



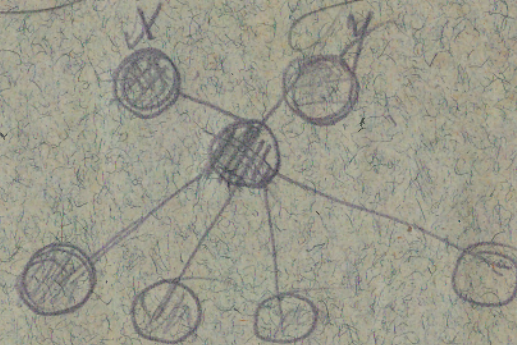
945

md ~~XL~~

67

945

945





НОВА КУХНЯ

ВІТАМІНОВА

книжка, потрібна в кожній українській хаті,
на селі і в місті.

STEFA

зложила
після найновіших вимог здоров'я
ОСИПА ЗАКЛИНСЬКА.

Л Ь В І В 1928.

(Л Ь В І В — К И Ї В — Ч Е Р Н І В Ц І — У Ж Г О Р О Д)

Накладом В-ва „Р у с а л к а“, Львів, вул. Куркова 10. II.
З друкарні Ставроп. Інститута у Львові.

Вступне слово.

Спосіб відживлювання і приправи страв змінився в останніх часах цілком. Завданням кожної жінки і матері доглядати здоров'я всіх домашніх та дбати про щастя родини. Не може бути здоров'я і щастя в тій родині, де недбало вариться і де нема порядку. В культурних народів їдження є підставою родинного спокою і приємністю. Се не значить, щоби шукати приємности в їдженню. Їсти не багато, але досірно. Приємність їдженя є властивістю для кожного віку, всім класам, різним народам, є щоденною і неустаючою. Лучиться з всякими другими приємностями. (Слова Brillat Savarin, з книжки „Фізіологія смаку“.) Котра жінка хоче знайти дорогу до серця чоловіка, починає від смачного обіду. Тому книжка ся написана для багатих і бідних. Крім дорогих страв зараз побіч подаю дешеві страви, щоби і найбіднійші могли собі смачно зварити. Нова кухарська книжка має служити початкуючим, які тільки вчаться варити, як і тим, що вже вміють. Хочби як вміти, то без книжки годі точно все пам'ятати, винайти і зварити. Початки варення тяжкі, се знаю з власного досвіду. Добра книжка — се ширя прихильниця молодій господині. Скільки усяких книжок кухарських — але на жаль чужомовних — є в українських домах! А української — нема!!! Обов'язком кожної Українки — купити наперед українську книжку, (а опісля вже хочби й чужу). Тоді й всі страви, які варить, і кухонну посуду, буде кожда називати українськими, не чужими словами. Назви страв подаю наші українські, щоби не вживати чужих, часто смішних, та привикати і в щоденнім життю до свого. Долучаю в тій цілі словарець кухонних слів.

(Хто мавби які замітки до сеї книжки, прошу присилати до азторки на адресу видавництва для другого видання).

Вступ.

Кожний нарід має свої національні страви і приправи. Чехи мають книдлі, Мадяри гуляш, Румуни мамалигу, Італійці устриці і раки, а ми Українці маємо кілька своїх національних страв і через те наша кухня найліпша і здорова. Добрий український борщ, голубці, усякі вареники, пироги, пшениця, сушениці, кожному смакують. Різнородність українських страв улекшує провадження вегетарянської (безмясної) кухні.

Здорова кухня відкидає передовсім фабричний оцет, а заступає його природними квасами, цитриною, квашеним борщем і росолом з квашеної капусти. Перець і паприка в малій кількості і нечасто уживані — не шкодять. Натомість дуже шкідливі пересолені страви. Лікарі кажуть, що причиною новотворів і катарів жолудка, ослаблення серця і нервів, висипки шкірної і чираків є надмірно солені страви та усяке консервоване та квашене м'ясо. Сели уживати як найменше. Доволі уживати можна цибулі, чіснику, хрін, запашного зілля, як прим. чабрик, бо мають в собі вітаміни. Чісник охороняє від недуг кишок, як червінка. Часом чісник захоронить нас перед тифом.

1. Віджива. На якість страви і спосіб її приправи, звертається в останніх часах багато уваги. Зовсім не є байдужним для нашого організму і здоров'я, що їмо, а свідомо нам треба їсти те, чого потребує наш організм, щоби був здоровий і здатний до праці.

Велика кількість недуг у дітей походить з невідповідного відживлювання, а що діти — будучність народу, тож дуже важна річ, щоби матері і газдині пильно стежили за тим, яку страву і як приправлену дістають їх діти. Отже в ім'я особистої і загальної користи, навчійся розумно їсти. Живемо в добій праці. На їду лишається нам дуже мало часу. Їмо скоро, добре не жуємо, зараз біжимо знова до праці і через те так дуже розширена недуга жолудкової

неврози мучить багато людей. На їдущому мусимо знайти хвилюнку спокою. При столі стараймося о погідний настрій, добре і зі спокоем погризім страву, а тоді вона вийде на хосен нашому організмови. По обіді обовязково треба хоч 5 — 10 хвилин спочити, заки візьмемося знову до нової праці.

Вчені біологи відкрили, що удержання життя залежить від 5 родів поживи, а саме від:

- 1) **Білковин**, — що їх знаходимо в яйцях, м'ясі, молоці, фасолі, збіжжю, ярині і овочах.
- 2) **Вуглеводів**, — які є подібні до крохмалю, а знаходяться в бульбі, пшениці, рижі, цукрових бурках і солодких овочах.
- 3) **Товщів**, — що знаходяться в звірячих і рстинних товщах.
- 4) **Солий**, — які споживаємо з м'ясом, яриною і овочами.
- 5) **Води**, — яку пемо, а велика частина її знаходиться в поживах, які їмо.

В останніх часах дійшли вчені до висновків, що сих п'ять частей замало до повного виживлення організму (тіла), бо мимо відповідної скількості вище згаданих пожив, дана одиниця не може розвиватися. Ще чогось їй бракує, і сі річи, які кнче потрібні до повного життя і розвитку людини, назвали вчені **вітамінами**.

Вітаміни поділені на 3 роди. **Вітамін А**, що міститься у свіжому маслі, сметані, м'ясі, лою, яйцях, а найбільше в рибячому трані. Тому блідим і слабо розвиненим дітям, кнче той тран треба давати 2 рази денно по ложці перед обідом і вечерою. Стан їх здоров'я поправиться, дістануть апетит і з блідих, хворих дітей, стануть червоні, жваві. У свинячому салі, оливі, кокосовому товщі його нема. Богато його теж у зеленій салаті, капусті, шпінаку, картофлі, кукурузі, збіжжю, помідорах, овочах. Коли поживу з вітаміном А не довго варити, печи, смажити, то він задержується в страві, а коли довго виварювати, то він гине і тратимо найважнішу частъ поживи.

Др. М. Hindhede в Данії пропагує варення в щільно замкнених горшках, щоби частини поживні не виходили з парю; а з огляду на ощадність палива поручає скринку, в яку вкладається горщик з кипячою стравою і вона дійде у власній парі.

Не треба виварювати довго ярину, молоко, смажити довго м'ясо, щоби не висохло, присмажувати масло, заварювати сметану. Молоко вистарчить оґріти до 80°, бактерії в нім нищатьс'я, смак має вже звареного молока, а задержуємо вітаміни.

Недостача вітаміну А робить організм невідпорним на пошестні недуги, а у дітей викликає рахітіс, (криві ноги, запалі груди, велике черево, блідість, слабі і попсовані зуби, брак апетиту.)

Вітамін Б, без якого організм також хоруге, знаходиться переважно в лущинах і зернах різного рода збіжжя, як пшениці, жита, рижі, кукурузи, фасолі, гороху і сочевиці. Він міститься переважно в отрубках, які викидаємо, але в середині, в зерні, також є. Ще є в цитринах, помаранчах, сливках. Брак вітаміну Б викликає нервові недуги.

Вітамін Ц міститься в цитринах, у самому м'ясі цитрини, помідорах, зеленій салаті, суніях, полуниях, яблуках, грушках, цибулі, редькві, картофлі. Брак вітаміну Ц викликає хворобу шкорбут, яка підчас війни нищить людей. Вояків на війні годують переважно консервами, які хочби і найліпшого рода, позбавлені вітаміну. Тому то хвороба ся появлялася масово у жовнів.

Знаючи важність вітамін для удержання свого здоров'я і своєї родини, буде кожда газдиня дбати, щоби давати їсти молоко незбиране, а ще від коров, що в літі пасуться на зеленій паші, бо тоді се молоко має більше вітамінів, як те, що від коров, замкнених у хлівах і годованих січкою. Так само кормлячі матері мусять їсти вітамінову страву, щоби їхне молоко мало вітаміни і щоби через те діти їхні були здорові.

Дальше подавати на стіл багато сирих річий, непарену зелену салат, квашену сиру капусту з цибулею, сирі помідори у формі салат, масло неприсмажуване давати до страв, до бульби, до юшки вкинути кусничок масла вже на столі, по зваренню, сиру сметану не заварювати в юшках і борщах, а підправити наперед мукою розколоченою у воді або молоці, хай закипить, а відтак вляти сметану і вже не варити! До підлив, юшок, м'яса, салат, додавати соку з цитрини, бо мають в собі вітаміни, а оцет шкідливий. Гріш виданий на цитрини оплатиться, бо менше гроша видамо тоді на лікарства. Наливати мало води до гороху, фасолі, бульби, шпінаку, щоби сію воду не відливати, а дусити чи варити в щільно замкнених начинях, щоби вода виварювалася і не треба нової доливати, а також по зваренню не відливати злишню воду, бо вітамін Б і Ц розпускається в воді і саме сію найважнішу поживу відливаємо і робимо собі кривду. Відлиту воду з фасолі, шпінаку і инше зужити до заправи підлив, юшок. Одинокий вивар зі старих картофлів треба відляти, бо має в собі шкідливу солянину. Не переховувати звареної страви, бо всяке переховування, відгрівання, впливає від'ємно на відживну вартість страв. Скоро зварити і свіже з'їсти, бо ті цінні вітаміни під впливом воздуха нищатьс'я в стравах, так само нищить їх довге варення, смаження. Солити страви якнай-

менше, бо сіль нищить кров і тканини, спричинює надмірну спрагу. Хто споживає гостро приправлені страви і мяса, які подають в ресторанах, щоби продати багато пива, той відчуває потребу пити алкоголь. Зреформуємо нашу кухню, а станемо на добрій дорозі до відродження нашого народу і людства і піднесення життєвих сил у наших дітей. Викинемо алкоголь з нашого стола, зі всіх гостин і прийнят, а усунемо причину вчасної старости, ослаблення нервів у себе і своїх дітей. Заощадимо гроші на здоров'я, на книжки, на народні датки. Раціональною відживою промостимо дорогу новому, сильному поколінню.

Вечеряти треба конче вчасно, з години перед сном, бо у сні жолудок не травить, страва, що лежить в жолудку нестравлена, гниє і причинює затроєння організму і біль голови. У кого розклад дня такий, що мусить вечеряти пізно, то хай вечеряє менше і не мясо, а овочі, ярину, юшки і мучні страви, компоти, сухарі, молоко і инше. Є тут страв у книжці досить. До кожного обіду і вечері додати конче сирих продуктів: сир, масло, сметана, салати, овочів, під загрозою хвороби, звироднення і смерті. Сировини усувають ще лінивість проводу кормового, якого наслідком хвороби жолудка, серця, нирок і печінок. Dr. Hindhede з Данії відкрив, що коли страва має в собі достаточну кількість вітамінів, то тоді вистарчить до відживи менша кількість білків, яким до тепер приписувано завелике і першорядне значіння, а злегковажено ярини і овочі.

Повинні о тім памятати люди бідніші по містах, щоби їх страва була вітамінова, бо багаті можуть собі дозволити на більшу різноманітність і добір страв, а через те вирівнують бракуючі частини. Отже хліб разовий, який понад се має ще потрібний до відбудови зубів флюор, сира капуста, горох, фасоль, квасне і солодке молоко, кулеша, се поміч велика в мало — різноманітній поживі бідних, але зате повинна зникнути у них правдива кава, чай і алкоголь. В середній міській класі багато реформи вимагає віджива: намість вудженини, оселедців зглядно дорогих, кави, чаю, булок, впровадити овочі, ярини, легуміни, свіжо приправлене мясо. Видаток буде однаковий, а вартість 3 рази більша.

2. Ведення дому. Лад, точність, ощадність. Вести дім не є такою легкою річю, як здається. Треба тут певного рода традиції, вправи, життєвого розуму, такту у відношенні до мужа, дітей, родини і служби. Бути „панею“ „господинею“ дому, се задача тяжка, повна обов'язків, праці і посвяти для тих, що самі мусять все зробити і для тих, що мають службу. Українська жінка мусить свій дім вести по національному, вірцево, культурно і поступово. Кождий чужий, хто зайде в українську хату, мусить з по-верховного її вигляду і вигляду пані та всіх домашніх мати

добре і корисне вражіння. Обговорю всі точки з окрема. Не є річю байдужою, як прибрана кухня, покої, сама газдиня. Мусять бути ті прикмети, що нас відрізняють від чужинців, мусимо у себе примінити наше красне народне мистецтво, хочби у яких вузьких рамах і малім обсягу, після того як дозволяють наші доходи. На вибивані кораликами меблі не кождий може собі дозволити, тай обстановка є все приладкова, залежна від околиць і обставин, де живемо, але зате можемо собі самі вишити килим в народних взорах і красках, на полотні вишити українські взори і застелити тим ліжка, замість чужими коцями. Як приємно нас вражає, коли прийдемо у хату, де стрічаємо все своє. Український образ на стіні, українська вишивка на столі, або на стіні, підштанники з білого полотна з народною вишивкою. Образ Шевченка прибраний ручником, а вже є атмосфера своя, сердечна. Се не коштує багато часу ні гроша, треба лише хотіти і мати естетичне замилювання. А кожда пані дому мусить до мати, або наслідувати. В ніякому разі не позволимо на се, щоби в українській хаті, висіли в кухні ялтки „кухарки“ вишивані з чужими написами! „Не продають з українськими, так купую, які є“. Се не є оправдання. На місце чужих можна собі виписати самому українські слова, і відбити через синій папір. Се є річ легка і кожда пані може собі се сама зробити. Не є се дрібничка, бо ми Українці є під впливом чужих культур, тому треба всоди і на кождім кроці примінювати свою. Подаю кілька написів, які можна ужити на полотняні вивіски в кухні. Вони багато прикрашують і розвеселяють кухню, хочби не було елегантною обстанови або гарного льокалю.

1. Українка добре газдує, наварить, напече і не дармує.
2. Українка варити знає, і до роботи охоту має.
3. Коби хліб та вода, то нема голода.
4. Не жиємо щоб їсти, лиш їмо щоб жити.
5. В своїй хаті своя правда і сила і воля.

О гарний і естетичний вигляд в хаті мусить дбати кожда Українка, хочби в найбільшійших умовах жила. Там чистенька вишита фіраночка, там заслона на полицку, тут платок вишитий або ручник, а вже хата весела і своя. Хто має гроші, купує килими гуцульські чи глинянські.

Коли українська родина святкує Український Святий Вечір, треба також се зазначити по народному. Наша ноша, наші звичаї такі красні! Як весело, коли українська пані і її діти убрані тоді в українські народні строї або хоч вишивані блюзки, чи сорочки! Скатерка і серветки на столі також вишивані. Колядують і співають українських пісень, а на них ясно споглядає Шевченко, Франко, з портретів, прикрашених вишиваними ручниками! Згадую тут про се тому, бо багато є жінок, для яких кухарська книжка і сонник

є одинокою лектурою. Коли в тій місцевості є хто з Українців в дорозі, або на еміграції, або жие одинцем, то обов'язком української родини є запросити його на святий вечір, щоби не була сама в тоту веселу для всіх хвилю, тай щоби було всіх „до пари“.

Українська господиня повинна старатися, щоби її хата була взором домашнього життя. Чистота, лад, точність обов'язують все в кожній порі дня. Порядок денний виписаний на картці висіти повинен в кухні, щоби всі домашні і служба його придержувалися. Вставання, снідання, прятання, варення обіду, обідова пора, пообідні порядки, все повинно відбуватися в одній і тій самій порі дня. Пані дому повинна сего сама перестерігати і вимагати від служби або хочби одної служниці, щоби сего трималися. Спізнена хоч одна робота викликає замішання у цілім порядку дня. Коли не встається о означеній годині, або не подається на час снідання, діти спізняються до школи, муж до своєї праці, тоді повно неспокою, біганини, шукання. Точність се все усуває. Розложення часу є дуже важне для пані і служниці. Служниця варить, то пані має час на перегляд одежі діточої, своєї, чоловіка. Що треба зашити, що поправити, поскладати всі дрібнички, щоби за нічим не шукати. Повинен бути спис всіх річей дома. Посуди, біля, одежі, ліжників, подушок і т. д. Кожде пополудня треба інакше використати. Служниця однополудне пере, друге гладить залізком, третє зашиває, або засновує (цирує) панчохи. Пані вчить свої діти, іде з ними на прохід, совганку, санкування, соняшні купелі. Взагалі сама виховує і пильнує їх, щоби як найменше перебували в товаристві часом невідповідної служби або дітей на подвір'ю з вулиці. Хиби скоро закорінюються а тяжко їх вигладити у дітей. Призвичаїти треба всіх домашніх, щоби річі, плащі, капелюхи, самі за собою прятали і вішали на місце. Діти до того треба призвичаювати від наймолодших літ. І найліпша служниця не може вистарчити за всіма вішати, складати, подавати. А вже рішучо діти повинні послужити собі, у чім лиш можуть, самі і в богатих домах. Рух є вроджений дитині і не шкідливий, а опріч сього дитина привикає до ладу, до самостійности!

Як приємно вражає нас хата, де все поскладане, нема розкинутих лахів на отомані, постели, кріслі, а стіл все прятаний і свободний. В яким клопоті хозяйка і гості, коли як раз тоді треба прятати, як хтось надійде! Легає хозяйка до постелі, бо хора, хай її око всюди спочине, в кождім куточку, чи все в порядку, а служниця, чи хто инший (дитина) попряче що треба. Як хтось зайде, не треба стидатись і оправдуватись. Постіль хай буде змінена раз на 2 тижні, щоби все була чиста. Підреться одна пошевка, чи сорочка, урвати з їди, з приємностей, а докупити на її місце другу,

щоби завжди було білля в рівновазі. Порядне білля важніше, ніж сукні. Пані дому може ходити в шляфроку лиш рано, через день повинна бути старанно зачесана і мати на собі сукню, не нову і стрійну, але порядну, не пімняту і не брудну. Вигляд її має гармонізувати з оточенням. Зав'язана голова хустинкою, натинки, дозволені лиш до 9 год. рано в наших умовинах життя. По 9-тій може вже все хтось чужий зайти в хату, а як неприємно тоді втікати, перебиратись і чепуритись. Так само від служниці мусить пані вимагати, щоби зараз зрана як встане, вмилася до половини, чесадася, чисто убралася і в ніякому разі не дозволити на недбальство в одежі. Вона при праці скорше маститься, пітніє, тож подвійно мусить дбати про свій вигляд. Коли когось чути потом, се дуже неприємна річ для других. Діти і хозяйн дому мусять також чисто і порядно виглядати. Дуже не естетично, коли мущина сидить дома в камізельці, босий і т. д.

Жінка повинна подбати за чистий одяг чоловіка, але і від него вимагати порядку. В літі спортові сорочки і спортова одежа улекшує мущинам туалету, але і тоді треба певної старанности!

Пані дому повинна мати жіночий часопис для домашньої культури, як „Жіноча Доля“, і „Нова хата“, „Життя і Знання“. Мусить йти з поступом часу і знати, що нового винайдено в області господарства, кухні, варення, поживи, косметики, гігієни і виховання дітей, які появились нові книжки і т. п. Для дітей також купити забавки, книжки, українські журнали (Світ дитини). Діти живуть своїм світом і думками, лишім їх в тій діточій радості! Інакше діти стануть докучливі, замучують маму і не дадуть їй поговорити з другими в спокою.

Поступова жінка мусить мати час на громадянські справи, збори просвітні і політичні, працю культурну і належати до жіночої організації „Союза Українок“. Не може відтягатись від громадянських справ, коли не є хора і не має малесеньких дітей. Але її хата і родина не сміє на тім терпіти. Очевидно, що час її буде по береги виповнений. Не буде мати часу на сплетні і оміне багато неприємностей.

Господарство і дім мусимо вести поступово. Першим услів'ям поступовости є ощадність. Життя понад свій стан є в нас на жаль ще не рідким явищем. Конче треба се зреформувати. Розумна і поступова Українка обчислить собі докладно свої приходи і розходи і лиш се купує, на що їй вистарчає грошей. Радше життя скромніше і туалета стара, але зате бути в матеріальній рівновазі, як елегантність і довги. Кілько родинного спокою через те прибуде, а і другі будуть нас за розумне хозяйнування хвалити. Великі приняття вже вийшли з моди. Але і не богата родина може собі дозволити на приємність гостинности. Ходить лиш про те, щоби не

задовжуватись, а поділитись тим, чим маємо. А коли і робимо гостину на запрошення, так рішучо скромну, не „понад стан“.

3. Ведення і урядження кухні. По великих містах є впроваджені кухні газові, які є вправді дорогі, але видаток виплатиться, бо заощаджуємо дров, вугля, а передоїсім здоровля. Нема попелу, пороху, ношення вугля, дров і можна обійтись без служниці. В літі нема горяча в кухні, котре так томить кожду жінку. В кухні повинна бути не лише вірцева, але пересадна чистота. Є се місце, де варяться страви, се лабораторія нашого здоровля, отже не сміємо там терпіти бруду. Стіни найліпше як до половини пофарбовані олійною фарбою, бо на кафлі кождий собі позволити не може. Раз на тиждень обмити кухню довкола милом і щіточкою. Де біле, там часто побілювати, щоби перешкодити творенню плісні, червачків, які так від'ємно ділають на страви. Шафу на харчі раз на місяць в середині вишуровати і добре висушити, стіл щодня, а стільці, стільницю раз на тиждень. Підлогу двічі в тиждень, а як запущена воском, щодня вищіткувати. Є тоді чисто, нема червачків, ні пороху. Кухню, де варимо щодня, змити помиткою. Посуду чисто удержувати, стирки до посуду двічі, тричі в тиждень змінати. Не можна позволити під жадним услівем, щоби служниця витирала руки до стирки від посуду, а мусить мати окрему ряднину, чи ручник до рук, а окрему для себе до лица. Кождий член родини повинен мати окремий ручник для себе. Як хтось має катар очий, не мусить його мати і другий, в чім спільний ручник якраз помагає. Окрема стирка до пороху. Конечний є в кухні годинник, щоби з нічим не спізнитися, а точно на свій час зробити кожду працю. Конечною є вага, після ваги варити і видавати харчі, тоді помилитись не можна. Коли не можна всего начиня купити нараз, так по трохи щомісяця, чи тижня купувати, але рішучо нічого не позичати від сусідів. Обійтись радше без того, як позичати. Оминаємо тим способом напружених відносин, а той, що все має, не може ані зрозуміти, як можна йти позичати. Можна стрінутись з відмовою.

4. Накриття стола і прибирання полумисків. При чисто накритім столі, прибранім китичкою цвітів, приємніше їсться. І в найскромніших обставинах треба на се звертати увагу. Служниця звекає до порядного подавання і накриття і при гостях вже не буде в клопоті, а господиня не мусить щохвильки перепрошувати, виходити, а має тоді спромогу цілковито посвятитись гостям. Скатерку змінємо раз на два тижні, а серветки щомісяця. Діти при звичаювати від малого, щоби з чистими руками засідали до стола, не плямили скатерки, не різали ножем.

Як приймемо ^{до} істи в товаристві, при красн^о накритім і заставленім столі. Два рази ^{до} ліпше нам смакує. На більші прийняття розтягається стіл (або два разом), щоби кождий мав досить місця. Накрити стіл чистим обрусом, конче білим, щоби звисав 50 см. На середині стола ставляється прикраси, пр. кошичок з овочами, канделябри, або лампи, кошички з квітами, торт, тіста, сальтирки з компотами, салатами. Коли мало місця, можна компоти і салати не класти. На кожду особу кладеться 2 тарелі, 1 плоский і 1 глибокий таріль, з правої сторони срібні підставки та ніж, вилки і ложку до юшки, а ложочку до компоту. Перед підставкою кришталева сільничка, сервіс до муштарди, оцту, оливи. По лівій стороні тареля малий тарільчик на компот. Перед тарелем ставляється чарки на лікер, на вино, пугарі на воду або пиво. Серветку зложено звичайно, або артистично, кладеться на таріль, а під серветку хліб або булку. Побіч кождого тареля за чарками або коло тарільчика малого кладеться ще галузку цвіту для більшої прикраси. Служба носить страви тихо, без говорення і стуку або дзвонення тарелями і подає страви від одної особи до другої з лівої сторони. Тарелі змінюється з правої сторони. Можна ту саму страву подавати 2 рази. Вина подаються по першій м'ясі, і по другій, по десерті солодкі вина, чорна кава, лікери. Хто не п'є алкоголю, треба йому подати якийсь напитек безалкогольний, або чай. Коли вечера довго протягнулась, коло півночі подається всім чай. По нім випадає вже скоро прощатися, щоби дати можливість господині спочити. При більших прийняттях на кожде місце кладеться візитку з назвиськом особи, котра там має сидіти. Мода каже сидіти на перше місце господареві і господині, а поважніших гостей саджають побіч себе. Але з практики раджу саджати дами старші на перше місце, а хозяйка і хозяйін хай займе те місце, котре остається, щоби лише гості були вдоволені.

Полумиски прибрати відповідно до того, чи страва є студена чи горяча.

Смажене м'ясо і риба прибирається зеленою петрушкою і плястрами цитрини.

Товченики і дріб присмаженою картоплею, галузками, редьками, грінками, яриною.

Печеню обкладати товченою бульбою, цілою, бурачками, морквою, каляретою, шпінаком.

Студені страви прибрати платками яєць, зварених на твердо, авшпіком (гальретною), зеленою салатою, редькою, капарами, тертим хрінном. Так само подається рибу. Горячі риби прибирається зеленою петрушкою.

Яйця, печену бульбу, капуснячки, подається в серветі.

До горячої шинки подавати хрін. До студеної гірчиці.

Головні засади при прийнятті гостей є, щоби всі були вдоволені. Хозяйка не повинна бути горда і холодна, а мусить бути сердечна і привітна, до кожного ласкава. Хто нам не милий, найліпше не просити. Те саме відноситься до господаря дому. Не силувати нікого їсти і пити, є се пересуд. Так само як гості на перше візвання не беруться до їди, а чекають ще другого і третього запрошення. Є се зла „етикета“. Коли вже просимо когось і подаємо приготовані страви, значить бажаємо вгощати. Се мучить непотрібно хозяйку. Часом хтось не любить м'ясних страв, а чекає на тісто і торти. Треба витворити певного рода свободу, щоби кождий вибирав собі до смаку. Дуже не гарно і брак такту силувати когось пити алкоголь, як він заявив, що не буде пити. „Алеж се вам не зашкодить“. Кінче треба мати безалкогольний напитек, сік з водою, лімоняду, содову воду, домашній квас, і т. д.

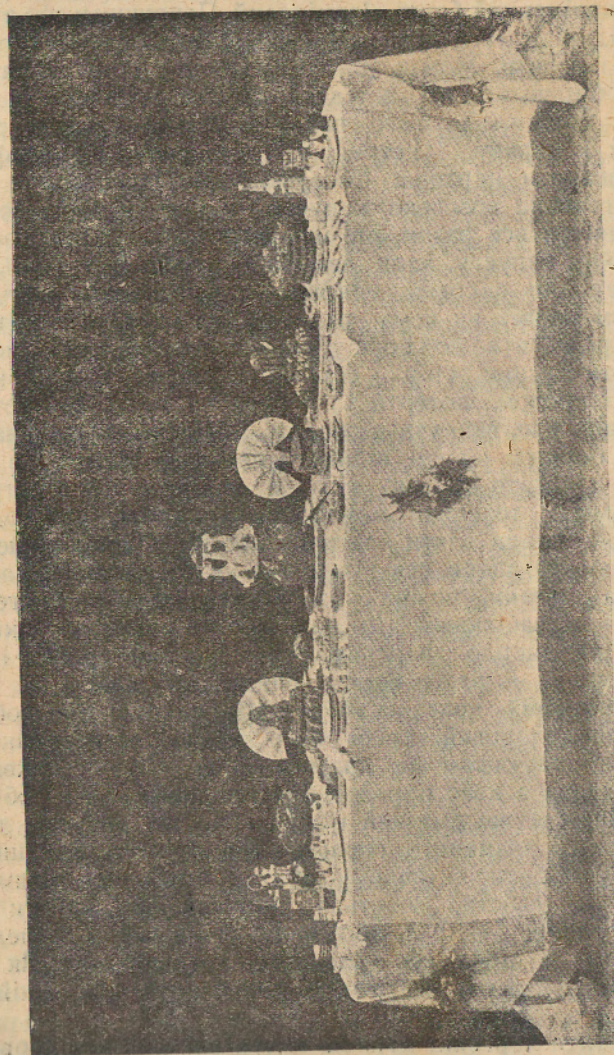
При більших гостинах, весіллях, хрестинах, — уважати не перебрати міри в напінках, а заховати тверезість.

5. Товариські відносини і запрошування гостей. Не можемо відокремитися від людей цілковито і не удержувати з ніким добрих відносин. Все є якісь справи, які нас лучать з людьми. Удержувати гармонійні товариські відносини, щоби нікого не образити, нікому не справити прикристи, не обговорити, бо зараз знайдуться „приятелі“, що се донесуть, се є все справи ніжної натури і вимагають багато такту, інтелігенції і благородності. Не відвідувати нікого за часто хочби і в сусідстві, бо найприємніша та інтересна особа стане тоді буденною. Коли до нас хто прийде, памятаймо, що він прийшов до нас відсвіжити думки по домашній праці, лишім його, хай свободіно виговориться, а самі більше мовчимо. За те прислугує нам се право, коли ми де прийдемо. Робім все, щоби гостеві було в нас приємно.

Запрошення треба вислати гостям кілька днів або тиждень наперед на візитових картах, написані в чемній формі. Можна запрошувати і устно. Запрошені повинні вчас подякувати за пам'ять і зазначити, чи прийдуть чи ні, щоби хозяйка знала, на скільки осіб має числити. Часом може прийти несподівано і більше гостей. У Чехів і Німців звичай вгощування вже вийшов з моди. Великі прийняття дома мало хто там уряджує, але зате кождий має гроші. Гостинність се гарний звичай, але ся гостинність не полягає якраз на великих прийняттях. Страви се лише половина гостини. Треба пам'ятати всіх відповідно заняти, забавити, щоби всім було приємно.

Звертаймо більше уваги на духову сторону гостини, а не на матеріальну, буде опісля менше нарікань і квасів. Добре було би завести в нас звичай уряджувати спільне

свячене у того, у кого є найбільше і відповідне мешкання, або в читальни, при чому учасники складаються на те „свячене“, дають або страву або гроші. Відпадають тоді чистенні реванжі. Гурток людей, які добре зі собою зносяться, сходяться разом на спільну гостину і забаву. Так само запрошувати на такі зібрання кращих культурних працівників з поміж свідоміших селян чи міщан для плекання тісних взаємин з народом.



Накриття столу до закусок.

1.

Борщі та юшки.

1. Український борщ вітамінний. Покришити або втерти на відповідній до того терці кілька червоних бураків середньої величини і варити. Можна дати бураки цілі до варення (очевидно пообирані і вмиті) а відтак, як зварені, виймати і потерти до борщу. До того вкинути кілька грибків, ріжну ярини, як 1 моркву, 1 петрушку, 1 калярепу, $\frac{1}{2}$ каляфіора. Окремо зварити перлової фасольки, або шпарагової порізаної, $\frac{1}{2}$ головки волоської капусти. В кого є мало посуду, можна вкинути все разом, але шпарагову або зелену фасоль, або звичайну капусту, коли нема під рукою волоської, спарити попередно окропом. Окремо удусити п'ять помідорів з кусником масла, як нема то і так без масла, і перетерти відтак скрізь сито до борщу, щоби зернятка осталися на ситі. Взяти кусник свіжої солонини, посічи з зеленою петрушкою і кропом, потерти $\frac{1}{2}$ цибулі на терці, розтерти те все зі солониною, вкинути до борщу і заварити. Тепер залити квашеним борщем і лише підігріти, не заварювати, бо в квасі бураковим є багато вітамінів, які в наслідок варення затрачуються. Замість солонини можна ужити масла, але тоді не заварювати. Вкінці влити кватирку або $\frac{1}{2}$ л. доброї сметани і не заварювати, щоби вся вітамінна вартість задержалася. Коли нема сметани, можна розколоти трохи квасного молока, або і не забілювати. До вази або до миски дати кілька порізаних на твердо зварених яєць, порізані грибки і всю ярини з борщу, — влити борщ і видати на стіл.

2. Бураковий квас на борщ. Щоби борщ був добрий, а передовсім здоровий, треба його заквашувати бураковим квасом, а ніколи оцтом або квасною сіллю. Штучні заквашування шкідливі, а квас бураковий природний має в собі багато вітамінів, є дуже смачний і здоровий, та регулює травлення. Гасить знаменито спрагу, можна його без шкоди а з пожитком пити як вино, давати сирий пити дітям. Се також лік на глисти. Робиться так: найліпше купити собі глиняний горщик 7—10 л. або малу бечілочку з оселедців, добре випарити, щоби все мати дома готовий квас. Як кінчиться, зілляти і зараз квасити другий борщ. Найсмачніший однак борщ зі слоїка.

Обчистити червоних бураків якусь скількість відповідну до начиння, в якому буде кваситися, обмити їх і порізати на

платки, щоби була третина або менша половина нарізаних бураків в горшку. Налляти літною перевареною або студеною водою і най кисне в теплім. Осад счищувати. На скоро дається $\frac{1}{2}$ ложочки соли, щоби був красний червоний, вкинути 2—3 кавалки сухого хліба (можна такого, що лишився зі стола), щоби був скорше квасний і покласти на тепле місце. За кілька днів як викисне, зібрати білу пліснь зверху, покушати і уживати. Винести решту на холодне місце. Борщ з хлібом не держати довго.

3. Український борщ гетманський. Борщ може бути стравою вегетаріанською або м'ясною. Подаю різні приписи до вповідоби. Один і другий є стравою вітамінною. Кілька кусників вепровини або костей $\frac{1}{2}$ чи $\frac{1}{4}$ кг. зварити. Окремо зварити борщ як під приписом 1. Як готове, вибрати м'ясо, порізати, дати до вази чи миски, смак з м'яса (костей) перецідити до борщу, влити до вази і видати. Добрий є зі сметаною.

4. Борщ у філіжанках. Зварити вепрові кости з додатком ярини, 2 грибів, 2—3 бураків. Як бураки м'які, виймати, а юшку перецідити і залити бураковим квасом, бураки пошаткувати і всипати до борщу. Коли за мало квасний, додати квасу, а коли за квасний, додати цукру. Подати у філіжанках до паштетиків у французькім тісті, в налисниках, або до різних українських пиріжків. (дивись, розділ XIV—XI.)

5. Борщ пісний на святий вечір з ушками. Спечти кілька бураків, обібрати, потерти на терці або покрити. Окремо зварити грибки зі закришкою. Залити тим смаком бураки. Зробити запражку в той спосіб: Дати ложку масла або олію до риночки, муки, щоби запражка не була густа, а як зарум'яниться, вкинути дрібно покритої цибулі до тої запражки, мішаючи ще трохи, щоби цибуля в запражці усмажилася, розпустити студеною водою і мішати доки запражка не розвариться, щоби не було грудок. Відтак влити її до борщу, залити квашеним смаком і одсунути на край кухні. Бураки можна варити цілі або порізані, але печені затримують весь смак і поживність. Зварені грибки посічи дрібно, присмажити на маслі одну посічену цибулю, дати до того грибки, посолити, трішечки перцю лиш на запах і то дрібно змеленого, підсмажити, добре вимішати і відставити. Зробити трохи тіста (див. розділ XIII), вирізувати ножом маленькі квадратики, накладати грибами і заліплювати, а 2 кінці зілляти до купи. Так повстане ушко; кинути, ушка на приготований окріп, вийняти до вази, залити борщем і видати.

6. Борщ недільний з ушками. Зварити $\frac{1}{2}$ фунта свинини або костей. Вкинути до того покритих солодких буряків, ярини, 1 грибок. Як все те зварене, залити квашеним борщем і відставити. Влити $\frac{1}{4}$ л. сметани, не заварювати! Окремо приготувати ушка з м'ясом. Коли лишиться яке м'ясо,

посічи його, присмажити на цибульці і завивати в тісто. Або вийняти мясо з борщу і в той спосіб зужиткувати, але тоді треба би зварити багато скорше, щоби не спинювати через ушка обіду. Дати ушка до вази, заляти борщем і видати.

7. Борщ житний дуже здоровий. 1 л. житної разової муки або 2 л. житнього грису спарити киплячою водою і поставити на добу. Можна дати до сего і висушених останків з хліба. Окремо взяти $\frac{1}{2}$ кг. муки, розвести водою, дати трішки дріжджів і хай стоїть добу. Відтак вляти се до попередньої розчини, наляти водою, щоб посудина була повна, вимішати і хай стоїть. Як прочиститься, готовий. Уживати як буракового, але треба бугаками фарбувати, щоби був червоний.

8. Жур з борщу житнього або вівсяного. Квасний житний борщ зі споду замішати, перецідити і заляти на киплячу воду. Води щоби було о половину менше, як борщу. Як по заваренню бувби за густий, розпустити водою. Можна дати до него порізаних грибків, або покришеного свіжого сира. Є се дуже поживна страва, богата у вітаміни.

До всіх борщів замість вущків, подається бульба, фасоля, краківська кашка.

9. Борщ звичайний, щоденний. Пошаткувати бураки і дати варити. Як є ярина инша, додати до варення. Посолити до смаку. Можна вкинути грибок і два, як є. Коли бураки м'яккі, зробити запражку досить густу, дати до запражки посіченої або дрібно порізаної цибулі і висмажити її в запражці. Розпустити запражку студеною водою, або квасним борщем, вляти до звареного борщу, заквасити квасом бураковим до смаку і подати з бульбою.

10. Загальні уваги до юшок. До тепер підправляли кухарки юшку сметаною в той спосіб, що розколючували муку в сметані і давали переварити. Але тим способом нищиться вітаміни в сметані. Отже новий спосіб варення вимагає: розбити муку в студеній воді, дати заварити, а відтак вляти сирій сметани і вже не заварювати. Або зробити запражку як звичайно на трішки маслі, розварити, а вкінці додати кусник сирого масла до горячої юшки, щоби була богата у вітаміни. Можна се робити і при великій ошадности, замість давати багато смальцю, який дорощий від масла, а менше поживний.

Юшку можна варити зі всего, з муки, крупів, овочів, важним є її підправа. Хто набере вправи у варенню, тому дуже легко придумати яку небудь юшку.

11. Смак з ярин. Підставою вітамінових юшок є смак з ярин, який уживається також до розпускання підлив (мачанка, сос). Треба його зварити зараз на початку обіду, або при сніданню, щоби було чим розпустити юшку, чи мачанку. Зварити 2 моркви, 2 петрушки, 1 селер, 1 цибулю, або її

спечи і спечену додати, калярепу, $\frac{1}{4}$ каляфіора, зеленого кропу і зеленої петрушки, 1—2 петрушки, $1\frac{1}{2}$ л. води, пів ложочки соли. Смак той зварений зі свіжих ярин має в собі більше вітамін, чим зі сушених. Можна додати вивар з фасолі, гороху, або зеленої фасолі.

115. Росіл яринний вітаміновий. Зварити смак, можна дати більше ярини і більше грибів. Вийняти зварену ярину і грибки, а до юшки вкинути добру ложку масла і не заварювати. Подати з макаронем, французькими клюсочками, кашкою різаною в кістки, рижом, фасолькою, званою яськом (див. роз. II). Щоби було в нім більше вітамін, дати соку зі сирих ярин (див. розд. II.), Заварювати клюсочки на росолі заки дасться масло.

12. Юшка бульбяна. Покришити $\frac{1}{2}$ горшка бульби дрібненько в кістки. Залати яриновим смаком, дати 1—2 грибки. Як м'яккі, запражити. 1 ложку масла, як нема, смальцю, розтопити, дати стільки, щоби запражка не була густа. Коли рум'яна, вкинути посічену 1 цибулю і мішати, щоби цибуля в запражці зарум'янилася. Розпровадити студеною водою, а як розвариться, вляти запражку до юшки, най 1 раз завариться. Відставити, вляти склянку сметани, 1 кусок свіжого масла і видати. Може бути і без сметани. Хто мусить щадити, най до запражки дає дуже мало товщу, на кінець ложки лише, зате не жалувати дати сирого масла до юшки вже по заваренню, щоби мала много вітамін. Додати зеленої петрушки і кропу.

13. Юшка картофляна (purée).¹⁾ 6 бульб зварених перетерти через сито, 1 л. смаку з ярин, 1 склянка солодкої сметанки, дати на кухню, щоби загірлася, не заварила. Окремо зварити 10 шпатель порізаних, 4 бараболі порізаних на платки, з маслом, цукром і солею, процідити і вкинути до юшки. Дати зеленої петрушки і кропу посіченого.

14. Юшка кмінкова. Зварити жменю кмину в $1\frac{1}{2}$ л. води, зробити запражку, розпустити водою і вляти до перецідженої юшки. Кмін висушити, щоби ще раз можна варити. Закінити на переціджену юшку галушки французькі, або макарон. Перед роздаванням дати трохи свіжого масла. Подається також з грінками.

15. Чісникова юшка. Зварити смак з ярин. Утовчи трохи чіснику зі солею і вкинути до юшки, але не заварювати, бо чісник тратить силу, а лише запарити і відцідити. Вложити до вази ярини з юшки і подати з грінками. Додати кавальчик масла. Дуже дешева і скоро можна приправити.

16. Юшка з дині, дуже добра. Пошаткувати на відповідній терці обчищену диню, зварити на воді, а як м'ягка,

¹⁾ В деяких околицях на бульбу кажуть ріпа, а на бараболянку, ріплянка.

підправити солодкою сметанкою і жовтком, а хто не має, солодким молоком. Молоко не заварювати, але підігріти, щоб не стралилися вітаміни. (Варять її на Закарпатській Україні).

17. Яринна. Зварити ріжної ярини покритої, а ще грибків додати, свіжих, чи сушених, $\frac{1}{2}$ каляфіора. Запражити і видати. Додати по зваренню нетопленого масла для піднесення вартости вітамінової.

18. Яринна инша. Так само, лише замість запражки, заправити сметаною і не заварювати, лиш підігріти, бо в сметані є багато вітамін. Обі подається з яриною, яка варилася.

19. Яринна purree з рижом. 2 моркви, 2 петрушки, 1 селер, 1 цибуля, $\frac{1}{4}$ капусти, 1 калярепа, 2 бульби, 6 грибків і $1\frac{1}{2}$ л води. Коли мягкі, перетерти через сито, запражити. Окремо зварити 5 dkg рижу, вимішати з юшкою і подати на стіл.

20. Калярепова вітамінова. 4 калярепи і иншої ярини (10 шпарагів і $\frac{1}{2}$ каляфіора) зварити і перетерти через сито. Заправити $\frac{1}{2}$ л солодкої сметанки, 1 жовток, трохи цукру і соли. Можна її запражити, але ліпше дати кавальчик масла перед подаванням на стіл. Додати ще соку з ярин. (Див. роз. II.) Подається до неї грінки з булки посипані зеленою петрушкою і зеленим кропом.

21. Грибова. Зварити кілька грибків. Окремо зварити, смак з ярин. Смак з грибків перецідити до росолу з ярин, грибки порізати на шматочки, вкинути до юшки і запражити. Окремо зварити риж з маслом. Вкинути риж до юшки і ще дати $\frac{1}{2}$ склянки сметани, як є.

22. Грибова з перловими крупками. Зварити грибки і смак з ярин. Окремо зварити склянку перлових крупок з маслом, підправити сметаною крупки і дати їх до юшки. Всыпать зеленого кропу, зеленої петрушки і кавальчик масла.

23. Грибова з гріаками і горошком. Зварити грибки, окремо зелений горошок, удусити з маслом. Перецідити грибки, розпустити смаком з ярини, як юшки мало, — запражити і подати з горошком і грінками. Грибову можна варити і зі свіжих грибів і печериць. Тоді треба гриби піддусити наперед з цибулею в маслі.

24. Грибова з галушками. Зварити грибки, перецідити, запражити, і закинути французькі галушки. Дати трохи масла і вже не заварювати, зеленого кропу і зеленої петрушки. Грибки порізати і вкинути до юшки, або сховати на инше. Можна подати також з макаронам.

25. Цитринова. 1 ложку масла розтопити, дати 2 ложки муки, легко запражити, вляти 1 л смаку з ярини, розварити. Вляти 1 склянку сметани, розбити 1 жовток як є, витиснути сік через ситко, з $1\frac{1}{2}$ цитрини і потерти трохи шкірки цит-

ринової. Окремо зварити 5 dkg рижу з маслом і соєю. Вкинути до юшки і подати з зеленим кропом.

26. Неаполітанська з пармезану. 1 ложку масла розпустити, дати 2 ложки муки, легко запражити, $\frac{3}{4}$ л смаку яринового вляти до запражки і розварити. Всыпать до варення 10 dkg тертого пармезану, (швейцарського сира). Як раз закипить, відставити. Підправити склянкою сметани. Як є, розбити 2 жовтка в сметані. Окремо зварити макарону італійського (10 руок) і порізати на перстені. Вкинути до юшки і подати. Посипати кропом. Можна подати зі звичайним макаронам.

27. Огіркова. 1 ложку масла, 2 ложки муки запражити і розпустити $\frac{3}{4}$ л смаком з ярини. Як розвариться, обікрати 2 огірки квашені, пошаткувати і вкинути в юшку. Додати $\frac{1}{4}$ л соку огіркового, $\frac{1}{4}$ л сметани, але добре додати 2—3 жовтка до сметани і розбити. Поживність і вартість вітамінова дуже через те підноситься. Посипати посіченим зеленим кропом. До неї подається бараболя дущена з маслом і зі сметаною, або яка небудь кашка.

28. Юшка з булок. 5 булок порізати, висушити з дня на день, спарити горячою водою, (2 л) і посолити, заварити і перетерти через сито. Розбити добре, підправити сметанкою з жовтками і одною ложкою масла. Подається з грінками або якимись крупками.

29. Хлібова юшка. Не марнувати кусники хліба, які лишаються. Ощадна газдиня все знає вихиснувати. Робиться як попередна. Можна робити зі свіжих булок і хліба. Спробуйте, котра ліпша.

30. Хлібова инша. Закинути на окріп кілька ложок потовченого хліба, порізати до того кілька фіг і розинків, а як готове, залити свіжим молоком. Води до варення не давати багато.

31. Хлібова гігієнічна зв. кнайпівська. Потовчи куски сухого хліба і закинути на 1 л киплячої води 4—5 ложок того хліба. Як звариться, посолити, дати трохи масла і 1 жовток.

32. Хлібова на молоді. Не заварювати молоко, а підігріти до 60°, щоб не затрачувало вітаміни. Закинути потовчений хліб і хай постоїть з краю кухні, щоб розмяк. Підбити жовтком. Можна жовток втерти з цукром і залити молоком. Є дуже здорова, діти дістають з неї червоні личка.

33. Помідорова. Зварити смак з ярин. Окремо удусити кілька помідорів, порізаних і очищених з кусником масла або без. Як мягкі, що наступає дуже скоро, перетерти через ситко, щоб зернятка не перейшли і вляти до смаку. Запражити і дати ще перед подаванням кусень сві-

жого масла. Подається грінки, або з рижом. Для збільшення вітамін дається сік зі сирих помідорів (див. розд. II.).

34. Юшка з ячмінних крупів або перлових. 5 dkg круп зварити з ложкою масла і солею до смаку. Оден пор, кавальчик селера і 4 бульби порізати дрібно і в перловій юшці зварити.

35. Юшка з муки вівсяної. 3 ложки повних вівсяної муки розбити в $\frac{1}{4}$ л води, дати порізаних 6 бульб, соли, кавальчик моркви, селера, петрушки і ложку масла, залити 2 води і варити.

36. Юшка з кукурузяних крупів. $\frac{1}{4}$ л кукурузяних крупів залити 2 л води киплячої, дати 1 ложку масла, трохи соли. Зварену наливати на тарелі.

37. Юшка з муки. До 2 л посоленої і киплячої води, дати ложку масла, а через ситко пересіяти 6 dkg разової пшеничної муки, зняти горщик з огня, юшку добре колотушкою розбити, щоб не було грудок. Вбити до вази 3 цілі яйця, залити їх юшкою горячою, все мішаючи і подати.

38. Юшка з цибулі. Обірати 8 цибуль і дати до води на пів години вимочити. Виймати, дати до ринки 60 гр. (6 dkg) масла і дусити в тім цибулю порізану, аж весь сік з неї вивариться. Всипати ложку муки, засмажити і залити 3 л води і варити тепер годину. Розколотити 2 жовтка в пів шклянці студеної води, вляти ті жовтка до юшки, вже не варити і вляти до вази. Подається з грінками з хліба.

39. Юшка з вівсяних крупів. Шклянку вівсяних круп залити 2 л киплячої води, варити 1 годину, перетерти через сито, дати ложку масла, соли, і подати з грінками. Можна сю юшку поцукрувати, дати січених мигдалів і заправити жовтком.

40. Юшка з вівсяних крупів і сушених сливков. Круги і сливки варити окремо. Зварити шклянку крупів з маслом в 2 л води і перетерти через сито. Зварені і осолоджені сливки вляти до юшки, заварити і подати. Сливки можна заступити розинками, мигдалами і оріхами товченими.

41. Юшка з петрушки. 2 ложки муки зарум'янити в 1 ложці масла, залити $1\frac{1}{2}$ л води, посолити і заварити. Коли дається до вази, дати багато зеленої петрушки і подати смажені грінки з-булки.

42. Юшка з селерів. 1 великий або 2 малі селери, оден пор обчистити, порізати, налити 2 л води, посолити і зварити. З 1 ложки масла і 2 ложок муки зробити запражку і розпустити смаком з ярин. Виймати порізані селери, заправити юшку запражкою і засипати лямим тістом, рижом і т. п. Селери ужити на салат, або підправити як ярину сметаною і маслом. Є дуже добрі. Можна селери наперед піддусити в маслі з цибулею.

43. Юшка шпарагова. Зварити 20 шпарагів в 2 л води. Шпараги до варення порізати. Запражити як вже зварені, дати зеленої посіченої петрушки, трохи цукру, соли, запражити двома жовтками і вляти до вази.

44. Юшка каляфіорова „піре“. Виполокати чисто каляфіори, зварити їх у смаку з ярин або в росолі з мяса. Перетерти через сито. Зробити дуже рідку запражку з 1 ложки масла і ложки муки, заправити юшку і подати з грінками або малими книдлями з тертої булки (див. розд. III.)

45. Помідорова зі сметаною. Удусити помідори. Перетерти через сито. Розпустити смаком яриновим або водою, як нема смаку, запражити легко і вляти кватирку сметани. Кусник масла. Не заварювати! Сік зі сирих помідорів. Окремо зварити трохи рижу з маслом і вкинути до юшки.

46. Кваскова юшка. Назбирати кваску. Сполокати чисто і посічи. Дати до ринки і дусити з маслом. Скоро мякне. Тоді дати ложку муки, вимішати, розпровадити смаком з ярин, заварити і підправити сирого сметанкою і свіжим маслом, але вже не заварювати лиш підгріти як за студений. Окремо зварити риж і 2 яйця на твердо. Яйця посічи і риж та яйця вкинути в юшку. Має бути смак квасний, тому ужити квасної сметани, як нема то квасного молока або маслянки. Подається до неї начинювані яйця, (див. роз. III.) тоді не кидається яйця до юшки, лише риж. Можна додати сік зі сирих ярин.

47. Кропова. Зробити запражку з масла і муки. Розпровадити смаком з ярин. Дати кватирку сметани і 2 жмені посіченого зеленого кропу. Перед подаванням вкинути кусник масла і сік зі сирих ярин.

48. Капусняк. Взяти квашеної капусти, зварити на смаку з ярин, запражити муку з цибулею і підправити капусняк. Хто любить густіший, менше його розріджує. Можна підправити сметаною, або солодким молоком. Подається до него бульба, полита маслом, або душена зі сметаною. Як додати до капусняку кусник солонини, або вепрового мяса і разом варити, то він тоді дуже смачний.

48. Капусняк зі солодкої капусти. Пошаткувати голвку капусти, спарити киплячою водою, хай хвилюк постоїть і відцідити, щоб гіркість відійшла. Налити смаком з ярин і варити, аж буде мяка. Запражити, а як вже готовий, підправити сирого сметаною, дати кусник масла і подати до накипляка бульбяного або пшоняного. (див. роз. 12) Вітамінова і смачна страва. Можна ще додати сік з ярин, або 1 цитрини.

50. Юшка горохова. Намочити горох попередного дня. Зварити зі солею. Як мякий, перетерти через сито. Має бути досить густий. Дати на тарелі, а до кожного тареля ложечка розтопленого але не завареного масла. Хто любить

присмажити трохи цибулі і давати до кожного тареля. Подається грілки.

51. Горохова з зеленого горошку. Вилущити зелений горох, а лупинки обібрати з середньої твердої болони, а чисті сполокати. Дати ще моркви, калярепи, і іншої ярини. Запражити і видати. Можна заправити сметаною.

51 б. Фасолева. Розварити фасолю, перетерти і подати як горохову. Можна перетерту засипати лазанками.

52. Інша фасолева. Зварити фасолю дрібно або теркату. Попередньо намочити. Закинути дрібненькою затиркою, запражити маслом з мукою і трохи цибулі. Підправити запражкою. До варення можна дати сушених підпеньків або грибів правдивих. Хто має, дає ще сметану.

53. Риж на молоді. Можна двояко. Зварити риж окремо, а відтак залити молоком і подати. Ліпший є другий спосіб. Спарити кипячою водою риж, попередньо перебраний, всипати $\frac{1}{2}$ шклянки рижу на 1 л молока і хай поволи вариться. Як згусне, підливати молоком, можна і водою. Посолити легко.

