



АННА МИКИТА

КНИГА ВАРЕНІЯ

ДЛЯ СЕЛЬСКИХ КАРПАТОРУССКИХ ЖЕНЩИН





Уходить з ініціативи

Ивана ПЕТРОВЦІЯ





Анна Микита

14 януара 1896 года - 15 фебруара 1985 года

КНИГА ВАРЕНІЯ

ДЛЯ СЕЛЬСКИХ КАРПАТОРУССКИХ ЖЕНЩИН.



III. ИЗДАНИЕ.

НАПИСАЛА:

АННА МИКИТА.

КОДЕКС РУСИНСЬКОГО КЇХАРСТВА

Дорогий русинський читалнику!

Ты держиш у руках чистий оронь – кодекс русинського кїхарства, який ся формовав сторїчами й сторїчами аттуйкы – на западному боці гордых и сивых Карпат, а записанный був у двадцятых годах двадцятого віку нашыв высокодостойнов русинков Аннов Микитов, роженев 14 януара 1896 года у Зняцьові, што пиля Мукачова, – умерла, прощена бы, 15 фебруара 1985 года у Пряшові.

Упущена 1928 года «Книга варенія для сельских карпаторусских женщин» воистину была бестселером. Донька Анны Микиты, славна изслїдоватилька творчости А.В.Духновича Олена Рудловчак споминала: «За маминов книгов товды жоны ся били. Та й пак май потому, в пятьдесяті годы, русинські вчитилькы ня просили ї переудати».

Перечитуси сисю книжичку и душов розумієш, ош описана туйкы кїхня не лем компонентами, стравами, ай духом – русинська!

Наготовлені из продуктів, што йих нам дають наша русинська зимля, наші рікы, хаші, наш воздух, упомнянім лем подаякі **стравы сербані**: дзяма, поливка, пудбивка, мачанка, чир, суканиця, затїрка, ріплянка, кминковка., **стравы дзьобані**: дзьобачка, ратота, токан, гугиль, голубці, кляганиць, гершлі, лашкы, руслики, таркелы .., **на солоткоє**: шїтїминї, фанкы, штруглі, пішковты, кіфлики, баноші, типиртовші ...

Уповіш ми, рїдний русинський читалнику, ош ци є штось подїбное у наших май ближых сусїдїв: словакїв, малярїв, румынїв, полякїв, чехїв, авать у сусїдїв далеких : молдаванїв, білорусїв, украинцїв ?!..

Ние ! И – ни было !

Айбо аддека ся стало !

2009 года в ужгородському видаватилстві «Ива» упущено книгу пуд назвов «Бабусинї страви», де у спередслові якоїсь Т.В.Новицької написано, ош у нїї дома «в родинній шафі було знайдекно бабусин

записник з кулінарними рецептами ..., до бабусиних рецептів за роки додалися ще й інші, зібрані... зокрема, у Великому Бичкові).

Починаву читати книгу «Бабусині страви», и починають ми спирати дихання!

Божечку мій ! Пак бо спереди мнов «Книга варенія» Анны Микиты из Зняцьова – иппен така, гикой є: перефотографована сторінка за сторінков – ушытка ! А имени Анны Микиты ни вказано нигде!..

Укладачка – фактично **украдачка** Т.В.Новицька нам розтовмачує, ош обы «донести мову регіону Тиси такою, якою вона була десятки, сотні років тому, рецепти записані діалектом».

А поправді **украдачка** Т.В.Новицька, котра вчинила зеркальний плагіат, ліновала ся книжичку Анны Микиты переписати, та просто ї перефотографовала, а сисреду щи подала карту «Закарпатський гастрономічний туристичний шлях», де в розділі «Українські страви» українськыма называть: кремзлики, банош, палачінты, пирскані крумплі, пудбивану пасулю !..

Упстало ся йїв лем уповісти, ош иппен сисї страви дуже любили хосновати Богдан Хмельницькый, Тарас Шевченко, Віктор Янукович – символи українського народа !..

А поправді діла сього плагіата – **украдання** – **злодійства!** – є дві причини.

Перша крыєся в удношені українських корманьошів до русинів: удобрали вд нас зимлю, економіку ... - зачинавуть по бандіцькы лізти нам у культуру, хочуть изничтожити й душу русинського народа.

Друга крыєся у безпредельщині прийшляків на нашів русинськїв змли – обы провказати свою зверхність над нами, прийшлякы ни гадали бы нас, русинів, живыми в зимлю затоптати!

Иппен тому жона прийшляка, великого чина службы безпеки України Т.В.Новицька ни побояла ся ни Бога, ни русинської чилиди и упустила «Книгу варенія» русинкы Анны Микиты пуд свойым имньом, а имени Анны Микиты нигде и ни упомянула.

Айбо слава Богу, найли ся истинні русинські патріоты, котры майперво свойыма серцями, но и свойыма грошима пудперли сие переудання «Книги варенія» Анны Микиты.

Называву йих имена:

ТУРЯНИЦЯ Иван Михайлович, профессор, доктор білогічных наук;
БІЛАНИН Володимир Федорович, многорічний директор ужгородського опытно експерименталного завода нистандартного оборудованя;

ОЛЕКСИК Иван Иванович, директор учебного центра профсоюзів.

Чисть и хвала йим уд ушыткого русинського народа !

