

Царска баклава.

Тури въ една тенджерa една лажичка настържана лимоняна кора, нѣколко парчета прездряла ангелика (angelique), двѣ унции захарь, едно парче крави масло на голѣмина колко-то едно яйце на гжлабъ и една чаша вода. Тури ги да повржтъ малко; притури и четири петь лажици брашно; исуши го на огънь-тъ като го бъркашъ безпрестанно съ една сребарна лажица, догдѣто тѣсто-то си загъсне и захване да загорява на тенджерa-та: хвърли още, като бъркашъ, нѣколко череши и нѣколко сливи добръ оздрѣли. Снеми тогава това тѣсто отъ огънь-тъ, тури му яйца като ги чупешъ едно по едно и като го бъркашъ (бѣешъ) силно съ лажица-та догдѣ-то тѣсто-то стане мяко, но не водно; притури и два песмеде отъ гурчиви бадѣми (миндали) настържани много дребно; излѣй тѣсто-то въ единъ калѣпъ (moule); тури го въ една малко стоплена пештъ да ся пече половина часъ. Кога-то извадишъ баклава-та отъ калѣпътъ (moule), накичи го съ оздрѣли овоция и съ малкиръзени отъ ангелика.

Средство какъ да ся чистятъ джеваири-тъ.

Първо трѣба да дръжимъ джеваири-тъ затворени въ малки кутійки съ памукъ, кои-то ги завардятъ да не мухлясватъ (раждясватъ) и да не ся мацатъ; като ги поносимъ трѣба да ги очистимъ съ малко бѣла нишана. Нъ ако да сѣ вече раждясали и укирлевели, тѣ свѣтватъ както кога сѣ били нови, като ги сваримъ, ако да сѣ съвсемъ златни, съ вода на коя-то ще туримъ малко соль (amoniacal)

За да очистимъ пражтъ, кой-то е влязалъ въ дупчици-тъ на прѣстенъ-тъ или на друго нѣщо около ялмазтъ, земи една книжка дълга, тясна и дебела, навий я, заври ѝ краятъ въ сичкитѣ дупчици натупи една четка малка въ една сапунына студена вода; учисти ги като ги миешъ съ студена вода; учисти ги съ внимание; учисти ги сентъ съ една суха четка.