54. Різаниці¹⁾ на молоді. Замісити макарон (див. розд. III) і вкинути на молоко, хай звариться. Молоко може бути на половину з водою, для ощадності, як є мало молока а много осіб.

55. Перлові крупки з молоком. Зварити перлові крупки на воді з маслом, як готові, залити молоком і видати.

56. Крупки пшеничні на молоді. Засипати дуже рідко на молоді, так щоби були рідкі як юшка.

57. Галушки з молоком. Розбити одно яйце з водою. Дати муки і зробити тісто ложкою, щоби не було густе. Метати ложкою того тіста на окріп, а як готові, залити молоком грітим, але не вареним.

58. Затирка. Затерти водою з яйцем, або без яйця квартиру муки, найліпше пшеничної разової, твердо і щипати тісто. Пересипувати мукою, щоби грудки не збилися до купи. Вкинути в окріп посолений і зварити. Можна підляти молоком, або подати без молока, а до кожного тареля дати ложечку масла, або присмаженої цибульки.

59. Холодник. Зварити цілі буряки. Очистити. Тимчасом зварити смак з ярин, вкинути в нього пошатковані зварені бураки, обчистити один два квашені огірки, вибрати зерно і порізати в юшку. Дати трохи квасу з огірків або бураків, удушеного щавлю (кваску), розколотити кислого молока або сметани, вкинути порізаних дрібно, на твердо зварених яець, зеленої цибулі, кропу, або прирізу (трибульки) місто цибулі, і винести на холодне. Як горячо, дуже придатне.

60. Юшка з пива. $1\frac{1}{4}$ л пива заварити, $\frac{1}{2}$ л сметани підбити з ложкою муки, дати цукру і раз заварити з пивом.

61. 2. спосіб. Розтерти жовтка з цукром, залити перевареним пивом і підгрівати жовтка з пивом на кухні, але все мішати, щоби жовтка не стялися, як згусне, готова. Подається з бішкоптами.

62. Винна юшка. Оба способи, як з пива. Добра на перестуду, щоби вигрітися і випіти від неї. (Glühwein).

Студені юшки.

63. Юшка „нічо“ на горячі дні. Добра і в зимі держана в хаті, не в коморі, по сівганці, коли є спрага. 1 л молока дати зварити з ванілією, тимчасом 4 жовтка утерти з 4 ложками цукру, поляти жовтка горячим молоком, мішаючи щоби не скипілися, або бити дротянкою від шуми, але не заварювати. Як трохи згусне, відставити. Можна вкинути розинків. Подається з бішкоптами, або цукрівками зі снігу. (див. розд. III.)

64. Мігдалова. 10 dkg мігдалів солодких спарити, обібрати, потовчи з цукром, додаючи молока при товченню. Зварити $1\frac{1}{2}$ л молока, вкинути на кипяче молоко сю потовчену масу мігдалів, най кілька разів закипить, щоби мігдали видали зі себе смак, перецідити через сито, вкинути кулак розинків султанських, 5 dkg звареного рижу на молоді, а як розинки напучніють, видати на стіл.

5. Юшка елегантна ((звана пташаче молоко, або шумка.) Дати варити 1 л молока з ванілією. Тимчасом втерти до густого 4 жовтка з 4 ложками цукру — з білків збити густий сніг і ложкою класти його на кипяче молоко, як закипить молоко, обернути на другий бік той горбок зі снігу на молоді, а як обвариться з обох боків, виймати ложкою дротяною, або двома вилками і укладати на мисці, а накладати другі ложки. Покласти побіч себе стільки ложок снігу в ринку, де вариться молоко, щоби свобідно побіч себе лежали і як пучніють при варенню, не було їм тісно. Коли вже всі „снігові гори“ зварені, вляти то молоко, в котрім варився сніг, до втертих жовтків, мішаючи і дати на кухню підігріти, щоби жовтки загусли. Зробиться густий сс, т. зв. молочне шодо і тим поляти ті зварені білка на мисці. Снігові гори прикрасити заварюваними вишнями або райськими яблуками. Подається з бішкоптам, або яким небудь бішкоптовим тістом. (див. роз. XIV і XVII.) Є дуже смачне, поживне і елегантне на вечеру.

¹⁾ Макарон.

Уваги до овочевих юшок.

Овочеві юшки можна їсти студені і гарячі з бульбою, грінками, бішкoptами, студеною різаною кашкою пшеничною, кулешою. Підправляти мож сметаною і жовтками. Давнійше терли газдині жовтка з цукром, заливали сметаною і перетерували, щоби сметана з жовтками згустіла, а се вливали до перетертої юшки з яких небудь овочів. Але заварюванням нищать вітаміни в сметані, отже ліпше не заварювати а сирію підправляти. Жовтка можна терти з цукром, але їх не заварювати лиш наливати до них гарячої перетертої юшки. Можна їсти без сметани і жовтків, лиш осолодити. Тоді є дуже дешеві.

66. Овочева юшка. 3 яблука, 3 грушки, $\frac{1}{2}$ 1 сливок, жменя черешень, вишень, малин, агресту і порічок. Обмити і наляти $1\frac{1}{2}$ 1 води, най вариться. По звареню перетерти через сито, розбити 2 ложки муки з трішки молоком і 5 ложками цукру, дати до юшки і заварити. Відтак додати 1—2 шклянки сметани, (можна її збити на густий крем,) $\frac{1}{2}$ шклянки яблочника і подати з бішкoptами або бараболею чи кулешою. Коли сметану бемо на крем, то чекати аж юшка вистине а так мішати разом.

67. Яблочна юшка. Обчистити зі зерняток 2 кварта яблук але не обирати лише обмити, а зернятка вибрати. Як зваряться, перетерти через сито, осолодити, вляти шклянку сметани і видати. Подається з яким солодким тістом або колоченою бульбою. Можна підправити мукою розколоченою з водою. Тоді сю муку дати перед сметаною, заварити, а тоді аж вляти сметану і вже не варити.

68. Юшка з вишень. Як з яблук.

69. Юшка з черешень. Як з яблук.

70. Юшка з суніць. Зварити ягоди на воді, розколоти колотушкою, перетерти через сито. Розбити 1 ложку бараболяної муки в студеній воді і заварити з юшкою. Засолодити, як скипить, відставити і підправити сметаною. В сметані розбити 1—2 жовтка, але вже не варити. Дуже здорова і багато вітамін.

71. Юшка з малин. Як з суніць.

72. Юшка з яфін. Як з ягід (суніць).

73. Юшка з чорниць (ожин). Як попередні.

74. Юшка зі сливок. (Сливянка). Зварити свіжих сливок, перетерти через сито, дати досить цукру, підправити сметаною і видати. Подається до того колочена бульба, або грінки.

75. Повилянка. На кожду особу взяти 1 ложку повил, вложити до гарячої води і заварити. Осолодити, дати запах зі шкiрки цитринової і цинамону та гвоздиків. Можна підправити сметаною. Подається з бараболею або грінками. Можна дати сік з цитрини.

76. Чоколядова. $\frac{1}{4}$ фунта чоколяди зварити в $1\frac{1}{2}$ 1 молока. Розтерти 4 жовтка з ложками цукру, вливати то молоко з чоколядою і бити так довго аж закипить. Вистудити і подати до того бішкoptи, або грінки з булки.

77. Юшка вітамінова зі суніць. 2 1 перебраних суніць (ягід) дати до вази, добре поцукрувати, наляти 2 1 сирого молока солодкого, вложити до леду на 2 години. Добра в гарячі дні.

78. Юшка вітамінова з малин. Як попередна. Зі всіх ягід можна так юшку приправити.

79. Юшка з помаранчи. Сок овочевий малиновий, з ягід, вишневий, порічковий, який є дома, розпустити водою, дати до того порізаних в платки 2 помаранчі, добре поцукрувати і вляти до вази.

80. Юшка вітамінова зі суніць инша. 1 кварту суніць (ягід) перетерти через сито, дати 1 1 перевареної води, шклянку білого вина, сік з пів цитрини, шкiрки цитринової, $\frac{1}{4}$ ф цукру, вмішати і дати до леду. 1 кватирку красних суніць цілих вкинути до готової юшки.

81. Юшка зі суніць ще инша. 5 жовтків терти з $\frac{1}{4}$ ф. цукру дати на бляху, затягнути молоком, мішаючи підгрівати аж буде густе. Уважати, щоби жовтки не стялися. Перетерти $1\frac{1}{2}$ 1 суніць сирих, а як молоко перестигне заморозити на леді. Так само робиться юшка з полуниць (трускавок), малин і всіх ягід.

82. Гуслянка. Дуже здорова наша страва якою живуть гуцули є гуслянка. Подаю припис як єї робити дома, щоби спопуляризувати сю страву богату у вітаміни. Глиняне або дерев'яне начиння, відповідної величини коновочку, спарити, висушити і вимастити в середині сметаною квасною. Тимчасом підгріти незбиране свіже молоко до 60°, відставити, щоби трохи перестигло і літне вляти до тої коновочки вимашеної сметаною. Лишити в теплім 48 г. і не кивати. Молоко зітніся, але не буде мати в собі сирватки як квасне, лиш хоч кілька стоїть, буде все одностаїне і таке як сметана. Знамените на вечеру до кулеші, або до колоченої бульби. На другий раз лишити собі трохи гуслянки, на заквашення замість сметани і нею вимастити стіни і дно коновки, яку треба все за кожним новим наливанням чисто вимити і випарити. Спробуйте, не пожалуйте!

II.

Сирі соки з ярин.

83. Сирий сік зі шпінаку. Розтерти шпінак сирий, сполоканий і най хвильку постоїть. На дні збереся сік, який можна приправити кількома капками цитрини, або цукром. Додається його після вподоби до різних страв.

84. Сирий сік помідоровий. Свіжі дозрілі помідори втерти і перетерти через сито. Приправити солею, цибулею, або цукром.

85. Сирий сік зі шпарагів Як попередний.

86. Сік з моркви. Можна її змолоти на машинці, витиснути сік і уживати сам, або до інших страв доливати.

87. Сік з калярепи, петрушки і каляфіорів. Так само. Всі сирі соки мають в собі багато вітамін і дуже добре додавати їх до підлив і юшок, але вже по зваренню, щоби піднести вартість вітамінову страв.

III.

Каші і додатки до юшок і борщів.

88. Кулеша. Найсмачніший борщ з кулешою. Інакше вариться кулеша з грисіку (крупок), інакше з муки. З крупою так: як кипить вода, посолити і насипати стільки, щоби не було густе, а таке як юшка. Мішати підчас варення щоби не було грудок. Як добре згусне також мішати на кухні. Потому дати до рури випечи. Випечена кулеша є стравою і смачніша, бо грубі зернятка дійдуть в парі, а на кухні підчас варення не можуть цілковито зваритися. З муки мілкою так: Всипати муки на посолений окріп стільки, щоби був горбок з муки над водою і кулешіром зі споду попробувати, чи є досить місця у воді на розварення, коли дуже порожно, досипати ще більшу гору і лишити хай хвильку обкипить. Потому мішати на огні кулешіром сильно в колесо, так довго аж буде зварена і відставати від горшка. Дивитися аби не було грудок. Дати випечи до рури.

89. Кулеша на инший спосіб. І 1 муки кукурудзяної всипати до ринки і пражити, мішаючи. Коли вже мука розпалена, залити її таким окропом. 1 $\frac{1}{4}$ л води заварити з ложкою масла, ложечкою соли, 4 ложечки цукру. Вляти сій окріп до муки і мішати кописткою, кулешіром, щоби не було грудок. Колиб за тверда, доляти молока, або води і ще мі-

шати. Поставити до рури і відтак викинути на таріль як бабку. Добре до квасного молока, солодкого, маслянки, борщу.

90. Бануш. Зварити 3 склянки доброї сметани і на кип'ячу всипати поволи 1 склянку кукурудзяної муки, не мішати, лиш хай так покипить, потому розділити кулешіром на 2 часті і хай знов кипить, а потому колотити на огні так довго, аж зварений бануш пустить масло і вийде воно на верх, Бануш се гуцульська страва. Їдять його з гуслянкою, бриндзею, сиром, кислим молоком.

91. Ушка до борщу. Насипати 2 склянки муки на стільницю. Попередно пересіяти муку до якоїсь пушки, та коли треба брати. Зробити на середині ямку, вбити яйце, дати трохи соли, води і ножом заробити, щоби було тісто не дуже густе і не за рідке. Вимісити, розтачати і порізати ножом в квадратики. Попередно злагодити собі грибки, як лишилися з якої юшки, або таки на сю ціль зварити. Посічи їх, присмажити цибулі посіченої, дати до того грибки, посолити, трохи перцю і накладати на тісто. Зліплювати два краї як вареники, а відтак два кінці до купи зліпити, третій лишитися сам. Се форма ушка. Заварити на окропі і вкинути в борщ.

92. Гречана каша. Перебрати $\frac{1}{2}$ ф гречаних круп, перетерти з яйцем в ринці і мішати на горячій кухні, аж підсохне. Тоді наляти водою і зварити. Дати на хвильку до рури. Добра до борщу або сама зі шкварками. Найліпша з маслом і сиром, також молоком солодким і кислим. В той спосіб варена є сипка, не засушена з яйцем є гливка. Ся страва має багато вітамін.

93. Пшоняна каша до борщу. $\frac{1}{2}$ ф пшона вимити в кількох водах горячих аби стратилася гіркість. 2 $\frac{1}{2}$ склянки молока підігріти, вкинути пшоно, посолити, дати трохи масла. Як звариться поставити на хвильку до рури. Викинути на таріль, помастити присмаженою цибулькою, шкварками або маслом і подати до борщу, або і так.

94. Грінки. Порізати булку в кістки і дати до рури засушити. Можна їх поляти маслом і смажити в маслі аж висохнуть, тоді смачніші. Так само робляться грінки з хліба. Подається до юшок.

95. Кашка краківська. Взяти $\frac{1}{2}$ яйця (другу половину сховати до галушок на завтра, або заправити юшку) перетерти кашку краківську, висушити на кухні мішаючи, а як суха, наляти горячою водою, посолити і най звариться на кухні без мішання. Виміряти стільки води, аби було в сам раз. Дати до рури випечи. Добра також з маслом, цукром, цинамоном, як випечена, можна її перемішати ще раз з яйцем, але цілим, а з білка збити сніг, дати цукру, родзинків і ще

раз випечи, Викинути на таріль, поцукрувати, або з варенням подати на другу страву.

96. Пшенична кашка в кістки. Зварити на воді пшеничних крупок (грисік) досить густо, але так, аби мож вилати на довгий полумисок. Розіляти по полумиску і най застигне. При кінці обіду порізати вздовж і поперек ножом і на кожний таріль дати трохи тих пшеничних кістек. Добре передовсім до яринного росолу і до солодкого молока.

97. Риж. Зварити добре риж на густо, то штука. Зробіть так: дати перебраного і сполоканого рижу до ринки чи горнятка стільки, аби його була третина в начиню. Наляти водою але так, щоби води було ще раз стільки як рижу, не більше. Посолити і дати на кухню зварити під покришкою, але нічого не мішати, бо тоді саме пригорить. Най сам звариться і напучніє, уважати лише аби не висушився. При кінці варення додати трохи масла (хто його не має буде і так) і дати до рури на хвилю. Буде сипкий. На молоці риж можна підливати і треба мішати, бо на молоці легше пригоряє. На молоці однак не буде сипкий, але смачніший і передовсім придатний дуже до перекладання яблуками. До сипкого рижу подається підлива помідорова. Богато вітамін!

98. Різанці (Макарон). Замісити твердо тісто на самім яйці. Розтачати дуже тоненько, як трохи пересохне. (уважати аби не дуже, бо кришиться буде) перерізати тісто вздовж і поперек на хрест. Кожду чвертку звинути в рурку і різати тоненько і зварити на окропі, коли до росолу, перецідити, а коли з молоком, то не відціджувати, а варити на меншій скількості води і підляти молоком. Окріп посолити.

99. Ячмінні крупки належать до дуже легкої стравної страви і дуже заправляють кожду юшку і росіл. Перебрати, налити водою, як вивариться, ще доливати (і кілька разів можна) дати трохи масла при кінці і подати до юшок, або до молока. Можна їх також підляти сметаною і розколотити. Знаменитий вітаміновий крупник!

100. Терте тісто. Замісити дуже твердо на самім яйці тісто, потерти на терці і зварити на ющі, чи молоці.

101. Ляне тісто. Можна ужити лиш $\frac{1}{2}$ яйця, а трохи води, посолити, дати муки стільки, щоби по розколотенню тягнулося і поволи тонкою струєю ляти в юшку чи росіл.

102. Франдуські галушки. На 6 осіб взяти 2 жовтка і розтерти з ложкою масла і солею. Масло втерти поперед і по одному жовткови додавати. Збити сніг з білків, дати до втертих жовтків, а муки стільки, аби тісто трималося. Спробувати на кипятку чи не розходяться, а в таким случаю додати ще муки.

103. Крупкові пшеничні так само. 2 яйця, 3 ложки крупок пшеничних. Най трохи постоїть, щоби грисік напучнів.

104. Галушки королівські „royal“. 3 яйці добре розбити, кватирка молока, 2 ложки тертого пармезану (емента-лер) дати до форми бляшаної вимашеної і висипаної мукою і дати до ринки з кипячою водою. Закрити і в парі варити. Спробувати соломкою чи зварені, виймити, а як перестигне викинути на стільницю, порізати в паски або кістки і дати до юшки.

105. Галушки грибові, (Пульпети) добрі до борщу або до грибової юшки. Розтерти 2 жовтка з кусником масла, дати 2 ложочки зварених і посічених грибів, сніг з 2 білків і муки, щоби не були густі.

106. Грибок. 2—3 жовтка терти з маслом, трохи грибів посічених, або легкі телячі зварені, посічені і присмажені на цибулі, як втерте, дати сніг з полишених білків і 1 ложку муки, зеленого кропу і прирізу (зрізованець, трибулька), трохи соли. Вилати на бляху і дати печи до рури, або смажити на пательні на маслі. (Масло до смаження муситься перетопити, шум зібрати окремо, а окремо зіяти чисте масло). Як спечене, різати на паски і подати до ярини або до юшки.

107. Горошок птаський. 5 ложок масла розпустити, дати, тільки також води, соли. Як завариться всипати 6 ложок муки, і виробити тісто ложкою на кухні і зняти з огня, най трохи перестигне і вбити по одному 6 яєць, мішаючи. Дати на стільницю висипану мукою, зробити довгий валок тонкий. Валок той різати ножом на одноцентіметрові галушки, обмочити в муці аби не зліпилися і дати на бляху вимашену маслом і печи на румяно. Висипати на полумисок і дати до юшки, або обложити ярину.

108. Бомбальки (на Закарпаті). Тісто як на булки дріжджеве, але твердо замісити (див. розд. XVII). Як підкисне, виробити на стільниці на довгі рурки і спечи на блясі в рурі. Як спечені і висушаться, поломити на кавальчики, зварити на окропі і подати до юшки, борщу, ярини, або посипати маслом, маком і цукром.

109. Налисники (див. ч. 117) порізати на пасочки і вкинути в юшку чи в борщ.

110. Налисники з гречаною кашею. Зварити гречаної каші. 3 склянки каші, пересушити з яйцем, висушити на кухні, спарити 2 склянками води з $\frac{1}{2}$ л. масла або смальцю і най підвариться, а в рурі дійде. Як готова додати масла, присмаженої цибулі, грибків посічених, трохи перцю, кілька зварених на твердо і посічених яєць (можна дати посіченого вареного мяса) і накладати в ринці, верства налисника, верства каші і т. д. Облити маслом і спечи в рурі. Подається до борщу, ярини, багато вітамін!

111. Налисники з пшоною кашею. Спарити пшоно кілька разів, зварити на молоці, перемішати з маслом, при-

смаженою цибулею, солею, зеленим кропом і зрізованцем і накладати верству налисників, верству каші. Дати запечи в руру. Викинути на таріль, порізати в промінь, як торт і подати до борщу.

112. Яйця начинювані. Зварити яйця на твердо. Перерізати вздовж разом зі шкаралупкою, вибрати обережно зі середини жовток і білок, посікти його, посолити, дати зеленої петрушки, кропу, зрізованця, присмаженої цибулі, масла і наложити ложечкою назад у шкаралупки. Помочити у тертій булці, дати на пательню масла і покласти кожен половинку побіч себе шкаралупкою до гори. Як присмажаться подати до кваскової юшки, борщу або ярини.

113. Кашка пшенична. До молока дати соли трішки, цукру, трохи масла. Сипати до того по трохи кашки, як молоко вже буде горяче. Одною рукою сипати, а другою мішати, але лиш стільки, щоби молоко було з тими крупками рідке. Все мішати аж зачне киніти і тоді зараз дуже гусне. Подати до солодкого молока, або поцукрувати, посипати цинамоном, тертою чоколадою або варенням. Добре на легуміну.

114. Снігові кульки до юшки „нічо“, або цукрівки. Сніг з білків змішати з цукром і бити ще 10 минут. Накладати ложечкою на бляху і дати висушити до рури. Подається окремо на тарелі.

115. Книдлі з тертої булки. 6 dkg масла і 3 цілі яйця добре втерти. Вляти ложку води, всипати 2 купчасті ложки тертої булки (2 сухі булки втерті) посолити, вимішати і кидати на окріп маленькі галки. Можна подати до різних юшок.

116. Книдлі з булки інші. Втерти 4 dkg масла з 1 жовтком, 1 ложку тертої булки, 35 gr сухої (2 булки), намоченої і добре витисненої, збити сніг з одного білка, вимішати разом і класти галки на киплячий росіл чи юшку. До обох родів книдлів можна додати посіченої, зеленої петрушки.

117. Налісники. $\frac{1}{2}$ 1 молока, до того вбити 4 жовтка і розколоти, дати муки тільки, щоби по розколотенню було тісто ляне і тягнулося. Збити штивний сніг з 4 білків, вимішати його з тістом, посолити і ще раз легко вимішати. Розігрити пательню, насипати на неї соли, розігріти сіль і добре кавалком паперу чи полотна вичистити тою солею пательню, зісипати сіль і помастити пером замоченим у яким розтопленім товщі пательню. Налити того тіста, обляти всю пательню, решту злізати до горшка. Смажити ту паляничку на оден бік, потім на другий і викинути на перевернений до гори таріль. Поступати так аж всі налісники будуть готові.

118. Грибок, спосіб другий. Кілько яець, тільки ложок муки. На 6 ссіб взяти 2 яйця. Жовтки втерти з двома ложками муки, або кавальчиком масла. Збити добрий сніг, вимі-

шати з жовтками, дати 2 ложки муки, посолити і ще раз добре вимішати. Розпустити на пательні смалець або масло, вляти це тісто і вставити до рури. Як зарум'яниться, виймити. Перестигле порізати в кістки і дати до вази.

119. Грибок з форми. $\frac{1}{4}$ 1 молока, дати до того 12 ложок тертої булки, 3 дека масла, 4 цілі яйця і розбити колотушкою. Форму накіпльову вимастити і висипати тертою булкою, вляти там се тісто, щільно замкнути і варити в парі 1 годину. Відтак викинути на таріль і ложкою набирати до ярини або юшки.

120. Солодкі галушки з тертої булки. Збити густий сніг з 4 білків, дати 15 dkg цукру а булки тертої, пересіяти стільки, щоби була досить густа маса. Вимастити форму, ложкою класти галушки до вимашеної форми і смажити або печи. Знамениті до молочних юшок.

IV.

Городина (ярина, зеленина).

Загальні уваги.

Ярина повинна появлятися як найчастіше на нашій столі, варена, приправлювана на сирий спосіб з огляду на велику кількість вітамінів, які вона має. Всі ярини, це страви вітамінів.

121. Морква. Облиту і обшкрепану моркву порізати в паски, або пошаткувати, полати лиш трохи водою, дати ложку масла, трішки соли і дусити під покришкою аж буде м'яка, доливаючи по трохи води як виварюється. Молода звариться дуже скоро і є дуже смачна. При кінці поцукрувати.

122. Морква зі сметаною. Дусити під покришкою з маслом як попередню, але не давати цукру, а як вже м'яка, припорошити мукою і хай ще хвилю дуситься. Вляти кілька ложок сметани, змішати і відставити.

123. Калярепа. Покраяти молоду не ликовату калярепу в паски і дусити в маслі, підливаючи водою і трохи посолити. Як вже м'яка втиснути сік з одної цитрини і відставити. Надається дуже до різних паланичок смажених (див. роз. V.)

124. Калярепа зі сметаною. Дусити як попередню, як м'яка підсипати мукою, най завариться, а в кінці підляти сметаною 2—3 ложки і видати. Не заварювати.

125. Горошок зелений. Дуситися в маслі як морква, трохи поцукрувати, підсипати мукою, заварити, дати сметани і видати.

126. Мішана ярина. Дати порізаної моркви, калярєпи, зеленого горошку і дусити з маслом, підливаючи водою аж змякнуть. Припорошити мукою, а як завариться, дати сметани і відставити.

127. Зелена фасоля. Обчистити з волокна, сполокати, порізати на дрібно і дати варити, але води не багато. Не солити, бо тверднуть. Як м'яккі посолити, запражити. Розварити зі запражкою, підляти квасною сметаною і видати. До запражки дають трохи червоної паприки і смажать її в запражці. Фасоля має від неї гарну золотаву краску.

128. Лопатки. Шпарагову фасолю увільнити від волокна, зварити на кип'ятку, посолити при кінці, відцідити і облити гарячим маслом з тертою булкою. Хто любить, заправляє ще чісником.

129. Зелена фасоля в зимі. В осені, вчасно, коли ще зелені стручки, наквасити в малій бочілочці зелені і білі лопатки фасолі. Кваситься так, як огірки. Можна переховувати цілу зиму і мати вітамінову приправу до салати. Зварити порізану, запражити і заправити сметаною. Варять на Закарпаті.

130. Сушені лопатки в зимі. Насушити зеленої молодшої фасолі в осені, а в зимі варити як свіжі. Помастити маслом.

131. Фасоля зерно. Намочити теркатої фасолі попереднього дня, або грубу білу і зварити. Як м'ягка, відцідити, поляти розтопленим маслом не перевареним, потовчи кілька зубків чіснику, вкинути до фасолі і вимішати. (До борщу).

132. Фасоля квасна. Зварити фасолю як попередню, запражити, до запражки вкинути посіченої цибулі, а як вже готова і підправлена, втиснути сік з цитрини, або квасу із огірків. Не давати оцту!

133. Шпінак. Обчистити листки шпінаку, сполокати докладно, щоб не хрупкав потому пісок між зубами, вкинути на кип'ячу воду, хай звариться. Він скоро уварюється. Відцідити, посічи, зробити легку (масло муки) запражку, вкинути посічений шпінак до неї, розпровадити тою водою, що в ній варився шпінак, дати сметани, підправити чісником, дати ще грудку свіжого масла і подати до саджених яєць, або до начинюваних. (див. роз V). Можна додати по варенню трохи соку з сирого шпінаку.

134. Шпінак душений. Обчистити, сполокати, посічи листки і дати до ринки на масло, дусити аж змякне. Додати присмаженої цибулі, або цукру, як хто любить.

135. Каляфіори. Обрізати листки на білі. Виполокати каляфіори у воді. Можна додати до води оцту, на се, щоб

вийшли всі гусениці і комахи. Посолити окріп, вложити в него каляфіор, спробувати відтак вилками чи вже зварений. Коли готовий, вибрати ложкою, поляти присмаженою булочною і видати.

136. Каляфіори з бешамельом. Зварений каляфіор дати на полумисок і поляти густим бешамелем (див. роз. IX), посипати швейцарським сиром, тертою булочною, поляти розпущеним маслом і вставити у піч аж зарум'яніються.

137. Каляфіори „au gratin“ по італійськи. Зварений каляфіор дати на циновий або срібний полумисок, посипати пармезаном, січеними вареними грибами або печерицями, густим помідоровим сосом, булочною, знов пармезаном і дати зарум'янити.

138. Колочений горох „purée“. Можна варити з молодого і старого. Намочити кварту старого гороху попереднього дня. Зварити зі закришкою і маслом. Як зварений, вийняти ярину і обложити нею бараболлю, а горох перетерти через сито, заправити маслом з присмаженою цибулею. Як за густа каша, розпустити молоком, смаком з ярин або сметаною. Так само робиться піре з фасолі. Подається до капуста, капуста і т. д.

139. Бруква. Обрізати з лупини, обмити, порізати в кістки, спарити окропом, відляти, бо ся вода гірка, наляти другої, (смаку з ярин) і дусити з кавалком масла, підливати водою, а як готова, запражити. Можна дати сметани.

140. Редька. Молоду порізати в довільну форму, обсмажити на товщі, обсипати цукром, посолити, знов смажити, підляти смаком з ярин і малим погарчиком маляги і дусити на вільнім огні, аж буде м'ягка.

141. Шпараги. Се ніжна ярина як і каляфіори. Але вибирати не ликовату. Очистити, ошкробати і зварити на посолений і поцукрований воді. Варити 15—20 минут. Подається з маслом і булочною або голландським сосом.

142. Ребарборум се дуже ніжна ярина, але у нас, на жаль, мало уживана. Зварити ребарборум, перетерти, розтерти відповідну кількість жовтка до кількості ребарборум з цукром, залати трохи водою, вином, або молоком і дати жовтка мішаючи на кухні, щоб згустіло. Вимішати з перетертим ребарборум, поцукрувати ще як треба і видати. Можна додати сметани. Знамените!

143. Ребарборум инакше. Зварити на смак 10 грибків, 1 цибулю, жменю чорної фасолі, соли, зеленої петрушки, кропу. Порізати 10 билин ребарборум, кинути на воду, вилати на друшляк, переполокати студеною водою. Зварити $\frac{3}{4}$ л. бараболь, зробити сос з 3 ложок масла, 3 ложки муки, залати тим смаком з ярин і грибків, розбити, дати приріз, ребарборум, перетерту бараболлю, заварити, 2 зубки чіснику

потерти і видати. До того кулеша або який накипляк (див. роз. XII).

144. Ребарбарум в тісті на легуміну (див. XIV).

145. Гарбуз шпараговий. Обчистити з лупини, порізати на поздовжні частини, зварити в осолений і поцукрований воді. Видати з маслом і булочкою.

146. Гарбуз звичайний або диня. Обчистити, пошаткувати на відповідній шатківниці на довгі паски, як макаран, зернятка і те м'яке викинути. Посолити і най стоїть. Присмажити цибулі і всипати трохи паприки, щоби була гарна краска. Витиснути диню зі соли і кинути на присмажену цибульку. Диня пустить зараз зі себе сік і дусити в тім соку і товщи аж буде м'яка. Підправити сметаною. Знаменне і дуже легке на жолудок. Коли хто любить густіше, додасть до цибульки смадьцю і муки, щоби запражилася. З огляду на легкостворюваність, дешевість і вітамінову вартість, повинна ся ярина появлятися часто в кождім домі на столі.

147. Гарбуз на квасний спосіб. На зиму можна собі гарбуз накувати як капусту і потім варити попереднім способом. Добра до того бочілка з оселедців.

148. Гарбуз з помідоровим сосом. Прирядити гарбуз знайним способом, а на кінець підляти піддушеними і перетерти помідорами.

149. Бураки червоні. Сполокати з піску червоні бураки і наставити варити в лупині. Можна спечи, тоді задержують більше солодкості. Як м'яккі, вийняти, обірати, перетерти на грубій терці. Зробити запражку але дуже рідку, присмажити цибулі, вкинути пошатковані бураки, хвилю дусити. Підправити сметаною, посолити і заквасити цитриною, ніколи оцтом, або квасом бураковим як добре квасний, чи соком з агресту і порічок.

150. Капуста біла і червона. Розрізати на четверо молу голову, спарити, заварити і першу воду відляти. Налити другої кип'ячої, а як м'яка, вийняти обережно і поляти на полумиску булкою присмаженою на маслі.

151. Капуста різана. Порізати капусту на стільниці або пошаткувати. Спарити, заварити, сцідити і залити смаком з ярин, як м'яка, запражити муки, присмажити цибулі, вляти квасної сметани або квасного розколоженого молока. Як мало квасна, дати сік з цитрини.

152. Капуста з яблочками і вином. Спарити порізану капусту, воду відляти, бо се гірка і наляти другої, най вариться, а властиво дусить. Дати кавальчик масла, порізаних, почищених від зернят і лупини, квасних яблук і най дусяться. Зробити запражку але не густу, заправити нею капусту, але тоді, як вже м'яка, дати $\frac{1}{2}$ склянки вина. Замість вина можна дати сметани. Дуже добра. Хто любить, трохи цукру додати.

153. Капуста душена. Пошаткувати, посолити най стоїть якийсь час. Як капуста пустить зі себе сік, видусити її і кидати на присмажену цибульку в ринку. Масла чи смадьцю дати трохи більше і дусити підливаючи водою під накриванням. Не солити вже. Як м'яка вляти до того сосу з помідорів який робиться так: Порізати обмиті помідори і дусити аж змякнуть. Перетерти через сито, щоби лупинка і зернятка лишилися на ситі. Таким сосом можна заправити і гарбуз.

154. Капуста душена инакше. Удусити капусту на маслі, дати цитрини, цукру (соку з порічок, як нема цитрини). Також добра до різних паланичок з бульби і каш.

155. Весняна капуста. Коли вчасно на весні нема ще ярини, нарвати листків з молоді капусти, буряків, каляфіорів. Спарити і най стоїть в горячій воді 15 минут. Сцідити, залити горячою водою, посолити, як м'яккі, запражити. Розпустити $\frac{1}{2}$ л. того смаку, де варилося листя, най розвариться зі запражкою, дати ще 2 ложки цукру, 1 погарчик білого вина, 2 погарчики яблочнику, як перекипить, відставити і вляти $\frac{1}{4}$ л сметани, посіченого кропу, сік з $1\frac{1}{2}$ цитрини.

156. Ярмуж має сю догідність, що є все зелений і в зимі. Приправляється як шпінак.

157. Помідори душені. Виполокати дозрілі помідори, витиснути зерна зі середини, дати до риночки ложку масла, присмажити цибулю, дрібно посічену, дати там помідори і дусити підливаючи росолом з ярин. Посипати зеленою петрушкою і кропом.

158. Помідори „au gratin“. Гарні великі помідори спарити кип'ятком, стягнути шкірку, перерізати на двоє, вибрати кістки, уложити на полумиску посипати солем, пармезаном і тертою булкою, поляти горячим маслом і вставити до печі.

159. Помідори смажені в тісті. Великі помідори порізати в платки, витиснути ножом воду і зернятка, посолити, посипати зеленою петрушкою. Зробити тісто, як на налишники (див роз. III) але густіше, мачати кождий кавальчик помідора в тісті, як яблочка і смажити до жовта. Подається зараз, бо тісто змякне.

160. Помідори начинювані. Вибрати 8-10 красних помідорів, обмити, стягти вершки, виймати зернятка і наложити такою начинкою. Намочити в молоці, або і у воді, 2 булки, витиснути, дати до миски або макітри. Засмажити цибулі на маслі і вляти то до булки в макітру. Додати 2 жовтка, посіченої зеленої петрушки, кропу, 2 зубки потовченого чісника, соли, вимішати те все ложкою, або розтерти макагоном, вкінці дати сніг, посічених і зварених 6 печериць. Дати то до шприци і втиснути у отвори помідорів, які вже попередно мають бути положені в ринці вимашені маслом. Підляти кількома ложками смаку і дусити, або дати до рури

на 15 минут і спечи. Окремо зробити мармеляду з 6 помідорів, дати до мармеляди 1 ложечку муки, розмішати, вляти під помідори разом зі смаком з печериць. Потрясти ринкою, най завариться, дати 1 ложку цукру, 1 погарчик вина. Виймати помідори на полумисок, обляти сосом, обсипати зелені кромом і видати. Подається бараболя душена або макароні, паланички, накипляк з каш, або бараболяний.

161. Капуста начинювана. Зварити 2—3 головки капусти, вижолобити з гори. Зробити таку начинку. Розмочити 3 булки, дати присмаженої цибулі, посічених зварених грибків, 2—3 жовтка. Вимішати, розтерти, а в кінці домішати сніг, соли, січеної зеленої петрушки. Наложити у вижолоблення, або межі листки, звязати легонько ниточкою і дусити. Як готова підляти грибовою підливою (див. роз. IX.)

162. Капуста волоська начинювана. Так само.

163. Салата головчаста начинювана. Так як капуста, але начинюється сиру, підливається водою, відціджується потому воду і заливається сосом грибовим.

164. Огірки начинювані. Обірати з лупини, начинити повисшою начинкою як капусту, заляти водою і дусити. Воду відляти, а сосом помідоровим заляти. Огірки розрізується на середині і вибирається середину а відтак начинюється. Складається в ринці тісно розрізаними половинами до себе.

165. Огірки смажені. Обірати, зварити 8—10 минут, вибрати, порізати на кавальчики, помачати в муці, яйці, тертій булці і смажити на маслі. Подається до бурачків, до шпінаку, замість яєць.

166. Калярепа начинювана. Обірати, кілька красних не ликоватих каляреп, видовбати середину. Уважати, щоби стіни не покалічити. Заляти горячою, соленою водою, а як до пів змякнуть, вибрати на сито. Начинка: 2 булки намочити в молоці, змолоти $\frac{1}{4}$ 1 шампіонів посічених, зварених або душених, засмажити цибулі на маслі, дати кропу, зеленої петрушки, 3 жовтка, розтерти те все разом, сніг з 3 білків, 1 ложку тертої булки. Накласти в калярепу, прикрити зрізаним денцем і уложити їх в ринку. Зробити з 1 1 смаку запражку, дати 1 ложку цукру і дусити в тім сосі, але уважати аби не пригоріло. Потрясти ринкою. Як готові, вибрати і поляти сосом.

167. Бруква начинювана. Як калярепа.

168. Селери начинювані. Молоді селери се смачна, але мало розширена страва. Вибирається молоді. Обірати, видовбати і зварити в соленій воді. Начинка як попередно, але до сосу додати 1 погарчик мадейри.

169. Селери душені. Порізати селери, спарити, або і ні, дати масла і підливаючи водою дусити аж будуть м'які. Підправити сметаною. Можна запражити, Як лишуться селери з юшки, зужити в той сам спосіб.

170. Бульба. Ярина ся така звичайна а смачна е головною поживою широких верств, задля своєї дешевости і видатности. Бульбу до варення треба старанно обірати, не лишити очка, обмити і наляти кипятком, аби не виварювалися дуже вітаміни. Дати мало води. Як зварені, відляти воду, посолити, потрясти і лишити на кухні кілька хвиль, аби були сипкі і в парі дійшли. Помастити маслом або солониною і шкварками.

171. Бульба колочена rиггée. Як попередня, але по зваренню потовчи, розколоти в горшку, додати молока, або сметани і кавалок масла. Хто хоче мати ніжнійше піре, перетерти через сито, а потому розбити з молоком, маслом, чи сметаною. Набирати на ложку і обложити полумисок по краях. В середину дати яйця, шпінак, сос який, капусту, гриби і мясо. Прибрати кожду купку зеленою петрушкою.

172. Бульба смажена. До смаження вариться бульба в лупині. Потому чиститься. Але до варення треба її однако чисто обмити, зварену і сбібрану, нарізати на платки. Кинути на горячий товщ, посолити і подати до грибів чи мяса.

173. Бульба молода. Не обрізується, а шкрупчесь легко. Першу дуже молоду дусити в маслі, а води дати лиш на дно. Пустить зі себе. Посипати кмінком, зеленою петрушкою і кропом, поляти маслом і подати. Належить до присмаків. Пізнійшу варити, але в меньшій кількості води як стару, щоби не була дуже водава.

174. Бульба начинювана. Спечи 20 бараболів. 5 бараболів зварити обчищені. Коли тамті спечені, розрізати з одного кінця, вибрати зі середини, змішати з вареними, перетерти через сито. Зварити кілька грибків, змолоти, засмажити 3 лож. масла з цибулею, дати до макітри до бараболі перетертої, дати грибки, кропу, зеленої петрушки, 2 зубки чіснику. Вбити 3—4 яєць, розтерти се все разом, посолити вимішати, наложити бараболі, позакривати лупинкою, дати до печи на $\frac{1}{4}$ год.

175. Спосіб другий. Вибрати 20 великих бульб, обмити, сирі видовбати, але не богато, посолити в середині і зверху, 10 грибків зварених змолоти і 5 зварених яєць також змолоти. Присмажити цибулі, вляти до макітри, дати прирізу, кропу, петрушки, 2 сирі яйця, соли, грибки, змелені або січені яйця, 3 ложки тертої булки і все разом вимішати. Наложити у бульбу і спечи. Подати до гарбуза на квасний спосіб, або з помідоровим сосом.

176. Сочевиця. Намочити сочевицю попередно перебрану. Наставити варити. Як м'яка посолити і запражити. Смачнійша коли вариться зі солониною, або вужениною.

177. Біб. Можна варити в двоякий спосіб. Молоді лопатки, як з фасолі і поляти маслом, або зерно само, а як

зварене, поляти на тарели маслом і утовчи ще до него 2—3 зубки чіснику і перемішати.

178. Кукуруза молода. Зварити молоді шульки кукурузи в посоленій воді. Подати по обіді на „десер“. Їсться тримаючи в руках за оба кінці. Можна зверхи ще трохи посолити хто любить.

179. Квашена капуста. Дати до горшка квашеної капусти, наляти водою і варити аж змякне. Вибрати з води, поляти товщем і подати до бульби, паляниць, каш, мяса. Хто не любить такої, запражити. Добре дати до запражки трохи цибулі най присмажиться, розпустити і підправити капусту. Тоді воду не відливається. Хто хоче мати її трохи густішою, аби кожний сос з мяса держався на верху, най потре на терці 2—3 сирі бульби, дасть до них ложечку муки, розколоти і тим підправити капусту. Дуже тоді смачна. Се по віденськи.

180. Квашення капусти. Обібрати зелені листки зверха, виполокати головки як треба, розрізати на половину, вирізати качан цілком, мож різати і на четверо кожду головку. Скласти на столі застеленім серветою. Менші, красні головки лишити на голубці цілі. Пошаткувати до чистої бочки приготовані головки, або якогось чистого шафлика, частину перщу посипати кмінком, посолити добре і скидати до бочки. До шаткування дати почищеної цибулі або хрину. Тоді капуста смачніша. Потовчи сю часть руками, довбнею, (товчуть також ногами, але це не апетитно) аж пустить зі себе сік. Тоді покласти верству головок цілих на голубці і знов присипувати січеною капустою. Дають також перець цілий, бобкове листя, але від того капуста гіркне. Товчи знов і перекладати головками. Листя зелене, що обібране, сполокати і покласти так верствами, будуть на голубці. Добре потовчи, прикрити дном, що щільно пристає, зверха покласти камінь і хай кисне в кухні в теплі. Камінь чисто вимити. На три копи капусти $1\frac{1}{2}$ kg соли дається і все перемішувати при соленю. Най добре укисне до 2 тижнів тримати в кухні, а тоді винести до комори, чи пивниці. Першу воду, яка підійде зіляти, а доперва другий сік добрий не гіркий. Часто змивати з плісні через зиму. Цибулі 1 kg до січення. Дають ще цілі яблука в капусту.

181. Квашення гарбуза. Порізати гарбуз на шатківниці до гарбуза в довгі нитки як макарон і перемішати зі солею. Наложити в бочілочку, притиснути кружком і малим каменем і най кисне.

182. Квашення зелених лопаток з фасолі. Наляти молоді зелені лопатки соленою водою, дати до того заправи коріня, трохи чіснику. Приложити кружком і легким каменем.

183. Квашення огірків. Середні, не дуже перезрілі огірки наляти студеною водою і лишити через ніч. Обмити їх і укладати в випарену і вимиту бочілочку або у великі камінні горшки. На спід бочілки дати листя з винограду, вишні, дуба, чабрику, кропу, хрину, кілька стручків зеленої паприки. Тими приправами перекладається також огірки верствами. Заварити 5 l води або і більше після потреби зі солею. На $\frac{1}{2}$ кірця (50 kg) дати 1 kg соли. Потовчи в дерев'яній мищинці валком 10—100 головок очищеного чіснику. Чісник дає дуже добрий смак і консервує огірки. Як вода зі солею вистине, дати до неї потовчений чісник, залити огірки в бочці, прикрити бадиллями кроповими, або денцем і легким каменем, аби вода огірки покривала і най киснуть в теплій кухні. З верха на огірки можна також дати ріжного листя як на спід. За 6 тижнів огірки квасні. Винести до пивниці. Підчас квашення як втягнуть в себе воду, мож доляти.

184. Огірки в огті або корнішони. Вибирається малі зелені огірочки. Заварюється вода з оцтом і солею, перцем, бобковим листям і студеною заливається огірки в слоїках. Перекласти огірки з заправою, листям вишневим і іншим. Зав'язати міхуром і поставити в комору.

V.

Омлети, яйця й інші додатки до ярин.

Загальні уваги про яйця.

Яйця це дуже легка і поживна страва, уживана всюди і часто, яко додаток. Сама подана становить також важну часть відживи. Мають в собі 10 gr білка, 3 gr товщу, соли і вітаміни. Ріжно їх приправляють, а найбільше вартости мають яйця на мягко.

185. Яйця на мягко. Вибирати яйця, про яких маємо певність, що свіжі. Інакше є неприємні в смаку і можуть зашкодити. Варити у чистій воді, бо через шкаралупку вода трохи переходить, або запах перейде. Давати легко ложкою до кипячої води, варити 2 минути. Най хвильку постоять ще у горячій воді з краю кухні і зараз вибрати. Подається у серветі, щоби не вистигли. До тих яєць подається скляні або срібні погарчики.

186. Яйця цілі саджені або „воволі очі“. Розтопити на круглій пательні з двома ухами ложку масла, розбити шкаралупку яйця і легко покласти їх 4 побіч себе на масло, щоби жовток не розліявся а задержався цілий. Трохи посолити. Посипати дрібно посіченою зеленою петрушкою і кропом хто любить. Подається на стіл з пательнею. Є то спо-

сіб французський. Очевидно пательню покласти на таріль, щоб її обрус не замастився.

187. Яйця саджені на сметані. До сметани дати трохи соку з цитрини, розбити в сметані оден жовток, а як закипить, вбивати по одному яйця але уважати аби не розілялися. Можна посипати зеленим. Можна яйця смажити і на самій сметані, але дати трохи масла аби не пригоріла. Подається до бурачків, фасолі, гарбуза (див. розд. IV).

188. Яйця на помідорах. Є різні способи смаження яєць з помідорами, але найліпше зробити густий сос з помідорів і вбивати до него яйця як на сметану.

189. Яйця на грінках. Присмажити грінок з булки, вбити до того яйця і дати до рури.

190. Яйця на серделях. Положити на спід пательні трохи масла, дати верству серделів але перетертих, вбити до того яйця і усмажити цілі.

191. Яєшниця. Дати на пательню масла, окремо розбити яйця і вляти на це масло. Мішати, але не смажити довго, бо буде тверда. До яєць можна дати трохи сметанки або молока. Буде видатніша. Очевидно посолити.

192. Яйця в сорочечках. Дати до кипячої води трохи цитрини, або оцту, посолити і вбивати по одному цілі яйця. Уважати щоби жовток був цілий. Вибрати дірковатою ложкою. До шпінаку, до борщу, до кваскової юшки, до бурачків, то що.

193. Яйця в білім сосі (à la poulette). Зробити білу запражку з ложочки муки, розпустити склянкою сметанки або молока, соли, $\frac{1}{2}$ цитрини (сік), зеленої петрушки, заварити. Окремо розбити 1 жовток з молоком, вляти в сос, заварити і в кипячий вбити 4 яйця.

194. Яйця в білім сосі запікані (à la Finot). Зварити яйця на твердо, обібрати, порізати на платки, поляти білим сосом, посипати пармезаном і дати до рури, щоби зарум'янилися.

195. Яйця начинювані (див. роз. III.)

196. Яйця по париськи „au gratin“. Присмажити булочки а в такій формі: Вирізати грінки 5—6 см. широкі, тількиж довгі, а 2 см. високі, з дірочкою по середині. Зварити яйця пів мягко 5 минут, аби білок стявся, а жовток в середині був мягкий, виймати до студеної води. Обібрати осторожно і поставити кожде яйце до дірочки в грінках і поляти сосом бешамель: 1 ложку масла 1 ложку муки запражити, 2 ложки сметани квасної, $\frac{1}{4}$ л смаку розбити і заварити. Утерти 5 dkg пармезану, половину всипати до сосу, розбити 2 жовтка з трома ложками сметани, вляти до горячого сосу, але не варити і посолити. Зверха посипати полишеним пармезаном, зеленим кропом і петрушкою і подати на стіл.

Заки зробиться сос, яйця обібрані дати до теплої води, щоби не вистигли. Подається на округлих полумисках.

197. Яйця в сосі грибовім. Зварити цілі яйця в сорочечках на смаку яриновім. Зробити сос грибовий (див. роз. IX.) вложити до него яйця і подати.

198. Яйця в майонезі. Зварити 10 яєць на твердо, вистудити, обібрати і перерізати. Сос майонезовий: $\frac{1}{2}$ л оливи і 2 жовтка, додати трохи муштарди аби був острийший. Кожду половину яйця помастити тим сосом і убрати цвіклою, корнішонами, помідорами, уложити яйця у формі звізди і прибрати зеленою салатою. Сос подати окремо. Дуже добре на снідання або вечеру, або на закуску.

199. Яйця по голяндськи. $\frac{1}{2}$ л води, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ цитрини, соли, на тім зварити яйця, вибрати ложкою від пирогів і поляти сосом голяндським (див. роз. IX.)

200. Яйця по американськи. $\frac{1}{2}$ л води, 1 ложка масла, $\frac{1}{2}$ цитрини, соли, сік помідоровий. На тім зварити 14 яєць. Яйця вибрати на полумисок, поляти сосом помідоровим і подати до бараболі.

201. Омлет з яєць. Найліпше робити від 2—8 яєць. З більшої кількості розділити на 2 части і подати два, коли є більше осіб.

Взяти відповідну кількість яєць. Числиться 1 яйце на особу. Розбити на тарелі яйця але не дуже, бо яйця траять силу і омлет не виросте, лише стільки, щоби білок змішався з жовтком. Можна на każde яйце дати ложку сметанки. Дають і квасну. Тоді розбити так щоби яйця змішалися з молоком. Кілько яєць тільки ложок молока. Посолити легко і виляти на пательню на горяче масло або смалець. Дати до рури на 10 минут. Коли виросте готовий, завинути вилками в рульон, висипати на полумисок і видати. Подається до ярин, горошку, моркви, калярепи шпінаку. Можна его начиняти.

202. Омлет зі шинкою, ковбасою то що. Посічи останки шинки або іншої вудженини, замішати до розбитих яєць і виляти на пательню, Як готовий, звинути і подати. Можна вляти яйця на кавальчики ковбаси і шинки, яку покладемо вперед на пательню. До кожного омлету мож додати посиченої зеленої петрушки і кропу.

203. Омлет з пармезаном. Вимішати розбиті яйця з тертим пармезаном і смажити як повисше.

204. Омлет зі шпарагами. Порізати почищені шпараги на кавалки 2 см. довгі, зварити, вибрати на цидило, най стечуть, дати на пательню і вляти на се розбиті яйця. Як усмажений, звинути і подати до ярини, або сам. Можна шпараги порізані і зварені замішати до яєць і разом вляти на пательню.

205. Омлет зі шпарагами на інший спосіб. 60 шпарагів зварити в воді посолений з кавалочком масла і цукру. Зробити запряжку з 3 ложок масла і 3 ложок муки. Дати $\frac{1}{8}$ 1 сметани, $\frac{1}{8}$ 1 соку де варилися шпараги, розбити і заварити. Окремо розбити 4 жовтка з $\frac{1}{8}$ 1 квасної сметани, дати до сосу, але вже не варити. Всипати много кропу, шпараги і тримати на теплім. Зробити омлет з 8 яєць, 8 ложок молока, або сметанки, можна дати 4 лож. молока а 4 сметанки, зеленого прирізу, петрушки і кропу дрібненько посіченого і спечи. Як готовий помастити тими шпарагами, заложити з двох кінців на верх і подати. Можна посипати пармезаном.

206. Омлет з каляфіорами. Як зі шпарагами, лише замість шпарагів дається зварений каляфіор і покритий на кавальчики.

207. Омлет з горошком. $\frac{3}{4}$ 1 горошку зеленого спарити і наставити варити в посолений воді. До води дати 1 лож. масла і 4 лож. цукру. Як м'який дати його до такого сосу. Три ложки масла засмажити з 3 ложками муки і розпустити $\frac{1}{4}$ 1 солодкої сметанки. Як за густий, дати смаку де варився горох. Всипати до того зварений горох, дати зеленого кропу жменю. Помастити омлет і видати. Коли не мож звинути в рульон, то лише заложити з 2 боків.

208. Омлет з молодими грибами. Удусити молоді грибки з цибулею на маслі. Як вже м'які, дати зеленої петрушки і кропу. Підправити $\frac{1}{4}$ 1 сметани в якій розбити ложечку муки і заварити з грибами. Відставити. Спечи омлет, завинути в него грибки і видати.

209. Омлет зі шпінаком. Коли на весні всі ярини є ще молоді, нарвати листки кропиви, редькви, шпінаку, лободи, кілька головок салати. Як зварене дати на сито, переляти студеною водою, витиснути, перетерти через сито, або змолоти на машинці. Зробити запряжку з 3 ложок масла і 3 ложок муки, зарум'янити, залити $\frac{1}{4}$ 1 сметани, додати соку грибового як є; дати шпінак, посолити, вимішати і засмажити. Колиби був за густий дати кілька ложок солодкого молока. Коли вже готовий, дати соку з $\frac{1}{2}$ цитрини, 2 зубки потертого чіснику. Спечи омлет, помастити його тим шпінаком, завинути від берегів, вивернути на полумисок і дати до столу. Такий шпінак добре ділає на жолудок.

210. Паланички з булки. Сховати сухі кавалки з булки, зав'язати в мішочку і повісити на стіну в сухім місці, щоби не плісніли. Так само сухарі з хліба. Або купити 4 сухих булок, намочити у воді. Як напучніють, добре видусити, дати до миски. Дати там 2 жовтка, добре вимішати, збити сніг з 2 білків, вимішати з булками, посолити трішки і ложкою класти на гаряче масло, або смалець. Приплескати, як усмажиться на оден бік, обернути паланичку на другий бік і

висмажити всі. Подати до калярепи, фасолі зеленої, сочевиці, бурачків, гарбуза на квасний спосіб.

