو صاف بکشید . و ۶ + ۷ عدد خسته آنرا شکستاده و مغز را خوب کوبیده و به همراه نود درهم میله شکر مخلوط کرده خوب حل کنید .
بعد بقرار (نومره - ۵۲۱) مثل الماسیه اشتابری دار عمل کنید .

۵۲۱ - الماسیه اشتابری دار

سه صد درهم اشتابری کوهی را میله کرده و از میله پیزی کشیده به همراه نود درهم میله شکر در یک کاسه مخلوط کنید . و ده درهم کند خالص را در سی درهم آب بقدر یک چارک ساعت ترک کنید و بعد در یک ظرف به همراه قاشق نقره مخلوط کرده آب کنید . و قتیکه کند آب شد شتابری عصاره شده را علاوه کنید . و مخلوط کرده صاف کنید و بقرار (نومره - ۵۱۸) مثل الماسیه و انیلیدار عمل نموده یا همراه قیاق و یا بدون قیاق منجمد کنید .
به همراه اشتابری عادی [یعنی معمولی] نیز میشود مگر بقدر اشتابری کوهی + خوشبوی نمیشود !

۵۲۲ - مجوده [۱] بادام دار قلبی

یکصد و بیست درهم بادام شیرین و ۶ درهم بادام تلخ را پوست کرده

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت !

تا آنکه حل شود بکوبید و بهمرآه سه صد و پنجاه درهم شیر مخلوط نموده صاف کنید .

بعده بیست درهم کند خالص و هفتاد درهم شکر و دو نیم صد درهم آب را بالای آتش گذاشته و شور داده آب کنید . و این را نیز از میده بیزی بکشید . و قتیکه سرد شد بهمرآه مخلوط فوق کت کرده یادریک ظرف بقرار (نومره - ۵۱۸) مثل الماسیه و انیلیا دار عمل نموده منجمد بسازید و یا در یک قالب انداخته منجمد کنید .

و قتیکه از قالب کشیده میشود باید که در آب گرم غطه داده فوراً بکشید . چرا که اگر هر طرف قالب را قدری تسخین یعنی قدری گرم نکنید مجوده مذکور میچسبد !

۵۲۳ - مجوده [۱] اناناس

دو صد درهم [۲] اناناس گرفته بقرار (نومره - ۵۰۰) یک از، تیار کرده حاضر بدارید .
بعده دو بیست درهم کند خالص را بقدر یک چارک ساعت در آب گذاشت و صاف کرده بالای شیر شکرکه بقوام رسیده و هنوز گرم باشد علاوه کنید

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت !

[۲] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

تا آنکه کداز شود یعنی آب شود شور بدهید و از میده یزی کشیده سرد کنید .
 بعد از آن : ازمه اناناس را یعنی میده اناناس فوق را مخلوط کنید . و به
 آب انداخته سرپوش آن را بسیار متمرج یعنی بسیار چسب بگذارید . و به درون
 آب گذاشته و بالای سرپوش نیز برف انداخته بعد از دو ساعت که منجمد شد از
 آب بکشید .

۵۲۴ -- مجموعه [۱] قالبی پورتقال دار
 (پورتقال = مالطه)

۸ عدد پورتقال را خوب پوست کنید . و قاش قاش نموده خسته های
 آن را بکشید . و یکصد و هشتاد درهم [۲] شکر را بقوام برسائید یعنی چنین
 شروب گردد که حرارت آن سی درجه سانتیگراد [۳] باشد . و این را به همراه
 تنهای پورتقال فوق در یک کاسه بندازید .
 بعد ۶ عدد پورتقال را عرضاً یعنی از حد کمر بریده و شپلیده آب آن را
 واسطه یک کاغذ صاف کنید . و بیست درهم کند و هفتاد درهم شکر
 سفیده ۳ تخم مرغ را تا آنکه حل شود شورداده بجوشانید و صاف کنید .
 بعد از آن قاشهای پورتقال را از میان شروب فوق کشیده و خود شروب را

[۱] مجموعه = به فصل ۲۵ مراجعت !
 [۲] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت !
 [۳] سانتیگراد = به نومه - ۵۰۰ مراجعت !

صاف کنید . و پرده قاشها و غیره هرچیزیک از خوردن نیست کشیده از اول
تا آخر یعنی همه را مخلوط کرده در قالب بیندازید و بقرار قاعده نومه
گذشته منجمد کنید .

۵۲۵ -- مجوده [۱] قالبی از اکسیر قهوه

سفیده ۳ عدد تخم را آتقدر حل کنید که قف کنند بعد همراه این
درهم [۲] کنند خالص و صد درهم شکر و آب یک عدد لیون [۳] و بچند
درهم آب بجوشانید و صاف کنید . و قندیک سرد شد هشتاد درهم اکسیر قهوه
مخلوط کرده در قالب بیندازید و بواسطه برف و یخ منجمد کنید .

۵۲۶ -- مجوده قالبی وانیلیادار [۴] و اشتابری دار

بیم قیه [۵] شیر خالص و بکمقدار وانیلیارا بجوشانید . و در دیگر دیکجا

[۱] مجوده = به فصل ۳۵ مراجعت !

[۲] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

[۳] لیون = به نومه - ۴۹۲ مراجعت !

[۴] وانیلیا = به نومه - ۳۲ مراجعت !

[۵] قیه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

ز اول زرده ۶ عدد تخم و چهل درهم میده شکر را مخلوط کنید و شیر فوق را آهسته
 های آهسته بخورائید در اثنای خورائیدن شیر باید که همیشه شور بدهید . و بعد صاف
 کنید . و در قالب انداخته منجمد کنید .
 بعد ازان آب اشتابری را نیز کشیده و شکر مخلوط کرده و بکچند دفعه از تکه
 مامل کشیده و در دیگر قالب انداخته نیز منجمد کنید .
 بعد نیم ازین ونیم ازان در قالب انداخته سرپوش را بت کنید و برای اینکه
 از کنار های سرپوش آب برف داخل نشود دورا دور سرپوش مسکه طلا کنید
 بنی مسکه بمالید . و در میان برف دفن کنید . بعد از دو ساعت یعنی وقتیکه منجمد
 شد کشیده و در آب گرم غطه داده فوراً بکشید . و از قالب در پوشقاب بکشید .
 مگر باید که پیشتر از آب شدن نوش جان کنید .

۵۲۷ -- مجوده قالبی الواندار

هفتاد درهم بادام شیرین و ۴ درهم بادام تلخ را پاك نموده و کوبیده
 مثل معجون بسازید . و يك قبه شیر خالص را علیحده جوش داده و هفتاد
 درهم شکر وزرده ۱۲ دانه تخم مخلوط کرده بالای آتش شور بدهید . و میده
 بادام مخلوط کرده تا آنکه خوب بخته شود شور بدهید .

بعده از میده یزی کشیده در قالب بیندازید . و بقرار قاعده نومه های
فوق منجمد کنید .

۵۲۸ - مجوده [۱] قنسی دار و یا پسته شای دار

چهل درهم [۲] پسته شای را کوبیده تیار بدارید . بعده نیم قه شای
خالص بجوشانید . و در یک دیگچه زرده ۶ عدد تخم مرغ را در چهل درهم شکر
حل کنید . و همیشه شور داده بالای آن شیر جوشیده فوق را بخورانید . و
تا آنکه بقوام برسد یعنی خوب پخته شود بالای آتش همیشه شور بدهید . بعده
پسته کوبیده فوق را علاوه کنید . اگر منظور باشد یک رقم رنگ سبز که نزد
قنادها سروج است داده و از میده یزی کشیده سرد کنید .

بعده همراه میده اشتابری بقرار (نومه - ۵۲۶) مثل مجوده اشتابری
دار و وانلیسا دار ابتدا جدا جدا و بعده نیم ازین و نیم ازان در قالبها و
در فور [۳] انداخته منجمد کنید .

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت ۱

[۲] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

[۳] فور = قالب ، چارچوبه .

۵۲۹ -- شکر گل لیمون

صد درهم [۱] شکر را از چوپر مه [۲] زیاده تر بقوام برسانید . بعد
۷ درهم گل لیمون را به همراه میوه شکر در یک هاونک چینی حل نموده و بالای
آن علاوه کرده در قالبهای حلبی ریزه سرد کنید و بکشید .

۵۳۰ -- شکر اناناس دار

این هم بقرار (نومره - ۵۲۹) مثل شکر گل لیمون تیار کرده میشود .
اگر بعوض گل لیمون باید که اناناس قیمة شده را به همراه شکر ۱ میوه کرده
علاوه کنید .

۵۳۱ - قومپوستو

یک عدد اناناس را پوست کرده حلقه حلقه ریزه کنید . که لکی مرحله

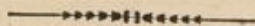
[۱] درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

[۲] چوپر مه = در فصل ۲۶ انواع چوپر مه ۱۰ موجود است !

بقدر نیم لیتری خنصر یعنی نیم انگشت خرد باشد . وبدون حلقه کلاترین باید که هر حلقه را
 دو نصف کنید . و همراه شروبیکه [۱] حرارت آن بیست درجه سانتیگراد [۲]
 باشد در یک دیگچه انداخته بالای آتش معتدل بقدر یک ساعت آهسته آهسته
 بجوشانید . بعد در یک کاسه انداخته بقدر ۲۴ ساعت بگذارید . بعد ازان
 صاف کرده دانه های اناناس را بالای قفس جالی سیمی دار بچینید .
 بعد ازان شروب را از میده بزی کشیده تا آنکه حرارت آن ۳۲ درجه
 سانتیگراد گردد بجوشانید . و همان حلقه یکباره اناناس را [که نصف نشده
 بود] در میان بوشقاب نهاده به دو را دور آن پارچه ها را بچینید . و شروب را
 سرد سرد بالای آن بگردانید !

[۱] شروب = در فصل ۲۶ انواع شروب مندرج است !

[۲] درجه سانتیگراد = به نمره - ۵۰۰ مراجعت !



فصل ۲۶

مرباها ، شروبها و چورمهها

۵۳۲ - مربای زنجبیل

صد درهم [۱] زنجبیل اعلا را در یک کاسه انداخته آقدر آب علاوه کنید
که سر کند . و ۲۴ ساعت بعد آب را بدل کنید . و هكذا عمل نموده یعنی
هر ۲۴ ساعت بعد آب را بدل کرده افزون تر از چهل روز بگذارید . وقتیکه
دانستید که تلخی در آب نماند در دیگر آب بجوشانید و همین آب جوشیده را
ساق کنید . و بالای شکر یک بقوام رسیده باشد انداخته تا آنکه بقوام برسد
بجوشانید . بعد در کوزه انداخته وقتیکه سرد شد دهن آن را نمزج محکم کنید
بسی خوب بسته کنید .

۵۳۳ - چورمه اناناس

صد درهم اناناس به شکل و اندازه طاس نخته نرد ریزه کرده در یک تکه

[۱] درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت !

ململ بسته کنید و در آب جوشان انداخته بجوشانید و بکشید . و یک قبه [۱]
 شکر را در آب مذکور بقوام برسانید . و اناناس را از ململ کشیده بالای آن
 پندازید . و وقتی که بقوام چوپریمه [۲] آمد از آنش پایان کنید . و در کاسه های
 طساتلی [کاسه هاست برای شیرینی ها مخصوص اند] کشیده و قتیکه سرد شد در
 کاسه ها را بت کنید که خوشبوئی اناناس نرود !

۵۳۴ - مربیای آلوبالو

چوبکهای آلوبالو را بکشید . و یک سوزن را از جای چوبک داخل کرده
 و به کردا کرد خسته گردانیده خسته را از گوشت آلوبالو جدا کنید . بعده بولمه
 انگشت ابهام [یعنی انگشت کلان] وانگشت شهادت آهسته آهسته زور کرده
 خسته را از حد چوبک بکشید . برای اینکه مخرج خسته [جای برآمدن خسته]
 کلان نشود باید که خسته را راست و آهسته آهسته بکشید !
 بعده آلوبالو را بهمرام مقدار مناسب شکر پاک در یک دیگچه پاک
 [زنگ دار نباشد !] بچینید و آب آلوبالورا که در اثنای کشیدن خسته پیداشه
 بود از یک تکه ململ [ململ را دو سه قات کنید !] کشیده در دیگچه مذکور

[۱] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

[۲] چوپریمه = در فصل - ۲۶ انواع چوپریمه ها مندرج است ۱

لای آلوالو و شکر بگردانید . و بالای آتش شدید گذاشته هر وقتیکه جوش
 کرده لبریز شود آتش را از زیر دیکجه بکشید . و وقتیکه جوش آن فرامد باز آتش را
 بش کنید و همیشه قف آن را بگردید . در ابتدا باید که شکر و آلوالورا نائصف
 بیکجه بکشید . و وقتیکه جوش گند قدری آب پاش بدهید .
 برای اینکه بخته شدن آن را بفهمید باید که قدری آلوالورا همراه آبش در
 وینقاب بکشید . وقتیکه سرد شد هرگاه دانه و آب (یعنی آلوالو و آب) از
 هم دیگر جدا نشدند معلوم میشود که بخته شد لهذا باید که دیکجه را از آتش بیاورید
 و دیکجه را تکان داده قف آن را بخورائید . و اندک قف که میماند به همراه قاشوق
 بگردید . وقتیکه سرد شد دهن دیکجه را کشاده بگذارید . و بعده وقتیکه در
 کوزه و یا مرتبان ها می اندازید باید که هوش کنید که دانه های آلوالو خراب نشود
 و نکند . لهذا باید که بواسطه یک کفچه شکافدار ابتدا دانه هارا بیندازید و بعده
 آنرا یعنی شربت آن را به احتیاط بالای آن خالی کنید . و دهن آن را بت
 نوده در یک محل معتدل (یعنی نه گرم و نه سرد !) محافظه کنید .

۵۳۵ - نوع دیگر

شکر را در دیکجه که برای شیرینی مخصوص است بیندازید . هرگاه ۳ قبه [۱]

[۱] قبه = ۲ نوسه - ۵۰ مراجعت !

شکر باشد باید که در يك قبه آب ۱ سفیده ۲ دانه تخم را انداخته و تا آنکه قف کند دست زده بالای شکر علاوه کنید و دیگرچه را بالای آتش بگذارید .
 در اثنائیکه جوش میخورد چرك آن ۱ چون همراه سفیده تخم بکجا میشود لهذا باید که همراه يك کفجه شکافدار برداشته قف را بکشید . وقتیکه قف کاملاً خلاص شد و شکر براق یعنی درخشان گردید باید فهمید که هم پاک شد و هم بقوام رسیده پس باید که خسته آلبالو را بقرار (نومه - ۵۳۴) کنید و وقتیکه شکر بحالت شیر کرم باشد بالای آن بیندازید و بقرار قاعده نومه مذکور یخته کنید .

۵۳۶ - چورمه های آلبالوی خسته دار

اینها هم بقرار (نومه - ۵۳۴ و ۵۳۵) تیار کرده میشود . مگر برای ۳ قبه شکر باید که يك قبه آلبالو بیندازید . و وقتیکه بقوام صر با یخته شد باید که همراه کفچه همیشه بيك طرف بگردانید یعنی شور بدهید [در اثنای شور دادن هوش کتید که دانه های آلبالو خراب نشود] . وقتیکه خوب لعابدار گردید اندک آب لیمون بگردانید . و یکدفعه دیگر شور داده فوراً پایان کنید . و در کاسه هاییکه برای شیرینی مخصوص است کشیده و وقتیکه سرد شد باید که دهن آنها پت کنید . وقتیکه در کاسه ها خالی میکنید هوش کتید که دانه های آلبالو خراب نشود .

۵۳۷ - شروب های آلبالو

شروب های مذکور را بقرار (نومره های - ۵۳۴ و ۵۳۵) مثل مر با
آلبالو تیار کنید . و کرم کرم از یک تکه ملل [دوقانه کنید !] کشیده
دو جوش دیگر بدهید . و قدری آب لیمون گردانیده و یک دفعه دیگر شور
پایان کنید . و در حالتیکه شیر کرم باشد در بوتل ها پر کنید . و وقتیکه سرد
دهن آنها را بت کنید .

۵۳۸ - آب آلبالو

بقرار (نومره - ۵۳۷) مثل شروب آلبالو تیار کرده میشود . مگر
وقتیکه از ملل کشیده بالای آتش میگذارید باید تا آنکه لصاب پیدا کند همراه
کنجه بیک طرف بگردانید یعنی بقسم دایره ؛ همیشه یک طرفه شور بدهید .
در قدری آب لیمون گردانیده و یک بار دیگر شور داده . پایان کنید . و در کاسه های
نیری کشیده وقتیکه سرد شد دهن آنها را بت کنید .

۵۳۹ - مر بای آلبالوی خشک

یک قبه [۱] آلبالوی خشک را با یک نموده در یک قبه آب نازک بپندد و
[۱] قبه = به نومره - ۵۰ مراجعت !

نرم شود و آبش کاملاً برآید بجوشانید . بدمه آب را صاف کرده بهمراد
یک ونیم قبه شکر (بقرار نوسره - ۵۳۵) بقوام برسانید . و دانه های منتظم را
بالای آن بیندازید . و قتیکه بقوام صر با آمد قدری آب لیون علاوه نموده
و یک دفعه دیگر شور داده از آتش پایان کنید .

— نلیه —

و قتیکه دانه های آلو بالورا در آب میجوشانید باید هوش کنید که رنگش
خوب بیاید و بخته و نرم شود . و اگر درین باب هوش داری نکنید در چینیکه
دانه های مذکور را در شکر می اندازید چون دانه ها زیر فشار شکر می آیند
هر قدر که جوش بد هید بیهوده است یعنی دانه ها نه آب میکشند و نه نرم میشوند .

۵۴۰ - صرهای قیسی تازه

بالای چونه خام [۱] آب انداخته گل کنید . و قتیکه خت و درد آن زیر
نشست خت را حرکت نداده آب صاف از سر آن بگیریید .

بدمه قیسی درست و منتظم و اندک رسیده گرفته هر طرف قیسی ها را

[۱] چونه خام = چونه آب نارسیده ۱ = مبه [۱]

بازن بزید یعنی چکه کنید . و در آب چونه انداخته بقدر ۵ ساعت بگذارید
بکشید در آب سرد بشوید .

و در شکر یک بقرار (نومره - ۵۳۵) بقوام رسیده و بحالت شیر کرم
نده باشد انداخته و بر آتش ملایم بکچند جوش داده از آتش پایان کنید .

قیسی ها را بدون آنکه خراب شوند کشیده در کنج یک تپسی [۱] کوت
کنید و تپسی را مائل یعنی سلامی دار مدت یکروز بگذارید . در مدت مذکور

آب ترش می برآید . آب مذکور را بالای شکر فوق علاوه نموده و تا آنکه
بقوام برسد جوش داده پایان کنید . وقتیکه بحالت شیر کرم آمد قیسی ها را

تکرار انداخته باز یک دو جوش [آتش خفیف یعنی ملایم باشد] بدعید . و فوراً
پایان کرده قیسی ها را تکرار در تپسی کوت نموده و تپسی را مائل گذاشته

آبیک پیدا میشود بهمرام شکر جوش داده قیسی ها را بپندازید .
الحاصل تا آنکه قیسی ها مثل شکر له من [۲] فرنگ کردد بقرار فوق عمل

کنید . بعده قف آن را گرفته در هر ظرفیکه خیال نگاهداشتن داشته باشید
برکنید .

و یا اینکه هر دو پله قیسی ها را قدری جدا کرده و خسته آن ها را کشیده
به ها را واپس بهم بچسبانید . و از دو جای آنها بهمرام تاردوخته پیشتر از

[۱] تپسی = به نومره - ۱۲۲ مراجعت !
[۲] شکر له من = سیب ، قیسی و غیره میوه ها که بداخل شربت شکر ؛

تزییه شده باشد .

انداختن در میان آب چونه هر طرف آنها را بقرار فوق سوزن بزنید . و وقتی
پخته شد و سرد شد تارها را واز کرده بکشید . و برای اینکه قیسی ها پاره نشود
باید هوش کنید که بشدت جوش نخورند و دیر نمانند و بقرار فوق آب نزن
آنها کاملاً گرفته شود . درین صورت البته که هم خوش منظره و هم لذیذ
می آید .

خصوصاً بیشتر از انداختن در آب چونه اگر به همراه یک جاغوری تازه
پوست کنید لطیفتر میگردد ؛
با وجود آن برای یک قبه [۱] قیسی باید که یک و نیم قبه شکر را بقرار
برسانید .

۵۴۱ - شروب قیسی تازه

یک قبه [۲] قیسی خوب رسیده گرفته خسته آن را بکشید . و پوسان
کرده در یک و نیم قبه شکر که بقوام رسیده باشد بیندازید و بجوشانید .
و وقتی که بقوام مرابا آمد از آتش پایان کرده از دوسه تکه مامل بکشید . و تکرار
یک دو جوش داده و قدری آب لیمون مخلوط کرده پایان کنید . و تا آنکه سرد
گردد دهن آن را واز بگذارید .

[۱] ، [۲] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت ؛

۵۴۲ - آزمه قیسی

(ازمه = میده)

درد شروب نومره ماقبل را میده کنبد !

۵۴۳ - چورمه قیسی

شروب قیسی تازه (نومره - ۵۴۱) را بعد از صاف کردن باید که
آقدر بجوشانید که اعصاب بکشد . و وقتیکه از آتش پس میکنید آب لیمون
ناخته مخلوط کنبد .

۵۴۴ - مرهای قیسی خشک

مثل مرهای آلوبلوی خشک که (در نومره - ۵۳۹) مندرج است
تیز کرده میشود مگر در انهای جوشانیدن آن باید که هوش کنبد که قیسی ها
کنند و نشازد !

۵۴۵ - شروب قیسی خشک

مثل مرهای آلوبلوی خشک که در (نومره - ۵۳۹) مندرج است باید که ابتدا

قیسی خشک را در آب جوشانیده بکشید . بعده مقدار کافی شکر را در آب مذکور بقوام برسانید . و بقدر دیگر شروب ها که در نومه های گذشته مندرج است بجوشانید و وقتیکه پایان میکنید آب لیون مخلوط کنید .

۵۴۶ - چویره قیسی خشک

قیسی خشک را بجوشانید . آبیکه حاصل میشود از دوسه ملعل کیند صاف کنید . مقدار کافی شکر را بهرآب مذکور بقوام برسانید . و چویره هائیکه در نومه های گذشته نخریر یافت بخته کنید .

۵۴۷ - ازمه قیسی خشک

(ازمه = میده)

قیسی خشک را بقرار نومه ماقبل جوش داده آب آن را که صاف کردید پوست وخته قیسی را کشیده خود قیسی را میده کنید . و همین میده را شکریکه بقوام رسیده باشد انداخته زده زده یعنی میده کرده بخته کنید .

۵۴۸ - مربای شفتالو

مثل مربای قیسی که در (نومه - ۵۴۰) مندرج است نیار کرد

مذکور بشود . مگر چون خسته شفتالو ؛ تلخ میباشد بایدکه بیشتر کشیده شود .
است ربه هارا بهمرام تار بدوزید .
۷۰۰ - ۷۰۰

۵۴۹ - شروب شفتالو

مثل شروب قیسی که در (نومه - ۵۴۱) مندرج است تیار کرده
بشود .
۷۰۰ - ۷۰۰

۵۵۰ - چورمه شفتالو

مثل چورمه قیسی که در (نومه - ۵۴۳) مندرج است تیار کرده
بشود .
۷۰۰ - ۷۰۰

۵۵۱ - مربای آلو

مهرقم آلو که باشد ابتدا پوست کنید . بعد بواسطه یک پارچه آهن نوکدار ؛
خسته آلو را از حد چوبک آن نیله کرده خسته مذکور را بکشید و آلو را در
آب چونه انداخته بقرار (نومه - ۵۴۰) مثل مربای قیسی پخته کنید .
۷۰۰ - ۷۰۰

۳۶۶

۵۵۲ - شروب آلو

مثل شروب قیسی که در (نومره: ۵۴۱) مندرج است تیار کرده میشود.

۵۵۳ - چورمه آلو

مثل چورمه قیسی که در (نومره: ۵۴۳) مندرج است تیار کرده میشود. مگر هرگاه آلو مذکور از رقم ریزه باشد و چورمه آن را دانودار بخواهید باید که ابتدا مثل مربای آلو که در (نومره: ۵۵۱) مندرج است بسازید و بعده تا آنکه لعاب بکشد بجوشانید و وقتیکه از آتش پایان میکند آب لیمون بشیلید.

۵۵۴ - مرباهای آلو خشک

مثل مربای قیسی خشک که در (نومره: ۵۴۴) مندرج است تیار کرده میشود.

۵۵۵ - مربای آلو مردم [۱]

۱. آلو مردم را پوست کنده و با پوست کرفته مع خسته اش به همراه یک دیم

۲. [۱] مربای آلو مردم = یک نوع لوی همراه و ریزه درانه دار که با [۲] قیه = به نومره: ۵۰ مراجعت!

مثل شکر بقرار (نومره - ۵۳۴ و ۵۳۵) مثل سرپاهای آلو بالو طبخ و اعمال
باید که در وقت صبح، صبح، ریحیله با شکر در وقت صبح (۸۵۵ - ۸۶۰)

۵۵۶ - سرپای قزلیجیق [۱]

قزلیجیق پیوندی را مع خسته آن یعنی خسته آن را ناکشیده بقرار
آورهای - ۵۳۴ و ۵۳۵) مثل سرپاهای آلو بالو تیار کنید . مگر برای
یک قبه قزلیجیق باید که ۲ قبه شکر باشد .

۵۵۷ - شراب قزلیجیق

مثل شراب آلو بالو که در (نومره - ۵۳۷) مندرج است تیار کرده
شود . مگر شکر آن بازیک بر دو باشد یعنی برای یک قبه [۲] قزلیجیق باید که
۲ قبه شکر باشد .

۵۵۸ - چورمه قزلیجیق

مثل چورمه آلو بالو که در (نومره - ۵۳۶) مندرج است تیار کرده

[۱] قزلیجیق = به نومر - ۴۷۱ مراجعت !

[۲] قبه = به نومره - ۵۰۰ مراجعت ! قبه = [۱]

میشود و مکرر حاجت به آب لیمون ندارد . و شکر باید که به اندازه شکر
(نومره - ۵۵۸) یعنی برای یکمقدار قزیلجیق باید که دوچند شکر باشد .

۳۵۵ - قزیلجیق ریزه

۵۵۹ - سر بای قزیلجیق

یک قه [۱] قزیلجیق رسیده را شیلده آب آن را تکرار از صافی بکشید .
بعده بقرار (نومره - ۵۶۱) مثل سر بای به تیار کنید . مکرر شکر
باید ۵ به اندازه (نومره - ۵۵۶) یعنی برای یک قه قزیلجیق باید که ۲ تا
شکر باشد .

۷۵۵ - قزیلجیق بیهوش

۵۶۰ - سر بای به آب بیهوش
یک قه به را [هر رقم که باشد ۱] پوست نموده و خسته و غیره آن را
کشیده ریزه و یارنده کنید . و در یک ونیم قه شکر که بقوام رسیده باشد
انداخته تا آنکه شکر بداخل به نفوذ کند بسیار بچوشانید .

هر گاه بخواهید که نرم باشد باید که ریزه ها ورنده به مذکور را ابتدا
بچوشانید . قدری که نرم شد از آب سرد کشیده در شکر که بقوام رسیده باشد

[۱] قه = به نومره - ۵۰ مراجعت ۱

پنذازید و بقرار قاعده بخته کنید . مگر هوش کنید که بسیار جوش داده
مثل حلوا و یا حلیم نکرده !

۵۶۱ - نوع دیگر

به را پوست کنبند و حسته و غیره آن را بکشید . و در دو قبه آب
تا آنکه حل شود همیشه کفگیر زده بجوشانید . و قتیکه یک قبه آب باقی ماند
از صافی بکشید بعد در همین آب صاف شده یک و نیم قبه شکر انداخته بجوشانید .
و همیشه قف آن را گرفته تا آنکه لعاب بکشد و مانند مغز گردد جوش بدهید
و همراه کفچه شور بدهید . و یک پارچه زمج [بقدر دانه عدس باشد] را
کوبیده و علاوه نموده و یک دو دفعه باز شور داده پایان کنید . و فوراً از صافی
کشیده در کاسه های شیرینی خالی کنید . و قتیکه سرد شد دهن کاسه ها را
بت کنید .

هرگاه خوب تیار کرده شود سرخ رنگ میگردد . کسانیکه آن را سرخ
رنگ کرده نمی توانند باید که اندک قرمز را در آب گرم حل نموده همراه
عصاره به یعنی همراه آب به ؛ یکجای اگر بالای شکر علاوه کنید به آسانی
سرخ میگردد !

۵۶۲ - پستیل [۱] به

يك قبه [۲] به را پوست کرده و داخل آن را پاك نموده تا آنكه نرم
 گردد بجوشانید . بعد کشیده به همراه اندك آتش میده کنید . و در چلوصافی
 انداخته و همیشه مشت کرده از چلوصافی بکشید .
 بعد به همراه يك و نیم قبه شکر و یکچند دانه میخك در دیکجه انداخته
 بالای آتش خفیف یعنی ملایم بگذارید . و همیشه شور داده تا آنكه تیره گردد
 پخته کنید .
 بعد از آن در تپسی ها [۳] انداخته هموار کنید . که چنین طبقه ها گردد
 که لکی هر طبقه بقدر نیم خنصر یعنی نیم انگشت خرد باشد . و در
 آفتاب بگذارید . و قندک خشك شد بشکل بقلاوه [۴] پارچه پارچه قطع کرده
 در مرتبان ها و یا در کوزه ها بچینید و برای اینکه هوا نرسد دهن آنها را خوب
 محکم کنید .

۵۶۳ - مربای سیب

هر نوع سیب ریزه و ترش و خوشبوی گرفته پوست کنید . و خسته و غیره

[۱] پستیل = ایبه .