А ты, дорогой русине, читай и хоснуй сись истинный кодекс русинського кїхарства, и з добрыма чувствами й мыслями споминай як авторку «Книги варенія» Анну Микиту, так и днишньих благодійникїв сього удання Ивана Туряницю, Володимира Біланина и Ивана Олексика.

*Иван Петровцій,
русинский писатель.*



ВСТУПНОЕ СЛОВО.

Человѣкъ живет не для того, чтобы только ѣл, кормился, но ѣсть прото, чтобы мог достойно жити и своему званію удовлетворити.

Если бы человѣкъ ничего не робил, а только сидѣлъ или лежал и тогда бы должен постоянно кормиться (питаться). Чтобы причину сего поразумѣти, нужно тѣло (организм) наше сравнить с машиною. Всяка машина начнет ходити лишь тогда и ходит до того часа, пока ею дровами или углем нагрѣвают.

Правда, что тѣло наше не имѣет колес як машина, но есть у него иншаки части (органы), як напримѣръ сердце, легки (бѣлы печунки), желудок, кишки, а тѣ части хоть бы человѣкъ и спал, всегда суть в работѣ, но если только на минутку перестанут они робити, человѣкъ умирает. А что дает им таку силу, котора держит их в постоянном ходѣ? Як у машины дерево и угля, так у человѣка пища, корм. Перестанем-ли кормитися, перестанем и жити.

Однако, человѣкъ сотворен не на бездѣліе, но на работу. Силу для работы достает он тоже от корма, пищи. Чѣм больше робиме, тѣм больше потребуеме пищи; и чѣм лучша, выживнѣйша есть пища, тѣм больше силы дает человѣку.

Питательность, сила стравы зависит от приго-

товленія ея. Бо не то живит челоуѣка что съѣст, но то, что желудок переварит и передаст крови. Потому говорится, если мы дуже смачну страву ѣли, что кровью стала.

Из указанных выходит, что приготовленіе стрavy не мало важное для челоуѣка. А все то совершается в кухни, о нем должна позаботится газдыня. В руки газдыни изложено средство довольствія мужа и дѣтей. Добре ведена кухня повышает охоту к работѣ и привлекает всѣх членов семейства к родительскому дому. Для утвержденія сего можно ссылатися и на пословицы, а именно: »Путь к до-вольствію ведет через желудок«, »Добро ведена кухня есть наилучшей аптекой«.

Муж порядочной газдыни не будет глядати развлеченія в чужинѣ, в корчмах, но будет всегда наилучше себе чувствовати дома. Добра кухня забезпечивает здоровіе и благобыт цѣлого семейства.

У наших земледѣльцев давна и дуже шкодна привычка господствует, а именно: не желают луч-шого приготовленія ежедневной стрavy их. Исключительными случаями суть свадьба, крестины и гостина, коли чужих нужно угостити. На сей случай соберет газдыня все свое знаніе, чтобы принять добрых своих знакомых чѣм лучше. Но достаточного знанія и практики не имѣет, и так желаніе ея не может исполнитися.

Если глядаеме причину недостатков нашей сельской кухни, то постоянно слышим покрыватися бѣдностью, немаетностью. Но на самом дѣлѣ причина сего недобра привычка, а много раз и недба-

лость. Дуже часто и было бы из чего, но все зато не варит лучше сельска газдыня, хоть бы она и не бѣдна. По городам жена лучшого работника уже с большим стараніем ведет свою кухню якнѣкотора заможна сельска газдыня, хоть и нужно ей для домоводства все покупити.

Желая пойти на помощь тѣм сельским газдыням, у которых есть охота к лучшему приготовленію стрavy, написана настояща книжка именно для них. Она содержитъ найпростѣйши стрavy, которыхъ безъ всякого затрудненія могутъ по селамъ приготовить. Которы изъ сельскихъ газдынь не будутъ жалѣти труда, а будутъ поступати по сей книжкѣ, тѣ покажутъ любовь къ ихъ семейству и забезпечатъ полное довольствіе мужа и дѣтей своихъ.



І. ПОЛИВКИ (СУПЫ).

Каждый порядочный обѣд начинается поливкою. Поливка повышает аппетит, розтеплит желудок, от чего лучше переваривается пища. Поливкою называется отвар мяса, рыбы и костей. Сеси суть настоящи поливки. Но приготавлиется поливка и из грибов, фасоли, крумплей и других плодов. Понеже сяки поливки звыкли заправляти, прото называют их заправочными поливками.

1. Проста мясна поливка (суп).

Потребуется для ней: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ кг мяса, зеленина (2 моркви, 2 петрушки, 1 зеллер, 1 карлаб, 1 цибуля, 1 крумпель), 4 литра воды и что нибудь заварити в нею.

Для мясной поливки наилучшее мясо говяжье (маржинское), из костистой части хребта. Покупленное мясо омоем в студеной водѣ, положим в горнец, нальем 4 лит. студеной воды и посолим одной вершной ложкой солюю. Потом помѣстим горнец на великій огонь. Коли вода начнет кипѣти, появится на поверхности ся накипь мяса, котору изберем дырковой варѣхою. Потом кладем в поливку выше указанну зеленину почищено и омыто. Морковь, петрушку, зеллер и крумпель перерѣжем в довж на двѣ, а карлаб на 4 части. Лѣтом можно

до зеленины прибавити еще 1 малое, достиглое райское яблоко(парадичку), что смачнѣйшим дѣлает поливку.