211. Бульбяники. Як лишилось зварена бульба, перетерти її через сито, дати одно яйце, муки, соли, замісити тісто і зробити валок. Порізати валок на кавальчики, розплескати кожний в муці і смажити на товщі. Добрі до сметани, капусти і іншої ярини.

212. Бульбяники дорощі і ліпші. Зварити 2 1 бульби в лупині зараз рано, най трохи зварена постоїть, щоби затверділа. Потерти на терці, або змолоти на машинці, дати 4 жовтка, посіченої зеленої петрушки і кропу, або прирізу посічи, збити сніг з 4 білків, замішати разом, додати пшеничного грисіку, тертої булки, або таки просто муки, вимішати, уформувати паланички, мачати в муці, яйці і тертій булці і смажити на товщі. Є це так звані „крокети“ „пляцки“.

213. Крокети або паланички з гороху. Зварити горох на густо, перетерти його через сито, щоби його було 8 ложок того ригеє. Дати 2 яйця (з білків збити сніг), 4 ложки тертої булки, мачати в яйці і булці, або лише в булці і смажити. Дуже поживні для слабовитих дітей і старших.

214. Паланички з рижу. Зварений риж на густо перемішати з жовтками, дати трохи соли, посіченої петрушки, кропу, сніг з білків. Як рідке, то додати кілька ложок тертої булки або крупок пшеничних, формувати паланички у тертій булці і смажити. Очевидно як дати більше яєць, а ще додати до середини і втерти з рижом кусок масла, будуть пухкійші. Хто мусить щадити, дає одно яйце. Дуже смачні до зеленого горошку, моркви, або яринної мішанини. Можна також мішати риж з горохом.

215. Паланички бульбяні з сиром. До перетертої бульби домішати 10 dkg потертого швейцарського сира, 2 яйця, 5 ложок тертої булки. Смажити на кокосі з маслом.

216. Паланички з краківської каші. Зварити краківську кашу, дати 3 яйця цілі, 1 ложку муки, кропу, зеленої петрушки, смажити в булці.

217. Паланички з гречаної каші. Як попередні, додати ще чіснику.

218. Паланички з вівсяної каші. Як з краківської.

219. Паланички з ячмінної каші. Заварити 1 1 води, 1 ложку масла, соли. Засипати $\frac{1}{2}$ 1 дрібної каші, мішаючи часто. Відставити, як вже м'яка і вистудити. Засмажити 4 ложки масла з цибулею, кропу, петрушки, прирізу — (трибульки). З зубки чіснику, вкинути до масла. До каші дати 3 ложки тертої булки, дати масло, 1 яйце, робити котлетики і смажити в булці.

220. Блинці (I спосіб). Зі 7 білків сніг, посічи кропу, прирізу, всипати до снігу, соли, 5 ложок муки, полишені

жовтка і вимішати. Брати сего на ложку і смажити на маслі. Подається до моркви, гороху або до калярепи.

221. Блинці (спосіб другий). 10 dkg масла розпустити, 1 гарячої води, як закипить, всипати $\frac{1}{4}$ 1 муки і сильно розбити на кухні, як є тісто, дати на тепле, щоби не встигло. Вбити 4 жовтка, кропу, соли, сніг з 4 білків, вимішати і печи. Подається до ярини.

222 Блинці баварські. 2 булки порізати в кістки, висушити в рурі. Сніг з 6 білків, 4 ложки масла розтерти, дати до того 6 жовтків, соли, 5 ложок муки, вимішати, дати сніг, різану булку, дати до сервети, завязати і кинути на гарячу воду варити. По $\frac{3}{4}$ год. розв'язати, порізати се на грінки, давати на розпалене масло, присмажити з обох сторін і видати до ярини.

223. Яйця еклері. $\frac{3}{4}$ 1 води, сік з цитрини, соли, трохи масла. Зварити на тій воді 10 яєць, щоби не розлізлися, виймати обережно, дати на сито, мачати в муці, в яйці розбитім і в тертій булці і смажити на маслі. Видати до гарбуза, бурчків, або зі сосом.

224. Хліб в козушку. Порізати свіжого хліба на палець жіночий грубо (1 cm) в довільну форму, мачати в розбитім яйці і класти на гарячий товщ смажити. Зарум'янити з обох сторін і подати до зеленої різаної фасолі, або фасолі на квасний спосіб.

225. Паланички або смаженики з грибів. Зварити гриби, змолоти на машинці. Присмажити цибулі, всипати до того змелені грибки, посолити, засмажити. Намочити 2 булки, витиснути, дати 2 жовтка, сніг з двох білків, трохи тертої булки, вимішати все разом. Як за рідкі, дати ще тертої булки, робити паланички, посипати тертою булкою і смажити.

226. Паланички з капусти. Як з грибів, крім тих всіх додатків, (очевидно капусту попередно зварити), треба додати ще крім сирих яєць, ще 2 яйця зварені на твердо, і змолоти також. Додати всего як попередно і смажити. Зі солодкої капусти ліпші, і тоді додається також зеленого кропу і прирізу.

227. Паланички з фасолі. Як з гороху. Змолоти зварену фасолу на машинці, дати яєць, чим більше тим ліпше, тертої булки, робити паланички і смажити.

VI.

Гриби, — загальні уваги.

Гриби належать до найліпших середників поживи. Заступають мясо, а при тім мають вітаміни. Грибів є багато родів. Не всі є нам знані. Але ті, що ми їх знаємо, треба використати для нашої кухні. Уважати на трійливі. Добре їсти лиш свіжо приправлені, не відгрівати. Годівлю печериць можна завести собі у своїм господарстві. (Насіння в цінниках ярини і там є спосіб плекання.)

228. Підпеньки (опеньки) спарити, заварити, відляти воду, а відтак доперва дусити на маслі з цибулею. Можна підправити сметаною. Всі гриби, по виполоканню, дрібно ріжуться і дусяться в маслі або смальцю.

229. Масляки. Стягнути шкірку, сполокати, порізати і дусити з маслом і цибулею. Як готові, вбити 1—2 яєць, пере-смажити і подати. Гриби зварені найліпше їсти свіжо приладжені. Як стоять і потому відгрівати, можуть зашкодити.

230. Сморгі. Ростуть вчасною весною, а що мають багато заглиблень, виполокати старанно, спарити, пошаткувати або порізати, дусити на маслі з цибулею. Можна підправити сметаною.

231. Печериці (шампіони). Обчистити, сполокати, покропити цитриною, щоби не счорніли і дусити з маслом та цибулею. Затягнути жовтками. Подається також до мяса, дробу. Належать до найніжнішого рода грибів.

232. Печериці консервовані. В літі, як є багато печериць, зробити запас на зиму. Вибрати молоді, обтяти корінці рівно зі шапочкою, спарити гарячою водою, відцідити, наложити в слоїки і посолити, скропити цитриною залити первареною водою натільки, щоби їх закрила і завязати міхуром. Варити в парі як консерви овочеві. Переховувати в студенім і сухім місці.

233. Порошок печерицевий. Корінці і старші печериці порізати тоненько, висушити на сонці, так сильно, щоби далися легко покрити. Відтак потовчи в моздірі, пересіяти, зложити до слоїка і тримати в сухім місці. Порошок сей доданий до страв, підносить дуже їх смак.

234. Рижки молоді, великі, перерізати на четверо, або лиш на двоє, дусити з цибулею і маслом дві години.

235. Рижки смажені на киплячій маслі так довго аж зарум'яняться, а масло пожовкне, дістане золоту краску. Дуже добрі.

236. Рижки з рушту. Молоді рижки виполокати, обсушити на ситі, мачати в маслі або оливі і печи на рушті або пательні, 10—15 минут. Подаючи, дати на верх кілька кавалків масла, вимішаного з зеленою петрушкою або зрізованцем (требулькою). В той спосіб можна також печи боровики, або молоді печериці.

237. Ришки, а також гриби мариновані в оцті. На мариновання вибирається гарні м'якоти гриби. Сполокати, дати до камінного горшка, щоби не счорніли, дати цибулі, посолити, підляти кількома ложками води і дусити аж будуть м'яккі. Потому вляти до них овочевий оцет, щоби були досить квасні, трохи перцю, бобкового листя і заварити кілька разів. Як перестигнуть, зложити до слоїка і зав'язати. Подавати до м'яса і до гарнітурів салат, студенців.

238. Ришки солені або квашені. До солення вибирати більші ришки. Спарити, най хвильку полежать, щоби гіркість з них вийшла. Відтак чисто обмити і класти на сито. Як стечуть, укладати верстами в дерев'яній бочілочки, випареній і висушеній, пересипувати солею і пошаткованою цибулею, а як вже начиння повне, притиснути денцем і камінням. Поставити в сухім і холоднім місці. По кількох днях ришки улежаться і опадуть. Тоді доложити свіжих рижків, а як бочілочка повна, винести до пивниці і сильно притиснути камінням. По кількох тижнях ришки уквашені. Можна уживати на салат. На верха повинна бути ропа, котру ришки з себе пустили і треба змивати їх хоч раз на 2 тижні, щоби не плісняїли. Як ропа є мало, посолити переварену воду і долияти, щоби ропа була на верха.

239. Труфлі належать до найбільше вибагливих грибів і до найніжніших. У Франції росте їх дуже багато і уживають їх там на свіжо і до різних страв. У нас чорні труфлі є лише в деяких околицях, а спроваджувані в консервах є дуже дорогі. Ростуть під землею.

240. Труфлі на свіжо. Вимити старанно, спарити червоним вином, обібрати зі шкірки, котру відтак можна виварити до сосів, порізати в платки, скропити червоним вином, дати ложку масла і дусити аж будуть м'яккі. Видати з тим сосом, в котрім варилися. Або зварити в цілости на мадейрі і подати з маслом.

241. Труфлі в консервах. Зварити їх через 15 минут на смаку з ярини. Потому наложити в малі слоїки, на одноразове ужиття; дати до смаку мадейри або червоного вина, залити слоїки, зав'язати і варити в парі. Переховувати в сухім місці. Можна подавати розігріті як свіжі, до масла, або порізати до різних сосів, страв, паштетів, і уживати смаку, в котрім переховувалися.

243. Гриби букові або правдиві — як масляки. Є се найліпші гриби, уживається свіжі і сушені. Шкірки з них не стягається, лише вимити чисто, порізати, дати порізаної цибулі і дусити з маслом. Підправити сметаною або яйце вбити і засмажити, мішаючи.

VII.

Салати.

Загальні уваги. Салати — се важні вітамінні страви, бо звичайно приправлені зі сирих ярин. При кождім обіді і вечері стараймося, щоби були на нашім столі. Очевидно не заправлені оцтом, а цитриною, що має в собі дорогі вітаміни.

243. Салата зелена на французький спосіб. Виполокати салату помежи листками, стрясти нею, щоби не була мокра і поставити на сито, щоби стікала, або завинуту в сервету, а сервета вибере воду. Зварити яйце на м'яко. Впустити жовток на мисочку, вляти сік з одної цитрини, 2 ложки оливи, пів ложечки від чаю цукру і трохи соли. Збити се все разом вилками на майонез, вляти на салат, як уложимо на таріль, чи миску, вимішати добре, щоби всі листки замочилися в майонезі і лишити в спокою на десять минут, щоби листки перейшли майонезом. Є знаменита! Приправити перед виданням юшки.

244. Салата зелена „боярська“. Сполокати свіжу салату. Зверха листки зелені обібрати і додати до шпінаку на варення, а лишити середущі жовті. Присмажити на кухні кавальчик (грінку, скибку) хліба і горячу помастити добре чісником (такий хліб дається дітям проти черваків, можна ще по чіснику помастити маслом). Вистуджений хліб покласти на миску, а на хліб покласти салату, най так полежить годину. Тоді хліб виймати, а на окремій мищинці розробити на 4 особи 2 жовтка зварені на твердо, ложечку англійської муштарди, 2 ложки доброї оливи, сік з пів цитрини, вимішати се добре, вляти на салат, вимішати і доперва тепер посолити. Листя пересякле попередно оливою і цитриною, (можна дати оцту, хто має здоровий шлунок), не траїть свіжости. Салата вся з тої грінки хліба набирає острого смаку і ніхто не пізнає причини піднесеного смаку.

245. Салата зі сметаною. Виполокати, середущу голівку уложити на місці і залити такою сметаною: 2 ложки квасної сметани, ложку цитринового соку або і сік з одної цитрини, трохи соли, цукру, розбити на окремій тарелі, і вляти на салат.

246. Салата з яєшницею. Заправити салату жовтком з оливою, солею, цитриновим соком. Окремо зробити яєшницю, але до розбитих яєць дати по ложці на кожде яйце молока або сметанки. Вимішати яєшницю зі салатою і подати.

247. Салата звичайна. Салата головчасть се дуже популярна їда в селі Бичкові на Закарпаті. Кожда газдиня пасіє її багато коло хати і що дня приправляють. Але вони її там парять, солять, поливають сметаною і їдять. Або ва-

рять на кваснім молоці, заправляють чісником і їдять з кулешою. Можна її варити і приправити як шпінак. Найсмачніша однак подана на свіжо. Розпустити оцту, або сік з цитрини, з цукром, трохи соли, поляти салату і подати. Можна зварити яйця на твердо, порізати на четверо і прибрати салату.

248. Салата зелена з оливою. Змолоти $\frac{1}{2}$ 1 зелених веприн і червоних порічок, або білих дозрілих, перецідити через сито, дати $\frac{1}{8}$ 1 оливи, розбити се добре і поляти. Можна цукром не посипати а подати до стола, щоби кожний собі сам довільно цукрував. Перед поляням оливою, солять головки легко і за 15 минут стріпують добре сіль, щоби салата не зівяла.

249. Салата з огірків або мізерія. Насолювання огірків зелених і витискання зі соли не є вказаним, бо витискається вітаміни. Обібрати огірки з лупини, посолити, трохи поперчити, наляти оцтом або соком з цитрини, можна дати і оливи, або сметани і подати.

250. Салата зелена ще инакше „по гетьманськи“. 20 головок салати обчистити, виполокати, легко посолити, най хвилюк постоїть і зараз стріпати, (не тиснути її сильно) і дуже не солити, бо стратить свіжість. Так приготується звичайно салату. Можна і без солень. Приготовити підливу. Очистити 6 яєць зварених на твердо. Жовтка перетерти через сито, додати 3 сирі жовтка, посолити, дати сік з одної цитрини, 2 ложки цукру, вляти $\frac{1}{2}$ 1 квасної сметани, розбити її з жовтками. Коли за мало квасна, додати цитрини і обляти тим приготовану салату, а зверху прибрати звареними білками, повірізувати їх ріжно.

251. Мішана салата в зимі. Зварити 4 яйця, 4 малі свиклові бурачки, 6 бараболі в лупині, 3 селери в шкірці. $\frac{1}{4}$ 1 білої фасолі. Як звариться, обчистити те все. Селери можна варити в бульбі. Порізати, або на відповідній терці пошаткувати. Посіти одну головку червоної капусти, спарити і зварити. Відцідити, а як перестигне, напустити її цитриновим соком, поцукрувати, і най так стоїть. Обібрати з лупини 2—3 квашені огірки, посіти кілька помідорів. Зробити підливу, 4 варені жовтка перетерти через сито, дати трохи соли, 2 ложечки цукру, 3 сирі жовтка, розтерти і додати $\frac{1}{4}$ 1 доброї молодой оливи їдальної, сік з 2 цитрин, $\frac{1}{2}$ 1 доброго огіркового соку з квашених огірків. Вкинути до того всі порізані ярини, вимішати і най $\frac{1}{2}$ години перед поданням стоїть, щоби набрала доброго смаку. Покушати, дати до смаку соли, цукру, або квасу. Замість червоної капусти можна дати квашену, але посіти її трохи. Є елегантна і знаменита! Подається на більші гостини

252. Салата помідорова. 20 помідорів очищених і витиснутих зі зернят, пошаткувати і дати до камінного або пор-

целянового начиня. Посолити, дати 1 ложку цукру, $\frac{1}{8}$ доброї оливи, сік з одної цитрини, посіти дві цибулі, вимішати і подати. Салату сю можна помішати з вареними селерами, тоді дається половину помідорів.

253. Салата з квашеної капусти і бульби. Посіти $\frac{1}{4}$ 1 квашеної капусти і спарити. Зварити 5—6 бараболі в лупині, обібрати і порізати на платки, посолити, можна поцукрувати, $\frac{1}{2}$ цитрини, вимішати. Коли є помідори, дати помідорів.

254. Салата з квашеної капусти. Квашену капусту зі соком підогріти. Коли дуже квасна, можна спарити. Смакніша лише підогріта, бо не тратить квасу. Дати до неї порізаної в перстені цибулі, але тоненько, $\frac{1}{8}$ 1 оливи і подати. Можна цукрувати, хто любить. Можна подати і студену.

255. Салата з помідорів з огірками. Десять помідорів витиснути зі зернят, дрібно порізати. Посіти 2 цибулі, прирізу, $\frac{1}{8}$ 1 оливи, посолити, поцукрувати хто любить. Додати 2 сирі огірки і 2 квашені, порізати і вимішати з попереднім.

256. Салата з капусти червоної або білої. Порізати капусту як найтонше, вкинути на горячу воду, зварити раз, відляти, витиснути добре, посолити і поляти овочевим оцтом або соком цитриновим, вляти на одну велику головку 3 ложки оливи, сік з одної цитрини, трохи цукру, вимішати разом на годину перед поданням. Можна з нею вимішати жменю вареної фасольки.

257. Салата з італійської капусти, кучерявої. В Італії, Швейцарії і Франції, щодня подають до обіду якусь салату. Це дуже розумно, бо салати мають в собі багато вітаміні, не знищених варенням, а сік з цитрини підносить їх вартість. Цю салату подають в Швейцарії. Кучеряву головку капусти тоненько посіти і вкинути на кипяток посолений, вимішати і здійснити з огня і най так у воді вистигне. Вилляти на цидило, щоби добре стекла, дати на миску і заправити як кожду капусту, оливою розбитою з цитриною, цукром, і доперва на кінці посолити, щоби не зівяла і не зликоватіла.

258. Салата з каляфіорів. Зварити каляфіори, вибрати з води і най на ситі вистигнуть. Розібрати на квітки, а било порізати на платки. Розбити оден жовток з двома ложками оливи, бити аж зробиться шума, дати пів ложечки цукру, вимішати це, дати сік з одної цитрини, ще раз вимішати і поляти каляфіори уложені на мисці. Подається до мяса, або на перекуску перед обідом.

259. Салата з бульби і оселедця. Зварити бульбу в лупині, а як остигне, порізати в платки. На 1 1 бульби взяти оден почтовий оселедець, очистити, виймати хребет, порізати в квадратики, також порізати або втерти на терці одну ци-

булю, вимішати все разом; дати сік з цитрини; 2 ложки оливи і соли трішки.

260. Салата з невареної калярепи. Обібрати молоду калярепу, втерти на терці, дати ложку оливи, ложку соку з цитрини, ложку квасної сметани, добре вимішати і посипати зеленою петрушкою.

261. Шпінак сирий. Молодий шпінак добре виполокати відірвати лиш самі листки, добре посічи, дати порізаної цибулі, петрушки зеленої, соли, заправити оливою і соком цитриним. Коли уживається шпінак сирий, муситься дуже добре втерти. Можна додати редьки порізаної, помідорів без зернят, або соку з них, порізаних огірків, порізаних печериць, розтертої редьки, калярепи або листочки салати.

262. Салата з сирих бураків. Молоді бурочки вимити, обібрати, втерти на терці, втиснути до смаку соку з цитрини і посипати кмінком змеленим.

263. Салата з сирої моркви. Втерти на густій терці, а потому ще маконом в макітрі, приправити соком цитриним і споршкованим анижем. Малим дітям додається соку з моркви по малій ложочці 3 рази денно, як доповнення поживи. Богата у вітаміни і ристинні соли.

264. Морква сира з прирізом. 5 dkg умитої молодой моркви, втерти на терці, дати ложку оливи, ложочку соку цитринового, ложку квасної або солодкої сметани, вимішати і посипати прирізом.

265. Каляфіори сирі. Добре втерти, вимішати з пошаткованими яблуками і приправити салативим сосом.

266. Каляфіори сирі зі шпінаком. 50 гґ каляфіорів очистити, втерти на терці, дати ложку оливи, ложку сметани, вимішати і посипати дуже дрібно посіченим сирим шпінаком.

267. Салата з чорної редьки. Порізати в дрібненькі платки, трохи посолити, на годину відставити, потому приправити цибулею і салативим сосом.

Редьку білу або чорну можна також втерти на терці, розтерти в макітрі, заправити оливою з додатком соку з цитрини або солодким соком салативим.

268. Ріпа сира порізана в платки, улюблена страва дітей.

269. Квасок приправляють в Італії як салату. Можна купити насіння кваску, посіяти в городці і уживати на юшку, підливу, або сирю салату.

270. Селери сирі. 50 гґ добре вимитих і очищених втерти на терці, дати ложку оливи, ложочку соку цитринового і ложку квасної сметани або солодкої, а на кінці посипати прирізом.

271. Гірчиця. Листя гірчиці може служити за ярину. Ріжеся молоде листя, дуситься пів години в оливі або маслі з цибулею, приправляється солею і споршкованим імбиром.

272. Червоні бурочки, молоді шпарагі, морква, редька, капуста, ріпа, бруква, калярепа, приправлені на сирий спосіб. Замачати в воді 15—20 минут, потому шкратити, розтерти в макітрі, заправити цитриною, оливою, дати петрушки, прирізу і трохи соли.

273. Салата зі шпарагів. Обібрані, ошкрані, порізати, виполокати і піддусити в маслі. Всипати зеленої петрушки посіченої і прирізу. Як готові і перестигнуть полати майонезом, убрати яйцями звареними на твердо і порізаними в платки.

274. Цибуля печена. Обібрати цибулю і печи в оливі або маслі.

275. Цибуля душена. Дрібно порізану цибулю дусити в оливі або маслі пів години і посипати кмінком і солею.

276. Помідори печені. Великі помідори попереірізувати і дати на масло але переірізанням в гору. Посолити, посипати порізаною цибулею і зеленою петрушкою, прикрити і печи 20 минут.

277. Горох цукровий, сочевиця, сирі. Докладно переібрати, вимити, розмочити, розтерти, і дати багато соку цитринового або якого іншого овочевого, також ярин і солодких мігдалів. Дехто дає цукру, розтертих яблук, сушених сливок, розтертих мігдалів або кмінку і капарів.

278. Салата з сирих грибів. Свіжі печериці або сморжі очистити, порізати в платки, закинути порізаної цибулі, або прирізу, зеленої петрушки, і покропити соком з цитрини. Дуже поживні і смачні, але лише для здорових на жолудок.

279. Сік з печериць. Свіжі печериці добре вимити, порозривати на дрібні кусні і залати мягкою водою. До води дати соку цитринового, лишити якийсь час, а потому плин переіцитити, приправити солею і соком цитриним.

280. Салата з неварених яблук. 1 kg яблук порізати в платки, полати кватиркою сметани, вбитої зі соком цитриним, цукром. Додати 5 dkg мігдалів, 5 dkg розинків вимитих і переібраних. Разом вимішати і подати.

281. Салата з неварених яблук і оселедців. 4 великі яблука порізати, на дрібно, порізати одного почтового оселедця або 6 сарделів, обібраних з остей, 2 ложки оливи додати, 1 ложку капарів, соку цитринового до смаку, разом все вимішати, дати на миску, і прибрати платками вареної бульби.

Вітамінові страви—неварене зерно.

282. Зерно зі збіжжя, неварене. Зерно призначене їсти, докладно перебрати, виполокати, розмочити, розтерти, а для тих, що мають ославлений жолудок перетерти через сито. Мокне в мягкій воді, або в молоці, або в соках сирих овочів, як вишень, яблук. До плину додати цукру, меду, або соли трішки. Разом зі зерном мокнуть шкірки з цитрини і помаранчі, дактилі, фіги, сливки сушені, родзинки. Перед розтиранням виймати шкірки цитринові, а проче розтерти. Все, що розтерте, приправити цукром, медом, змеленими мідалами, або оріхами, мармолядами ріжними, або розтертими дактилями, фігами, родзинками, або компотами. Зерно можна розтерти саме, а підправити вище згаданими овочами, сметаною з цукром, соками овочевими, вишніями, черешнями, соком овочевим, фігами, дактилями, яблочником, або розтертими яблуками і поцукрувати.

283. Зерно вівсяне, сире. Намочити перебране зерно на ніч. До води дати кусник шкірки цитринової, або помаранчевої. Рано розтерти з трішки соком цитриним, одною помаранчею без кісток, цукром, або розтертими дактилями, або розтерти зерно з мідалами, з додатком цукру і трішки какао. Може також мокнути в молоці.

284. Зерно пшениці і жита, сире. Держати 48 годин в воді, або овочевім соку, дуже докладно розтерти і втерти з мідалами, кількома дактилями, або цукром, кількома краплинами соку цитринового, можна додати товченої цитринової шкірки.

285. Гречана каша, неварена. Розмочити зерно каші в воді, або овочевім соку через ніч, розтерти і з яблуками, або соком цитриним і цукром вимішати.

286. Риж неварений з мідалами. Розмочений риж розтерти зі солодкими мідалами з додатком соку овочевого, цукру, або дактилів. Можна також подати зі соком помідоровим. Можна зерно молоти на відповідній машинці.

287. Молоко макове. Втерти мак і наляти свіжою водою з додатком цукру, ванілії і овочевого соку, або з цитрини. Смачний напій, а може в нім зерно мокнути.

288. Вітамінова кашка. Одну ложку платків вівсяних, або пшеничних, або пшеничну разову муку залити трома ложками свіжої, зимної води, так мокне 12 годин. Потому вляти в се одну ложку густої сметанки, або меду, або кондентованого молока, втиснути сік з пів цитрини, дати яблуко вмите і втерте разом зі шкіркою і зернятками, на терці і малою ложочкою цукру. Добре вимішати. Страва здорова і смачна, має в собі всі складники, потрібні до віднови кро-

ви, відповідна для дітей і старших. Замість яблук можна ужити інших овочів або ягід, які треба сполокати, подусити, або змолоти. Можна вжити яфін, суниць, малин, вишень, сливок та інших. Коли нема свіжих, можна вжити сушених, але попередно намочених і вимитих.

IX.

Підливи (соси).

Доброта підлив залежить від уміння добре зробити запражку. Не дати за багато муки. До товщу дати муки тільки, щоби був густаво-рідкий. До білих підлив зробити білу запражку, до темних жовту або темно-жовту.

289. Кропова підлива. Зробити білу запражку, розпустити сметаною, трішки посолити, вкинути посіченого кропу. Кріп вкинути вже на кінці, щоби не заварювався, а перед тим запражку розварити, щоби не було грудок. Подається до яєць, до рижу, до накипльків.

290. 2-ий спосіб. Кватирку сметани і пів ложочки муки розколоти, посолити і дати на кухню, щоби згустіло. Вспати посіченого кропу і видати. Вітаміни!

291. Підлива з прирізу. Зробити білу запражку, розварити яринним смаком, як добре розварена, дати сметани розбитої з жовтком, посолити, вспати посіченого прирізу, підігріти, не варити, щоби не затратилися вітаміни. В сей спосіб можна робити і підливу кропову. Є дуже смачна і здорова. До готової дати кусень свіжого масла для піднесення вітамінової вартости і соку з ярин. (Див. роз. II).

292. Помідорова підлива. Очистити помідори і дати дусити до риночки під накриттям. Можна додати трішки масла. Окремо зробити запражку на маслі. Як готова, розпровадити смаком з ярин, розварити і перетерти до неї піддужені помідори через сито. Посолити і трішки цукру можна дати. Можна ще підправити сметаною. Добрий і без неї, як нема. Коли на більшу гостину, то намість сметани дається посічених грибів, печериць і 1 погарчик червоного вина. Подається до яєць.

293. Цибулькова підлива. Зробити добре румяну запражку, вкинути до того дрібно посічену цибулю і най піддуситься в запражці. Розпустити запражку смаком з ярин, а як добре розвариться, перецідити, дати соли, овочевого оцту, або цитрини, трішки цукру. Коли ще не має доброго смаку, зварити дві посічені цибулі окремо в погарчику води

і ложці масла і вляти до тої підливи. Щоби була острійша додати муштарди. Подається до пшоняного накипляка або бульби.

294. Чісникова підлива. Зробити запражку, розпровадити смаком з ярин, втовчи кілька зубчиків чіснику і вкинути до запражки.

295. Хрінова підлива. Зробити білу запражку, розпровадити смаком з ярин і най накіпить. Вляти сметани, потертого хріну, соли, цукру і подати. Можна дати цитрини і підправити жовтком.

296. 2-ий спосіб. Розколоти сметану з пів ложочки мукою, дати хріну, підігріти добре, поцукрувати, посолити і видати.

297. Повиляна підлива. Розварити $\frac{1}{2}$ ф. повил, дати трохи цитрини, цинамону, гвоздиків, цукру. До кулеші добра.

298. Підлива з яблук. Обчистити яблоска, розкроївши на четверо, зі зернят. Дати лиш трохи води і дусити аж зробіться з них каша, розколоти, або перетерти, дати трохи цукру, соку з $\frac{1}{2}$ цитрини і подати до мучних страв, або до мяса. Підправляють її також сметаною і мукою. Має бути густа. Дуже здорова.

299. Підлива з грушок. Так само, як з яблоска.

300. Підлива біла, цитринова. Розтерти ложку муки з ложкою масла на біло, розпровадити смаком з ярини або солодкою сметанкою, втиснути сік з цитрини, трішки цукру, підігріти і при видаванню підбити жовтком. Коли подається до риби, дається ще квасну сметану, 2 ложки

301. Голяндська підлива (сос). Зробити запражку з ложки масла і ложки муки. Розпустити яриновим смаком. Додати $\frac{1}{4}$ л. шампіонів, $\frac{1}{2}$ цитрини, 1 погарчик капарів. Най розвариться. Вкінці підправити $\frac{1}{4}$ л. сметани розбитої з 4 жовтками.

302. Голяндська підлива инакше. Розтерти добре дві ложки масла, додаючи по одному 5 жовтків і втирати на шумку. Не давати всі жовтка нараз, бо зібються в грудку з маслом. Заварити пів склянки білого вина з $\frac{1}{2}$ склянки яринового смаку, соком з пів цитрини, мушкатолового горіха, покласти се в другу ринку з киплячою водою, давати до того потрохи втертого масла з жовтками і добре мішати, або бити дротянкою, щоби не стялися. Як вже всі жовтка вийшли, підлива збіліє і згусне, скоро відставити, щоби не заварилася. Є дуже елегантна і вітамінова. Муки не дається зовсім. Подається до риби, до ярин.

303. Мадейрова підлива. Зробити румяну запражку розпровадити буліоном, дати соли, трішки перцю, 1 чарочку або

й кватирку вина мадейри, трохи цукру, усушених окремо печериць, або маринованих трюфлів і добре те все виварити, щоби була густа як кожда підлива. До горячих паштетів, полядниць, котлетів, або яринних паланичок різного роду.

304. Капарова підлива. Зробити запражку з 2 ложок масла і 2 ложок муки, залити яриновим смаком, дати чарочку капарів і заварити. Посолити, поцукрувати, дати цитрини. Смак має бути солодко-квасний. Додається до него мариновані посічені грибки, печериці, трюфлі. Подається до бульбяного накипляка або бульбяників.

305. Печерицева підлива. Купити мариновані печериці. Зробити запражку і розпровадити яринним смаком. Дати соку з маринованих печериць і кілька посічених печериць.

306. Трюфлева підлива. Як попередня. Зі свіжих печериць і трюфлів також можна робити, але зварити трюфлі попередно у вині і того соку дати. Як смак за острий, дати одну зварену французьку сливку, розтерти добре.

307. Кваскова підлива. Запражити ложку масла з мукою на біло, розпровадити смаком з ярин, дати сметани, соку з цитрини, посіченого кваску, соли, цукру і вже не варити, щоби не затрачувалися вітаміни. До готового перед поданням дати трішки свіжого масла.

308. Огіркова підлива. Запражка, сік з квашених огірків, посічені квашені огірки, обчищені з лупини. Заправити сметаною. Подається до бульби звичайної і випіканої з грибами.

309. Грибова підлива. Запражка, смаком з грибів розпровадити січені варені гриби, або свіжі, піддушені з цибулею, заправити сметаною. Подати до рижу і інших каш, або накипляків.

310. Підлива зі сої. Соя, се рід чорної дрібної фасолі, званої по французьки Soy. Додається її до заправи різних підлив. $\frac{1}{4}$ л. фасолі сої зварити з грибами й иншою яриною 2 години. Як зварене, потерти через сито, зробити запражку, залити перецідженим сосом, дати чіснику і видати до пшоняної каші, до рижу зі шпінаком, до паланичок з рижу і гороху.

311. Підлива à la princesse до яєць. Зробити запражку, розпустити в $\frac{1}{4}$ л. смаку, $\frac{1}{4}$ л. сметани, дати посічених трюфлів зварених у червоному вині, сік з пів цитрини, заправити 3 жовтками, розбитими з 5 ложками сметани. Поливається яйці на грінках.

312. Підлива бешамель. Розтерти 1 ложку масла з 1 ложкою муки, розпровадити смаком з ярини, або (пів літри) молоком, чи солодкою сметанкою. Заварити, а як перестигне, дати 3 ложки втертого пармезану, 4 жовтка і вимішати. По-

ливається ним телячу печеню, рибу, накипляки з каші і дається до рури чи печі, щоби тримався густий на верха. Можна дати до него намісць солодкої сметанки, квасної сметани і цитрини, на запах мушкатолового цвіту.

313. Серделева підлива. 4 сарделі вимочити в воді, перетерти через сито, разом з 4 жовтками звареними на твердо. 3 кістки цукру отерти о цитрину, 3 гвоздики, 4 зернятка англійського перцю, 2 ложки овочевого оцту, соку з 3 і пів цитрини, трохи соли, пів ложки муки, бити те все разом, щоби згустіло на слабім вогні і дати вистудити. Подається в збанятках на підливу (в сосієрці) до риби або дичини.

314. Татарська підлива. Шість яєць зварити на твердо, жовтка перетерти і розтирати в макітрі з 6 ложками оливи, даючи по одній аж буде гладка, 2 ложки гірчиці (муштарди) додати, соли, білого перцю, цукру, цитрини і добре це все вимішати. Подається до вудженини і до студеного мяса.

315. Муштардова, або гірчична підлива. Зарум'янити на маслі 2 цибулі, дати ложку муки, розпровадити яринним смаком, або росолом, дати чарочку вина і заварити. Перед виданням перетерти, дати 2 ложки гірчиці і подавати до ковбасок, печінки, риби, звірини.

316. Підлива рибна. На смаку з риб зварити ярину, 2 бараболі, 2 моркви, 2 петрушки, 2 селери, 1 калярепу. Засмажити на червоно цибулю, розпровадити смаком з ярини, перетерти через сито, посолити, чарочка червоного вина, заварити і подати до риб. Можна додати ще ложку перетертих помідорів і паприки.

317. Підлива „a la maitre d'hotel“. На 4 особи взяти ложку свіжого масла, зробити білу засмажку з ложки муки, розпровадити кватиркою солодкої сметанки, всипати дрібно січеної зеленої петрушки, замішати до того $\frac{1}{2}$ кварта бульб, колочених і перетертих через сито, можна дати кілька ложок росолу з дробу або риби, а хто хоче гігієнічний, смаку з ярин.

318. Ракова підлива. Зробити запражку з 1 ложки масла, дати до того масло ракове, яке одержиться через потовчення шкаралуп ракових, заварених і душених на маслі. На верхи збирається жовте масло. Се є масло ракове, яке треба збирати і ужити до сосу. Розпровадити єю запражку з маслом раковим, смаком зі скаралупи і смаком яриновим, вкинути щипчики і шийки ракові зварені попередно і обібрані, заварити, дати багато кропу, розбиту сметану з 4 жовтками і вже не варити, а загірті як треба в горячій воді, в той спосіб: ринку з підливою вкладається до другої, в якій є горяча вода і мішати аж загірється, ніколи не гріти на кухні, бо жовтки зігнуться.

319. Женевська підлива до риби. Кусень масла або солонини, моркву, петрушку, селер, грибки свіжі або печериці

заляти смаком з ярини або юшкою з мяса, щоби було м'яке. Дати ложку муки, 4 сарделі обчищені, трохи коріння, заварити і перетерти через сито. Дати чарочку білого вина або майдери і подати до риби.

320. Підлива з дикої рожі (свербивус, гече-пече. Розтерти на сирі 1 ложку масла з 1 ложкою муки, розпровадити смаком яринним, дати 2 ложки мармеляди з свербивуса, шклянку білого вина, трохи цукру, заварити. Можна замість вина дати сметани. Добра до мяса і до мучних легумін не-солодких.

321. Вепринкова (агрестова) підлива. Зварити веприни у воді. Розбити муки ложку з ложкою масла. Добре розтерти, розварити з тим соком з веприн, дати соли, цукру і підправити сметаною.

X.

Студені підливи або майонези.

Майонез є се страва з риби, дробу на студено, як перекуска або яко страва по ющі, яко перше мясо. Підлива майонезова може бути ужита і у вегетаріанській кухні. Тому в тій часті о тім пишу.

Загальні уваги.

Майонез. Треба бити з огрітих яєць і огрітої оливи. Як зібєся, дати на студень. Коли олива часом є за зимна, то зітнєся, треба її тоді огріти в теплій воді і додати 2 сирі жовтка і бити на ново. Робиться майонез в камінній ринці. На 2 ложки оливи провансальської числиться 1 жовток і кілька капок цитрини, яку впускається по убитю першого жовтка і перших 2 ложок оливи. Оливу треба ляти по трохи тоненькою струєю з бляхівки з тоненькою рурочкою, а правою рукою все бити, або терти сильно і скоро, але рівномірно.

322. Підлива майонезова звичайна. На 6 жовтків, 12 ложок оливи, брати по одному жовткови, бити добре, а оливу ляти до того поволи тонесенькою струєю аж вся вийде, закраплюючи соком з цитрини. Як вже все вийшло, дати цукру, соли, перцю і дати до леда.

323. Підлива майонезова з твердих яєць. 4 зварені жовтка перетерти через сито, і терти в макітрі з 4 жовтками сирими, доливаючи по ложці 12 ложок оливи, так довго, аж збіліє і згусне. Дати тоді соку з цитрини, посолити і заки подається на стіл дати до леда.

324. Підлива майонезова з вином. Склянка вина, $1\frac{1}{2}$ склянки оливи, з 2 цитрин сік, 2 dkg розпущеної желатини, соли, цукру, бити чверть години. Потому додавати по одному 5 жовтків і все бити аж буде густа. Тоді обляти рибу і дати до леду аби застигло, в зимі до студеної комори.

325. Дешевий майонез. Розтерти 1 ложку масла на шуму і розпровадити склянкою росолу або смаком риби, залежить до чого мається ужити, або смаком яринним і заварити. Окремо збити в мисці 2—3 жовтка з оливою 4—6 ложок, а як густий, дати соли, цукру, цитрини, вимішати з попереднім сосом, бити ще чверть години, полати рибу або риб, або запікану бульбу і винести на студене.

326. Татарська підлива на студено. (Див. роз. IX.) Усі піддиви майонезові можна уживати до студених м'яс, шинки, телятини і т. д. Про риби в майонезі і дріб в майонезі напишу у II. частині книжки.

XI.

Тіста до паштетів і вегетаріанські паштети.

На елегантніших і більших гостинах подається паштети по юшках або по першій м'ясі. Під паштетами розуміється м'ясну страву і про неї буду писати у II. частині книжки, але крім того є паштети безмясні, які є ристинні або грибові, а через французьке тісто, в якому звичайно подаються, є дуже поживні, вітамінні і є правдивою прикрасою вегетаріанських обідів і прийнять. Можна їх подавати і перед юшкою за закуску.

327. Французьке тісто до паштетиків. При французьким тіста є золота практика. Котра газдиня робить його кілька разів, то набере вправи і може часто робити тісточки з него, тощо, бо є дуже смачне вітамінне через свіже масло, якого до того уживається.

Взяти 1 фунт муки і 1 фунт масла. Мука має бути найраща, масло свіже, не гірке! Коли солоне, виполокати у воді і пожити ще на хвилику до дуже студеної води, щоби було тверде. Перед ужиттям витиснути в серветі, щоби не мало в собі води.

Тепер одну третину тої муки відсунути на бік, а з решти замісити тісто з одним жовтком, або і цілим яйцем, кватирку теплої води, трохи на кінець ножа цукру, соли, трішки оцту, або соку з цитрини. Най буде вільне, трохи густіше як на завиванець (струдель). Витиснути тепер масло з води в серветі, заробити його з тою третиною муки, що

¹⁾ Найкраще уживати масло „Маслосоюзу“ з охор. маркою М. С.

ми відложили, розтачати його на паланичку у формі квадрату. Робити се треба зимою у студений кухні, літом в студений коморі або пивниці, щоби масло від рук не топилося. Тепер пожити сей масляний квадрат на студене, щоби масло застигло. В літі пожити на кусень леду. Тимчасом розтачати се тісто, що ми зробили, на квадрат у двоє такий, як масляний, на палець грубо. Пожити на него паланичку масляну, заложити на него береги оден на другий і валкувати, не притискаючи дуже в двох напрямках, в гору і долину, щоби тісто було на пів цяля, зложити його знов берегами на себе і валкувати тепер на боки, обертаючи валком у двох напрямках. Як розвалковане, знов зложити і знов валкувати у протвиннім напрямі. Кажуть, що по кожнім валкованню треба пожити тісто на студене, щоби відпочало і затвердло. Я роблю без відпочинку з огляду на час і також добре вдається. Складати і валкувати треба 6 разів. Тоді порізати гарячим ножом у довільні кусники, або пожити в цілости на бляху і печи в досить гарячій печі як дріжжеве тісто. Можна печи в рурі, але щоби була добре нагріта і рівномірний огонь піддержувати, щоби не спалилося. Печи 15—20 минут. Має гарно ділитися на листки. Можна робити з половини тої пропорції, $\frac{1}{2}$ ф. муки і $\frac{1}{2}$ ф. масла, все останнє не змінється. Очевидно менше муки, менше води візьмемо до зароблення. З пів пропорції буде 2 бляхи.

328. Тісто пів-французьке. Кварту муки заробити 2 dkg дріжджі, кватиркою літного молока, 3 жовтками, 1 цілим яйцем, трохи цукру (1 ложку), трішки соли, шкірки цитринової для запаху, виробити се все разом, щоби аж тісто піхури дістало і було таке, як на булочки. Дати в теплу хату, най підросте. Тимчасом $\frac{1}{2}$ ф. масла доброго несоленого витиснути в серветі з води, розвалкувати на квадратик, або витиснути пальцями, а як там то підросте, викинути його на стільницю, підсипати мукою, розвалкувати на квадрат, пожити на него масло, складати берегами до середини і валкувати. Се повторювати 3 рази. Вирізувати з него різні форми, завиваючи в него м'ясо, сир, мармеляди, взагалі робляться з него українські пиріжки і різні паштетіки.

329. Тісто маслове. 1 фунт муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 яйця, кілька ложок води або сметани, заробити те все не дуже твердо. Розвалкувати се не дуже тонко і складати, як французьке три рази. Лишити тісто зложене на 10 минут, аби затвердло, а коли хоче викроюватися, розтачати в останнє. Вирізувати круглою формою платки, помстити береги білком і складати начинкою і прикрити другим платком. Помстити зверху яйцем і печи $\frac{1}{2}$ години. Є знамените. Можна тим тістом виложувати різні форми. Коли уживається до солодких легумін, треба додати цукру.

330. Тісто дріжджеве маслове. 1 фунт муки, $2\frac{1}{2}$ dkg дріжджів, заробити кватиркою молока, 2 жовтка, 1 яйце, 1 ложка цукру, соли, 1 лож. масла. Найпідросте. Розтачати, вирізувати форми, накладати начинкою і печи.

331. Тісто крихке. Надається до паштетів, суфлетів, тіст солодких. Взяти 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. свіжого ниркового лою і в руках перетирати. Так довго, аж зробиться каша однотайна. Як вже вся мука так зароблена, вляти тільки води, щоби сю кашу получити в тісто, але не дати за багато води, бо буде гливке. Кому тісно призначене до паштетів, посолити, коли на солодке тісто, то додати цукру.

Всі ті роди тіст уживається до паштетів, паштетиків, викладання форм паштетикових і накладання різними начинками.

Начинка до паштетів.

332. Грибова. Зварити грибів або удусити в маслі свіжих. Варені сушені змолоти на машинці, зробити запражку на цибулі, дати до того гриби, $\frac{1}{4}$ л. сметани, як густе, ще смаку з грибів, змолоти 3 яйця на твердо зварені, дати до того 3 сирі жовтка, зеленої петрушки, кропу, посолити, вийняти.

333. Капустяна. Зварити 2 головки білої капусти. Першу воду відляти, а має бути кожда головка перерізана на четверо і вибрати зі середини качан. Зварену витиснути з води, змолоти, або посічи. Зварити 5 цілих яєць, 10 грибків, як мягкі, змолоти також на машинці. Порізати 2 цибулі і присмажити з 6 ложками масла, дати там капусту, зарум'янити, дати змелені грибки і яйця, дати 2—3 цілих яєць, вимішати і дати на студінь.

334. Шпарагова. Зварити шпараги не ликоваті, порізати на кусники. Зробити запражку на маслі, дати до того порізані шпараги, $\frac{1}{4}$ л. сметани, $\frac{1}{4}$ л. смаку зі шпарагів, трохи соли, 2 жовтка. Можна додати посічених печериць або труфлів, зварених у вині.

335. Ракова. Зварити 30 раків, кидати в окріп. Як чотири рази закиплять, мають досить. Шийки, щипчики обібрати, шкаралупки потовчи, великі обмити ще, дати до ринки 3 лож. масла, потовчені шкаралупки і смажити. По пів годинним смаженню залати $\frac{1}{2}$ л. води, або смаку, як завариться кілька разів відставити, всипати $\frac{1}{2}$ л. студеної води. Зібрати червоне масло, що стане на верха, перецідити, перецідити також решту смаку і витиснути через серветку. Є се масло ракове. Зробити запражку з 3 л. ракового масла і 3 ложок муки, залати $\frac{1}{4}$ л. сметани, вляти смак перетиснений через

серветку ($\frac{1}{4}$ л.), заварити, дати січеного кропу, трохи петрушки, змелені щипчики і шийки і 2 намочені в молоці і витиснені булки, 4 жовтка, сніг з полишених білків. Вимішати все разом, посолити до смаку, як за рідке, дати тертої булки, як за густе 2 ложки квасної сметани.

336. Паштет з раків. Виложити французьким тістом малі форми, наложити ракової начинки і дати в горячу піч на пів години.

337. Паштетики з грибів. Виліпити французьким тістом круглі малі форми, лиш на сю ціль зроблені, наложити в середину грибової начинки і дати в піч на пів години. Піч добре горяча. Подається в піст і на Святий вечір, як є гості.

338. Паштетики з капусти. Зробити французьке тісто або масляне, вирізувати круглі паланички, в середині надрізати кругле заглублення і спечи. Накладати начинкою з капусти (ч. 331.), складати разом і дати на 10 минут до печі розігріти. Подається до борщу.

339. Паштетові рурки. Обліпити франц. тістом рурки з бляхи, або тектурки, а як спечуться вийняти текстурку, а рурки наложити приправленими грибами, печерицями або мозком.

340 Vinaigrette на мушлях. Зварити 4 бульби, обібрати 1 зварений огірок, грибки зварені і посічені, або мариновані рижки, зеленого горошку вареного або з консерви, кілька яєць на твердо зварених, все те дрібно порізати в пасочки. Дати 2 сирі жовтка, 3 ложки оливи, трішки соли, перцю, сік з 1 цитрини, цукру на кінець ножа. Добре все вимішати і накладати на мушлі, спеціально на се куплені. На верха прибрати платок корнішона, моркви, оливку — дати на ріг, на середину сардельку, а ще платок яйця на твердо звареного.

341. Паштетики з фасолі на мушлях. Зварити дрібною білою або чорною фасольку, 10 макаронів, зробити запражку з 1 ложки масла і 1 ложки муки, розпустити помідоровим сосом, всипати там фасольку і макарони, чіснику, вимішати, наложити в мушлі і подати до столу, а перед тим поляти присмаженою на маслі булочкою.

342. Паштетики зі шпінаком. Виліпити французьким або масляним тістом малі форми, спечи, а відтак наложити приправленим густим шпінаком і на хвилю вставити до печі. Прибрати платками звареного на твердо яйця.

343. Паштет з бульби. $1\frac{1}{2}$ л. бульби, зварити з молоком, бо старі бараболі передовсім на весні вже не є смачні. Молоко привертає їм добрий смак. Перетерти або змолоти. Засмажити 5 ложок масла з 2 цибулями на рум'яно, дати до макітри, до того зеленої посіченої петрушки, кропу, бульби,

$\frac{1}{4}$ л. сметани, 7 жовтків, сніг зі 7 білків, дати до вимашеної форми і печи пів години. Як рідка, додати перед печенням трохи тертої булки (2 ложочки). Подається до того капарова або огіркова підлива.

344. Паштетики з грибів в налисниках. Зварити гриби, змолоти, зробити запражку на цибулі з 3 ложок масла і 3 ложок муки, $\frac{1}{4}$ л. сметани, $\frac{1}{4}$ л. грибового смаку. Дати петрушки, кропу, гриби посолити, дати 3 жовтка, вимішати, і намастити налисники зроблені так: 3 цілі яйця, 3 жовтка, 6 ложок муки, $\frac{1}{4}$ л. молока, даючи її по ложці, сніг з 3-ох білків і смажити на маслі. Зложити налисники в той спосіб, щоби творили на стільниці обрус всі разом, береги зліпити білком, наложити на се грибової маси, посипати посіченими яйцями звареними на твердо. Звинути оден валок, порізати на кусники, мачати в яйці і булці і смажити на маслі. До грибків можна додати 1—2 зубки чіснику.

345. Ragout зі шпарагів. Спечи довільні форми з французького тіста і наложити шпараговою начинкою. Вставити на хвильку в піч. Приправа шпарагів була подана повизче.

XII.

Накипляки (будині).

Загальні уваги. По українськи накипляки, по чужому будині. Є се дуже поживна і легка на жолудок страва. Потрібно до сего окремої спеціальної форми на накипляки. Хто її не має, най дасть зміст до ринки висмарованої і посипаної булкою, завяже зверху папером, щоби там не дісталася вода і вложить до другої ринки з киплячою водою. Уважати, щоби води не було за багато, бо влеється до накипляка; прикрити і варити в парі. Доброта накипляка полягає в тім, щоби його добре втерти. Чим більше тремо, тим пухкійший. Сніг бити на самім кінці, щоби не стояв, також ціла маса зі снігом як стоїть, то водавіє і опаде. Зі снігом вже не терти, лиш легко вимішати і дати варити в пару. Дехто не любить юшок, то накипляк можна подати замість юшки з якою підливою.

346. Каляфіоровий накипляк. 6 ложок масла, 5 ложок муки засмажити на біло, най лиш мука розпуститься в маслі і закипить, залати $\frac{1}{2}$ л. горячого молока, виробити на кухні на тісто і всипати його до макітри. Як трохи перестигне, всипати 8 жовтків по одному, ростираючи, дати кропу і зеленої січеної петрушки, соли ложочку не повну. Збити сніг з 8 білків, половину снігу дати до тої маси, вимішати і вкинути 2—3 каляфіори зварені на горячій воді з маслом, пу-

кром і солею. Роздробити каляфіор вимішати обережно, щоби кусники задержалися цілі, дати се до вимашеної і посипаної булкою форми. Варити під накриттям одну годину. Насипати $\frac{3}{4}$ форми, бо наросте і приліпиться до покрішки. Покрішка мусить бути також вимашена маслом і посипана булочкою. Коли зав'язуємо папером, папір також. Накипляк сей подається з прирумяненим маслом, булочкою, хріновою підливою або печерицевою.

347. Шпараговий накипляк. Так як каляфіоровий, лише намість каляфіорів вариться 60 шпарагів, ріжеться на кусники і кидається до маси.

348. Раковий накипляк. 60 раків зварити на 3 л води зі жменею кропу і зеленої петрушки, зв'язаної ниткою. Посолити при варенню. Як закиплять, висипати на сито, відірвати шийки і щипчики, шкаралупки виполокати, лишити 40 шийок, а решту зі щипчиками змолоти на машинці з двома намоченими в молоці булками. Шкаралупки потовчи або змолоти, дати їх до ринки, 5 ложок масла і смажити пів години. Потому залати $\frac{1}{2}$ л смаку, де варилися раки, по заваренню кілька разів масло ракове зібрати і перецідити через сито. Половину того масла дати до макітри, половину лишити до підливи. Дати прирізу, кропу, 4 ложки масла, терти додаючи 8 жовтків по одному, дати перемелену булку і мясо ракове. Додати сніг з полишених 8 білків, трішки соли, 2 ложки тертої булки. Як маса булаби за густа, 3 ложки сметани, вимішати і дати до форми до пари на $1\frac{1}{2}$ години. Подати з раковою підливою, якою поливається накипляк зверху.

349. Яринний накипляк. Всі ярини: селер, морква, петрушка, каларепа, пор, цибуля, каляфіор, шпараги, кілька ложок зеленого гороху, кріп, зелена петрушка, змішати це все разом, посолити, наповнити тими яринами накиплякову форму вимашену і посипану булкою, дати на верх 3 ложки масла, дати до води горячої і варити під накриттям 3 години в парі. Подається хрінова підлива, або грибова. Можна додати до ярин молодих порізаних грибків. Накипляк цей є дуже здоровий, бо вариться в щільно замкненом начиню, тож всі вітаміни лишаються.

350. Пармезановий накипляк. 6 ложок масла заварити з $\frac{1}{4}$ л води, 4 кістками цукру, трішки соли. 8 ложок муки всипати до того, запарити і зробити ложкою тісто. Дати до макітри, вбити 8 жовтків по одному, розтерти 10 dkg тертого пармезану, сніг з полишених білків, зелений кріп, 1 філіжанка солодкої сметанки, соли, вимішати і дати до форми. Варити півтори години. По винятю най стоїть у формі 15 минут, а потому висипати на срібний або нікльовий полумисок, а обляти поливою: філіжанку квасної сметани розбити з 5 жовтками, посолити, дати кропу, обляти накипляк, поси-

пати пармезаном, вставити до рури добре горячої, а як дістане золотаву краску, виймати і видати.