[۲] قبه = به نوسر ۵۰ مراجعت ۱

[۳] تپسی = به نوسر ۵۰ - مراجعت ۱

[۴] بقلاوه = به نوسر ۴۰۷ - مراجعت ۱

بواسطه قیف [که برای چنین کارها مخصوص است] بکشید . و تا آنکه
کردد بجوشانید . هرگاه يك قيه سيب باشد آن را بالای يك و نیم قيه
بگرماء رسیده است انداخته تا آنکه لعاب بکشد آهسته آهسته بجوشانید .
نشای پایان کردن از آتش باید که قدری آب لیمون مخلوط کرده پایان کنید .

۵۶۴ - مربای ناک

طبخ و اعمال ناک مثل مربای سيب که در (نومه - ۵۶۳) مندرج است
ند . مگر تا کم باید که ریزه و ترش باشد !

۵۶۵ -- مربای کدو

کدوی حلواچی [۱] و یا بال قباغی یعنی عمل کدو و یا از جنس مذکور
رنگ کدو که باشد گرفته پوست کنید . و لقمه لقمه ریزه کرده در آب چونه
در (نومه - ۵۴۰) مندرج است بندازید .

بمسده اگر يك قيه کدو بود بهمرام يك و نیم قيه کريک بقوام رسیده

[۱] کدوی حلواچی = کدوی حلوا پز = يك رقم کدوی کلان که مخصوص
برای زمستان است .

باشد بقرار قاعده جوش بدهید . وقتیکه دانه های کدو یعنی خسته های کدو
مثل جام شفاف و لمه دار گردید از آتش پایان کنید .

۵۶۶ - مربای عناب [۱]

عناب را بجوشانید و پوست کنید . بعد بقدر يك و نیم چند عناب مذکور
شکر گرفته بقوام برسانید . و بالای آن عناب مذکور را بیندازید . و تا آنکه
لعاب بکشد آهسته آهسته جوش بدهید . و در اثنای پایان کردن از آتش بگذرانید
آب لیمون مخلوط کرده پایان کنید .

۵۶۷ - مربای جوز

پیشتر از آنکه مغز پیدا کند یعنی جوز وقتیکه هنوز غوزه ریزه و سبز باشد
گرفته به همراه يك چاقوی بسیار تیز ؛ پوست کنید . و در آب جوش داده وقتیکه
زهرش برآمد در چلو صاف ؛ خالی نموده و بالای آن بسیار آب سرد انداخته صاف کنید .
بعد يك و نیم چند جوز مذکور شکر گرفته بقوام برسانید و جوز را بالای
آن انداخته تا آنکه جوز مذکور شکر را جذب کند یعنی شکر بداخل جوز نفوذ کند .
[۱] عناب = يك رقم میوه ریزه ایست پوستش سرخ رنگ و خسته اش بسیار سخت

و نیز لعاب بکشد آهسته آهسته بجوشانید . و در آشنای پایان کردن قدری آب
لیون مخلوط کنید .

۵۶۸ - مربای غوره انگور

دانه های غوره را از حد چوبک جدا نموده بواسطه يك سوزن بسیار باریك
خسته غوره را بکشید . و شکر بقدر يك و نیم چند غوره مذکور گرفته و بقوام
سائیده و لعاب دار گردانیده بالای غوره مذکور بیندا زید . و يك دو جوش داده
پایان کنید . روغن دروم نیز یکچند جوش دیگر بدهید . و قریب پایان کردن
از آتش باید که میده زمج [زمج بقدر يك دانه نخود باشد] و قدری
آب لیون بگردانید .

۵۶۹ - چورمه غوره انگور

مثل مربای غوره انگور پنخته کنید . و همیشه بیک طرف یعنی بشکل
دائره شور داده مثل چورمه های نومه های گذشته لعاب دار بسازید .
بعده بقرار نومه ماقبل : زمج و قدری آب لیون علاوه کنید .

۵۷۰ - صربای انگور فرنك

مثل صربای غوره انگور که در (نومره - ۵۶۸) مندرج است تیار کرده میشود مگر بعد از کشیدن خسته آن باید که يك روز ترك كنيد يعنى يك روز بگذاريد . و بعد بقرار نومره مذکور به دوروز بخته كنيد .

۵۷۱ - چويرمه انگور فرنك

بقرار (نومره - ۵۶۹) مثل چويرمه غوره انگور تيار کرده میشود مگر بعد از کشیدن خسته آن باید که يك روز بگذاريد . و روز دوم بخته كنيد .

۵۷۲ - شروب انگور فرنك [۱]

انگور فرنك را [که خوب رسیده باشد] میده کرده از تکه ملل بکشید . و يك روز ترك كنيد . روز دوم خواهید دید که خت و درد آن زبر نشسته میباشد . به بسیار احتیاط یعنی خت را حرکت نداده آب صاف آن را بگیریید . آب مذکور هرگاه يك قبه [۲] باشد باید که يك و نیم قبه شکر را

[۱] انگور فرنك = يك نوع انگور است ریزه دانه شروب آن خوب می آید

[۲] قبه = به نومره ۵۰ مراجعت !

بزه ساخته بقوام برسانید . و بهمرام آن تا آنکه بقوام برسد بجوشانید .
 در آنای پایان کردن از آتش قدری آب لیمون مخلوط کنید . و وقتیکه سرد شد
 در بوطل ها [رطوبت بوطل ها کاملاً گرفته شده باشد] برکنید و قتیکه سرد شد
 دهن بوطل ها را خوب محکم کنید .

۵۷۳ - مرهای انگور بکتاشی [۱]

بقرار (نومره - ۵۷۰) مثل مرهای انگور فرنک تیار کرده میشود .

۵۷۴ - چورمه انگور بکتاشی

بقرار (نومره - ۵۷۱) مثل چورمه انگور فرنک تیار کرده میشود .

۵۷۵ - مرهای انگور بی دانه

بقرار (نومره - ۵۶۸) مثل مرهای غوره انگور تیار کرده میشود .

[۱] بکتاشی = شخصیکه به طریقت حاجی بکتاش نام ولی منسوب است
 (بکتاشی) یاد میشود . انگور بکتاشی ؛ یک نوع انگور است .

۵۷۶ - چورمه انگور بی دانه

مثل چورمه غوره انگور که در (نومره - ۵۶۹) مندرج است تیار کرده میشود .

۵۷۷ - مریای غوره انگور قیا [۱]

بقرار (نومره - ۵۶۸) مثل مریای غوره انگور تیار کرده میشود .

۵۷۸ - چورمه غوره انگور قیا

بقرار (نومره - ۵۶۹) مثل چورمه غوره انگور تیار کرده میشود .

۵۷۹ - مریای پوست پورتقال

(پورتقال = مالطه)

پوست پورتقال را از حد چوبک الی جای گل ؛ قاش قاش بریده جدا کنید . و مثل فترساعت بیجانید . و برای اینکه باز نشور به تار در بکشید .

[۱] قیا = سنکهای کلان را میکوبند .

وقتی که همه را به نار در کشیدید در آب بجوشانید . و در چلو صاف کشیده بالای آن آب سرد بیندازید . و هكذا عمل نموده سه چهار دفعه جوشانده آب سرد بیندازید . و وقتی که بالنجربه ثابت کردید که تلخی آن بالکل زائل شد پوستها را بالای یک تکه سان (محن) هموار کنید و بالای آن دیگر تکه سان انداخته بدرجه که پوستها بیده نشود تضییق نموده یعنی زور کرده نمناکی پوستها را بگردانید .

بعده در شکریکه لعابدار گردیده باشد جوش داده و وقتی که بقوام مربا آمد پایان کنید . و وقتی که سرد شد تارها را کشیده در یک ظرف مناسب بیندازید .

۵۸۰ - مربای پورتقال
(پورتقال مالطه)

پورتقال را پوست کرده قاش قاش جدا کنید . و رگهای داخی آن را برباید . و پرده دوطرف قاشها را نیز بکشید . مگر هوش کنید که قاشها خراب برهم نشوند .

بعده در شکریکه بقوام رسیده و بسیار تیره و شیرکرم باشد انداخته و بالای آتش خفیف یعنی آتش ملایم گذاشته و یک دو جوش داده فوراً پایان کنید . و قاشها را در یک تنسی [۱] بچینید مگر هوش کنید که برهم نشوند . روز دووم :

[۳] تنسی = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

همان آب ترش پورتقال را که از صافی کشیده بودید به همراه شکر جوش داده و
 وقتیکه تیره شد قاشها را بالای آن انداخته باز یک دو جوش بدهید و پایان کرده
 قاشها را بقرار فوق بکشید .
 خلاصه کلام ؛ دفعه سوم نیز بقرار فوق پخته کرده سرد کنید . و بعد
 در مرتبان برکنید .

۵۸۱ — شروب پورتقال

(پورتقال = مالطه)

پورتقال را شپلیده یکجند دفعه از صافی بکشید . و در شکر یک بقدر دو جند
 آب پورتقال بوده بقوام رسیده و بسیار تیره باشد فوراً انداخته یک جوش که
 خورد فوراً پایان کنید .

۵۸۲ — چویرمه پوست پورتقال

بقرار (نومره — ۵۷۹) مثل مرهای پوست پورتقال عمل نموده وقتیکه
 بقوام مرها رسید بقرار چویرمه های گذشته همیشه بیک طرف شور داده که تیره
 شد پایان کنید .

۳۷۹

۵۸۳ - مربای پوست لیمون

بقرار (نومره: - ۵۷۹) مثل مربای پوست پورتقال تیار کرده میشود.

۵۸۴ - مربای لیمون

بقرار (نومره: - ۵۸۰) مثل مربای پورتقال تیار کرده میشود.

۵۸۵ - شروب لیمون

بقرار (نومره: - ۵۸۱) مثل شروب پورتقال تیار کرده میشود.

۵۸۶ - چویرمه پوست لیمون

بقرار (نومره: - ۵۸۲) مثل چویرمه پوست پورتقال تیار کرده میشود.

۵۸۷ - مربای پوست ترنج

بقرار (نومره: - ۵۸۲) مثل مربای پوست پورتقال تیار کرده میشود.

۵۸۸ - چویرمه پوست تریج

بقرار (نومره - ۵۸۲) مثل چویرمه پوست پورتقال تیار کرده میشود .

۵۸۹ - مربای پوست برعمود [۱]

بقرار (نومره - ۵۷۹) مثل مربای پوست پورتقال تیار کرده میشود .

۵۹۰ - مربای اغاج قاوونی [۲]

رقم زرد آن را بسیار نازک پوست کنید . و طولانی قاشها کشیده هموض
کن را یعنی ترشی آنرا بگیریید . و بعده یا رنده کنید و یا لقمه لقمه ریزه کنید .
و تا آنکه نرم گردد جوشانیده در چلو صاف خالی کنید و بالای آن آب سرد
انداخته صاف کنید .

و بعده در شکریکه بقوام رسیده باشد انداخته تا آنکه مثل جام لمه دار گردد
و شکر را جذب کند بجوشانید .

[۱] برعمود = يك رقم پورتقال . (پورتقال = مالطه .)

[۲] اغاج قاوونی = خربوزه درختی .

۵۹۱ - چویرمه افاج قاوونی [۱]

بقرار (نومره - ۵۹۰) مثل مربای آن بخته کنید . و بدمه تا آنکه
لب پیدا کند همیشه یکطرفه شور بدید .

۵۹۲ - مربای چیلک یعنی مربای اشتابری

خواه کوهی و خواه پیوندی باشد یکمقدار چیلک [شاریده نباشد و منظم
باشد] گرفته چوبکهای آن را بکشید . و در شکر یک [شکر بقدر یک و نیم
چند چیلک باشد] قوام رسیده و تیره و شیر کرم باشد انداخته یک دو جوش که
خورد فوراً پایان کنید .

۵۹۳ - چویرمه چیلک

(چیلک = اشتابری)

بقرار (نومره - ۵۹۲) مثل مربای آن بخته کنید . و کرم کرم
اصافی کشیده آب آنرا تا آنکه لعابدار گردد مثل چویره های گذشته بواسطه

[۱] افاج قاوونی = خربوزه درختی !

یک کفچه همیشه بیک طرف شور داده بچوشانید و بعده پایان کنید .

۵۹۴ - شروب چیلک

(چیلک = اشتابری)

این هم بقوام مربای که در (نومره - ۵۹۲) مندرج است رسید گرم
گرم از صافی کشیده و آب آن را یک جوش دیگر داده پایان کنید .

۵۹۵ - مربای چیلک درختی

بقرار (نومره - ۵۹۲) مثل مربای اشتابری تیار کرده میشود . مگر
باید که تا آنکه شکر بداخل دانه ها نفوذ کند بچوشانید .

۵۹۶ - چورمه چیلک درختی

بقرار (نومره - ۵۹۳) مثل چورمه چیلک تیار کرده میشود . مگر
هرگاه دانه دار منظور باشد باید که ابتدا مثل مربائیکه در (نومره - ۵۹۳)
مندرج است بخته کنید . و بعده دانه ها را تا آنکه لعابدار گردد بقرار چورمه

کشته همیشه یکطرف شور داده بچنه کنید . اما دقت لازم است که دانه ها
براب نشود .

۵۹۷ - شروب چيلك درختی

يك رقم بقرار (نومره - ۵۹۴) مثل شروب جيلك میباشد . نوع
بگرا بقرار (نومره - ۵۷۲) مثل شروب انگور فرنك شپليده و غيره عمل
نوده تيار کنید .

۵۹۸ - مریای عنبر پارس [۱]

عنبر پارس را خراب نکرده خسته آن را بکنید . و در شکر بک
رسیده باشد [شکر بقدر يك و نیم چند عنبر پارس باشد] پندازید و بقرار
برایک در (نومره - ۵۳۵) مندرج است که بچنه شد پایان کنید .

۵۹۹ - چوپر ۴۰ عنبر پارس

یا بقرار (نومره - ۵۷۲) مثل انگور فرنك ۴ . بیده نموده و از صافی

[۱] عنبر پارس = يك نوع میوه خوشبوی .

کشیده و یا بقرار (نومره - ۵۶۹) مثل چوپرمة غوره انگور ۴ دانه دانه پاره نموده تا آنکه لعاب بکشد یکطرفه شور داده بخته کنید ۱

۶۰۰ - چوپرمة پسته شاهی

پسته شام را [بی نمک باشد] پوست کنید و پوست مغز را یعنی برده مغز را نیز بکشید بعده شکر بقدر لزوم گرفته بقوام برسانید . و پسته را به شکر مذکور خورانیده و یک دو جوش داده تا آنکه لعابدار گردد یکطرفه شور بدهید .

۶۰۱ - چوپرمة جلقوزه

اکربک قیه [۱] شکر را بقوام میرسانید باید که صد درهم [۲] خلاصاً شیرا بهمراه قدری از شکر مذکور مخلوط کنید و بعده به باقیانده شکر بخورانید و یک دو جوش داده پسته فوق را علاوه کنید و تا آنکه لعاب بکشد یکطرفه شور بدهید .

۶۰۲ - سر بای گل گلاب

بقدر دوصد درهم [۳] گل بگیریید [گلهای کلان کلان باشد] ۱ - و برکای

[۱] قیه ، [۲] ، [۳] درهم = به نومره - ۵۰ سراجمت ۱

بلند را قبیجی کنید . و بقدر ۳ چند گل ؛ شکر کوفته خوب میده کنید و از
بده یزی بکشید . و بده دریک مرتبان شیشه یی یک قات میده شکر و یک
ان ورق گل چیده و به دهن مرتبان یک تکه سان (محن) هموار نموده
سروش مرتبان را بالای آن بنامید .

ورقهای سفید فوق را نیز دریک کاسه گذاشته بالای آن دو صد درهم آب
جوشان بیندازید . و فوراً یک سان تر کرده به دهن کاسه هموار کنید و سروش
کاسه را به دهن کاسه بگذارید .

بعد از دوروز دهن مرتبان را واز کنید محتویات آن را یعنی گلها را مشت
زده مثل خمیر بسازید و تکرار دهن مرتبان را بت کنید .

ویکروز بعد از اضافی کشیده بهمره چهار صد درهم شکر بقوام برسانید و
برکهای سفید فوق را بالای آن علاوه نموده بجوشانید و بقوام مرباهای گذشته
که رسید آب لیمون مخلوط کرده پایان کنید .

۶۰۳ - چورمه گل کلاب

قرار (نومره - ۶۰۲) مثل مربای گل کلاب تیار کرده میشود .
مگر وقتی که بقوام مربا آمد باید که تا آنکه لعاب پیدا کند همیشه یکطرفه [۱]
شور بدهید .

[۱] همیشه یکطرفه = به نومره - ۱ مراجعت

۶۰۴ - شروب کل کلاب

يك قيه [۱] ورقهای کل کلاب را [کلهای کلان باشد] در يك مرتبان
 شیشه بی پندازید . و بالای آن بقدر نیم قیه آب جوشان انداخته و يك نك
 گریاس تر هموار نموده سرپوش مرتبان را بت کنید . بعد از چند ساعت
 هواز کرده از صافی بکشید . و بالای ۲ قیه شکر که به همراه دو صد درهم [۲] آب
 بقوام رسیده باشد علاوه کنید . و تا آنکه بقوام شروبهای گذشته برسد جوش
 یدهید . و در اثنای پایان کردن قدری آب لیمون مخلوط کنید .
 اگر منظور باشد قدری آب قرمز نیز در اثنای جوش مخلوط کرده رنگ
 یدهید .

۶۰۵ -- نوع دیگر

نیم قیه کل کلاب کته گرفته برکهای سفید آنها را قیچی کنید . و يك
 قیه شکر را کوبیده از میده بپز بکشید . و همراه کل فوق خمیر کرده در يك
 مرتبان شیشه بی پندازید . و سرپوش آن را خوب محکم نموده تا به تیرماه
 در آفتاب بگذارید .

[۱] قیه ، [۲] درهم = به نوبه : - ۵۰ مراجعت !

۶۰۶ - شمسیه بنفشه

(شمسیه = چتری)

بقرار (نومره: - ۶۰۵) تیار کرده میشود .

۶۰۷ - شروب بنفشه

مقدار وافی ورق کل بنفشه جمع کنید . و در يك ديگچه ریزه که قاعده اش
هوار باشد آب انداخته ديگچه را بالای قوغ زغال بنشانید . و به دهن ديگچه
يك بوشقاب که به اندازه دهن ديگچه باشد بنامید . و بالای بوشقاب يك چلوصاف
مناسب گذاشته ورقهای جمع شده فوق را در چلوصاف بیندازید و دهن چلوصاف را
بواسطه يك سرپوش مناسب پت کنید .

و قتیکه آب بخوش آمد حرارت بوشقاب در ورقهای بنفشه يك بخار پیدا
میکند . بخار مذکور بواسطه سردی سرپوش چلوصاف ؛ عرق گردیده
در بوشقاب خواهد چکید . و قتیکه عرق به اتمام رسید تقریباً از ۳ ؛ دو حصه
آب جوشان مذکور گرفته همراه آن ؛ مقدار وافی شکر بقوام رسانیده
لمايدار بگردانید . و ورقهای بنفشه را در يك حصه آب جوشان که باقی مانده
بود میده کرده و شیلیده و یکجند دقه از صافی کشیده بالای شکر لمايدار فوق

علاوه کنید و تکرار جوش داده لعابدار بگردانید .
 الحاصل وقتیکه بقوام شراب های گذشته آمد عرق فوق را نیز علاوه
 نموده یک جوش دیگر بدهید و پایان کنید . (نومره - ۶۰۲)
 بعد در بوتل پر کرده وقتیکه سرد شد دهن بوتل را خوب محکم کنید که
 خوشبوئی ضایع نشود . (نومره - ۶۰۳)

۶۰۸ - چویرمه بنفشه

قرار (نومره - ۶۰۷) وقتیکه بحالت شراب بنفشه آمد همیشه بیکطرف
 شور داده لعابدار بگردانید . و وقتیکه بقوام چویرمه های گذشته رسید هر یک
 در بوشقاب جمع میشود مخلوط کرده یک جوش دیگر بدهید . و در اثنای پایان
 کردن از آتش باید که آب لیمون نیز مخلوط کنید .

۶۰۹ - شراب یاسمن

قرار (نومره - ۶۰۷) مثل شراب بنفشه تیار کرده میشود .

۶۱۰ - چویرمه یاسمن

بقرار (نومره - ۶۰۸). مثل چویرمه بنفشه تیار کرده میشود .

۶۱۱ - شروب زنبق

بقرار (نومره - ۶۰۷) مثل شروب بنفشه تیار کرده میشود . مگر باید که ماده های زرد که در میان گل زنبق میباشد نیز همراه و رقها بکجای استعمال کنید .

۶۱۲ - چویرمه زنبق

بقرار (نومره - ۶۰۸) مثل چویرمه بنفشه تیار کرده میشود .

۶۱۳ - شروب گل عنبر

بقرار (نومره - ۶۰۷) مثل شروب بنفشه تیار کرده میشود . مگر باید که همه کلهها را استعمال کنید .

۶۱۴ - چویرمه گل عنبر

بقرار (نومره - ۶۰۸) مثل چویرمه بنفشه تیار کرده میشود . مگر
درین نیز باید که همه کلهارا استعمال کنید .

باید

۶۱۵ شروب فیله [۱]

بقرار (نومره - ۶۰۷) مثل شروب بنفشه تیار کرده میشود . مگر
حدهای سبز فیله را باید بکشید .

۶۱۶ - چویرمه فیله

کر

بک

از

بقرار (نومره - ۶۰۸) مثل چویرمه بنفشه تیار کرده میشود . مگر
درین نیز باید که حدهای سبز فیله را بکشید .

۶۱۷ -- شروب فیل [۲]

تم

د

-

بقرار (نومره - ۶۰۷) مثل شروب بنفشه تیار کرده میشود . مگر
باید که نقطه برکهای سفید را استعمال کنید .

} = [۱] فیله
یک نوع کل هاست . } = [۲] شروب فیل

۶۱۸ - چویرمه فیل

بقرار (نومره - ۶۰۸) مثل چویرمه بنفشه تیار کرده میشود . مگر
بلد که تنها برکهای سفید را استعمال کنید .

۶۱۹ - شروب بادام

صد درهم [۱] بادام شیرین و ۳ درهم بادام تلخ را بجوشانید و پوست
کرده و کوبیده مثل معجون بسازید . و بهرام اندک آب مخلوط کرده از میده نیز
بکشید . و درد آزا تکرار کوبیده و بهرام قدری آب مخلوط نموده باز
از میده نیز بکشید و هکذا تا آنکه درد آن خلاص شود عمل کنید .
بعده یک قبه [۲] شکر را بهرام آب صاف شده بادام و سفیده یک عدد
نخم مرغ بقوام رسانید تا آنکه بقوام شروبهای گذشته برسد بجوشانید . و
در اثنای پایان کردن از آتش قدری آب برغمود [۳] بگردانید .

[۱] . [۲] درهم ، قبه = به نومره - ۵۰ مراجعت !
[۳] برغمود = یک نوع بورتقال است . (بورتقال = مالطه) .

۶۲۰ - شروب بوگورتلان [۱]

بقرار (نومره - ۵۷۲) مثل شروب انکور فرنگک تيار کرده ميشود.

۶۲۱ - شروب انار ترش

این هم بقرار (نومره - ۵۷۲) مثل شروب انکور فرنگک تيار کرده ميشود.

۶۲۲ - نوع ديگر

يك قبه انار ترش گرفته دانه آن را خوب پاك كنيد . ومشت کرده آن را صاف كنيد . ويك ونيم قبه شکررا کوبیده و از میوه يز کشیده همراه آب انار مخلوط كنيد . و در شیشه ها يعنى در بوتل ها [نادهن بوتل پرکنید] و دهن بوتلها را خوب محکم نموده در يك محل سرد ؛ بوتل ها را سرنگون گذاشتن نگهداريد و دهن هر بوتل را که باز کردید بايد که فوراً استعمال کنید !

— سنیه —

شروب مذکور را اگر خوب نگاه کردید همیشه تازه ميشود . و در شرط

[۱] بوگورتلان = يك نوع درخت ريزه از نوع جنگل و خاردار مثل درخت تون

میوه ريزه میدهد . میوه آن را نیز بوگورتلان مينامند .

- ذیل خراب میشود :
- ۱ - هرگاه مابین کات و شروب ؛ خالیگام باشد چون در اینجا هوا میگذرد شروب مذکور خراب میشود !
 - ۲ - اگر کات را خوب محکم نکنید . هوا پسان داخل شده شروب را خراب میکند !
 - ۳ - وقتی که يك بوتل را واز کردید هرگاه فوراً استعمال نکنید خراب میشود !
 - ۴ - هرگاه بوتل هارا در يك محل سرد محافظه نکنید خراب میشود !
- و نیز باید که دانه های انار را خوب پاک کنید که بدون دانه ها دیگر چیز نماند !

۶۲۳ -- سنگنجین

يك قبه شکر را در يكصد درهم آب بقوام رسانیده بالای آن يكصد درهم سرکه سفید رنگ [۱] علاوه نموده يك جوش که دادید پایان کنید . و قدری

[۱] سرکه سفید = سرکه اوروپاست . بالکل سفید رنگ میباشد .
 سرکه عادی را سفید رنگ کردن بقراردیل ممکن است :
 به دهن يك قیف ؛ يك تکه سان (صحن) بسته کنید مگر شخ نباشد .
 به روی سان مذکور خاکستر استخوان هوار کنید که چنین طبقه پیدا کند که
 به لکی نیم خنصر یعنی نیم انگشت خرد باشد . و سرکه اعلا را آهسته آهسته
 بریزانید . درین اثنا صاف گردیده سفید رنگ میشود !

مرجان کوشك [۱] را در يك تکه کرباس ؛ گرم کرده و مابين آن آویزان کرده
سرپوش آن را بت کنید . وقتیکه سرد شد گرمه را بکشید . و اگر نخواهید از
صافی کشیده در شیشه ها یعنی در بوتل ها برکنید .

تنبیه

سرکه را بواسطه خاکستر استخوان صاف کردن هرگاه تکلیف باشد
سرکه را تنها از صافی کشیده علاوه کنید و تا آنکه به قوام شروب برسد
پیشوشانید و الی زمانیکه سرد شود گرمه مرجان کوشك فوق را در آن بگذارید .
حکم باید که در يك ظرف کلی جوش بدهید !

۶۲۴ - شروب تمر هندی

(تمر = خورما)

پنجاه درهم [۲] تمر هندی تازه و اعلا را در سه صد درهم آب تا آنکه
تیم بماند جوش بدهید . بعد از صافی کشیده يك قبه [۳] شکر و سفیده تخم

[۱] مرجان کوشك = مرجنگوش = يك نوع نبات از نوع ریحان (نازبوی) میباشد .
[۲] ، [۳] درهم ، قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

خلوط کنید و بقوام شروپ رسانیده پایان کنید . و تکرار از صافی کشیده در
از بوتل ها پر کنید . و قتیکه سرد شد دهن بوتل ها را محکم کنید .

فصل ۲۷

شربت ها ، خوشابها ، مجوده ها [۱] و خوشابها

۶۲۵ - شربت بنفشه

در موسم بنفشه وقت صبح بیشتر از طلوع آفتاب باید که بنفشه را جمع کنید .
برگهای گل بنفشه را بکیزید یعنی قطع کنید . و اگر ممکن باشد برگهای سفید را
برده جدا کنید .

بعده مقدار کافی شکر را کوبیده و بکچند دغه از میده بیز کشیده بهمراه
آن برگهای کبود بنفشه را آنقدر مشت کنید که شکر مذکور رنگ بنفشه را اخذ
کند و تکرار از میده بیز کشیده در کاسه ها خوب نخته کنید و دهن کاسه ها را
خوب محکم نموده در حین لزوم شربت ساخته صاف کنید .

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت !

۶۲۶ - شربت بنفشه لیوندار

هر گاه مقدار کافی آب لیون را از صافی کشیده بالای شربت (نومره - ۶۲۵) مخلوط کنید هم رنگش لطیفتر و هم قدری ترش مزه میگردد !

۶۲۷ - لیوناطه

لیون مشهور را یعنی اعلا را شیلیده به همراه شکر میده مخلوط کنید و بالای آن قدری آب نیز علاوه نموده صاف کنید . مگر هر گاه زردی پوست بر غمود [۱] را رنده کرده به همراه شکر در هاونک چینی کاملاً میده کنید و بالای آن لیون و آب طادی یعنی آب خوردن علاوه کنید و وقتی که حل شد از صافی بکشید اعلا تر میگردد ! و اگر بر غمود یافت نشد بهوض آن ؛ زردی پوست لیون را رنده کرده به همراه شکر مخلوط کنید . و به همراه پوست لیون اگر یک چند دانه برک نفع نیز میده شود لطیفتر میگردد !

مگر لیوناطه هر گاه در وقت بماند چون تلخی پیدا میکند لهذا باید که آب لیون را در حین استعمال آن ؛ یعنی در انزای خوردن لیوناطه مخلوط کنید !!

[۱] بر غمود = یک نوع پور تقال است .

و
آب
بو
شر
آ
ص
تل

۶۲۸ - پورتقالاطه

و یا (شربت پورتقال)

آب پورتقال [۱] را بقرار (نومره - ۶۲۷) مثل لیموناطه بهمراه آب و شکر مخلوط کرده صاف کنید . مگر هرگاه ترش مزه تر منظور باشد قدری آب لیمون نیز و نیز هرگاه بخواهید که رنگدار باشد باید که سرخی پوست پورتقال را رنده نموده بهمراه قدری شکر در هاونک چینی میده کنید و بالای شربت علاوه نموده صاف کنید . مگر باید که بسیار رنگ داده نشود چرا که اگر بسیار بود تلخی پیدا میکند .

۳۳۳

۶۲۹ - شربت ترنج

ترنج را ریبه و شپیده آب آن را بهمراه آب و شکر مخلوط کنید و صاف کنید . مگر باید که فوراً خورده شود . چرا که هرچند که دیر بماند تلخی آن می افزاید .

۳۳۳

۶۳۰ - شربت آلبالو

آلبالو را پاک نموده بشپید و صاف نموده بحال خود بگذارید . و قتیکه

[۱] پورتقال = مالطه .

درد آن نشست به بسیار احتیاط ؛ آب صاف را بگیرد [۱] . و به همراه مقدار کافی شکر و آب مخلوط نموده تکرار صاف کنید .