Затѣм вариме мясо дальше, но уже на меньшем огнѣ до тѣх пор, пока не будет мягкое. Вареніе держит приблизительно 3 години. Если же мясо поварилось, тогда поливку процѣдиме и завариме в нею тѣсто, риж, гриз или други дѣла, которы описаны на сторонѣ 23—29. По сему можно еще положить в поливку порѣзанны листья петрушки.

2. Бѣла мясна поливка (суп).

Потребны для ней: проста мясна поливка, риж, 2 яйца и 3 ложки верхнины.

Для сей поливки приготуем первый раз просто мясну поливку, як сказано перед сим. Коли така поливка готова, сцѣдиме ею и завариме в нею на кажды двѣ особы рахуючи по одну ложку омытого рижа. Если риж поварился, то положиме в одну миску желчок двух яиц, добре размѣшаеме и прибавиме до них еще 3 ложки верхнины (солодкой сметаны). Потом при постоянном мѣшаніи кладеме в него помало 5—6 ложек кипячой поливки. Коли все то перемѣшано, можно его всыпати в поливку и подавати на стол. Сяка поливка много лучша и питательнѣйша, чѣм проста мясна поливка.

3. Курячья поливка.

Потребуется: одна курица, зеленина (2 моркви, 2 петрушки, 1 зеллер, 1 карлаб, 1 цибуля, 1 крумпель), 5 кус. попря, соль и 4 литра воды.

Курицу очистиме, розбереме, омоеме и положиме в 4 литра студеной воды, котору посолимe с одной вершной лошкой солью. Если курица молода, то с мясом въедно положиме в горнец и зеленину, понеже молодое мясо поварится скоро, разом с зелениною. Но стару курицу вариме подобно говяжьему мясу. Коли вода кипит, дырковой варѣхоу сбереме на ней появившуся накипь, а затѣм положиме в горнец зеленину и 5 кус. попря. Тут тоже добрым есть положить в поливку одно достиглое райское яблоко (парадичку). Зеленину раньше очистиме, омоеме и перерѣжемe в довж; петрушку, морковь, зеллер и крумпель на двѣ, а карлаб на 4 части.

Если вода из горшка дуже выварится, тогда доливаме в нею теплой чистой воды. Коли мясо поварилось, поливку сцѣдиме и завариме в нею что нибудь из того, что описано на сторони 23—29. Пока накипь с поливки сбереме, варится мясо на большем, а потом на меньшем огнѣ. Смачнѣйшей сдѣлается поливка, если на концѣ положиме в нею порѣзанну зелену петрушку.

4. Питательна поливка для хворых.

Потребуется: $\frac{1}{2}$ кг мяса, 1 и $\frac{1}{2}$ лит. воды и одно яйцо.

Мясо может бити маржинское, или курьячее. Приготовленное мясо омоеме, сбереме с него мясныя части и посѣчеме ножом или мясорубкою на мелки кусочки. Потом положиме в горшок, нальеме 1 и $\frac{1}{2}$ литра студеной воды и маленько посолимe.

Горшок под час варенія добре прикрыеме и не открываеме пока мясо не поварится. Поливку доливати не свободно. Коли мясо поварено, сцѣдime, потом выбѣме на миску желчок одного яйца, добре размѣшаеме, а затѣм при постоянном мѣшаніи даеме до него 4—5 ложек горячей поливки. Сим поливка готова, не нужно ея больше варити. Она дуже питательна и легко переварима.

5. Поливка из оставшагося мяса (рагу).

Потребуется: мясо, 1 ложка масти, 1 цибуля, 1 карлаб, 2 моркви и зелена петрушка. Потом заварится в нею что нибудь.

Много раз случится, что на гостину зарѣжут больше курей, качок или гусей, из которых можно срѣзати меньше важны части: ноги, шею, голову и с тѣх приготовить дуже вкусно поливку. Для сего положиме в кайстрон 1 ложку масти, коли розтопится, даеме в нею на куски порѣзанну 1 цибулю и попражиме. Потом почистиме зеленину (2 моркви, 1 карлаб, 1 петрушку или зелену петрушку) порѣжемe на тонки кружки и тоже всыплемe в кайстрон. Затѣм нальемe еще 2 горнятка воды и все то вариме за $\frac{1}{4}$ години. Послѣ того одруб-лины мяса положиме в воду, посолимe и вариме до тѣх пор, пока мясо не будет мягкое. Если вода выварится, доливаеме. Коли мясо поварилось, нальемe на него столько воды (2 лит.), сколько поливки нам нужно. Потом поливку перекипячимe, сцѣдime, положиме в нею кусочки посѣченной зеленой петрушки и завариме в поливку гриз, риж или иное, что описаю на стор. 23—29.

6. Поливка гуляш.

Потребно: 1 килограм мяса, 1 ложка масти, 1 цибуля, морковь и карлаб, 1 кавова ложка солодкой паприки и 1 и $\frac{1}{2}$ литра почищенных крumpлей.