351. Грибовий накіпляк. Кільканайцять грибків обмити і наставити варити. Як є молод, удусити з цибулею на маслі, з зеленою петрушкою і кропом. По висмаженю перетерти через сито, або змолоти на машинці і намочені і видушені з булки також змолоти. Засмажити 5 ложок масла з дрібно січеною цибулею, дати січеного кропу і прирізу, дати 8 жовтків, розтерти з маслом, дати булку і грибки змелені, посолити: дати 4 ложки сметани, сніг з 8 білків, вимішати разом і дати до пари на годину. По виймленю поляти грибовою підливою румяною зі сметаною (див роз. IX.).

352. Шпінаковий накіпляк. Зварити шпінаку, щоби його було $\frac{1}{2}$ 1 звареного і перемолоти кілька разів на машинці. Намочити 2 булки, витиснути, перемолоти. Розбити 6 жовтків з 4 ложками масла присмаженого з дрібно посіченою цибулею, дати кропу, прирізу, зубчик чіснику. Розтерти те все разом в макітрі і дати шпінак та булку. Втерти разом, дати сніг, $\frac{1}{4}$ 1 сметани, вимішати добре, посолити, дати до форми і варити 1 год. Видати з капаровою підливою або зі сої (soy) (див. роз IX.).

353. Бульбяний накіпляк. Обібрати 6-8 бульб або 1 л. зварити на молоці з водою, або на самім молоці, бо тоді смачніші і перетерти через машинку, 5 ложок масла засмажити з дрібно посіченою одною цибулею. Коли румяна, всипати посіченого прирізу, кропу, дати те все до макітри, розтерти з 8 жовтками, дати бульбу, 2—3 ложки пшенично-трисіку, посолити, кілька ложок сметанки, збити сніг з 8 білків, вимішати і дати до форми на 1 год. до пари. Подається острою підливу.

354. Капустяний накіпляк. Одну або дві головки капусти розрізати, спарити і наставити варити в зимній воді. Як м'ягка, відляти, витиснути, змолоти, засмажити 5 ложок масла з одною цибулею прирізу, кропу, вляти се масло до макітри, дати по одному 7 жовтків, розтерти, додати розмоченої і перемеленої булки, 1—2 ложки тертої булки, сніг, капусту і дати на 1 годину до пари. При видаваню обляти присмаженим маслом, або лише розтопленим, щоби не нищити вітамін в маслі.

355. Пшоняний накіпляк. 1 $\frac{1}{2}$ склянки пшона спарити, вляти воду, а насипати теплої води і руками перетерти. Виполокати ще раз і доперва тепер наставити варити в $\frac{1}{2}$ 1 води з молоком, дати сала і трішки масла. По зваренню викинути на таріль, щоби скоро вистигла. Зарум'янити 5 лож. масла з одною цибулею, кропу, прирізу, дати до макітри 8 жовтків, розтерти кашу з жовтками, дати сніг, легко вимішати і дати до форми варити $\frac{3}{4}$ години. Колиби маса

була за тяжка, розпустити сметаною (4—5 ложок). Подається підл. огіркова.

356. Накіпляк з йолача. $\frac{1}{2}$ ф. тертої булки спарити молоком, щоби напучніла і най вистигне. Окремо втерти 1 ложку масла з 5 жовтками, коли на солодко, дати цукру 5 ложок, коли ні, дати зеленого, сніг з 5 білків, 1 ложку пш. крупок, вимішати, дати до форми і варити $\frac{3}{4}$ години.

357. Накіпляк сметанковий. 1 ложку масла втерти з 5 жовтками, 2 філіжанки тертої булки, 2 ложки душених печериць, $\frac{1}{2}$ 1 сметани, сніг з 5 білків, дати до форми на 1 годину.

358. Накіпляк з гороху. 1 фунт гороху зварити, перетерти через сито, дати зеленого, 4 жовтка, присмаженої цибулі, сніг з 4 білків і дати на $\frac{1}{2}$ години в пару.

359. Накіпляк з рижу. $\frac{1}{2}$ ф. рижу зварити на молоці. Терти його в місці з 1 ложкою масла, 4 жовтками, печерицями або грибами звареними і посіченими, $\frac{1}{4}$ 1 сметани, сніг з 4 білків, вимішати і варити в парі.

360. Накіпляк з моркви. 1 ложку масла втерти з 4 жовтками, пів ф. моркви потерти на густій терці, витиснути і намочену в молоці булку, 1 ложку цукру, 2 ложки пармезану, втерти трішки мушкатового оріха, посолити, вимішати зі снігом з полішених білків і варити 1 годину.

361. Накіпляк з дині. Зварити пів дині і перетерти. 1 ложку масла втерти з 4 жовтками, 3 ложки тертої булки, кілька гірких м'ягдалів, 2 ложки цукру, сніг, чарочку араку вимішати. Варити в парі 1 годину. До того подається шодо ваніліове з молока.

362. Накіпляк з помідорів. 10 помідорів удусити і перетерти. 1 л звареної бульби перетерти, 1 ложку масла, 3 яйця, вимішати з помідорами і бараболями і дати до пари. Сос помідоровий, або посипати пармезаном. Дешевий і добрий.

363. Накіпляк з різанців. Замісити тісто на макаран з пів л. муки, 1 ложочки масла і 1 яйця. Варити в воді по половині з молоком. Відцідити. Зарум'янити 1 ложку масла з прирізом, розбити, 2 цілі яйця зі склянкою сметани, посолити, вимішати з макараном і варити пів год. Подається до того сир, розтертий в сметані.

364. Накіпляк з італійського макарану. Так, як з тамтого. Зварений макаран порізати на перстені, дати солодкого молока 4 ложки, а 4 цілі яйця сирі. Посолити. Подається з пармезаном.

365. Накіпляк з сира. 75 dkg сира перетерти через сито і розтирати з 2 ложками масла в макітрі. Дати до того посіченого кропу і прирізу, 5 жовтків, 4 ложки пшеничної муки або бульбяної, збити сніг, посолити, вимішати, дати до вимашеної форми і варити в парі $\frac{3}{4}$ г. По зваренню

дати на полумисок і обляти такою поливою: пів л. сметани, розбити з 2 цілими яйцями, трохи соли, трохи січеного кропу і прирізу. Ложочка бараболяної муки, розбити те все, обляти накипляк і вставити на 10 минут до горячої рури на полумиску ніклевім. Як полива зітнеся і озолотиться, дати на стіл разом з полумиском.

366. З сира, 2. спосіб. Засмажити 3 ложки масла з 2 ложками пшеничної муки. Залити $\frac{1}{4}$ л кипячого молока і запарити на кухні. Дати до макітри і розтирати з 50 dkg перетертого сира. Дати прирізу, кропу і 4 жовтка. Зробити з 2 булочок грінки і сніг, посолити, вимішати, дати до форми і варити $\frac{3}{4}$ год. Полива та сама.

Всі накипляки це страви дорогі, але дуже ситі і поживні, а при тім легкостравні. Хто має менше грошей, хай робить з половини пропорції, або давати менше масла по 1 ложці і 4—5 яєць, замість 8, буде також добрий, але не буде такий пухкий. Скількисть яєць нагородити розмоченою булкою, дати її більше, а за те яєць в двоє менше, а щоби добре накипляк тримався, дати 2—3 ложочки пшеничних крупок (грисіку), або тертої булки. Отже і небогатий може собі дозволити на таку страву, бо дати 4 яєць на одну родину до обіду виплатиться, зате юшка може бути бідна, прісний борщ, капуста і т. п. Правда, є родини, які крім борщу, капустяку і пісної бульби нічого більше не мають, але часом прийде хвиля, де можуть собі ліпше зварити. Нехай тоді їм моя книжка послужить.

XIII.

Ріжні страви бульбяні, мучні, зі сира, тощо.

367. Бульбяний книш. (Бульбяник). В горах, в Жабю кажуть на бульбу ріпа, а на се ріпляник. 1 $\frac{1}{2}$ л звареної бульби змолоти на машинці, 3 ложки масла зарум'янити з 1 посіченою цибулею, посічи кропу, дати це до бульби, додавати по одному 5 цілих яєць, жменю тертої булки, посолити трішки. Спечи звичайних 6 налисників, розложити їх на стільниці так, щоби береги себе накривали і всі разом становили одну цілість. Зліпити береги білком, помастити приправленими бульбами, а серединою дати таку начинку: Зварити 15 грибків у пів л. води, змолоти їх 2—3 рази, засмажити 2—3 ложки масла з 2—3 ложками муки з цибулею, залити $\frac{1}{4}$ л сметани, $\frac{1}{4}$ л смаку, де варилися грибки. Розварити се. До того дати гриби, 6 зварених яєць, грубо посічених ножом, зеленої петрушки і кропу. Вимішати, посолити,

наложити бульбяну верству, звинути, помастити яйцем і посипати тертою булкою. Помастити папір маслом, посипати тертою булкою, завинути в него той книш і печи, аж буде рум'яний. Порізати на кусні і видати. Подається до него огіркова підлива, або помідорова.

368. Бульба з яйцями печена. Зварити бульби, порізати на платки і давати до вимашеної ринки верству платків бульбяних, а верству зварених яєць, помідори порізані і посолені, та ще скропити соком з цитрини, знов верства бульби і залити $\frac{1}{4}$ л сметани, розбитої з 2 яйцями. Замішати до сметани посіченої зеленої петрушки, кропу і посолити. Дати печи на $\frac{3}{4}$ год. Як виймете, чекайте аж перестигне, а тоді викинути на кружок або на полумисок і подати з помідоровою підливою. Добра вечера по прогульці.

369. Бульба з грибами. 2 л бульби зварити, порізати на платки, до вимашеної ринки, прикрити 5 звареними на твердо і порізаними яйцями, дати на се грибів свіжих душених, прикрити знов бульбою, залити $\frac{1}{4}$ л сметани, в якій розбити 2 яйця, кропу, зеленої петрушки і дати печи пів год. Коли грибки сушені треба ужити, то попередно їх зварити, змолоти, зарум'янити 3 ложки масла, 3 лож. муки, дати гриби, $\frac{1}{4}$ л квасної сметани, а склянку грибового смаку, розварити те все і перекладати бульбу.

370. Паланички з бульби і опіхів. Зварити 1 л бульби. Найліпше варити страви з бульби, що зварена в дупині попереднього дня, або дуже рано, бо як перестигне і постоїть, то сипка. Змолоти бульбу, також 5 dkg опіхів, засмажити 3 ложки масла з одною цибулею, дати прирізу, кропу, 2 зубки чіснику, дати те все до бульби, дати 2 яйця, 4 ложки тертої булки, вимісити, зробити валок з тіста, різати на кавальчики, робити круглі або подовгасті паланички, мачати в яйці і булці і смажити на маслі або кокосі.

371. Бульбяники інші. Зварити 1 л бульби, змолоти. Змолоти, 10 dkg варених грибків, 2 варені яйця, додати 2 сирі, зеленого кропу і петрушки, ложочку соли, вимісити тісто, додаючи муки кілька бульба забере, робити круглі паланички і смажити так, не мачаючи в яйці і булці, бо булка не більше товщу.

372. Книдлі з бульби. Це дуже дешева а сита страва. Зварену бульбу змолоти, перетерти або добре потовчи, щоби не було грудок. Дати на стільницю, дати 1—2 яйця, соли, муки кілька бульба забере. Коли не хоче добре зліпитися в тісто, трохи води, або молока підляти і виробити довгий валок. Різати на кавальчики, робити круглі книдлі і кидати на посолений окріп. Добрі до капусти та іншої ярини, а також до печені.

Капуста найсмачніша до них, коли її не варити в воді, лише квашену капусту дати на смалець і дусити в смальцю

або маслі 15—20 минут і подати без жадної запражки. Капуста така добра і до мяса і до ріжних книдлів.

373. Книдлі з бульби інші. Зробити тісто з бульби як і попереднє (мука до всіх бульбяних книдлів щоби була біла найкраща грисікова, бо з чорною розварюються), але при зароблюваню тіста додати посіченої вудженини, ковбаси, шинки, або грибів. Як виплунуть на верх і закиплять раз, вибирати. Знамениті до сметани, капусти або якої острої підливи.

374. Книдлі з бульби ще інші. Зробити знов таке саме тісто як попереднє але зароблювати його 2 dkg дріжджів розпущених у молоці, яйця, мука і проче, як попереднє. Є пухкі.

375. Галушки з бульби. З того самого тіста що книдлі, робиться галушки. Коли вже валок готовий, порізати його на дрібненькі кусні і кожний долонею заокруглити на галушку. Варити як книдлі, як раз скиплять, скоро відцідити, переляти студеною водою, помастити маслом, посипати оріхами меленими, маком перетертим з цукром і подати. Дуже добрі. Подається їх також без цукру до підлив і печені. Очевидно тісто і окріп посолити. Можна при зароблюваню тіста додати все 1 ложку пшеничного гриску.

376. Галушки з бульби ніжайші. 1 kg бульби звареної змолоти, зеленого додати, петрушки і кропу, 4 жовтка, посолити, сніг з 4 білків, 3 ложки тертої булки і класти на кипіток. Як виплунуть на верх, вибрати і подати з маслом і іншими додатками, вичисленими в попереднім приписі.

377. Галушки крупкові пшеничні. 1 ложку масла втерти з 2 яйцями, вляти $\frac{1}{2}$ 1 молока, всипати $\frac{1}{4}$ 1 крупок пшеничних, соли, вимішати най стоїть годину. Класти ложкою на воду. Видати з маслом.

378. Альзацькі галушки. $\frac{1}{4}$ 1 молока, 3 яйця, $\frac{1}{2}$ 1 муки, заробити на тісто і ложкою класти на воду. Подається з маслом як самостійна їда, або до ярини.

379. Італійські галушки. 1 ложку масла заварити зі склянкою води, посолити, всипати $\frac{1}{2}$ 1 муки і виробити на тісто. Як перестигне, вбити по одному 4 яйця, вмісити, додати $\frac{1}{4}$ ф. тертого пармезану і варити на воді 10 минут. Подається їх і попередні з зеленою головчатою салатою.

380. Саські галушки. 1 л. булки тертої спарити $\frac{1}{4}$ 1 молока, най трохи постоїть, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 3 жовтка, сніг, одну порізану булку і присмажені грінки, кусник порізаної шинки вимішати і варити. Класти по ложці на воду.

381. Галушки на самих яйцях. 1 ложку масла втерти на піну з 4 жовтками, дати склянку муки, посолити, сніг з 4 білків, як за тверді, дати сметани, молока. Класти варити 5—10 минут. Обложити ярину на полумиску, намість мяса.

382. Різанці зі шинкою. Дати на стільницю 1 фунт муки, 3 яйця вбити, можна лише 2, посолити і водою твердо замісити. Розтатати тоненько, як трохи пересохне, перерізати на вхрест через середину і кожду четвертинку звинути в рурку, посипати попередно легко мукою і різати дрібненько. Розкинути по стільниці. Тимчасом наставити води в великій ринці або горшку, а як закипить, вкинути макаран і зварити. (Такий макаран (різанці), подається і до юшок). Викинути на сито, переляти студеною водою і вкинути у миску. Посічи шинку (окравки), перемішати з макараном, вбити 2 жовтка, 1 ложку масла, сніг з 2 білків і дати до вимашеної форми. печи в рурі $\frac{1}{2}$ години.

383. Різанці з повилами. Як попередній, лише намість шинки перекладається розробленими молоком повилами.

384. Різанці з сиром. Як перший, лише намість шинки, даєся верства макарану, перемішаного з цукром, яйцями і маслом, а верства сира перетертого також з цукром, яйцями і розинками. Печи $\frac{1}{2}$ год.

385. Різанці з яблоками. Зварити різанці, перемішати їх з яйцями, маслом і цукром, дати до ринки верству різанців, а верству порізаних яблук, посипати їх цинамоном і цукром, або ванільковим порошком, прикрити різанцями і печи $\frac{1}{2}$ год.

386. Крайнді, (лазанки) з капустою. Зробити тісто як на різанці, розтатати тоненько, різати на пояски 5 см широкі і най пересохне. Посипати мукою, складати пояски 2—3 на купу, і різати 1 см або $\frac{1}{2}$ см пояски, а ті ще поперечно. Виріжуться квадратики звані крайнцями (лазанками). Зварити їх на окропі, відцідити, перемішати з приправленою капустою, поляти маслом і видати. (Як приправляється капуста, подам низше при пирогах).

387. Крайнді зі шинкою, капустою, сиром, грибами, легкими і серцем телячим. Приправляється як різанці, перемішуючи з яйцями і печи ще в рурі. Коли з легкими і серцем, то треба їх наперед зварити, посічи, засмажити на цибулі, дати досить масла, запражку густу, цитрини, сметану і тим перекадати.

388. Італійський макаран з помідорами. Зварити макароні $\frac{1}{2}$ kg. Зварити помідори, перетерти на мармеляду, до мармеляди дати присмаженого масла з цибулею, 3 жовтки і 1 ціле яйце, кропу, зеленої петрушки, дати те все до звареного макароні. Виложити ринку налисником, дати на него ті макароні з помідорами, прикрити знов налисником (часом лишуться з обіду і не треба окремо печи), поляти маслом, посипати тертою булкою і дати печи.

389. Макароні з пармезаном. $\frac{1}{2}$ kg макароні спарити на 5 минут, най стоїть і наставити в горячій воді посолений, часто мішаючи. Три ложки масла розпустити з прирізом, кро-

пом, зварений макаран дати на цидило, переляти студеною водою. Дати до того масла. Розбити $\frac{1}{4}$ л сметани з 4 жовтками, соли дати до макарану, 10–15 dkg тертого пармезану, вимішати, дати печи, як спечений, висипати на полумисок, посипати пармезаном і з грибовою підливою подати.

390. Вареники (пирого). Дати 1 фунт муки на стільницю, зробити в ній ямку, впустити 1 яйце або і 2, посолити і ножем розбивати яйця, доливаючи води і розроблювати мукою. Виробити всю муку на вільне тісто і після потреби підливати водою. Як вже зароблене, вимісити добре, перерізати на 2 часті і першу часть розтачати. Вирізувати склянкою круглі платки, накладати на них одну з низше поданих начинок, заліплювати в округ і складати на ситі. Тісто, що відходить при вирізуванні, позбирати, замішати, розтачати і знов вирізувати. Варити на кипятку 3–5 минут, як напучніють, вибрати дротяною ложкою на полумисок, поляти маслом і видати.

391. Вареники з капустою. Зварити капусту солодкої або квасної, видусити, посічи, присмажити цибулі, дати до того капусту, посолити, вимішати і завивати в тісто.

392 Вареники з сиром і бульбою. Зварити бульби 1 л, обібрати, потовчи, дати до неї присмаженої цибульки, $\frac{1}{2}$ ф. джжового сира, вимішати, і завивати в тісто.

393. Вареники з самим сиром. Добре висушений, свіжий сир розтерти з 2 жовтками, цукром і дати 5 dkg розинків. Завивати в тісто, зварити, поляти маслом, посипати цинамоном, цукром і подати.

394. Вареники з грибами. Удусити свіжих грибів з маслом і цибулею, дати щоби вистигли і завивати в тісто, помастити маслом. Знамениті!

395. Вареники з мясом. Як останеться яке мясо теляче, або волове а тверде, то посічи його, присмажити на цибулі, посолити і завивати в тісто. Німці вареників зовсім не знають. Як одна знайома Німка у мене се покушала, казала, що такі добрі, як паштети.

396. Вареники з повилами. $\frac{1}{2}$ фунта повил розробити теплим молоком, дати цукру, тертої булки і завивати у вільне, на 2–3 яйцях замішене тісто. Поляти маслом з булочкою, поцукрувати і видати.

397. Вареники з черешнями, вишнями, яфинами і чорницями. Завивати ягоди в тісто, але добре замішене і не грубе і варити. Поляти маслом з булочкою. Яфини треба наперед перебрати і перемішати з тертою булкою, щоби не були вогкі і такі дуже квасні.

398. Чеські кнidlі. Порізати свіжих булок в кістки. Окремо в мисці зробити вільне тісто і добре ложкою вибити, але до тіста дати конче 2 яйця, як є і більше. Виплатиться, бо дуже нарастають. Всипати до того тіста посолет-

ного, порізану свіжу булку, зробити грубі валки і варити на великій кількості води в ринці під накриттям 15 минут на оден бік, а 15 минут на другий бік. Вибрати на стільничку, порізати зараз гарячий на платки, щоби пара з нього вийшла. Можна до тіста дати поташу на кінець ножа, але не конечно. Буде пухкий і без того. Подається до всіх підлив, до капусти, до печені і т. д. Є се улюблена страва Чехів, без котрої не з'їдять смачно одного обіду. Булку не присмажують, бо від товщу стають кнidlі тяжкі і з ошадности.

399. Кнidlі німецькі. В Австрії Нижній варять селяне німецькі щодня кнidlі з тертої сирої бульби. Потруть на терці, видусять трохи з води, дадуть третину вареної бульби і муки і варять величезні кнidlі. Їдять з мясом і підливами. До середини завивають посічене і присмажене свинське мясо свіже і вуджене, або сир. Дуже ситні і добрі.

400. Бульбяники з сирої бульби. Натерти сирої бульби, трохи видусити, дати пшеничної муки, соли, 2 яйця, 1 цибулю потерту на терці і ложкою давати сего рідкого тіста, на киплячу оливу. Має плавати в оліві і тоненько розпростерти на сковороді. Можна намість муки дати лише 2 яйця і терту булку, а ще ліпші. Подається до них сметана. Дехто їсть їх з малиновим соком, хоч вони не солодкі. Є також добрі. Без муки є білі, не чорніють.

401. Кнidlі з тертої булки. 2 склянки тертої булки з жовтка, ложка масла, сніг, намочена булка у молоці. Се все разом вимішати, посолити і варити круглі кнidlі.

402. Кнidlі дріжджеві з яринами. Замісити вільне тісто на яйцях і дріжджах. Як тісто підросте, викинути на стільницю, розтачати, вирізати великі платки, накладати в середину яфін перемішаних з тертою булкою, приложити другим платком зверху, притиснути краї і най підросте на стільниці. Кидати в окріп у велику кількість води. Варити на 2 боки. Дуже нарастають. Поляти маслом, цукром, цинамоном. Подати до них квасну сметану збиту з цукром. Ті кнidlі можна варити з вишнями і черешнями.

403. Кнidlі зі сливками. Зробити тісто як на вареники, розтачати у валочок, різати на кусні. Кождий кусень розтягнути на сливці свіжій і дозрілій. Подати з маслом і цукром.

404. Полента (італійська страва). 5 жовтків добре розтерти і збити з $\frac{1}{4}$ л. квасної сметани, всипати $\frac{1}{4}$ л. кукурудзяної муки, посолити, дати сніг, вимішати, дати до риночки і варити у другій ринці в парі 1 годину як накіпльк. Різати в кусники до мяса, обложити ярину, до борщу, або подати цілу з маслом до гусянки, з бриндзею або пармезаном.

405. Ліниві пирого з сира. 1 фунт сира розтерти з 4 жовтками, щоби не було грудок, а однос'яйна маса. Збити сніг з 4 білків, дати до того сира, посолити, дати муки лиш

стільки, скільки забере сир, приміром пів фунта. Не давати багато, бо стануть тверді. Вимішати разом, зробити валок, порізати на кусні і вкинути на окріп. Як напучніють у варенню, вибрати і поляти маслом. Знамениті.

406 Гречані галушки. 2 л. гречаної муки пражити в ринці мішаючи, аж зарум'яниться. Потім пересіяти, грудки розтерти валком, знов пересіяти. Зварити 2 і пів л. води з куском масла і солю до смаку. Муку насипати знов до ринки, розігріти сильно і залати киплячою водою. Розробити сильно. Як вже є тісто, дати на стільницю, досипати пів л. пшеничної муки і замісити. Руками робити валочки, як палець грубі, різати ножом на 5 см. довгі і кинути на легко посолену воду. Як виплинуть, вибрати дірковатою ложкою, переляти на підилі студеною водою, дати на полумисок, поляти маслом з булочною і обсипати перетертим сиром.

407. Гречані вареники. Так само, але пшеничну муку пражити з гречаною і на стільниці не додається вже окремо, лиш мішану муку до підсипання. Наповнювати сиром і смажити в маслі. Подається сметану або квасне молоко. Треба се тісто скоро робити, бо як вистигне, то не можна заліплювати, бо твердне.

Всі вареники можна варити з пшеничної разової муки і тоді вони є дуже поживні, бо мають багато вітаміні!

408. Риж зі шпінатом. 25 дкг. рижу спарити, виполокати, залати $\frac{3}{4}$ л. смаку, 1 ложка масла, посолити і зварити на сипко, не мішаючи. Висипати до макітри, щоб вистиг. Тимчасом засмажити 2 ложки масла з цибулею і кропом, дати до рижу і 5 жовтків, збити сніг з 5 білків, легко вимішати з рижом і дати до ринки, перекладаючи заправленим густим шпінатом, а шпінат посипати тертою булкою, щоб витягнула вогкість. Подати з огірковою підливою.

409. Риж з горошком. Зварити риж з маслом, перемішати з вареним зеленим горошком, дати 3 ложки масла, всипати кропу, зел. петрушки, добре перемішати, дати до форми, і легко найперейде парою в рурі. Висипати на полумисок.

410. Беріжкова форма на каші. Щоби таку, як попередна каша, гарно подати, треба дати собі зробити до бляхаря таку форму. Округла 20 см. проміру, а в середині вижолоблення в гору, 6 см. високе, 14 см. широкі. Як кашу там по зваренню дамо, щоб перейшла парою і висиплемо на полумисок, то в середині буде ямка, до котрої наливається підлива. Се гарно виглядає.

411. Риж на раковім смаку. Зварити риж як попередно, дати до беріжкової форми, викинути на миску, а до заглиблення дати ракову підливу, (див. роз. IX).

412. Риж на грибовім смаку. Зварити грибки, вибрати до підливи, а на тім смаку зварити риж, з додатком масла.

Дати риж до беріжкової форми, а грибову підливу вляти до заглиблення на середину.

413. Риж на помідоровім смаку. Зварити $\frac{3}{4}$ л. яринового смаку, з додатком помідорового, дати до того 30 дкг. рижу, а по зваренню до беріжкової форми. До середини наляти на полумиску вже помідорової підливи.

414. Риж на яриновім смаку. $\frac{3}{4}$ л. смаку, січена петрушка і кріп, 2 ложки масла, на тім зварити 30 дкг. рижу, зробити яринову підливу в той спосіб: Зварити 10 шпарагів, бульби стільки, щоби потовченої було її 30 малих ложочок, 1 каляфіор. Зробити запражку з 3 ложок масла і 3 ложок муки, $\frac{1}{4}$ л. сметани, $\frac{1}{4}$ л. смаку, де варилися шпараги, розбити, дати кропу, петрушки, порізані шпараги, роздроблений каляфіор, бульбу, вимішати і вляти на полумиску до рижу. На ті всі способи можна варити **краківську кашку**.

415. Налисники. Доброї пів літри молока, 2—4 жовтка (можна і більше), розбити колотушкою, трішки соли, давати до того по трохи муки і колотити, щоби було ляне, досить густе тісто, але щоби за колотушкою піднесеною лишалася струя. Додати сніг з 2—4 білків і смажити на горячій сковороді, котру все за кожним налисником помстити пером, мацанім у розтопленім маслі, або шкіркою від солонини, при не дуже зрізаній шкірі. Наливати тіста на сковороду, а як всюди є рівно, решту зілляти і печи. Уважати, щоби не пригоріло і скоро обертати на другий бік. Як всі спечені, маститися одною з понизше поданих начинок, зложити в звиток або хустинку і присмажити ще раз. Подати з цукром зі сметаною битою тощо, або як несолодкі, прямо так, або до ярини.

416. Налисники зі сиром. Начинка зі сира. Розтерти сухого свіжого несоленого сира, з цукром, жовтками, снігом і розинками. Накладати в налисники.

417. Налисники з яблуками. Начинка з яблук. Обчистити яблука і дати до риночки. Підляти водою і дусити з цукром аж буде густа каша. Накладати на налисники.

418. Налисники з мозком.—Начинка. Зварити мозок, посічи, присмажити на цибулі з яйцем і мастити налисники.

419. Налисники з мясом. М'ясо варене, січене, як на пироги.

420. Налисники з капустою.—Начинка. Зварити солодкої капусти, видусити, змолоти, змолоти 10 грибків зварених і 2 яйця зварені на твердо, але до капусти, грибів і яєць дати ще запражку з 3 ложок масла і 3 ложок муки, а розпустити $\frac{1}{4}$ л. сметани і $\frac{1}{4}$ л. грибового смаку. Можна нею мастити кожний окремо або дати налисник на спід вимашеної ринки, перекладати капустою і налисником, поляти маслом і дати печи. Різати у промінь.

421. Налисники з грибами. Грибова начинка. Як під часом 394.

422. Налисники з пшеничними крупками. Зварити пшеничну кашку на молоці з цукром і мастити тим налисники. Дуже добрі.

423. Налисники з кремом. Крем до налисників. 4 жовтка, 2 ложки цукру, терти разом, як згусне і збіліє, дати до того $\frac{1}{4}$ л. сметани, 1 ложку муки і бити в другім начинню з гарячою водою. Як згусне має досить. Мастити налисники і подавати.

424. Налисники з кремом инакше. Зробити такий крем: запражку білу з масла, вляти $\frac{1}{2}$ л. гарячого молока, дати трохи ванілії, розварити, дати 7 ложок цукру, 4 цілі яйця і бити на кухні все разом аж згусне. Наложити налисник на спід ринки, переложити кремом знов налисник і печи. і ізати в промінь. Подати до того компот з вишень.

425. Налисники з мармелядою або повилами. Спечи тісто як звичайно і кожний мастити якою небудь овочевою мармелядою або повилами, приправленими з цукром, молоком запахом.

426. Налисники з вишнями. Подають на Придніпрянщині. Поцукрувати вишні, відцідити сік, наложити на налисники, звинути, присмажити на маслі і подати з цукром.

427. Налисники бішкоптові. 8 жовтків розтерти до білості з $\frac{1}{4}$ фунтом цукру, розробити $\frac{1}{4}$ л. молока, з $\frac{1}{2}$ л. муки, дати сніг і смажити. Перекладати в ринці кремом або сиром, поляти зверху сметаною і дати на пів години до печі або до рури.

428. Книш з гречаної каші. Зробити тісто на завиванець (струдель) (розд. XIV.), завинути в нього гречану зварену кашу, вимішану зі шкварками і солониною і спечи, поливаючи товщом.

429. Голубці зі солодкої капусти. Спарити головку солодкої капусти, обібрати листки обережно, щоб не подерти, зрізати зверху грубу жилку на листку. Підварити трохи риж, замішати до него посіченої присмаженої цибулі, зеленого, зварених посічених грибів, або душених свіжих, хто хоче най додасть ще дрібненько порізаної солонини і добре посолити. Завивати сей риж у листки, оба кінці закладати у середину, щоб при варенні не розсипався, заляти сирваткою з кислого молока і варити. Уважати, щоб не пригоріли. При кінці дати до рури, щоб випріля. Подається до них присмажена цибуля на маслі.

430. Голубці з кислої капусти. Обібрати головку кислої капусти, позрізувати на листках жили. Риж не підварювати, але спарити, дати до него соли, посічених грибів, багато присмаженої цибулі, змеленого волового мяса або посі-

ченого вепрового, можна дати солонини замість мяса, перемішати і завивати в листки. Укладати в горшку, виложеном на дні кусниками качанів і подертими листками, оден при другім, наляти гарячою водою і варити. Доливати води, бо риж наварюється. Варити 2—3 години, доки капуста не буде м'ягка. При кінці дати до рури.

431. Голубці з буракового листя. Нарвати гарне, велике буракове листя. Най зів'яне на сонці. Тоді вимити у воді і завивати риж приправлений першим способом. Дати багато зеленого кропу, петрушки, прирізу. Можна їх робити і без мяса. Риж підварити, бо листя скоро звариться. При доварюванню заляти квасною сметаною і дати до рури. Знамениті до сметани і квасного молока. Можна їх заливати до варення сирваткою, будуть квасніші і ліпші.

432. Голубці з пшоном. Листки буракові або з капусти приправити. Пшоно виполокати кілька разів в киплячій воді. Дати приправи, присмаженої цибулі, зеленого, солонини, завивати в листки і варити. Як з квасної капусти, наливати водою, як зі солодкої — сирваткою або кислим молоком.

433. Голубці з гречаною кашою. Підварити листки з кислої капусти, бо каша скоро звариться. Висушити кашу на кухні в ринці з одним яйцем, мішаючи ложкою, щоб яйце не стялося і каша не припалася. Дати заправи, порізаного вепрового мяса або солонини, завивати в листки і варити. Подати до них зішкварену солонину або присмажену цибулю.

XIV.

Солодкі накіпляки (будині), суфлети і різні легуміни.

Ті самі уваги, що до попередних накіпльків, несолодких, щоб збити сніг не лежав, а зараз замішати до маси і дати до пари варити або печи до рури, в той спосіб: наляти киплячої води на бляху до печення і зверху накіпльок печеться, а зі споду вариться. Доливати води, щоб не виварилася, або печи як легуміну. Сніг бити вже на кінці, як все приготовлене і збити його добре, щоб був штивний. Як хочемо переконатися, чи накіпльок готовий, встромити паличок, як сухий — готовий, як обліплений, варити далше.

434. Мігдаловий накіпльок. 15 дкг. мігдалів спарити, обібрати з лушпинок, змолоти на машинці, дати до миски і розтирати з 8 жовтками і одною філіжанкою цукру. Як вже добре втерте, дати 10 перетертих через сито бішкоптів, сніг

з 8 білків, вимішати і дати до форми вимашеної маслом і висипаної тертою булкою. Варити в парі 1 годину. Обляти шо-дом з білого вина, $\frac{1}{2}$ склянки вина або яблочкику, $\frac{1}{2}$ склянки соку з овочів, на котрім варилися морелі або бросквині, 1 ложочку картопляної муки, розбити і дати заварити. Коли вистигне, обляти накипляк. Колиби підлива була за квасна, дати цукру.

435. Цитриновий накипляк. Зварити 4 цитрини, перетерти, дати 8 жовтків з 20 дкг цукру, дати перетертої цитрини, сніг з 8 білків, 3 ложки тертої булки, вляти до форми і варити в парі пів години. Шодо з вина або малиновим соком обляти.

436. Рижовий накипляк з помаранчевою підливою. Зварити 4 помаранчі і перетерти їх. Зварити $\frac{1}{4}$ фунта рижу, розтерти його з 5 жовтками, дати до того перетерті помаранчі, але не все, лиш частину. 6 ложок цукру, 3 ложки тертої булки і дати до пари на пів год. Помаранчева підлива. До полишеного помаранчевого смаку дати пів склянки білого вина і стільки води, 4 ложочки цукру, 1 ложочку картопляної муки і дати се заварити. Як вистигне, обляти накипляк.

437. Рижовий накипляк 2-ий спосіб. Зварити $\frac{1}{2}$ фунта рижу, розтерти його з ложкою масла, 8 жовтками і 8 ложками цукру. Чим довше терти, тим накипляк буде пухкійший, додати вкінці 5 дкг родзинків, сніг з 8 білків, легко вимішати і дати до пари на 1 год. Поляти шодом з вина (див. розд. XV).

438. Хлібовий накипляк. 8 ложок повних сушеного хліба скропити пів склянкою вина. До вина можна додати трохи руму, буде пунчевий смак. Обібрати 6 яблук і потерти на грубшій терці і замішати до того навогченого хліба. Зробити се під вечір, найпостоїть через ніч. Рано додати до того малий кусник масла, 6 жовтків по одному, 6 ложок цукру і добре втерти. При кінці замішати сніг з 6 білків і дати до пари на $\frac{3}{4}$ години. Поляти молочним шодом (див. розд. XV). Можна печи його на леґуміну.

439. Крупковий накипляк. Зварити пшеничних крупок (грисіку) на густо Звичайно до накипльків числиться кілько купчастих ложок звареної каші, стільки яєць. Так і тепер 6 повних ложок звареної пшеничної каші, 6 яєць, 6 ложок цукру, добре втерти. Чим довше, тим ліпше. Замішати до того легко сніг з полишених 5 яєць і дати до пари на $\frac{3}{4}$ години. Обляти малиновим соком, або подати з яким компотом.

440. Морелевий накипляк. 10 ложок масла розпустити, до того 8 ложок муки, а коли кипить, заляти $\frac{1}{4}$ л. вареного молока з ванілією. Як зробиться з того тісто, відставити. Як вистигне, дати 8 жовтків, 15 ложок цукру, але по одному жовткови додавати і по одній ложці цукру і розтирати.

а вкінці дати сніг з 8 білків. Дати половину тої маси до вимашеної накиплькової форми, переложити звареними морелями на сиропі і знов тою масою прикрити і дати варити на $\frac{3}{4}$ години до пари. 20 морелів зварених досить. Підлива морелева. Так само робиться накипляк з бросквинь, сливок, білослив, яблук, полуниць.

441. Накипляк з повил. Склянку повил розтерти в мисці зі склянкою цукру і 7 жовтками. Стерти цитринові шкірки, дати сніг з 8 перетертих бішкоптів і вляти до форми. Варити в парі $\frac{3}{4}$ години або лише пів. Подати до того шодо з молока і 3 цілі яйця розбити з 6 ложками цукру, одною ложочкою картопляної муки і $\frac{1}{2}$ л. перевареного молока з ванілією. Так робляться накипляки зі всіх мармеляд різних овочів.

442. Накипляк рижовий з оріхами. 10 дека рижу, 5 яєць, пів л. оріхів. Зварити риж і розтерти з 5 жовтками і 6 ложками цукру. Змолоти пів л. оріхів, дати сніг з 5 білків, вимішати і дати до пари на пів години. Шодо з вина: склянки вина, пів скл. води, розбити 3 жовтка, 2 цілі яйця, 1 ложка бульбяної муки, 6 ложок цукру, розбиваючи на кухні, аж зачне булькотіти. Тоді зараз взяти.

443. Накипляк зі саго. Як з рижу. Можна дати потертої чоколяди, або какао, а поляти по зваренню соком малиновим.

444. Накипляк з черешень і вишень. Пів л. вибраних черешень і вишень без кісток, терти з 10 ложками цукру, 20 dkg масла, 8 жовтків, 15 dkg мелених мигдалів, як вже добре втерте, дати сніг з 8 білків, 3 ложки муки вимішати і дати до пари. Так само робиться накипляк з ярин і яблук. Яблока треба розварити на мармеляду. До каші яблочної можна не давати мигдалів, лише попередні додатки, а зверху дати 3 полуниці цілі і 3 дактилі. Масло можна також випустити. Так само можна робити з мармеляди вепринкової, малинової, суніць, морельової. Богато вітамін!

445. Накипляк з маронів (каштанів). 20 маронів спечи, або зварити, перетерти через сито, дати ложку масла, 8 ложок цукру, 7 жовтків, 3 яблука пошатковані, 3 л. тертої булки і сніг з 7 білків.

446. Накипляк з святоіванських ріжків. 15 куснів ріжків зварити в молоці, обібрати, викинути зернятка, змолоти 3 рази. Дати 6 ложок сметанки, перетерти через сито, дати 7 жовтків, розтертих зі 7 ложками цукру, змішати се разом з перетертими ріжками, додати 2 ложки тертої булки, сніг і варити $\frac{3}{4}$ год. Подається до того шодо з молока як під ч. 532. розд. XV.

447. Накипляк з дактилів. 20 дактилів. Виймити кістки і змолоти овочі на машинці. Дати до макітри і терти зі 7 жовтками і 8 ложками цукру. Додати 6 ложок сметанки,

сніг зі 7 білків, вимішати і дати варити на $\frac{3}{4}$ год. Шодо з молока.

448. Дешевий накипляк з кашки краківської з румом. Висушити в рурі кашку затерту попередно з 2 яйцями. Кашки взяти $\frac{1}{4}$ л. Залити 1|2 л сметани, дати на тепло, щоби напучніла, дати 6 ложок конфітур, 2 погарчики руму, 6 ложок цукру і дати до форми на півтори години до пари. Можна перемішати ще з 3 яйцями, жовтка і сніг, але неконечно, Хто не хоче з алкоголем, можна руму не давати.

449. Накипляк з маку. Пів літри маку спарити і дати на сито, аби пісок пішов з него разом з водою. Залити 1 л. молока і дати на тепло. Змолоти 5 рази, дати 8 жовтків, 10 ложок цукру, запах, 4 лож. тертої булки, 10 dkg мелених мигдалів або орхів, сніг до 8 білків і дати до форми. Варити пів до $\frac{3}{4}$ години. Шодо з вина.

450. Суфлети. Суфлети се дуже ніжні легумени з білків з ріжними додатками. Можна їх також називати шумковими накипляками. Печеся їх на вимашенім маслом полумиску і висипанім тертою булкою. З тим полумиском подається на стіл.

451. Soufflé (суфлет) омлетовий. 6 білків збити на дуже сильний сніг. 4 жовтка розбити зі соком з пів цитрини і поволи, по трохи вмішувати до снігу, сиплячи 6 ложок цукру, мілкого, пересіяного, по одній ложці і 1 ложку муки і осторожно те все перемішати. Глибокий полумисок вимастити маслом, висипати тертою булкою, пересіяною, дати на се сю масу, (полумисок злагодити собі попередно, щоби сніг збитий не стояв, бо зводавіе) і печи в мірній печи 20 минут. Подавати зараз, щоби не опав.

452. Суфлет овочевий. Збити сильний сніг з 6 білків, досипуючи при кінці 6 ложок цукру, потому 3 ложки овочевих повил і бити так довго аж рівно вимішається сніг з мармелядою. Дати на полумисок і печи в рурі 20—25 минут. Соломкою спробувати.

453. Суфлет з яблук. Спечи 6—8 яблук квасних, перетерти через сито, а як перестигне, бити у студенім місці аж збіліе. Окремо збити сніг з 6 білків і вбивати там сю мармеляду з яблук. Дати $\frac{1}{4}$ фунта цукру, вимішати, дати, на вимашений полумисок, повбивати в масу довкола спарені, обчищені і порізані в пояски мигдали і дати печи, щоби зарум'янився.

454. Суфлет з цитрини. Потерти 3 цитрини цілі, а зернятка викинути. Вимішати з 5 жовтками, дати сильний сніг з 5 білків, 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ фунта цукру, але додавати по трохи і осторожно вмішувати, печи як попередні.

455. Суфлет помаранчевий. Як цитриновий.

456. Суфлет кавовий. З ложки доброї змеленої кави заварити на пів літри солодкої сметанки, сиплячи на киплячу,

заварити раз, відставити, прикрити, а як перестигне, злити осторожно і перецідити через густий мушлін. Утерти 20 dkg цукру до білості з 6 жовтками, поставити се начине до горячої води, вляти переціджену каву і бити на кухні аж згустіе, тільки щоби не закипів. Відставити. Як вистигне, збити сніг, всипати ложку бульбяної муки, вимішати з кавовою масою, дати на полумисок вимашений маслом, посипати грубим цукром і дати до середньої печи на 15—20 минут.

457. Чаєвий суфлет. Як кавовий, лише намість кави запарити на сметанці ложку чаю. Не заварити, бо буде терпкий. Як натягне, зараз процідити і робити як попередно.

458. Чоколядовий суфлет. Терти dkg тертої чоколяди з 4 жовтками і 3 ложками цукру $\frac{1}{4}$ години. Чим довше терти тим суфлет буде пухкійший. Дати сніг з 4 білків, 1 ложку дрібних перетертих бішкoptів, або ложку муки, дати на вимашену миску і печи 15—20—25 хвилин.

459. Суфлет з суницями на крухм тисті. 20 dkg муки, 15 dkg масла, 15 dkg цукру, 1 яйце, 2 жовтка, запах з цитрини, ванілії, трохи руму. Спечи тісто в тортівниці. Зробити сильний сироп з 20 dkg цукру. Збити сніг з 8 білків, скоро вляти киплячий сироп до снігу і бити все. Додати сік з одної цитрини і ще сильно бити. Дати жменю суниць цілих або битице зі суницями, щоби розійшлися в шумі, вимішати легко, помастити спечене тісто, посипати цукром і на хвилю вставити до печи.

460. Вітаміновий суфлет. Спечи тісто попередне на довгій блясі. Збити сніг зі солодкої сметанки з цукром, дати 2 жмені суниць або полуниць, порізати і подати.

461. Морелевий суфлет на оріховім тисті. Зробити таке тісто: 1 склянка змелених орхів, 4 жовтка розтерти з 4 ложками цукру, сніг з чотирох білків, все вимішати і дати ще 1 ложку тертої булки. Спечи в тортівниці або на блясі. Розварити морелі на мармеляду, збити сніг з 6 білків, вбити до снігу горячу мармеляду і 6 ложок цукру, дати на тісто спечене і дати до рури на хвилю. Кождої мармеляди можна дати.

462. Суфлет малиновий на тисті мигдаловім. Таке саме тісто, тільки намість орхів дається склянку змелених мигдалів, а намість морелевої мармеляди, дається малинову.

463. Суфлет з мармеляд. Літру якої небудь мармеляди розварити, дати запаху, як за солодка, додати сік з цитрини, як за квасна, цукру. Запарити нею сніг з 8 білків, дати на полумисок і спечи.

Всі суфлети се страви вітамінові, дуже легкі на жлодок і поживні.

464. Омлет звичайний. Щоби омлети вдалися, треба добре розтерти до білості жовтка, не перебогатити муки, а певно вдається. Печи в рурі. На пательні на кухні любить при-

горіти. Омлет з самих яєць до ярин можна печи на кухні. 5 жовтків розтерти з 5 ложками цукру, дати сніг з 5 білків, 2 купчасті ложки муки. Вляти се тісто до круглої або довгої бляхи і печи. Як спечений, помастити заварюванням (конфітурами), звинути і подати.

465. Омлет звичайний бішкоптовий. 8 жовтків і 4 повні ложки цукру бити в горшку, але поставити його до ринки з горячою водою. Як жовтка згуснуть і наростуть, всипати $\frac{1}{4}$ 1 муки, вимішати легко зі снігом з 8 білків і печи в легкій печі $\frac{1}{2}$ год. Помастити якими небудь овочевими повилами, або варенням, звинути, посипати цукром і видати. Дуже поживний передовсім малим дітям.

466. Омлет з яблуками. 7 жовтків втерти до білоти з 15 dkg цукру, ванілією і цитриновою шкіркою. 7 яблук обібрати з лупини, пошаткувати, збити сніг з 7 білків, замішати з жовтками, яблуками, дати 4 ложки муки, дати на сковороду або довгу бляху. Як спечений, звинути і дати на стіл. Посипати цукром.

467. Завиванець з яблуками (струдель). Над Дніпром кажуть на се—вертуни. Замісити $\frac{1}{2}$ фунта муки на одній яйці. Можна дати ложечку масла. Розроблювати теплою водою. Най хвильку постоїть на теплім. Покласти на середину стола тарілку до гори дном, прикрити скатеркою, потрусити мукою, положити на таріль тісто і легонько натягати пальцями аж буде тоненьке як папір. Грубі краї обтинають ножицями, (ножиці передтим спарити). Деякі просто розтачують, а відтак натягають. Лишити, най пересохне. Мусить бути дуже тонке, аж прозоре. Як пересохне, скропити маслом, посипати тертою булкою, пошаткованими, або порізанними в платочки яблуками, посипати товченим цинамоном, тертою булкою, щоби вибрала вогкість, звивати осторожно, тримаючи скатерку двома руками, а тісто само звивається. Покласти на вимашену бляху, скропити маслом і печи. Заглядати до рури чи не згорає, поливати маслом, або сметаною. Дуже добрий. Можна його завивати з вишнями, черешнями (без кісток), сиром, маком, солодкою капустою, шинкою, мясом, грисіком звареним, перемішаним з жовтками і цукром. Зверха посипати цукром з ванілією. Всі ті начинки треба попередно приготувати в спосіб поданий в книжці на других місцях.

468. Риж з яблуками. Зварити $\frac{1}{2}$ фунта рижу на молоці з цукром і маслом. Як зварений дати щоби вистиг. До вимашеної бляхи, або ринки дати на спід верству того рижу, верству порізаних яблук, прикрити рижом, дати ложку масла на верх і печи в рурі. Дуже дешево і добре. Хто має, замішує до рижу жовтка і сніг і так перекладає. Подати на стіл, посипавши цукром, зі соком малиновим, з варенням.

469. Риж з чоколядою. Пів фунта рижу, зварити на молоці, 4 жовтка, 4 ложки цукру, 4 таблички чоколяди, замішати до того і добре втерти, щоби було пухке. Замішати до того сніг з 4 білків і дати печи. Виймати на полумисок, а довкола обложити кремом зі збитої сметанки, або зробити йому білу шапочку, як що пекли ми його в круглій формі.

470. Біла шапочка. Збити сніг з 2 білків, по трохи додавати 1 ложку цукру, прикрити риж випіканий і дати на хвильку до рури висушити. Коли риж з чоколядою, а шапочка біла, дуже гарно виглядає, а недорого і не багато роботи! Або дати:

471. Бішкоптова шапочка. Твердий сніг з 2 білків, 2 ложки цукру, замішувати до снігу по трохи і все бити, 2 жовтка, 2 ложки муки, цитринової шкірки. Прикрити риж з яблуками і дати на 10—15 минут до рури.

472. Риж зі сметаною. Зварити риж на молоці. Окремо збити 1 1 або пів літра сметани квасної, замішати до неї цукру і порошку ванільового і окремо подати на мисці риж, а окремо сметану в чашочці на підливу, або на малій мищинці.

473. Сагова легуміна. Звариги саго на молоці, все проче як з рижом. Можна з яблуками і без них.

474. Легуміна з пш. крупок. $\frac{1}{4}$ 1 пш. крупок, залати $\frac{1}{2}$ 1 молока, най стоїть 1 годину. Втерти 5 жовтків з 5 ложками цукру, вимішати з кашкою тою, дати цитринової шкірки, сніг з 5 білків і спечи. На верха дати білковий крем як білу шапочку.

475. Легуміна з пш. крупок инша. $\frac{1}{8}$ 1 води або молока залати $\frac{1}{8}$ kg грисіку, 3 жовтка, 5 dkg цукру. Вимішати, терти се разом і най стоїть $\frac{1}{4}$ год. З 3 білків збити сніг, до котрого замінити 3 dkg цукру, замішати те все разом, додати ще 1 ложку муки, вкінці $\frac{1}{2}$ ложечки порошку і печи. Подати з малиновим соком.

476. Шарпанина. $\frac{1}{2}$ 1 молока, жовтка, ложка цукру, трішки соли, цитринова шкірка і муки тільки, щоби було густе тісто як на налисники. Збити сніг з полишених білків, розмішати з тістом, вляти на бляху добре вимашену і печи, як зробляться баньки, розтерти їх вилками і печи дальше 5—10 минут. Спечене висипати куснями на таріль, поцукрувати і подати малиновий сік. Се дешево і скоро їда, як нема часу довго коло варення стояти. Таке саме тісто можна розчиняти на дріжджах, додати трохи масла і какао, най підкисне і спечи. Також дуже добре до компотів.

477. Шарпанина з пш. крупок. $\frac{1}{2}$ 1 молока $\frac{1}{2}$ 1 пш. крупок, най стоїть годину. 2 жовтка, сніг з 2 білків, трохи соли, ложка цукру і печи як попередну.

478. Налисники з оріхами. Зробити тісто на налисники (див. розд. XIII) і намащувати їх оріховою начинкою; 10 орі-

хів товчених, або змелених, 4 ложки тертої булки, 3—4 ложки сметанки або таки молока, 1—2 ложки цукру, най хвильку стоїть.

479. Легуміна з кукурузяної муки. 6 жовтків, 6 ложок цукру, пів фунта сира перетертого, додавати по ложці до жовтків, терти все разом, додати філіжанку сметани, сніг зі 6 білків, неповна склянка кукурузяної муки, печи пів год.

480. Легуміна зі сира. 6 жовтків терти з $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сира, $\frac{1}{8}$ ф. мигдалів обчищених і змелених, сніг з 6 білків, 3 ложки тертої булки, печи пів год. Або можна ту легуміну робити з того тіста, як на лінії пироги.

481. Легуміна з білків. 4 білка збити на сніг, дати $\frac{1}{4}$ ф. цукру, 2 ложки мармеляди малинової, зі суниць, або морелевої, сік з пів цитрини. Бити 1 годину. Дати на хвильку до рури. Подається з бішкоптами. Богата у вітаміни.

482. Легуміна з хліба. 1 склянка товченого хліба, 6 жовтків, 6 ложок цукру. Жовтка втерти до білості з цукром, дати до того сніг зі 6 білків, замішати до того хліб сухий, потовчений або змелений 6 ложок. Добра і поживна для дітей. Не викидати хліб, що лишається чистий, як його ніхто не кусає, дати у чистий мішочок і завісити над кухнею, щоби висох. Коли треба, ужити.

483. Легуміна з булки. 1 склянка тертої булки скропити 1 склянкою вина і терти в мисці з 1 ложкою масла. Окремо $\frac{1}{4}$ фунта масла, 6 жовтків, 6 ложок цукру, шкірка цитринова, ванілія, сніг з полишених білків. Все разом вимішати і печи.

484. Сметана бита з цукром і перемішана зі суницями, полуницями, або малинами. Дуже поживна і богата у вітаміни страва. Особливо для дітей.

485. Легуміна з сирого мельону ананасового, вітамінова. Видовбати мельон і наложити суницями, малинами, посипаючи їх цукром і скроплюючи вином. Закрити покривкою мельоневою і дати перед поданням до пивниці. Подається як компот, або з бішкоптами.

486. Легуміна з ребарбору. 10 билин ребарбору обчистити з волокон, порізати на 10 см. кусні, кинути на окріп і варити 5 минут, дати на сито. Як стечуть мачати їх в такому тісті: 4 жовтка розбити з 2 ложками сметанки, 2 ложками цукру, ванілією, 4 ложками пшеничної муки, дати сніг і вимішати тісто. Мачати в нім ребарборум, смажити на товщі (оливі, маслі, смальцю) з обох сторін, дати на 5 минут до рури, обсипати цукром і видати.