۶۳۱ - شربت چیلک
(چیلک = اشتابری)

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلو بالو تیار کرده میشود . مگر وقتیکه برای نشستن درد و خت آن ؛ بحال خود مدتی میگذارید باید که دهان آن پت باشد .

۶۳۲ - شربت انگور فرنگ

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلو بالو تیار کرده میشود . مگر برای نشستن خت آن ؛ هرگاه ۲۴ ساعت ترك کنید لطیفتر میگردد .

۶۳۳ - شربت انار ترش

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلو بالو تیار کرده میشود . مگر باید که برده هائیکه مابین دانه هاست و غیره را بکشید . یعنی بدون دانه انار چیزی دیگر نماند .

[۱] هرگاه سیفون باشد به بسیار خوبی و آسانی ؛ آب صاف آن گرفته میشود .

۶۳۴ - شربت قیزیلجیق [۱]

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلوبالو تیار کرده میشود . مگر
بدنه که قیزیلجیق ها خوب رسیده و شاریده باشد .

۶۳۵ - شربت چیلک درختی

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلوبالو تیار کرده میشود .

۶۳۶ - شربت گل کلاب

کلهای کته کرفته سفیدپسا و رکهانیکه در برکهای آنها میباشد بکشید .
بدنه بقرار (نومره - ۶۲۵) مثل شربت بنفشه تیار کنید .

۶۳۷ - شربت عنبر پارس [۲]

بقرار (نومره - ۶۳۰) مثل شربت آلوبالو تیار کرده میشود .

[۱] قیزیلجیق = به نومره - ۴۷۱ مراجعت ا

[۲] عنبر پارس = یک نوع میوه خوشبوست ا

۶۳۷ — شربت گل اکده [۱] ، گل یاسمن ،

گل زنبق ، گل فیلیه [۲] ، گل فیل [۳]

و گل عنبر

هر کدام آن بقرار (نومره — ۶۳۰) مثل شربت آلوبالو تیار کرده
میشود . و اگر قدری ترش مزه منظور باشد آب لیون علاوه کنید .

۶۳۹ — شربت تمر هندی

(تمر = خورما)

دانه ها یعنی خسته های تمر هندی را کشیده و به همراه آب مخلوط کرده ۲۴
ساعت بگذارید که خت و درد آن بنشیند . بعد آب صاف آن را با احتیاط کرن
مقدار کافی شکر مخلوط کنید .

[۱] گل اکده = يك نوع گل است .

[۲] گل فیلیه }
[۳] گل فیل } = يك نوع گل هاست .

۶۴۰ - سویه

مقدار کافی خسته پرمغز خرپوزه [تازه باشد یا نباشد] گرفته خوب
تزیید و فوراً یعنی تریز درهاونگ انداخته بکوبید و بهمراه آب مخلوط نموده
بشت کرده از صافی بکشید .

و هرگاه در پوست خسته ها چیزی مغز مانده باشد تکرار کوبیده در آب مشت
کنید . و هكذا تا آنکه مغز آن کاملاً گرفته شود عمل کنید . بعد مقدار کافی
نیکر مخلوط کرده بگذارید . و قتیکه خت و درد آن نشست آب صاف آن را
احتیاط گرفته از صافی بکشید . و اگر منظور باشد عرق کل (نه کلاب) عرق
بکرکلهها (۱) مخلوط کنید .

۶۴۱ - سویه بادام

بقرار (نومه - ۶۱۹) مثل شروب بادام تیار کرده میشود مگر بدون
آتش بایدکه آبکین بسازید .

۶۴۲ - شربت حروب

حروب را ریزه کرده و خسته آن را کشیده درهاونگ بکوبید . و قتیکه

خوب میده شد هرگاه يك قبه [۱] حرروب باشد باید که ۳ قبه آب علاوه نموده
 تا آنکه ۲ قبه بماند جوش بدهید و بعد پايان کرده از صافی بکشید . درد آن را
 نیز شپلیده آب آن را بگیریید . و تا آنکه شیرین گردد دو شاب مخلوط کنید . و
 قدری بگذارید که خت آن بنشیند . بعد آب صاف آن را به احتیاط کرن
 تکرار از صافی بکشید و نوش جان کنید . . .

۶۴۳ -- نوع دیگر

يك قبه حرروب گرفته خسته آن را بکشید و کوبیده و در ۲ قبه آب
 مشت کرده ۲۴ ساعت بگذارید . مکردهن ظرف را خوب محکم کنید !
 بعد تکرار مشت کرده از صافی بکشید . اگر بخواهید قدری شکر مخلوط
 کنید . وقتیکه خت و دراه آن نشست و آیش خوب صاف و براق شد آب
 صاف آن را به احتیاط بگیریید . و در بوتل ها انداخته استعمال کنید .

۶۴۴ -- شربت انگور خشك

(کشمش و غیره)

بقرار (نومره - ۶۴۳) مثل شربت حرروب تیار کرده میشود . مکر

[۱] قبه = به نومره - ۵۰ . مراجعت !

منگم خوردن هرگاه در قندح ۱ چند قطره روغن برغمود [۱] چکانیده و بالای
شربت مذکور انداخته نوش جان کنید بسیار خوشبو میگردد ۱

۶۴۵ = غازوز = گازوز

(یعنی سوده واتر)

درماکنه غازوز [۲] - بقدر ۶ گرام [۳] آسیدستریک یعنی جوهر لیمون و
۱۱ گرام کاربونات دی سوده (یعنی کربونات مکرر ۱) [۴] ونیم قبه [۵] آب
انداخته ۲ ساعت بگذارید . بعد در شیشه که برای غازوز مخصوص است خالی
نوده ۵ الی ۶ ساعت بعد استعمال کنید .

۶۴۶ - شربتهای غازوز دار

(غازوز = سوده واتر)

شربتهاییکه از (نومه - ۶۲۵ الی ۶۳۹) مندرج اند هر کدام که

[۱] برغمود = یک رقم پور تقول است . (پور تقول = مالله) .

[۲] ماکنه = ماشین راه .

[۳] [۵] گرام قبه = به نومه ۵۰ مراجعت .

[۴] کربونات دی سوده = به ذاکتران معلوم است ۱

منظور باشد قدری شیرین تر ساخته در حین نوشیدن باید که تا نیم قدح یعنی تا نیم کلاس از شربت مذکور و بالای آن ؛ غلظت بر کرده فوراً نوش جان کنید .

۶۴۷ - خوشاب آلبالو

۰ الی ده دانه آلبالوی کته و خوب رسیده را انتخاب کرده جدا کنید و بقدر لزوم آلبالو را شلینده و آب آن را از صافی کشیده بگذارید که خت و درد آن بنشیند . بعد خت را حرکت نداده آب صاف را گرفته تکرار از صافی بکشید . بعد ازان به همراه شکر [که بقوام رسیده باشد] و آب مخلوط کرده در کاسه ها خالی کنید و بالای آن ؛ همان ۰ الی ده دانه آلبالوهای فوق را علاوه کنید . اگر خسته دانه های مذکور کشیده شود البته که لطیفتر می گردد مگر باید که دانه ها ترقد و نشارد !

۶۴۸ - نوع دیگر

آلبالوی خوب را سنجیده به همراه مقدار وافی آب و شکر جوش داده وقتیکه دانه های آلبالو به شاریدن شروع کرد پایان کنید . مگر هرگاه قدری آب آلبالو علاوه کنید و خسته آلبالو را بکشید لطیفتر می گردد !

۶۴۹ - خوشاب آلوبالوی خشک

آلوبالو را در آب کافی جوش داده وقتیکه بندید و رنگ خود را داد مقدار
شکر علاوه نموده و یکچند دفعه دیگر جوش داده پایان کنید .

۶۵۰ - خوشاب انگور فرنک

بقرار (نومره - ۶۴۷) مثل خوشاب آلوبالو تیار کرده میشود . خسته
را بکشید یا نکشید !

۶۵۱ - نوع دیگر

بقرار (نومره - ۶۴۷) مثل خوشاب آلوبالو تیار کرده میشود . مگر
وقتیکه دانه ها را علاوه میکنید باید که در بالای آتش نگذارید .

۶۵۲ - خوشاب قزیلیجیق [۱]

قزیلیجیق پیوندی را در آب وافی بجوشانید . وقتیکه بقرار خواهش

[۱] قزیلیجیق = به نومره - ۴۷۱ مراجعت !

بخته شد شکر وافر علاوه نموده بکچند دفعه دیگر جوش بدهید .

۶۵۳ - خوشاب سیب

سیب را پوست کرده و چهار چهار تکه ساخته خسته و غیره آن را بکشید . و اگر منظور باشد ۲ ، ۲ پارچه کرده بالای شکر بگذارید . و بالای آن آب جوشان انداخته سرپوش آن را بت کنید .

۶۵۴ - نوع دیگر

سیب هارا (بقرار نومه - ۶۵۳) پوست کرده و ریزه نموده بهمرام مقدار وافی آب و شکر جوش بدهید .
در انشای تناول هرگاه بادام و یا جلفوزه و یا پسته شامی و یا فندق [۱] علاوه کنید نفیستر میگردد !

۶۵۵ - خوشاب ناک

بقرار (نومه - ۶۵۳) مثل خوشاب سیب تیار کرده میشود .

[۱] فندق = نومه - ۲۶۸ مراجعت !

۶۵۶ - نوع دیگر

این هم بقرار (نومره - ۶۵۳) مثل خوشاب سبب تیار کرده میشود .

۶۵۷ - خوشاب ناک خشک

بقرار (نومره - ۶۵۳) مثل خوشاب سبب تیار کرده میشود . مگر
بذکه در آب قدری تر کرده و شسته بعد طبخ کنید .

۶۵۸ - خوشاب قیسی

قیسی های منتظم سنجیده همراه مقدار وافی آب و شکر تا آنکه دانه های
قیسی بکند جوش داده پایان کنید . هرگاه منظور باشد قیسی هارا پوست کرده
در کاسه ها بگذارید . و آب آن را یعنی شربت آن را از صافی کشیده بالای آن
علاوه کنید .

۶۵۹ - خوشاب قیسی خشک

قیسی های خشک و منتظم را بشوید و همراه شکر بکجای در کاسه بگذارید .
بالای آن مقدار وافی آب جوشان انداخته و سرپوش را بت کرده ۲۴ ساعت

بگذارید . بدمه قیسی هارا درکاسه هائیکه برای خوشاب مخصوص است بکشید و شربت آن را از صافی کشیده بالای آن علاوه کنید .

۶۶۰ - نوع دیگر

باید
چند
رازی
کنید

اگر قیسی هارا به همراه آب و شکر بکچند جوش بدهید . و بدمه دانه هارا گرفته آب آن را از صافی بکشید نیز خوب میشود . نوع مذکور در حین هول و حاجت فائده مند است .

جدا
کنید
نکر

۶۶۱ - خوشاب آلو

از هر رقم که باشد مقدار کافی آلو گرفته به همراه آب و شکر تا آنکه پوست آن بکشد بجوشانید .

هرگاه منظور باشد بعد از پخته شدن آن ؛ پوست نموده و درکاسه های خوشاب انداخته و آب آن را یعنی شربت آن را از صافی کشیده بالای آن علاوه کنید .

مع مافیه یعنی با وجود آن هرگاه آلو را بقرار (نومه - ۵۵۳) مثل مرهای آلو خسته آن را کشیده و پوست کرده نیار کنید لطیفتر میگردد .

بجوش
بسی
و غیر

کسانیکه از بسیار ترش بودنش خوش نمیشوند قریب پخته شدن آن باید که از آتش فرو آورده آب آن را از صافی بکشند و باز دیگر آب و شکر علاوه کرده پخته کنند .

۶۶۲ - خوشاب آلوئی خشك

هر رقم که باشد بقرار (نومره - ۶۵۹) مثل خوشاب قیسی خشك که شسته و بالای آن شکر انداخته در آب گرم بجوشانید . مگر نظر بس آلو تا آنکه بسیار نرم گردد و رنگ خود را بدهد باید که دهن دیگر را نگذارید . و اولاً دانه ها را در کاسه خالی کنید و بدمه شربت را از صافی بده بالای آن علاوه کنید .

اگر بخواهید که ترش مزه نیش قلیل باشد باید که نیم و یا زیاده تر آب را با نموده به همراه باقیمانده آن دیگر آب مخلوط کنید . و در کاسه ها خالی بدهد . مگر درین صورت باید که به همراه شکر جوش ندهید بلکه در آخر باید که بقوام رسیده و سرد باشد مخلوط کنید .

۶۶۳ - خوشاب انگور

انگور خشك دانه دار و یا بی دانه را تا آنکه بینسد به همراه آب و شکر بجوشانید . مگر کسانی که از نفخ یعنی از باد میترسند باید که در حین طبخ آن در حین جوشاندن آن باید که قدری را زیاده علاوه کنند .

در حین تناول هر گاه بقرار (نومره - ۶۵۴) فندق و یا بسته و یا بادام غیره علاوه کنید خیلی نفیس میگردد .

۶۶۴ خوشاب بوگورتلان [۱]

بوگورتلانهای منظم و خوب رسیده و بسیار سیاه رنگ گردیده گرفته يك
ثلث آن را جدا کنید . و باقی ۲ ثلث آن را به همراه مقدار وافى شکر درهاونك
چینی ؛ خوب بپسند نموده و یا به همراه دست ؛ مشت کرده بالای آن ؛ مقدار
وافى آب مخلوط کنید . و دو سه بار از تکه لمل کشیده در کاسه خوشاب
بیندازید و بالای آن يك ثلث بوگورتلان فوق را علاوه کنید .

۶۶۵ - خوشاب پورتقال

(پورتقال = مالطه)

قاشهای پورتقال را دو دو آک کرده و یا بقرار (نومه - ۵۸۰) برده
ورك و غیره قاشها را کشیده بالای شربت پورتقال که در (نومه - ۶۲۸)
مندرج است علاوه کنید .

۶۶۶ - خوشاب مخلوط

سویه بادام را که در (نومه - ۶۴۱) مندرج است در کاسه خوشاب

[۱] بوگورتلان = به نومه - ۶۲۰ مراجعت !

• و بالای آن پسته و جلفوزم و فندق [۱] و بادام پوست شده علاوه

[۱] = شماره ۶۶۷

(نوشته)

[۶] - خوشاب انار - ۶۶۷
[۵] = شماره ۶۶۷

شریبت انار را که در (نومره - ۶۳۳) مندرج است در کاسه انداخته
آن یکمقدار دانه انار ترش که بسیار پاک باشد علاوه کنید •

۶۶۸ - خوشاب چیلک

(چیلک = اختاری)

بالای شربت چیلک که در (نومره - ۶۳۱) مندرج است بقدر وافی
پاک انداخته بقدر یک چارک ساعت بگذارید • بعده کشیده آب آن را
شربت را از صافی بکشید • و تکرار در کاسه انداخته بالای آن دانه های
پاک را تکرار علاوه کنید •

هرگاه دانه های چیلک را در آب شکر دار که از صافی کشیده شده باشد
بازید نیز نفیس می گردد !

[۱] فندق = به نومره - ۶۶۸ مراجعت !

۶۶۹ - بمجوده قیماقدار [۱]

و یا (شیرخ)

یک قبه [۲] شیر را دردیگه همیشه شور داده و یک و نیم درهم [۳] مبدء
تعلب [۴] را خورائیده تا آنکه بچوشد کذا شور بدهید .
و قتیکه خوب نخته شد شصت درهم شکر علاوه نموده و یک جوش دیگر داده
در قالب مجوده [قالب از سرب و یا از آهن حلبی میباشد] [۱] بیندازید . و قالب را
در قوطی مجوده انداخته و به دورا دور قالب ؛ نمک درشت پاش داده بالای آن ؛
برف نخته کنید یعنی بالای آن برف بیندازید .

بعده دهن قطی را بت کرده قالب را همیشه چرخ داده بروید . و قتیکه
بقدر یک انگشت منجمد شد شیر منجمد شده را به همراه قاشوق جمع نموده به طرف
داخل قالب تیه کنید . و باز سرپوش را بت کرده و قالب را همیشه چرخ داده
و شیرهای منجمد شده را به نوك قاشوق جمع نموده و به داخل قالب تیه کرده
یعنی به همراه شیر نامجمد مخلوط کرده بروید . و قتیکه کثیف یعنی تیره گردید .
از یکطرف ؛ شیرهای منجمد را بقرار فوق تیه کنید و از دیگر طرف به همراه
مبلاق [۵] همیشه زده بروید . و قتیکه مثل صاجق گردید نوش جان کنید .

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت ۱

[۲] ، [۳] قبه و درهم = به نومه - ۵۰ مراجعت ۱

[۴] تعلب و یا سالب = یک نوع نبات کوهی میباشد از بیخ آن ؛ مانند آرد یک
ماده می برآید ماده مذکور را جای ؛ جوش داده میخورند بسیار مزه دار است .

[۵] مبلاق = یک آلتیست برای مجوده ها یعنی برای شیرخ ها مستعمل است .
۲ - ره میباشد . یک سر مثل قاشوق و یک سر کلوله میباشد ۱

من
ش
مخلوط
نوی
را پار
ساقی
نفری
نایقه
م
۱
۳
۴

مگرموتیک برف ؛ آب شده می رود باید که آب برف را از شیردهن [شیر
باید که به حد قاعده قوطی باشد] کشیده و برف را نخته نموده و نمک

داده باز برف علاوه کنید .
و نیز هر قدر که شیرهای منجمد شده را همیشه جمع نموده به همراه نامنجمد
کنید و به همراه ملاق زده بروید ما قدر اعلا تر میگردد .

۶۷۰ - نوع دیگر

۱] شیر و نیم درهم [۲] ثعلب [۳] وشصت درهم شکر را بقراد
نومره - ۶۶۹) مثل محمود قیاقدر پخته کنید . مگرموتیک درهم وانیلیا [۴]
پارچه پارچه بریده بعد از ثعلب باید که در شیر بندازید . و وقتیکه سرد شد از
فی بکشید . و زرده ۴ عدد تخم را خوب زده علاوه کنید . ولای آتش
می شور داده و در قالب انداخته بقرار نومره مقابل تیار کنید .

مگر باید مگرموتیک بوی تخم زائل شد اکتفا کنید !

- [۱] ، [۲] قه ، درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !
- [۳] ثعلب = در (نومره - ۶۶۹) مراجعت کنید !
- [۴] وانیلیا = به نومره - ۳۲ مراجعت !

۶۷۱ مجوده [۱] قهوه دار

بقرار (نومره - ۶۶۹) مثل مجوده قهقه دار تیار کرده میشود . مگر باید که زرده ۲ عدد تخم مرغ باشد . و شیر نیز نیم قبه باشد . و بعوض نیم قبه شیر باقیانده باید که نیم قبه آب قهوه [۲] علاوه کنید . و بهمرآه وانیلیا و قعلب و شکر بقرار قاعده بخته کنید . و بعده صاف کرده بقرار نومره مذکور تیار کنید .

۶۷۲ - مجوده لیوندار

لیوناطه که در (نومره - ۶۲۷) مندرج است بسیار شیرین و بسیار ترش مزه ساخته در قالب بندازید . و بقرار (نومره - ۶۷۰) همیشه جرج حاده وزده تیار کنید .

۶۷۳ - نوع دیگر

لیوناطه که در (نومره - ۶۲۷) مندرج است شکران را بهمرآه سفید ۲ تخم مرغ تا آنکه قف کند حل کنید و بدمه مخلوط نموده بقرار (نومره - ۶۷۰) در قالب تیار کنید .

[۱] مجوده = به فصل ۲۵ مراجعت !

[۲] آب قهوه = قهوه بریان شده در آب جوش داده آب مذکور را حاصل کنید !

۶۷۴ - - محمودة آلبالودار

شربت آلبالودار که در (نومره - ۶۳۰) مندرج است قدری شیرینتر
سازید و بعد بقرار (نومره - ۶۷۰) در قالب تیار کنید .

۶۷۵ - - نوع دیگر

بقرار (نومره - ۶۷۴) تیار کرده میشود . مگر شکر آن را به همراه سفیده
۲ عدد تخم مرغ دست زده خوب حل کنید و بعد به همراه شربت مخلوط کنید .

۶۷۶ - - محمودة انکورفرنگ

شربت انکورفرنگ را که در (نومره - ۶۳۲) مندرج است قدری
شیرینتر بسازید و بعد بقرار (نومره - ۶۷۲) در قالب منجمد کنید .

۶۷۷ - - نوع دیگر

بقرار (نومره - ۶۷۴) مثل محمودة آلبالودار تیار کرده میشود . مگر باید که

ابتدا شکر آن را به همراه سفیده تخم مرغ حل کنید.

۶۷۸ - - مجموعه [۱] چیلک
(چیلک = اشتابری)

شربت چیلک را که در (نومره: - ۶۳۱) مندرج است قدری شیرینتر بسازید و بعد بقرار (نومره: - ۶۶۹) منجمد کنید.

۶۷۹ - - نوع دیگر
بقرار (نومره: - ۶۷۸) تیار کرده میشود. مگر بقرار (نومره: - ۶۷۵) مثل مجموعه آلو بالو باید که به همراه سفیده تخم مرغ حل کنید.

۶۸۰ - - مجموعه چیلک درختی
شربت چیلک درختی را که در (نومره: - ۶۳۵) مندرج است قدری شیرینتر بسازید و بعد بقرار (نومره: - ۶۷۰) منجمد کنید.

۶۸۱ - - مجموعه چیلک درختی

۶۸۱ - نوع دیگر

بقرار (نومره - ۶۸۰) تیار کرده میشود . مگر بقرار (نومره - ۶۷۰) مثل مجوده آوالو باید که شکر آن را بهمراه سفیده ۲ تخم مرغ حل کنید .

۶۸۲ - مجوده [۱] قزیلیجیق [۲]

شربت قزیلیجیق را که در (نومره - ۶۳۴) مندرج است قدری شیرینتر سازید . و بعده بقرار (نومره - ۶۷۰) منجمد کنید .

۶۸۳ - نوع دیگر

بقرار نومره ماقبل تیار کرده میشود . مگر بقرار (نومره - ۶۷۰) مثل مجوده آوالو باید که شکر آن را بهمراه سفیده ۲ تخم مرغ حل کنید .

[۱] مجوده = به فصل - ۲۵ مراجعت !

[۲] قزیلیجیق = يك رقم میوه ایست بشکل و طول سنجت و خسته دار

میباشد . و رنگش تقریباً به رنگ کیلاس . و مزه اش

مایخوش یعنی ترش و شیرین !

۶۸۴ - محموده شاه توت

شاه توت خوب رسیده را شیلیده و مقدار وافی آب و زیاده شکر علاوه نموده و یکجند دفعه از صافی کشیده بقرار (نومره - ۶۶۹) منجمد کنید.

مثل
بقر

۶۸۵ -- نوع دیگر

بقرار (نومره - ۶۸۴) تیار کرده میشود. مگر ابتدا بایدکه شکر آن را به همراه سفیده ۲ تخم مرغ حل کنید.

۶۸۶ محموده قیسی

قیسی خوب رسیده و شاربیده گرفته خسته آن را بکشید. و مقدار وافی آب علاوه نموده و خوب مشت کرده بشیلید. و ۳ + ۲ دفعه از صافی کشیده و بسیار شکر مخلوط کرده و تکرار صاف نموده بقرار (نومره - ۶۶۹) منجمد کنید.

۶۸۷ - نوع دیگر

بقرار نومره ماقبل تیار کرده میشود. مگر ابتدا بایدکه شکر آن را به همراه سفیده چند تخم مرغ حل کنید.

یک

۶۸۸ - مجموعه خربوزه

خربوزه بسیار خوشبوی و آبکین و نرم گرفته بقرار (نومره - ۶۸۶)
مثل قیسی باید که خربوزه را میده کرده و از صافی کشیده و شکر علاوه نموده
بقرار (نومره - ۶۷۲) منجمد کنید.

۶۸۹ - نوع دیگر

بقرار نومره ماقبل تیار کرده میشود. مگر ابتدا باید که شکر آن را همراه
بکشد دانه تخم مرغ حل کنید.

بقرار نومره ماقبل تیار کردن [۱] رجمه شکر
بقرار نومره ماقبل تیار کردن [۲] رجمه شکر

[۱] رجمه شکر = رجمه شکر
[۲] رجمه شکر = رجمه شکر

فصل ۲۸ - ۸۸۳

ترشیها

(ترشیهای کرم)

۶۹۰ - ترشی کرم مرچدار

کرم های ریزه وسخت و قیرانی [۱] خورده گرفته برکهای خارجی یعنی
برکهای خراب آنها را بکشید . و بیخ را از حد برکها بریده قسم برکدار را
۴ پارچه کنید . مگر در هر پارچه ؛ برکها را از بیخ جدا نکنید . و خوب
بشوید که مابین برکها و غیره چیزی نماند .

بعده يك فوجی [۲] شیردهندار گرفته برای اینکه شیردهن مذکور بند
نشود پیشروی شکاف آن باید که خس جاروب و یا غیره بمانید . و نمک سفید
و بسیار باک در فوجی پاش داده کرم هارا بچنید . و باز نمک پاش بدهید . و

[۱] قیرانی = شبنم منجمد شده را گویند !

[۲] فوجی = يك رقم پیپ است از نخته های چوب ساخته میشود .

مگر پیپ ها بشکل اسطوانه است . اما فوجی ها از حد کرا
بندیده میباشد !

عمل نموده و قتیکه فوجی [۱] بر شد آنقدر آب علاوه کنید که از کرم ها
 بماند . بدمه بواسطه يك تکه پشمی ؛ دهن فوجی را پت کرده در یکجای کرم
 مطبخ یعنی آشپزخانه و غیره باشد ۲ شبانه روز بگذارید . و بعد ازان آب
 از شیر دهن کشیده و افس بالای کرم در فوجی خالی کنید یعنی هوا بدهید .
 عمل نموده هر روز هوا داده بروید . و روز پنجم باید که يك مقدار مایه
 [۲] را در سرکه حل کرده (تیره باشد) در آب مذکور بخورانید . و
 به دهن فوجی ؛ يك میده بپز نهاده آب را در فوجی خالی کنید .
 هر روز بقرار فوق ؛ آب را کشیده و و افس خالی نموده یعنی هوا داده
 بروید . و ۳ الی ۵ روز بعد بقدر لزوم سرچ سرخ را پارچه پارچه ریزه نموده
 میده [بسیار میده نباشد] و به همراه آب شیر دهن ؛ مخلوط کرده تکرار در
 آن خالی کنید . و تا آنکه خوب تیار گردد روزی یکبار آب را از شیر دهن
 بده و افس در فوجی بپندازید .

۶۹۱ - ترشی کرم مایه دار

بقرار (نومه - ۶۹۰) یعنی کرم هارا پاک کنید . و در فوجی

[۱] فوجی = به (نومه - ۶۹۰) مراجعت ا

[۲] مایه = جوهر ، عنصر ، و ماده که يك شی ازان تشکیل می یابد .
 ماده که برای تخمر و قوام بعض اشیا لازم است .

قدری مایه جالید • و به پیشروی شکاف شیردهن فوجی ۱ خس جاروب و یا غبره
 بمانید • و نمک باش داده کرم را بچینید • و آب پر کرده دهن فوجی را بت کنید •
 و در یک محل مناسب گذاشته تا آنکه تیار گردد در روز یک دفعه آب آن را از شیردهن
 کشیده و افس در فوجی خالی کنید • یعنی هوا بدهید •

نظر بحسامت فوجی هرگاه ۳ الی ۵ لیون را ۲۱۲ پارچه نموده و به داخل
 فوجی مالیده مالیده آب و بوی لیون را بخورانید • و کرم ها را بقرار فوق بر
 کرده آب آن را همیشه هوا بدهید • آب ترشی مثل آب لیون یعنی نفیس
 میگرد و کرمهاییکه در چنین آب میباشد خیلی لطافت پیدا میکنند ۱

۶۹۲ - ترشی قیمه کرم

کرم را باک نموده قیمه یعنی بسیار ریزه کنید مگر بدون بیخ ۱ بعد همراه
 میده نمک در یک کوپ یعنی در یک جانی دهن کشاده بچینید • و بالای آن یک
 تخته چوب و بالای تخته یک سنگ وزنی نهاده کوپ را در یک محل کرم بگذارید •
 و تا آنکه تیار شود گاه گاه شور بدهید •

۶۹۳ - ترشی کرم سرکه دار

بقرار (نومره - ۶۹۲) یعنی کرم را قیمه نموده بالای یک تخته

بگذارید . و نمک پاش داده مشت کنید . و بالای آن يك نخته چوب و بالای نخته
 يك سنگ و یا غیره و زنی نهاده ۲۴ ساعت بگذارید که آبش برآید . بعد در يك
 دهن کوپ یعنی در يك خم و یا يك چاقی دهن کشاده بکنید و بالای آن کذا يك
 نخته و بالای نخته ؛ سنگ نهاده آنقدر سرکه علاوه کنید که سرکنند . و فقیکه گرم
 مذکور سرکه را خورد هرگاه منظور باشد روغن زیت پاش داده تناول کنید .

۶۹۴ - ترشی بادنجان

بادنجانهای ریزه و منتظم گرفته چوبکهای آن را قطع کنید . و گوشکهای
 آن را نیز درست کرده طولانی پاره کنید . مگر پاره ها در حد چوبك بهم
 مربوط باشند جدا نشوند .
 بعد تا آنکه نرم شود در آب جوشانیده و کشیده بالای يك نخته بچینید
 و بالای آن دیگر نخته و یا پنوس گذاشته بالای آن ؛ سنگها بچینید و ۲۴ ساعت
 بگذارید ۵ آب آن خارج شود . و برک کرفس کورپه یعنی کچنیش رومی و
 دندان های سیر پوست شده و مرچ سرخ را بسیار میده ریزه نموده يك مخلوط
 یعنی يك مساله بسازید .
 و شاخهای دراز کرفس را جوش داده طولانی پاره نموده حاضر بدارید .