На гуляш найлучшое мясо свиное, а если такого нѣтъ, то можно употреблять и маржинское (говяжье) и овечое. Самые лучшие части для сего стегно или ребра. Раньше всего положиме в кайстрон одну ложку масти и коли масть растопилася, всыплеме в нею на кусочки порѣзанну цибулю, попражмем, а потом прибавиме в нею кавову ложку солодкой паприки и посолим. Затѣм кладем в кайстрон на больши куски порѣзанно мясо, нальем 2 горнятка воды, и закрывши судину, начнем мясо смажити. Вмѣстѣ с мясом можно положить в кайстрон и зеленину: 1 морковь и 1 карлаб розрѣзанно а як поливка готова, то можно зеленину выпнати. Через одну годину доливаеме в мясо 2 литры воды и вариме до того часа, пока мясо не будет до половины мягкое. Тогда положиме в поливку 1 и $\frac{1}{2}$ литра почищенных и на куски порѣзанных крumpлей, которых повариме и подаваеме поливку на стол.

7. Дзяма.

Потребуются: $\frac{3}{4}$ кг свѣжого или буженого свиного мяса, 3 зубки чесноку, 1 цибуля, 5 кус. попря, 1 морковь, 1 карлаб, 2 яйца, 6 ложок сметаны, 4 ложки бѣлой муки и мало оцта.

Нальем в горнец 3 литра студеной воды, положиме в нею $\frac{3}{4}$ кг свиного мяса (свѣжого или

буженого) и коли закипит, сбереме с поливки на-
кипъ дыравкой варѣхою. Потом даеме в нею на
кружки порѣзанно: морковь, карлаб, цибулю, кромѣ
того 3 зубки чесноку, 5 кус. попря и посолиме.
Коли мясо поварено, поливку сцѣдиме и снова
нагрѣваеме. Затѣм кипячу поливку заквасиме оц-
том и заправиме, послѣ чего еще скипачиме ею.
Заправку приготавливаеме из 2-х яиц, которых роз-
мѣшаеме, прибавиме к ним 4 ложки бѣлой муки
и 6 ложек сметаны.

8. Борщ украинскій.

Потребуется $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ кг мяса, 1 морковь, 1 пе-
трушка, 1 малый бурак, 1 цибуля, $\frac{1}{2}$ горнятка фасо-
ли или лопаток, тарелка наръзанной свѣжей капусты,
6 крумплю, $\frac{1}{2}$ кг парадичок, чеснок или червена
паприка (стручковата).

Борщ есть одна из наилучших поливок, котору
каждый дуже радо уживает. Есть больше родов
разных борщов, но из них найлегче приготавливается
слѣдующій. Возьмем $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ кг свинного мяса
(но можно употреблять и маржинского), омоем
и положиме в 5 литрову кастрюлю. С ним вмѣстѣ
кладем на долги кусочки порѣзанно (як лашку):
1 морковь, 1 петрушку, 1 малый бурак (величины
писти), цибулю, половину горнятка фасоли или
поламанных лопаток и 1 тарелку (танѣрь) свѣжей
дробенько порѣзанной капусты. Все сесе пере-
моем, складем в кастрюлю (кайстрон) к мясу,
нальем почти полну кастрюлю воды и поставиме
варити. Коли мало поварено, а бурак побѣлѣст,

доложимо к нему 6 крумплей, которых розрѣжемо надвое. Если нѣсколько раз закипит, снова кладемо в него $\frac{1}{2}$ kg парадичок, но раньше их очистиме, повариме, и ростираеме (пассируеме) на дротовой ситкѣ. Зимомо береме парадички из фляшки. У кого нѣтъ парадичок, может замѣнити их кеселицею. Если вся зеленина поварилася, заправиме поливку сметаною. Доливати борщ не можно. Кастрюлю постоянно закрываеме и уважаеме, чтобы борщ не выкипѣл; прото наилучше варити на краѣ плиты (шпаргета). На стол подается со сметаною и с порѣзанным на куски мясом. Можно еще в каждую тарелку перед подачею нарѣзати зубок чесноку или положить червену, стручковату паприку.

9. Борщ польскій.

Потребны: проста мясна поливка, 2 бураки, 4 кусы парадичок и $\frac{1}{2}$ горнятка сметаны.

Раньше приготуем просту мясну поливку, як сказано на стор. 6. Коли поливка процѣжена, возьмем 2 бураки, повариме и порѣжемо на лашку, Потом-же береме 4 парадички, повариме в 3-х ложках воды, протераеме через ситко. Потом и бураки и парадички кладемо в поливку и кипячиме половину години. Наконец всыплем в поливку половину горнятка сметаны.

10. Поливка из росола.

Потребууются: на каждую особу $\frac{1}{2}$ литра росола и $\frac{1}{4}$ литра квасной капусты, положиме в нею на кружки порѣзанну, омыту бужену колбасу (пик-

ницу) или бужены ребра, рахуючи на особу по 5—10 дкг или кто як любит. Коли мясо поварилось, заправиме поливку запражкою (зарантуеме) як ниже сказано и нальеме на нею мало сметаны. Если бы поливка дуже квасна, заливаеме водою.

Запражка (ранташ) дѣлается по слѣдующему. Положиме в кайстрон (кастрюлю) одну ложку масти. Коли масть растопилася, тогда всыплеме в нею 2 ложки бѣлой муки и попражмем до половина, при чем муку постоянно мѣшаем. Теперь порѣжем на кусочки одну меньшу цибулю, вложиме в кайстрон и пражмем с мукою мѣшая до того часа, пока цибуля не будет румяна (причервена). Тогда нальем в запражку одно горнятко студеной воды, дуже добре розмѣшаем и всыплеме в поливку или в другу страву, для которой ею мы дѣлали.