487. Переплітанці. (Хрусти). Називаються у нас по чужому хрусти. Клиновецька називає їх вергуни. Мені видається найвідповідніша назва переплітанці. $\frac{1}{2}$ 1 муки, 1 ложку масла, 2 ложки цукру, 1 яйце, 1 ложка оцту, руму

або вина, сметани стільки, щоби замісилось тісто як на пироги. Розтачати, порізати скісно в поздовжні а вузкі ромбоїди, перерізати на середині, переплести в той спосіб, що закинути оден кінець до середини через розрізаний отвір, вирівняти і кинути в киплячий смалець або олій.

488. Пампушки. 1 фунт муки, 4 dkg дріжджів розпустити в молоці літнім і вляти до муки. Дати 4 жовтка, можна дати і більше, а будуть ще ліпші, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, 3 ложки масла, трохи соли. Масло дати розпущене, а додати ще 1 погарчик руму, замісити тісто як на булку, не за густе, ані не за вільне. Лишити най підросе, як виросте дати на стільницю, розтачати грубо на цаль, вирізувати 1 малою склянкою круглі колісцятка. лишити їх най підростуть і кидати на горячий товщ, кунероль зі смальцем, кунероль з маслом, або саме масло (як дозволяють приходи). Але масло треба попередно перетопити, зішумувати, бо як ні, то згорілоби. Як спечуться з одного боку, обернути і вибрати на промакач (бібулу), щоби товщ витягнула, посипати цукром і подати. Не смажити на сильнім огні, бо буде в середині сире. Як хочемо до середини дати мармеляду або заварювання, то накладати на одно вирізане колісцячко, другим прикладати, обтиснути пальцями, вирізати ще раз шклянкою, щоби був гарний рубчик і смажити. Мармеляда має бути густа, а заварювання дати попередно на сито, щоби стекли, пр. вишні, бо буде течі сік по тісті і пампушки розліпляться.

489. Роглики з маком. З попередного тіста мож вирізувати квадратики, накладати приправленим маком як під ч. 496, завивати роглики і печи в рурі. Можна їх накладати оріхами.

490. Піріжки з сиром. З того самого тіста можна вирізувати квадратики, накладати маком, сиром приправленим як на налисники (роз. XIII.) оріхами, вишнями, яблоками, сливами і печи в рурі. Піріжки і роглики можна печи з тіста крухого і дріжджевого поданого в розділі XI. при паштетах. Але дуже добре надається до того ужитку тісто з пампушків. Дати лиш 2 яйця, більше масла. а густійше замісити сметаною. Най добре підросе. Виробляти різні форми.

491. Птисі, або парені пампушки. $\frac{1}{4}$ ф. масла розтопити, дати до того 1 склянку води ($\frac{1}{4}$ 1), ложочку від кави цукру, трішки соли. Як закипить те все, всипати до того $\frac{1}{4}$ 1 муки, вимішати добре на кухні і се має тревати не довше як 5 минут, аби мука лише запарилася, але щоби тісто до ринки не приліпло. Зняти з огня, вбити зараз одно ціле яйце і добре вимішати, вбити ще 2 яйця і вимішати, а як тісто ще густе дати ще одно яйце і добре вимішати. Посипати стільницю мукою, положити на се тісто, зробити валок, порізати на кусні, виробити круглі галки, поскладати на масний папір і смажити на горячій смальці як попередні

пампушки. Подати з цукром ванільковим, можна смажити на волов'ям лую (див. розд. XXI.), але тоді, коли їється горячі.

492. Птиці печені. Те саме тісто, але галки печи на блясі в рурі. Можна з них робити різні форми, а по спеченню можна полюкрувати (див. роз. XVI.), або поцукрувати і подати на легуміну.

493. Тісто кручене. 30 dkg масла розтерти з 25 dkg цукру, 4 жовтка, 20 dkg муки, запаху, розтерти. Дати на бляху, обсипати січеними оріхами або мідалами і печи. Горіжчі сейчас різати. Як вистигне підчас різання, дати загірті. Порізати пояски класти на валок і загнути, щоби були вигнені. Подається до компоту.

494. Піріг (плядок) з крухого тіста з вишнями, яфінами, мармелядою, яблоками, черешнями, сиром. Кажуть плядок, та це не наша назва. На Придніпр. Україні кажуть пиріг, а різаний на кусники, пиріжок. 50 dkg муки, 30 dkg масла, 4 жовтка, 30 dkg цукру, трохи руму, або вина одна ложка, цитринової шкірки, ваніліни, або ванілії. Розпростерти на блясі, помастити мармелядою, яблоками, черешнями, вишнями, яфінами, сиром, а зверху прикрити тістом але скрученим в довгі валочки тоненькі вздовж і поперек. Дуже гарно виглядає. Як спечене порізати у скісні кусники. Скопа і добра їда, як прийдуть несподівано гості. До тіста можна дати ще чверть порошку до печива др. Еткера.

495. Піріг зі сливками. Пів фунта муки, 2 яйця, 2 ложки цукру 1 ложка масла, запах, 1 dkg дріжджів розпустити в молоці, замісити тісто. Як за рідке, дати муки, як за густе молока і посолити. Як виросте розвалкувати на стільниці, звинути зручно на валок і розпростерти зараз на блясі. Виймати кістки зі сливок свіжих, великих і дозрілих, густо наложити одна побіч другої на тісті, посипати цинамоном і дати печи. Коли спечене, посипати густо порошкованим цукром, порізати і видати. Дуже гарна закуска по обіді до підвечерку і на вечеру. Вітаміни!

496. Ламанді з маком. 50 dkg муки, 2 ложки масла, 4 ложки цукру, запаху, 2 жовтка, заробити тісто сметаною, сметанкою, або і молоком, щоби було таке густе як на васметанкою, або і молоком, щоби було таке густе як на васметанкою. Розвалкувати, повірізувати круглі паланички, кілька трикутників і спечи. Приправити мак. Пів л. маку спарити 2 рази і дати на сито. До маку наляти пів л. солодкої молока і поставити з краю на кухні, щоби напучнів, через дві години мак напучніє, відляти на сито, щоби стік, перепустити 4 рази через машинку, або втерти в макітрі, дати 4 ложки меду, 10 dkg цукру з ванілією, $\frac{1}{4}$ 1 доброї сметанки, прогрозинків, накришити там паланички спечені, уложити в піграміду на мисці чи полумиску, трикутники заткнути по боках для прикраси. До маку дати запаху ванілії і шкірки з цитрини.

497. Легуміна зі сира. 75 dkg сира, перетерти через сито. Розтерти його з 8 жовтками і 25 dkg цукру, ванілії, шкірки з цитрини, 4 ложки розтопленого молодого масла і терти макогном в макітрі. Колиби був за твердий, дати кілька ложок доброї сметани. Дати ще конфітур білих, 6 ложок. вимішати і дати до ринки 24 см. широкої, висипаної тертою булкою і печи $\frac{3}{4}$ год. Кроїти як торт. Посипатцукром, можна убрати заварюваннями. Дуже видатна і добраи

498. Легуміна з каштанів (маронів). Обібрати 30 dkg маронів, наляти солодким молоком і варити як бульбу. Дати кусень ванілії і 15 dkg цукру. Як м'які, перетерти до беріжкової форми, лиш, щоби не потовчи. Висипати на полумисок і най перестигне. Збити пів л. солодкої сметанки на сніг, всипати 15 dkg цукру з ванілією, дати жменю суніць, вимішати, дати в середину того берега і видати. Добра в літі на спеку і поживна. Вітамінова!

499. Легуміна з варених пшеничних крупків. На пів л. молока зварити 5 dkg грисіку з додатком 1 ложки масла. Лишити з краю на кухні через 10—15. минут. Дати до макітри перетерти з 5 ложками цукру, 5 жовтками, дати запаху, 5 dkg прогрозинків, сніг з 5 білків і дати печи. Прибрати заварюванням або подати шодо з вина або яблочника. (Див. розд. XIX.).

500. Дешеві блинди. Пів л. молока, 2 яйця, ложка цукру трохи соли, муки стільки, щоби було тісто досить густе. На ливати в ямки на сковороду, на горячий смалець, обертати посипати цукром і подати; можна додати дріжджів, а будуть пухкійші. Але з дріжджами мусить киснути.

501. Яблочка в сорочечках. До попереднього тіста нарізати яблук в платки, набирати яблук з тістом і смажити на сковороді з обох боків. Посипати ванільковим цукром.

502. Легуміна сагова з чоколядою. На 1 л молока 15 dkg саго зварити, мішаючи, 1 ложка масла і пражити аж буде м'яке. Дати до макітри, терти з 10 ложками цукру, по дві даючи, 8 dkg чоколади або 5 ложок какао, 5 жовтків, вимішати разом, збити сніг, 3 ложки пересіяної тертої булки і запаху ванілії. Вляти до ринки і дати печи. Можна варити в парі як накіпльак і подати з чоколядовою підливою ч. 529. або білою шапочкою ч. 470.

503. Легуміна рижова з оріхами. 20 dkg рижу спарити, зварити на молоці з маслом. Обібрати оріхи з лупин і змолоти тільки, щоби по перетертю через решето була філіжанка. Риж дати до макітри і терти зі 7 жовтками, 15 dkg цукру, дати ванілії, шкірку з цитрини, оріхи, збити сніг, вимішати і дати печи.

504. Легуміна київська дешева, вітамінова. 50 dkg муки, 35 dkg масла, 40 dkg цукру, запах, 2 яйця, трохи руму.

зробити тісто, спечи, наложити білковим кремом з якою мармелядою, або до крему дати суніць чи малин.

505. Пиріг з маком. Приправити мак знаним вже способом. Третій ліпший як мелений. Чим ліпше втертий, тим стравніший. $\frac{1}{4}$ л. маку спарити, $\frac{1}{2}$ л. молока залити найнапучніе і втерти. 50 dkg муки, 25 dkg цукру, 20 dkg масла, запах, 4 жовтка, вимішати з маком, трохи порошку до печення. Розпростерти на блясі, або порізати довільні форми і печи.

506. Шарлотка з яблук, дуже дешева. Порізати кілька булок на тоненькі платки, намочити в молоці і виложити ними бляху вимашену і висипану тертою булкою. Уважати, щоб дуже не розмокла. Наложити на се верству порізаних яблук, поцукрувати, посипати цинамоном і знов прикрити платками булки. Дати печи. Як спечеся, поцукрувати, порізати і подати.

507. Шарлотка в крухмі тісті. 10 dkg муки, 8 dkg цукру, 8 dkg масла, 1 яйце, запах, заробити тісто. Як за рідке, додати можна ще муки, як за густе сметани, молока, пів порошку, виложити ним круглу форму, найліпше тортівницю, а в середину наложити мармеляди з удушених яблук з цукром і дати печи. Дуже добре і легке на жолудок.

508. „Шарлот креоль“. 10 яєць розбити в $1\frac{1}{2}$ л. молока і поставити варити в другім начиню до киплячої води. Як зробиться сир, дати щоб стікав на ситі, як стече, дати до макітри і терти з 10 dkg тертої чоколяди, 10 dkg цукру, 6 сирих жовтків, 5 dkg мигдалів, добре вимішати, дати сніг з полишених 5 білків і виповнити тим тортівницю виліплену крухмім тістом. Печи $\frac{3}{4}$ год. Дорога, одначе добра.

509. Французькі рурки з кремом. Тісто зробити як до наштетів. Накинути на бляхові валочки або текстуркові і печи. Як готові витягнути валочки. Наповнити кремом білковим або жовтковим, або зі солодкої сметанки.

510. Крем варений, білковий. 10 dkg ванількового цукру варити з 2 ложками води, 2 білка збити на сніг. Зварений цукор гарячий ляти до того снігу поволи і все бити дротяною. Як вже збитий, най хвильку стоїть, наповнити ложкою рурки і на 4 мінути дати до рури, щоб загусло.

511. Жовтковий крем ванільковий. До півлітрового горшка дамо 10 ложок молока або сметанки, 1 купчасту ложку цукру, 2 жовтка, кусень розтовченої ванілії, трохи потовченої цитринової шкірки, купчасту ложку муки. Добре все розколоти, дати на кухню і без перестанку колотити, аж згусне. Вляти на таріль і студеним наповнювати рурки.

512. Пиріжки з французького тіста з кремом. Спечи французьке тісто на двох бляхах (див. роз. XI.) Порізати перше тісто на квадратики і можна їх ще поперечно розділити на листки, щоб не були такі високі. Помастити кре-

мом ціле тісто на блясі, на крем наложити ті порізані квадратики і дорізувати далше аж до спідного тіста, тоді будуть рівні, не поломані. Крему зробити більше як на рурки, з такої пропорції: $\frac{1}{2}$ л. молока, 3 жовтка, 3 ложки цукру, 2 ложки муки, варити і все мішати аж згусне, відставити, можна дати кусник желатини, хай розпуститься і мішати аж вистигне. Коли дамо менше молока, не даємо желатини.

513. Ще инший крем. 3 ложки масла розпустити з 2 ложками пшеничної муки, як закипить, відставити, щоб тота запражка вистигла. Зварити з ванілією $\frac{1}{4}$ л. молока, вбити до запражки 3 цілі яйця і 2 жовтка, 15 dkg цукру, розбивати на кухні і заливати молоком, все бити, а як згусне, вже готовий. Перекладати французьке тісто або крухе. Тим кремом можна накладати бабки до кави, пиріг, перекладати тортів і т. инше.

514. Елегантний пиріг з 3 кремами. Зробити тісто крухе, як в роз. XI, або бішкоптове. Звичайне бішкоптове роблять так: скільки жовтків, стільки ложок цукру, стільки ложок муки не дуже повних, сніг з того самого числа білків, що жовтка. Найголовніша річ при бісквітах добре втерти жовтка і рівномірний огонь. Спечи тісто і прибрати троякими кремами впоздовж, а різати впоперек. І. крем: Зробити крем, як попередний, але додати 6 ложок чорної кави, до другого шкірку і сік з цибрини, а до 3-ого 8 ложок мармеляди зі свіжих малин, щоб був рожевий. Прибрати тими кремами пиріг, дати ще на верх свіжі ягоди або малини для прикраси і дати у студене.

515. Пиріжки крухі перекладані. Звуть їх „тісточками“, по українськи краще пиріжки. $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 жовтка, 20 dkg масла, 4 ложки цукру з ванілією, трішки порошку, 1 погарчик вина або руму. Зробити тісто і розтачати. Вирізати круглі пиріжки і спечи. В другій частині тих круглих паланичок вирізати на середині дірку наперсником і спечи. Тоту половину без дірки помастити мармелядою а цю з діркою на се приложити і покрити склицею білою або чорною (див. розд. XVI). Дуже гарно виглядають і дуже добрі.

516. Тісточка крухі з чоколядовою і оріховою масою. Тісто, як попередне, розтачати на блясі, а на тісто дати таку масу: 2—3 жовтка терти з 20 dkg цукру, дати до того 20 dkg мелених оріхів, сніг з полишених білків, замішати все разом, дати ще 3—4 таблички потертої чоколяди, вимішати, помастити тісто і дати печи до рури. Можна дати сніг з більше білків, а буде пухкійша маса. Як спечене, тепле різати. Дуже смачні!

517. Кекси до чаю. $\frac{1}{4}$ kg муки, $\frac{1}{4}$ kg цукру, 3 жовтка, 1 яйце, 1 порошок ванільковий, сік з пів цитрини, шкірку з цитрини і 2 чаєві ложочки руму. Замісити тісто, вирізати круглі паланички і спечи.

518. Альберти. 37 дкг муки, $12\frac{1}{2}$ дкг цукру, 6 дкг масла, пів порошку і 2 яйця, замісити і викроїти.

519. Снігові цукрівки звані поцілуями. Кажуть на них також меренги. 2 білка, 12 дкг мілкового цукру, бити з годину, аж буде дуже густий сніг. Накладати ложочкою купочки на вимашену воском бляху. На кожне білко 6 дкг цукру. Печи в легкій рурі, щоби пожовкли.

520. Поцілуї з оріхами і чоколядою. 4 білка терти з $\frac{1}{2}$ ф. цукру, або бити, бо ліпше вдається, аж зовсім згустіє. Дати $\frac{1}{4}$ ф. мідгалів або оріхів порізаних, 2 таблички потертої чоколяди, мушкатолового цвіту, товчених гвоздиків, і товченої цитринової шкірки. Вимішати добре і дати на вимашену воском бляху, засушити до рури.

521. Когель-могель — вітамінова. Як лишаться з якої легуміни жовтка, розтерти їх з цукром сирі і їсти. Добре на кашель і на груди, як хто хорий, а малим дітям скріпляє кости. Можна ще до тих добре розтертих жовтків додати 2 ложочки доброї квасної сметани, 2 неповні ложочки красної муки, 2 білка збити на сніг, вимішати з тою масою і розтонити трохи масла на двох сковородах, вляти до кожної по половині сего тіста і дати до рури. Огонь слабій. Зісунути спечене на таріль, прикрити другою половиною румяною до гори, поцукрувати і подати. Мама, давайте се часто вашим дітям. Праці багато не вимагає.

522. Шведські тісточки. 21 дкг пшеничної муки, розтерти зі 7 дкг свіжого масла, 6 жовтків, 6 ложок солодкої сметанки, 7 дкг товченого цукру, трохи соли. Дати печи. По спеченю помастити грубо білковим кремом, до котрого дати жменю суніць, малин або якої мармеляди і добре розбити з тими овочами. Вітамінове!

523. Чоколядові тісточки. 7 дкг масла терти аж стануть бульки, 4 жовтка, 7 дкг обираних мідгалів, 7 дкг чоколяди, цитринової шкірки, цинамону, гвоздиків, сніг з 4 білків, вимішати добре і печи. Можна їх поляти склицею або помастити мармелядою.

524. Тісточка з вишнями. 28 дкг масла терти з $\frac{1}{2}$ кг цукру і ванілією. 8 дкг мідгалів обираних і змелених, 8 жовтків, терти пів год. Сніг з 8 білків, 28 дкг муки. Вимішати, дати до формц, посипати вишнями без кісток і печи.

525. Дешева легуміна какао. 3 ложочки какао, 9 ложок пшеничної муки, пів фунта масла, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, 5 яєць, шкірки з цитрини, один порошок. Випечи і подати з якою підливою.

526. Ще дешевша. 25 дкг муки, 1 ложка масла, 3 ложочки какао, 2 яйця, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, 2 дкг дріжджів, запах. Додати молока, як за густе і добре розбити. Як викисне, вляти до бляхи, спечи і подати з молочною підливою.

527. Крухі тісточка дуже дешеві. 6 дкг масла, 2 цілі яйця, 12 дкг цукру, 35 дкг муки, пів порошку до печення і пів ванілієвого порошку. Зробити тісто, витиснути формами і печи. Посипати перед печенням зверху товченими оріхами, перемішаними з грубим кришталевим цукром.

528. Кох з вишнями або черешнями. Намочити сухої булки, 4 кусники або більше, до молока або води. Як добре напучніє витиснути добре, вбити до неї 8—4 жовтка, дати 4 ложки цукру і терти добре на пухку масу. Хто щадить, може дати лиш два жовтка. Вибрати зернятка з вишень або черешень, прим. пів літри можна помішати черешні з вишнями і кинути до тої втертої маси. Збити твердий сніг і перемішати втерту булку, черешні і сніг разом і дати до вимашеної форми або ринки і печи. Можна варити, як накипльак. Є дешева, добра і скоро можна прирядити.

На сім кінчу розділ легумін. Молодим непрактичним газдиням раджу: В тісточках, печених пирогах, легумінах, можна все зменшити скількість яєць і масла. Тісто вдається але не буде таке добре. В дріжджевих головна річ, щоби добре викисло, в крухих заступається масло сметаною, молоком. Не можна змінити нічого в тістах французьких, омлетах, бісквітах, суфлетах.

XV.

Солодкі підливи, шода, молочка, галярети, кисілі, креми.

529. Чоколядова підлива. Пів літри молока зварити з ванілією, розбити 3 цілі яйця, з 3 ложками цукру, 4 таблички потертої чоколяди, 1 ложка бульбяної муки, розмішати це все разом і залати пів л. киячим молоком, бючи все на кухні аж згустіє. Обляти тим легуміну або накипльак.

530. Шодо „Chaudeau“ з вина або яблочника. 2 склянки вина або яблочника, $1\frac{1}{2}$ склянки води, порізати шкірку з цитрини, одно квасне яблуко, мушкатолової галки, 1 гвоздик, заварити се. Розбити 5 яєць з 10 дкг цукру в риночці на теплій кухні аж збіліліють і згуснуть, залати киячим вином і бити все аж піднесеться. Хто хоче мати густійше, найдодасть 1 ложочку бульбяної муки до яєць, заки заливається вином, або пшеничної, але найкращої. Пропорція на 5 осіб.

531. Шодо з вина инше. Розколоти 2 жовтка з 2-ма повними ложками цукру. Дати заварити 1 склянку вина і кияче вляти до розтертих жовтків, покласти на кухню і все

колотити аж будуть баньки. Зараз взяти, щоби жовтка не стялися і замішати до того сніг з 2 білків. На 2 особи. Се є без муки, добре для тих, що терплять запір, бо мука по-собляє.

532. Шодо молочне ванількове. 5 жовтків, 5 ложок цукру, бити дротянкою до білости. Заварити з пів лісочкою ванілії, $\frac{1}{2}$ л. молока. Ванілію можна висушити і ще раз ужити. Молоко переварити наперед. Як жовтка втерті, вляти до них молоко мішаючи, дати на кухню і так довго мішати аж згусне. Дуже добре. Білка ужити на інше або на пташаче молоко (див. розд. I).

533. Шодо пунчеве. $\frac{1}{2}$ л. білого вина, пів склянки води, сік з одної цитрини і 1 помаранчі, заварити і вистудити. Обтерти о цитрину і о помаранчу $\frac{1}{2}$ ф. цукру, потовчи, пересіяти, розтерти з 5 жовтками. Залити вистудженим вином і бити на огні аж згусне, а на кінці вляти чарочку руму. Подається на горячо і на студено, до різних легумін. Пунчевий смак се мішанина цитрини, вина і руму.

534. Шодо мігдалове. Пів фунта мігдалів потовчи, три склянки молока зварити з мігдалами, 1 ложка бульбяної муки, розколотити в перецідженім молоці. Втерти 3 жовтка з 3-ма ложками цукру, залити їх молоком, бити аж згусне — на кухні.

535. Підлива зі суніць, малин, або порічок. Перетерти через сито, котрі до вподоби з сих ягід. Дати пів фунта цукру, на 2 л. ягід, сік з пів цитрини, пів склянки білого вина. У вині розбити 1 ложку бульбяної муки, заварити і обляти легуміну. Можна додати кватирку сметани. Тоді муку розколотити у сметані заварити.

536. Підлива з червоного вина. Пів літри червоного вина розпустити пів склянкою води, втиснути соку з цитрини, кусень цинамону, кілька гвоздиків, цитринової шкірки, 5 ложок цукру, розбити ложку бульбяної муки в 2 ложках води, вляти се до вина і заварити. Потім перецідити, вкинути жменю грозинків. Можна і без них. Подається до легуміни на горячо і студено.

537. Мігдалове молочко. Чверть фунта мігдалів обірати, потовчи з кусником цукру. Залити мігдали пів склянкою молока кип'ячого, дати на кухню, щоби заварилося, перецідити через сито і запарити тим молоком 3 жовтка розтерті з 3 ложками цукру. Додати до того 1 ложку бульбяної муки, заварити у горячій воді і подати у філіжанках застуджене на леді. Намісць 1 ложки муки можна додати ще зо два жовтки.

538. Чоколадове молочко. Як тамто, тільки до молока дати 20 дкг чоколяди.

539. Кавове молочко. Як перше, до яєць додати кави.

540. Малинова галарета. Заварити 20 дкг цукру з $\frac{1}{4}$ л. води, а на той сироп вкинути пів л. свіжих малин. Як закиплять (потрясати, щоби не пригоріли) перецідити через сито. Намочити 8 листків желатини, 4 білих, 4 червоних у студеній воді на пів год., витиснути з води, вкинути до перецідженого соку з малин, мішаючи, щоби желатина не прилипла до дна і заварити на кухні. Перецідити знов і вляти до карбованої форми і обложити ледом. Як трохи застигне, встромити до галарети свіжих малин, а як зовсім застигне, дати на стіл з бішкоптами.

541. Чоколадова галарета. Намочити 2 дкг желатини, а відтак розпустити її в кількох ложках зимної сметанки на кухні. Заварити окремо 1 л. сметанки, 15 дкг цукру, 15 дкг чоколяди тертої і колотити колотушкою аж встане шумка. Вляти до того желатину, а все разом дати у форму, виполокану студеною водою і дати до леду.

Більше галарет не подаю, бо се на одноразовий ужиток. Тепер намісць сего варять готовий пудінг з горошку, бо менше роботи. Радше подам більше приписів галарет і мармеляд на зиму.

542. Журавлиновий кисіль. 1 л. журавлин потовчи, наляти 1 л. води, заварити і перецідити. $\frac{1}{4}$ л. плину дати вистудити, а до решти всипати $\frac{3}{4}$ ф. цукру, цинамону, кілька гвоздиків, заварити. Перецідити, а до перестудженого соку дати 2 купчасті ложки бульбяної муки, розколотити, вляти до кип'ячого плину, та 2-3 мінути все мішати. Вляти в миску або у форму змочену водою і винести до студеного місця. Окремо подати збиту сиру солодку сметанку.

542. Кисіль яфировий. Як попередний; так само з різних овочевих соків. Яблочний є дуже добрий з додатком склянки вина.

544. Кисіль сметанковий. 1 л. солодкої сметанки переварити з лісочкою ванілії і пів фунта цукру. Розбити 2 купчасті ложки бульбяної муки в пів склянці молока, заварити зі сметанкою мішаючи, щоби не пригоріло і вляти до форми змоченої і обсипаної цукром. Дати на студене.

545. Кисіль чоколадовий. Як сметанковий, з додатком $\frac{1}{4}$ ф. чоколяди. Подається окремо сиру сметанку.

546. Крем кавовий як легуміна. 1 л. солодкої сметанки дати до леду. Зробити фільжанку дуже сильної чорної кави на машинці, дати цю каву до риночки, додати 20 дкг цукру з ванілією, 12 листків желатини, розмоченої наперед в студеній воді і заварити мішаючи. Перецідити до камінного начиння, дати до леду і мішати аж вистигне. Збити сніг зі сметанки, ляти того кавового сиропу по трохи до неї, дати до форми, виполоканої студеною водою і дати до леду, а форму також приложити ледом. Як хочеться видати на стіл, вло-

жити форму на хвильку до теплої води, висипати і обложити тісточками.

547. Крем чоколадовий. Так само. Намість кави дається 5 dkg чоколяди. Склянку молока, 20 dkg цукру, 12 листків желатини і все робити, як попередно. Лиш як заливається цю масу до сметанки, уважати, щоби не була за тепла, бо сметанка розпуститься, а як за студена, то застигне кусниками, а як ллється, сильно бити, щоби не зробилися кусні.

Крем такий можна робити з різних ягід і овочів. Зробити з ягід сируп і забивати у сметанку. Хтось другий мусять бити дротяною сметанку, а рівночасно мішати той сируп, щоби не перестиг і не затвердів.

548. Пуддінги (кисилі). Се дуже поживні, легкостравні і добрі страви. Купується готовий порошок в пачках у всіх дрогеріях і укр. кооперативах. Можна додавати довільну кількість яєць, а стане ще поживніший. Приписи на кожній пачці є випечатані.

XVI.

Склиці, Торти — цукорки.

Склиці (поливи), або люкри на торти.

549. Склиця біла вітамінна. Збити сніг з 5 білків, всипати в него 1 ф. мілкового цукру і терти в макітрі, аж будуть бульки. Дати соку з цитрини, розмішати, дати на торт і покласти на 5 минут до літньої печі запечи чи засушити.

550. Склиця прозора. $\frac{1}{2}$ ф. цукру пересіяного терти з кількома ложками води, стільки дати води, щоби була рідка каша. Терти так довго, аж буде прозора. Обляти торт і дати у сухе місце засушити. (До покою).

551. Склиця помадкова. Зробити густий сируп з $\frac{1}{2}$ ф. цукру і варити так довго, аж як подуємо, покажуться нитки. Тоді вилити в макітру і терти так довго, аж буде біла густа маса. Як ствердне, дається сік з цитрини, лікер, марскаїно, чорну каву, соки овочеві і т. д. Помастити торт і поставити на студене.

552. Склиця чоколадова. $\frac{1}{2}$ ф. чоколяди і пів ложки масла десе рового дати розтопити. Як змякне, розтерти ложкою, розпровадити трохи водою, заварити мішаючи аж буде густа маса, обляти торт і дати на студене. Не є дуже солодка і тому добра. Намість води дають сметанки.

553. Склиця помадкова з чоколяди інша. З кулака цукру кісткового зробити сируп, дати до него 2—3 кусні (таб-

лички поздовжні) чоколяди, кусник малий як оріх масла, най все завариться. Коли починає гуснути, взяти скоро, коли ще рідке і не гусне, терти трохи, щоби вистигло і скоро ножем розпровадити по торті, бо сохне під руками. Намість чоколяди можна дати 10 ложочок какао.

554. Склиця кавова. До густого сиропу вляти кілька ложок сильної чорної кави і терти на кухні, аж остигне. Помастити торт і нехай засохне. Можна також дати кусник масла.

Маси до перекладання тортів.

555. Маса мігдалова. $\frac{1}{2}$ ф. цукру, $\frac{1}{2}$ ф. спарених і змелених мігдалів, заробити цитриним соком, або солодкою сметанкою, як за рідке, дати 1 ложку тертої булки.

556. Маса кавова. 20—25 dkg масла терти, аж будуть бульки, додаючи все по трохи 10 dkg цукру і по одному б жовтків. Всі нараз не можна дати, бо зітнесь масло і не втруться гарно. На кінці вливати по ложці філіжанку (пів склянки) доброї сильної чорної кави, вареної чи пареної без цикорії. Хто щадити мусить най жовтків не дає, але не буде крем такий ніжний, або дати лиш 2 жовтка. Тим кавовим кремом можна торт мастити і зверху.

557. Маса чоколадова. Пів фунта чоколяди поставити на теплім місці, щоби розпустилася і розтерти її. Як розтерта, дати пів фунта масла десерового, 4 жовтка по одному, цукру, трохи ванілії і терти все разом, аж будуть бульки.

558. Маса сметанкова вітамінна. Бити сметану або сметанку, аж буде сніг, дати кілька ложок цукру, вимішати і перекласти торт. Дають також змелених оріхів чи мігдалів. До сметанки дають ще помяцканих суніць, малин або полуниць, або 6 ложок чорної кави і 6 пересіяних бішкoptів.

559. Інший крем або маса чоколадова. 3 ложки масла терти з потертою на терці чоколядою, 3 ложки цукру, 2 ложки перемелених оріхів. Можна додати ще 2 жовтка.

Торти.

560. Торт кавовий. 25 dkg цукру розтирати з 6 жовтками $\frac{3}{4}$ години. До того дати сніг з 6 білків і 20 dkg бульбяної муки. Можна також пшеничною. Спечи 2 торти, або оден, а як зівсім перестигне, перерізати ножем довгим на 2 верстви рівні і переложити кавовою масою. Сею масою можна помастити торт зверху, або кавовою склицею і при-брати.

Увага: До всіх тортів уживати свіжого масла десерового, бо старе дуже неприємне в смаку.

561. Торт маковий. 15 dkg масла, 20 dkg цукру, 5 жовтків, терти, аж будуть бульки, спарити окремо 20 dkg маку і втерти його в макітрі. Потому все разом вимішати і додати ще 2 ложки меду, 1 ложку муки, вимішати. Печи пів год. Можна переложити сметанковим кремом або помастити ним зверху.

562. Торт наполеонський. 16 dkg масла, 16 dkg цукру, 4 жовтка терти добре. Всипати 16 dkg обираних і змелених мигдалів, 16 dkg тертої чоколяди, шкірки з цитрини, 8 dkg муки і сніг. Спечи 2 торти і переложити одною з повисших мас. Потому полати довільною склицею.

563. Торт бішкоптовий. 1 фунт цукру, 10 жовтків, ванілії, терти аж до білості. Дати сніг з 10 білків, $\frac{3}{4}$ ф. муки. Спечи 3 верстви. Помастити якою мармелядою або кремами до вподоби, помастити склицею і прибрати.

564. Торт каштановий. Пів фунта мигдалів, обираних, змелених, пів фунта цукру, сніг з 12 білків, спечи 2 торти. Переложити такою масою: Зварити 1 kg каштанів, зварити до м'якості в молоці, але уважати, щоби не пригоріли, мішати часто. Як зваряться, дати цукру і перетерти через сито. Розтопити і зішумувати пів фун. масла, а як застигне терти його, аж будуть бульки, а потому додати перетерті каштани. Склиця до вподоби.

565. Торт марципановий. $\frac{1}{2}$ ф. цукру розварити з 2 ложками води, пів ф. мигдалів, товчених, 1 цитрина (сік), з 2 білків сніг, вимішати добре. Форму тортову виложити оплатками, а вперед помастити маслом. Піч легко напалена. Склиця рожева. Терти білка з цукром і дати до того кілька капок алькермусу.

566. Торт помаранчевий. Пів фунта цукру в кістки втерти на шкірці помаранчевій, дати сік з 2 помаранч. Зварити з того сироп і терти його в макітрі, додаючи 12 жовтків, пів фун. цукру, пів фун. мигдалів, парених, обираних і змелених, дальше терти. Як вже втерте, дати сніг з 7 білків, 3 ложки тертої булки. Склиця помаранчева. Зробити сироп, а як вже добре згусне, терти в мисці до білості і додати соку з помаранчі.

567. Торт оріховий. 6 жовтків терти зі 6 ложками цукру, пів фун. оріхів змелених, але уважати при оріхах і при мигдалах, щоби не змолоти з лупиною, бо потому можна тим зуб або пльомбу зломити. Кожда газдиня повинна оріхи і мигдали сама перебрати, не лишати це на служницю. Втерти це добре, а відтак замішати до того сніг з 6 білків, 4 ложки кавові пересіяної тертої булки, вимішати легко, помастити тортівницю і дати печи. Перерізати і переложити котрою небудь масою. Довільна склиця після вподоби.

568. Торт чоколадовий. 6 до 8 жовтків терти з філіжанкою цукру, як втерте дати філіжанку мигдалів і філі-

жанку оріхів змелених або посічених, і ще терти, дати сніг з полишених білків, 2 ложки тертої булки, ванілії, одну цілу велику табличку потертої чоколяди, вимішати і печи. Якби за густе, дати 2—3 ложки солодкої сметанки, або ще снігу з 2—3 білків. Переложити чоколадовим кремом, а склицю дати білу.

569. Чоколадовий торт вітамінний неварений і непечений. Пів фун. масла терти з пів фун. цукру, пів фун. чоколяди, пів ліски ванілії, терти годину, розділити на дві половини, дати до тортівниці на оплаток і переложити оріховою або мигдаловою масою. Півтори склянки мигдалів, 1 склянка цукру і 3 ложки сметанки з ванілією. Склиця чоколядова.

570. Непечений чоколадовий торт андрутовий. Розділити андрути і переложити такою масою: 12 dkg оріхів або мигдалів змелених терти з 25 dkg масла, 12 dkg цукру і 3 жовтка додавати до того і все разом дуже добре втерти. Втиснути сік з цитрини або помаранчі і додати 2 таблички потертої чоколяди. Помастити зверху також тою масою. Якби її було мало, взяти більше масла і жовтків. Є се торт вітамінний. Склиця терта з білків і цукру зі соком цитриновим або помаранчевим є також вітамінова. Всі креми з білків, сметани і масла є вітамінові.

571. Торт дешевий вітамінний без яєць. Пів кварти муки спарити 3 ложками киплячої води, розбити з 25 dkg свіжого масла, добре виробити і спечи в тортівниці тоненьких кілька паляниць, тільки щоби не спалилися. Як лишилися з чого білка, збити з них густий сніг, дати до них 1 склянку цукру і ще бити, додати пів літри овочів або ягід, і знов бити, аж буде густа маса. Накладати сей крем на студені спечені палянички.

572. Торт мексиканський. Верства перша: Розтерти 2 ложки масла десерового з 8 жовтками, 8 ложок цукру, збити сніг з 8 білків, дати до жовтків погарчик руму (чарочку), 6 бішкоптів, 2—3 ложки пшеничної муки, вимішати се все осторожно а докладно зі снігом і дати печи до вимашеної маслом тортівниці. Тортівницю добре висипати пересіяною тертою булкою. Верства друга. Зварити 10 жовтків, перетерти через сито, дати до макітри і терти з 8 ложками цукру мілко, дати 8 жовтків сирих, ванілії, помаранчевої шкірки і трохи перетертих на машинці турецьких оріхів. Дати 6 ложок білого меду, 2 ложки бульбяної, а 4 ложки пшеничної муки. Збити сніг з 8 білків, вимішати і дати до тортівниці вимашеної, висипаної і спечи. Як перестинуть, перерізати оба на 2 кружки і переложити такими масами:

1. маса дактилева: 25 dkg дактилів обібрати з кісток, змолоти, розтерти з 1 ложкою масла і перетерти че-

рез сито. До тих дактилів дати 10 dkg тертої чоколяди, 2 ложки цукру і шкірки помаранчевої смаженої в цукрі і посиченої.

2. Маса ананасова: 15 kg бішкoptів розмочити в соку ананасовім, розтерти їх, а відтак додати 3 ложки маси мигдалової, додати 6 ложок цукру і мяса ананасового перетертого на терці і трохи соку цитринового.

3. Маса мараскінова. 3 ложки масла розтерти з 2 жовтками і 6 ложками цукру, 8 бішкoptів пересіяних, пів склянки збитої на сніг сметанки, чарочку білого вина і чарочку лікеру мараскіно. Розмішати се і перекласти тими масами по черзі. На спід дати масу дактилеву, потому ананасову а наверх мараскінову і закрити посліднім кружком. Склицю цитринову вітамінову. Убрати зверху заварюваннями. Є він дорогий, але дуже видатний на більші гостини.

573. Торт „Орісі“. 2 ложки масла десерового терти з 8 жовтками, 6 ложками цукру, 12 dkg тертої чоколяди, ще перетерти в макітрі. Дати 3 ложки оріхової маси, одну малу ложку бульбяної і 3 ложки пшеничної муки, збити сніг з 8 білків, вимастити тортівницю і висипати тертою булкою. Спечи. Як вистигне перерізати на 2 кружки і помастити в середині масою пунчевою: 3 ложки масла, розтерти з 4 сирими жовтками, 5 ложками цукру, погарчиком доброго вина, чарочкою руму і втиснути соку з пів цитрини. Стерти зверху шкірку з помаранчі і з цитрини, дати 6 пересіяних бішкoptів, вимішати все разом, помастити перерізаний кружок, закрити другим і помастити грубо кавовим кремом ч. 559. Свіжими сирими ягодами написати „Оріся“, в зимі вареними або витиснути білою склицею з паперової трубки. Склиця з тертих білків, або третій цукор з водою.

574. Торт „Мотрі“. Розтерти 8—10 жовтків з 25 dkg цукру, дати запаху з ванілії і шкірки цитринової, гвоздиків, збити сніг з полишених білків, дати 25 dkg змелених оріхів і пересіяних через решето або рідке сито; 2—3 ложки перемеленої і пересіяної сухої булки і спечи. Як вистигне, перерізати довгим і острим ножем на 2 кружки і переложити кремом кавовим ч. 556, а зверху помастити кремом чоколядовим: 2 ложки масла, 3 ложки цукру, 2 ложки оріхової маси і 2 жовтка. Добре се все розтерти, дати сей крем до паперової рурки і зробити різні прикраси на торті після смаку господині, а в середині напись „Мотря“.

575. Торт французький. Зробити французьке тісто з 25 dkg муки, і тільки масла, розтачати на 3 міліметри грубо і спечи 2 кружочки, як вистигнуть, переложити сметанковим кремом. Збити пів літри сметанки з 15 dkg цукру з ванілією, дати жменю подушених ягід, малин аж полуниць (трускавок). Бити це ще трохи зі сметаною, аж буде пружистий (штивний) крем. Намастити кружок, приложити другим, а

з двоє. Дати се на папір, вимашений і висипаний мукою і най ще підкисне на папері. На бляху не дається, бо як підкисне, стратить форму плетеного колача, а набере форму бляхи і не є гарний. Осторожно вкладати в піч, вперед помастити яйцем. Печи 1 годину або і півтора. Як хочеться мати 2 або 3, то береться 2 або 3 kg муки і всего більше після пропорції.

603. Баба великодна. 25 dkg масла втерти, аж будуть показуватись міхурі, додаючи до него по одному 12 жовтків, 3 dkg товченого цукру, трішки соли взяти межі пальці, 3 dkg дріжджів, розроблених в $\frac{1}{4}$ l молока і всипати $\frac{1}{2}$ kg муки. Тісто так довго бити ложкою, аж від ложки відстане. При кінці дати сніг з 5 білків, вимішати, дати до форми, вимашеної і висипаної мукою. Тіста накладати пів форми, бо підросне. Як виросте, зараз печи. З того тіста є одна велика баба, або дві малі.

604. Бабка Сахера. Розробити 14 dkg. масла, вибити 3 жовтка і одно ціле яйце, додаючи рівночасно 14 dkg цукру ложкою за кожним жовтком, дальше 2 ложки руму, 5—6 ложок молока і 23 dkg муки, все добре розбити, а коли тісто гарно заробиться, додати один пакет д-ра Еткера порошку до печива, все ще раз розбити, виложити бабку до добре вимашеної маслом форми, покласти зараз до братрури і пекти, але не за горячо. Коли бабка обстигне, полити її чоколядовим кремом.

605. Бабка до кави. 50 dkg муки, 25 dkg цукру, 30 dkg масла, чарочка руму, цитринової шкірки, ванілії, 4 жовтка. Тісто понакладати до маленьких карбованих форм, зверху посипати горохом, щоб були ямки. Як спечені, горох висипати, а коли не допечені, дати ще печи. На місці, де був горох, то спеченню дати смажені полуниці, зробити крем кавовий: пів філіжанки сильної кави варити з 25 dkg цукру. Збити сніг з 6 білків, запарити сніг тим вареним цукром (люкром) з кавою. Дати сік з одної цитрини, бючи все, дати крем до трубки паперової і витиснути на бабки як прикрасу. Дати до печі, засушити його на верха. Можна подати з ванільковим кремом.

606. Баба з кремом овочевим. До $\frac{1}{2}$ l муки, дати 4 ложки дріжджів, розроблених з одною ложкою цукру і 2 ложками молока, 6 ложок розтопленого масла, 6 жовтків трохи руму, 6 ложок цукру і молока, щоб тісто було рідке. Виробити сильно і дати до форми, але третину тіста наложити. Як підросне 3 рази тільки що було, вставити в піч. Як спечеться і вистигне, надрізати „шапку“, видовбати цілу середину, а наложити таким кремом: 4 ложки масла розпустити з 3 ложками муки, нехай розпуститься мука в маслі, зняти з огня, а як перестигне, вбити 4 яйця і 6 жовтків, 20 dkg цукру, шкірку з помаранчі втерти на терці або дати посичену, сма-

жену, це все поставити на кухню і мішаючи залати $\frac{1}{2}$ л киплячого молока з ванілією. Як згусне, вкинути жменю свіжих овочів: малин, суниць і полуниць, легко замішати і наложити до баби до середини. Накрити відрізаною шапкою і видати.

607. Баба з крухого тіста. Зробити крухе тісто, вилжити ним малі форми, наложити в середину мігдалевої маси і печи. Мігдалева маса, як оріхова. 20 dkg змелених мігдалів, 50 dkg цукру і сніг з 6 білків.

608. Бабки бішкотові з кремом овочевим. Спечи бішкотові бабки, видовбати середину і наложити кремом зі сметанки. $\frac{1}{2}$ л сметани бити на густий сніг, 15 dkg цукру, замішати до того малин, суниць, полуниць, або розтерти 6 ложок масла з 3 жовтками, 12 ложками цукру 6—8 тертих бішкотів, склянка мармеляди з сирих малин, суниць. Вимішати все разом, дати ще цитринового соку і наложити той крем на верха на бабки.

609. Баби ванількові, козацькі. На $2\frac{1}{2}$ kg красної муки 14 dkg дріжджів, розпустити в 3 склянках молока і розчинити $1\frac{1}{2}$ л муки. Як розчина підросте, дати 50 жовтків, вбитих до білості з 1 kg цукру, (як жовтка беться, кладеться горщик до теплої води), досипати решту муки, трохи посолити і місити двома руками 1 годину. Підчас мішання дати $\frac{1}{8}$ kg товчених мігдалів або посічених і ліску потовченої ванілії. Ванілію товчи з цукром і пересівати. Злагодити собі се наперед. Як вже тісто відстає від руки, вляти 4 склянки клярованого масла і місити ще пів години, а потому поставити в теплім місці, щоби підростло. Коли підросте щераз тільки, дати до формів, вимашених і висипаних булочною, але дати тіста лише третю часть начиня і знов поставити в тепле місце. Коли тісто виросте вже до повного, вставити обережно до горячої печі. Нехай печуться годину. Виймати обережно і класти боком на подушку, аж вистигнуть. Виймати обережно, бо опадуть. Пробується соломкою, як соломка вогка, печи даліше.

610. Баба або паска міщанська. На Придн. Україні кажуть „паска“. 2 ф. найкращої муки, пів фун. масла, $\frac{1}{3}$ фун. цукру, 1 склянка горячого молока. Вимісити добре, вляти пів склянки дріжджів, і дати, нехай викисне. Як викисне, дати з початку 3 жовтка, а потому сніг з 3 білків, 1 склянку грозинків, вимісити добре і покласти у форму. Як зійде, класти у піч.

611. Баба або паска, хлібна подільська. Терти в макітрі 25 жовтків і $\frac{3}{4}$ kg цукру. Вбити 2 цілі яйця і даліше терти. Як згусне дати запаху, цинамону, гвоздиків, цитринової і помаранчевої шкірки і ванілії. Вспити пересіяного сушеного разового хліба, можна і звичайного, дві з пол. склянки, сніг з 20 білків вимішати легко, дати до форми паперо-

вої і всунути обережно до дуже горячої печі, бо інакше не запечеться і скоро опадє.

612. Баба мігдалова. Потовчи пів кілогр. солодких мігдалів, а кілька гірких. До товчення дається трохи сирого білка. Оден білок на пів кілогр. мігдалів. Втерти в макітрі 24 жовтків з пів кілогр. цукру, аж до білості, дати потовчені мігдали, дати пересіяної 1 склянку бульбяної муки і сніг з 18 білків. Вимішати легко, дати до форми на $\frac{3}{4}$ части горшка і дати до горячої печі. Виймати з форми, аж вистигне,

613. Бабки звичайні. 2 кварта сухої муки вигрітої, пересіяти через сито і розчинити пів квартою літного молока з 8 dkg дріжджів, розмочених в дрібці молока. Вимішати і добре розбити, а вкінці вляти 20 жовтків, добре розбитих, розтертих і вимішати. Поставити в теплі, щоби тісто виростло, як виросте, вляти ще півтора склянки склярованого масла, дати 37 dkg цукру, пересіяного через сито, ванілії, і місити 1 годину. Дати тісто зараз до форми, але лиш третину начиня наповнити і нехай підростає. Тимчасом напалювати піч. Печи годину. Спробувати, як соломка трохи вогка, ще печи.

614. Баба сніжна чигиринська. Збити твердий сніг з 20 білків, сиплячи по трохи 2 склянки цукру, товченого з ліскою ванілії і пересіяного через сито. Легко замішати $\frac{1}{8}$ kg бульбяної муки, вимішати і вляти до форми, вимашеної і висипаної тертою булкою. Дати зараз до горячої печі на $\frac{5}{4}$ чвертий години.

615. Баба пунчева. 1 kg красної муки розробити кватиркою молока. Розробити 6 dkg дріжджів в трохи молоці, 10 жовтків збити з 2 білками і $\frac{1}{8}$ kg цукру. Вимішати все разом, трохи посолити, перемішати і нехай стоїть до другого дня. На другий день дати $\frac{1}{2}$ kg літного, склярованого масла, пів кватирки есенції пунчевої, вимісити добре, дати до форми, а як підростуть, дати в піч на $\frac{3}{4}$ години. Ці бабки виймаються на горячо.

616. Баба з квасної сметани. $\frac{1}{4}$ kg масла склярувати і втерти добре в макітрі, додаючи по одному. 16 жовтків, всипати 2 шклянки цукру, дати $\frac{1}{2}$ кварта доброї свіжої сметани, $3\frac{1}{2}$ dkg свіжих дріжджів, жменю товчених мігдалів, трохи ванілії, $\frac{1}{8}$ kg найкращої муки і терти все дуже добре. Збити сніг з 14 білків, змішати уважно з тістом, дати до форми, а як підійде, до горячої печі. Дріжджі розпустити в сметані.

617. Дешева бабка. 1 л муки, з котрої $\frac{1}{8}$ пайку розчинити літним молоком з 3 dkg дріжджів. Тимчасом втерти добру ложку масла з 2 жовтками і 2 цілими яйцями, посолити, шкірки цитринової і ванілії, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, дати те все до розчини, як вже викисла, дати решту муки і добре виро-

бити тісто. Як спечеться, помастити маслом і посипати цукром ванільковим, щоб тримався на бабці.

Баби, се дуже ніжне печиво і вимагає багато праці і гроша. Тому днесь печуть паски переважно з того тіста, що колачі, додаючи більше яєць і масла, а дається до гарних форм на паски.

618. Бішкоптове тісто на баби і торти. Кілько жовтків, тільки ложок цукру, терти аж до білоти (20 минут), як втерте, дати сніг з полишених білків, запаху зі шкірки цитринові і муки тільки ложок, кілька яєць, але не дуже повних. Легко замішати і печи в мірній печі $\frac{1}{2}$ години.

619. Капуснячки. Пів літра муки, 4 жовтка, розтерти з ложкою масла, сніг з 4 білків, 3 dkg дріжджів. Замісити тісто квасною сметаною і дріжджі у сметані розпустити. Най добре підросне. Розтачати, порізати на квадратики і накладати звареною, посіченою і присмаженою солодкою або квасною капустою, завинути оден беріг на другий і складати на блясі оден за другим. Най підростуть, помастити яйцем і печи. Подається до борщів.

620. Пиріжки з мідалами. То саме тісто, що попередно, але жовтка втерти з 4 ложками цукру, а все проче як попередно. Розтачати і накладати масою мідаловою, ореховою, маковою, або сиром, розтертим з жовтками, цукром і вимішаним зі снігом.

621. Французьке тісто дріжджеве на скоро. То само тісто, що попередно, тоненько розтачати, зложити кілька разів, тачаючи, за кожним разом помастити маслом і знов зложити, повторити це ще 2 рази, а тісто буде ділитися.

622. Капуснячки в крухих тісті. Пів літри муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 жовтка, соли, сметани, 2 dkg дріжджів. Най підросне, розтачати, порізати і накладати квадратики капустою, звивати і печи, як вже сказано попередно.

623. Капуснячки дорощі, але дуже добрі. 1 kg муки, пів фун. масла десероного перетирати і січи разом на стільниці. Дати до того $\frac{1}{4}$ l сметани, в котрій розбити 8 dkg дріжджів, 8 яєць цілих, вимісити на стільниці і дати, нехай підросне. Розтачати, порізати, накладати капустою солодкою або грибами приправленими, звивати в трубку, прикрити папером, помашеним маслом, щоб були бліді і печи. Подають до пива, до горівки і до борщу. Можна їх в рурі все відогрівати.

624. Перекладанець. Печеться з того тіста, що баби. Розтягнути тісто на глибокій, вимашеній і висипаній булкою блясі. На се тісто покласти верству фіг в тоненькій порізаних пояски, знов тоненьку верству тіста, тепер міддалеву масу, знов прикрити тістом, верству заварювання з рожі, морелів, вишень, але на ситі, щоб стекли попередно, щоб з них сік не розливався по тісті, прикрити знов тоненько тістом, дати те-

659. Компот з вишень. На 4 л. вишень $1\frac{1}{2}$ л. води, $1\frac{1}{2}$ kg цукру, запах з ванілії і шкірки помаранчевої і 2 3 кусні мушкатого цвіту. Зварити цукор з водою і до того дати запах. Наложити чистих вишень у слоїки, наляти сиропом, завязати і варити в парі 5 10 минут. Можна насипати цукром і дати до пари, або не давати до пари. Пустять зі себе сік.

660. Компот з морелів і бросквин. Як з вишень, але бросквині спарити, обібрати, а так давати у слоїки. Мішати бросквині з морелями.

661. Компот з гогодзів. Як з вишень.

Зі всіх овочів можна в той спосіб робити компоти. Деякі варять компоти $\frac{1}{2}$ години, але це за довго, бо дуже змякнуть. Коли їх прикрити добре зложеним коциком, або вовняною хусткою, товся пара лишається і з того вже овочі доходять. Дають до середини на верх на овочі на кінець ножа саліцилю (купеться в дрогерії або аптиці), щоб не пліснів, але і без того добре тримаються компоти, коли овочі цілі, не нагнилі. Це важна річ, щоб на зимові компоти вибирати лише цілі, не зіпсовані овочі, накладати у менші слоїки, щоб по відчине-ню цілий зужити. Порічки так само, тільки варити 3 минути.

662. Компот зі сливок не варений. Вложити пообирані і наколені сливки до слоїка, пересипуючи верствами цукру, завязати і нехай стоять. Дуже добрі і переховуються свіжі. Богаті у вітаміни! Можна їх дати до пари. Так само робиться компот з винограду. Цукор в слоїку має їх прикрити.

663. Заварювання—конфітури. Треба смажити свіжі ягоди, як прозорий сируп, а ягоди наповняться, є готові. Сируп робити так: Кілько овочів чи ягід, стільки цукру, може бути і більше, а води тільки, скільки цукор в себе забере.

664. Заварювання з зелених волоських орехів. 40 зелених орехів поколотити шпилькою в колесо, намочити на 24 год. в студеній воді, змінюючи часто воду. Вкинути їх відтак на горячу воду в ринці і варити $1\frac{1}{2}$ год. Виймати на сито, щоб обсохли. Наколоти кожний орех довкола і повкладати в него гвоздиків, цинамону, до пів kg орехів зробити сируп з пів kg цукру і смажити, щоб був густіший. Як вистигне, залати ним орехи і нехай так постоять 24 годин. Як сируп рідкий, злати його, додати ще $\frac{1}{4}$ kg цукру, переварити і теплим залати орехи. Як рідкий, то кілька разів зливати і пересмажувати, а цукру вже не додавати. Як вже густий, то злітати орехи зі сиропом до слоїків, обвязати пергамино-вим папером і сховати. До 40 орехів можна взяти 2 kg цукру. Можна також варити орехи на сиропі. Добрі до прикраси на торти.