بعد از آنکه باده را از مخلوط فوق بر کرده و به همراه شاخهای کرفس محکم نموده در يك
 كوپ یعنی در يك خم و یا چائی مساله دار [مصالح] بچینید . و بالای آن يك
 تخته چوب و بالای تخته يك سنگ بگذارید . و سرکه و نمك مخلوط نموده بالای
 آن آنقدر پیندازید که از بادنجانها سرکنند .
 هرگاه سرکه را بعد از چند روز بدل کنید . و همیشه از بادنجانها سر باشد
 یعنی هوا به بادنجانها نرسد تا یکسال هم خوب محافظه میشود و هم نفیس میباشد !

۶۹۵ - نوع دیگر

بادنجانها را [چوبکها و گوشکهای آنها را بریده] بجوشانید . و بقرار
 نومه ماقبل زیر سنگ بگذارید . و بعد در کوپ یعنی در خم و یا در يك مرتبان
 مساله دار چیده و بالای آن تخته چوب و سنگ نهاده تا آنکه سرکنند سرکه نمکدار
 علاوه کنید .
 و یا اینکه مخلوط کرفس و سیر و سرخ سرخ که در نومه ماقبل مندرج
 است مابین قاتهای بادنجان پاش بدهید . یعنی يك بادنجان و يك قات از مخلوط
 مذکور چیده بروید !

کر
تاز
کر
هو
زر
ز

ترشیهای خیار -

(خیار = بادرنگ)

۶۹۶ - ترشی خیار رازیانه دار

یک مرتبان کلی* مساله دار (مسالح دار) و یا مرتبان شیشه بی دهن کشانه گرفته در میان آن قدری از شاخهای رازیانه تخته کنید . و بالای آن ؛ خیارهای تازه و کورپه آنقدر بچینید که مرتبان پر شود . بعد آنقدر نمک آب [نمک بسیار نباشد] علاوه کنید که خیارها بزرگتر شود . و دهن مرتبان را پت کرده در آفتاب بگذارید . ۲ روز بعد ؛ کفهایکه پیدا میشود هر روز گرفته موا بدهید . یعنی آب را کشیده و پس در مرتبان خالی کنید . و قتیکه خیارها زرد و آب نیز مثل لیون یعنی زرد رنگ کردید استعمال کنید . یعنی خوردن شروع کنید !

۶۹۷ - عادی ؛ ترشی خیار

بقرار (نومره - ۶۹۶) تیار کرده میشود . مگر بدون رازیانه ؛ خواه ترشی مذکور و خواه ترشی نومره ماقبل چون در نمی ماند یعنی زود خراب میشود لهذا باید که قلیل بسازید و در ظرف یک هفته خورده شود !

۶۹۸ -- ترشی خیار سرکه دار

خیار هارا در يك مرتبان بچینید و بالای آن تخمه چوب و بالای تخمه يك سنگ وزنی نهاده تا آنکه خیارها زیر بیاید سرکه نمک دار علاوه کنید . و وقتیکه تیار شد بخوردن شروع کنید .
 هرگاه بخواید که بسیار دیر ماند باید که سرکه آن را همراه بدل کنید .

۶۹۹ -- ترشی مرچ

مرچ سبز و شیرین و کوربه و نازه و منظم گرفته و چوبکهای آنها را بریده در يك مرتبان شیشه بی و یا کفی مساله دار (مسالحو دار) پر کنید . و بالای آن يك تخمه چوب و بالای تخمه يك سنگ وزنی نهاده آنقدر سرکه تمکدار علاوه کنید که سنگ مذکور زیر شود .

۷۰۰ -- عادی ترشی مرچ

مرچهای قدری تند و شیرین گرفته و چوبکهای آنها را بریده در يك مرتبان شیشه بی و یا کفی مساله دار بچینید . و بالای آن يك تخمه چوب و بالای تخمه

سنگ وزنی نهاده آنقدر صلاموره یعنی نیک آب علاوه کنید که سنگ
کدر زیر بیاید . و هر وقتیکه قف کند قف آن را بگیریید . و تا آنکه تیار شود
بدهید . یعنی آب را کشیده و افس در مرتبان خالی کرده بروید .

۷۰۱ - ترشی صریح جوش خورده

صریح تند را بجوشانید . و قتیکه نرم شد در چلو صاف کشیده بالای آن
سرد بیندازید . بعد ۲۴ ساعت زیر تضییق بگذارید یعنی بالای صریح یک
چوب و بالای تخته یک سنگ وزنی نهاده ۲۴ ساعت بگذارید که آب تند
ظایح شود .

بعد ازان درقات آنها ریزه سیر پاش داده در یک مرتبان شیشه بی ویا کفی
دار بچنید و تکرار تخته و سنگ بقرار فوق گذاشته آنقدر سرکه نمکدار
بدهید که بالای سنگ بیاید . مگر ۱۵ روز بعد سرکه را بدل کنید .

۷۰۲ - ترشی زردک

زردک را تراشیده طولانی ۴ و عرضانی ۳ و ۴ پارچه کنید . و قدری
ش داده در مرتبان بچنید . و بالای آن یک تخته چوب و بالای تخته یک سنگ

بمانید . بعده قدری میده سیرا بهمراه سرکه و آب جوشخورده مخلوط نموده
 بالای زردکها آنقدر بیندازید که سنگ مذکور زیر بیاید . بعد از چند روز وقتیکه
 تیار شد تناول کنید .
 اگر بخواید وقتیکه زردکها را در مرتبان میچینید در قات آنها قدری کرفس
 جوشخورده و پای قاز [۱] بمانید .
 مگر برای اینکه زردکها نشارد باید که بسیار نجوشانید و سنگ بسیار
 وزنی نمانید .

۷۰۳ -- ترشی لبلبو

برکها را قطع کنید . و لبلبو را بهمراه شاخچه برکها یکجای بشوید .
 و قدری در آب جوشانیده و کشیده فوراً پوست کنید . و چهار چهار تکه کرده
 حلقه حلقه ریزه کنید .
 بعده در مرتبان انداخته مقدار وافی نمک ، سرکه ، میده سیر و اندک
 شکر را در آب جوشخورده مخلوط نموده بالای لبلبو علاوه کنید . و فوراً دهن
 مرتبان را پت کنید . و بعد از ۲۴ ساعت واز نموده در حین تناول قدری روغن
 زیت بالای آن بگردانید .
 و اگر بخواید که دیر بماند لبلبوی جوشخورده و ریزه شده را در مرتبان
 بچینید و بالای آن یک تخته چوب و بالای تخته یک سنگ نهاده نمک ، میده سیر
 و سرکه را مخلوطاً آنقدر علاوه کنید سنگ مذکور زیر بیاید .

[۱] پای قاز = یک نوع نباتیست برای صلاته بکار می آید .

[۲] کدوی آصمه ۷۰۴ - ترشی کدو ص ۷۰۴

کدوی آصمه [۱] که بسیار کوزه و تازه [یعنی تخم نکرده باشد] را زاشیده طولانی ۴ تکه کنید . و هر بار چه را چنین ریزه کنید که هر تکه ۳ انگشت طول داشته باشد . و تا آنکه نرم شود بجوشانید .
بعده بالای یک توکری کشیده و بالای آن یک تخمه چوب و بالای نخته و سنگها نهاده ۲۴ ساعت بگذارید . و بالای آن ؛ برکهای انعناع تازه و اوغول اوتی [۲] پاش داده در مرتبان بچینید . و باز بالای آن ؛ نخته و سنگها نهاده آنقدر بنده سیر و نمک و سرکه را مخلوطاً علاوه کنید که سنگ مذکور زیر بیاید .
اگر ۱۵ روز بعد سرکه را بدل کنید و یکچند دفعه همین قاعده عمل نباید بسیار در دوام میکند .

۷۰۵ - ترشی شلغم

شلغم را پوست نموده و ۴ ؛ ۴ تکه کرده ریزه کنید . و تا آنکه نرم

[۱] کدوی آصمه = به نومه - ۲۱۰ مراجعت ۱
[۲] اوغول اوتی = به نومه - ۲۱۹ مراجعت ۱

شود بجوشانید . دریک مقدار آب جوشان [۱] مقدار وافی میده خردل [۲]
مخلوط نموده ۳ الی ۵ ساعت ترك كنید .

بعده از صافی کشیده دریک مرتبان شیشه‌یی ویا کفی مساله دار [مصالح دار]
بچینید و بالای آن یک تخته چوب و بالای تخته یک سنگ بمانید . بعد ازان
مخلوط آب و خردل فوق را همراه هاتقدر سرکه اندک نمکدار مخلوط کرده بالای
شلفم آنقدر بیندازید که سنگ مذکور زیر شود . و بعد از ۳ الی ۵ روز
بخوردن آن شروع کنید .

۷۰۶ -- ترشی قواطه [۳]

قواطه هارا شسته و سه سه تکه کرده جوش بدهید . و تکرار در آب سرد
شسته و بالای آن تخته چوب و بالای تخته یک سنگ وزنی نهاده ۲۴ ساعت
بگذارید . و بعد در مرتبان چیده بالای آن ؛ آنقدر سرکه اندک نمکدار بکنید
که سنگ مذکور زیر شود .

[۱] آب جوشان آنقدر باشد که دو مثل آن ؛ ریزه های شلفم را بت کرده
بتواند !

[۲] خردل = به نومه - ۷۷ مراجعت !

[۳] قواطه = یک نوع طهاطه قدری تلخ مزه و سخت که برای ترشی بکار
می آید .

۷۰۷ - ترشی انگور

خوشه های اعلاى انگور [۱] را تطهير نموده يعنى شسته در مرتبان بچينيد .
 اثنای چیدن باید که خاک دوشاب را زبر و مابین انگور پاش بدهيد .
 بسده خردل را کرم کرم کوبیده و همراه يك نکه سنگ در يك لته
 نه کرده در شیره جوشخورده انگور [۲] بگذاريد . و ۲۴ ساعت لته مذکور را
 زنگرده خوب بشيليد . و همراه شیره يکجای بالای انگورها خالی کنيد مگر
 که از انگور سرکنند يعنى انگور زبر شود . و برای اينکه هوا نرسد باید که
 این مرتبان را بواسطه يك نکه جرم خوب بسته کنيد . و بعد از يك ماه
 بلز نموده به خوردنش شروع کنيد .

۷۰۸ - ترشی انگنار [۳] و باقلى

انگنار های کورپه و به اندازه جوز باشد کرفته و چوبکهای آنها را بریده
 همراه پوست ليمون بچوشانيد .
 بعده در مرتبان بچينيد . و بالای آن يك نخته چوب و بالای نخته يك

-
- [۱] انگور زمستانی و پوست آن لك باشد که زود خراب نشود .
 - [۲] شیره مذکور بقوام دوشاب آيکين باشد .
 - [۳] انگنار = يك رقم سبزه است غرزه دار . اصل اغتش : (کنگر) است .

سنگ سبک نهاده بالای آن آنقدر سرکه اندک نمکدار بپندازید که سنگ را زیر
کند . و بعد از ۱۵ روز سرکه آن را بدل کنید .

هرگاه باقی بشمار کوربه و ریزه را [ریخته آن را کشیده] همراه نمک مشن
کنید و همراه پوست لیمون بجوشانید و علاوه کنید لطیف میگردد !
و اگر منظور باشد همراه سرکه فوق قدری سیر نیز مخلوط کنید .

۷۰۹ -- ترشی فاصولیه تازه

فاصولیه طای و کوربه گرفته و هر دو نوك آن را بریده و ریخته آن را
کشیده تا آنکه نرم شود بجوشانید .

بعد در صربان بچینید . و بالای آن یک تخمه چوب و بالای تخمه یک سنگ
بمانید و بالای آن باید اندک نمک و میده سیر و سرکه را مخلوطاً آنقدر علاوه
کنید که سنگ را زیر کند . و بعد از یک دو روز به خوردنش شروع کنید .

۷۱۰ -- ترشی لیمون

مقدار وافی لیمون مصر گرفته هر یکی را از کمر ۲ پله کشید مگر پله ها
مربوط باشند یعنی بالکل بریده از هم جدا نکنید . و خسته آنها را بکشید .

زرد چوبه را کوبیده و به همراه سیاه دانه مخلوط نموده در لیون ها برکنید +
 به های لیون را واپس قات کنید .
 بعد در یک مرتبان مساله دار چیده بالای آن ؛ بقرار نومه های
 یک سنگ و تخمه چوب بگذارید . و پوستهای لیون را در اندک آب مشت کرده
 بیک بوی آن را گرفت به همراه اندک نمک و آب لیون مخلوط نموده در مرتبان ؛
 ای لیونها آنقدر بندازید که سنگ مذکور زیر شود .

۷۱۱ - ترشی پیاز تازه

پیاز تازه و کورپه و سفید را پاک نموده چنین ریزه کنید که هر تکه بدرازی
 انگشت باشد . بعد جوش داده در مرتبان بچینید . و بالای آن ؛ یک تخمه
 چوب و بالای تخمه یک سنگ بمانید و تا آنکه از سنگ ؛ سرکند باید که سرکه
 اندک نمکدار علاوه کنید .

۷۱۲ - ترشی طام قوروقی

نوده های دام قوروقی را در یک مرتبان چیده بالای آن ؛ تا آنکه از قوروق مذکور

[۱] دام = بام ، قوروق = غوره انگور ، در پاره های استانبول یک رقم

به معنی نهال میروید . که بوی آن قدر دانه لوبیة ریزه مکر

بشکل بیضی و قدری دراز . به غوره انگور مشابته دارد ؛

سرکند سرکه نمکدار علاوه کنید . و بعد از ۱۵ روز به تناول آن آغاز کنید .

۷۱۳ ترشی قزلبجیق [۱]

قزلبجیق های خام یعنی هنوز سرخ نشده را از چند جای بنولج چاقو و یا غیره خط کنید و یا سوزن بزنید یعنی همراه سوزن ؛ چکه کنید . و در مرتبان پر کرده بالای آن ؛ نخته و سنگ تضییق بگذارید . یعنی بالای آن یک نخته چوب و بالای نخته یک سنگ بگذارید و تا آنکه سنگ مذکور زبر شود سرکه نمکدار علاوه کنید . در همین تناول هرگاه منظور باشد بالای آن روغن زیت بگردانید .

۷۱۴ - ترشی ماهی

۳ ، ۴ قه [۲] ماهی توریک و یا ماهی قلیج را پاک نموده و پولهای آنها را تراشیده حلقه های نازک نازک برتوه کنید . و نمک پاش بدید و قتیکه نمک نفوذ کرد مشت کرده در روغن زیت در کراهی ؛ خوب سرخ کنید . و در چلو صاف انداخته روغن را بچکانید .

بفده یک درهم [۳] زعفران را یک روز بیشتر در آب تر کرده و دزیک

[۱] قزلبجیق = به نوسره - ۷۱ مراجعت ۱

[۲] ، [۳] قه ، درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت ۱

ململ و یا غیره صاف نموده آبیکه حاصل میشود بهمراه ۲ : ۳ قه سرکه
 دو جوش بدهید .
 و یکجند درهم دارچین و ۳ : ۴ دانه میخک و یک دو دانه هبل را
 بده و از میده یزی کشیده حاضر بنارید .
 و اگر منظور باشد یکجند دانه سیرا دندان دندان ۱ پاک نموده هر دندان را
 الی ۵ پارچه کنید .

و از برکهای ذیل [یعنی برک مرسین [۱] و برک دغه [۲] و برک بوپریه [۳]
 برک ترنج و لیون] هر کدام که پیدا شود همدیگر مخلوط کنید .
 بده ابتدا قدری از برکها در یک مرتبان کلی مساله دار فرش کنید و
 لای آن ۱ ریزه های ماهی را چیده بالای آن ۱ از مخلوط بهارات فوق [دارچین
 غیره] پاش بدهید . و تکرار از برکهای فوق فرش کنید . و هکذا یک قات
 یک و یک قات ماهی و یک قات بهارات چیده و در هر قات ۱ یکجند دانه سرچ
 بده و اگر بخواهید کم و بیش جلفوزه و ریزه های سید فوق را پاش داده و طبقه
 تم شد بالای آن ۱ یک نخته چوب و بالای نخته یک سنگ بمساید . و بالای

-
- [۱] مرسین = یک نوع درخت خوشبوی است در وقت زمستان نیز برکدار
 میباشد یعنی خزان نمیشود درخت آن .
 - [۲] دغه = یک نوع درخت ریزه میباشد برک آن ۱ خوشبوی است
 شجر الغار .
 - [۳] بوپریه = یک نوع نیات میباشد اکلیل جبل نیز مینامند .

ان سرکه جوشمغورده فوق را تا آنکه سنگ مذکور زیر شود علاوه کنید و
 ۳ و ۲ روز بعد به خوردن شروع کنید
 ماهی های مذکور در وقت زمستان چون روغندار یعنی چاق میباشد
 ترشی مذکور خیلی نفیس میباشد مگر از يك ماه زیاده تر در نماز!

۷۱۵ - ترشی قرنه بهار

[قرنه بهار = کرم گلدار]

کلمهای قرنه بهار را از برگهای آن منتظماً جدا نموده بجوشانید و در يك
 سربیان چیده بالای آن آب سرخ و نمک و سرکه را مخلوطاً تا آنکه
 قرنه بهار مذکور زیر شود علاوه کنید و قرار نوسه های گذشته نخند و سنگ
 تضییق گذاشته وقتیکه رسید به خوردن شروع کنید

۷۱۶ - بوزمه ساردالیه [۸]

ساردالیه را قرار (نوسه - ۷۲۹) پاک نموده و ۲ پارچه ساخته در
 سرکه بشویید بعد به داخل آن ها میده سرخ و مبخک پاش داده لول
 بدهید و در يك سربیان بهلو بهلو چین بچینید که از هم دیگر جدا نشوند و
 بالای آن يك قات دیگر و دیگر و هكذا تا آنکه سربیان پر شود بعد تا آنکه

[۸] ساردالیه = بزبان اروپا ساردین میگویند يك نوع ماهی های بزرگ
 که در قوطی ها چیده مدت مدید نگاه میدارند

بن های مذکور زیر شود روغن زیتون علاوه کنید .
 بعد از يك ماه به تناول آن شروع کنید . مگر باید که منتظماً یعنی بدون
 آنکه خراب شوند کشیده در بوشقاب [۱] بچینید . و روغن زیتون را به همراه
 لیون و یا سرکه حل نموده بالای آن بگردانید . و نوش جان کنید .

۷۱۷ - دولتۀ زیتون

زیتون کت دانه و منتظم و خوب رسیده [مگر شاریده نباشد] گرفته
 به همراه نوك يك چوب و غیره تیله کرده خسته آنرا بکشید .
 بعد سار دالیه نیکه در سرکه غطه داده و کشیده شده باشد تنها گوشت آنرا
 در يك تنگه ممل و خشک نموده در ها و نك چوبی بکوبید که همچون گردد و
 به همراه آن سرچ سیاه و میخک را کوبیده مخلوط کنید . و بعد ازان در زیتونهای
 فوق پر کنید . و از هر دو سر : تضییق نموده یعنی پیچ کرده زیتونها را بند
 کنید . و در يك مرتبان : چیده بالای آن آقدر روغن زیتون علاوه کنید
 که دولتۀها زیر شود .
 بعد از يك ماه در بوشقاب : منتظماً بکشید . و روغن زیتون را در لیون
 و یا سرکه حل نموده بالای آن بگردانید و نوش جان کنید .

[۱] بوشقاب = به نومه - ۴۷۱ مراجعت !

فصل ۲۹

صلاته‌ها و تره‌طورها

۷۱۸ صلاته سبز [۱]

از هر رقم صلاته باید که برکهای کورپه را (که قریب گل اند) علیحده
 علیحده کنده بقدر خواهش یعنی یا بسیار ریزه و یا اندک ریزه قیمه کنید .
 و خوب شسته در پوشقاب منظمآ بچینید . و چوبک گل را قطع نموده خود گل را
 یا سالمآ یعنی یکپاره و یا دو پارچه کرده در مابین بنشانید .
 بعده مقدار کافی سرکه و یا لیمون و نمک و روغن زیت را در یک ظرف
 مناسب تا آنکه حل شود بواجط قاشوق و یا غیره آنقدر بزنید که مثل شیر
 گردد . و در حین تناول و بلای صلاته بگردانید .

۷۱۹ -- صلاته مخلوط

صلاته سبزا کذا بقدر خواهش ریزه کنید . و اوغول اوتی [۲] و نفع

- [۱] صلاته = یک رقم کاهوی ریزه ریزه است .
- [۲] ارغول اوتی = مثل حلقه یک رقم سبزیست . مگر برکهای آن نازکتر است .

یا در سج نیز می‌نامند . [۱]

رنوده های سبز ملی و شبت و پیاز تازه را نیز بسیار میده ریزه نموده و همه را
 یکجای مخلوط کرده در بوشقاب بندازید . و در حین تناول باید که محلول روغن
 زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بالای آن بگردانید .
 ۷۲۰ - صلاته طماطه

طماطه را بواسطه يك چاقوی نیز پوست کنید . و قاش قاش بریده تخم
 آن را بکشید .
 بعد صبح بسیار کوربه [از رقم شیرین یعنی تند نباشد] گرفته چوبک
 آن را قطع کنید . و بسیار میده ریزه کنید . و معده نوس و نفع آن نیز ریزه
 نموده همراه ریزه صبح ؛ مخلوط کنید .
 بعد ازان پیاز خشک و کته نیز حلقه حلقه بریده و همراه نمک مشتمل کرده
 و شپشیده بشوید و تکرار بشناید .

بعد ابتدا پیاز هارا در بوشقاب بچیدید . بالای آن ؛ طماطه را چیده
 بالای طماطه مخلوط فوقی را پاش بدهید . و در حین تناول باید که محلول روغن
 زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بالای آن بگردانید .

۷۲۱ - صلاته قرنه بهار [۱]

کلهای قرنه بهار را تا آنکه نرم شود بچوشانید . بدمه هر گل را طولانی
۲ بارچه و هر بارچه را ۳ تنکه کرده در بوشقاب ؛ منتظماً بچنید . و بالای آن
محلول روغن زیت که در (نوصره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

۷۲۲ - صلاته حاویار [۲]

حاویار را بقرار خواهش خود ریزه نموده در بوشقاب بچنید و بالای آن
محلول روغن زیت که در (نوصره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

۷۲۳ - کوبیده حاویار سیاه

حاویار سیاه را بهمراه قدری لیمون و آب مخلوط کرده در هاونک بقدر

[۱] قرنه بهار = کرم گلدار .

[۲] حاویار و یا حاویار = یک ماده مقدیه سیاه و لذیذ است که از تخم ماهی
مرسین ؛ تیار کرده میشود . از روسیه می آید . سرخ رنگ آن ؛
از تخم ماهی . و رینه میباشد مکرطادیت .

ساعت بگذارید وبعده خوب میده کنید . و اندک آب پیاز و بقدر خواهش
 بن زیت و آب لیمون [از صافی کشیده] و قدری نان دبل [سفید و تر شده
] [علاوه نموده تا آنکه سفید مثل شیر گردد و تخمهای حاویار محو شود
 ن دبل شناخته نشود - میده کنید . و در کاسه های ریزه کشیده و بروی آنها
 روهای درغن زیت چکانیده زینت بد هید !

۷۲۴ - کوبیده تخم ماهی

بقرار (نومره - ۷۲۳) مثل حاویار سیاه تیار کرده میشود .
 آب پیاز حاجت ندارد !

۷۲۵ - کوبیده حاویار سفید

بقرار (نومره - ۷۳۲) مثل کوبیده حاویار سیاه تیار کرده میشود .
 در حاویار سفید را ابتدا باید که ۶ : ۵ ساعت در آب بگذارید . و پرده [پوست
 سیاه نازک] و پولهای آن را کشیده در اسپرتو یعنی در اسپریت بگذارید .
 مده کشیده تا آنکه بوی اسپرتو زائل شود یکچند دفعه بشویند . و بعد ازان
 بقرار نومره مذکور تیار کنید !

۷۲۶ -- صلاته استاقوز [۱]

استاقوز را بقرار (نومره - ۱۹۸) جوش داده گوشتهای سفید آن را بکشید و در بوشقاب بچیند . و بقاتهای گوشت ۱ برکهای معده نوس نهاده زبشت بدهید . و رانههای نازک و سرخ آن را نیز در بوشقاب مذکور چیده و روغن ساده که بهمرام لیون مخلوط باشد بگردانید .

۷۲۷ -- صلاته لا کرده [۲]

بوست سیاه پارچه های لا کرده را کشیده دراز دراز و یا بشکل مربع مکر نازک نازک ریزه نموده در بوشقاب بچیند و بالای آن ۱ مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۲۶) مندرج است بگردانید . و نیز مرچ سیاه پاش بدهید . و اگر منظور باشد پیاز را [پیاز از رقم کته باشد] حلقه حلقه ریزه نموده بهمرام نمک مشت کنید و شپلیده و معده نوس نیز قیبه کرده یعنی ریزه نموده هر دورا مخلوط کنید و در بوشقاب ؛ فرش نموده بالای آن ؛ پارچه های لا کرده را بچینید و مخلوط روغن زیت و مرچ سیاه را بقرار فوق بپندازید نفیستر میگردد ۱

[۱] استاقوز = یک حیوان بحریست .

[۲] لا کرده = یک رقم ماهی کلان بحریست ۱

۷۲۸ - صلاۃ قیابانی [۱]

قیابانی را بجوشانید و پوست و خارهای آن را کشیده گوشت سفیدش را
پارچه پارچه در بوشقاب بچینید . و در مابین پارچه های مذکور برکهای معدنوس
گذاشته تزیینات بدهید . و باز مخلوط روغن زیت که در نومره های ماقبل
مندرج است بگردانید .

۷۲۹ - صلاۃ ساردالیه

پولهای ساردالیه را به همراه انگشت بتراشید و بدون آنکه خراب شود شکم
آن را از نموده ماهی را طولانی ۲ پارچه کنید . و خارا و سر و دم آن را بکشید .
در انشای عملیات مذکور ؛ چون ماهی ۲ پارچه میشود . در سرکه بشویید و در
سرکه پاک بقدر يك ساعت بگذارید . و در همین سرکه که در آن مانده بود تکرار
بشویید . و در بوشقاب بهر شکلی که بخواهید چیده و بواسطه برکهای مده نوس ؛
تزیینات داده مخلوط روغن زیت که در صلاۃ های گذشته مندرج است بگردانید
و صرچ سیاه نیز پاش بدهید .

[۱] قیابانی = يك رقم ماهیست .

هرگاه منظور باشد بعد از آنکه ساردالیه را در بوشقاب میچنید در مابین آن و
مخلوط پیازیکه در (نومره - ۷۲۷) مندرج است کنبید و بواسطه دانه های
زیتون ؛ تزینات بدهید . و بعد مخلوط روغن زیت که در صلاته های گذشته
مندرج است بگردانید و سرچ سیاه هم باش بدهید .

کنبید

۷۳۰ - - صلاته تکه [۱]

بعد

تکه هارا در آب جوشانیده از پوست آن ۱ مثل شیر بکشید و سر آن را نیز
بکشید . بعد بقرار (نومره - ۷۲۶) مثل صلاته استاقوز تیار کنید .

۷۳۱ - - صلاته ماهی چپروز

بر ک
مند

ماهی چپروز را در خریج گذاشته قدری بخته شود یعنی آنقدر بخته شود
که خشک نشود و نسوزد . بعد کشیده و سر آن را جدا کرده به پشت بگذارید
یعنی پشتش زیر وسینه اش بالا بیاید . و تا آنکه تارتار گردد بکوبید . و فوراً
پوست و خار آن را هلیحده کرده تیت کنبید . بعد در سر که قدری بگذارید و
بعد از آن ممت کنبید . و از سر که کشیده در دیکر بوشقاب ؛ هموار کنبید . و شبت را
بسیار میده ریزه کنبید و بالای آن باش بدهید و بعد مخلوط روغن زیت که در
صلاته های گذشته مندرج است بگردانید .

[۱] تکه = يك رقم حیوان بحریست . بسیار پایها دارد ۱

۷۳۲ - جاجيك

اگر خیار یعنی بادرنگ نبود مغز کاهو را پوست نموده بسیار میوه ریزه کنید . و در کاسه گذاشته و نمک انداخته بقدر يك ساعت ترك کنید .
بعده ماست را بقوام شیره حل نموده بالای آن علاوه کنید و مخلوط کنید .
هرگاه منظور باشد در اثنای حل نمودن ماست قدری سرکه بیندازید . و بعد از مخلوط کردن خیار و ماست قدری روغن زیت نیز بگردانید !

۷۳۳ - صلاته خیار

خیار یعنی باد رنگ را (بقرار نومه - ۷۳۲) ریزه کنید و به همراه برگ معده نوس [۱] مخلوط کنید . و محلول روغن زیت که در (نومه - ۷۱۸) مندرج است به همراه مقدار وافی آب ؛ مخلوط کرده علاوه کنید .
و اگر منظور باشد قدری سیر نیز کوبیده مخلوط کنید .

۷۳۴ - صلاته نوده باقلی

نوده های باقلی را جوش بدهید . و قلیک سرد شد به همراه ریزه معده نوس

[۱] معده نوس = اصلش معده نواز است !

مخلوطاً در بوشقاب بچینید . و بالای آن ؛ مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

تاز
ک
۸

۷۳۵ - صلاته کاهو

برکهای پیر کاهو را بکشید و برکهای کورپه و تازه را سالم گرفته در بوشقاب [۱] بچینید و نوك کاهو را طولانی ۲ پارچه نموده در مابین بمانید . و سیرا کوبیده بهمراه مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است مخلوط کنید و بالای آن بگردانید . و اگر سیر نمی خواهید مخلوط نکنید !

م
آ
د

۷۳۶ - صلاته هندبا

اگر هندباء کوهی باشد مشت نکنید . و اگر دشتی باشد بهمراه نمک مشت کرده بشیلید و تکان داده تکان داده در بوشقاب ؛ کوت کنید و بالای آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

۷۳۷ - صلاته کدو

کدوی ساقز [که باصطلاح شام کوسه میگویند] گرفته پوست کفند و

[۱] بوشقاب = به نومره - ۴۷۱ مراجعت !

(۷۱) آنک ریزه کرده تا آنکه نرم شود بچوشانید . و باده در آب سرد غطه داده و کشیده در بوشقاب بچینید . و بالای آن مخلوط روغن زیت ۵ در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید . و سرچ سیاه هم پاش بدهید .