11. Поливка из рыбы.

Потребуется: рыба, 3 бобковы листы, 2—3 куски попру, 4 ложки сметаны, запражка, оцет и соль.

Нальеме в горнец 2 литры воды, положиме 2—3 куски попру, 3 бобковы (лавровы) листы, посолим и заквасиме воду оцтом. Потом нагрѣваеме ею и коли вода кипит, вливаеме в нею запражку и еще раз вскипячиме. (Запражка готовится так, як описано на сторонѣ 13.). Затѣм кладем в воду почищенну, омыту и на куски порѣзанну рыбу. Коли рыбу вариме, уважаймем, чтобы не розварилася, бо через нѣсколько минут уже готова. Наконец положиме в поливку 4 ложки сметаны и подаем на стол вмѣстѣ с рыбою.

12. Поливка с яйцами.

Потребуется: 1 ложка масти, 3 ложки муки, 1 цибуля, на каждую особу одно яйцо, 2 лит. воды, 3—4 ложки сметаны, оцет и соль.

Положиме в великій (3 литровый) кайстрон 1 ложку масти, и коли растопилася, попражмє до половины в ней 3 ложки бѣлой муки; потом всыплєме в нею на кусочки посѣченну одну цибулю и попражмє, при чем запражку постоянно мѣшаємє. Затѣм нальємє в кайстрон одно горнятко студеной воды и дуже добре размѣшаємє запражку. Если все то готово, доливаємє еще 2 литра студеной воды, закваснмє оцтом и посолимє. Коли поливка закипит, выбьємє столько яиц, сколько особ есть и цѣликом (не размѣшано) впустимє в кайстрон и вложимє 3—4 ложки сметаны. Но можнє сєсю поливку приготовить и так, что 2—3 яйца добре размѣшаємє и всыплємє помаленьку в кипячу поливку, при чем поливку постоянно мѣшаємє и еще раз вскипячимє.

13. Поливка из свѣжих грибов.

Потребны: 7 грибов, 3 ложки сметаны, 2 ложки муки и 3 лит. воды.

Для поливки сєй наилучши суть дубовы грибы, но можно употреблять и других. Свѣжих грибов (не сушеных) почистимє, омыємє, посолимє и поваримє в водѣ трех литров. Потом сдѣлаємє заправку из трех ложек сметаны и двох ложек муки, заправимє и мало закваснмє. Если по сєму поливка еще раз вскипит, можемє подавати на стол.

14. Поливка из сушеных грибов.

Потребны: 5 дкг сушеных грибов, на кажды двѣ особы по верхней ложкѣ риж, 1 морковь, 1 петрушка и 1 карлаб.

Грибы добре омыеме, порѣжеме на кусочки и вариме в трех литрах водѣ, в котору положиме на кружки порѣзанно 1 морковь, 1 петрушку и меньшій карлаб. Коли грибы до половины поварены, всыплем в поливку омытый риж, на двѣ особы рахуючи по одну вершну ложку. Затѣм посолим и если грибы поварены, заправим поливку запражкою (зарантуеме). Запражка готовится так, як указано на сторонѣ 13.

15. Поливка с тертым (ресельованым) тѣстом.

Потребны: на каждую особу одна вершна ложка тертого тѣста, 1 ложка масти, цибуля, 2 лит. воды и зелена петрушка.

Для сей поливки перед всѣм нужно приготовить потребное тѣсто, по слѣдующему. Выбѣем одно яйцо, к нему даме 5 ложек воды и столько муки, сколько потребно, чтобы можно вымѣсити твердое тѣсто. Потом вымѣшенное тѣсто потрем (реселюеме) и положиме в большій кайстрон одну ложку масти, а коли растопилась, прибавиме в нею из сего тѣста на каждую особу по одной вершной ложкѣ. В масти тѣсто при постоянном мѣшаніи попражмиме до полбвина, а тогда порѣжеме на куски одну цибулю, всыплем в тѣсто и мало попражмиме. Потом нальем в кайстрон горнятко студеной воды, смѣшаем и вскипачиме. Теперь тѣсто посолим,

положимо в него порѣзанной зеленой петрушки, доливаємо еще 2 литра воды и кипячимо поливку до того часа, пока тѣсто не будет мягкое. Вмѣсто 2 лит. воды можемо употребляти и горячій отвар, в котором поваренны 1 морковь, 1 петрушка и 1 кар-лаб. Такий отвар по вареніи зеленины сцѣдимо и доливаємо на тѣсто. От сего поливка будет смачнѣйша, як приготовлена с водою.

16. Молочна поливка.

Потребны 2 лит. молока и тѣсто.

Вымѣряємо 2 литра молока и вскипячимо. Коли молоко начнет кипѣти, посолимо. Что як тѣсто для поливки приготовляємо, сказано на сторонѣ 23—29. Можно для поливки сей употребляти и тертое (ресельованное) тѣсто, по ложкѣ для каждой особы. Изготовленіе сего указано у 15 поливкѣ.

17. Крумплева (картофельна) поливка.

Потребуются: запражка, крумпли, 3 ложки сметаны, вода, оцет, соль.