665. Заварювання з дикої рожі (гече-пече) (свербивус). Вибрати з ягід лопаточкою зернятка, стявши попередно го-

ловки і хвостики. Висипати на горячу воду і нехай закипить, щоби змяк. Висипати на сито, нехай стече. Зробити сируп з пів кг цукру, залити кватиркою вина і кватиркою води і зварити густий сируп. Дати до него ягоди зі сита і варити пів години. Збирати шум, а як вже ягоди напучнілі а сируп прозорий, відставити, злити до порцелянової миски, а як вже вистигне, зложити у слоїки.

666. Заварювання з рожі. Обчистити цукрову рожу з жовтих і білих кінців, зважити, спарити кипятком, або можна раз заварити і скоро дати на сито, щоби стекли. Можна полати студеною водою. Скропити цитриною, щоби відзискала червону краску, розскубати листки і вкинути до горячого сиропу густого. На 1 ф. рожі 3 фунти цукру або і 4 ф. Мішати ложкою і потрясати начиням, щоби листки розділилися. На другий день досмажити, аж буде прозора і втиснути сік з одної цитрини. Сируп зішумувати.

667. Рожа, терта до тіста. Обчистити рожу, спарити, витиснути руками, скропити цитриною, дати до макітри і терти валком з мілким цукром. На 2 фунти рожі, 4 фунти цукру. Терти так довго, аж буде гладка маса. Зложити до слоїка і уживати після потреби. Дуже добра до тіста.

668. Заварювання з дині. Обібрати диню, потерти на лерці до того призначеній на вузкі різанці, обварити, перетяти студеною водою і смажити на сирупі. Зі сиропу збирати старанно шум. Як перестигне, дати до слоїв.

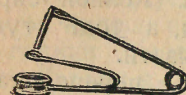
669. Заварювання з ребарборум. Так само, лише, що ріжеться його на дрібні кусники, а не терти на терці.

670. Заварювання з райських яблук. Не обирати, лише з хвостиків обібрвати і вижолобити з другого кінця, заварити у киплячій воді, переляти водою студеною і смажити на густім сирупі $1\frac{1}{2}$ ф. цукру на 1 фунт яблук.

671. Заварювання з суніць. Конче мусять бути свіжі суніці. Найліпше смажити їх того самого дня, коли збирати. Зробити сируп з тої самої кількості цукру, що суніці, 1 л.—1 kg цукру. Можна дати і більше. Сируп зішумувати, дати до него цинамону, цілого, кілька гвоздиків. Вкинути перебрані, дозрілі суніці і смажити на вільнім огні. Збирати старанно шум на таріль, діти люблять його з хлібом або пити з водою. Як вже не показується свіжа шума, зняти з огня, визбирати ложкою остаток білої шуми, а заварювання найвистигне. Зложити до слоїв, дати трішки саліцилю, завязати і сховати у сухе, холодне місце. Всі заварювання найліпше смажити в камінній ринці, бо не чорніють.

672. Заварювання з веприн. Обібрвати з зелених веприн кінчики і цвіт, вижолобити, зернятка вибрати і заварити раз на киплячій воді і відставити на добу. Відтак ще раз то повторити на добу. Вибрати з води і заварити на сирупі. $\frac{1}{2}$ kg цукру і $\frac{1}{2}$ kg веприн, зішумувати, варити аж буде м'який

і напучнілий. Відставити, а студений складати до слоїв. Добрий до перекладанця.



673. Заварювання з вишень. Вибрати кістки і смажити на густім сирупі. На 1 kg вишень $1\frac{1}{2}$ kg цукру. Поступати як при всіх заварюваннях.

674. Заварювання з малин і полуниць. Як суніці.

675. Заварювання з яфін. Перебрати пів кг яфін з листків. Зробити сируп з пів кг цукру і $\frac{1}{4}$ л. води. Висипати на киплячий сируп яфін і смажити 20 минут з дрібною ванілію.



676. Заварювання з чорниць (ожин). На пів кг чорниць взяти пів кг цукру і пересипати верствами ожини на полумиску і нехай так стоїть 2 години. Зробити сируп з пів кг цукру і $\frac{1}{4}$ л. води і дати до того ожини з розпушених в них цукром і дрібку ванілію. Варити 15 минут і старанно зішумувати. В той

Прилади до вибирання способ смажать також суніці. кісток з вишень.

677. Заварювання з полуниць. Як попередні, лише осторожно зливати до слоїв, бо на споді лишуться зернятка.

678. Заварювання з дерену. Вибрати кістки і смажити на густім сирупі, старанно шумуючи.

679. Заварювання з помаранчі. Зварити пів кг помаранчів, а за кожний раз як закиплять, відливати воду. Так довго варити, аж будуть такі м'які, що соломка через них перейде. Як вистигнуть, покроїти помаранчі в платки, відкидаючи зернятка. З 75 дкг цукру і півтора склянки води зробити сируп, а як закипить, дати до помаранчі і смажити. Як овоч прозорий, то заварювання готове.

680. Порічки (Рибізі). Найкращі смажені в галузках до прибирання тортів і тіста. Поодинокую шпилькою вибрати зернятка з порічок і варити на густім сирупі, аж напучніють. На пів кг перебраних порічок, 1 кг цукру. Варити 15—20 минут, потрясаючи ринкою. Не мішати ложкою, бо потовчуться. Можуть стояти кілька літ, а як зцукріють — чудові!

681. Мельон. Мельон виложити на полумисок, скропити румом або вином і нехай лежить годину. З 62 дкг цукру і півтора склянки води зробити сируп, заварити, відшумувати, вкинути кілька гвоздиків, дрібку цинамону і чарочку оцту. Як сируп вистигне, виймати коріння, а студеним сирупом залити мельон. На другий день сируп злити, виварити його і знов залити мельон, третього дня сируп злити, заварити

ти і вкинути в него мельон. Варити з початку на сильнім огні, потім на слабім. Як овоч буде прозорий, то заварювання готове. Як вистигне, зливати до слоїв. Колиби сируп був за рідкий, тоді зіляти його і переварити, а тоді студений вляти до слоїка на мельон. Щільно завязати.

682. Гогодзи. 4 л. гогодзів обчистити, переполокати літною водою, а потім студеною водою, вкинути до великого камінного горшка, бо легко киплять і підходять в гору. Обібрати 2 л. грушок і 2 л. яблук, всипати 4 кг мілко-го цукру, потрясати горшком, щоб гогодзи змішалися з цукром, дати до того обчищені яблука і грушки, декілька куснів цинамону, 2 цілі ванілії, 20 гвоздиків, дати ще 2 кг цукру і на вільнім огні варити поволи 2—3 години. Коли яблука і грушки зварені, але не потовчені, а зі соку зробиться якби мармеляда, відставити. На другий день як вистигне, перебрати до слоя, або лишити у тім горшку і завязати. Тими грушками і яблуками можна прибирати торт, бо вони рожевої краски.

683. Заварювання з гогодзів инше. Перебрані гогодзи варити без води на вільнім огні, часто мішаючи. Як вже готові, відставити, а як перестигнуть, зложити у камінний горщик і завязати папером. Як уживається, осолодити до смаку. Як за густе, розпустити вином.

684. Компот зі сливок в оцті. Пів кг. цукру і філіжанка оцту, 6—8 гвоздиків, пів лісочки цинамону, $\frac{1}{4}$ л. води заварити. Дати до того сливки на хвилю, щоб лише скірка попарилася і зараз вибрати. Зложити до слоїв, залляти тим сиропом, завязати і дати до пари на 10 минут. Добре до мяса.

685. Галярети. Загальні уваги. Галярети або овоче-веге тяжко вдати. Треба мати вправу у їх вареню. Не переварити за багато, бо тоді тягнеться і не має запаху і темна. Найлучший спосіб: Витиснути сік, як осяде, зіляти чистий до камінного горшка і варити так довго на повільнім огні, аж буде його половина. Перед варенем треба сік зважити і кільки важив, тільки тепер дається мілко-го цукру і варити 15—20—25 минут. Довше ні, бо не затвердне і буде тягнутися.

686. Галярета з яблук. Очищені яблука, тільки добрий рід паперівки або щетинки, залляти водою і варити на масу. Виляти на полотно, нехай сік поволи стікає. На другий день зважити і варити, аж буде його половина. Дати потовченого цукру стільки, скільки важив сік і варити 20—25 минут. Горячу зливається до сухого, чистого слоїка, але слоїк треба положити на сталевий сікач, щоб не тріс. Сталь забирає тепло. До галярет і компотів найліпше слоїки вперед виварити, щоб вже не тріскали. Не виймати з води, аж в ній вистигнуть.

687. Галярета з пігви. Як з яблук, має красний запах і рожеву краску.

688. Галярета з веприн. Зелені веприни зірвати з початком червня, очистити, виполокати, наляти водою і варити пів години. Відтак виляти на полотно або цідило, чи густе сито. Варити як попередню. Те, що лишається з яблук, веприн, зужити на підливу або на мармеляду.

689. Галярета з полуниць. 2 фунти полуниць і 1 ф. порічок обібрати, дати до ринки, пересипаючи цукром, числячи 1 фунт цукру на кожний фунт ягід і поставити на сильнім огні, не мішаючи. Як овочі заваряться і зашумують, зняти скоро з огня, зібрати шум і знов поставити заварити. Так робиться 3 рази. За четвертим разом виляти на густе сито і зараз поналити в слоїки, а завтра як застигне, завязати воскованим папером, а саму мармеляду прикрити промакачем (бібулою), змоченим в араху. Полишені овочі перетерти через сито і засмажити на повилу.

690. Галярета порічкова. Як попередня. З білих порічок буде рожева, з червоних червена.

691. Галярета порічкова, II. спосіб. $1\frac{1}{2}$ ф. порічок обібрати, зробити сируп з 1 фунта цукру і склянки води. Вкинути до того порічки і заварити 4 рази, а за кожним разом зніматися з кухні і шумувати. Виляти на дуже густе сито, а галярета готова. Горячу зіляти до слоїв, приложити промакачем, змоченим в араху, або дати трішки саліцилу і завязати. Покласти в студене місце. Можна до неї додати третину малин, а смачніша.

692. Галярета з малин. Видусити малини або потовчити їх ложкою чи рукою. Виляти на полотно, нехай поволи стікає, або видусити рукою в полотнянім мішочку. Як вже видуситься, лишити, нехай остойться. Чистий сік зважити і зіляти до горшка та варити, аж буде його половина. Дати до того стільки цукру мілко-го (бо цілий дуже довго розпускався) і галярета не вдалася, скільки важив сік, варити 20—25 минут, горячу зіляти в слоїки. Як застигне, завязати. Знаменита до тіст, до тортів. Можна її робити і так, як порічкову.

693. Галярета з винограду. Подусити грозна, виляти на полотно або муслін, нехай поволи стікають. Зляти сік до ринки, на склянку соку дати 2 склянки мілко-го цукру і мішати, аж зовсім розпуститься. Відтак дати на сильний огонь, заварити і зараз відставити і зішумувати. Повторити се 4 рази. Вкінці капнути на студений ніж, чи готова, Як капля не розливається, значить готова. Зіляти у слоїки, завязувати аж вистигне. Ще є другий спосіб варення галярет. Можна видувувати через полотно руками, виварити до половини, а потім заварити з цукром 15—20 минут.

694. Галярета з журавлин. Так само як з порічок. Пересипати журавлини в ринці з цукром. 1 ф. цукру на фунт

журавлин. Заварювати 4 рази, за кожним разом шумуючи. Спробувати, чи стинається. Перецідити через дуже густе сито і злити до слоївків. Се, що лишається, перетерти і засмажити повила.

695. Галарета зі суниць. Як з журавлин.

696. Мармеляди робляться зі всіх овочів і ягід. Є здорові, добрі до хліба, особливо дітям, до чаю, легумін і тіст. Можна зжати на мармеляди і овочі гірші, падалиці, пів-дикі і такі подушені, що лишаються зі соків.

697. Мармеляда з яблук. Перерізати обмиті яблука на четверо, вирізати потовчені і нездорові місця і піддусити в ринці або кітлі. Як робиться багато з водою, або і без води. Як м'яккі, перетерти через сито, дротяне, відповідне до того, бо волосяне скоро зіпсувалося, дати цукру стільки, як перетертої маси і смажити на огни, мішаючи, аж буде густе.

698. Мармеляда з грушок. Так само.

699. Мармеляда з веприн. Так само.

700. Мармеляда з морелів. Так само.

701. Мармеляда з бросквинь. Так само.

702. Мармеляда з малин. Так само.

703. Мармеляда з дикої рожі. Як попередні.

704. Мармеляда з дерену. Так само.

705. Мармеляда з вишень. Так само.

706. Мармеляда зі слівок або повила. Одні вибирають кістки і варять сливки без води, аж будуть густі, не перетираючи, другі перетирають. Треба без устанку мішати, щоби не припалилися.

707. Мармеляда з дині. Обчистити диню, порізати на кусники, дусити без води, а відтак смажити на сирупі, або так досипати цукру. При кінці витиснути сік з кількох цитрин. Можна до неї додати трохи морелів, щоби не була м'ява і запаху з цинамону. Цинамону і гвоздиків можна додавати до всіх мармеляд.

Соки овочеві.

Робиться в ріжний спосіб. Або видушувати сирі соки і сціжувати до фляшок, або засмажувати сік з цукром, або зціжувати сік з огрітих овочів з цукром.

708. Сік з ананасу. На 1 фунт ананасу 3 фунти цукру. Порізати ананас і залити сирупом і най стоїть до слідуєного дня. Переварити, дати вистудити і зіляти студений і переціджений до фляшок.

709. Сік цитриновий. Коли цитрини дешеві, вибрати пів копи. Купити 5 ф. цукру рубаного і обтерти його о шкірку з цитрини. Зложити цукор до слоя, обвязати слій мушліном, а на той мушлін витискати легко одну цитрину за другою.

Потому замішати цукор зі соком в слоїку срібною ложкою аж до споду. Так мішати через слідуєчі дні, доки увесь цукор не розпуститься. Потому зіляти в сухі фляшки, закоркувати і уживати, коли потреба до лімоняд, галарет. Можна ще дати ті завязані фляшки в пару, а сік буде роками триматися. Можна сік перемішаний з цукром переварити і студений зливати до фляшок.

710. Сік цитриновий інший. Витиснути сік з цитрини. Найліпше мати до того скляний витискач. Перецідити через ситко і лишити, нехай стоїть 12 годин. Зішумувати і зіляти до фляшок, добре закоркувати і залякувати. Дати до великого горшка трохи сіна, поставити ті фляшки зі соком, одну побіч другої, наляти води, щоби лише шийки було видно і варити цілу годину. Зняти баняк, лишити в ній фляшки до другого дня і на другий день виймати фляшки. 2 роки можуть стояти в сухім місці. До лімоняд, до скляць, до салат і інших страв уживати. В парі тримається соки 20—30 мінут. Соки можна робити з яблук і інших овочів.

711. Сік помаранчевий. Як цитриновий перший. Але сік перемішаний з цукром треба конче переварити, вишумувати і потім студений зливати у фляшки.

712. Сік зі суниць. Найліпший сік пересипуваний цукром, неварений, бо задержує аромат свіжих ягід. На 1 ф. суниць взяти 1 ф. мілкового цукру і пересипати їх на мисці, або в слоїку. Поставити на сонце. Як пустять сік, дати їх на мушлін, щоби стікав до вази. Відтак зіляти до фляшок, закоркувати, залякувати і дати до студеної а сухої пивниці. Можна фляшки дати в пару. Тоді певно не зіпсується, але втратить трохи запаху.

713. Сік зі суниць, II. спосіб. Зробити сируп з 1½ ф. цукру. Вкинути до того 1 ф. суниць перебраних, заварити раз, зішумувати, виляти на мушлін, нехай стече. Як вистигне, зіляти у фляшки і залякувати їх, мацаючи закорковані у розтопленім ляку. Полишені суниці пересмажити до тіста.

714. Сік порічковий. Порічки мають в собі багато галаретових частин. Сік з них тяжко вдається. Щоби вдався, піддати ферментації. Потовчи валком і винести до пивниці на 5—6 днів. По тім часі виляти порічки на мушлін і нехай стікають 24 годин. Зробити густий сируп з такої скількості цукру, кілька було порічок, вляти сік, заварити на сильнім огни три рази, зішумувати і студений зіляти у фляшки. Очевидно закоркувати.

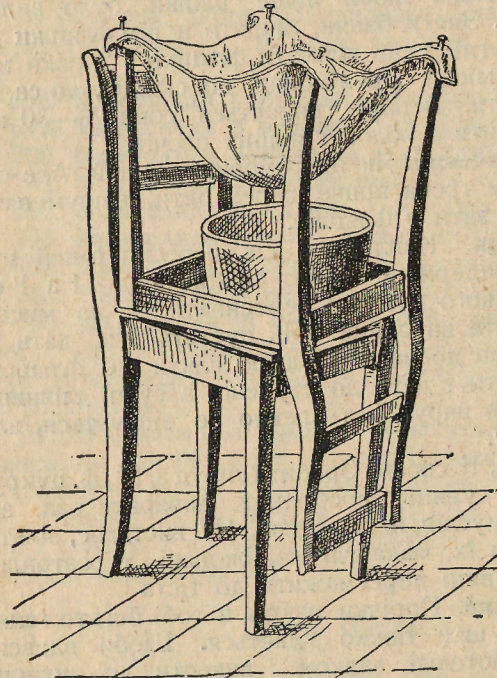
715. Сік порічковий, II. спосіб. Обібрані з галузок порічки залити горячою водою, щоби їх вода накрила і дати до печі на годину, а відтак дати на мушлін, нехай стече. На 1 л. соку взяти 2 ф. цукру в кусниках, заварити на сильнім огни кілька разів, вишумувати і зіляти у фляшки.

716. Сік з полуниць. Як зі суниць.

717. Сік вишневий. Вишні можна витиснути і сік пересмажити з цукром, або вишні, з яких вибрали ми кістки, залити водою, заварити раз, дати на мушлін, а як стече, дати на 1 л. соку 2 ф. цукру, пересмажити, вишумувати і зіляти у фляшки. Полишене мясо з вишень пересмажити на повіла.

718. Сік малиновий. Як зі суніць обома способами. Задержує аромат і є прозорий.

719. Сік малиновий, II. спосіб. Дати малини до камінного горшка і трохи літної води. Вложити на ніч до печі, де пікся хліб. На другий день виляти на мушлін, а як стече, взяти на 1 л. соку 2 ф. цукру в кусниках, заварити кілька разів і студений зіляти.



Як сік стікає через мушлін.
Звичайний домашній фільтр.

721. Сік деревений. Заварити дерен кілька разів на сирупі. $1\frac{1}{2}$ ф. цукру на 1 ф. дерену. Виляти на мушлін, нехай стече. Як вистигне, зіляти у фляшки. З того, що остане, смажити повіла.

722. Сік берберисовий. Так само як деревений. Має гарну краску і приємний квасковий смак.

723. Сік журавлиновий. Як малиновий ч. 719, тільки трохи довше варити.

720. Сік малиновий, III. спосіб. Піддати малини ферментації. Подусити їх і нехай стоять на сонці кілька днів на вікні. Зав'язати полотном, щоби мушки не сідали. Лишають на 7 днів, але вистає 4—5. Сік видусити через полотно. Нехай устійється 2 дні. Зробити сируп (на кожний л. соку 1 kg цукру) Як сируп закипить, вляти до него сік зверха, а спід нехай остане, бо се осад. Заварити кілька разів. Зішумувати і відставити. Студений зливати у фляшки.

724. Сік журавлиновий, II. спосіб, без цукру. Налити журавлини водою і вставити на ніч в камінний горшок до печі. На другий день виляти на мушлін і нехай стече. Зіляти до фляшок і переховати у студений а сухій пивниці. На юшки, на кисіль, до чаю.

725. Сік малиновий без цукру. Дати малини до камінного горшка і вложити у начиння з киплячою водою. Як малини пустять зі себе сік, виляти на мушлін. Як стече, зіляти у фляшки, закоркувати, залякувати і до пивниці. Уживається на морожене, на креми, галярети і юшки.

XIX.

Морожене, безалькогольні напитки і домашні вина.

Загальні уваги. Купити до того в склепі або спровадити відповідну машинку. Складається вона з дерев'яної коновочки з чопом і з пушки цинової, прикріпленої до коновочки. Масу, з котрої робимо морожене, вливається вихолоджену до пушки, в якій знаходиться вітрачок. Пушку накривається і обертається корбою, а вітрачок обертаючись, б'є ту масу. Давнійше се робили примітивно в мисці, поставленій в шафлику і дерев'яною лопаткою били морожене. Була се велика праця. До коновочки довкола і під спід пушки дається потовченого леду і обсипати солею або салітрою, яка обнижує температуру. Коли нема леду, всипати снігу, перемішаного з січкою і солею. До пушки вляти приправлену масу, яку маємо заморожити і крутити корбою. За 15 минут отворити покришку, на котру треба також насипати соли і леду, дрібненько потовченого. Отвирати обережно, щоби не насипати того до середини. Вимішати дерев'яною лопаткою або кописткою ту масу в середині, знов накрити, мішати і повторити се за 4 години знов. А пушку все обсипувати солею. До середини до тої маси всипати також дрібненько потовченого чистого леду зараз на початку і крученням та вибиванням кописткою та маса перетресе з ледом зовсім. Вкінці обсипати пушку солею, салітрою і ледом, закрутити в намочену у воді стирку і лишити, нехай кілька годин стоїть. Масу приправляється 12 годин перед вливанням до пушки, щоби остигла. На морожене є різні гарні форми, які є до набуття по склепах у містах.

726. Морожене сметанкове. Кварту сметанки заварити з пів фунтом цукру і лісочкою ванілії. Збити в другій ринді

10 жовтків і заливати гарячою сметанкою поволи і мішати, щоби жовтка не стялися. Поставити на кухню і мішати, доки не піднесеться. Тоді зняти з огню, перецідити через сито. Як вистине, вляти до машинки від мороженого і крутити, щоби маса заморозилася. Перед подаванням дати до красної форми на морожене, вставити з формою в лід на пів години, а як маємо вже викидати, вложити форму на 3 секунди до теплої води, щоби маса добре вилетіла на полумисок. Прибирається заварюванням, андрусами, повпиханими довкола і т.п.

727. Морожене цитринове. 2 л. води, 1 kg. цукру, сік з 5 цитрин, $\frac{1}{4}$ л. білого вина (як хто хоче), шкірку втерти з 4 цитрин. З цукру і води зварити легкий сируп. До того втиснути сік з цитрин і всипати втерту шкірку з цитрин. Вляти біле вино, (а можна без него). Як вистигне, перецідити через сито, вложити до пушки і крутити до замороження.

728. Морожене з малин, суниць, вишень, порічок. I. спосіб: 2 л. свіжих малин або $\frac{1}{2}$ л. сирого соку, 1 л. води, $\frac{1}{2}$ kg. цукру, сік з одної цитрини. II. спосіб: $\frac{1}{2}$ л. соку смаженого, або $\frac{1}{4}$ л. мармеляди смаженої без цукру, $\frac{3}{4}$ л. сметанки, $\frac{1}{4}$ kg. цукру до соку, $\frac{1}{2}$ kg. цукру до мармеляди, 8 жовтків. Одні з тих ягід розтерти на масу. З води і цукру зварити сируп. До него дати сік сирий, смажений, мармеляду, хто з чого хоче робити і лишити чверть години під накряттям. Як ся мішанина перестигне, втиснути до неї сік з цитрини, вимішати, перетерти через сито і дати заморозити. Додають до тої маси ще сніг з білків. II. спосіб. Розтерти жовтка з цукром, дати до того сметанку і мішати на кухні, аж згусне. Зняти з кухні, а як вистигне, дати до того сік овочевий або мармеляду, вимішати, вложити до пушки і крутити, аж заморозиться.

729. Морожене кавове. 2 л. сметанки, 12 dkg. кави паленої, змеленої, $\frac{3}{4}$ kg. цукру, 10 жовтків. До гарячої сметанки дати змелену каву і лишити через $\frac{1}{4}$ год., щоби налягнула. До того всипати цукор і вбити або 10 жовтків, або 5 цілих яєць. Поставити на кухні і мішати, аж згусне. Відставити, перетерти через густе сито і нехай вистигне, а вкінці дати заморозити до машинки. На місто товченої кави, можна дати склянку сильної чорної кави. Перед поданням дати до форми.

730. Морожене чоколядове. 25 dkg. чоколяди, 25 dkg. цукру мілко, 8 жовтків, 2 лісочки ванілії, 1 л. молока. Втерту чоколяду залати гарячим молоком або гарячою сметанкою і розбивати на кухні, щоби не зробилися грудки. Жовтка або цілі яйця втерти з цукром, вляти до молока з чоколядою і мішати на кухні на вільнім огні, аж згусне, зняти з огню, перецідити, і нехай вистигне. Дати до пушки і заморозити. Тоді вложити до форми, дати ще на пів години до леду і подати.

Напитки домашні. (Для Пластунів і Луговиків.)

Виріб домашніх безалькогольних напитоків і овочевих вин має широке і важне значіння. Виріб сей не є у нас поширений, але повинні ми його приймати. Садів на цілій українській землі досить, люде моглиби їх корисно зужити, мати заробок, а широкі верстви народа покинулиб дорогу і шкідливу горівку, та заощадилиб гроші. Богаті люде пють вино з винограду, а біднота тримається горівки, яка тільки шкоди і знищення приносить нашому народови. Заснування фабрик овочевих вин, соків і мармеляд в домашніх господарствах піднеслоби багатство краю. Овочеві соки мають в собі багато відживних солей, вапнистих, содових, залізних і кислот фосфорової, які витворюють кров. Більша часть тих матерій є в лупинах, які зрізуємо. Треба їх лише обмити. Італійський генерал Гарібальді пив лише воду і їв необирані овочі, які причиняються до свіжости думки. В овочевих винах цукор заміняється в алкоголь через ферментацію, але заварювані соки овочеві з цукром і в парі задержують їх і є неоцінені для дітей, виздоровців (реконвалесцентів) і нервових людей.

731. Овочеві соки. Всі овочеві соки, яких приписи подані в попереднім розділі, розпускається водою відповідно і подається замість вина, пива, лікерів для абстинентів, як напій по обіді, вечері і при гостинах. Матері повинні їх давати часто дітям, намість самої води. Алкоголю дітям не дозволити ані лизнути в ніякім случаю!! Овочеві соки се знамениті напитки в гарячі дні.

732. Лімоняда. Видусити сік з 20 цитрин і 5 помаранців (можна без них), перецідити до ринки, дати до того пів літра води, 1 кг товченого цукру. Варити се $\frac{1}{4}$ години. Окремо зробити сируп, вляти до него той переварений сік, вимішати, зішумувати і як вистигне, зляти до пляшок, закоркувати і залякувати. Можна дати в пару. Корки до пляшок треба прикріпляти дротиками, щоби пара не висадила. Після потреби розпускати водою і пити.

733. Лімоняда інша, вітамінна. На 10 л. води (або і 12 л.) дати 2 ф. цукру і заварити. Відтак втиснути сік з 8 цитрин і втертої шкірки для запаху. З цитриновим соком вже не варити. Вистудити і дати до леду.

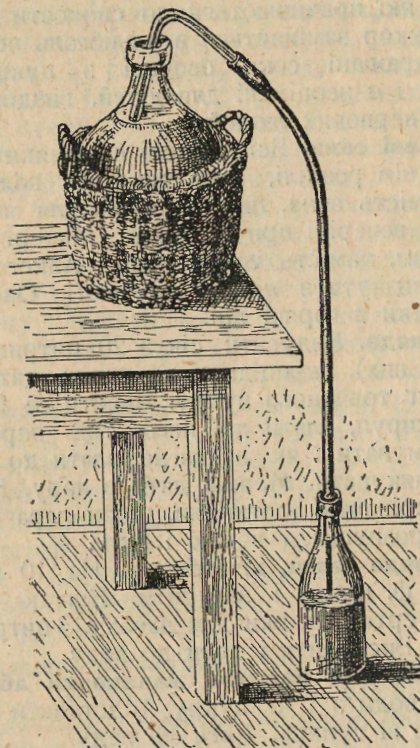
734. Вітамінний напиток малиновий або зі суниць. Заварити 10 л. води з 1 кг цукру. Відставити і вляти малинового соку або зі суниць. Дати до леду.

735. Орпада. $\frac{1}{8}$ кг солодких мигдалів і кілька гірких. Можна додати зернят з мельона. Спарити мигдали, очистити зі шкірки і товчи в моздірі з водою, щоби добре товклися і щоби сік не виходив з них. Дуже добре потовчені мигдали (з пів кватирки води, не більше) вибрати до миски, залати пів літра водою, вимішати і перецідити через серве-

ту. Се, що лишилося на серветі, товчи ще з пів кватиркою води і перецідити знов. Вляти се до ринки, дати $\frac{1}{3}$ кг товченого цукру, вимішати добре з мигдаловим молочком (се, що осталося з перецідження), заварити раз, вистудити і зляти до фляшки. Переховувати в пивниці. Може стояти пів року, Петься з водою. Малу чарочку дається на склянку води. Се дуже добрий напиток.

736. Помаранчевий напиток. З 3 помаранчів зрізати верхню скірочку і заляти у вазі 2-ма склянками води і трішки вина. Осолодити се і втиснути сік з 5 помаранчів. По кількох годинах перецідити і вляти до горшка. Поставити в лід. Дають до того ще шампанського вина. Можна дати і інше, або не давати ніякого.

737. Квас литовський. 2 бохонці разового хліба висушити в печі, дати до бочівки і спарити 20 л кипячої води.



Зливання вина до фляшок.

Як вода вистигне, дати 3 dkg розроблених у воді дріжжів. По 12 годинах перецідити все, всипати $3\frac{1}{2}$ ф. мілкого цукру, поналивати у фляшки. До кожної дати пів платка цитрини

без кісток і кілька великих грозинків. По 24 годинах напиток готовий. Заткати фляшки і тримати в пивниці. Пити по обіді.

738. Інший напиток освіжуючий. 6 dkg сухого цвіту хмелевого, $\frac{1}{2}$ склянки овочевого оцту, $2\frac{1}{2}$ ф. цукру, вкинути до бочівочки з вина і заляти 25 л води. По двотижневій ферментації склярувати плин через мушлін, поналивати в сильні бутельки, закоркувати, корки привязати дротом і поставити в студену пивницю. По тижневи вже можна напиток уживати. Він прийнятний і мусує як шампан.

739. Яблочник. Хто має досить яблук, взяти 50 kg дозрілих яблук винних або квасних, не обираючи порізати в чвертки, вложити в дубову бочку, пересипуючи 25 kg цукру, притиснути денцем і чисто вимитим каменем, щоби яблука не плавали і заляти 50 л води, м'якої, вільної від хемічних частин. Бочку прикрити полотном і поставити на 4 тижні до пивниці. По сім часі зіляти плин до іншої бочки, заляти ті самі яблука знов 50 л води, замішати і чекати аж знов перейде ферментація. Потому зробити так ще третій раз. Зіляти ті всі три плини до купи, наповнити ним бочку, щоби була повна, щоби не міг зверха пліснити. Той плин повинен стояти в пивниці в бочці аж зовсім прочиститься, що требає 6—8 місяців. Як вже зовсім устоявся і є чистий, сцідити до чистих сухих фляшок. Закоркувати і заляти ляком (купити в дрогерії), а по кількох тижнях буде дуже чистий і до ужитку. Напиток дешевий і здоровий. Повинен бути поширений по селах, щоби молодіж при звичаїлася до него, а так поволи відкинуть люде від горівки.

740. Вина овочеві. Робиться з яблук, малин, порічок, веприн, вишень. Овочі мають бути свіжі, не запліснілі і не зігнилі, бо вино потім тим чути. Великі здорові яблука продаємо, а менші, але здорові, уживаємо на вино. Свіжі яблука або ягоди пімняти добре. Яблука розрізані (не зрізувати лупину ані не вибирати зернятка, бо вони надають смак), потовчи довбнею в бочці, а на другий день витиснути прасою або в полотні. Треба до того сили. Зливається до великих фляшок, щільно затканих. Серединою чопа-корка йде скляна рурка і провадить до склянки з водою. До того соку в середину перед затканям дається цукру на кожних 4 л соку 1 фунт. На 50 kg яблук, 7 kg цукру. Тепер настає ферментація, а кислота вуглева виходить руркою до склянки з водою. То требає 3-6 неділь і довше. Пізнати по тім, що виходить щораз менше газових бульок (баньок), а потому їх нема. Ферментація скінчилася. Цукор розложився в алькоголь і вуглеву кислоту, яка вийшла руркою. У фляшці лишився плин чистий, вино. Осад опадає на дно. Тепер відоткається корок і руркою зливається вино до фляшок. Ту велику фляшку поставити на стіл, щоби плин добре спливав руркою. Фляшки затикається корками, намоченими у кипятку і при помочи ма-

шинки затикається. Добре ще заліпити смолою і винести до холодної пивниці. Поставити лежачи. По кількох тижнях можна уживати. Се вино видержить довгі роки, а чим старше, тим ліпше.

Вино, котре через рік спотребуємо, робиться так, що до соку яблочного додається ще раз тільки води, наливаючи її на витиснені яблука і ще раз витискати. Дальше поступається так само. При більших скількостях робиться се в бочках.

741. Вино з порічок, дуже добре, як і грознове. Се вино як і з інших ягід робиться з додатком води і цукру. На кожний 1 л. соку дається 2 л. води, а 1 kg цукру. Коли хочемо дістати рід тривалого вина, то на 1 л. соку дається 1 л. води і 1 kg цукру. Коли додамо ще більше цукру, буде вино десерове солодке. Воду, що її доливаємо, наливаємо на витиснені овочі (порічки), щераз витискаємо, а дальший поступ як попередно. Докладний опис всіх родів овочевих вин знаходиться в книжці **Гр. Гануляка „Вибір вин“**.

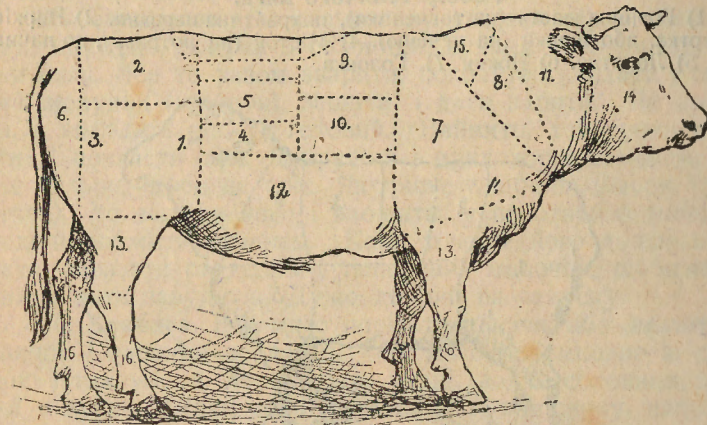
742. Одет овочевий. Щоби не змарнувалися овочеві відпадки, робиться з них оцет. Він гігієнічний і не шкодить на жолудок. Відпадки овочеві або дикі яблука дати до камінного горшка і наляти киплячою водою. По якимсь часі докинути знов гірших овочів, яблук і грушок і знову залити киплячою водою. Як горщик повний, злити до скляної бочки і зав'язати отвір мусліном і поставити на сонце. По 8—10 тижнях вода заміниться в оцет, золотої краски. Перемішувати через промакач (бібулу) і злити у пляшки.

Кожда жінка

— повинна дбати про це, щоб усе білля домашніх осіб, усі ручники, хустинки, і т. п. — були позначені монограмами. „Монограми“ до хрестикового вишивання (всі можливі вязання букв) можна отримати у В-ві „Русалка“, Львів, Куркова 10. Ціна 6 зл. Власнички „Нової кухні вітамінної“, які викажуться, що купили і посідають сю книжку, платять за „Монограми“ лише 3 зл. —

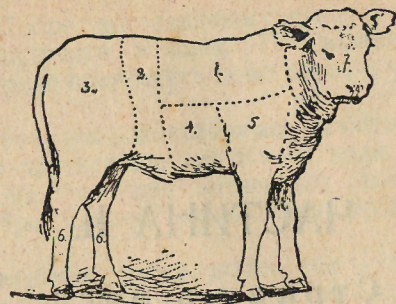
ЧАСТИНА II.

Страви з мяса.



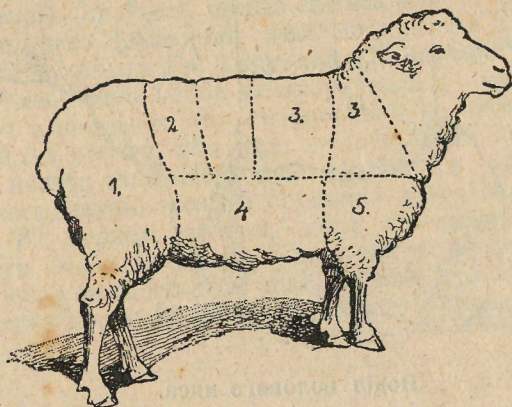
Поділ волового мяса.

- 1) Зразівка (внутрішня частина задньої чвертки).
- 2) Крижівка (на штику мяса, з гори ліпша, з долини гірша, береться на росіл).
- 3) Зразівка (частина задня, на печеню і на товченики).
- 4) 5) Лоївка (відтята разом). Похребтина (полядвизця), це найліпше мясо.
- 5) Лоївка (мясо на товченики).
- 6) Задня частина зразівки, (найгірша, на січеники).
- 7) Лопатка (мясо переросле, на росіл).
- 8) Верхне—(мясо червоне, волокнисте, лише на росіл).
- 9) Похребтина (на ростбеф і розбратель).
- 10) Ребра (на росіл).
- 11) Шия (на буліон і туляш).
- 12) Місток (передний, на росіл. м. фляковате).
- 13) Долішня частина лопатки (на буліон).
- 14) Голова (на маринату і потравку).
- 15) Пояс від крижів, (частина внутрішня, на росіл).
- 16) Ноги



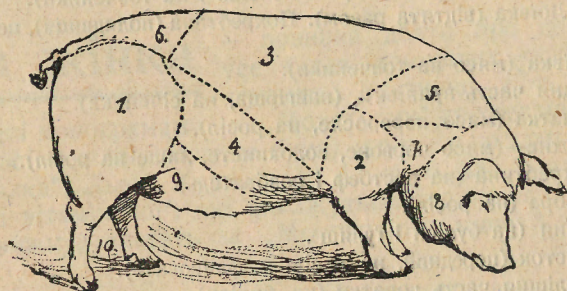
Розбір телячого мяса.

- 1) Горішня часть (на товченики), похребтина передна. 2) Нирківка. 3) Чвертка, або шинка (на печеню). 4) Місток (на потравку, до начинювання). 5) Лопатка. 6) Ніжки. 7). Головка.



Баран.

- 1) Чвертка. 2) Нирківка. 3) Похребтина (на товченики.) 4) Місток. 5) Лопатка.



Безрога.

- 1) Шинка. 2) Лопатка. 3) Ребра, похребтина. 4) Бочок. 5) Потилиця (карковина). 6) Хвіст. 7) Підгорля (на голубці, кишки і сальцесон). 8) Голова (на студенець). 9) Черево на паприк. солонину. 10) Ніжки.

селі вудять на подах 3—4 тижні, бо дим йде лиш тоді, коли горить огонь в печі.

Кости, які лишаються з обрізаного на ковбаси мяса, ноги, голова і инше не можна зараз зужити, бо є кишки і треба їх наперед зісти. Отже треба дати кости і ноги в сіль на тиждень, а потому завудити. Тримаються довго. З костий варити борщ, юшки, з ніг і голови студенець. Ніщо не змарнувати! Хто не вудить солонину, а всю ріже на смалець, то найліпше відрізати шкірку з солонини і зужити до сальцесону. Язик замаринувати з шинкою і завудити. Коли треба, зварити. Є дуже добрий на прогульку.

824. Солонина вуджена. Солиться солонину і за кілька днів дається в дим.

825. Сальцесон. До сальцесону дається серце, печінка, нирки, підгорле, шкірка з солонини, вуха, (хто любить), кусники мяса. Все те разом зварити, посолити і напхати у свинський жолудок (шлунок), зашити і дати варити. Як проколоти, а виходить сік, то готовий. Виймати, хай трохи перестигне, покласти між 2 кружки і приложити каменем, не дуже сильно, щоби не тріс. Як трісне у вареню, (часом трапляється), то зашити його і вложити у полотняний мішочок, а тоді приложити каменем. Коли хочемо його довше переховати, завязати студений у паперовий мішочок, щоби не почорнів і дати завудити. Дуже добрий на закуску.

826. Ковбаса. Все мясо порізати, посічи, або змолоти на машинці. Солонини не дають, бо мясо перемішане зі солониною і так масне. Хто любить масні, додає солонини, порізаної в куски. Дати соли, перцю, досить чіснику, наповнювати тим мясом ковбасницю (набивочку) і втискати рівномірно в тонкі кишки. Дехто парить ковбаси, повитирає полотном, наколе, щоби вийшло повітря і дає вудити. Як добре завудяться, завісити в холодній коморі. Другі не парять, а відразу дають у сильний дим. Добре тоді палити трачинням (пилиням) дубовим або грабовим, щоби не була поломінь, але дим.

827. Саламі. Робиться як ковбаса, тільки мясо не мити, а скробати і давати куснями. Попередно дати його до маринати на 24 години, це є насолити, наперчити, трохи салітри, щоби було крихке і рожеве, а на другий день напхати в кишки, найліпше волові. Додати до мяса солонини і мяса волового, чіснику. Як вже напхані кишки тісно, завинуті їх в полотно, вивалкувати, щоби мясо вирівнялося, обсушити і дати на тиждень, або на два в дим.

828. Ковбаски теплі. Добре змелене свинське і волове мясо перемішати зі змеленою солониною, дати потовченого чіснику (кілька зубчиків), вляти трохи росолу з вареного мяса, посолити, трохи поперчити, добре вимішати, щоби це все було однотайне і пухке, наповнювати чисті баранячі

кишки, лиш тонкі, повязати на малі короткі кусні і вудити через 3—5 годин. Довго не можна в димі тримати, бо висохнуть. Перед подаванням, вкинути до киплячої води і варити хвилику. Подається горячі з хріном або гірчицею.

Всі ковбаси і ковбаски свіжі, не вуджені, можна смажити на смальці і подавати з капустою і бульбою. Підчас печення доливати води, щоби добре удусилася в тій підливі і щоби підливи було досить.

829. Кроваві кишки. Зварені легкі посічи, дати серце і вирки посічені (як не робимо з них сальцесону), підгорля або мясо з під черева. Порізати в дрібні кістки булки, присмажити на смальцю і поляти їх свинячою кровію. (Дехто перетирає її через цидило, або наперед смажить кров). Змішати кров, грінки, посічене мясо, посолити, поперчити, дати багато посіченої і піддушеної в смальцю цибулі, майранку, гвоздиків і перемішати добре все разом, можна ще підсмажити цю масу, але коротко і мішати. Наповнювати тим грубі кишки, завязувати кінці, спинаючи патичком і варити $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ години. Як заколоти, а кров не виходить — готові. Вияти, а як вистигнуть, завісити у студенім. Як хочеться подати, треба присмажувати і подавати з капустою.

830. Кишки з каші. 1 л. каші гречаної висушити на кухні з яйцем, спарити кипятком, так що каша до половини звариться. Дати до того багато піддушеної і посіченої цибулі, соли, перцю, гвоздиків (товчених), а також дається трохи крові і солонини. Вимішати все разом і напихати кишки. Варити 1 годину на вільнім огни. Як заколоти, а кров не виходить, готові.

831. Такіж кишки з рижу. Намість гречаної каші дається піддушений на пів риж, перетерту свинячу печінку, кров, цибулі і порізаного дрібно підгорля, або солонини. Розбитися, як попередні.

832. Паштетові кишки. Зварене мясо змолоти. Намочити булки в воді або молоці, видусити, порізати в кістки зварену солонину, вимішати мясо, булку і солонину, дати соли, перцю, піддушеної цибулі, можна дати звареної печінки посіченої і начинювати тим кишки. Намість моченої булки можна дати меленої, але треба її поляти горячим смальцем. До сих кишок дають також жовтки і снігу з білків. Дається 2—3 яйця. а є тоді пухкі.

XXV.

Дичина.

833. Загальні уваги. Звірина, як серни, заяці мають висіти у шкірі кілька днів, а в зимі і кілька тижнів в цілості, задня часть серни може лежати неполокана, лише обтирана і маринована в переваренім оцті з коріннями кілька тижнів в пивниці або коморі. Часто обертати. Свіжа серна не смачна. Щоби скоро скрушила, треба її обвинути в сервету, замочену в оцті і закопати до землі на кілька днів а як вибереться, вижилювати, заляти перевареним оцтом напів, з водою, яриною, цибулею і корінням. Цибулю порізати в платки, одну моркву, петрушку, селер, 2 зернятка ялівцю, звичайного перцю, змішати з оцтом і хай лежить в маринаті 1 або 2 дни; часто обертати. Молоду дичину не маринувати, лише вижилювати, спарити кипячим оцтом, наколоти солониною, посолити і хай так в соли полежить 1 годину.

834. Серна. Стягнену зі шкіри сполокати, або лише обтерти полотном з крові і замаринувати. Перед печенням наколоти солониною, посолити і дати до ринки, поливаючи смальцем і підливаючи росолом або водою, щоби не пригоріла. Вкінці поливати сметаною. Як м'яка, порізати в платки, покладати на кости, мовби була ціла і так в цілості подати. Подається до того волоський макаран, або мішана салата. На полумиску обложити яриною. До підливи можна дати кілька ложок маринати, щоби була острійша і запражки, щоби була підлива густава. Так само приправляється оленина.

835. Дика свиня або кабан. Так само поступати, як зі серною. Шинку можна маринувати і вудити. Вижиловане мясо дати до перевареного оцту з чісником і иншим корінням. Щодня перевертати через тиждень. Відтак посолити мясо, дати порізаної солонини і ярину, підливати росолом або водою, аж буде м'яке. Тоді посипати мясо мукою, заварити, щоби підлива була густава, або зробити окремо запражку і підправити нею мясо, вляти сметани, білого вина, цитрини. Дуже добра до бульби, салати, капусти. Можна робити теж бігос з дика.

836. Товченики сернячі. Порізати похребтину на кусники, потовчи їх і дусити з солониною. Підляти чаркою білого вина, соком з цитрини, дати соли, перцю, кілька зернят ялівцю і дусити аж будуть м'які. Окремо запражити муку на смальцю, розпустити смаком з дичини, хай добре розвариться і вляти до печені. Перецідити підливу, яка від ялівцю звється ялівцева і поляти нею товченики на полумиску.

837. Січеники зі серни. Дрібне мясо з шиї і передної лопатки посічи, або змолоти, посолити, поперчити, дати вимоченої булки, робити кульки або плоскі паланички і смажити на маслі або смальцю.

838. Гуляш зі серни. Витягнути ребра, мясо збити, посолити, скропити киплячим оцтом, наколоти солониною, порізати на кусні і дусити з цибулею на смальці. При кінці припорошити мукою, заварити, дати склянку сметани і подати.

839. Заяць. По снягненню шкіри вирізати жили, обтерти рядниною, а не полокати, бо тратить смак, скропити оцтом, наколоти солониною і печи на рожні або в бритванці. Хто хоче мати острій смак, може дати його до маринати. Голову, шию, передні ноги уживається на потравку. Печи його 1½ години, а при кінці обляти сметаною.

840. Заяць по французьки. Звичайно з печінки, серця і переду робиться паштет, а проче мясо з дичини печеться. З печінки можна зробити знамениту підливу. Стягнути шкірку з печінки, посічи або змолоти її, перетерти через рідке сито, розтерти ложку масла з ложкою муки, розтопити в риночці, змішати з перетертою печінкою, залати підливою, в якій дуситься заяць, заварити. Тепер дати ще трохи сметани. Уложити спеченого зайця на полумиску, залати тою підливою і подати. Береги півмиска прибрати салатом. Підливу подати окремо в чашочці на підливу.

841. Крілик (труска). Кріликів годують у нас багато. Легко їх приправити. Годівля кріликів дуже легка та дешева, діти самі доглядають і годують їх. І бідні люди можуть їх держати та їсти.

З зарізаного крілика стягнути шкіру, розрізати черево, вибрати внутренности, відрізати ноги, голову, обмити легко і печи або на свіжо, або замаринувати. На свіжо: можна робити з него битки, товченики, січеники, печеню з задних частей, начинювати поребрину і печи. Або начинити цілого і печи. До начинки дається посічені легкі і печінку, намоклої і витисненої булки, кілька яєць, сніг з білків, зеленої посіченої петрушки, кропу, прирізу. Посолити всю начинку, перемішати, (додати ще можна чабрику і розмайрину, мушкатного оріха або цвіту і білого перцю). Наповнити тим крілика, зашити, все мясо наколоту солониною, посолити зверху і дати печи, поливаючи часто маслом. Подається з яриною: морквою, помідорами, італ. макаронам або галушками. Маринувати—так як заяця і приправляти як і дичину. З голови і ніжок, добре очищених, варити юшку.

842. Заяць на мушлях. З рештків зайця можна зробити смачну страву. Обібрати з костей кождей кусник мяса, порізати його, дати масла, сметани, маринованих печериць, або грибків, дусити це все, аж буде м'яке. В кінці дати заячий

мозок зварений і обібраний з болонки, порізати його в кістки, перемішати з попереднім і накладати на мушлях запечти в рурі і подати.

843. Фазан бажант цілий, по мазепинськи. На дворі Мазепи подавали цілі бажанти і иншу птицю, печену, цілу, уложену в піраміду на великих срібних полумисках.

Відрізати бажантові хвіст з красними перами, крила і шию з перами. Кадовб очистити з піря, виймати внутренности, обложити платками солонини і лишити так 24 години. На другий день наколоту цілого солониною, бо він має сухе мясо, посолити і печи, поливаючи маслом або смальцем. Як вже м'який, зарум'янити, порізати на частини, зложити назад, начеб був цілий. На полумисок дати хліба без шкірки, на се уложити бажанта, прикріпити дротиками крила, шию з головою і хвіст разом з перами і так в цілости подати. Подається до него компот.

844. Куропатви і орібки. Орібки, це найсмачніші птиці. Очистити, спарити, легко покропити цитриною, обложити солониною, прив'язати солонину ниткою і печи. Або, печи поливаючи смальцем. Як готові, посипати булкою і зарум'янити. Поділити на двоє і подати з салатом та рижом. Можна їх також дусити з яриною, підливаючи росолом і доливаючи і чарочку вина.

845. Слукви печені. Обскувати з піря, облити, вибрати внутренности і печи в солонині. Жолудок, серце, печінку і кусник солонини посічи або змолоти на машинці. Дати соли, перцю, ялівцю, одно яйце, вимішати. Вирізати грінки з булки, помастити грубо тою сіканиною, дати на сковороду і підсмажити в рурі. До сковороди дати смальцю, щоби булка не пригоріла. Тими грінками обложити слукву, поляти соком, в яким пеклася і подати.

846. Тетервак і готур. Птиці ці найліпше замаринувати в оцті на кілька днів. Наколоту свіжою солониною, посолити зверху і в середині і печи 3 години на вільнім огні. Поливати соком з маринати і сметаною вже по спечено.

847. Дика качка і дика гуска. Молоду качку оскувати, вибрати внутренности і хай кілька днів полежить. Посолити, поляти маслом і спечи. Додати соку з цитрини. Поливати тим соком і по ложці води доливати, щоби не висохла. Стару качку і гуску треба замаринувати в оцті.

848. Перепелички. Дається на ніч до перевареного на половину з водою оцту, а відтак печеться.

849. Квичі, воробці і дрібна птиця в тісті. Зробити тісто як на різанці, тоненько розвалкувати і справлені та посолені птички завинути в тісто, кожду окремо. Поскладати верствами в горшку або камінній ринці, перекладаючи солониною, різаною в тоненькі платки. Прикрити зверху тістом

або хлібом і вставити до горячої рури, чи печі. Будуть дуже крихкі. Уважати притім, щоби не брати співучу та хосенну птицю!

У кого є сад та багато овочів,

МОЖЕ З НИХ МАТИ ДОБРИЙ ЗАРОБОК.

Нехай купить собі за 50 сотиків (з почтою 65 сотиків)

книжку інж. господарства Л. СІССА

ВИРІБ ВИН З ОВОЧІВ, ЗЕРНА, ЯГІД ГОРОДОВИХ ТА ДИКИХ І З ЯРИНИ

домашнім способом. Короткі приписи. За дозволом автора переклав Гр. Гануляк. Львів 1927. Можна робити вино: бордо, бургунд, мадейра, маляга, токай і шампата багато інших — у себе дома. Пробуйте! Чимало людей доробилося

маєтку виробом овочевих вин, квасу та мармеляд.

В нашій народі се тепер дуже поширюється. Попробуйте, а будете нам дякувати!

АДРЕСА: Видавництво „Русалка“ Гр. Гануляка. Львів. Куркова ч. 10.Н.

XXVI.

Дріб.

Загальні uwagi. Молодий дріб має грубі ноги і коліна, а старий тонкі ноги. Шкірка на уді у старої курки є синя. Молода індичка має білу шкіру і товщ. Фіолетні (синяві) пєра на удах є ознакою старости індички. Молода качка і гуска має грубі крила.

850. Печені курятка. До печеня є найліпші курятка, що мають 8 неділь, обскувати, доки теплі, обсмажити дрібний пух над поломінею очистити і завісити в холоднім місці. Начинити їх так: Намочити булки в молоці, видусити, дати жовток, посічену, або змелену і присмажену печінку, зеленої петрушки, соли, сніг з одного білка, вимішати все разом, петрушки, соли, сніг з одного білка, вимішати все разом, начинити і зашити. Печи скоро на сильнім огні, поливаючи товщом, маслом або смальцем. Посипати тертою булкою, зарум'янити і подати з зеленою салатою або зі свіжими огірками.

851. Юшка з курячих головок, ніг, жолудків. Вибрати очи, відрізати дзьоб, вже по очищеню з піря, стягнути пазури з пальців і все чисте варити у воді з яриною. Окремо

зварити риж або крупки. Запражити легко юшку, перецідити, додати рижу і подати. Так само вариться юшка з курки.