۷۳۸ - صلاته ملی

ملی را رنده کنید . و همراه نمک مشتمل کرده بشیلید و در بوشقاب ؛ هموار کنید . و در مابین آن ؛ نوده های سبز ملی را بگذارید . و به دورا دور آن ؛ دانه های زیتون بچینید . باده بالای آن ؛ مخلوط روغن زیتون که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

۷۳۹ - صلاته پاپادیه [۱]

در موسم اول بهار یعنی وقتیکه پاپادیه نومیروید برکهای بسیار کورپه آن را جمع کرده در بوشقاب ؛ منتظماً چیده بالای آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .
صلاته مذکور علاوه بر نفاست ؛ برای بدن نیز نفع دارد ؛

[۱] پاپادیه = به عربی (بابونج) و به فارسی (بابونه) گویند .

۷۴۰ - صلاته بادنجان

بادنجان [بادنجان که تخم نداشته باشد ۱] را بالای قوغ شدید همیشه چرخ داده بزودی و تا آنکه مثل مغز گردد بخته کنید [مگر هوش کنید که نسوزد ۱] .
 بعد فوراً پوست نموده در بوشقاب بگذارید و بالای آن لیمون بشیلید . و ریزه نموده خوب میده کنید . و منتظماً هموار نموده بالای آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) و غیره مندرج است بگردانید .
 و اگر منظور باشد طماطه را پوست کرده و تخم آن را کشیده بسیار میده ریزه کنید . و سرچ سبز نیز بسیار میده قبه کنید .
 و پیاز را هم حلقه حلقه ریزه کرده بشیلید و معده نوس هم ریزه کنید . و همه را یکجای یعنی ریزه طماطه و سرچ و پیاز و معده نوس را مخلوط نموده بالای میده بادنجان فوق پاش بدهید و بعد مخلوط زیت بگردانید .

بالای
 کردا
 بپیمید
 است

تنبیه

هرگاه بر بادنجان بقرار فوق ؛ لیمون شیلیده نشود و به همراه چاقوی معدنی و یا قاشوق معدنی ؛ ریزه شود و میده شود سیاه میگردد . لهذا باید که فوراً لیمون شیلیده شود . و چاقو و یا قاشوق مذکور معدنی یعنی آهن باب نباشد . بلکه از چوب شمشاد باشد !

مندر
 آن

۷۴۱ - صلاته کرفس [۱]

برگهای کورپه و نوده های کرفس ریزه نموده در بوشقاب منتظماً بچینید .
ای آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) و غیره مندرج است
بانیید !

۸۴۲ - صلاته کچالو

کچالورا جوش داده و پوست کرده و حلقه های نازک نازک بریده در بوشقاب
بچینید . و بالای آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) و غیره مندرج
است بگردانید . و سرچ سیاه هم پاش بدهید .

۷۴۳ - صلاته زیتون

از هر رقم زیتون که باشد خصوصاً دولت زیتون که در (نومره - ۷۱۷)
مندرج است در بوشقاب چیده و همراه برک معده نوس و تزینات داده بالای
آن مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) و غیره مندرج است بگردانید .

[۱] کرفس = مثل معده نوس یک چیز دیگر است !

[۱] روغن کاک - ۱۳۷
و هرگاه چند قطره آب ترنج بهر آب لیون به روغن زیت خوراند
شود خیلی لطیف میگردد. [۱] روغن زیت به روغن کاک

و روغن زیت به روغن کاک (۱۳۷ - ۱۳۸) روغن زیت به روغن کاک و روغن کاک

۷۴۴ - - صلاته ارغوان

کل ارغوان را در بوشقاب چیده بالای آن ؛ مخلوط روغن زیت که
در (نومره - ۷۱۸) و غیره مندرج است بگردانید .

و روغن زیت به روغن کاک (۱۳۷ - ۱۳۸) روغن زیت به روغن کاک و روغن کاک

۷۴۵ - - صلاته به

به را پوست کنید و خسته و غیره آن را کشیده تا آنکه مثل مغز گردد
بجوشانید . و منتظماً ریخته نموده و یا میده کرده در بوشقاب بگذارید . و بالای
آن روغن زیت بگردانید .

(۷۱۷ - ۷۱۸) روغن زیت به روغن کاک (۱۳۷ - ۱۳۸) روغن زیت به روغن کاک

و روغن زیت به روغن کاک (۱۳۷ - ۱۳۸) روغن زیت به روغن کاک و روغن کاک

۷۴۶ - - صلاته زعفران [۱]

و روغن زیت به روغن کاک (۱۳۷ - ۱۳۸) روغن زیت به روغن کاک و روغن کاک

برکهای زعفران را همراه نوده ها و کلهای سفید آن ؛ در بوشقاب

[۱] زعفران = بودینه

بچینید . و بالای آن ؛ مخلوط روغن زیت که در (نومره - ۷۱۸) مندرج است بگردانید .

۷۴۷ - صلاّته ترة فرنک

برک ترة فرنک را یعنی برک کل لاین را در بوشقاب چیده و بالای آن ؛ چند کل را سالم گذاشته مخلوط روغن زیت که در نومره گذشته مندرج است بگردانید .

۷۴۸ - صلاّته قازایاغی [۱]

از کورپه های قاز ایاغی شاخ شاخ بریده و یا بسیار میده ریزه نموده در بوشقاب بمانید و بالای آن ؛ مخلوط روغن زیت که در نومره گذشته مندرج است بگردانید .

۷۴۹ - صلاّته قوش قونمز [۲]

قوش قونمز را جوش داده و قتبکه سرد شد فوراً بشوید . و بالای آن ؛

[۱] قازایاغی = یک نوع سبزیست برای صلاّته خوب است برکهای آن ؛

مثل پای قاز است .

[۲] قوش قونمز = یک نوع سبزوات است .

نمک و آب لیمون و روغن زیت را مخلوطاً بگردانید .

تنبیه

برای اینکه سلاته ها سست نشود باید که نمک و سرکه و یا لیمون و روغن آنها را قریب تناول بیندازید .
سلاته ها در سفره ها نهاده میشود . و نیز به دورا دور کباب ها و کولباستی ها اگر شبت و ملی های ریزه سرخ منتظماً چیده شود خیلی لطیف میباشد .

طره طورها

۷۵۰ - تره طور

پوست سیاه جوز بواء [۱] را کشیده سفید آن را رنده کنید . و در شیر آن بکوبید . و قدری نمک و مقدار وافی مغز نان دبل [نان دبل باسی باشد و مغز آن را ترک کنید] علاوه نموده تا آنکه حل شود تکرار خوب بکوبید . و وقتی که مثل ممجون گردید آب لیمون و یا آب طادی علاوه نموده و زده زده بقوام شیره رسانیده در کاسه خالی کنید . و بالای آن روغن زیت بگردانید .

[۱] جوز بواء = جوز هندوستان = نالیار

نوع ثانی - جلقوزه را به همراه مغز نان دبل و نمک کوبیده و آب لیمون
و یا آب عادی علاوه نموده زده زده بقوام شیره برسانید و در کاسه خالی کرده
بالای آن کذا روغن زیت بگردانید .

نوع ثالث - فندق [۱] را بریان کرده و پوست نموده و بقرار فوق
به همراه مغز نان دبل و نمک کوبیده در آب لیمون و یا آب عادی میده کنید و
کذا روغن زیت بگردانید .

نوع رابع - بادام را جوش داده و پوست نموده باز بقرار فوق به همراه
مغز نان دبل و نمک کوبیده در آب لیمون و یا آب عادی میده کنید و روغن
زیت بگردانید .

نوع خامس - مغز جوز تازه را پوست کرده کذا به همراه مغز نان دبل
و نمک بکوبید و در آب لیمون و یا آب عادی میده کنید و روغن زیت بگردانید .
هر گاه لیمون یافت نشد غوره انگور استعمال کنید و اگر غوره انگور
هم پیدا نشد بهوض آن ؛ سرکه استعمال کنید .
و هر گاه منظور باشد در اثنای کوبیدن قدری سیر نیز علاوه کنید .

۷۵۱ - تره طور قرنه بهار

(قرنه بهار = کرم کداز)

کلهای قرنه بهار را جوش داده شاخ شاخ و ریزه ریزه جدا کنید . و در

[۱] فندق = به نوسره - ۲۶۸ مراجعت !

۴۵۴

بوشقاپ بچنید و قدری نمک میده باش بدید . بعده یکی از نوعهای تره طوریکه
(در نومه : - ۷۵۰) مندرج است آنقدر علاوه کنید که سر کند . و بعد
ازان روغن زیت بگردانید .

۷۵۲ - تره طور خیار ویا بیخ کاهو

(خیار = بادرنک)

خیار تازه را و اگر یافت نمیشود بیخ کاهو را پوست نموده و طولانی پاره
کرده بعده ۴ تکه کنید . بعد ازان بسیار میده ریزه کنید . و نمک باش داده
یکی از انواع تره طوریکه در (نومه : - ۷۵۰) مندرج است علاوه کنید .
و بعده روغن زیت بگردانید .

۷۵۳ - تره طور خلفه

برکهای ریزه خلفه کور په را نمک باش داده بالای آن یکی از انواع
تره طوریکه در (نومه : - ۷۵۰) مندرج است علاوه کنید . و بعده روغن
زیت بگردانید .

۷۵۴ - تره طور بیخ پالاک

بیخ پالاک را در نمک آب جوش داده و تراشیده و ریزه نموده بشویید بعد
یکی از تره طور های (نومره: - ۷۵۰) علاوه کنید .

۷۵۵ - تره طور قوش قونمز

بقرار (نومره: - ۷۵۴) مثل تره طور پالاک تیار کرده میشود .

۷۵۶ - تره طور استاقوز [۱]

بقرار (نومره: - ۱۹۸) گوشتهای سفید استاقوز را پارچه پارچه
در بوسقاب بچیند . و رانهای سرخ آن را به لب بوشقاب چیده بالای آن ؛ یکی
از انواع تره طوریکه در (نومره: - ۷۵۰) مندرج است بگردانید .

۷۵۷ - تره طور تکه

بقرار (نومره: - ۷۳۰) گوشتهای تکه را کشیده در بوشقاب بچیند .
[۱] استاقوز = یک حیوان بحریست .

• بکذا یکی از تره طور های (نومره - ۷۵۳) بالای آن بگردانید •

۷۵۸ - تره طور قیابالنی [۱]

قیابالنی را جوش داده و گوشتهای سفید آن را کشیده و نمک پاشیده
در بوشقاب بچینید و بالای آن ؛ یکی از تره طور های (نومره - ۷۵۰)
بگردانید •

۷۵۹ - تره طور ماهی اسقومری

• بقرار (نومره - ۷۵۸) مثل تره طور قیابالنی تیار کرده میشود •

۷۶۰ - تره طور ماهی چیروز

• بقرار (نومره - ۷۳۱) چیروز را بچخته کرده و گوشت آن را تیت نموده
در بوشقاب بچینید و بالای آن ؛ یکی از تره طور های (نومره - ۷۵۰) بگردانید •

[۱] قیابالنی = يك رقم ماهیست •

۷۶۱ - تره طور نوده های باقی

نوده های باقی را باره کرده و در کاسه چیده بالای آن یکی از تره طورهای
(نومره - ۷۵۰) بگردانید .

۷۶۲ - تره طور کچالو

کچالورا در آب نمکدار جوش داده و بدمه پوست نموده بسیار نازک ریزه
کنید . و بالای آن یکی از تره طورهای (نومره - ۷۵۰) بگردانید .

۷۶۳ - تره طور فاصولیه سبز

فاصولیه سبز و تازه را پاک نموده در آب بجوشانید . و وقتی که پخته شد تمک
انداخته بالای آن ؛ یکی از تره طورهای (نومره - ۷۵۰) بگردانید . و
بدمه زعفران یعنی پودینه باش بدهید .



فصل ۳۰

[تدخین ماهی [۱] ، زبان ادرنه ، محافظه بعضی ماکولات ،]

تیبیس ، ماکولات و سلاموره ها

— (ماهی های تدخین) —

۷۶۴ — دفته اسقوسری [۲]

یک فوجی یعنی پپ چوبی بگیرد که ارتفاع آن زیادتر از یک متره یعنی زیادتر از یک
گوشه باشد . تخته های قاعده تختانی آن را [۳] بکشید و در مرکز تخته های

[۱] تدخین = دود دادن ؛

[۲] اسقوسری = یک رقم ماهیست که طول آن تقریباً یک فوت و آن

تقریباً دو انگشت ؛

[۳] قاعده تختانی = فوجی را وقتی که به زمین استاده کنید . همان حد

فوجی که بر زمین میباشد آن را (قاعده تختانی) و

مقابل آن از طرف بالا را (قاعده فوقانی) گویند .

قاعده فوقانی آن يك ثقب یعنی يك شكاف بکنید . ثقب مذکور آقدر وسیع باشد که دست خود را تا حد شانه داخل کرده بتوانید . و در کردا کرد آن نیز ثقب های خرد خرد [بدرجه که سیم باریک گذشته بتواند] بکنید . و قریب قاعده تحتانی در تخته های بغل فوجی يك يك ثقب که به لکی قلم باشد بکنید .

بعده اسقومی های کلان و جاقی [که بزبان ترکی (قاسم قنادی) مشهورند] گرفته شکم آنها را پاره کنید . و گوش وروده و غیره آنها را بکشید . و در آب بحرینی در آب دریای شور [و یا در آب نمکدار] خوب شسته ۲۴ ساعت در نمک بگذارید . و باز در آب بحر غطه داده و فوراً کشیده نمک که بروی آنها چسبیده است زائل کنید . و تقریباً از حد گوش آنها يك يك شاخچه چوب دغه [۱] بگذارید که اسقومی ها شیخ باشند یعنی بله ها بهم منطبق نشوند یعنی بهم قات نشوند .

بعد از آن هر دو ماهی را یکجای از دم آنها بسته کرده و بیک تکه ململ بچایید از ثقب قاعده فوقانی داخل کنید و به شکافهای باریک آویزان کنید . و تارها را از بالا به روی قاعده فوقانی بواسطه کرکه و یا غیره محکم کنید . و قلیکه همه را در شکافهای ریزه آویزان گردید ثقب کلان را خوب سد کنید . و در يك کاسه

[۱] دغه = به نوسره - ۷۸۴ مراجعت ۱۱

کلی خاکستر انداخته بالای آن آتش بنمایند . و بالای آتش پارچه های پوست
 چوب بلوط چیده کاسه را زیر فوجی مذکور بگذارید که دود کرده برود . و
 در حین لزوم آتش و دود را تازه کنید . و هکذا تا ۱۵ روز یعنی تا آنکه ماهی ها
 مثل لیمون زرد رنگ گردد دود کرده برود . بعد کشیده در یک جای هوادار
 آویزان کنید .

در حین استعمال آن یعنی در حین تناول آن باید که بیشتر بر پنجه کباب بالای آتش
 قدری گردانیده چوب دفته را بکشید . و در بوشقاب انداخته و فوراً بالای آن
 لیمون شپیده گرم گرم نوش جان کنید .

و یا اینکا ۵ الی ۱۰ جوره ماهی را یکجای بیک تار بسته کرده و بیک تکه
 ململ پچسانیده در او جاق یعنی در دودکش آویزان کرده بی تکلیف دود داده
 میتوانند . مگر هرگاه قریب آتش باشد روغن ماهی ها آب میشود . لهذا درین
 باب باید هوش کرده شود !

۷۶۵ - تدخین ماهی مرسین

(تدخین = دود دادن)

بقرار (نومه - ۷۶۴) مثل دفته ماهی اسقومی نیار کرده میشود .

مگر سر مرسین را بریده بقرار (نومه - ۷۶۷) مثل ماهی قلیج باید که پارچه های

پوست طولانی کشیده تدخین کنید . یعنی بقرار (نومه - ۷۶۴) دود بدهید .

۷۶۶ - دفته ماهی لوفر

سرماهی را قطع کنید و بیده بقرار (نومه - ۷۶۴) مثل ماهی اسقومی تیار کنید .

۷۶۷ - دفته ماهی قلیج

بقرار (نومه - ۷۶۴) مثل ماهی اسقومی تیار کرده میشود .

باید که از پارچه که از حد دم بطرف شکم رفته است باند . و پارچه مذکور را طولانی پاره نموده خارها را بکشید . و از حد هائیکه پوست سیاه داشته باشند بایس ها [که بقدر دو انگشت بردار و همراه پوست سیاه باشد] بریده غلک آلود کنید .

۷۶۸ - تدخین ماهی پلاموط

(تدخین = دود دادن)

بقرار (نومه - ۷۶۵) مثل تدخین ماهی مرسین میباشد :

۷۶۹ - لیفورینوز [۱]

بقرار (نومره - ۷۶۴) مثل ماهی اسقوسری پاك كنيد و نمك آلود
 كنيد . مكر بايد كه ۳ الى ۴ روز دود بدهيد و بدمه بالای يك نخته چوب
 بگذاريد . و بالای آن باز نخته و بالای نخته يك سنك [سنك بدرجه وزنی
 باشد كه ماهی ها میده نشود] نهاده ۷ الى ۸ روز زیر فشار سنك مذکور
 بگذاريد . بدمه ۳ الى ۵ روز بقرار (نومره - ۷۶۴) دود بدهيد .
 مكر دود از گاه باشد !

۷۷۰ - زبان ادرنه [۲]

زبان گاورا سالم بکشيد . و تکه های گوشت اضافه کی و غیره را بواسطه يك
 جاقوی تیز منظمأ بکیريد . و زبان را بدون شستن باید كه بواسطه يك پارچه اسفنج
 یعنی يك پارچه ابر را تر کرده هر طرف زبان را پاك كنيد .
 بدمه بواسطه تکه های سان (صحن) و غیره خشك ؛ خوب خشك كنيد .
 و به نمك خشك خوب نمك آلود كنيد یعنی نمك بسیار باشد . بعد ازان اگر هوا
 گرم بود ۳۰ ساعت و اگر سرد بود ۴۸ ساعت بگذاريد . بدمه نمك آن را

[۱] لیفورینوز = يك نوع ماهیست !

[۲] ادرنه = يك شهر عثمانیست . ادر بانویل نیز گویند !

انیده و بهرام سان (محن) خشك + رطوبت آن را گرفته درخلطه های
 مل که به شکل زبان دوخته شده باشد بیندازید .
 بعمده دريك جای سرد وسایه دار و هوادار آویزان کنید . ۲ روز بعد
 تدخین یعنی به دود دادن شروع کنید . مگر بایدکه خلطه ها درتماس هم دیگر
 نشند یعنی یکی به دیگر دکه نخورد . و ۷ الی ۸ روز بقرار (نومره - ۷۶۴)
 داده شود . بعمده کشیده دريك جای سرد وبی رطوبت محافظه کنید .

۷۷۱ - مخلوط ناندار

قرانجله خاص یعنی نان دبل خاص گرفته مغز آن را منتظماً پارچه پارچه
 بندکه هرپارچه • انگشت طول و ۲ انگشت عرض ونقریباً بقدر پنج روبه کمی
 آن یعنی لکی داشته باشد . بعمده يك پارچه گرفته بروی آن مسکه بی نمك و
 بمالید و دیگرپارچه را بالای همین مسکه بچسبانید . و بروی پارچه دوم نیز
 بی ساردالیه [۱] بمالید [مگر ساردالیه مذکور را بایدکه خوب پاك کرده و خار
 هم آن را کشیده ساردالیه را دو پارچه کنید و در سرکه + خوب بشوید] .
 بالای ساردالیه يك سوم پارچه نان بچسبانید . و بالای آن + صوجوق [۲] که بسیار

[۱] ساردالیه = ماهی های ریزه ریزه که به لسان اسکلیزی (ساردين) گویند +
 [۲] صوجوق = به فصل ۳۱ مراجعت +

میده ریزه کرده شده باشد بچسبانید . و چهارم پارچه نان کرفته بیک روی آن
 گذا مسکه مالیده روی مسکه دار را بالای صوجوق بچسبانید .
 و هكذا عمل نموده نانها را تیار کرده در پوشقاب بچینید .
 بموض صوجوق و ساردالیه اگر حاویار [۱] و تخم ماهی و زبان ادرنه [۲]
 و امثال آنها بمالید هم میشود . مگر مسکه ضرور است .
 همین مخلوط نادر برای سفره ضیافتهای شب و برای ناشتا و نیز مخصوص
 است برای شکستادن صفرا در انشای صفتهای درازشبهای زمستان ۱

— طریق محافظه بعضی مأكولات —

۷۷۲ — محافظه نمودن انگور و غیره میوهها

یک تکه از چوب یعنی یک صندوق چوبی بسازید . وسعت آن بقدر
 لزوم و ارتفاع آن بقدر یک وجب [مگر بدون سرپوش] باشد . در قاعده
 آن یعنی در تخته زیر تکه مذکور در یک خط مستقیم ثقبها یعنی شکافها
 بسازید . قطر ثقبها و نیز فاصله مابین ثقبها بقدر لزوم باشد .

[۱] حاویار = تخم ماهی کفال است ۱

[۲] زبان ادرنه = به نومه — ۷۷۰ مراجعت ۱

بیمه تگنه مذکور را در يك جای بی رطوبت و سایه دار که هیچ آفتاب
 بیند . مگر در حین لزوم ؛ هوادادن ممکن باشد از چهار کنجش محکم آویزان
 کنیند .

بعد از آن انگوریکه اگر دیر بماند خراب نشود و نیز ناک و سیب [زخمی
 مخصوص شاریده نباشد] را از چوبکهای آنها در تقبهای تگنه چنین آویزان کنیند
 میوه ها در زیر تگنه بماند و شاخچه میوه ها از تقبهای بداخل تگنه برآمده
 شد . و از داخل تگنه همه شاخچه ها را بواسطه تار ؛ محکم بسته کنیند .
 سار هر رقم میوه علیحده باشد . و میوه ها بهم دیگر ؛ تماس نکنند یعنی
 دیگری ؛ چسپ نباشند . و بداخل تگنه قدری ریک میده و نمناک فرش کنیند .
 ریه های مذکور بواسطه شاخچه های خود از ریک فوق رطوبت گرفته در وقت ؛
 افطه نمودن آنها ممکن میشود ؛

۷۷۳ - محافظه لیون

در يك جای که باران نرسد يك حفره یعنی يك چقوری بکنیند . عمق آن
 در نیم متره یعنی بقدر نیم کوزه باشد بداخل آن بقدر ۵ ؛ ۶ انگشت گاه
 خوب میده باشد [فرش کنیند . لیونها را بالای گاه بچینید مگر يك به دیگر ده

نخورد . و بالای آنها باز همانقدر گاه میده فرش کنید . و بعده خاک انداخته
حافظه کنید . و در حین لزوم از يك كنج ، يك يك كشيده استعمال کنید .

۷۷۴ - محافظه تخم مرغ

تخم را در میان گاه و یا خاکستر و یا ریک و یا غبار زغال و یا سپوس گذاشته
خیلی وقت محافظه نمودن ممکن است . مگر چونه آب نازسیده را گل کرده یعنی
آب داده بقوام شیره تیره بسازید و بروی تخمها بمالید بهتر محافظه کرده میتوانید .
چرا که چونه مذکور منفذهای تخم را یعنی مسامات تخم را بند کرده نمی گذارد
که هوا داخل شود .

۷۷۵ - محافظه مسکه که آب نشده باشد

در يك فوجی [۱] قدری نمک میده پاش داده بالای آن ؛ مسکه نخته کنید .
و باز نمک پاش داده و مسکه نخته کرده و هكذا عمل نموده بروید . تا اینکه
از فوجی يك بلبست بماند .

بعده دورا دور سطح مسکه را مائلاً بطرف مرکز یعنی سطح مسکه را

[۱] فوج = به نومه - ۷۶۴ مراجعت !

به طرف مرکز + سلامی دار که مثل قیف بسازید و در مرکز آن یک کاسه را چنین
 بنشانید که دهن کاسه و روی مسکه یک سان باشد . و روی مسکه باز بقرار
 فوق نمک که بسیار میده نباشد باش داده و بی آنکه نمک را حرکت بدهید آب
 سرد پر کرده دهن فوجی را بسته کنید .
 و قتیکه مسکه میگیرید باید که ابتدا آب را بکشید و باقیانده آب چون در کاسه
 جمع میشود کاسه را نیز بکشید . و نمکهایکه بروی مسکه است با احتیاط جمع کرده
 از زیر آن بقدر لزوم مسکه بگرد و سطح مسکه را واپس بقرار فوق ترتیب و
 تنظیم کنید .
 هر گاه زود زود مسکه نمیگیرید یعنی دیر روز بعد مسکه میگیرید . باید که
 هر هفته آب سرد فوق را بدل کنید . و جاهای نمک که خراب شده باشد درست
 کنید . و نمکهایکه آب شده باشد بعوض آن باز نمک بیندازید .
 و الحاصل بقرار فوق اگر اعتنا کنید مسکه مذکور بسیار وقت ؛ مثل قیاق
 نگاه میشود !

۷۷۶ - محافظه پنیر مشکی

مشک باید که بسیار محکم و بی تکاف باشد . و هر وقتیکه پنیر میکشید
 باید که برای یک و یا دو هفته بکشید . و بعد از کشیدن باید که تضییق داده

پنیر را به طرف دهن مشك چنين بدوانيد . و نیز دهن مشك را به طرفه
 پنیر جمع كنيد و از مسانه آنقدر خوب بسته كنيد كه
 برای كنجایش هوا در مشك ، جای خالی نماند . و يك تخته چوب دراز
 از چهار كنج دريك محل سرد و بی رطوبت آویزان کرده مشك را در مابین تخته
 بنانيد . و پنیر كه كشيده اید نیز دريك كاسه سر پوشدار گذاشته و به همراه دسته
 هاونك چوبی بالای آن زده زده تخته كنيد . مگر در قاتهای آن باید كه سیاه دانه
 پاش بدهيد . و تکه مملع را ۳ الی ۵ قات نموده بالای آن ، خوب چسب
 بگذاريد . و هر دفعه كه از كاسه پنیر میکشيد نیز باید كه مملع را خوب تخته كنيد

۷۷۷ - محافظه ماهی چپروز [۱]

سرهای چپروزهای خشك را قطع كنيد . و هر دو بغل شك آنها كه خالی
 وزن و چرم مانند است نیز بکشید . بعد ماهی هارا در خاکستر غطه داده و كشيده
 بشكائيد . و هر جهل پنجه را يكجای دريك كاغذ بچانيد دريك محل بی رطوبت
 اگر آویزان كنيد تا يك سال خراب نمیشود . مگر باید هوش كنيد كه بالكل
 رطوبت نباشد . و رطوبت داخل ماهی هارا خاکستر پاش داده بکشید .

[۱] چپروز = يك رقم ماهيست تقريباً يك انگشت اكي ويك وجب
 درازی دارد .

۷۷۸ — محافظه حاویار [۱]

حاویار سیاه را در یک کاسه سرپوشدار ؛ خوب تخته کنید . و بالای آن
در یک آنکشت روغن زیتون بیندازید . و در حین لزوم بواسطه قاشوق چوبی
چوبی بقدر لزوم کشیده واپس بقرار فوق درست کنید . و سرپوش باید که
بسته بدهن کاسه باشد .

تنبیه — هرگاه در ظرفهای معدنی مانند آهن حلبی ، مس و غیره
نظف کنید و بچه و قاشوق معدنی استعمال کنید مطلقا تلخی پیدا میکند .

۷۷۹ — محافظه ماست

ماست روغندار و با قوت (ماست کوسفند ۱) که در ماه های آگستوس و
بول [۲] تیار کرده میشود گرفته و مقدار مناسب نمک مخلوط کرده حل کنید
در یک مرتبان کلی ریزه و مساله دار بیندازید . و بالای آن ؛ روغن چوبی
آب شده ۱) پر کنید و وقتیکه روغن منجمد شد دهن مرتبان را محکم نموده
یک جای سرد [مکر باعث انجماد نباشد ۱] بگذارید و در موسم زمستان

[۱] حاویار = تخم ماهی کفال است .

[۲] بعد از ماه تموز ؛ آگستوس می آید و بعد از آگستوس ؛ ماه ایلول ۱

فوش جان کنید .

روغن مذکور هوارا نمی گذارد که در ماست نفوذ کند یعنی داخل شود .
لینذا باید که ماست را تا دهن مرتبان پر کنید و بالای آن روغن را خالی کنید که
هوارا از ماست منع کند . و وقتیکه دهن مرتبان را در زمستان واز می کنید باید که
روغن مذکور به همراه ماست ؛ مخلوط نشود !

۷۸۰ - تدخین [۱] و محافظه تخم ماهی

بقرار (نومره - ۷۷۴) تخم ماهی کفال را شسته و نمک داده و در حین
لزوم ؛ زیر فشار نهاده [یعنی ما بین دو نخته و بالای نخته یک سنگ گذاشته]
و بنده در یک خلطه ململ انداخته دود بدهید یعنی در مطبخ و غیره گذاشته
معروض دود باشد . و وقتیکه خشک شد هر گاه محافظه نمودنش لازم باشد
باید که موم را بالای آتش ؛ آب کرده پایان کنید . و وقتیکه شیر گرم شد
تخمها را در بین آن غطه داره آویزان کنید . و وقتیکه موم مذکور منجمد
گردید در یک جای بی رطوبت ؛ محافظه کنید .

[۱] تدخین = دود دادن !

۷۸۱ - محافظه بادنجان

زغال را از ضریل بکشید در غبار آن اگر بادنجان خوب که شبم نخورده
شد دفن کنید مدت دراز محافظه کرده میتوانید ا

۷۸۲ - آلوبالوی خشک

آلوبالوی کته دانه و محکم یعنی بی زخم و سیاه رنگ را پاک کنید و
چوبکهای آن را کشیده در یک توکری بمانید . و آب خاکستر [۱] را جوش
بدهید و توکری آلوبالورا در آن [در حالت جوش] غطه داده بکشید .
وبالای بوریاهموار نموده در آنتاب ؛ خشک کنید . و قتیکه خشک شد در
طوره ها انداخته محافظه کنید .