Приставимо в горнец почищенных и на куски порѣзанных 2 литра крумплей. Коли крумпли до половины поварены, приготовимо из одной ложки масти и двух ложек муки запражку, до ней даємо одну посѣченну на кусочки цибулю, попражимо и доливаємо горнятко воды и дуже добре розмѣшаємо. (Приготовленіе запражки описано на сторонѣ 13.). Потом всыплємо запражку в крумпли, доливаємо в них еще 3 ложки сметаны, посолимо,

закваснине и вариме крумпли до того часа, пока не будут цѣлком мягки.

18. Фасолева и горохова поливка.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. фасоли или гороха, на запражку 1 ложку масти, 2 ложки муки, 1 малу цибулю, 4 лит. воды, 4 ложки сметаны, оцет, соль и зелена петрушка.

Перебереме и омоеме $\frac{1}{2}$ литра фасоли (пасуля) или гороха и приставиме в 4-ех литрах воды варити. Коли фасоль или горох до половины поварены, посолимe. Если же цѣлком сварилися, приготавиме запражку (раптаж) як сказано на сторонѣ 13., вливаеме запражку в фасоль или горох, заквасиме и вскипячиме. Потом прибавиме в поливку 4 ложки сметаны, а кто любит, может положить из твердого тѣста приготавленну суканицу (як то сказано на сторонѣ 25.); но тогда нужно еще раз поливку вскипятити. Добрый смак дает поливкѣ, если положиме в нею на концѣ варенія порѣзанну петрушку или вначалѣ варенія один букет зеленой петрушки, что по вареніи выймемe из ней.

19. Поливка из зеленой фасоли (лопаток).

Потребууются: лопатки, запражка из 2 ложек масти, 3 ложек муки и 1 цибули; 5—6 ложек сметаны, зелена петрушка, соль и оцет.

Лопатки очистиме, на куски поламлемe и положиме варити в кипячу воду. Коли до половины поварены, посолимe и вложиме в них ниткою перевязанный букет зеленой петрушки, которого по

вареніи виймемо из поливки. Если лопатки цѣлком поварены, приготуємо из 2-х ложек масти и 3-х ложек муки и одной цибули запражку (як то сказано на сторонѣ 13.), прибавиме в лопатки, поливку заквасиме и доливаеме в нею еще 5—6 ложек сметаны.

20. Поливка из зеленого гороха.

Потребується: 1 и $\frac{1}{2}$ лит. зеленого, лущеного гороха, запражка, суканица, 3 ложки сметаны, зелена петрушка, соль, оцет и вода.

Полушиме зеленый горох и повариме в водѣ. Протреме (пассируємо) через дрововое ситко, доливаеме в него столько воды, чтобы всего было 2 литра поливки и вновь вскипячиме. Теперь приготуємо запражку (як то сказано на сторонѣ 13.), заправиме, посолиме, мало заквасиме и даеме в него немного суканицы (приготовление суканицы сказано на сторонѣ 25.). Наконец доливаеме в поливку 3 ложки сметаны и положиме в нею порѣзанну на куски зелену петрушку.

21. Поливка из зеленины.

Потребується: 1 ложка масти, 1 цибуля, 2 моркви, 1 петрушка, 1 карлаб, зелена петрушка, гризовы галушки и вода.

В большу кастрюлю (кайстрон) положиме 1 ложку масти, на куски посѣченну 1 цибулю и попражмиме до половина. Потом прибавиме на кружки порѣзанно: 1 карлаб, 2 моркви и положиме одну цѣлу петрушку. Затѣм посолиме, доливаеме 2 гор-

нятка воды и вариме до того часа, пока зеленина не помякнет. Теперь петрушку выбереме из кастрюли, но другу зеленину лишиме и доливаеме еще 2—2 и $\frac{1}{2}$ литра теплой воды. Коли так приготовленну поливку вскипячиме, кладемe в нею гризовы галушки (приготовление их сказано на сторонѣ 26.) и нарѣзану зелену петрушку. Если зеленой петрушки не имѣемe, то вмѣстѣ с морквою порѣжемe на кружки и корень петрушки, а по вареніи не вынимаемe его из поливки.

22. Поливка из свѣжих овощей (садовины, фруктов) и сушениц.

Потребны: 1 и $\frac{1}{2}$ лит. овощей, 4 ложки сметаны, 2 ложки муки, 2 лит. воды, соль и мало цукру.

Положиме в 2 литры воды 1 и $\frac{1}{2}$ литра свѣжих, не сушеных овощей (черешни, вишни, на куски порѣзанны яблоки и други овощи), посолимe, если нужно, то мало поцукриме, а кто любит, может прибавити и 1 децил. вина. Если овощи поваренны, сдѣлаемe из 4-х ложек сметаны и 2-х ложек муки заправку, примѣшаме к ней мало горячей поливки и коли все добре перемѣшали, высыплемe в горнец в поливку. Потом вскипячиме поливку и можемe подавать на стол.

Из сушеных овощей тоже смачна (вкусна) поливка готовится, по слѣдующему. Положиме в 2 литра воды $\frac{3}{4}$ лит. омытых сушениц и посолимe. Коли сушеницы поварены, приготовиме заправку (як указано на сторонѣ 13.), поливку нею

заправиме, положиме еще 2 ложки сметаны и все то вскипячиме.

23. Поливка из райских яблок (парадичок).