852. Курка в підливі. По зарізаню обскувати курку, доки тепла, а сухе піря можна зужити на подушину на отоману, на крісла, на перини спідні в ліжку, щоби в зимі було тепло. Відтак обсмажити, вибрати ще останки піря, що є в шкірі, або спарити і так в кипятку обчистити, відрізати голову, розрізати по середині, виняти все, що непотрібно, жолудок розрізати, стягнути шкірку в середині, також стягнути шкірку з ніг і лишити її в холоднім місці через шч. В зимі хай стоїть дріб 2 дни. Тоді смачніший. На другий день сполокати і варити з яриною. Як вже мясо м'яке, виняти, вибрати з него більші кости, поділити на часті і вложити до такої підливи, вже попередно приготовленої: Зробити запражку на маслі, розпровадити юшкою з курки, розварити, дати сметани, удушені та перетерті через сито помідори, дати до того зварену курку і подати. Окремо подати пшеничний накіпльак, бульбяний, молоду бульбу, гречану кашу, або риж.

853. Курка печена. Добра лише молода. Все як попередно — справити, але не давати варити, а печи. Можна начинити булкою з яйцями. При печеню часто поливати соком з курки, щоби не висохла.

854. Смажені курята. Молоді курята справити відомим вже способом. Обчистити старанно з піря. Лишити до другого дня в студенім місці. Порізати на 4 часті, потовчи, щоби булі м'які і щоби рівно лежали. Посолити. Злагодити собі на однім тарелі муку, на другім яйце, на третім терту булку. Мачати курята в муці, яйці і тертій булці і смажити на маслі. У віденських кухнях смажать на фритурі і все мясо, що смажиться, має плавати в товщі. Тоді шкірка не облітає, а напучніє і є смачна та груба. Коли хочемо брати смажені курята на прогульку, то треба смажити на маслі, або смальці, бо на фритурі добрі лише теплі.

855. Курята душені з яриною. Курята дусити з маслом з малою кількістю води і з різною яриною. Як м'які, обложити на полумиску яриною і подати.

856. Курята з зеленим горошком. Як попередні. Горошок дусити окремо і прибрати ним курята на полумиску. Курята начинити і так дусити.

857. Печені голуби. Молоді голуби очистити. Начинити і печи на вільнім огні в маслі, аж будуть м'які, рум'яні. За годину готові. Начинку зробити так: Намочити булку, витиснути, дати 2 жовтка, печінку з голубів посічену, кусок масла, посіченої зеленої петрушки, сніг, трішки мушкетолового цвіту, соли. Вимішати, начинити голуби і дусити,

858. Старі голуби, печені. Треба їх по очищенню добре потовчи і дати на 4—6 днів в маринату з половини опту овочевого і половини води, завареної з корінням. Відтак печи 2 години з солониною. Хто хоче мати бульон, варити старі голуби 3—4 години.

859. Потравка з голубів. Очистити 4 голуби, порізати на 4 часті і дусити в маслі на вільнім огні. Виймати з масла, а в тім маслі засмажити цибулю. Як м'яка, підляти цибулю водою, порізати до того кількя винних яблук, кількя печериць, свіжих або маринованих, втиснути цитрини, вляти чарочку мадейри, заварити се все разом і перецідити, окремо зробити запражку, розпровадити, вляти до підливи, дати до того голуби (можна і курятка так робити), варити 5—10 минут і подати.

860. Гуска або качка, печена. Коли хочемо печи гуску, або качку, треба її напихати 2—4 тиждні намоченою кукурузою, або робити шишки з кукурузяної муки і крису, висушити і тим точно о тій самій порі 3 рази денно напхати гуску чи качку. Коли вже товщу на ній досить, що пізнати по твердих гудзах, які творяться під крильми на кадовбі, тоді різати. Піря обскувати і сховати на подушки. Обскувану обсмалити, спарити, виймати ще рештки піря зі шкіри, відняти голову, ноги, розрізати черево, витягнути внутренности і лишити до другого дня. Начинити звичайною начинкою з булки і печінки. Роблять також начинку з яблук. Печи у власнім товщі 1½ години в рурі, поливаючи тим соком. Як вже румяна, зілляти натоплений з неї смалець до камінного горнятка. З доброї гуски є 1½ до 2 л., з меншої 1 л. Як м'ясо печеся в товщі, є смачне, з негодованої є сухе, тверде. Гуску порізати і подати з компотом, салатою, рижом і т. п. Гуску при печеню треба колоти під крильми і на гребті, щоби товщ спливав. Начинюють качку і гуску середину і підгорля яблуками, бульбою, вареними каштанами.

861. Гусяча печінка. Намочити печінку в молоці, наколотити її солониною і дусити на маслі з цибулею, при кінці підляти водою. Знаменита на закуску.

862. Гуска і качка, варені. Коли гуска і качка не годована на смалець, а худа, але мусять бути молоді, так по очищенню начинити звичайною начинкою або взяти 4—5 жовтків, ложку масла, терти разом. Дати до того потерту сиру печінку, зелену петрушку, соли, трішки потертого мушкатолового оріха, 4—5 ложок тертої булки, снігу з полишених білків. Вимішати все разом, напхати в гуску чи в качку і зашити. Дають до начинки посічених маринованих грибків. Защиту варити в ющі, або дусити з яриною знаними вже способами з ложкою масла, підливаючи водою.

863. Вуджена гуска. Вигодовану гуску розібрати на часті, потерти жменею соли і 1 дкг салитри, притиснути кружком і хай лежить 7—8 днів. Відтак обтерти утираком, завязати в папір і вудити в димі 8—13 днів. Завуджену їдять сиру, але ліпша зварена. Подати до капусти чи гороху.

864. Індик печений або пулька. До печеня найліпший є індик молодий найвище однорічний, якого пізнати по блакитних ногах, а старий має ноги червоні. Обскувати індика ще теплого, виймати все з середини і повісити в зимі на кількя днів, в літі на днину, дві, в холоднім місці, щоби скрушив. Найліпші є індики від вересня до грудня.

З дрібних частин (голова, серце, шлунок, печінка) вариться юшку, а кадовб начинити. Посолити треба м'ясо зверху і в середині. Як старий, натерти його зверху і в середині імбіром, щоби стратив немилий запах. Начинку робиться так:

Зварити або усмажити печінку, дати витисненої булки, посолити, дати 2 жовтка, кусок масла, трішки грозинків (можна і без них) або зеленої петрушки, сніг з полишених білків, змішати все разом і начинити індика. Защити і печи. Начинюють також труфлями або печерицями, (кажуть, що це дуже добре) або звареними каштанами, розтертими з жовтками, маслом, мідалами і грозинками. Солодку сесю начинку треба поцукрувати.

В той спосіб печеться і начинюється й инший дріб.

УВАГА!

Ж І Н Н И

УВАГА!

передплачуєте одинокий український журнал для плекання домашньої культури

„НОВА ХАТА“

який виходить раз в місяць у Львові, вул. Словацького ч. 14. І. з багатим відділом мод і ручних робіт.

ВЗОРИ, КРОЇ, МОНОГРАМИ і АРКУШІ КРОЇВ:
ЯК КВАРТАЛЬНИЙ БЕЗПЛАТНИЙ ДОДАТОК.

Передплата виносить:

цілорічна	18	зл.
піврічна	9	50 „
чвертьрічна	5	„
ціна одного примірника	1	80 „
для закордону цілорічна	3.—	дол.
„ Чехословаччини	2	50 „

Р и б и.

Купованя риби. Свіжу рибу пізнати по вибалушених склистих очах і ясно червоних зявах, та по твердій шкірі. Чим більше очи завпали, тим риба давніша. Як риба не зовсім свіжа, треба її спарити окропом і обтерти. Найліпше купувати рибу ще живу.

Забиваня, справлюваня і соленя риби. Живу рибу забивається в той спосіб, що ударяється рибу залізом по голові, а великі риби і лини пробивається ще острым ножом, межи головою а суставною костою. Відтак шкрабати рибу з луски на дошці. Лина наперед париться а відтак шкребчеся, бо має подвійну шкірку. В кипячій воді тримати пів мінути, а покришку притримати стиркою, бо забитий лин не раз ще оживе в окропі і вискакує. Угора не шкребается, а стягаєся з него шкіру, завісивши на гаку, від голови до хвоста. Угора дуже тяжко забити, тож треба його наперед приспати. До глибокого начиня даєся до літра оцту пів ф. соли, а як сіль розпуститься, залити тим угора і прикрити. По кількох минутах угор перестає жити. Шкіру з угора стягається ще в той спосіб, що забитого дається до горячого попелу. Тоді шкіра легко злізе. До печеня і вареня можна шкіру лишити на угорі, а стягати лише до маринованя. Рибу розрізується острым ножом від хвоста до голови. Коло голови є жовч, уважати, щоби не розрізати. Печінку і молочко лишити, а проче викинути. Виполокати в кількох водах і посолити. Коли хочемо її передержати кілька днів, тоді не мити, а лише посолити праженою солею, а вже перед уживаням мити.

Вареня і душєня риб. Найліпше приготувати рибу з дня на день, щоби скрушіла в соли. На більших принятах подається рибу цілу. Найліпше зварену вже поділити на части, зложити їх назад в цілість і так подати. Рибу найліпше вариться цілу у бляховій ванянці, поздовжній з подвійним дном. Перше є дірковане, на котре вибирається рибу по зваренню. Хто не має ванянки, може варити у великій ринці, трохи зігнути рибу в круг, а горячу ще випростувати. Можна її варити і в куснях. Зварити наперед багато ярини, цибулі, при кінці коріння, а як смак вже досить виварений, перецідити і до кипячого покласти рибу, хребтом до гори, так, щоби риба була прикрита смаком. Варити дуже поволи, бо розлетиться на сильнім огни. До душєня можна додати білого вина. Подається на студено і тепло з ріжними підливами.

Смаженя риби. До смаженя треба рибу порізати, хребтову кість вибрати, посолити, обмачати в муці, яйці і тертій булці і дати смажити на скляроване масло. Готові зложити

до камінної ринки, дати на рушт до рури, щоби були теплі і дійшли в середині. Нема нічого більше шкідливого, як недопечена риба. По віленськи смажиться рибу і всі товченики у фритурі, щоб аж плавали в тім товщи, як пампушки. Тоді дуже смачні. Се є окремішність віденської кухні.

Ми українці маємо своє море, широкі і глибокі ріки, повні риби. Наші люде на Східній Україні їдять риби багато, бо там риба дешева. Бідні купують сушену або вуджену рибу.

865. Шука (щупак). Можна її варити, як вже було сказано, або завинуту в папір, помащений маслом і дати печи в піч, поливаючи часто маслом. Як спечений, зняти папір, полати хріновою підливою і дати запечи. Для домашнього вжитку порізати в кусні і дусити накриту, потому залити хріновою підливою і дусити дальше аж буде м'ягка.

866. Шука з яйцями. Дусити в смаку з ярин, а на полумиску прибрати малими бульбами і посіченими яйцями, за смаженими в маслі.

867. Шука з підливою. Дусити шуку в смаку з ярин, а як м'ягка, підправити мукою, розтертою з маслом і розпроваженою росолом. Як завариться, дати на полумисок а зкладеними ложкою на воду галушками, Можна підправити також сметаню.

868. Шука начинювана. Справити рибу. Стягнути шкіру в цілости, відрізати голову. М'ясо відділити від кости і посічи. Намочити 2 булки в молоці і видусити, дати 3 спарені і потерті цибулі, перцю, соли, мушкатолового оріха. Втерти ложку масла з 1 яйцем, дати посічене м'ясо, булку, цибулю, начинити шкіру, надати тому вид риби, додати голову і дусити на ярині, посічений з ложкою масла, підливаючи водою, 1 годину. Заправити сю підливу мукою, перецідити і подати разом з рибою, або зробити окремо кропову або хрінову підливу.

869. Шука по голяндськи. Зварену або спечену полати голяндською підливою. Полумисок прибрати цитриною, печерицями і зеленою петрушкою, та галузками.

870. Шука з помідорами по українськи. Зварити рибу в смаку з ярин. Обібрати з остей. Дати на полумисок, полати чистою густою помідоровою підливою, тертою булкою і вставити до печі на 10 мінут.

871. Короп з маслом. Зварити в смаку з ярини, подати на полумиску, полати маслом. Прибрати бульбою і зеленою петрушкою.

872. Короп смажений. Як було сказано при смаженю риби. На Східній Україні смажену рибу поливають на полумиску сметаню.

873. Короп по жидівськи. Зварити разом з яринною. Посічи до того 7—8 цибуль, дати ложку масла, 1 л. води і ду-

сити. Як вже ярина м'ягка, дати до того кусні коропа і дусити пів години. Подати з тою самою підливою.

874. Короп застужений. Вариться так само як попередно. Ярину і цибулю перетерти на рибу і залати рибу на полумиску тим соком, що варився короп. Дати з полумиском застудити.

875. Короп начинюваний по французьки. Молочко з коропа посічи з печерицями. Дати соли, перцю, зеленої петрушки. Печериці наперед піддусити. Ложку масла розтерти з 2 жовтками, дати вимочену булку, посичене молочко, сніг з 2 білків. Вимішати, начинити тим рибу, зашити, прикрити папером, вимащеним маслом і печи в рурі, часто поливаючи. Як готовий, дати на полумисок, прибрати яриною. Подається цитринова підлива.

876. Короп з грибами. Спечи коропа, поливаючи часто маслом. Як до половини сщечений, залати підливою зі свіжих грибів або печериць. Поляти рибу і дати ще запечи. Подається з бульбою.

877. Короп маринований. Очистити і посолити рибу і порізати в кусні. Порізати в платки моркву, селер, петрушку, цибулю. Залати ярину 2 л. води, а як вже ярина зварена, вляти 1 склянку квасного білого вина, видусити одну цитрину, дати коріння, вложити до того рибу і дусити, аж буде м'ягка. Як перестигне, зложити до слоїка, залати тим смаком, де варилася риба, зав'язати і подавати після потреби. В зимі може стояти така марината і кілька тижнів.

878. Лин. „Нема мяса над свинину, нема риби над лину“—каже укр. приповідка. Найсмачніший—смажений. Подається з квасною капустою, з грибами, з хрінном або салатою

879. Лин душений на маслі. Порізаного лина обмачати в муці і смажити на маслі, дати 2 цибулі, соку з цитрини. Прикрити і дусити на слабій огні, часто підливаючи. Подається з бульбою або червоною капустою.

880. Лин маринований. Як короп. Хто хоче, може заливати перевареним оцтом. Тоді довше тримається. Після тих приписів можна приряжувати всі риби, річні і морські. Морські перед душенням чи смаженням скропити цитриною.

881. Сом маринований з помідорами. Сом се велика риба, що живе в Дністрі і Дніпрі. Як везти на возі, то хвіст тягнеться по землі. Купують її на фунти, не цілу. Порізаного на кусні сома обкачати в муці і смажити на маслі або на олію. Окремо заварити оцту на пів з водою, з корінням і удусити помідорів. Перетерти помідори. Рибу покласти у слоїк, залати оцтом і підливою з баклажанів (помідорів). На третій день спробувати рибу. Як квасна, додати перевареної води, а коли за мало, додати перетертих помідорів

Хто хоче мати з неї студенець, мусить горячу рибу залати горячою юшкою. Тоді застигне.

882. Пструг. Се дуже ніжна риба. Живе в гірських водах. Не треба його шкробати, бо не має луски, лише обмити зі слизу Пстругів можна не солити, лише дати до соленої води. Осторожно покласти до киплячої води хребтом до гори. Великі варити 20—25 минут. Малі коротше. Як м'ягкі, виймати і дати на полумисок. В рот дати зелену галузочку петрушки, поляти маслом і обложити бульбою. Масло розтоплене можна ще подати окремо.

883. Пструги з яйцями. Як щука з яйцями.

884. Пструги смажені. Як вже було сказано при смаженю риби. Смажити на дуже повільній огні.

885. Пструги мариновані. Як коропа.

886. Угор. Се товста риба і тяжко стравна. Хорим на жолудок не давати. Можна приряжувати після всіх приписів.

887. Січеники з риби. Обібрати мясо з великих риб (бо в малих є багато остей, а мало мяса) як судака, сома, щупака, посічи добре, дати піддушеної цибулі, видушеної булки, яйце, робити галки і смажити на маслі. Можна зробити до них підливу на сметані.

888. Суфлет або бабка з риби. Обібрати мясо з великих риб, добре посічи. Треба його взяти 2 фунти. Втерти ложку масла, вимішати з мясом, посолити, дати мушкатолового оріха. Збити сніг з 6 білків. перемішати його з посиченим мясом, уложити на вимащенім полумиску піраміду, посипати зверху пармезаном і дати печи до мірної печі 25 минут. Соломкою попробувати, чи суфлет готовий.

889. Накапляк з риби. Як останеться риба з прийнять, посічи, зробити білу запражку з ложки масла і ложки муки, розпровадити 1 л. молока, мішаючи і відставити. До перестуженого вбити 3 жовтки. 3 ложки пармезану, соли, перцю, дати порізаній риби, снігу з полишених білків, вимішати, вимастити форму і дати печи або варити в парі. Подати з кропивою, цитриною, або капаровою підливою. Подається по юшці.

890. Крокети або січеники з варених риб або мяса. Як лишиться печена риба, або мясо варене чи печене, можна з него зробити знов смачну страву. Посічи мясо, втерти 1 ложку масла з 2 жовтками, трохи печериць, (можна і без них) соли, перцю, зеленої петрушки, снігу з полишених білків. Вимішати разом, а щоби добре трималося, дати ще вимоченої сухої булки і добре видушеної. Перемішати ще раз все разом, робити маленькі паланички, мачати в муці або тертій булці і смажити. Подати з помідоровою підливою на друге сніданя.

Оселедці.

891. Оселедці смажені. Нехай мокнуть звичайні оселедці 24 години (зміняти воду), а потому хай вимокнуть ще в молоці 3—4 години. Стягнути шкірку, очистити в середині, скропити цитриною, мачати в муці, яйці і тертій булці і смажити. Подається до бульби.

892. Січеники з оселедців. 4—5 оселедців вимочити, стягнути шкірку, виймати ости і посічи. Видусити намочену булку, дати посіченої цибулі, одно яйце, трішки перцю, вимішати разом, робити округлі або довгі паланички, мачати в яйці, тертій булці, і смажити на маслі. Подати з бульбою. Добре на піст.

893. Крем з оселедців. Посічи вимите і вимочене мясо з оселедців. Молочко втерти з 2 жовтками, дати 2 намочені і витиснені булки, 3 ложки квасної сметани, соли, перцю, терту цибулю. Втерти все разом, дати посічені оселедці, сніг з полишених білків, уложити все в піраміду на бляховім полумиску, посипати тертою булкою і печи пів години. Окремо подати топлене масло.

894. Оселедці почтові. Найліпші є оселедці почтові. Можна з них робити всі попередні страви. Не вимочувати їх, лише обмити в кількох водах, стягнути шкірку, розрізати на 2 половини, очистити, виймати ости, зложити назад собі половини до себе, порізати і положити на полумиску. Прибрати зеленою петрушкою, салатою, маринованими грибками, корнішонами і т. п.

895. Оселедці в майонезі. Так як висше приправлені оселедці зложити на полумиску, помастити грубо майонезовою підливою. Прибрати бураками, морквою, порізаними маринованими грибками, корнішонами, зеленою салатою.

896. Маринованя оселедців. Вимочити оселедці в кількох водах 24 години. Стягнути шкірку, вибрати грубі ости, нарізати багато цибулі в платки і складати у слоїк верству оселедців, порізаних на части, верству цибулі. Залити перетварем з корінням і вистудженим овочевим оцтом. Можуть в зимі довше триматися.

897. Другий спосіб маринованя оселедців. Приготовити як попередні, лише молочко втерти з оливою або сметаною, дати до того овочевого оцту, дати цитрини, в платки порізаної і вляти се на зложені у слоїку оселедці і цибулю. Хто не хоче оцту, розтирає молочко, дає багато соку з цитрини, сметани і тим заливає порізану цибулю і оселедці в слоїку. Можна їх на другий день вже уживати.

Жаби.

898. Жаби смажені. У нас се мало розширена страва. В полудневих краях — щоденна. Найсмачніші є при кінці

літа. Їсться лиш молоді і то лише задні уда (ноги). Стягнути шкірку, посолити, нехай годину постоїть. Висушити в бібулі або серветі, мачати в муці, яйці і булці. Смажити на маслі. Ніжнійші і смачнійші, як курятка. Хто не знає, що їсть, то не впізнає смаку. Подається до того зелена салата.

899. Жабки з підливою. Обібрати уда зі шкірки. (На декотрих торгах продають вже обтягнені). Обкачачи в муці, смажити на маслі, складати до ринки, дати кілька печериць, ложку масла, пів склянки білого вина, трохи росолу, і дусити те все пів години. Вибрати жабки на полумисок, прибрати платками цитрини, а підливу затягнути жовтками і зверха поляти.

XXVIII.

Паштети, майонези, студенини, (авшпіки).

Загальні уваги. Паштети—се страви з мяса душеного посіченого, перемішаного з яйцями і товщем, а печені ще в печі або варені в парі. Подається їх також у крухому або французькому тісті в різних формах. Уважати, щоби мясо не припалити, перемолоти його кілька разів, перетирати теплу масу. В парі не твердне, печений твердне. Патичком спробувати, як патичок сухий — готове, як мокрий, ще печи або варити. З форми вибирати, як вистигнуть. Тісто до паштетів було подане в першій частині.

900. Паштет з дичини. Передну часть заяця, серни і печінку з них уживається на паштет. Пів фунта солонини порізати і дати до ринки. Дати до сього ярини, петрушки, селер, моркву, цибулю, пор, на се дати передну часть заяця або серни, до того 1 ф. вепровини, кілька грибків, цілого перцю, соли, мушкатулового оріха, підляти водою і дусити 3—4 год. Уважати, щоби не пригоріло. Часто потрясати ринкою. Як вже добре м'яке, обібрати старанно. Змолоти 2—3 рази на машинці, щоби була гладка маса. Окремо удусити заячу і телячу печінку і $\frac{3}{4}$ ф. солонини; додати до того ще цибулі. Як вистигне, потерти печінку на терці, вимішати з мясом і змолоти. Ще тепле перетерти через сито, а також і сю солонину, що варилася в мясі. Дати 4 яйця (жовтка і сніг), вилжити форму солониною, дати до того мясо і печи або варити в парі $1\frac{1}{2}$ год.

901. Паштет з диких птахів, дробу, чи телятини. Всі паштети робляться після повищого припису. Телятину мішається з вепровиною, а додати можна печінки гусачої і телячої, але добре вимочити печінку в молоці, щоби збіліла. Печінку дусити окремо. Додавати до кожного паштету солонини, щоби був масний.

902. Паштет з риби. Зварити рибу знаним вже способом. Добре взяти велику, щоби було досить мяса. Обібрати з остей, посічи. Окремо втерти кусник масла з 3 жовтками. Дати до того посіченої риби. Можна дати половину посіченого сирого мяса з риби, а половину вареного, дати 2—3 ложки тертої булки, або намочити 2 сухі круглі булки і вилусити. Вимішати все разом, дати снігу з 3 білків, соли, перцю, 2 розтерті і обібрані з остей сарделі, сік з одної цитрини, як густе, дати 3 ложки сметани, добре все разом вимішати і дати до вимашеної форми. Печи або варити в парі 1 год. Спробувати паличком, як мокрий, варити ще.

903. Паштетики з мозку на мушлях. На 8 осіб пів волого мозку, а цілий телячий. Зварити на окропі. Обібрати з болони, порізати, потерти одну цибулю і усмажити разом сю цибулю і мозок. Втерти 1 ложку масла з 2 жовтками і сарделями, дати до того мозок, сніг з 2 білків, наложити се на вимашені мушлі, посипати зверху тертою булкою і пармезаном і дати до печі, або рури. Подається до того цитрина.

904. Паштетики з раків. Зробити крухе або французьке тісто і вилжити ним малі форми рурковані, а наложити звареними і посіченими раковими шийками і щипчиками, втертимими з раковим маслом і перемішаними з булкою, намоченою і видушеною з двома жовтками і снігом з 2 білків. Як варити раки, описано на початку II. частини книжки. Тою раковою масою наложити форми як на бабочки, виліплені добре тістом і дати печі.

905. Vinaigrette з дробу, телячої або волової печені. Не змарнувати ні трохи мяса, що лишиться з гостини. Відгріване не смачне. Тож зробити з него нову страву. Рештки мяса посічи, вимішати з бешамелевою підливою (див. підливи), накладати в мушлі, посипати пармезаном і дати запечи до горячої печі на 15 минут.

906. Майонези. Загальні уваги. Се є страви, які подається студені з риби, раків, дробу, як закуску, або цілі риби на полумисках на більших прийняттях.

907. Майонез зі щупака, лосося або сандача. Обчистити велику рибу, посолити і хай стоїть до другого дня. На другий день зварити її в ярині у ваненці цілу, хребтом до гори 10 минут хай кипить, а відтак нехай стоїть накрита пів год. щоби в парі дійшла, бо як довго кипить, розлетиться. Вийняти на сервету, щоби обсушити з соку. Як вистигне, дати на полумисок, або на кружок, з підстеленою серветою, хребтом до гори і грубо помастити майонезовою підливою (див. роз. X. студені підливи). Прибрати зеленою салатою, капарами, маринованими грибами, шийками з гомарів (морських раків), маринованих в пушках (бляхівках). По бо-

ках полумиска, дати зеленої салати, ярини, зелений горошок, моркву, селер, порізане все в платки і заправлене оцтом і оливою. Так прибраний дати до льду на 2—3 години, щоби застиг. Можна його робити з консерви лосося.

908. Майонез з індика (пулькани) або годованих когутів. Побити мясо, потерти солею і скропити цитриною, нехай лежить дві години. Дусити з яриною так довго, щоби мясо аж від костей відстало. Вийняти, зняти шкірку, побирати великі кости, уложити як стіжок на полумиску, поляти майонезовою підливою, убрати порізаними в платки вареними яйцями, каляфіорами, маринованими грибами, студениною з телячих ніжок, порізаною в кістки, зеленою салатою, звариною яриною, порізаною і заправленою оцтом і оливою.

909. Майонез з курки без жовтків. Зварити 2 товсті молоді курки. Вибрати більші кости, шкірку стягнути. Росіл виварити на $\frac{1}{4}$ л. Ростерти 2 ложки свіжого масла з 2 ложками муки, але не повними. Розпровадити сю заправку росолом і раз заварити. Вилити на миску і зібрати зверху товщ. Лишити, нехай простигне. Опісля бити в мисці дротянкою, аж буде густе як сметана, підливаючи все по трохи $\frac{1}{2}$ ф. оливи. Дати вкінці сік з 1 або 2 цитрин, трішки цукру, мачати в тій підливі кожду частину курки (звичайно ділиться на четверо). Уложити на круглі полумиску, поляти рештою підливи, прибрати до вподоби і винести на студене місце, щоби застигло.

910. Майонез з телятини. Мясо спарити, скропити цитриною, посолити і нехай стоїть дві години. Потім варити з яриною і поступати, як попередно.

911. Неправдивий лосось з телятини. Гарний кусок телятини збити, посолити, вибрати кістку і нехай трохи постоїть. Потім звинути і мотузком обмотати. Варити з яриною 3 години і в тім смаку лишити до другого дня. Тоді виймати, порізати в платки, положити на полумиску і підляти такою підливою: З зварені жовтка перетерти через сито і терти їх в мищині з пів ф. оливи, додаючи її по ложочці. Як вже добре втерті, дати соку з 2—3 цитрин, пів ф. вимочених, очищених і перетертих сарделів, додати соли, капарів, білого перцю і цукру. В зимі може стояти цілий тиждень.

912. Майонез з язика. Зварити язик (свинячий, воловий або телячий) і стягнути з него шкірку. Окремо вижилувати 1 кг телятини або худу вепровину, перемолоти два рази на машинці, дати до того намочену і витиснену булку, 2 жовтка, 5 перетертих сарделів, розтертого мушкат, оріха, соли, перцю, зеленої посіченої петрушки. Як маса за тверда, додати кілька ложок сметани. В середину дати язик, звинути в серветі, звязати мотузком. Сервета мусить бути вимашена маслом. Варити в яринім смаку $1\frac{1}{2}$ год. Оставити в ньому, нехай вистигне. Як вже студене, притиснути кружком і камнем

і лишити до другого дня. Розвинути серветку, порізати мясо в платки і поляти майонезовою підливою (як в розд. X.) або як нижче:

913. Майонез. Втерти дві печені бульби (без лупини). Доливати до того два жовтка, а доливаючи по трішки $\frac{1}{4}$ kg. оливи, терти так довго, аж згустіє. Вкінці дати соку з одної цитрини і пів ложочки цукру. Вимішати, поляти мясо. Можна уживати до мяса або салати. Легко його вдати.

914. Майонез із жовтків. Терти 4 жовтка, доливаючи по трішечки $\frac{1}{4}$ kg оливи. Як вже густе, втиснути сік з 1 цитрини (можна дати оцту, хто хоче), соли, трошки цукру, вимішати. По цитрині ніколи вже не доливати оливи, бо зітнеться.

Студенини (галярети або авсшпіки).

915. Студенина до прибирання салат, майонезів, риби. Головку і ніжки телячі сполокати, обчистити (очи вибрати), і дати варити з яриною. Додати цибулі, коріння і варити, аж мясо відстане від костей. Мясо ужити на січеники, а плин склярувати, се є кілка білків розбити з ложкою води, вляти до студенини, вкинути ще 2 обмиті шкаралупки з яєць, заварити 1 раз, розтопити і вкинути до того $1\frac{1}{2}$ листка желатини. Все перецідити через сервету, привязану до ніг стола і переціджену винести на студене. Як ствердне, вже готова. Коли ще за рідка, знов розігріти і додати желатини. Як застигне, краяти в кусні і прибирати полумиски, паштети і майонези. Студенину сю можна фарбувати. Тоді треба плин розділити на 3 часті. Одну часть закрасити на жовто шафраном, другу на барнасто (буро) кармелем (паленим цукром), а третю на рожево свекловим буряком. Вляти кожду окремо на полумисок, різати в кістки або пояски і прибирати. До сеї студенини перед скляруванням білками додають ще склянку білого вина або сік з 1 цитрини, щоб мала квасний смак.

916. Студенина з годованих когутів або індиків. Очистити 2 когута або індики, посолити, скропити цитриною, поставити на 2 год. або цілий день, щоб скрушило. Опісля дати в кипяток варити. На спід дати порізаної солонини (лиш до індика), додати ярини: цибулі, селери, петрушки, моркви, бобкове листя, перцю білого або чорного. В половині варення дати склянку білого вина і сік з 1 цитрини. Як вже мясо відділяється від костей, вибрати, кости відкинути, мясо красиво порізати. Бляхову форму, призначену на студенину, вложити спід і боки платками накроеної цитрини, зварених на твердо яєць. Із зварених буряків, моркви та іншого повирізувати усякі зірки, колісця, монограм господині, платки, корнішонів або мариновані гриби. Тим всім виложити форму, покласти на спід, шкіркою до споду, що ліпші кусні індика

чи когута, а юшку, що у ній варилося мясо, перецідити, дати горнятко білого вина, соку з цитрини, склярувати білками, нехай завариться, відсунути, нехай осяде, знову перецідити. Додати до сего розпущеної желатини, числячи 6 листків на 1 л. юшки. Вимішати і залити у форму, де зложено мясо і прикраси. Форма щоб була повна. Віднести на студене, нехай застине. В літі дати до леду і робити з одного дня на другий. Перед подаванням вложити на 1 секунду до теплої води, щоб далося добре викинути на полумисок. Прибрати зеленою салатою, цитриною і редькою. Окремо подається оцет і оливу, або татарську підливу. Такі студенини подаються на великих обідах, по юшці, або на більші сніданя і вечері.

917. Студенина з риби робиться так само, як попередні, лише додати більше желатини.

918. Студенина з поросяти. Очистити, як вже говорилося попередно і напхати начинкою. Печінку і легкі зварити і посічи. 1 ф. товстої вепровини змолоти, $\frac{1}{4}$ ф. звареної солонини змолоти, дати до сего одну витиснену з води або молока булку, соли, перцю і втерти трохи мушк. оріха. Втерти на терці цибулю і засмажити на маслі, додати 2 жовтка, сніг з 2 білків, вимішати се все добре, начинити тим поросся, зашити, дати його в полотно, завязати і варити у великій ринці з яринами $2\frac{1}{2}$ години. Як м'яке, виймати, а смак варити дальше, щоб його не було більше, як $2\frac{1}{2}$ л. Коли поросся простигло, порізати, вибрати кістки геть, а мясо порізати і дати у бляхову форму, прибрати її платками цитрини, яєць, ярини, а смак заправити вином і цитр. соком. Прочистити білками, дати желатини і наляти до форми.

919. Студенина з гусячих або телячих печінок. Печінки нехай мокнуть у молоці 24 год., щоб збіліли. Стягнути з них болону, наколоті порізаними пруфлями, грибами або печерицями, завинути в папір, грубо намащений маслом і дусити на вільнім огні 20 минут, підливаючи юшкою або водою, щоб не зарум'янилися. З телячих ніг зварити студенину, а як печінки вистигнуть, порізати їх в платки, додати ще вареного язика, порізати його, уложити це все у формі, а юшку прочистити білками, дати $1\frac{1}{2}$ листка желатини, наляти у форму і дати захолонуті. Подавати, як попередні. (Печінки і язик уставити у формі прямовисно.)

920. Студенина з телячого мозку. Як і попередно. Додається печінок, телячого мяса печеного, телячий язик, порізаний в довгі пояски. Залити те все вивареною юшкою з телячих ніжок. Як застигне, викинути на полумисок, прибрати зеленим горошком, морквою, селерами і петрушкою. Всі ті ярини мають бути зварені, порізані та заправлені оцтом і оливою.

921. Студенина з качок або курий. Зарізати качки, почистити, побити, посолити. Розрізати на 4 частини і дусити під покришкою з яриною, цибулею і грибами. Коли качка худа, дати до душення кусок масла. Робиться все так, як з індишком. Залити юшкою з телячих ніг і все робити, як і в попередніх.

XXIX.

Закуски.

Загально про закуски. Перед обідом або по юшці для піднесення апетиту подаються закуски. Від закусок починаються більші обіди і вечері. Як велика гостина, то і закуска мусить бути добірна. Закусками і відповідними до сього приборами заставляється окремий стіл. Стіл чисто накритий, прибраний квітками, серветки, тарільчики, ножі і вилки, булки, нарізаний хліб. Згадаю тут ще про прибирання стола, що не було в першій частині. Стіл до прийняття взагалі треба прибирати так, щоби по спрятанню тарелів не осталося багато порожнього місця. Після нової моди прибирається стіл до обіду і на вечері вязанками з папороти, дубового листя, моху, ялини, дикого вина. Вязанки скручувати у формі колеса, зорі, а на середині стола поставити кіш з овочами, або квітками. Кожде рамя зорі закінчити кошечком з ласощами. На сю плетінку зеленого можна покласти у відступах червону калину, орябину або другі червоні овочі. На тлі білого обруса зелень з червоним дуже красиво відбиває, а все те пов'язати різнобарвними стяжками. В літі є легко стіл прикрасити усякими квітками, вязаними в різнородні взори. В осені засушити собі дубового і букового листя, травки, солом'янок, папороти, моху і ялиці. Багатство красок, яке дає нам осінь, улекшує нам се діло. Коли господиня обходиться сама без служниці, то найвигідніше покласти миски з компотами та салатами, підставки з тістами на стіл, щоби мала менше хоженья. Як є служба, тоді можна більше стіл прикрасити квітками, бо служба все принесе. Взагалі тут мусить розум господині пристосуватись до хвилі і обставин. Закуски кладуться на стіл, не обносяться. Коли несподівано дістанемо гостей, а обід ще не готовий, можна подати закуски, що помагають господині вийти з клопоту. Найбільше уживані закуски є:

1. Оселедець поchtовий в різних відмінах.
2. Оселедець маринований.
3. Сардинки і сардельки.
4. Мариновані грибки, ріжки і корнішони до студеного мяса.

5. Салата з оселедця, бульби, помідорів і інші салати.
6. Vinaigrette (січенина) з мяса і риби на мушлях і смажена як палянички.
7. Паштети.
8. Студенини.
9. Майонези.
10. Шинка варена, студена і інша буженина, як копбаса, сальцесон, похребтина і т. д.
11. Редьки червоні і білі.
12. Масло сарделеве і бриндзя.
13. Ріжні сири і смажений зглівлений сир.
14. Кав'яр (ікра з осятрини).
15. Устриці, жабки, раки начинювані.
16. Яйця начинювані.
17. Яйця в майонезі.
18. Риби в студенині, майонезі, або мариновані. Можна подати консерви риб з бляшаних пушок.
19. Печінки, смажені в булці.
20. Печінки гусячі і качачі душені з цибулею на маслі.
21. Канапки.

Закуска щоби була приспособлена до пори року і змісту обіду. Після вподоби можна її комбінувати. В літі з овочів, ярини і набілу, в зимі, що дається приміняти. Прошу доволіно вибрати з книжки. Подаю ще ті, про які не було бесіди вище.

922. Канапки. Звичайно на вечерах і обідах подається канапки. Ріжно їх прибирають. Головна річ, щоби хліб чи булка не були свіжі, бо кришаться і тоненько порізані без шкірки, щоби легко їх можна їсти. Тому канапки, приряжувані з круглих булок, купованих, не є добрі, бо за грубі і тяжко їх кусати, а цілі не можна взяти в рот, бо за великі. Або вирізувати з білого пшеничного хліба у формі чотирьохкутника, або спечи поздовжню булку дома на маслі, без яєць. Масло до того взяти свіже, яйця зварені, перетерті через сито, окремо жовтка, окремо білка, не січені, прирізаний не січений і все, що до того уживається, мусить бути свіже. Масло втерти в мисці, щоби легко його мастити. Можна його перемішати з бриндзею, сардельками або сардинками і мастити ним тоненько порізані кусні булки. На се накладається звинені зручно платки шинки, заяця, серни, дробу, паштету студеного, студенини з телячих ніжок, порізаної в пояски для прикраси. Убирається тим канапка зверху, якби тяжкою по мясі. Порізаний язик також уживається. Дають також на масло трішки гірчиці. Пісні канапки прибирають порізаним швейцарським сиром, кав'ярем, сомом або іншою рибою, сарделями і сардинками. Сардинки і сарделі обірати по можності з остей, переділити на половину і так класти, щоби складно виглядали. Все те гарно уложити на

булці, побіч дати перетертий жовток, окремо білок, а масло перемішати з зеленим прирізом. Звичайно мішаються м'ясні з сарделлями, жовтками, шинкою і т. д. Як свіжі, то і найбільш вибагливих можуть вдоволити. Прикрити підставку (тацу) серветкою, поскладати на се канапки, прикрити замоченою у воді і дуже викрученою серветою, щоби не висохли, як постоять кілька годин. Приготовляється їх наперед.

923. Теплі канапки. Змолоти печене або варене яке небудь м'ясо, дати присмаженої цибулі, 2 ложки тертого швейцарського сира, посічених сарделів, 2 жовтка і сніг з двох білків, посолити. Як ся маса густа, ще дати кілька ложок сметани або сметанки, мастити тим грубо порізану на платки булку або пшеничний хліб (шкірку обрізати) і дати до рури на 10-15 минут. Подавати теплі на друге сніданя. Добрі до пива.

924. Сарделеве масло. $\frac{1}{2}$ ф. свіжого масла добре розтерти валком в мисці, додаючи по одному 4 жовтки і 4 ложки оливи, але також не ляти всю оливу-нараз, а по ложці. Дати 6 обібраних з остей сарделів, трохи соку з цитрини, перетерти се все разом, мастити тим хліб або булки. Можна масло таке зложити до слоїка, винести на студене і уживати за кілька днів.

925. Англіське масло. $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 ложки муштарди перемішати разом з потертим сиром швейцарським або „Chester.“ Дати білого перцю і мастити булочки.

926. Рокфорт з маслом. Є се рід сира. Потерти його, перемішати з свіжим маслом, дати пів чарочки руму, вимішати, мастити канапки або робити фігурки на хлібі.

927. Прибрана бриндзя. $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. бриндзі, мусить бути свіжа і добра, 2 корнішони, $\frac{1}{4}$ сирної цибулі, 1 ложку прирізу, кмінку, гірчиці, $\frac{1}{2}$ ложки паприки. Розтерти те все разом і дати до студеного. Або дати до паперової рурки і витискати на хлібі чи на булці різні прикраси.

928. Вітамінова закуска. Свіжий сир з сметаною і цибулею. Порізати одну цибулю до $\frac{1}{2}$ ф. сира, дати кілька ложок сметани, розтерти добре і мастити на хліб. Дається до того ще прирізу.

929. Бриндзя з сардинками. Перемішати бриндзю з сардинками, дати паприки, також кусок масла. Все те добре розтерти валком в мисці і мастити булки або хліб.

930. Кавяр. Подається у склянній чарці, або у вижолблених лудинах з цитрини, на склянній тарелі, убирається січеною цибулею і платками з цитрини. До того подається хліб або булочки.

931. Кавяр щупаковий. Ікру з щупака очистити від плівки, обмити окропом і зараз процідити. Добре посолити, дати у піч, але не на огонь. Подержати в печі кілька годин, перемішувати ікру, щоби сіль розтала, дати до слоїка і залати провансальською оливою.

932. Вужений язик. Зварити вужений язик свинячий, воловий або телячий, стягнути шкірку, порізати на платки і подати теплий з хріном.

933. Оселедець з яблуками. Вимочений оселедець посічи, дати намочену і видушену булку, свіжого масла, 2 посічені квасні яблука або порізані на грубій терці, ложку сметани. Розтерти те все, надати форму оселедця, приложити хвіст і голову, обое обчищені і подати.

934. Оселедець з бульбою і яблуками, печений. Почистити 3 оселедці. Вибрати ости, здерти шкіру і посічи. Дати посіченої цибулі, яблук, намоченої і видушеної булки. 1 склянку зварених і перетертих бульб, 2 яйця, 1 склянку сметани, дати до вимашеної форми і печи $\frac{1}{2}$ години.

935. Кров. Кров варять, потім дають посіченої цибулі, смажуть з шкварками і їдять з хлібом.

936. Гриби з олією. Зварити сушені гриби. Юшку заправити, а гриби посічи, або порізати, дати цибулі і смажити в олію. Дати до того ще кислій капусти. Їсти з хлібом або бульбою. Посолити і поперчити до смаку. Хто любить, дає паприки. Добре на піст.

937. Праження з шинкою. Дати на сковороду порізаної товстої шинки. Як підсмажиться, дати до того розбиті яйця і не мішати. Як яйця напучніють, готове. Подавати горяче.

938. Праження з ковбаси. Так само як з шинки.

939. Праження гудульське. Взяти склянку солодкої сметани, склянку кислій, дати до того одно або двоє яєць, відбити кукурузною мукою, посолити і смажити як омлет.

940. Праження до грибів. Піддушені, свіжі гриби залати розбитим яйцем, підсмажити і подати.

941. Праження з печериць. Піддусити свіжі печериці і вбити до того цілі яйця. Не мішати, а як всмажені, подати з сковородою.

942. Помідори з яєшницею (смажениною). Надрізати помідори і вичистити з середини зернятка, підсмажити ріденьку яєшницею з цибулею, дати до середини до помідорів, посолити і смажити на маслі.

943. Начинювані раки. Зварити потрібну кількість раків на кипятку з зеленою петрушкою і кропом. Варити п'ять минут. Відцідити, обібрати шийки і щипчики, тельбухи викинути. Кадовб лишити цілий, а дрібні шкаралупки потовчи, смажити маслом. Залати смаком з ярини, заварити, а масло, що наверха осяде, зібрати і перецідити. Є се масло ракове. Намочити сухі булки у молоці, витиснути, дати до того посічені шийки і щипчики, або змолоти разом з видушеною булкою, дати засмажену на біло цибулю, посічений кріп і зелену петрушку, дати до того 1—2 жовтка, посолити, дати ложку ракового масла, втерти мушкатулового оріха, дати 4 ложки

муки, 3 ложки тертої булки, сніг з полишених білків, вимішати все добре, наложити у порожні ракові шкаралупки зі спини (кодовба), поскладати у ринку, залати киплячою водою і варити $1\frac{1}{2}$ години (трохи посолити). Можна дусити в товщі, підливаючи водою. Елегантна закуска на більшій прийнятті. Дають до начинки ще грибків, піддушених або печериць.

944. Устриці. Є кілька родів устриць. До нас спроважують з Остенди або Англії. Устриці приходять до нас мариновані в бляхових пушках. Відчинити обережно, щоби не ушкодити і уложити на тарілочках і з платком цитрини.

XXX.

Наливки, лікери, пиво та інші напитки.

945. Варенуха. Взяти сухих грушок, яблук, вишень, слив, грозинків, фіг, обмити, налити горівкою, покласти меду, о смаку. Закоркувати добре глиняну пляшку, або заліпити шкіркою з хліба і тістом, щоби повітря не доходило, дати на 12 годин у горячу піч. Виняти і вже готова. Добра горяча. Овочі їсти або ще раз.

946. Спотикач (лікер). Взяти цинамону, мушкатного оріха, гвоздиків, ванілії. Налити на се пів пляшки горівки. Хай стоїть 2 тижні. Щодня збовтувати. Процідити і зварити сю настоянку з 1 ф. цукру. Процідити через полотно і злити у пляшку.

947. Звичайна медівка. Зварити $\frac{1}{2}$ склянки меду з цинамоном і і гвоздиками. Дати до сього $\frac{1}{2}$ л або 1 л доброї горівки або чистого спиритусу, заварити, перецідити і злити у бутельку. Коли за сильна, спиритус розпустити попередно водою, або до меду додати цукру і ще раз переварити.

948. Запіканка. Взяти імберу, черв. паприки, циномону, гвоздиків, мушкату, курдамону, цитринової шкірки. Налити на се горівки. Добре заткати і дати у горячу піч на 12 год. Щоб не зірвало затички, кладуть щось важкого. Виймати і коли прохолодне, одкоркувати і злити у пляшку.

949. Полінівка. Висушити у холодку верхні листочки і квітки польового полину. Насипати у пляшку, щоби того було $\frac{1}{4}$ пляшки. Налити горівкою. Як постоїть 2 тижні, вже добра.

950. Шумливий спотикач (або лікер). На пригоршу ялівцю налити 2 пляшки горівки. Хай стоїть 2 тижні. Злити і налити на обчищені шкірки з 2 цитрин. За 5 днів злити

і процідити. Всипати до $\frac{3}{4}$ ф. цукру ложочку потовченого імберу, вляти на се горівку, поставити на сонце, струшувати щодня, знов процідити, поставити в холодне місце і вживати аж за 6 місяців.

951. Слиовиця. До слоя дати дозрілих угорських сливок. Налити чистим спиртом. (Bongout). Лишити, хай стоїть 6 тижнів. Тоді злити спирт. Налити до сливок рідкого сиропу до повна. Через 3 тижні злити, переварити зі спиртом, або лише змішати, процідити через флянелю, злити до фляшок. Уживати аж за 6 місяців. Замість сиропу можна до сливок насипати мілкою цукру, а цукор розпускаючись забирає весь спирт зі сливок.

952. Цитринівка. Обчистити з білого м'яса шкірку з 2 цитрин і налити 1 л бонгу (спірту). Хай постоїть 24 годин. Приготовити густий сироп з $\frac{1}{2}$ ф. цукру. Зішумувати сироп і вляти до горшка, до того, перецідити спирт з цитринових шкірок. Хай устоїться. Не наливати сироп у спирт, бо буде цитринівка каламутна. Як устоїться через 2 дні, буде прозора, тоді зіляти у фляшки.

953. Малинова наливка. У бутлю насипати стиглих малин тільки, щоби їх було $\frac{3}{4}$ начиня. Налити бонгу (чистий спирт) і поставити на 48 годин в хатній температурі. Після цього злити спирт, викинути малини, дати свіжих пів бутлі і налити тим самим спиртом на 48 годин, але довше не тримати, бо малини випускають зі себе кислоти. Вдруге зливати спирт через фільтр. Взяти 2 ф. найкращого цукру, розпустити у воді, зробити дуже густий сироп і потрохи розводити чистою вже і перецідженою малинковою, добре розмішуючи. Потім розлити у фляшки, закоркувати, лишити кілька місяців в спокою, а потому уживати.

954. Вишняк. На ведро вишень взяти 10—15 фунтів цукру і ставляти в скляній посудині на сонце, завязуючи тонким серпанком. Так хай стоять 6 тижнів, аж поки перешумують. Потім переливають у фляшки і се є найліпший вишняк. На вишні наливають горівки, хай натягає через 2 місяці, а відтак переляти у фляшки. Є се другий вишняк, гірший.

955. Яфиняк. Так само робиться як вишняк, але давати менше цукру.

956. Вишнівка гетьманська. Насипати у слоїк або бутлю $\frac{3}{4}$ посудини вишень. Половина без кісток, а половина з кістками. Налити повно спирту і поставити у пивницю на 6—8 неділь. Після цього спирт злити, а вишні витиснути руками або призначеною до сего машинкою. Сей видушений сік через добу буде прозорий, тоді змішати з попередно злитим спиртом і розливати по фляшках, а фляшки треба добре за-

закоркувати і залякувати в той спосіб: Розтопити в риночці на кухні або на машинці спиртовий ляку, до горячого мачати закорковані фляшки і хай застигне.

957. Ожинівка. Потовчи ожини, сік процідити через чисте полотно. Соку взяти 1 склянку, 1 склянку сиропу і 2 склянки горівки. Обережно злити до купи, перефільтрувати через бавовну або фланелю і розлити по фляшках, закоркувати і залякувати. Держати в холодному місці.

958. Деренівка. 1 відро дерену дати до сля, пересипавши його цукром. Оставити на сонці 6 тижнів. Як добре перешумує, наляти горівкою або бонгу і хай стоїть до Різдва. Злити, процідити, як за слаба, додати ще горівки і підігріти. Студене сцідити у фляшки і закоркувати. Держати в холодному і сухому місці. Добре закопати фляшку у сухий пісок. Пити аж за рік. Чим старіша деренівка, то ліпша.

959. Лікер (спотикач) з кави. 6 столових ложок змеленої правдивої кави запарити 3 склянками води і хай стоїть 24 годин. Процідити через бавовну в той спосіб, що на спід лійки дати чистої бавовни і цідити. Дати до сього одну паличку ванілії, здовж розрізану, зварити і знов процідити через фільтр. Тоді покласти до сього 2—3 склянки цукру грудками, зварити поволи з краю кухні, тоді вляти бонгу (спірту), підігріти аж запарує і відставити. Зіляти у фляшки.

960. Лікери. Зробити сируп з гвоздиками або іншим запахом, вляти до того горівки або чистого спірту, хай закипить. Дати до того есенції, купленої в склепі чи дрогерії, якої хто хоче, малинової, цитринової, грушкової, і т. и. і зараз відставити. Мало роботи, а також добрі.

961. Муселець (шампан) з меду. На 1 відро води дати 5 ф. меду і зварити. Зіляти яку небудь наливку і ягоди, що остануть, наляти сим розсиченим теплим медом. За 2 тижні муселець готовий.

962. Мед межигірський. Хто має пасіку, візьме 2 відра води, 15 ф. меду і 4 білка. Варити цілу годину. Покласти до того зелену гаузу розмайрину, кусок імберу, мушкатного цвіту, цинамону і 6 гвоздиків. Як вивариться четвертина, а все те, що покладено у мід, спливе, тоді мід зробиться прозорим. Зняти з огню і прохолодити. Процідити в барилочку, дати до меду $\frac{1}{2}$ склянки свіжих пивних дріжджів, накрити рядниною і в хаті хай шумує. Як перешумує, винести на холод, добре забити барілку і подержати 7 місяців. Потім розлити по фляшках, закоркувати і залякувати і держати у пивниці.

863. Пиво козацьке. На $2\frac{1}{2}$ відра води, 8 дкг хмелю, 1 дкг коляндри, 20 дкг патоки, 60 дкг хлібн. тіста, 10 дкг цукру, 4 дкг дріжджів. Покласти наперед хміль і коляндру до 8 фляшок води. Тісто розвести 10 фляшками окропу. Дріжджі,

патоку і цукор дати в полишену частину води. Змішати все разом і покласти, хай через тиждень шумує.

964. Пиво батуринське. Взяти 2 ведра спілих ялівцевих ягід, 25 кг житнього солоду, 80 дкг сухих яблук або грушок, краще кислиць. Солод налити водою і дати закипіти. Як покипить 5 хвилин, зняти з огню і всипати ялівцеві ягоди і яблука. Розмішати і вляти у бочку або барилку. Налити мягкою холодною водою до половини. Забити отвір в горі і хай стоїть добу. Потім щодня наливати відро води, доки бочка не сповниться. Тоді виймати затичку, а дірку закрити серпанком (полотном) проти мух. Буде сильно шумувати. Як перешумує, можна пити. Тимчасом як береться пиво, можна доливати водою, доки буде смачне. Можна також по перешумованню зіляти у фляшки і держати у ледівні.

965. Варений мід до пия. На 1 л меду взяти 5 л води, розситити, щоби через добу мід замінився в теч, часто мішаючи. Перецідити тоді через суконне полотно і дати варити. Як вивариться до половини, дати знов мягкої річної води ще раз тільки і знову варити, аж буде половина. Як вариться другий раз, дати до полотняного мішочка найліпшого хмелю, на 80 л 160 гр шишок хмелевих. По другім виваренню вляти плин до нового начиня пр. до бочілки і хай перестигне, аж буде літне. Тоді дати дріжджів і хай ферментує через 10—12 днів. Як осад на верха зчорніє, перецідити через полотняний міх, вляти до чистої бочки і добре заткати.

966. Мід малиновий. Кілько малинового соку, тільки води, тільки меду патоки. Як мід розійдеться в теч, зляти до добової барилочки, завязати отвір полотном і так лишити, хай ферментує. Як фуси опадуть, перецідити через нове полотно, зіляти до бутлі, але не повно наливати, бо буде ще ферментувати. До фляшок зливати аж за пів року.

967. Квас гайдамацький. Розпустити 1 кг 20 дкг цукру в 20-тьох фляшках окропу, покласти 8 цитрин, покращених на четверо без кісток і скоро прохолодне, вляти розпушених кілька (2) дкг дріжджів і фляшку пива. Процідити, розлити по фляшках, добре закоркувати і винести на студене. На 3. день можна пити.

968. Квас пшеничний. 1 кг пшениці заляти 5 л. перевареної води, дати 1 кг цукру і 1 дкг дріжджів. Нехай ферментує в теплій хаті 1 тиждень. Процідити, зляти у фляшки, добре закоркувати і винести на холодне. Можна пити зараз.