--- تئیه ---

در اثنای خشک شدن آلوبالو ؛ گاه گاه همراه دست به احتیاط شور بدهید .

[۱] آب خاکستر = خاکستر را در آب مخلوط کرده مدتی بگذارید . و قتیکه
خاکستر ؛ زیر نشست و آب صاف گردید . به بسیار
احتیاط آب صاف آن را بگیریید ؛

مگر هوش کنید که زبردست ؛ میده نشود . و نیز برای اینک منکس و غیره نشیند منی در
باید که بالای آن یک تکه ململ بکشید .

۷۸۳ - قیسی خشک

این هم بقرار (نومه - ۷۸۲) مثل محافظه آلوبالو میباشد . مگر
برای اینک دانه ها منتظم بماند باید که یک یک بالای بویا بگذارید . و نیز یک
یک ته و بالا کنید . و بالای آنها تکه ململ بکشید .

۷۸۴ - هر نوع آلوی خشک

هر نوع آلو که باشد بقرار (نومه - ۷۸۲) مثل آلوبالو خشک کرده
میشود . مگر وقتیکه آب ؛ بحالت جوش آمد باید که مابین آن انداخته خوب
بجوشانید .

خصوصاً آلهائیکه خسته آنها را کشیدن لازم باشد هرگاه یک دو روز
بالای بویا هموار نموده وقتیکه نرم شد یک یک گرفته و همراه دو انگشت پمچ
نموده خسته را بکشید . و بعد خشک کنید نفیستر میگردد ؛
آلهائیکه پوست آنها را کشیدن لازم باشد بسیار جوش دادن حاجت ندارد .

بني در توکری انداخته و در آب جوشان غطه داده کشیدن کفایت میکند .

۷۸۵ - گیلاس خشک
بقرار (نوسره - ۷۸۲) مثل آلوبالو خشک کرده میشود .

۷۸۶ - توت خشک

توت ریزه و شیرین و محکم [یعنی شادیده نباشد] و در آفتاب بالای
بوریا و فرش کنید . و بالای آن یک تکه ململ بکشید . و گاه گاه شور بدهید .
خشک شود .

۷۸۷ - ناک خشک

ناکهای محکم یعنی نرم نشده را بسیار نازک پوست کنید . و طولانی و
نازک ؛ قاش قاش کرده خسته و غیره آنرا بکشید . و بالای بوریا و هموار
رده بالای آن یک تکه ململ بکشید . و گاه گاه شور داده خشک کنید .
هر گاه بالای خشک آن ؛ میده شکر پاش داده در قوطی ها بچینید . و
حین لزوم ؛ تناول کنید فیس میباشد !

۷۸۸ - شفتالوی خشك

شفتالوی درست یعنی بی زخم و ناشریده [واز نوعیک بزور دست دوپله
میشود] را بقرار (نومه - ۵۴۸) مثلک درمریای شفتالو بود بایدکه
خسته آن را کشیده بهمره تار محکم کنید و بعد بقرار (نومه - ۷۸۳)
چهل خشك کردن قیسی خشك کنید .

۷۸۹ - جوزخشك و تازه ساختن آن

جوزرا یعنی چهارمغزرا دریک جای سایه دار و هوادار و بی رطوبت ؛
هوار کرده خشك کنید . [اگر درچنین جای خشك نکنید کنده میشود] .
درحین لزوم شکستاده مغز آن را منظمآ بکشید . و ۲۴ ساعت [وهرگاه
بسیار خشك باشد ۴۸ ساعت] در آب بگذارید . درین صورت ؛ هم پوست
تازکش می براید و هم مثل تازه میگردد . مگر بایدکه آب را زودزود بدل کنید .

۷۹۰ - فندق خشك [۱] و تازه نمودن آن

قرار (نومه - ۷۸۹) مثل جوز تیار کرده میشود .

[۱] فندق = نومه - ۲۶۸ مراجعت ۱

۷۹۱ - محافظة كستانه [۱]

كستانه ریزه و شیرین و بدون رگ و محکم را بقرار (نومره - ۷۷۳) مثل لیمون اگر بزمین دفن کنید و در اول بهار بکشید هم پوست داخلی آن یعنی پرده مغز آن می براید و هم مزه دار میباشد .
و برای خشک کردن باید که کستانه های محکم جمع نموده و به تار درکشیده درخلطه پرکنید و در آفتاب گذاشته خشک کنید . مگر خلطه مذکور باید که از تورهای ساخته شده باشد !

۷۹۲ - فاصولیه خشک

فاصولیه بسیار کوبه را پاک کرده و در کراهی انداخته بقدر ۵ دقیقه در دوش بگذارید . و کشیده بالای بوریا فرش کنید . و در یک محل سایه دار و هوادار خشک کنید .
و در حین طبخ نمودن آن باید که ابتدا در آب جوش داده و آب آن را شپلیده بقرار قاعده پخته کنید .

[۱] كستانه = به نومره - ۱۴۶ مر جمت !

۷۹۳ - بادنجان خشك

بادنجان را قاش قاش کنید مگر قاشها از سر یعنی از چوبک آن [از دند: آن] جدا نشوند مربوط باشند . بدمه آب خاکستر [۱] را جوش بدهید . و در حالت جوش باید که بادنجان فوق را در بین آن غطه داده بکشید . و در مطبخ بقریب آتش ؛ آویزان کرده خشك کنید .
 و یا اینکه سرهای بادنجان را بریده و شکم آنها را باریک حفر نموده یعنی دوله بی ساخته بقرار فوق خشك کنید .

در حین لزوم هرگاه از نوع اول باشد سرهای بادنجان را کشیده و اگر نوع دوم باشد غرض نگرفته تا آنکه نرم شود بجوشانید . و بدمه شپلیده قاش و الا را امام بایلدی یعنی امام بیهوش شد و مصقمه و غیره و دوله بی را دوله روغن زیتوندار و یا قیمة کوشدار که در فصل ۱۳ ، ۱۴ و ۱۵ مندرج است بچخته کنید ؛

۷۹۴ - برگ تآك انگور

بقرار (نومره - ۷۹۳) مثل بادنجان دوله بی تیار کرده میشود . مگر بعد از جوش دادن باید که شپلیده نشود . و نیز روغن زیتون دارش نمیشود .

[۱] آب خاکستر = به نومره - ۷۸۲ مراجعت ؛

دسته دسته دريك محل سايه و هوادار آوزان نموده خشك كنيد .

۷۹۵ - باميه خشك

هر دوسر باميه ها را بریده به تار در بکشید و دريك محل سايه و هوادار آوزان نموده خشك كنيد .

۷۹۶ - نمناع خشك

دسته دسته دريك محل سايه و هوادار آوزان کرده خشك كنيد و بعده ميده نموده محافظه كنيد .

۷۹۷ - طماطه خشك

طماطه سرخ و محكم يعني بي زخم و ناشاريده را از كمر دو پله كنيد . و بالای آن نمك پاش داده بالای تخمه ها بچنيد . و در آفتاب تيز خوب خشك كنيد كه رطوبت آن كاملاً زائل شود . بعده در خبطه ها انداخته دريك محل بي رطوبت محافظه كنيد . و در حين لزوم از وقت شام در آب بگذاريد . تا صبح چون خوب می پندد استعمال كنيد .

و اگر تخم آن را كشيده بقرار فوق خشك كنيد نفیستر ميگردد .

۷۹۸ - پالاک خشک ، پیرک خشک ، معده نوس خشک

و شبت خشک

بقرار (نومره: - ۷۹۶) مثل نناع خشک کرده میشوند . مگر هر گاه
تغناک تغناک آویزان کنید و جای هوا دار نباشد و بدون فاصله آویزان کنید
و گاه گاه ته و بالا نکنید گنده میشوند . لهذا خشک نمودن آنها مشکل است .
و در حینیکه در خلطه ها می اندازید باید که شاخچه هائیکه یعنی دنده هائیکه لایق
خوردن نباشند بکشید . با وجود آن لایق خوردن نیست گفته ییخی ریزه نکنید !

۷۹۹ - برگ خشک تاک انگور

برگهای اعلا را بهمراه تار و سوزن از میان آنها به تار مذکور در بکشید .
و بقرار (نومره: - ۷۹۶) مثل نناع خشک کنید . و در حین لزوم باید
بدون آنکه برگها بشکنند در آب جوشان انداخته بجوشانید و بعد در دولبه
استعمال کنید .

۸۰۰ - ماهی چیروز خشک

چیروزهای نوع کلان [که به اصطلاح عثمانی (مابین فنادی) نامیده

بشود. [در ۲۴ ساعت درنگ بگذارید. بدمه گوش و روده آنها را کبیده
دم آنها جوهر جوهر به تار کندیر بسته کشید. مگر در یک تار باید صکه از دم
جوهر از زیاد تر نباشد.]

بدمه قورآ در آب انداخته و تکان داده بسیار خوب بشویند. و قصبه
نون آنها کاملاً زائل شد در یک عمل آفتابدار و هوادار آویزان کرده خشک
بند. و در آخر ضرور باید که ماهی های روغندار که خشک نمی شوند. و (پاری)
بدمه میشوند جدا کنید. چیروزها در انشای خشک شدن هر قدر باد شرقی
ورند. هاتقدر سفید رنگ میگردند. و نیز باید که از باران هم محافظه کنید.

۸۰۱ - صلاموره پنیر

پنیر روغندار که در ماه آگستوس [۱] تیار کرده میشود گرفته مثل قالبهای
باون پارچه پارچه ریزه کنید. و در فوجی [۲] نمک باش داده یک قات پنیر
بند. و باز نمک باش داده و پنیر چیده و هكذا عمل نموده فوجی را پر کنید. بدمه
ای آن یک نخته چوپ و بالای نخته یک سنگ بمانید بعد از مدتی پنیر مذکور آنقدر آب
کشد که سرمیکنند و قف پیدا میکند. قف را بگیرد. و در جین لزوم است سنگ

[۱] آگستوس = از ماه های رومیست. بعد از نموز داخل میشود.

[۲] فوجی = به نوسه - ۷۶۴ مراجعت.

و تخم را کشیده بقدر لزوم پنیر بکشید . و تکرار سطح پنیر را برابر کرده تخم و
 سنگ را واپس بگذارید . و همیشه قف را کشیده بروید .
 در حین استعمال پنیر یعنی در حین خوردن پنیر هرگاه بخواید که نمک آن
 قلیل شود باید که مدتی در آب بگذارید . و هر قدر بخواید که نمکش کم شود
 ها تقدر در آب بگذارید .
 و اگر بخواید که نمک آن کاملاً بر آید باید که آب را چند دفعه بدل کنید .
 درین صورت ؛ پنیر مذکور مثل قیاق میگردد !
 هرگاه پنیر مذکور کم آب بوده در حالت صلاموره ؛ آبش سر نکنند باید
 که در آب طای ؛ آنقدر نمک انداخته حل کنید که اگر یک تخم مرغ [تازه باشد]
 را در آن پندازید غرق نشده بروی آب باشد . بعد نمک آب مذکور را
 بالای پنیر علاوه کنید .

۸۰۲ - صلاموره زیتون

زیتونیکه از درخت ؛ نوچیده شده باشد و یا زیتون خام را پاک کنید یعنی
 کنده آرا بکشید . و بهمراه آب فریمان یکجای در یک سر نیان ؛ بر کنید .
 و تا آنکه آب تلخ آن برآمده مثل حاویار [۱] گردد بقدر ۳ ؛ ۴ ماه
 بگذارید .

[۱] حاویار = تخم ماهی کفال است .

بعده آب را کشیده بکچند پارچه پوست ترنج و لیمون را یکجای قیغه
 زده یعنی ریزه نموده مخلوط کنید . و تا آنکه سر کند روغن زیتون اعلا علاوه
 کنید . و قتیکه زیتونها روغن زیتون را جذب کرد به خوردن شروع
 کنید .

مگر هرگاه زیتونها را دانه دانه در بوشقاب بچینید و بواسطه برک معده نوس
 زینت بد هید و بالای آن لیمون بشیلید و اگر لیمون نباشد سر که را به همراه
 روغن زیت حل نموده بالای آن بگردانید خیلی نفیس میشود !

۸۰۳ - نوع دیگر

زیتون خام و یا رسیده را به همراه نمک فریمان و یکمقدار ترنج و لیمون که مع
 پوست آنها ریزه شده باشند در یک مشک بیندازید . مگر باید که دو ثلث مشک
 برشود و یک ثلث خالی بماند . و بعد بقرار (نومره ۷۷۶) مثل که در پیشتر
 مشک بود هوای این مشک را نیز کشیده دهن آن را خوب و محکم بسته کنید .
 و بالای یک نخته گذاشته نخته را آویزان کنید . و هر ۳ الی ۵ روز بعد یک
 دفعه دهن مشک را و از نموده و تکان داده و زیتون ها را زیر و زبر کرده یعنی
 شور داده تکرار هوای آن را خالی کنید و دهن مشک را بسته نموده و قتیکه رسید
 به تناول آن شروع کنید .

۸۰۴ - صلاحه بامیه

در يك فوجی یعنی در يك پاپ چوبی شیردهن دار نمك بقدر يك انگشت
 قرش کنید . و بالای آن يك قطار بامیه کوربه و تازه بچیند . و بالای
 آن باز همانقدر نمك و يك قطار بامیه چیده و همکذا عمل نموده فوجی را پر
 کنید . و بالای آن يك تخمه چوب و بالای تخمه يك سنگ نهاده تا آنکه از بامیه
 سرکنند آب سرد علاوه کنید .

وقتیکه به قف کردن شروع کرد باید که قف را هر روز گرفته بروید .
 و وقتیکه از قف کردن ماند باید که شیردهن را واز نموده یکمقدار صلاحه
 یعنی نمك آب بکشید . و در اثنای کشیدن از بالا ؛ آب سرد پندازید . و
 شیردهن را بند کرده آبیکه علاوه شد هر وقتیکه سرکرد باید که هر ۳ الی ۴ روز
 بعد یکدفعه بقرار فوق عمل کنید . و بعد از دو ماه ؛ آب را کاملاً خالی نموده
 بیوض آن ؛ يك نمك آب معتدل تیار کرده آنقدر پندازید که از بامیه سرکنند .
 در حین طبخ نمودن باید که بامیه را از وقت شام در آب گذاشته بده
 پخته کنید .

هر گاه به معاملات فوق هوشداری کرده شود از تازه اش هیچ تفاوت
 نخواهد داشت . و الاکنده میشود ؛

۸۰۵ - صلاموره برگ

بقرار (نومره - ۸۰۴) مثل صلاموره بامیه میباشد . مگر برکها در
تمک آب چون درشتی فوق الحد پیدا میکند لهذا باید که نازک آنها را و نیز
برکهایکه رنگ شان مثل رنگ نوده آنها باشد جمع کنید .
هرگاه برکهای فوق را در قات آنها تمک میده باش داده در یک توکری
بچینید خیلی مدت تازه میناند !

۸۰۶ - صلاموره فاصولیه

بقرار (نومره - ۸۰۴) مثل صلاموره بامیه میباشد . مگر باید که بسیار
کوربه که پل آن هنوز مغزیه بی دانه نکرده باشد .

۸۰۷ - صلاموره بادنجان

بقرار (نومره - ۸۰۴) مثل صلاموره بامیه میباشد . مگر باید که
بادنجانها مثل پنبه باشد و بالکل بی تخم باشد .

۸۰۸ - صلاموره انکنار [۱]

بقرار (نومره - ۸۰۴) مثل صلاموره بايه ميباشد . مگر هرگاه بسيار
 کورپه و ناف آن يعنى غوزه آن کلان باشد پوست و مغز آن کاملاً کشيده نشود
 ليف ليف ميکردد .
 و در حين لزوم براي بخته کردن بايد که ابتدا يك شب در آب شيرکرم باشد
 و بعمه جوش بدهيد . و بعد از آن بخته کنيد . و مثل انکنار يک (در نومره - ۲۰۶)
 مندرج است بواسطه ليمون بايد که رنگ بدهيد .

۸۰۹ - صلاموره طماطه

طماطه های سرخ و منتظم [زخمی و یا شاربده نباشد] را پاک کرده در يك
 مرتبان شيشه بی و یا کلي* مساله دار چيده و بالای آن يك نخته چوب و بالای نخته
 يك سنگ نهاده بالای آن آقدر نمک آب که معتدل ساخته شده باشد پندازيد که از طماطه
 سرکنند .

۸۱۰ - صلاموره سارداليه [۲]

ماهی های سارداليه را [که به نام (ترهوز) مشهورند] بدون آنکه

[۱] انکنار = يك قم سبز است غوزه دار .

[۲] سارداليه = ماهی های ریزه ریزه که به انگلیزی (ساردین) گویند .

پول و روده آنها را بکشید در آب بحر یعنی در آب دریای شور بشوید . بدمه
در یک فوجی یعنی در یک پیپ چوبی بقدر نیم انگشت نمک میده فرش کنید . وبالای آن
ماهی هارا بسیار ملاصق یعنی بسیار چسب و منتظم و یک قانه بچینید . وبالای آن بقدر
یک و نیم پشت چاقوی آشنزان باز نمک فرش کنید . و باز یک قات ماهی بچینید
و هکذا عمل نموده تا آنکه فوجی پر شود . بدمه باز بقدر نیم انگشت نمک فرش
نموده بالای آن یک تخته چوب و بالای تخته یک سنگ بمانید . و روغنهای سکه
سر میکنند بواسطه پنبه گرفته بروید که بالکل روغن نماند . و نیز ولو که یک
قطره باشد هم بالای آن ؛ آب بچکد . یعنی بالکل آب بیندازید !

۸۱۱ - - صلاموره ماهی اسقومی

ماهی اسقومی را خوب پاک کرده در یک پتنوس بیندازید و نمک آلود نموده
۲۴ ساعت بگذارید . بدمه در یک فوجی نمک پاش بدهید . و ماهی هارا
نکان داده بالای نمک مذکور بسیار چسب و منتظم و یک قانه بچینید . و باز نمک
بدمه پاش داده و یک قات ماهی چیده و هکذا عمل نموده بروید و قتیکه فوجی
پر شد قدری زیاده تر ؛ نمک پاش داده ۴ ؛ ۵ روز بگذارید . بعد از مدت
مذکور بالای آن یک تخته چوب و بالای تخته یک سنگ بمانید . و هر وقتیکه
روغنش سر کرد بواسطه پنبه گرفته بروید .

۸۱۲ - لا کرده

ماهی لا کرده را به عرض ۳ انگشت حلقه حلقه بریده سرودم و روده ها
و بالهای آن را دورکنید . بعده در آب بحر یعنی در آب دریای شور بشوید .
و مغزخارهای آن را بواسطه برقاژ پاک کنید .
بعد ازان پارچه های ماهی را درمیده نمک آلوده در فوجی سربسر بچنبد و
به قانتهای آنها برک لبون بنماید . و بعده یک نخته چوب و بالای نخته یک سنگ
نهاده خوب تضییق کنید . و هر وقتیکه روغنش سرگرد بواسطه پنبه بگیرد .
اگر ابتدا در فوجی ۱ مرچ سیاه باش بدهید گویا تا آخر سال دوام میکند .

۸۱۳ - صلاموره قولیوز [۱]

قرار (نومه - ۸۱۱) مثل صلاموره اسقومی میباشد .

۸۱۴ - صلاموره ماهی خمسی

قرار (نومه - ۸۱۰) مثل صلاموره ساردالیه میباشد .

[۱] قولیوز = یک نوع ماهیست به ماهی اسقومی ؛ مشابهت دارد لکن

جسیمتر .

آن
مد
دو
و
باز
ش
بج

فصل ۳۱

دوشاب ، نار دنگ ، صوجوق شیره دار ،
مربای شیره دار ، ساردالیه ، ممجون
طماطه و انواع ایته ها

۸۱۵ - دوشاب عادی یعنی معمولی

خاك دوشاب را پارچه دريك فوجی یعنی دريك پپ چوبی انداخته و بالای آن شیره انگور بر کرده ۲۴ ساعت بگذارید . بعد بواسطه يك ظرف چوبی شیره مذکور را به احتیاط یعنی خت و درد آن را حرکت نداده در کراهی ها که برای دوشاب مخصوص است خالی کرده يك دو جوش بدهید . و فوجی را پاك نموده و تکرار خاك دوشاب انداخته شیره جوش خورده فوق را بالای آن بیندازید . و بزنانکه درد و خت آن زیر بنشیند ترك کنید . و خت را شور نداده از بالای آن بیره را بقرار فوق بگیرید و در کراهی ها خالی کنید . و تا آنکه بقوام برسد بپوشانید . مگر همیشه نظر تان باشد که نسوزد . هرگاه خاك دوشاب یافت نشد بموض آن ؛ اگرچه خاکستریك را از میده

ییزی کشیده استعمال نمودن ممکن است مگر بهمراه خاک ؛ اعلا تر میشود ۱

۸۱۶ -- دوشاب کوکرتدار [۱]

یک فوجی را چیه بگذارید . در یک کاسه کلی و یا غیره قدری خاکستر و آتش انداخته زیر فوجی بمائید . بالای آتش ؛ کوکرت فریمان باش بدهید . و زیر لب دهن فوجی یک سنگ و یا خشت بمائید که هوا درآید . و وقتی که بدینگونه فوجی را خوب بخیر و تدخین کردید یعنی دود دادید باز چیه نموده یعنی دهن را بالا آورده و شیره انگور را در آن پر کرده ۲۴ ساعت بگذارید . بعد خت و درد آن را شور نداده شیره را بکشید و در کراهی ها انداخته تا آنکه بقوام برسد بجوشانید .

۸۱۷ - دوشاب خردل دار [۲]

ابتدا تنها شیره را در یک فوجی بیندازید و بالای آن ؛ خاک

[۱] کوکرت = معروف ؛ یک ماده معدنیه زرد رنگ که در حال غبار و یا پارچه بوده در طب و در صنایع ؛ مستعمل میباشد .

[۲] خردل = یک نوع دانه ریزه و تند به زبان فرانسوی ؛ « موتارد » و به انگلیزی (موتارد) میگویند ؛

و شاب را فریمان پاش بدهید . مگر در حین پاش دادن خاک چون شیر
 مذکور فیش کرده یعنی آواز داده بالا میشود لهذا باید که شیر را تا نیم فوجی
 بکنید . و در حین پاش دادن خاک همیشه یعنی یکریک شور داده بروید .
 قتیکه فیش کردن آن تمام شد قف های آن را گرفته ۳۴ ساعت بگذارید .
 بعد از مدت مذکور که خت و درد آن زیر نشست شیر را از سر به احتیاط
 گرفته در کراهی ها بیندازید و یک دو جوش بدهید .

بعد فوجی را با یک نموده شیر جوش خورده را در آن خالی کنید . شیر
 مذکور هر گاه حاصل یکصد قبه [۱] باشد باید که یک قبه خردل را همراه
 یک ریزه سنگ در یک تکه سان (محن) کره کرده بداخل شیر مالش کنید
 یعنی مشت کنید و در شیر مغلوسا گذاشته ۳۴ ساعت ترک کنید . بعد
 خت و درد آن را حرکت نداده شیر را بگیریید و در کراهی ها انداخته تا آنکه
 بره گردد جوش داده پایان کنید .

— تنیه —

دوشاها نیکه به همراه خاک دوشاب بقوام رسانیده میشوند باید که مقدار
 خاک مذکور به نسبت $\frac{5}{100}$ یعنی فی صد پنج باشد !

[۱] قبه = به نومه - ۵۰ مراجعت !

۸۱۸ - نار دنك [۱]

جوش

شورد

ویکچ

تنها شیره را در يك فوجی یعنی در يك پیپ چوبی انداخته ۳ ۱ ۲ روز بگذارید که خوب ترش گردد . [مگر آنقدر نگذارید که شراب گردد] .
بعده خت و درد آن را حرکت نداده شیره را گرفته در کراهی ها تا آنکه بقوام دوشاب برسد بجوشانید .

۸۱۹ - مریاهای شیره دار

خاک

بجو

کرد

تیره

آفت

کر

بقرار (نومره - ۸۱۵) مثل دوشاب عادی مگر باید که شیره را یکدفعه در فوجی یعنی در يك پیپ چوبی به همراه خاک دوشاب مخلوط نموده ۲۴ ساعت بگذارید . بعده خت و درد را حرکت نداده شیره را بگیرد و در کراهی انداخته بجوشانید . و قلیکه قریب قوام دوشاب رسید مثل یکی از مریاهای که در فصل ۲۶ مندرج اند مریا بسازید .

۸۲۰ - مریای شیره

آب به را بقرار (نومره - ۵۶۰) مثل عصارة به کشیده همراه شیره

[۱] نار دنك = ماده زرش که از انار و آلو و سیب و قیزیلجیق کشیده

میشود .

جوشخورده که در (نومره - ۸۱۹) مندرج است مخلوط کرده و همیشه
 نورداده بقوام مریا که رسید بهارات لازمه را در آب ۱ جوشانیده علاوه کنید .
 و بکچند جوش داده پایان کنید . و در کاسه های شیرینی کشیده نگاه کنید .

۸۲۱ - صوجوق [۱] شیره دار

از شیره که در (نومره - ۸۱۵) مندرج است [مکرکبک دفعه همراه
 خاک دوشاب مخلوط شده باشد] یکمقدار گرفته ۳ حصه بکشید . ۲ حصه را
 بجوشانید . و یک حصه را همراه ۲ حصه نشایسته و یک حصه آرد سوچی لیتی
 کرده بالای شیره جوشان اندک اندک انداخته بخورانید . و همیشه شور داده و قندیکه
 تیره گردید فندق [۲] و یا بادام که مثل تسبیح به تاردر کشیده باشد بداخل آن ؛
 آنقدر غطه داده بکشید که تسبیح مذکور از فراهم آمدن شیره ؛ بقدر لزوم لك
 گردد . بعده تسبیح را آویزان کرده خشك کنید .

[۱] صوجوق = به نومره - ۸۳۸ مراجعت ۱

[۲] فندق = به نومره - ۲۶۸ مراجعت ۱

۸۲۲ — خردلیه یعنی خردلدار [۱]

یکصد قبه [۲] انگور را دانه دانه از خوشه چیده بیده کنید و خت و درد آن را بکشید و شیر آن را از صافی کشیده و بهرام یک قبه و یکصد درهم [۳] میده خردل مخلوط کرده در یک فوجی یعنی پیپ چونی شیر دهن دار خالی کنید . و دهن فوجی را چنین بسته کنید که یک ذره هوا ندراید . بعد از ۲۴ ساعت ؛ قدری از شیر دهن کشیده امتحان کنید . هر گاه خوب تند نشده باشد باز یکصد درهم خردل گویند و بهرام یک سنگ ریزه در یک تکه سان (سخن) کره کرده در فوجی بیندازید . و دهن فوجی را تکرار بقرار فوق بسته کرده به استعمال آن یعنی به خوردن آن آغاز کنید .

هر گاه انگور فوق ؛ قوی باشد بالای شیر آن بقدر ثلث شیره باید که آب علاوه کنید .
 فوجی را اگر در یک محل گرم بگذارید خردلیه خراب میشود . و اگر در یک محل سرد بگذارید منجمد میشود . لهذا باید که در یک محل معتدل بگذارید .
 خردلیه یک مخلوط نفیس است . علاوه بر نفاست آن ؛ چون از آب انگور و از خردل ؛ مرکب میباشد فرط نفع آن برای بدن و برای هضم ؛ مستغنی عرض و بیان است !

[۱] خردل = به نوسره - ۸۱۷ مراجعت !

[۲] و [۳] قبه و درهم = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

۸۲۳ - معجون طماطه

اگرچه بقرار (نومره - ۸۲۴) مثل ایمة آلتیبار کرده میشود .
 مگر باید که ابتدا آب طماطه سرخ یعنی خوب رسیده را بواسطه دست و یا ماکنه (ماشین)
 کشیده تا آنکه عشر یعنی ده یک بماند بجوشانید . و مقدار وافی نمک انداخته
 تکرار جوش بدهید [۱] و قتیکه کثیف یعنی غلیظ و تیره گردید در مرتبها پر
 کرده دهن مرتبان را بسته کنید . و در حین لزوم بقدر خواهش گرفته و همراه
 اندک آب حل نموده بالای اطعمه علاوه کنید .

۸۲۴ - ایمة آلو

هر نوع آلو که خوب رسیده و قریب شاریدن باشد در یک دینک و یا دینکجه
 انداخته بجوشانید . و گاه گاه شور داده و وقتیکه پوست و خسته جدا شد همراه

[۱] مراد از جوش دادن ؛ چون آب را بخار کردانیده براندن و ذرات
 طماطه را نگاهداشتن است . لهذا آب طماطه را هر گاه در طوبره های کرباسی
 و یا ململ انداخته طوبره را آویزان کنید و یا بالای یک چیز بگذارید که
 آب عادی بچکد . و بعد نمک وافی مخلوط کرده در غوره های هموار انداخته
 تنک کنید تا که آب آن خشک گردد .

کفچه زده زده خوب حل کنید .
 بدمه درچلو صاف انداخته آنقدر ممت کنید که همه درد آن کامل ازچلو صاف
 کشیده شود و تنها پوست و خسته آن درچلو صاف بماند .
 و تکرار جوش داده بروید . وقتیکه آبش خشک شد در تبسی [۱] هائیکه
 بروی آنها روغن بادام مالیده شده باشد اندک اندک بیندازید . یعنی آنقدر بیندازید
 که در تبسی بقدر یک ورق نازک باشد . بدمه در آفتاب بگذارید که مثل ورق
 یعنی خشک شود . بعد از آن لبه های مقابل آن را قات نموده مستطیل یعنی چهارکنج
 بسازید . و بدمه لول داده اسطوانه یعنی بشکل لوله بگردانید . و در یک جای
 هوادار و بی رطوبت محافظه کنید .
 در حین لزوم پارچه پارچه در آب شیر گرم انداخته ۲۴ ساعت بگذارید
 و بدمه میده کرده یعنی حل کرده و قدری شکر مخلوط نموده به همراه چلو نوش
 جان کنید .

از جو
داده

۸۲۵ - ایمة قیسی

بقرار (نومره - ۸۲۴) مثل ایمة آلو تیار کرده میشود . مگر اول
 یا اول باید که یکمقدار بادام را در تبسی [۲] پاش داده بدمه ایمه را بریزانید .