Потребуется: 1 кг райских яблок (парадичок), запражка, 1—2 куски цукру, 4 ложки сметаны, соль, вода и завариме в поливку крумпли, суканицу или тертое тѣсто.

Положиме в горшок 1 килограм омытых райских яблок, нальеме столько воды, чтобы як раз закрыла райских яблок и повариме. Потом их перетираеме (пассируеме) через дрововое ситко, в выдвленный сок (вар) же наливаеме столько воды, сколько нужно, да еще посолимe, а если нужно, то положиме в него и 1—2 кус. цукру. Затѣм сдѣлаеме запражку (як сказано на сторонѣ 13.), доливаеме в поливку, вскипячиме и завариме в нею риж, крумпли, тертое тѣсто или суканицу (приготовление сей сказано на сторонѣ 25.). Наконец прибавиме в поливку 4 ложки сметаны.

24. Поливка из хлѣба.

Потребуется: 4 скибки сухого хлѣба, 1 ложка масти, 1 мала цибуля, соль, вода а кто лучше хочет приготовить — колбаса.

Поливка из хлѣба готовится легко, дешева (тунья) и дуже смачна бывает. Положиме в большу кастрюлю (кайстрон) 1 ложку масти и посѣченну цибулю. Коли цибуля попражена, прибавляеме до ней мало солодкой паприки и всыплеме на куски порѣзанный сухой хлѣб. Если все то добре

перемѣшано, доливаеме 2 литра кипячѣй воды. Но если смачнѣйшу поливку хочеме достати, то в горячу воду даеме еще на куски порѣзанну колбасу (пикницу). Цибулю можно замѣнити чесноком.

25. Кминкова (тминѣва) поливка.

Потребуется: 1 ложка масти, 2 ложки муки, 1 меньша цибуля, на кубики (коцки) порѣзанный хлѣб, кмин, соль и вода.

Положимо в кайстрон 1 ложку масти, а коли растопится прибавимо 2 ложки муки и попражимо. Потом даеме в кайстрон еще 1 кавову ложку кмина, перемѣшаеме с запражкою и пражимо 1—2 минутки. Теперь доливаеме в кайстрон горнятко воды и дуже добре перемѣшаеме с запражкою, потом посолимо. До всего нужно еще посему наляйти столько воды, сколько поливки потребуеме (напр. на 6 особ 2—2 и $\frac{1}{2}$ литра воды). Так приготоуленну поливку еще нѣсколько раз вскипячимо, процѣдимо от кмина, доливаеме (кто хочет) молоко или маю сметаны и положимо на кубики (коцки) порѣзанный хлѣб или колач, которого перед тѣм попражимо в масти.

26. Поливка из кеселицы.

Потребуется: 1 и $\frac{1}{2}$ литра пшеничных отрубей или якой нибудь муки, 2 дкг дрожжей (дружѣ), 4 ложки муки, 1 ложку кмину, 4 ложки сметаны и 3 яйца.

Для сей поливки нужно в первых приготоуити кеселицу по слѣдующему. Попаримо 1 и $\frac{1}{2}$ литров

пшеничных отрубей или овсяну, тенгеричану або другу муку, одним литром кипячої воды и оставиме выстынути. Прейній вечер приготуем из 2 дкг дрожжей, теплої воды и муки — квас. Из сего квасу на слѣдующій день положиме в большой горнец один кусок, с величиною писти и нальем на него 6 литров теплої (не горячей) воды, а в то всыплем попарены отруби или муку. Потом горнец сей поставим на теплое мѣсто, пока все то не закиснет. Если-же закваснѣло, тогда кеселица готова, можем ее положить на холодное мѣсто и помалу уживати.

Из такой кеселицы возьмем 2 литра, положим в нею одну головку цибули, 1 ложку кминна и вскипачиме. Коли цибуля уже мягка, кеселицу сцѣдиме и запражиме. Для запражки выберем из трех яиц жѣлчки, размѣшаме их с 4-ма ложками муки и 4-ма ложками сметаны. Потом прибавим до сего 4—5 ложек горячей кеселицы, размѣшаме, всыплем все то в горнец в кеселицу и вскипачиме. Если есть, кладем на концѣ в поливку порѣзанной петрушки, а коли подаем на стол, то положим в нею на кубики (коцки) порѣзанный и в масти попраженный хлѣб.

27. Подивка из кукурузяных круп.

Потребуется: зеленина (1 петрушка, 1 карлаб, 1 морковь), 2 ложки масти или масла, на каждую особу 1 ложку кукурузяных круп, 2—3 ложки сметаны, 1 яйцо, вода и соль.

Порѣжем карлаб, морковь и петрушку на ве-

лики куски, положиме в 2 и $\frac{1}{2}$ литра воды, посолим и поварим. Пока сесе варится, попражмем в 2-х ложках масти или масла кукурузяны крупы до червена, рахуючи на каждую особу по одной ложкѣ. Коли зеленина поварилася, поливку процѣдиме и нальем в крупы. Потом все то вариме, пока крупы не помякли (за 15—20 минут). Дуже смачным дѣлает поливку, если розмѣшаме желчок одного яйца с 2—3 ложками сметаны и заправиме ею.