969. Квас хлібовий запорожський. $1\frac{1}{2}$ кг житніх сухарів спарити 3 відрами окропу і дати постояти 8 годин. Зляти сей сирівець у другу бочілочку і дати до того розпушених 3 дкг дріжджів, $1\frac{1}{2}$ кг цукру, 1 цитрину порізану на кружалки, без зернят, коли постоїть ще 8 годин, процідити, зляти у фля-

шки, а у кождо дати грозинок, закоркувати добре, поставити у кухні на 8—10 годин, доки не почне шумувати. Пити зараз.

970. Яблочник без алкоголю зі сушених яблук. Стиглі яблука порізати на скибки, нанизати рідко на нитки і висушити на повітрі, на сонці. Взяти барилу на $4\frac{1}{2}$ відра, всипати туди відро сушених яблук і відро сушених грушок, налити киплячою холодною водою, поставити у тепле місце на 3 дні, потім винести у пивницю і нехай стоїть відкритий, прислонений лиш полотном, аж доки не мусуватиме. Тоді забити барилку. За три дні можна розлити по фляшках, поклавши в кождо 10—15 грозників, закоркувати і залякувати, та покласти у пісок. За 5 днів можна споживати. Здоро и напиток на спеку.

971. Квас журавлиний. 1 кг 20 дкг журавлин подусити, налити до сего 8 фляшок води, дати закипіти і процідити. У проціджене всипати 1 кг цукру, дати закипіти і вистудити. Розвести в цьому квасови 1 дкг дріжджів, розмішати, дати постояти цілу добу, розлити по фляшках і в кождо покласти 2—3 грозники. Через 2—3 дні квас буде готовий.

972. Квас малиновий. 80 дкг житнього солоду, 2 кг малин стиглих, 40 дкг сухарів житнього хліба, 1 кг цукру, 1 склянку розпушених дріжджів. Все те залити в бочілочки 35 фляшками перевареної, холодної води. Поставили в теплий хаті на тиждень. Скоро перешумує, винести до пивниці на 2 дні і обложити ледом. Обережно злити. До осаду налити ще перевареної, холодної води 2 л., розмішати і перецідити. Злити до купи з першим плином і дати варити в китлі чверть години, збираючи шум. Тоді процідити через сито. Як прохолодне, розлити по міцних фляшках і в кождо покласти грозинку. Закоркувати, залякувати і держати на леді.

973. Кава правдива. Є різні роди кави, Мокка, Цейльон, Куба і Порторіко. Спалити зернятка в машинці від кави на кухні або на вуглях. Можна і в ринці, все мішаючи. Дати до пушки вже зимну і добре замкнути. Дати на 2 л. горщик води, 2 повні ложки змеленої кави, пів ложки цикорії, (без цикорії кава як вода, або треба її дуже багато давати, а вона дорога, а також подразнює нерви і серце, в більшій кількості споживана). Як завариться, що поверхня води чиста, відставити, а коли фуси осядуть, зливати у горнятка по половині, а половину долити молока або сметанки підгрітої, щоби не тратила вітамінів.

974. Кава морожена. Запарити 60 гр. змеленої кави 1 склянкою кипятку. Нехай постоїть $\frac{1}{4}$ год, зцідити, осолодити, дати $\frac{1}{4}$ л сиріої підгрітої сметанки або молока, але також літного і дати заморозити до леду. Подавати у високих склянках. На спід склянки дати кілька кусників леду.

на се кави, а на верх дати добре збитої студеної сметанки. Так само робиться чоколяду, але зварити її дуже густо.

975. Житня кава. Чисте, велике жито спражити в ринці, змолоти і варити. 3 ложки на $\frac{1}{2}$ л води. Є дуже здорова. Хто має слабкий жолудок і нерви, нехай п'є лиш житню каву.

976. Жолудева кава. Назбирати в лісі стиглих жолудів. Увільнити їх від лушпини, розрізати за двоє і тоді кождо половинку розділити знов на 2 частинки. Вечір спарити їх, у ринці злити воду і висушити в печі не дуже горячий. Сховати у торбинки в сухому місці, а потім смажити, пильнуючи, щоби не перепалити. Добра для слабосилих дітей.

977. Бурякова кава. Вимити добре буряк, почистити його, знов вимити, покрити на кусники і висушити у печі. Смажити потім і молоти, поки горяче. Зберігати у слоїку. Як довше стоїть, то ліпша. Можна її уживати намість цикорії.

978. Чай. Щоби чай був смачний, треба вміти його добре прирядити. Перша річ, се вода переварена у самоварі, або в окремім на сію ціль горшку, в яким нічого більше крім води не вариться. Чайник за кождим разом треба випарити кипятком, тоді дати там пів ложочки чаю на 4 особи, залити кипятком і хай стоїть. Не дати, щоби закипів в чайнику, бо буде недобрый і стратить аромат. Наливати у горнятка чи склянки трішки (2 ложочки) сеї есенції, а до неї діляти перевареної води. Лиш свіжо запарений чай добрый, як стоїть—нічого не варт.

979. Какао і чоколяда. Потерти чоколяду або какао і розмішати ложочкою або колотушкою у студеному молоці або студений воді з цукром. Тоді вляти ще молока і дати, щоби закипіло, мішаючи. Відставити, влити до горнятка четвертину, а решту молока або сметанки. Можна розтерти жовток з цукром у горнятку, до него вляти горяче какао і розмішати. Вартість вітамінова тим підноситься. Можна вбити на густо солодку сметанку і додати по ложці до кождого горнятка. Така біла шумка прикрашує дуже каву і чоколяду. Подавати так гостям.

980. Есенція пунчева. 1 кг цукру заварити в двох склянках води. Втиснути до того ще сік з пів цитрини і шкірку з 3 цитрин, з якої зрізано спідну білу мякушку. Лишити се кілька годин, щоби натягнуло. Взяти кварту руму або арак, втиснути до нього сік з 4 цитрин, зібрати шум, арак чи рум перецідити і вляти до перецідженого сиропу. Розіляти теч по фляшках і сильно закоркувати. Уживати після потреби. До есенції пунчевої дають ще сік з помаранчі, або вино.

981. Пунч з яєць. Дві скляночки арак у руму змішати з пів квартою води, взяти $\frac{1}{4}$ склянки есенції пунчевої і $\frac{1}{2}$ склянки води, 6 жовтків збити дротянкою з $\frac{1}{4}$ ф. цукру. Дати до того арак, змішаний з водою або есенцією пунчевою і мішаючи дати се на вогонь. Як згусне і почнуть бульки показуватися, зняти з огня і наляти у малі скляночки.

III. ЧАСТИНА.*)

- а) Лічнича (дієтична) і діточа кухня.
- б) Поради для таборової кухні.
- в) Додаток. Порядок страв на гостинах і т. п.

XXXI.

Кілька слів про догляд над хорими.

Кімнату, в якій лежить хорий, треба часто перевітрювати і удержувати рівномірну температуру. При заразливих неругах відсвіжувати воздух так: замачати простирало в розведенім лізолі, карболовій воді або оцті і розвісити в кімнаті. Білля в постелі хворого треба часто змінювати. Руки мити хворому перед кожною їдою. Нічого не переховувати з їди в тій кімнаті, де лежить хорий і другі не повинні там їсти. Хорий потребує спокою. Не оповідати хорому потрясаючих вісток, лиш самі погідні і веселі, щоби добрий настрій у хорого причинився до скорого подужання. В дієті держатися строго приписів лікаря, передовсім у тяжших недугах. Коли лікар припише піст або самі плинні, треба того держатися. Неоглядною дієтою можна хорому пошкодити. Все порадитися лікаря. На здоровля грошей не жалувати.

982. Приписи для туберкульозних (сухотників). Коли стан хорих на груди ще не є безнадійний, треба їх лиш добре доглядати, а можуть бути здорові. Хто не годен вислати хорого до санаторії, зробити санаторію дома під доглядом лікаря. Перше услів'я — хорий не сміє працювати. Друге — мусить мати все чистий воздух. (Відсвіжувати хату смережиною). Третє — добрий і поживний харч. Хорий (-а) повинен лежати 3—4 год. на свіжій повітрю перед полуднем, а 3—4 год. по полудні. (в саді, городці або у відчиненій веранді). Їсти також може на дворі. Коли дощ, хай лежить при отворених вікнах в кімнаті. Ціле літо, весну і осінь повинен спати при отворенім вікні під теплим накриттем. В зимі лежати в теплім одязі при отворених вікнах 2—3 год. передполуднем і по полудні. При тім тепло прикритися, щоби студін нічого не пошкодила. Одягатися, митися та їсти в другій, ogrітій кімнаті. Хорим на груди треба давати багато їсти набілу, яєць і мяса, та їм се скоро прикриться. Треба страву дуже урізномороднювати і приправляти такі страви, до яких дається багато яєць, масла, сметани. В сій книжці подаю багато таких страв, які можуть відповісти сим вимогам. А й тут ще подаю деякі. Їду подавати 5 разів денно точно о тій самій порі. На друге

снідання сирі овочі, ярину, набіл. До кожного обіду сирі салати, компоти, соки овочеві. На вечерю каші, накипляки. Хто рано не може пити молока або кави, дати йому кулешу з маслом і бриндзею, овочі, салати, компоти, легуміни. Взагалі треба добирати страву до смаку хорого, щоби розбудити апетит. Не мучити його питаннями, „що буде їсти“. Самому придумати все несподіванку, що дуже добре відбивається на стані здоровля хорого. В народних санаторіях для хорих на груди в Чехії подають страви дуже невибагливі, звичайні, смачно приправлені, але у великій кількості. З початку хори не годні всего їсти. Затискають зуби і їдять на силу. Пізніше привикнуть і з великим смаком з'їдають повні тарелі галушок і каші, кнудлів і т. д., а стан їх здоровля скоро поправляється. Очевидно, що в кождім випадку треба порадитися і слухати лікаря.

983. Українські пиріжки з капустою (печені). 1½ л. муки, 5 дкг. дріжджів розробити в ¼ л. молока, дати ту розчину до муки, най трохи викисне. Дати ¼ л. мяса, 5 цілих яєць, соли і замісити. Колиби тісто було за тверде, додати теплого молока або сметанки. Нехай росте. 1½ головки білої солодкої капусти порізати на чвертки, спарити і дати варити. Окремо зварити 5 цілих яєць і 10 грибків. Як м'яккі, змолоти на машинці ці грибки, яйця і зварену капусту. Окремо порізати дві цибулі, засмажити з 6 ложками масла, дати так змелену капусту, зарум'янити, вкинути грибки, перемелені яйця, додати 2—3 цілих яєць, посолити, вимішати все разом з капустою і дати на стіл. Розвалкувати тісто, порізати на 7 см. квадратики, накладати капустою, закладати 4 роги до середини, дати на вимашену бляху у відступах трох см. і лишити, аж підросте. Помастити яєцем, всунути до горячої рури на пів години, а як спечені завинути в серветку, щоби були теплі і подати. Так само можна робити пиріжки з грибками, з сиром, маком, оріхами і т. д.

984. Гречані блинці. Взяти 1 л. гречаної муки і спарити кип'ячим молоком або водою. Дати до сего 2—3 яйця, кусник масла, 1 л. пшеничної муки, посолити і вимісити ложкою на тісто рідше як на пампушки, додаючи теплого молока або сметани. Нехай трохи підросте. Брати ложкою сего тіста і печи на оливі, олію, смальці або маслі, круглі або продовгасті паланички. По спеченню можна їх цукрувати, мастити мармелядою, або обложити ярину, прим. бурочки, гарбуз, зелену фасолу і подати.

985. Легуміна з бульби. Обібрати з лупини 10 великих бульбів, свіжо зварених і втерти добре з пів кг масла, додаючи по одному 4 яйця і 4 жовтка. Дати ще 2 ложки цукру, обляти сніг з полишених білків і спечи на полумиску і так подати.

*) Сю частину складено по вказівкам Д-ра О. Рибачевського.

Дієта для недовокровних.

Недовокровним і ослабленим треба подавати таку страву, яка в природний спосіб впроважувалаби до організму часті поживні, конче потрібні до творення крові. Тут в першій мірі можна приміняти всі ярини, овочі і приписи, подані нижче.

986. Сік м'ясний. Посічи пів кг волового мяса, полати соленою водою, поділити на часті і витиснути через полотно або машинку від душення овочів. Руки до сеї роботи чисто вимити. Найліпше подати сирий сік. Хто не може пити сирий, підправити витиснений сік одним жовтком, залати ложкою киплячої води і подати. Щодня робити свіжий. Коли хочемо сховати на вечір, поставити на леді.

987. Юшка з печінки. Печінку з дробу або телячу обчистити з болонки і посічи. Половину сеї посіченої печінки дусити (смажити) в маслі з цибулею, а другу половину дати до $\frac{1}{4}$ л. росолу, раз заварити, дати до того сю печінку присмажену і знов раз заварити, перецідити і перетерти через сито. Дати до того розбитий жовток. Як підчас роботи се вистигне, так дати ту судину з юшкою до горячої води і подати.

988. Пшенична кашка на росолі. (Клийк). 30 дкг похребтини (товщ відрізати), посічи і витиснути сік, поливаючи росолом, щоби сік лучше виполокати. Окремо зварити на росолі рідку кашку з пшеничних крупків, змішати з тим соком з мяса, заправити жовтком і подати. Юшки сі мають в собі багато вітамін і добрі для тяжко хорих.

989. М'ясні кульки. Вижилувати 25 дкг волової похребтини, добре посічи або змолоти на машинці, перетерти через рідке сито, трішки посолити, зробити малесенькі грудки як горох, скропити старим вином, токаєм або малягою, завинути в оплаток і дати зажити хорому. Можна їх дати на таріль, залати горячим росолом і так подати.

990. Шодо з вина. На пів склянки вина взяти два жовтка і терти з двома ложками цукру. Як жовтки збіліють і згустіють, залати їх киплячим вином, безперестанно мішаючи і дати на кухню, нехай те все підгріється. Все мішати або колотити колотушкою, щоби жовтка не стялися. Як почнуть показуватися бульки, зняти з кухні і перемішати зі снігом, збитим з полишених двох білків. Можна їсти саме і з бісквітом.

991. До сієї дієти належать всі росולי з дробу, з мяса, битки телячі, волові (бефштики), шпінак, морква, яйця, яєшниця, налисники і шпик. Дальше сирі ягоди, як: суниці,

малини, ожини, вишні, порічки і сік з тих ягід витиснений, засоложений і усякі юшки з овочів та кисілі.

992. Шпик. 5 дкг шпіку очистити з крові, посічи або змолоти, вимішати з двома деками тертого швейцарського сира, посолити і помастити тим хліб. Давати се хорому кілька разів денно. Денна давка щоби не була більша, як 5—10 дкг. Шпик можна змішати з січеними сарделями, маслом і соком цитриновим. Переховувати в скляній сліпці. Шпіком мастити також хорому налисники і тоді його приправляється: втерти 6 дкг шпіку добре на тарелі, вбити до сего 1 жовток, розтерти, посолити, домішати пів ложки тертої булки і мастити тим налисники, які ще треба запечи в рурі. Можна той шпик ще перемішати з 15 дкг січеної шинки. Тоді шпіку дається тільки 2 дкг. Додати ціле яйце, посолити, вимішати, можна додати ще січеної зеленої петрушки і мастити тим налисники.

993. Книдлик з шпіку. Вимочити у воді 10 дкг шпіку, перетерти через сито, змішати з куском свіжого масла, величини волоського оріха, двома ложками тертої булки, двома цілими яйцями, посолити, вимішати і робити малі кульки. Варити на росолі 10 минут.

994. Печені голуби і юшка з голубів — як в розділі XXVI.

Страви, успокоюючі нерви і побужуючі. Страви для горячкуючих. Дієта при розвільненню, затриманню, при жовчевих камінцях і при цукровій недозі.

Загальні уваги. На деяких нервових людей мають страви успокоюючий або побужуючий вплив. До успокоюючих страв належать: капуста, юшка з телячого мяса з рижом або крупками, юшка з риби, з яблук, мигдалевий кисіль, компоти, ребарбар та селер.

Успокоюючі страви.

995. Мигдалевий кисіль на молоді. Взяти 30 мигдалів, спарити і обірати, потовчи їх з молоком або білком. Розпровадити теплим молоком або теплою сметанкою і поставити з краю кухні, щоби натягнули. Перецідити їх і витиснути добре через серветку. Дати молоко заварити з мигдалевим смаком і подцукрувати. Тимчасом взяти бульбяної муки кілька ложок, розбити зі склянкою студеної води, вляти се до киплячого молока і мішати все на кухні, аж закипить. Відставити, вляти у форму, звочену студеною водою і висипаною цукром. Дати до леду, щоби застигло. Подається з заварюванням.

996. Кисіль з яблук. Порізати яблук і їх розварити з невеликою кількістю води. Перетерти через сито і вляти

до того розроблену в студеній воді бульбяну муку. Засолити і дати заварити, щоби мука не була сира. Мішати безперестанку, щоби не було грудок, аж доки не покажуться бульки. Буде се досить густе. Тоді виляти у форму і дати у студене. Як застигне, їсти, поливаючи соком з малин, або з компотом їсти.

997. Малиновий кисіль. $\frac{1}{2}$ кг малин потовчи, залити 1 л. води і дати заварити з $\frac{1}{8}$ кг цукру, перецідити і докип'ячого вляти розроблену у студеній воді бульбяну муку. Найзакипить, мішати. Тоді вляти до форми і дати застудити. В зимі робиться з малинового соку, розпушеного водою. Подається з цукром і солодкою битою сметанкою.

Страви побужуючі.

По тяжких недугах або по нервових потрясеннях серце є ослаблене і треба його побуджувати до сильнішої діяльності. Тут належать: сильна чорна (правдива) кава, чай, юшка з дичини, помідорова юшка, сильний росіл, пунч, винна і пивна юшка, острі соси та інші.

998. Вода з білком. Білко, розбите вилками, щоби зашумувало, наляти склянкою студеної води і нехай стоїть годину. Зілляти обережно і змішати з трома ложочками цукру.

999. Пунч. Четверть склянки води, 12 кісток цукру, сік з пів цитрини, заварити те все на сироп. Запарити в чайнику сильний чай, повну ложочку на 1 особу, пів склянкою кип'ячої води, нехай натягає 5 минут на теплий кухні або на самоварі. Зцідити чаєву есенцію до сиропу, дати 3 ложки руму і гарячий пити.

1000. Страви для горячкуючих. Деякі страви і напитки, подані хорим в горячці, зменшують їх спрагу та побужують апетит. До сих належить: лімонада з цитрини, сок малиновий з водою (перевареною), оранжада, юшка або підлива огіркова, юшка з яблук, юшка цитринова, мігдалова, борщ, компоти, мармеляди, квасне молоко і легуміна з яблук, юшка „нічо“ зі шумкою, кисілі і галярети овочеві.

1001. Легуміна з яблук. Легка. Розварити квасних яблук, перетерти через сито і виварити на густу мармеляду. Яблук тих взяти 20—25 дкг. Як мармеляда вистигне, перемішати її з густим снігом з двох білків, помастити таріль маслом, посипати булочкою, дати на се перемішаних зі снігом білковим яблук і печи в рурі 15 минут.

1002. Морожене без машинки. 10 жовтків розтерти до білості з $\frac{1}{4}$ кг цукру, дати до того склянку молока, поставити на огні, щоби добре ogrілося, але не заварило, підчас ogrівання мішати і дати до льоду застудити. Взяти 3 склянки кремкової сметанки, вбити до густого, всипати $\frac{1}{4}$ кг цукру, пів лісочки товченої ванілії і змішати те все разом з убитою

сметанкою і тими застуженими яйцями, завареними в молоці. До сметанки можна додати сухих заварювань без соку. Взяти риночку, виложити папером, на се поскладати заварювання сухі, без соку, довільно вибрані, вляти на се перемішану сметанку з яйцями, прикрити накривкою, вложити сю риночку в лід і добре обложити її товченим льодом зі всіх сторін (і на прикривку). На лід насипати чистої соли. Як добре застигне морожене, подати.

Дієта при розвільненні (бігунці.)

Загальні услів'я. Страва убога в товщ. Їсти повільно, добре жувати, їда щоби не була ні дуже горяча ні студена, тільки тепла. Не їсти нараз багато, скорше частійше, але мало (що 3 години).

Юшки: звичайні з вівсяних крупів, переціджені, з рижу, муки, пшеничної кашки, саго, гречаних крупів, сушених булок чи сухарів несолодких, все переціджене, з додатком жовтка і трішки свіжого масла. Юшки з мяса—товщізібрати. Юшка з вина—без білкового снігу.

Мясо: ніжно посічене, худе мясо волове сире, шкробана або добре змелена худа шинка, варені груди з курят або голубів, добре посічені. **Яйця:** сирий жовток, розбитий в поливці, каві, вині, білок з водою, яйце на м'яко.

Товщі: всі недозволені! Що найбільше—трішки свіжого масла до юшки. **Печиво:** сухарі не солодкі, бісквіти, кекси, сухі булки. **Легуміни:** рідкі каші з рижу на молоці, саго або з пшеничної кашки. **Ярини:** шпінат, колочена бульба перетерта, перетерта душена морква. **Закуски:** свіжий сир з молоком (не багато), овочі, компот з яфін, грушок і гогозін. **Напитки:** жолудева кава, рижова вода, рідкий відвар вівсяних або ячмінних крупів, трішки чаю, слабо соложеного, трішки гіркого червоного вина, какао на воді.

Дієта при затриманні (запір).

Загальні услів'я: їсти страви, які мають в собі багато води, хліб Грагама, овочі, салати. **Юшки** зі свіжих сливков, з м'ельона, з моркви, огіркова підлива. **Ярина:** зелена фасолька, морква, бурачки, піре з калярєпи, смажені огірки, каляфіори, шпінат, солодка капуста, ріжно приправлена. **Овочі:** мармеляди, суфлети, суфлет з яблук, вишень, омлети з яринами або мармелядами.

Дієта при жовчевих камінцях і катарах жовчника. Перше услів'я—не переїдатися. Не вільно їсти нічого студеного, отже морожене, студенини, пиво, вино ні студені напитки. М'яса мало, лиш молоде і свіжо приправлене, без оцту. Риби тільки свіжі, не вільно консервованих та вужених. Вистерігатися свіжого печива, товщів, алькоголю. Взагалі їсти самі легкі страви. Не вільно: легумін на дріжджах, як

блинці, пампушки, стручкових ярин, капусти, вепрового і баранячого мяса і дичини.

Дієта при цукровій недугі: без цукру і без муки або так звана дієта для діабетиків. Не вільно уживати цукру, а все солодити сахариною. Овочі можна їсти до схочу, бо овочевий цукор інший. Овочі і компоти до схочу, але на сахарині. Ярини всі, тільки без муки. Всі мяса у всіх приправах з яриною, без бульби. Омлети з яєць без муки, мащені яриною, як: бурачками, динею, або овочевими мармелядами. Гриби, яйці у всіх приправах, студенини, юшки з голубів, мясо з дробу, овочі і борщ. Дозволене: щодо, юшка нічо, тільки соложене сахариною. Вільно лиш хліб Граґама. Закажане все печиво, легуміни мучні, каші.

Дієта при запаленні нирок. Є противна до цукрової. Не вільно їсти жадних білковин, отже мяса, грибів, стручкових ярин, а вільно страви цукрувати. Не вільно страви солити. Їсти все без соли. Плини в дуже обмеженій кількості, $\frac{1}{4}$ л. на днину. Молока лише стільки, кілька лікар дозволить. Ярини вільно, але не солити їх, а також не можна ярин побужуючих як: петрушка, селер, шпараґи і т. д. Яйця в обмеженій кількості, на позволення лікаря. Впрочім все треба спитати поради лікаря, бо в міру того, як зменшується білок в мочи, додає лікар все щось нове і до дієти.

Строга дієта при нестравності. Лиш клійки можна з вівсяних і ячмінних платків, ячмінних, пшеничних крупок, перетерті через сито—і тапіоку. Сухарі розмочені в молоці, чисті юшки. Вівсяні та ячмінні платки і тапіоку можна дістати в дрогерії.

XXXVI.

Діточа кухня.

Нашим дітям мусимо жетвувати багато праці при варенню страв та уваги при її виборі. Не кожда мати звертає на це увагу, щоби її дитина була відповідно відживлювана до свого віку. В місті мами за багато звертають уваги на дитину, її розпещують, а на селі за мало і занедбують. Головним услівем здоровля дітей є велика чистота в одежі і на тілі, про що кожда мати мусить бути дуже дбайлива. Другим: страва все свіжо приправлена. Перед їдою повинні діти все мати умиті руки. Не можна ніколи дітий питатися, що хочуть їсти, бо тим діти вчатьс я хімерувати. Мати сама старається про різнородність поживи. Приправляє і подає так, щоби смакувало дітям. Добере передовсім страви, багаті у вітаміни, щоби її діти були здорові.

Як відживляти дітей? До 5 місяців дістає дитина звичайно корм матері, що є для дитини найздоровіше. Відтак все трохи додаємо їди до діточого корму, аж доки не перейде „на свій хліб“ (около 1 року, або 9 місяців). Старшим немовляткам треба давати розварені і перетерті біскопти і сухарі без дріжджів, пшеничну кашку, дуже рідоньку і добре розварену на молоці, має кипіти 15 минут або $\frac{1}{2}$ години. Кашку з рижу, зварену на молоці і перетерту через сито, кашку з діточної мучки. А вже коло 8—9 місяців треба давати дітям юшку з усяких ярин, і саму ярину, добре удушєну з куснем масла і перетерту через сито. До таких ярин належить передовсім морква, каляфіори, калярепа, ребарбор, бульба, бураки, шпінак. Треба дітям це відповідно осолодити або дати трохи соку з цитрини, помаранчі, малини і ин., відповідно до смаку. Даваймо дітям по трохи квасного молока, яйце на мягко, а з мучних страв бісквіти, сухарі. Мяса не даваймо дітям до 7 літ. Мясо має великий процент білковин, а зате має багато подразнюючих складників, невідповідних для системи нервової дитини. Ярини, набіл і мучні страви, а при тім овочі — все в різних відмінах — цілковито вистарчають до правильного розвитку дитини. Головне значіння ярин не є залежне від білковини, тільки від органічних солей, (як на пр. соли содові, фосфорові, хльорові і вапневі, які мають в собі ростини).

Білковин додають нам стручкові ярини, як горох, фасоль, сочевиця, а належно приправлені, є дуже важчим середником поживи. Не треба додавати до них при варенню соди, бо це шкідливе. Коли тверді, намочити день наперед.

Ярин не треба підливати „сильним“ росолом, який властиво ніякої сили не має. Вистарчить підправити легкою запражкою, маслом, сметаною, молоком, через що вартість їх дуже збільшується.

Поживність страв.

Червоні бураки мають 9% цукру, 9% мучки, 2% білковини, соли і вітаміни. Борщ з бураків є важним вітаміновим кормом.

Цибуля має 20% мучки, 6% цукру, 2% білковини, соли, олійні етеричні і вітаміни. Добра до страв, сира і до салат.

Цитрина має 2% цукру, 7% квасу і багато вітамін. Має велике примінення в безмясній і діточій кухні, намість оцту.

Диня має 2% цукру, 6% мучки, 5% білковини, соли вітаміни.

Капуста і каляфіори мають 2% цукру, 2% білковини, 2% мучки, соли і вітаміни.

Морква має 3% мучки, 7% цукру, 1% білковини, багато солей і вітамін, тому для дітей передовсім сира є дуже вартісна. Хто має слабкий жолудок, хай їсть її потерту, або сік з неї.

Помаранчі мають 9% цукру, 1% білковини і 1% квасу, соли і вітаміни. Має лічнічі прикмети.

Помідори мають 2% мучки, 2% цукру, 1.5% білковини, соли і велику кількість вітамін. Мають велике значіння в рослинній кухні.

Шпінак має 3% мучки, 1/2% цукру, 2 1/2% білковини, соли і вітаміни. Має велику вартість.

Салата має 2% білковини, 3% мучки, цукор, соли і вітаміни.

Бульба 20% мучки, 2% білковини, соли і вітаміни.

Овочі і ягоди мають велику відживну вартість через свій природний цукор, соли і вітаміни.

Каші мають муку, білковину, соли і вітаміни, коли не-лучене (невпихане) зерно.

Мід є дуже здоровий. Треба давати дітям замість цукорків.

Дактилі, оріхи, міддали і фігі мають цукор, білковину, соли і вітаміни. Треба давати дітям замість цукорків і чоколяди.

Гриби мають 4% мучки, 4% білковини, соли, вітаміни, сушені мають аж 40% мучки і 30% білковини. Можуть отже заступити м'ясо. Уважати трійливі і їх не їсти!

Страву дітям треба як найменше солити. Сіль нищить ткани організму. Так само заправка коріннями не конечна, хоч в малій кількості не шкодить. Однак здоровому не треба штучного побужування коріннями. Йому і так все смакує, а дітям ще більше.

На селі, як дитина має 4—5 місяців, дають їй кулеші з бриндзео, корж (кукурузяний хліб) або бульбу, хліб. Се дуже зле, бо дитинячий жолудок не може сего стравити, дитина дістає болі і кричить. Мама не знає, чого і колише, аж дитині голова повернеться. А то лише треба не переповняти жолудок дитини і вона буде спокійна. Дитині такій треба давати ви в а р з ячмінних крупів, вівсяних, але переціже-ний, кашку з вівсяної муки, вівсяних платків і тапіоку, зварену на кип'ячій молоці або воді, мучку Нестля або иншу. Вівсяну кашку, тапіоку і мучку Нестля можна дістати в корінних склепах в окремих пачках, на яких є приписи, як се варити. Можна поцукрувати при варенню, але ячмінні крупки лиш солити і варити з маслом.

Деякі діти дуже хочуть м'яса. Можна їм дати, тільки з великим додатком ярич, щоби віджива була рівномірна.

Діточа кухня дуже подібна до кухні хорих і виздоров-ців. Всі юшки дітям дуже здорові, а найліпше улюбленою діточою стравою є легуміни. Деякі діти не хочуть їсти бульби. Тоді мама може їх перехитрити. Вирізати з бульбяного тіста усякі форми, як зірки, квіти, звірятка і спечи се, а дитина і не знає, що їсть. Можна ще помастити се марме-лядою.

1003. Галушки з сиром. Засолодити сир, вперти з жовт-ком, дати до того грозинків, вимішати із звареними галуш-ками або різаннями, дати масла, і покласти у вимашену форму, і печи. Спечене поляти солодкою поливою. Мало знайдеться дітей, які се нехотілиб їсти.

1004. Бульбяні галушки. Зробити бульбяне тісто, зварити з него галушки, помастити горячим маслом, а зверху посипати маком або сиром і поцукрувати.

1005. Рижова каша з яблуками. Перебраний риж зваримо в молоці з цукром. Коли вже доварюється, вкинемо до каші потертих яблук і нехай хвилю так вариться. Тепер висипати кашу на таріль, поцукрувати, посипати цинамоном і помастити ростопленим маслом.

1006. Пшоняна каша зі сливками. Пшоно виполоскати, зварити на молоці, дати цукру, масла, вимитих сушених сливок, перемішати і спечи. Їсти з додатками: компотами, заварюваннями і соками.

1007. Діточі сухарі. До 1/2 склянки води зварити 1/2 ложочки анижу. Розробити 1 dkg. дріжджів з ложкою муки і ложкою цукру і трошки молоком. Лишити, хай викисне. До миски пересіяти 1/2 кг. муки, дати попередню розчину анижеву літню воду. Вимісити на вільне тісто і спечи. Спечене порізати на кусники та сушити у рурі. Сухарі сі вариться в молоці, перетирається через сито і годується тим маленські діти.

1008. Діточий сухар, другий спосіб. 16 дкг. муки, 16 дкг. цукру, 1 жовток, 1 ціле яйце, 6 дкг. порізаних мідгалів, 6 дкг. очищених грозинків і товченого анижу. Зробити тісто, спечи в довгій формі. Спечене пократи і сушити в рурі.

Що взяти з собою їсти на прогульку в гори?

(Ради Пластунам, укр. Соколам і туристам).

Як робимо прогульку, хочби невеличку, то ніколи не забувати про їду. „Як хліб в торбі, то сядеш і на горбі!“ — каже народна приповідка. Не чекати, що може купимо по дорозі. Одно, що виходимо вчасно, як ще крамниці заперті, а друге, що нераз увесь засіб випроданий. Хто не взяв з собою, не годен іти голоден.

Перша річ на прогульку, крім палиці і ременя, се наплечник (рукзак). Взяти в наплечник: полеву фляшку, горнятко, ринку, ложку, ніж, вилки. Все начиняю алюмінієве, щоби не обтяжувало наплечника та не надривало плечей. (І так вже в наплечнику є: сірники, свічка, щіточка до зубів, ручник, записки, олівці, записник, кілька хустинок, бандажі, вазеліна, гребінець, светер, сорочка, панчохи, нитки, гудзики, патент, покривець, цільт, а нераз і ціле шатро, сокирка.) Все мусить вмістити наплечник! З тим ходить пластун по горах, раз високо до гори, потім знову стрімкову долину; пече його сонце, студить вітер, то перемокне на дощі. А мимо того знову йде на ще тяжшу прогульку!

Взяти з собою: кілька цитрин. Як хочеться пити в дорозі, тоді взяти каплю цитринового соку на язик і вже є прохолода. Хто не багатий води, не годен скоро іти і втомиться. Тай вода йому лиш бульбочка в шлунку. Можна заступити її кислими цукорками укр. виробу. Не брати нічого дуже соленого, перченого, паприкованого, щоби не пити води. Воду взяти у фляшку алюм. на всякий випадок. Харч увесь мусить бути такий, щоби: 1) не розсипався, коли пластун скаче по скелях, 2) щоби видержав хоч тиждень; 3) дуже ситний, щоби зїсти трохи, а вже заспокоїти голод.

До таких страв належать: швейцарський сир (з укр. полонин продає Демян у Квасах на Закарпаті), суха ковбаса або саям сушений, солонина, сухарі, чеколяда, укр. печені пиріжки, хліб, палянички. Молоду ярину добре брати, як хто любить неварену, бо се поживна страва: калярепа, морква, редька, цибуля, чісник, горох, фасоль, біб. Овочі: яблока, оріхи, фігі; другі — найлучше сушені.

Масло, черешні, сіль, цукор — все можливо брати тільки у щільно замкнених алюмінієвих коробках. Кожду ще перев'язати мотузком, щоби в наплечнику на відчинилася. Хліб завинути у сильний грубий папір, зав'язаний мотузком. Бульбу можна взяти і печи на ватрі. Щоби не тяжко нести, розділити кожному пластунові по кілька. Взяти кукурузяної муки у сильний полотняний мішочок. Кулешу з неї зварити до молока. Чистий платок — як ситко до молока. Кілька торбинок

взяти з собою, бо в таборі часто приділять на кілька днів харч неварений, а нема у що взяти (мука, какао, цукор, сіль). Ніяку рибу не раджу брати, бо може бути неспосібна доужитку, а лікаря не буде. Також стерегтися незнаних ягід і грибів. Товари купувати в укр. кооперативі, щоби була певність доброго і здорового харчу.

В Українських Карпатах нема ні гостинниць, як в Альпах, ні вигідних нічлігів. Треба думати і про те, що можна заблукатися і ночувати серед ліса. Хоч лучиться по дорозі „колиба“ чи „стая“, де сплять вівчарі або лісові робітники, то там повно усяких „насікомців“. Найлучша порожня колиба, захист або своє шатро. В ночі вартувати по черзі, змінити варту що дві години. Ватру держати цілу ніч, бо ночі студені. Найбільший ворог прогульки — се дощ, бо тоді перемокне одежа і харчі, а ватру тяжко зробити з мокрого ріща. (Добре мати з собою досвідченого пластуна, бо сей порадить, що робити.) Чераз дощ задержить прогульковців у колибі цілий тиждень — а їсти треба! В стаї можна купити коров'ячого, овечого або козячого молока. Овече найпоживніше, козяче для хворих на груди. Жентицю (сирватку з овечого молока) нехай п'ють лиш ті, що мають здоровий шлунок, і то на початок не багато, доки не привикнуть. Ліпша тота солонка, свіжа, як квасна, хоч ся друга здоровіша.

Дуже поживний є овечий сир „будз“, з якого роблять бриндзю. Менше поживна вурда, бо вона з сирватки. Гуслиянка — се квасне молоко, здорове. (Часом можна міняти молоко за „пачку“ тютюну, хоч і за гроші продадуть. Все треба мати досить дрібних грошей.) Бриндзя поживна, лише треба її розмішати з несоленою кулешою, щоби не була дуже солоня. Молоко пити лише зі свого горнятка і наперед перецідити.

Отсе булиби важніші замітки для українських прогульковців.¹⁾

¹⁾ Написано з власної практики — для „Кухарської книжки“. — пласт. Бз.

Пластова кухня в таборі.

Кухню в таборі звичайно ставляють над потоком або пристудні, щоби було досить води. Кухня — се збита з кількох дощок шпичина, лише з одnobічним, скісним дахом. Коло неї шатро кухаря і магазин або пивниця. Вся кухонна обстановка — се два більші китли, два — три баняки, кілька ринок, ножів, вилок, варіхи, риночки і горнята. Кухарить звичайно один з пластунів і се його „іспит вмілости“ з куховарства. Кожний курінь старається мати свого кухаря з таборовою практикою.

Найбільша жура господаря табору — се доставка харчів для табору, що дня яких 40 людей на стані вдержати, і щоби не були голодні — се не жарг! Як недалеко укр. кооператива, то вона доставить сама при допомозі пластунів. А нема близько кооператива, тоді вже тяжче і потрібно метких доставців, або господар сам мусить добре набігатися, заки придбає хліба, муки та мяса.

Вживлення теперішнє прим. у війську, обмежене на консерви. В таборі їх не вживають, бо консерви ніколи не заступлять ні смаком ні здоровельною вартістю свіжих страв. Кожний пластун має свій китлик чи бляхівку, з якою іде по обід. Там може він зварити собі страву кожної хвили, бо ватра в таборі не вигасає.

1009. Печення мяса на рожені. На залізний рожен або на рівний, довгий палик, настромити мясо і добре привязати, щоби не впало. По обох боках огню вбити в землю 2 вилчасті палики і на них оперти рожен. Мясо починає смажитись над жаром. Вперед посипати його соєю, або помазати квачем, замачаним у солоній воді (ропі), з усіх сторін. Коли мясо починається рум'янитись, відсуваємо звільна жар і так печення докінчуємо, все ще злегка помазуючи квачем, щоби не висохло та було соковите.

Також можна печи мясо, завинене у грубий, мокрий папір, а ще ліпше вглину. Обліпити глиною, щоби воно було наче вгоршку.

Птахів печи лише у глині. Справити їх, посолити. Розігріти добре малий камінь і вложити в отвір, де були кишки, щоби його виповнив. Тоді вбити на рожен і печи над огнем. Так само робиться з рибою. Притім птахів не треба скубати, бо підчас печення пір'я останеться в глині. Зі спечених здійметься глина вже разом з пірем.

1010. Печення з мяса, без води. Мясо можна печи на печеню навіть без води. У начиння (лиш не цинкове), з щільною прикривкою, вкладати в кусні покращене мясо, дати соли і бобкового листя. Начиння щільно замкнути і вложити в яму, глибоку на пів метра, виповнену гранею - жаром. Жар мусить бути під начинням, з боку, і прикривку ним присипати. Те все прикриємо ще легко землею, по 2—3 годинах маємо соковиту

печеню. Як маємо ще до того бульбу, цибулю і капусту, тоді ще лекше про добру печеню. Викопати яму в землі і поставити на дно кілька каменів. В тій ямі кладемо огонь (ватру). По одногодинним паленню вибрати жар і вугля, а каміння легко злити (змити) водою. На каміння класти мясо, обтулене в покращану тонко бульбу і цибулю. Верх мяса прикрити капустою. Те все прикриваємо куснем мокрого полотна, а потім зложенним міхом, щоби не налетіло піску в страву. Се засипуємо землею. За 1½ години маємо добру печеню з бульбою і капустою, вареною в парі.

Котел чи китлик нагрівається на огні так. В двох рядах ставляти плосквате каміння або кусні дерева. Уложити се так, що між ними останеться вільне місце у формі острого кута, з найбільшим розхиланням ramen у напрямі вітру. В такім „тунелю“ чи „кориті“ розпалений огонь ориває котел, котрий ставляється зверху.

Мясо з дичини можна переховати так: покращати на по-яски 6 см. довготи, а 1 см. ширини. Натерти соєю, завісити на мотузку на вільнім повітрі і лишити через ніч. Найлучше недалеко ватри, бо дим і огонь відганяє всіх некликаких. Як висушиться, можна вже їсти сире, схвати у торбу і забрати з собою, або варити з него поживний росіл чи поливку.

1011. Печення паляниць (хліба). Всыпать муку у китлик, додати соли пальцями, подвійну скількість порошку до тіста (сухих дріжджів). Розмішати те все добре ложкою, додати теплої води, замішати і ще води, аж зробиться вогке тісто. Тоді вмитими руками, посипаними сухою мукою (щоби тісто не прилипло), виробити з тіста одну або більше паляниць. Поставити на рушті над горячим попелом або відсунути жар і на горячій землі поставити тісто, а довкола вал горячого попелу.

Так можна печи лиш малі палянички. Хто хоче мати хліб, мусить зробити рід печі. До старого глиняного горшка або в ринку вложити вироблене тісто. (Спід і боки в середині посипати вперед мукою). Щільно прикрити. Тоді викопати у землі ямку, що в ній зміститься свобідно се начиння. Викопану землю зложити валом довкола. В ямі розкласти ватру. Як лишиться лиш жар або горячий попіл, поставити в середину горнець з тістом та обложити довкола вуглям. За пів години хліб готовий.*) Так можна печи дріб, торт і т. ин.

Ще один спосіб на палянички: взяти добрий бучок, обчистити з кори, заострити на тоншім кінці і розігріти над ватрою. Опісля зробити тонкий пояс з тіста, широкий на 5 см., а грубий на 1 см., обвинути спірально його довкола бука. Вбити

*) Сей спосіб оповів з своєї воєнної практики учитель п. С. Бу-ацький.

другим кінцем в землю при ватрі і часом обертати, аж паляничка спечеться.

Що кухарська книжка потрібна в таборі, се само собою розуміється.

Вода. Воду пити лиш пливучу, найлучше з жерела. Іншу лиш переварену. Переварену воду носити у полевій фляшці. Перед питтям все добре зісти кусник хліба. Щоби його стравити, видає шлунок з себе сільну кислоту, котра є вбійча для усяких бацилів, що у воді. Щоби вода була безпечна, мусить кипіти через 10 минут. На прогулях як найбільше уживати квасної води мінеральної: Жабе-Буркут, Кваси, Кобилицька Поляна, Косівська Поляна, Синевір, Рафайлова та інші.

1012. Пластовий чай. 1. Кращий. Нарвати цвіту з малин, рожі, суниць, ожин, яфін і сушити на сонці. Так само сушити ягоди з них. Переховувати в сухому місці. Опісля взяти з кожного дрібку із тої мішанини запарити чай.

2. Так само з молодого листя сушеного з тих самих корчів. Можна мішати ягоди, цвіт і листя. Чай буде здоровий і пахучий.

1013. Січковий квас. Чверть кг. чорного хліба порізати на тонкі платки і висушити на кухні або в рурі, аж буде рум'яний. Хліб кинути в горнець і наляти 1½ л. киплячої води. Горнець прикрити і нехай простигне. Воду сцідити через платок, додати трохи цукру і цитринового або другого овочевого соку і пити.

1014. Яблочник з Бичкова на Закарпаттю. Добрі винні яблука обібрати, розтерти на терці, сік витиснути через полотно і вляти в горнець. До того додати кілька яблук, печених в лупині, щоби зміцнити кваснення. Коли по кількох днях покажеться кожух, то кваснення скінчене. Перецідити і зілляти у фляшки. Або ще так роблять: товчуть яблука в ступі, сік збирають, цукрують і пють.

XXXVI.

Додаток.

Усякі консерви і страви, висушені попередно.

1015. Борщ з бурякового листя (бураченка). На весні, коли ще нема буряків, наквасити житний борщ в той спосіб: Наляти теплою водою разову муку і поставити на 48 годин в теплі. Зварити у воді посічене листя бурякове, кріп і приріз, заправити сметаною, а передше підбити мукою, щоби був густіший. Залляти квасним борщем до смаку і подати. До

борщу вкинути кілька яєць, зварених на твердо і порізаних на кусні.

1016. Начинювана зелена перчиця (паприка). Надрізати стручки паприки, вичистити з середини зернятка, наповнити м'ясною начинкою, найліпше вепровою, перемішаною з піддушеним рижом, або начинкою з булки і яєць. Дусити в маслі, підливаючи водою.

1017. Зимовою салата з зелених помідорів, зеленої паприки та огірків. В осени, коли остануться непристиглі помідори, а огірки жовті, непридатні до квашення, зробити з них салату. Пообирати обмиті огірки, порізати на платки і добре посолити. Перемішати і нехай так стоять в глинянім або дерев'янім начиню кілька годин. Обмити зелені помідори, порізати на тоненькі платки, нарізати до того зеленої і червоної паприки, посолити те все, перемішати і також нехай стоїть кілька годин. Як вже пустить сік, видусити помідори, паприку і огірки, а також дати в окрему судину і перемішати, (сік відляти геть). Салату цю зложити у сльї, залляти перевареним з корінням оцтом і вистуженим, (перець, бобкове листя і мушкатний цвіт). На верх на салату наляти грубо салатової оливи, щоби повітря не доходило, зав'язати пергаментом і поставити в студене місце. Салата ця добра для здорових на шлунок та держиться рік і два. Має приємний запах.

1018. Консервованний кріп. Свіжий, сухий, очищений кріп напхати цілий у фляшки і наляти на него зварений і маленько посолений овочевий оцет. Фляшку заткати. Як в зимі треба кропу до підливи, вибрати кусень дерев'яним прутком і уживати. Другий спосіб: висушений кріп зложити у фляшці і заткати.

1019. Консерв. зелена петрушка. Молоду зелену суху петрушку обчистити, посічи. перемішати трішки з соєю і дати до фляшки з широким отвором. Добра в зимі до юшки.

1020. Сушений шпінак. Обчищений шпінак на сухо висушити на повітрі, а ще в великій рурі досушити, щоби остався зелений. В зимі варити як шпінак, переховувати у бляшанці або полотнянім мішочку.

1021. Сушена ярина. Хто не має пивниці і не має де переховати свіжої ярини на зиму, може собі селер, моркву, петрушку, калярєпу усушити. Вимити добре, порізати на платки і поволі на кухні або в рурі сушити, аж ломиться. Сховати в полотняному мішочку в сухому місці. Дуже добра селєрова гичка на зиму, висушена так само. Давати до юшки.

ПОРЯДОК СТРАВ НА ГОСТИНАХ.

Обід або вечеря. Перед юшкою можна подати закуску (див. розділ XXIX).

1. Дві юшки до вибору: з мяса і ярини.

2. М'ясо: риба або майонез, студенина, шинка, звиване поросся і другі роляди — з яриною, салатами. Паштети і паштеттики.

3. П. м'ясо: дріб, дичина, волове, теляче і вепрове м'ясо з яриною, салатою або компотами.

4. Легуміни теплі, в літі студені. Легуміни теплі: накипляки, суфлети, завиванці, бісквіт з шодом. Студені: креми, галарети, морожене або кисілі.

5. Солодке тісто, торти, овочі.

По м'ясі п'ється вино біле або червоне, не солодке. По десерах (тортах) солодке. Дехто п'є по м'ясі пиво. Перед обідом до закуски наливку, а для абстинентів: овочеві напитки.

З вичислених тут страв може собі господарина дому вибрати з кожної по одній, або по дві, після вподоби і грошей.

Хто поставить на столі картку з „Рідної Школи“, котра звільняє від алкоголевих напоїв, подає лиш овочеві соки, домашнє вина, чай, чорну каву і т. д. (картки видає за відповідним датком „Рідна Школа“. Львів, Ринок ч. 10, 1.

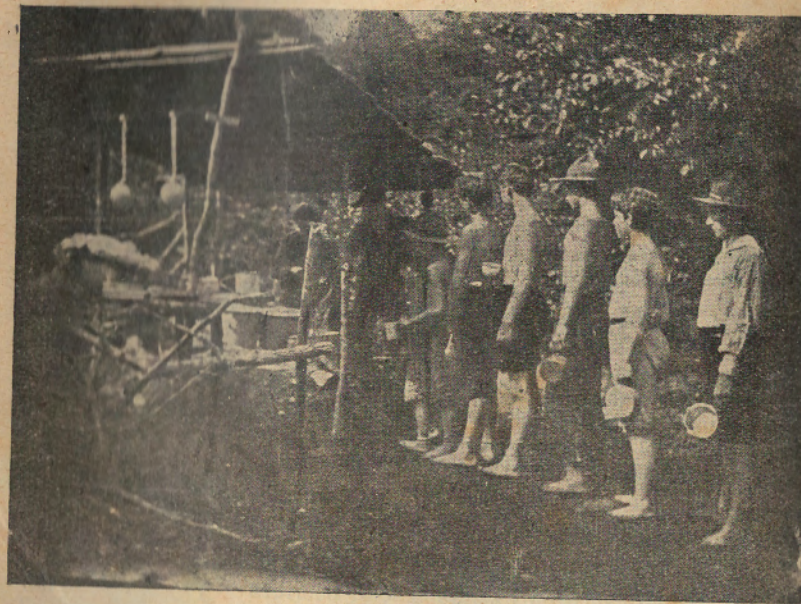
Снідання (розуміється: студене П.-снідання). Накривати без глибоків тарелів. **Закуска:** канапки, раки, паштети, шинка або язик. **Ярина:** каляфіори, ребарбар, шпараги, бурачки, шпінакові, грибові і ракові паштети, салати, компоти, овочі. Омлети з яринами. **По сніданню:** вино, або у філіжанках чистий борщ, бульйон або чорна кавка. Перед сніданням — наливка. (Вибирати, що до вподоби). Можна подати і тепле м'ясо: дріб, шинку. До наливки гарячі капустачки. До бурячків можна подати смажені в булці яйця.

Чай — Дуже тепер в моді просити знайомих на чай. („Чайний вечір“). Подається: канапки, шинка, усяке масло до булки, бриндзя, сардинки. Тіста, торти, компоти, свіжі овочі. До чаю подати заварювання або сік. По закусці овочеве вино.

Такий чай легко урядити і не треба до сего служби. Господарина все наперед собі приготує, поскладає на окремій столику і має тоді свобідний час для гостей. Чай наливати із самовара. Філіжанки стоять прилажені на креденсі (миснику).*

Після сего порядку можна вибирати страви на гостини, імянини і свята. На більші прийняття — більше страв.

*) Окремо про чайний вечір знайдете в книжочці: „Товариські забави“, Видавництва „Русалка“.



Кухня в пластовім таборі в Забрідю коло Березні 1926. Закарпаття.

Словарець.

Українські назви в сій книжці на місци чужих:

битки = біфштики
блинці = долки
варення = конфітури
вареники = пироги
варіха, -шка = хохля
веприни = агрест
галушки = клюски, кльоцки
гірчиця = муштарда
грозинки, грозники = родзинки
готур = глушець
душена страва = печена в товщі,
накрита і підлита водою.
заварювання = конфітура
завиванець = струдель
зелене = усяка закришка
зрізованець, приріз = трибулька
кисіль = пудінг
квасок, щівник, щавель
краянці = лазанки
крупки пшеничні = грисік
кружок, верства (при торті)
лаврове листя = бобкове
лакоминки = легуміни
мачанка = сос
миска = сальтирка
накипляк = будиць

начинка = фарш
нампущки = бухти, пончки
паляниці, -чки = пляцки
переплітанці = хруст
перчиця = паприка
печериця = шампійон
печінка = утроба
печений пиріг = пляцок
підлива = сос
погар, пугар = склянка
погарчик = скляночка
полуніці = трускавки
приріз, зрізованець = трибулька
різанці = макаран
січеники = шницлі
склиця, полива = люкер
сковорода = пательня
слуква, слонка, бекас
сніг, шум = піна
студенина = галарета, авшпик
товченики = котлети
цідило = друшляк
чарочка, келішок
чорниці, ожини
юшка = зупа

ЗМІСТ.

	Стор.
Вступне слово	2
Вступ:	3
1. Віджива	6
2. Ведення дому, лад, точність	10
3. Ведення і урядження кухні	11
4. Накриття столу і т. п.	12
5. Товариські відносини	

I. Частина: Безмясна кухня.

I Борщі та юшки	14
II Сирі соки з ярин	26
III Каші і додатки до юшок	31
IV Городина (ярина, зеленина)	39
V Омлети, яйця й інші додатки до ярин	45
VI Гриби	47
VII Салати	52
VIII Вітамінові страви	53
IX Підливи (соси)	57
X Студені підливи або майонези	58
XI Тіста до паштетів і вегетаріанські паштети	62
XII Накипляки (буди́ні)	66
XIII Ріжні страви бульб'яні, мучні, зі сира ітп.	75
XIV Солодкі накипляки, суфлети і ріжні летуміни	89
XV Солодкі підливи, шода, молочка, галярети, кисілі, креми	92
XVI Склиці, торти, цукорки	100
XVII Печиво	108
XVIII Компоти, варення, галярети, мармеляди і соки овочеві	119
XIX Морожене, безалькогольні напитки, домашні вина	

II. Частина: Страви з мяса.

XX Юшки з мяса, риби, раків, і додатки до них	127
XXI Волове мясо	131
XXII Телятина	134
XXIII Баранина	138
XXIV Вепровина	139
XXV Дичина	147
XXVI Дріб	150
XXVII Риби	154
XXVIII Паштети, майонези, студенини	159
XXIX Закуски	164
XXX Наливки, лікери, пиво	168

III. Частина: Лічни́ча, дієтети́чна і діточа́ кухня.

XXXI Кілька слів про догляд над хорими	174
XXXII Дієта для некро́вних	176
XXXIII Страви успоко́ючі нерви, побуджу́ючі, страви для го- рячу́ючих, дієта при розві́льненню, при жовчевих камі́н- нях і цукр. недуга́х	177
XXXIV Діточа́ кухня	180
XXXV Руховарські ради пластунам і прогульковцям	184
XXXVI Додаток, порядок страв на гостинах, словарець, зміст	188

80

40

17

737