ما

[۱] ، [۲] تبسی = به نومره - ۵۰ مراجعت !

۸۲۶ - ایمة توت

بقرار (نومره - ۸۲۵) مثل ایمة قیسی تیار کرده میشود . مگر بیشتر جوش دادن باید که خوب میده کنید . و بده بقرار نومره مذکور جوش ده میده کنید و از صافی کشیده تکرار بجوشانید . مگر و قتیکه خشک شد خوردنش لطیفتر از بنگه در آب حل شود .

فصل ۳۲

قاوورمه ، قیبه ، باصدیرمه ، صوجوقهای گوشت ،
خمیرهای خشک و نشایسته

۸۲۷ - مختلط قاوورمه

(یعنی قورمه مختلط)

یکمقدار گوشت قوج و هانقدر گوشت مرغ و هانقدر گوشت فیلمرغ و هانقدر گوشت قاز و هانقدر گوشت مرغابی و هانقدر از گوشتهای شکار را لقمه

لقمه ریزه کنید . و همراه نمک فریمان و روغن دردیگچه انداخته بالای آتش بگذارید . دهن دیگچه باز باشد . ابتدا آب میکشد و بعد آب مذکور خشک شده میرود . درین هنگام گاه گاه همراه کفچه شور بدید . و قتیکه آبش کاملاً خشک شد زود زود شور داده یعنی مثل عقبی سرخ نموده پایان کنید . و قتیکه بدرجه شیر گرم رسید در یک خم بی رطوبت یعنی بی نم انداخته که کاملاً سرد شد دهن خم را خوب محکم نموده در یک محل سرد بگذارید .

قاوورمه ها چون بلحاظ اینکه گوشتها در موسم زمستان لاض و کرانقیمت میباشد تیار کرده میشود لهذا در هر مملکت نظر به عرض بلده خود [۱] از ماه تموز گرفته الی آخر تشرین ثانی [۲] یعنی در زمانهای قریب زمستان باید که قاوورمه ها تیار کرده شود . و الحاصل قاوورمه ها را در موسم کرما باید که مدت دراز نگاه نکنید .

هرگاه گوشتها آنقدر روغن نداشته باشند که در خم از گوشتها سر کنند باید و قتیکه در دیگچه می اندازید مقدار و فی دبه و یا روغن ساده علاوه کرده

[۱] عرض بلده = بمد یک شهر یعنی دوری یک شهر از خط استوا
 [۲] تشرین ثانی = نهم ماه رومیست . ماه های رومی بقرار ذیل است .
 مارت ، نیسان ، مایس ، جزیران ، تموز ، اغستوس ، ایلول ،
 تشرین اول ، تشرین ثانی ، کانون اول ، کانون ثانی ، شباط .

سرخ کنید و زینهار روغن چربی نیندازید !
 و نیز در اثنای ریزه نمودن گوشتها باید که استخوانهای کلان را بکشید .
 و خون در گوشتها بالکل نماند . یعنی خوب بشوید که خون نماند . چرا که
 بسبب خون ؛ هم قاوورمه بوی میکبرد و هم کننده میشود !

۸۲۸ - قوش باشی [۱] قاوورمه

از گوشت قوچ اعلا و چاق ؛ پارچه های بی استخوان و سخت گرفته خرد
 خرد ریزه کنید . و نمک انداخته بقرار (نومه - ۸۲۷) مثل قاوورمه
 مختلط ؛ سرخ کنید . و در یک خم انداخته بالای آن ؛ آنکه گوشتها زیر شود
 روغن نیندازید . خم باید که مساله دار و دهنش بسته باشد .

۸۲۹ - قاوورمه استخواندار

بقرار (نومه - ۸۲۷) مثل قاوورمه مختلط تیار کرده میشود .

[۱] قوش باشی = یعنی سرمرغ .

۸۳۰ - قوش قاوورمه

کنجشک ، بونه ، سقا [۱] ، اسکتہ ، اسپینوز ، مونطه ، فیلوریه ،
و صبغیرجق نام پرندہ ہا و امثال آنها ؛ ہرکدام کہ باشد باید کہ پرهای آنها را
خوب پاک کنید و برسوز کنید . و شکمہای آنها را خوب پاک کنید و خوب
بشوید کہ یک قطرہ خون نماند . بعدہ بقرار (نومرہ - ۸۲۷) مثل قاوورمہ
مخلط ؛ عقبی واری سرخ کنید . و دریک قوطی حلی کہ در آن یک قات
چبده میشود پہلو بہ پہلو و ضیق یعنی بدون فاصلہ بچنید . و سرچ و نمک پاش
ہادہ روغن سادہ کہ شیرکرم باشد تانصف قوطی بیندازید . و وقتیکہ روغن
مذکور منجمد شد تکرار روغن شیرکرم آتھر بیندازید کہ قاوورمہ ہا خوب
زیر بیاید . و سرپوش قوطی را محکم نمودہ دریک جای سرد محافظہ کنید .

۸۳۱ - قیمہ

گوشت کوسفند کرنتہ ازاستخوان جدا کنید . و نیز پودہ و قف و غیرہ
و الحاصل ہمہ مواد اجنبیہ گوشت و چربی را یعنی بدون سرخی و چربی ہمہ

[۱] سقا ، اسکتہ ، اسپینوز ، مونطه ، فیلوریه و صبغیرجق = سرغہای

ریزہ شکار است ۱

مو
کن
قب
بالا
و
کو
م
پا
کر
لد
ور
ہذ

بود بی لزوم را کشیده خوب بشوید که بالکل خون نماند . و ترز قیسه
 بند . و چیزهاییکه قیسه نمیشود نیز بکشید و باز قیسه کنید . و قتیکه خوب
 به شد نمک وافر انداخته شور بدهید یعنی مخلوط کنید . و در دیک انداخته و
 ای آتش گذاشته سرخ کنید . و وقتی که سرد شد در یک خم مساله دار پر کنید
 هنگامیکه کاملاً سرد شد دهن خم را خوب محکم کنید .
 و اگر بدانید که گوشتها قدری بی روغن یعنی لایه بوده در خم ، از
 گوشتها سر نخواهد کرد یعنی گوشتها زبر نمی آید لهذا باید که در اثنای سرخ کردن ؛
 مقدار وافی روغن دنبه و یا روغن ساده علاوه کنید .
 هر گاه قیسه مذکور بقدر کفافی یک هفته و یا ۱۵ روزه باشد مقدار وافی
 باز خشک ؛ پارچه پارچه نموده همراه گوشت قیسه کنید و در اثنای سرخ
 کردن ؛ قدری آب طماطه علاوه کنید و در هر نوع طعام که بیندازید خیلی
 ت میدهد .

۸۳۲ - پیاز سرخ شده

در اکثر طعامها چون پیاز ؛ استعمال میشود و پیاز را هر روز پاک نموده
 ریزه کرده سرخ کردن ؛ یک مشغولیت علیحده میباشد لهذا اگر مصرف یک
 هفته و یا ۱۵ روزه را تخمین نموده نصف آن را حلقه حلقه ریزه کنید و نصف

•••

دیگرا بسیار میده یعنی قیبه کنید و سرخ نموده و در ظرفهای علیحده نگاه داشته
 در حین لزوم استعمال نماید برای مطبخ ها باعث سهولت کلان نیست
 مگر در جاهائی که اطعمه روغن زیتون دار بسیار رواج باشد باید که مقدار
 کفای را از دو نوع پیاز فوق به روغن زیتون سرخ کنند

۸۳۳ - باصدیرمه قیصری [۱]

از گوشت قوچ و یا از گوشت ماده کاو کورپه ؛ از حد ران و نیز از دو بغل
 استخوان پشت ؛ پارچه های دراز و بردار گرفته تا آنکه خون نماند خوب بشوید .
 و در یک ظرف چوبی ؛ نمک الود نموده ۲۵ ساعت بگذارید . و نه و بالا نموده
 تکرار ۲۵ ساعت بگذارید . و بعد خوب بشوید که هیچ چرک نماند .
 بعد از آن در یک محل سایه و هوادار آویزان کرده یک دو روز هوا
 بخورد . مگر هوش کنید که از شدت سرما منجمد نشود . بعد در یک محل
 مناسب بقدر لزوم تخته های چوبی بچینید و گوشت ها را بالای آنها چیده تضییق
 کنید یعنی بچق کنید . و جدا جدا در پارچه های کرباس خشک پیچیده بالای
 تخته ها بچینید و بالای آنها باز تخته ها انداخته و بالای تخته ها سنگهای کلان نهاده

[۱] قیصری = یکی از شهر های عثمانیست .

الی ۵ روز زیر فشار مذکور بگذارید . در مدت مذکور چون آب و خونیکه
نده باشد خارج میشود لهذا میده زیره و سیر [سیر بسیار باشد ۱] و اگر
نظور باشد دیگر رقم بهارات یعنی مساله نیز علاوه نموده هر دو روی باصدیرمه ها
نی تکه های گوشت پاش داده محافظه کنید .

هر گاه زیره و سیر بمزاج شما خوب نیفتد باید که دارچین ، میخک و هر نوع
ارات که منظور شما باشد متساوی المقدار گرفته و جدا جدا کوبیده مخلوط کنید .
بهمراه یکمقدار آب محلول نموده بروی باصدیرمه ها بمالید نیز لطیف میباشد .

۸۳۴ - باصدیرمه روم ایلی

استخوانهای گوشت ماده کاو کورپه و چاق را خرد خرد بشکنانید . و
رشت را بهمراه استخوان آن جدا کنید . و پارچه های دراز دراز و باریک
بازید . و گوشه ها را مثل کولباصتی [۱] مکرر لك لك یعنی ستر باره کنید .
تا آنکه خون کاملاً براید بشویند . مواخراً به نمک وافر آلوده بالای نخته
ی آتش بگذارید و بالای آنها باز نخته ها نهاده بالای نخته ها سنگ ها بمانید .
۴۸ ساعت بقرار فوق زیر فشار سنگ که بگذارید هم آب و خون گوشت
ارج میشود و هم نمک در گوشت نفوذ میکند . بدمه در بک محل سایه و هوادار

[۱] کولباصتی = به فصل ۸ مراجعت ۱

و بی رطوبت ۱ چنین آویزان کنید که بارجه های گوشت همدیگر تماس نکنند .
و بالای آنها تکه لامل کشیده و قشک خوب خشک شد در خلیفه ها و یا در
جوالها انداخته نگاه کنید .

۸۳۵ - دیگر نوع

قوچ کوربه و چاق را دو په ساخته برای اینکه خونی کاملاً برآید و نمک
خوب نفوذ کند باید که گوشت را از متعدد جاها پاره کنید . و مثل باصدیرمه
که در (نومره - ۸۳۴) مندرج است شسته و نمک داده و زیر فشار سنگ
گذاشته و زیر فشار مذکور خشک نموده نگاه کنید .

- تنیه -

باصدیرمه های روم ایلی ۱ مثل قاورمه ها در سبزوات و غیره استعمال کرده
میشود . و در یخنی فاصولیه [۱] نخیس می آید . و در یخنی نخود دار [۲]
و یخنی طای [۳] جور است . مگر بیشتر از یخته کردن باید که ۲۴ ساعت در آب
شیر گرم بگذارد که نمکش برآید .

[۱] یخنی فاصولیه = به نومره - ۲۴۲ مراجعت ۱

[۲] ، [۳] یخنی نخود دار ، یخنی طای = به نومره ۱۳۵ مراجعت ۱

۸۳۶ - باصدیرمه چرکس

قبورغه قوچ کورپه و چاق ویا قبورغه کاکو گرفته برای اینکه نمک در گوشت
نفوذ کند و خون گوشت کاملاً خارج شود گوشت قبورغه را از چند جای پاره
کرده تا آنکه خویش کاملاً براید بشوید . و نمک وافر آلوده ۲۴ ساعت
بگذارید . بدمه در دودکش مطبخ ؛ ۳ ویزان کرده تا آنکه مثل عقیق گردد
در آنجا بگذارید .

- تنیه -

در حین استعمال کولباستی مذکور هرگاه گوشت آنرا مثل کولباستی
طای ؛ ابتدا بهمراه چکوج چوبی [۱] که از جمله ادوات مطبخ است بدوانید
یعنی بردار بسازید و بدمه بالای پنجره کباب ؛ دوروبه قدری بخته کنید و گرم
گرم نوش جان کنید لطیف میباشد .

۸۳۷ - باصدیرمه مرغ

یک ماکیان بسیار کورپه و چاق را پاک کرده و بر سوز نموده از سینه آن

[۱] چکوج چوبی = آشچی هایمفی آشپزها یک چکوج چوبی داشته میباشند
بواسطه آن ؛ پارچه های گوشتها را زده زده بردار میسازند .

طولانی پاره کنید . و تا آنکه خونس کاملاً خارج شود بشوید . و نمک باش
 داده بقرار نوسره های گذشته زیر فشار سنگ بگذارید . دو روز بعد باید که
 در يك مهل سایه و یا سرد و هوادار و یا در مطبخ [مگر به خارج اوجاغ یعنی خارج
 دودکش] چنین خشك کنید که مثل لیون زرد رنگ گردد .

— تئیه —

کولباستی باصدیرمه مذکور را گرم گرم که نوش جان کنید بسیار نفیس
 میباشد !

۸۳۸ — صوجوق از گوشت کوبیده

از گوشت ماده کاو کوربه و یا کوسفند از حد ران و از دو بغل استخوان
 پشت پارچه ها بگیریید . مگر تنها سرخی باشد یعنی چربی ، پی ، پرده ، قف
 و غیره نباشد . سرخی را ابتدا قیسه کنید و بعد ناآنکه مثل ممجون گردد
 در هاونک بکوبید .

بده يك قبه [۱] گوشت کوبیده را همراه ده درهم [۲] نمک و ۵ درهم
 سرچ سیاه و ۲ درهم میخک و ۴ درهم زیره [که هر کدام آنها جدا جدا
 بسیار میده کوفته شده باشد] مخلوط کنید . و اگر منظور باشد یکمقدار آب سیر

[۱] ، [۲] قبه ، درهم = به نوسره — ۵۰ مراجعت !

کیز
۲
[بو]
هوا
يك
آو
باك
۲۴
کنش
را
بنا
لط
ک
بکا

نیز علاوه نموده ۲۴ ساعت بگذارید .
بعد از آن تکرار خوب مخلوط کرده و بومبار کوسفند را یعنی روده کوسفند را
۲ : ۲ بلیست بریده و یک طرف آن را بوا سطره تار بند کرده از دیگر دهنش
[بوا سطره قیف از پیچ روده] برکنید و چنین نخته کنید که بداخل روده هیچ
هوا نماند . و اگر در بعض جا های روده یگان حیوانات هوا مانده باشد بوا سطره
یک سوزن باریک بکشید . و دهن روده را نیز بسته نموده در یک محل سایه و سرد
آویزان کنید که خشک شود .

[مگر باید که بومبار را بقرار (نومره - ۳۴) داخل و خارجاً خوب
پاک کرده و شسته و بهمهراه آرد؛ مشت کرده یعنی مالش کرده تکرار بشوید . و
۲۴ ساعت در نمک بگذارید . و تکرار شسته تا آنکه بویش زائل شود آویزان
کنید . و نیز در حین تطهیر یعنی در حین پاک کردن باید که همه چربی آن
را کشیده صرف روده نازک بماند] .

و قهنگه صوجوقها خشک شد تارها را باز نموده بموض آن به لیسهای حریر
بسته کنید . و نیز اگر بروی صوجوقها قدری روغن بادام نازک بمالید . منظره آن
لطیف میگردد .

صوجوقهای مذکور را تنک تنک یعنی باریک باریک ریزه نموده و روده را
کشیده در پیشقابه های ریزه منتظماً بچینید . و در سفره های افطار و یا ناشتا و غیره
بگذارید . مگر زینهار به آتش ؛ نشان ندهید .

ص
و
در

هرگاه به تکلیف و زحمت پروا نکرده بخوراید که صوجوق های اعلا بسازید
باید که بقرار ذیل عمل کنید :

ما
کر
و
پ

صوجوقها را بقرار فوق پر کنید و هر دو دهن آن را بسته کرده و در آب
جوشان غطه داده فوراً بکشید . و بهمرام يك تکه سان (سخن) و یا ململ خشك ؛
نمانا کی آن را بگیرد یعنی خشك کنید . بعده در دیگر لته های خشك بچا نیده
در يك محل سایه و بی هوا یعنی بی باد بقدر ۲ + ۳ روز هموار نموده بگذارید .
و گاه گاه لته ها را نیز بدل کنید . بعده به خاده ها و یا دستکها میکه از زمین بقدر
يك متره یعنی يك کر شاه ؛ مرتفع و افقا موضوع باشند آ و بزبان کنید . وقتیکه
هر دو نوك آنها خشك گردید بند های آنها را یعنی تار های آنها را بچمد بگر
ر ببط نموده بهمرام تار های مذکور بلند تر آ و بزبان کرده خشك کنید .
در اثنای عملیات فوق ؛ از هر دو طرف ؛ بچق نموده خانیکارا پر کنید .
و بهمرام سوزن ؛ منفذها کرده یعنی شکافها کرده هوا را بکشید که هوا نماند .
و بند های تار را به سوی گوشت بدوانید . و تا آنکه خشك شود معروض باد
تکنید یعنی شمال بخورد . مگر جا بجا روزی يك دو دفعه هوا بدید .
هر گاه موسم ؛ خریف یعنی تیره ماه و یا زمستان باشد در آفتاب بگذارید
بتر است و الحاصل بهر طریق که خشك کنید باید که روده و گوشت بيك اندازه
خشك شوند لهذا روده را همیشه به روغن بادام چرب نمودن لازم است .
هر نوع صوجوق از گوشت ماده کاو شکمدار اگر چه خیلی معتبر است مگر

صوجوق گوشت قوج اعلا چون نظافت و لطافت دارد صر جیح میباشد .
مقادیر بهارات (یعنی مقدار مساله) اگرچه بقرار فوق گفته شد با وجود آن
در باب نسبت و اندازة بهارات اختیار بخود شماست !

۸۳۹ - عادی صوجوق

(عادی = معمولی)

بقرار (نومرة - ۸۳۸) مثل صوجوق گوشت کوبیده تیار کرده میشود .
مگر باید که سرخی گوشت و هماغدر ویا زیاده تر گوشت چربی دار نیز مخلوط
کرده تیار کنید .

صوجوق مذکور چون ابتدا بالای آتش بواسطه نجرة کباب [ویا بدون
واسطه] دو طرفه گرم کرده بعد خورده میشود لهذا اگر در روده ماده کاو
بر کرده خشک کنید خوبتر میشود !

۸۴۰ - صوجوق قیصری [۱]

بقرار (نومرة - ۸۳۹) مثل صوجوق عادی تیار کرده میشود . مگر
دو و نیم درم [۲] مرچ سیاه کافیست . و نموض دو و نیم درم باقیانده آن

[۱] قیصری = یک شهر عنایست .

[۲] درم = به نومرة - ۵۰ مراجمت !

باید که میلهٔ سرچ سرخ و نیز آب سیر [۵ همراه اندک آب مخلوط شده و از صافی کشیده شده باشد] علاوه کنید .
 و بعد از آویزان کردن باید که در هر ۲۴ ساعت یکدفعه پایان کرده و بالای یک تخته چوب گذاشته بالای آن ؛ چوب آتش بگردانید . و جاهای خالی را همراه سرزن شکاف نموده تکرار چوب آتش بگردانید . و قتیکه بواسطهٔ چوب آتش ؛ بردار ساختید و کاملاً خشک شد باید که یکمقدار چمن [۱] و هاتقدر کون یعنی زیره و نیز قدری سرچ سرخ و سیر را در اندک آب ؛ معجون ساخته و بروی صوجوقها مالیده نگاه کنید . و اگر معجون مذکور را نمالید ؛ هم اعلا میشود . مگر مزهٔ دیگر خواهد داد .

۸۴۱ - صوجوق چرکس

بقرار (نومرهٔ - ۸۳۹) مثل صوجوق عادی تیار کرده میشود مگر گوشتهای چربی دار را به اندازهٔ دانهٔ نخود ریزه کرده سرچ و سیاه را علاوه کنید . و نمک انداخته در روده ها بر کنید . بعد بقرار (نومرهٔ - ۸۳۶) مثل یاصدبرمهٔ چرکس ؛ در دود کش مطبخ ؛ آویزان نموده خشک کنید . و در حین لزوم ؛ قاشق قاش بریده و در طرفه به آتش نشان داده گرم گرم نوش جان کنید .

[۱] چمن = یک نوع بهارات یعنی مساله .

باید
در
در
خش
کو
و
نما
فو
پر

۸۴۲ - صوجوق فرنگك

بقرار (نومره - ۸۳۹) مثل صوجوق عادى تيار كرده ميشود . مكر بايد كه گوشت بسيار چربى دار باشد . يك قيه [۱] قيمه گوشت را بهمراه ده درهم [۲] نمك بسيار ميده و ۵ درهم سرچ سياه و ۲ درهم رازيانه و ده درهم آب سير مثل خير بسازيد . و بعده بقرار نومره مذكور عمل كرده خشك كنيد .

۸۴۳ - ديگر نوع

بقرار نومره ماقبل تيار كرده ميشود . مكر بايد كه يك قيه (۳) قيمه گوشت را بهمراه ۵ درهم (۴) سرچ سرخ و ۶ درهم زيره و ۳ درهم نوبهارات و ۲ درهم سرچ سياه و ۲ درهم رازيانه مخلوط كنيد . بعده ۱۲ و نيم درهم نمك بسيار ميده را بهمراه ده درهم سير حل نموده ازصافى بکشيد . و قيمه را فوراً بهمراه آن خير كرده ۲۴ ساعت بگذاريد . و تكرار خير كرده در روده ها بر كنيد .

[۱] ، [۲] ، [۳] ، [۴] قيه ، درهم = به نومره - ۵۰ مراجعت !

صو جوقها هر گاه در اواخر ماه تشرین ثانی (۱) و در زمانهای سرد
تیار کرده شود از جزئی و کلی بدبوییها در امن میباشد!

۸۴۴ - قوصقوص

سی ؛ سی و دودانه نخم مرغ را شکستاده خوب حل کنید . بعده همراه
یکصد و پنجاه درم [۲] آب و مقدار وافى نمک و یک و نیم قبه [۳] شبر
دریک دیک پاک مخلوط نموده حاضر بدارید .
و نیم قبه ایرمیک یعنی آرد سوچی (میده نباشد) گرفته دریک ظرف و
۵ قبه آرد تر میده کندم را در دیگر ظرف انداخته نیز حاضر بدارید .
بعده بدست راست یک قاشق از مخلوط فوق گرفته بالای ایرمیک بگردانید .
و فوراً بدست چپ نیز نیم قسم آرد گرفته بالای آن پاش بدهید . و فی الفور
دست راست را (پنجه داز باشد) آهسته آهسته بالای آن گردانیده شور بدهید .
درین اثنا حبه ها یعنی کابله ها پیدا میشود آنها را باید که میده نکشید .

[۱] تشرین ثانی = به اصل - ۳۲ مراجعت !
[۲] ، [۳] درم ، قبه = به نوسره - ۵۰ مراجعت !

و تکرار يك قاشوق از مخلوط فوق انداخته و آرد پاش داده آهسته آهسته شور بد هید . وقتیکه حبه ها جسامت پیدا کرد و تخمیناً بقدر دوصد درهم شد در غریبیل انداخته بالای ظرف ابر میک ؛ غریبیل کنید . البته که حبه های ریزه از خانه های غریبیل ؛ بالای ابر میک خواهد ریخت و حبه های کلان بدرون غریبیل خواهد ماند . اینک همین حبه های کلان را قوصقوص میگویند !
 قوصقوص هارا بالای يك پارچه سان (صحن) باید که پاشان بیندازید . و بالای حبه های ریزه که از غریبیل در ظرف ابر میک ریخته بودند باز بقرار سابق از مخلوط فوق انداخته و آرد پاش داده و الحاصل بقرار فوق عمل نموده قوصقوص تیار کرده بروید .
 هرگاه مخلوط فوق اضافه کی کرد آرد بقدر لزوم تدارك کنید . و اگر بالعکس یعنی کبودی کرد به اندازه آن باید که قوصقوص بسازید . و باقیانده که در ظرف ابر میک میباشد تارك کنید .
 بده قوصقوص های تیار شده را بالای دسترخاها [در آفتاب] هموار کنید . و هرروز دودفنه شور داده ۶۱۵ روز زیر آفتاب بگذارید . وقتیکه خشك شد در خلطه انداخته در يك محل بی رطوبت آویزان کنید .
 مگر در اثنای خشك کردن آن باید که هرروز قریب شام ؛ آهسته آهسته جمع نموده در يك محل بی رطوبت بگذارید و وقت صبح ؛ باز در آفتاب هموار کنید .

-(تنیه)-

هرگاه ابر میک درشت یافت نشد یعنی هرگاه میده بود بموض آن ، برنج را
کوبیده آرد آن را استعمال کنید .

۸۴۵ - بولغور فریق

خوشه های سبز کنندم که شیر آن هنوز نو دانه گردیده باشد جمع نموده
و در کراهی ها انداخته به داش بگذارید . بعد خوشه ها را میده کرده کنندم را
جدا کنید . و در جاون یعنی ها ونك كلان چوبی و یا در ها ونك كلان سنك
مرا همراه يك چوب ، کوبیده پوست کنندم را بکشید . بعد
بواسطه دستاس بشکنانید . یعنی دله کنید که میده نشود .

۸۴۶ - عادی بولغور [۱]

کنندم را در آب بجوشانید . و قبیکه بندید در آفتاب ؛ خشك کنید .
بعد بقرار نومه ماقبل کوبیده و پوست آن را کشیده بواسطه دستاس
بشکنانید .

[۱] بولغور = لفظ عربیست اصلش «برغل» یعنی کنندم جوشخورده .

۸۴۷ - ترخانه

بقدر کفاف ؛ آرد ترمیده گرفته مابین آن ؛ قدری نمک و مابه و تخم
 مرغ و شوربای گوشت شکار و یا گوشت قوچ (مکر روغن شوربا را بکشید)
 و یا آب مادی انداخته خمیر کنید . در اثنای خمیر کردن ؛ باید که ماست بقدر
 لزوم و بهارات یعنی مساله نیز علاوه کنید . [مکر ماست باید که از شیر خالص
 ساخته شده باشد] .

بدمه بلا اقطاع ؛ خمیر کرده وقتیکه رسید و کثافت زیاده پیدا کرد کلوله ها
 ساخته و در لته های سان (سخن) پیچیده ۳ ؛ ۵ روز در ظرفهای کلی بگذارید که
 ترش گردد . وقتیکه ترش گردید به اندازه جوز ؛ پارچه پارچه تقسیم نموده در
 آفتاب بالای دستر خوانها و غیره هموار کنید . هر چند که خشک شده رفت
 دست زده یعنی مشت کرده ریزه کرده بروید . وقتیکه رطوبت کاملاً زائل گردید
 و ریزه شد به خلطه ها انداخته در یک جای بی رطوبت نگاه کنید .

ترخانه را در موسم زمستان نیز بقرار فوق مکر اندک اندک تیار کرده و
 بدون خشک نمودن در کاسه ها انداخته ۵ الی ده روز استعمال میکنند .
 اگر بسیار ترش بودنش منظور باشد در اثنای خمیر کردن باید که قدری
 آب غوره انکور و یا آب لیمون و یا آب آلوی ترش علاوه کنید ؛

۸۴۸ - ترخانه بولفور دار

- مثل ترخانه که در (نومره: - ۸۴۷) مندرج است تیار کرده میشود.
- مگر به همراه خمیر بقدر نلث ($\frac{1}{3}$) آرد باید ۵ بولفور مادی [۱] مخلوط کنید.

۸۴۹ - ترخانه شیرین

- این هم مثل ترخانه که در (نومره: - ۸۴۷) مندرج است تیار کرده میشود.
- مگر وقتیکه کلوله کلوله میسازید باید که از یک شب زیاده تر نگذارید که ترش نکردد!

۸۵۰ - ترخانه ازنان دبل

- یک قبه [۲] مغزنان دبل را به همراه یکصد درهم [۳] ماست چکه در یک هاونک سنگی انداخته و به همراه دسته چوب شمشاد کوبیده مثل معجون بسازید.

[۱] بولفور = به نومره: - ۸۴۵ و ۸۴۶ مراجعت کنید.

[۲]، [۳] قبه و درهم = به نومره: - ۵۰ مراجعت!

بعده همراه شوربای گوشت؛ میده کنید . و بقدر لزوم گرفته در چوربا [۱]
استعمال کنید .

اگر ترش بودنش منظور باشد لیون وافر بشیلید؛

۸۵۱ - نشایسته

کندم سفید اعلازا خوب شسته در یک دیگ بیندازید . و بالای آن آب
سرد پر کرده و دهن دیگ را بت نموده ۲۴ ساعت بگذارید . بعد از مدت مذکور ؛
آب را کشیده فوراً بعوض آن دیگر آب سرد برکنید یعنی آب را بدل کنید .
و هكذا هر روز ؛ آب را بدل نموده بیست روز دوام کنید .

و قتیکه کندم پندیده قریب ششازیدن شد آب را بقرار فوق بدل کرده
بهمراه بای ویا برای اینکه لطیفتر گردد همراه دست میده کنید . و پوست کندم
که بروی آب می آید گرفته به دیگر ظرف نگاه کنید . و کندم را ۲۴ ساعت
ترک کنید . بعد از آن درد و خت را حرکت نداده آب صاف را به بسیار احتیاط
بگیرید . و باز آب سرد انداخته تکرار میده کنید . و پوستهائی که سر میکنند
کشیده بالای پوستهای فوق علاوه کنید . و هكذا یکبخت روز عمل کرده بروید .
بعده در جلو صاف انداخته بداخل دیگر دیگ صاف کنید . پوست کندم

[۱] چوربا = به فصل ۲ مراجعت کنید ؛

و غیره که در چلو صاف مماند بالای دیگر پوستها علاوه کنید . و آب نشایسته دار
 که از چلو صاف بداخل دیگ ریخته است آن را ۲۴ ساعت ترك کنید که خست آن
 خیر بنشیند . بعده درد و خست را حرکت نداده آب صاف را بگیریید . و دیگر آب
 يك انداخته شور بدهید . بعده يك مقدار کباب : هموار نموده بالای آن : يك تکه
 کرباس کلان : فرش کنید . و نشایسته را بالای آن : خالی کنید . و وقتی که
 آبش از کرباس ریخت و چکک آن خلاص شد به همراه کرباس : به آفتاب بگذارید .
 و وقتی که خشک شد دست زده یعنی مشت کرده به تمام روی کرباس :
 تیت کنید . حینیکه خوب خشک شد از میده بیزی کشیده تکرار به آفتاب بگذارید
 که رطوبت کاملاً زائل شود . بعده در خلطه ها انداخته در عمل بی رطوبت
 نگاه کنید .

[هرگاه پوستهای کندم که جمع کرده بودید نیز بقرار فوق عمل نموده
 نشایسته آن را استحصال کنید نقصان شما گرفته شده خواهد بود] .

۸۵۲ - یوفقه

يك قبه آرد ترمیده را از میده بیزی بکشید . بعده مقدار کافی نمك را
 به همراه ده عدد نخم مرغ و بقدر لزوم شوربای گوشت شکار و یا شوربای گوشت :
 حل کرده به همراه آن آرد فوق را بقرار (نومره - ۳۶۰) مثل خمیر بورک رقیق :

غیر کنید . و بوقه های قدری لکتر ساخته یعنی ورقهای لکتر ساخته درجاها
بیکه خوب آفتاب میخورد بالای دستر خانها (خوانها) هوار کنید . و قندک
خوب خشک شد دست زده ریزه کنید و در خلطه ها پر کرده در یک جای بی رطوبت
نگاه کنید .

بعضی شور بای گوشت و یا شور بای گوشت شکار اگر به همراه آب مادی
غیر کنید هم میشود مگر آنقدر لذیذ نمی آید . لکن در حین طبخ آن اگر
نور بای گوشت علاوه کنید کسرش گرفته میشود یعنی هم اعلا میاید !

فصل ۳۳

قونسروه ها یعنی و قایه مطبوخات

۸۵۳ - قونسروه بادبجان

بادبجان را بقرار خواهش ریزه کرده در روغن ساده نیم سرخ کنید .
در قوطی های حلبی بچینید . و بقدر لزوم سرچ و نمک پاش بدید . و قدری
ب طماطه انداخته ترک کنید . و سر پوشهای قوطی ها را بسیار خوب لحام
ی لیم کنید .

بعده در يك ديك آقدر آب پر كنيد كه قوطيها را بت كند . و ديك را
 بالای آتش بگذاريد . و قتيكه بجوش آمد قوطيها را آهسته مابين آن گذاشته
 بقدر يك ساعت بجوشانيد . بعده ديك را پايان کرده كه سرد شد قوطيها را
 بكشيد . و دريك محل بسيار سرد نگاه كنيد .
 مگر بايد كه باد بجان را در قوطی ها سست بچنيد . و مابين سرپوش قوطی
 و سطح ریزه های باد بجان بايد كه بقدر يك انگشت ؛ خالیگام باشد . و تا آنكه
 آب ديك ؛ خوب سرد نشود قوطيها را از ديك نكشيد . و بهتر اينست كه قوطيها را
 دريك مخزن [يعنی در روباخانه] نگاه كنيد .
 و خصوصاً در انشای ليمم كردن قوطی ها هر گاه بی اعتنایی نموده بسان
 مفضها پيدا شود البته خراب ميشود .

۸۵۴ - قونسروء كدو

بقرار (نومرء - ۸۵۳) مثل قونسروء باد بجان تيار کرده ميشود .
 مگر بايد كه كدوهای خرد خرد را بقرار خواهرش ریزه نموده سيلكمه [۱] بچنه
 كنيد و يا همراه شوربای گوشت ؛ نيم جوش بدهيد . و بعده در قوطی ها
 بچنيد .

[۱] سيلكمه = سيلكمك = تكان دادن .

۸۵۵ - قونسروء كدوى دوله يى

بقرار (نومره - ۸۵۳) مثل بادنجان تيار كرده ميشود . مكر بايد كه
مغز كدو هاى دوله يى را كشيده خود كدوها را در قوطى هاى حلبى بچينيد .
و قدرى نمك و آب علاوه نموده قوطى ها را ليم كنيد . و نيز بايد كه در ديك
بقدر نيم ساعت جوش بخورد .

۸۵۶ - قونسروء مغز بزيه [۱]

بقرار (نومره - ۸۵۳) مثل قونسروء بادنجان تيار كرده ميشود .
مكر بايد كه مغز بزيه را بهمهراه نمك و نيم آب در قوطى حلبى بچينيد . و در ديك
بقدر پنج چارك ساعت جوش بدهيد .

۸۵۷ - قونسروء انگنار [۲]

انگنار يكه غوزه آن يمنى كلولة آن كلان باشد كرفته بر كها و داخل آن را

[۱] بزيه = به نومره - ۲۶ مراجعت ۱

[۲] انگنار = يك رقم سبزه است غوزه دار .

يك را
نذاشته
سارا
قوطى
آنكه
ليهارا

يسان

د
مخه
ها

پاك كنيد . وقتي كه تنها غوزه آن ماند در قوطی حلی بچنید . و نمك و نیم
 آب علاوه نموده بقرار (نوسره - ۸۵۳) مثل قونسروه بادنجان تیار کنید .
 مگر باید که در دیک بقدر يك و نیم ساعت بجوشد .
 هر گاه انگنار تازه باشد اگر کلهای آن را نکشید هم میشود .

۸۵۸ - قونسروه سماروق و که [۷]

سماروق خوب گرفته چوبك آن یعنی شاخچه آن را بکشید . و به همراه
 آب وافر سرکه دار [سرکه بقدر نصف آب باشد] خوب بشوید . و از صافی
 بکشید . بعد در قوطی حلی چیده و نیم آب و اندک آب لیون علاوه کرده
 قوطی را لهیم کنید . مگر در دیک بقدر نیم ساعت باید که جوش بخورد .
 و اگر که یعنی سماروقهای کلوله کلرله باشد باید که ریزه کرده بقرار فوق قونسروه
 بسازید .

۸۵۹ - قونسروه سماروق روغندار

سماروقهای بسیار کوربه که هنوز واز نشده باشد گرفته پوست نازک آن را

[۱] که = يك نوع سماروق میباشد شكلش كرد یعنی کلوله میباشد آن را
 « که » مینامند .

بگیرید . و چوبکها یعنی شاخچه های آنها را بکشید . و در روغن زیت جوشان
انداخته و فوراً کشیده در قوطی حلی بچینید . و روغن را بالای آن خالی
کنید . و بعد بقرار (نومره - ۸۵۳) مثل قونسروه بادنجان تیار کنید .
مگر قوطی بقدر نیم ساعت باید که در دیک جوش بخورد .

۸۶۰ - قونسروه مغز فاصولیه

بقرار (نومره - ۸۵۶) مثل قونسروه مغز بزلبه تیار کرده میشود .

۸۶۱ - قونسروه فاصولیه تازه

بقرار نومره ماقبل تیار کرده میشود . مگر فاصولیه بسیار کوریه باشد .

۸۶۲ - قونسروه استاقوز [۱]

استاقوز را ۳ دقیقه جوش داده و در آب گذاشته بعد پوستش بکشید .
و در قوطی حلی بچینید . و آب تیره که از داخل استاقوز میریزد و نیز قدری
نمک علاوه نموده بقرار (نومره - ۸۵۳) مثل قونسروه بادنجان پخته کرده

[۱] استاقوز = يك نوع از حویضات بحری میباشد !

تیار کنید . مگر قوطی را در دیک بقدر یک چارک ساعت بچوبشائید :

۸۶۳ - قونسروه صریج سبز

صریج سبز [خواه شیرین و خواه تند باشد] را همراه نمک کوبیده و در یک
سرتبان انداخته خوب تخمه کنید و دهن سرتبان را خوب محکم نموده نگاه کنید .
همیشه تازه میماند !

فصل ۳۴

- لایحه درباب مسکرات -

مسکرات [هر نوع که باشد] برای حیات انسانی چون یک قاصد
بی جان و خصوصاً برای ملت اسلامیة مذهباً حرام میباشد تا مجبوریت قطعیه یک
طیب حاذق نباشد کم و بیش استعمال شراب اعلاترین نیز بدناً و دیناً مضراست .
لهذا از چنین دشمن دینی و بدنی بالکل احتراز و بجانیت ضرور است !
باوجود آن بعض کسان که قدر و مزیت حیات را نمیدانند اسفا که گرفتار

مسکرات میباشد ۱ اینها بدن خود را در تهلکه می اندازند . یعنی اتحار [۷]
تدریجی را انتخاب و اختیار کرده بلحاظ يك نشئه موقتی ۴ خود را مبتلای خبار
دائمی میسازند ۱

پس ۱ اخوان دین را لازم است که دیده و دانسته به سرعت زوال حیات
خودها سعی نباشند . و بهوض مشروبات مسکره ۴ مشروبات لطیفه که در همین
کتاب ۴ مندرج است و غیره استعمال نموده متلذذ شوند و قوای مادیه و معنویه
خودها را نشئه باب فضائل انسانیه بسازند ۱۱

۸۶۴ — عرق گلاب کشیدن

در يك تبسی [۲] آب سرد برکنید . بعد به دهن يك لکن و یا يك
دیگچه بلك مثل جالی از تار قنب یعنی از تار کندیر بافته بالای آن يك تکه ململ ۴
هموار کنید . ولکنچه و یا دیگچه مذکور را بداخل تبسی فوق بنشانیید . و
برگه ای گل گلاب کته را بالای ململ بقدر يك انگشت هموار کنید . و بالای
آن ۴ مثل مقوا يك کاغذ لك بگذارید . در يك طاوه ۴ خاکستر میده و آتشدار

[۱] اتحار = خود کنی .

[۲] تبسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت ۱

گذاشته بالای کاغد مذکور بمانید . و تپسی را زینهار بی آب نکذارید یعنی هر وقتیکه
آبش خلاص شود آب علاوه کنید .

بقر

وقتیکه برکهای گل + خشک شد طاوه را پایان کنید و برکها را بگیرد . و
عرق کلاب که در لکن و یا دیگچه جمع شده ست در یک شیشه یعنی در یک بوتل
انداخته دهن شیشه را خوب قاشم کنید که نبرد ۱ مکر شیشه مذکور بیشتر باید که
بواسطه عود [۱] و یا بواسطه قرص [۲] تجزیه کنید .

شا
نمو
س

و تکرار بقرار فوق ؛ برک گل چیده و عرق آن را کشیده و در شیشه
انداختن بروید . وقتیکه شیشه پر شد . دهن آن را بسیار خوب بسته کرده
و شیشه را بیک تکه سان (صحن) یک قاته پیچیده بقدر ۳ ماه در آفتاب آویزان
کنید و بعد استعمال کنید .

شیشه را بدینگونه باید تجزیه کنید : دود عود و یا قرص را بواسطه یک قیف
بداخل شیشه برانید . و یک یک پارچه آنها را و نیز قدری از عرق کلاب
که نه بقسم مایه [یعنی مایه گویا] در شیشه بمانید .

عرق کلاب که بقرار فوق کشیده شود از هر نوع بهتر می آید .

[۱] عود = یک نوع چوب است وقتیکه میسوزد یک رایحه طیبه نشر میکند

[۲] قرص = از ترکیب عود و غیره ؛ بولها یعنی به شکل دانه وی میسازند

در آتش که انداخته شود خوشبو میباشد .

۸۶۵ - عرق دیگر رقم گلهها

عرق گل بر غمود [۱] و لیون و پورتقال یعنی مالطه و خصوصاً گل ترنج
بقرار (نومره - ۸۶۴) مثل عرق گل آلاب کشیده میشود خیلی نفیس می آید .

۸۶۶ - سرکه

جیره [۲] شراب و یا جیره شیره را مثلاً جیره که از یکصد قبه [۳] انکور حاصل
شده باشد آن را در یک فوجی [۴] بیندازید و بالای آن ۲ سطل آب علاوه
نموده بگذارید . هر وقتیکه ترش شد استعمال کنید . و اگر میخواهید که بزودی
سرکه گردد باید که از اول تا آخر یعنی تا آنکه ترش گردد در آفتاب بگذارید .

۸۶۷ - چای

آب را در یک سماوار و یا یک آفتابه خوب بجوشانید یعنی بشدت بجوشد .

-
- [۱] بر غمود = یک نوع پورتقال است .
 - [۲] جیره = موادیکه بعد از گرفتن آب انکور و غیره میوه ها بقی میماند آن را
(جیره) میگویند .
 - [۳] قبه = به نومره - ۵۰ مراجعت !
 - [۴] فوجی = به نومره - ۷۶۴ مراجعت !

حَرین اثنا بقدر لزوم از چای اعلا در یک چایک بیندازید . و بالای آن ؛ از آب
 جوشان مذکور انداخته و دهن و بلول چایک را بند کرده بقدر یک چارک
 ساعت بالای آتش بگذارید که دم بخورد . مگر هوش کنید که نجوشد .
 و اگر شیردار بخواهید . آن هم بقرار فوق میباشد . مگر چای را باید
 که بسیار تیره بسازید . و شیرا نیز در دیگر ظرف یک جوش داده در پیاله ؛ ابتدا
 یارچه های شکر و بالای آن ؛ شیر را بیندازید و بعده نظر به قوت چای و مزاج
 خود شما ؛ چای علاوه کنید . و بواسطه قاتوق چای ؛ شکر را حل نموده گرم
 گرم نوش جان کنید ؛

۸۶۸ - قهوه

در آب جوشان اگر بخواهید قدری شکر نیز انداخته یک جوش دیگر
 بدهید . و مقدار وافی میده قهوه انداخته شور بدهید .
 اگر بخواهید که قف دار باشد . باید که یک دو جوش داده بیشتر از آنکه
 قف آن بریده شود یعنی بسوزد قدری آب گرم علاوه کنید و اندک مدت ترك
 داده پایان کنید .
 و اگر بدون قف منظور باشد باید تا آنکه قف آن بسوزد جوش بخورد .
 و اگر صاف کرده شده منظور باشد باید که قهوه بریان شده را کوبیده و در

یک تنکسان (مخمن) بسته کرده در آب جوشان بیندازید . و تا آنکه جوهر قهوه
در آب مخلوط شود بجوشانید .

و اگر قهوه کوبیده نشده را بسته کرده بقرار فوق جوهرش گرفته شود
لطیفتر میگردد .

و اگر بهمره قهوه که بقرار فوق جوهرش گرفته شده باشد شیر خام [یعنی
جوش نخورده] مخلوط کرده قهوه شیردار بسازید نفیستر میگردد .

فصل ۳۵

— قیاق ، ماست ، پنیر ، مسکه و پنیر چرکس —

۱۶۹ - لوله قیاق

یک کراهی کلان و جقور را بالای دیگدان بگذارید . [مگر چنین دیگدان
باشد که دهنش به اندازه کراهی و دورش مسدود یعنی بند و درپس پوشش
دودکش باشد . و قتی که کراهی را بالای آن گذاشتید بدون جای چوب انداختن ؛
دیگررد نداشته باشد . مدعا دود به قیاق نرسد !] . بعد از کراهی ؛ شیر

باش
کن
از
هر
بار

گاو میش و اگر نبود شیر کوسفند پرکنید . و زیر آن ۱ آتش کنید . مگر
 آتش چوب سوخت باشد . و به همراه يك کفگیر چوبی که برای قیاق مخصوص
 است همیشه شور داده بروید . وقتیکه جوش خورده بالا شد به مقابل مرقه [۱]
 شیر باید که ۵ درم [۲] آب حساب نموده آب سرد بگردانید یعنی بالای شیر
 جوشان انداخته فوراً آتش را کاملاً بکشید .
 بمجردیکه قیاق بسته کردن شروع کرد باید که بواسطه يك چاقوی تیز ۱
 قیاق را منتظماً چنین ببرید که قیاق مذکور دو نصف دایره گردد . و يك نصف
 دایره را از طرف محیط آن نیز قطع کنید که از کراهی ۱ جدا گردد . و نصف
 دایره دیگر ۱ بحال خود یعنی معلق بماند .
 وقتیکه شیر و قیاق سرد شد باز چنین آتش بکنید که شیر را بدرجه جوش
 نرساند بلکه قریب جوش بیارد . و آتش مذکور باید که زیر نصف دایره
 معلق ۱ باشد .
 هرگاه عملیات مذکور قریب شام باشد و ایاز شب را بخورد و علاوه بر آن
 موسم زمستان هم باشد قیاق مذکور بقدر يك انگشت لکی پیدا میکند ۱
 بعده هر دو نصف دایره را به مربع ها یعنی مثل مربعهای سطرنج قطع
 کنید . مگر ضلع هر مربع یعنی هر رخ باید که بقدر ۶ الی ۸ انگشت طول داشته

دا
و
و
ش

[۱] ، [۲] قیه ، درم = به نوسره - ۵۰ مراجعت ۱

۵۲۹

باشد . بعد از آن بالای دو کنار مقابل يك پارچه ، به همراه انگشت ها بچق
کنید . درین اثنا ، میانه آن بطرف بالا ، انحنای یعنی کوپی پیدا میکند .
از دو طرف انحنای مذکور ؛ انگشها را داخل کرده پارچه را از شیر بکشید . و
هر دو لب را یکجا کرده و چسبانیده لوله بسازید . و هكذا عمل نموده دیگر
پارچه را نیز کشیده و لوله ساخته همه را در يك بوشقاب بچینید .

۸۷۰ - عادی قیاق

يك تپسی [۱] را بالای او جاغ گذاشته شیر بر کنید . و يك جوش
داده آتش را پس کنید . مگر به اندازه که نجوشد قدری قوغ بگذارید .
و قتیکه روی شیر بقرار خواهش ؛ قیاق بسته کرد آتش را کاملاً پس کنید .
و تا آنکه سرد شده منجمد گردد ترك کنید . بعد قیاق را بهر طریقی که منظور
شماست بکشید و بقرار خواهش خود در بوشقاب بچینید .

۸۷۱ - ماست

در يك صندوق و یا مهائل آن ؛ کاه بر کنید . و کاسه هارا بدرون کاه تالب

[۱] تپسی = به نومه - ۱۲۲ مراجعت ؛

یعنی تادهن گور کنید . بعده بقدر لزوم شیر را بجوش داده پایان کنید و در
 کاسه ها برکنید . مگر از بالا بریزانید که قف پیدا کند . و همراه يك چیز
 یشمی بت کنید که گرم نگاه کند . وقتیکه هاتقدر سرد شد که انگشت نشوزد
 مایه مخلوط کنید . [مقدار مایه همین قرار باشد : بمقابل يك قبه باید که يك
 قاشوق شیرینی خوری از ماست کهنه باشد !] . وقتیکه مایه را انداختید همراه
 يك چوب شور داده تکرار بت کنید .

وقتیکه رسید یعنی ماست گردید کاسه را بکشید . و وقتیکه خوب سرد شد
 و قهاق آن خشك شد يك تکه ململ خشك را ه الی ده قات کرده بالای آن
 بگذارید که آب آن را جذب نموده مثل قهاق گردد . بعده نوش جان کنید .

— تنیه —

شیر را از بالا خوب ریختند هر قدر که در کاسه قف پیدا کرد هاتقدر زیاده تر
 قهاق بسته میکند .

اگر مسکه تازه گاو را آب کرده بالای شیر بگردانید قهاق آن به رنگ طلا
 یعنی زرد رنگ و نیز روغن دار می آید . و اگر قدری سیاه دانه پاش بدهید منظره
 آن لطیفتر میگردد !

و نیز اگر شیر کوسفند را آنقدر بجوشانید که زبرش قدری بسوزد و اندک

صوخته بوی گردد خیلی نفیس میباشد ۱
 شیر تیره را اگر بسیار بچوشانید ماست بریده میشود یعنی خراب میشود .
 و شیر آبکین را اگر کم جوشانید ماست آن آبکین می آید . بنابراین شیر را
 باید که نظر به موسم و نیز نظر به جنس آن بچوشانید .
 در زمانهای خنک و قتیکه کاسه را بقرار فوق در صندوق گاه گذاشته پت
 میکنند باید که در یک کاسه کلی قدری خرچ انداخته نیز در آنجا بگذارید
 یعنی سندهلی آن شود ۱

۸۷۲ - چکده

ماست (نومر: - ۸۷۱) را در خلطه انداخته آویزان کنید که آبش
 بچکد .
 هر گاه فریمان بوده بیشتر از خلاص شدنش ترش گردد باید که آب سرد
 علاوه نموده مخلوط کنید . و قتیکه آبش بچکد ترشی آن نیز زائل میشود ۱

۸۷۳ - پنیر عادی و پنیر مشکی

بدر لزوم شیر خالص را بدرجه حرارت طبیعی گرم کنید یعنی در آشتای

دوشیدن هر قدر که گرم بود همانقدر گرم کنید . بعمده در یک ظرف کلی
ظالی کنید .

بعمده قدری از شیر مذکور گرفته در مابین آن ؛ مایه خام پنیر که کوچی ها
استعمال میکنند حل کنید . و از صافی کشیده همراه شیر مذکور مخلوط کنید .
[مایه مذکور به نسبت از صد نیم باشد . یعنی مثلاً برای صد مقدار شیر باید که نیم
مقدار مایه باشد] .

وقتیکه منجمد شد در خلطه های موی بز و اگر نبود در خلطه های سانی
(صحن) انداخته آویزان کنید . وقتیکه آبش کاملاً چکید قالب قالب استعمال
کنید . و یا بقرار (نومه - ۸۰۱) سلاموره بسازید .

و یا اینکه شیر را نمک انداخته بجوشانید و سرد کنید و پنیر را در مابین آن
انداخته خیر کنید . و اگر شیر نبود در آب و نمک خیر کنید . و بعمده در مابین
مشک انداخته تخته کنید و دهن مشک را خوب بسته کنید که هیچ هوا نرسد .
اخطار - هر قدر که انواع پنیر در عالم بسیار است اعمال آن یعنی ساختن آن نیز
همانقدر متنوع میباشد . علاوه بر آن باعث بسیاری آلات و ادوات و شیر فریمان و
خصوصاً موجب زحمت و تکلیف فوق العاده میباشد لهذا از دیگر نوعها صرف
نظر نموده به تحریر طرز اعمال پنیر مادی و مشکی اکتفا کردیم . چرا که هم
ساختن آنها آسان و هم خیلی مروج اند .

بهمر
مسک
در
ظرف
فوق
آن
تاز
نکا
آ

۸۷۴ - مسکه

شیرخام را در يك فوجی [۱] که دهنش تنک و شکمش کلان باشد انداخته
 بهمهراه يك رقم کفکیرچونی که برای این کار مخصوص است زده زده تا اینکه
 مسکه ؛ حبه حبه یعنی کلوله کلوله گردیده در کنار و قمر فوجی جمع شود . بعده
 در يك ظرف ؛ خالی نموده حبه های روغن را یعنی کلوله های مسکه را در يك
 ظرف کلی جمع کنید . و در شیر هر گاه باز روغن ؛ ما مول باشد تکرار در
 فوجی ؛ انداخته و بقرار فوق عمل نموده مسکه جمع کنید .

بعده مسکه جمع شده را بهمهراه آب بسیار سرد ؛ خوب بشوید که هیچ
 آثار دوغ و نیز مواد اجنبیه یعنی ذرات بیکانه و غیره نماند . بعد از آن یا تازه
 تازه استعمال کنید یعنی نوش جان کنید . و یا بقرار (نومه - ۷۷۵)
 نگاه کنید .

و اگر خیال بردن آن را بیک جای داشته باشید باید که نمک میده را بالای
 آتش ؛ خشک نموده بالای مسکه پاش بدهید .
 دوغ آن برای مزدور طائفه ؛ يك غدای درجه اول است .

[۱] فوجی = به نومه - ۷۶۴ مراجعت ۱

و یا اینکه شیر خام را در یک شیشه کلان انداخته [مگر نایم شیشه باشد]
و دهن شیشه را بسته نموده تا آنکه مسکه پیدا شود شیشه را تکان بدهید . و یا
شیر را در یک شیشه ماشیندار که در کابل ماشین دوغ مشهور است انداخته و ماشین را
گردانیده مسکه بسازید . بعد مسکه را بقرار فوق شسته فوراً در سفره بگذارید .
البته که همین مسکه از دیگر مسکه ها لطیفتر است !

۸۷۵ - پنیر چرکس

پنیریکه بقرار (نومه - ۸۷۳) ساخته شده و در خلطه ها آبش چکانده
شده است بالای آن نمک باش داده در توکرهای خرد بمانید و تا آنکه سخت
گردد در او جاغ آویزان کنید .

لایحه درباب سفره و پیشخدمتها
و غیره ترتیبات و اختارات

هرکس نظر به قدرت و عدد نفوس تائه و خدمتکاران خود باید که
متعدد سفره ها تدارك و ترتیب کند که تاگاه اگر مهمان پیدا شود اشیای لازمه
سفره را فوراً تهیه و احضار کرده بتواند .

در ضیافتها و جمعیتها نیز بقرار فوق ؛ احتیاط نمودن لازم است .
در ضیافتها و جمعیتهای رسمی باید که روز و ساعت ضیافت ؛ ۳ روز پیشتر
بواسطه تذکره ها یعنی دعوتنامه ها تبلیغ کرده شود . و اگر چنان نشود
از مدعوین یعنی از دعوت شده ها هرکس که حاضر نشد معذور شمرده میشود
یعنی ملامت نمیباشد .

و کسانی که بقرار قاعده یعنی ۳ روز پیشتر خبر شوند مگر بنا بیک عذر رفته
نمی توانند باید که ۲۴ ساعت پیشتر ؛ عرض معذرت کنند . و اگر نکنند هم صاحب
دعوت را به تشویش می اندازند و هم تکلیف و اخراجات ؛ هدر و عبث کرده میشود .
چند ساعت پیشتر از موعد ضیافت به محل ضیافت و جمعیت رفته صاحب
خانه را از اکیال ترتیبات خود کشیدن و محبوب ساختن و درین کار ؛ مهمان

قبول کردن یعنی در بین کار ؛ بیک مشغولیت بی وقت ؛ گرفتار نمودن و بالعکس
چند ساعت بعد از موعد ضیافت رفته باعث انتظار خلق بودن ؛ بالکل مخالف
آداب و تربیه انسانیت است ؛

۸۷۷ - لایحه در باب آشپزها و مطبخ

هم آشپزی یعنی آشپز و هم مطبخ یعنی آشپزخانه باید که بسیار ستره و
پاک باشند . ناخنهای آشپزی باید همیشه گرفته کی باشد . بالای طعام بشدت ؛
کپ نزنند . و سرفه نکنند . و فاجه نکشد و دست به بینی و دهن و سر و غیره جاهای
بدن نزنند . و هرگاه سهواً و یا مجبوراً زده باشد باید که فوراً دست خود را
بشوید . صافی ها را همیشه پاک داشته باشد . تخته های گوشت و غیره را بعد
از استعمال فوراً شقا نیده تطهیر نماید . الحاصل مطبخ ها چون منبع تعفنات اند
اندک مسامحه و تغافل ؛ باعث تعفنات و خرابی زیاد میگردد ؛
آشپزها باید که آوانی یعنی ظروف و نیز ادوات مطبخ را یعنی اسباب
و غیره مطبخ را [جای آنها را تعیین نموده] جایجا بگذارد . و بعد از استعمال
آنها پاک نموده بجای آنها بگذارد . و اگر بالعکس بود نصف هم آشپز به

نحری آنها یعنی به جستجوی آنها میگذرد .
از دست آشپزیکه شایق و عاشق کسب و صنعت خود نباشد و نیز مزه دهن
خود را نداند اطعمه نفیسه امید کردن خطاست . و آشپزیکه کشته چشم باشد
و بدون نفس خود دیگر کسی را بحیال نیآرد ؛ نیز مضر شمرده میشود .
آشپزدزد را فوراً کم کردن اهم و الزم است . خلاصه چاره آشپزهای فوق ؛
کم کردن ، کشیدن است ؛ و علاوه بر آن اگر بدست شان يك شهادت نامه اخلاق
و اطوارشان را نیز بدهید خودتان را از تلعبین دیگران ؛ خلاص کرده میباشد .
و نیز آشپزیکه وقت خود را به تنبلی میگذراند و برای ستر عیب خود
خیلی چوب و زغال میسوزاند و برای دردادن بالای چوب و زغال ؛ تیل خاک
و یا روغن می اندازد . و برای اینکه طعام را بوقت معین برساند بقرار
(نومره - ۲۷) حبله و دسیسه ها ساخته طعام را میشاراند و هکذا آشپزهای
غدار و حبله کار نیز لایق استخدام نیست یعنی از آشپزهای دزد کمتر نیستند ؛

— صورت تقدیم طعام —

بقاعده الافرانقه یعنی بقاعده فرنگستان ؛ بعد از هر پنج طعام نمکدار و
 ترشدار باید که يك طاتلی [۱] و یا بونج [۲] داده میشود که طعام را حل کند .
 و نیز اولاً طعامهای بطی الهضم را و بعد سهل الهضم را میخورند .
 بقاعده آلانورقه یعنی بقاعده عثمانی بعد از يك یادو طعام نمکدار و ترشدار
 يك طاتلی تقدیم نمودن قاعده است . و نیز طعام بطی الهضم را اول و طعام
 سهل الهضم را یسان میخورند . طعام بطی را مقدم کردن ؛ برای معده لزوم
 و اهمیت دارد ؛

[۱] طاتلی = شربنی .

[۲] بونج = يك نوع مایع مسکر و گرم کشتنده .

تنبیه :- درخاشیه (ماده - ۷۱) شرح بوشقاب : ناصب مانده !
انعام آن بقرار آیتست :
احتمال دارد که اصل (بوشقاب) (بوشقاب) باشد . چرا که : قاب
در ترکیب معنای طرف است . پس : پش یعنی طرفیکه در سفره ایش آدم :
نهاده میشود میباشد !

ت