II. ЧТО ЗАВАРИВАЕМЕ В ПОЛИВКУ?

Чисту, саму поливку николи не уживаме, бо так не была бы сытна. Но коли поливка уже готова, положиме в нею риж, гриз, крупы, рахуючи на каждую особу по 1 ложкѣ, или якое инбуди тѣсто, завариме и так подаваме на стол. Найчаще употребляются в поливку слѣдующи тѣста:

1. Простое, порѣзанное тѣсто.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. муки, 1—2 яйца и 2—3 ложки воды. Помѣстиме на мѣсылну табу в купочку $\frac{1}{2}$ литра муки, в серединѣ сдѣлаем в ней ямочку, выбѣем в нею 1—2 яйца и прибавиме 2—3 ложки студеной воды. Потом замѣсиме из того на половину твердое тѣсто. (Теплу воду для сего не употребляймe.) Коли тѣсто настолько вымѣшено, что не липнет на руки, тогда качалкою тоненько роскачаем его на листы. Из $\frac{1}{2}$ литра муки получим

один роскачанный листок тѣста, который як раз достаточный для заваренія поливки на 6 особ. Роскачанное тѣсто оставиме на таблѣ немного высохнути, а потом порѣжем его на тоненьку лашку, или на квадраты (коцки), или як любиме. Если поливка уже кипит, на каждую особу прибавиме в нею одну малу жменю порѣзанного тѣста и вариме до тѣх пор, пока тѣсто не подойдетъ на поверхность поливки. Дальше не нужно варити, понеже тѣсто размочится, а поливка не будет смачна (вкусна).

Можно разом замѣсити, роскачати и порѣзати больше листов тѣста, чтобы осталось и на другій раз, бо газдыня не мает всегда часу приготавли свѣжое тѣсто. Порѣзанное тѣсто долго постоит и не погубится, только нужно его добре высушити, помѣстити в чисту коробку (шкатулю), закрыти и в сухом мѣстѣ держати. Сякое тѣсто употребляется для простой мясной, курячей и для поливки из оставшагося мяса.

2. Тѣсто на форму трубки (слимака).

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. муки, 1--2 яйца и 2--3 ложки воды. Приготавлие само так, як перед сим сказанное простое тѣсто. Коли тѣсто роскачено, порѣжем его на квадраты (коцки) средней величины. Теперь-же слѣдует найтяжша работа. Для ней потребна одна четырехугольна деревяна пластинка, с величиною долони. Или употребляеме вмѣсто ней бердо. В пластинку зарѣжут углубленія, яки суть на бердѣ, с которым тчут. Кромѣ

сего потребна одна паличка, не толща грифлика или тонкой церузы. Коли все то в руках, тогда положиме коцки (квадрат) тѣста на пластинку, паличкою добре притиснем и закрутиме тѣсточко от одного края до другого той-же паличкою, так чтобы сдѣлалася одна трубка, подобна на слимак.

Сесю работу скоро треба кончити, чтобы тѣсто не высохло, бо с сухим тѣстом работа не удастся. Из-за того и не роскачивайме больше тѣста як один лист. Сякое тѣсто дуже красное и смачное. На многих селах долиняне уже прекрасно знают его дѣлати. Употребляются в просту мясну, курячью и в поливку из оставшагося мяса.

3. Тертое (ресельованное) тѣсто.

Потребны: 1 яйце, 5 ложек воды и муки.

Выбьеме одно яйце, прибавиме 5 ложек воды и даем до того столько муки, сколько потребно, чтобы из него замѣсити цѣлком твердое тѣсто. Такое тѣсто потрем (пореселюем) и можем употребляти будь-то свѣжим или сушеным. Завариваем его в слѣдующи поливки: в просту мясну, в курячью, в поливку из оставшагося мяса, в поливку с тертым тѣстом, в молочну и в поливку из зеленины.

4. Суканица.

Потребны: 1 яйце, 4—6 ложек воды и мука.

Выбьеме одно яйце, к нему прибавиме 5 ложек воды и столько муки, сколько потребно, чтобы

вымѣсити до половины твердое тѣсто. Потом выкачаеме из него на палец тверды листы и отщипаеме маленьки кусочки (суканицу). Употребляется в поливки молочну, фасолеву, горохову и в поливку из зеленого гороха.

5. Гризовы галушки.

Потребуются: 2 яйца, 1 какова ложка масла, зелена петрушка, гриз и $\frac{1}{2}$ горнятка воды.

Вмѣсто тѣста употребляются в поливку и гризовы галушки. Приготовляеме их слѣдующим образом. На 6 особ рахуеме 2 яйца, из которых отдѣлим желчок от бѣлка. В желчок положиме кавову ложичку масла и 2—3 ложечки воды; потом посолим. Бѣлок выбьем на снѣг (пѣну) и помалу перемѣшаеме с желчком. Потом прибавиме столько гриза, чтобы достати рѣдку тѣстовину, а наконец положиме мало посѣченной зеленой петрушки. Затѣм береме гриз по ложкѣ и пускаеме в кипячу поливку. Если из первых кусков галушек в поливкѣ видиме, что гриз не доста густой, то прибавиме до всего еще 1—2 ложки сухого гриза. Каждая ложка гриза в кипячѣй поливкѣ поварится на галушку. Гриз сей вариме в поливкѣ за $\frac{1}{4}$ години.

Гризовы галушки употребляются в поливки: мясны, курячья, из оставшагося мяса и в поливку из зеленины.

6. Галушки из сухаря (прейзли).

Потребуются: 1 меньша ложка масти, 2—3 яйца, зелена петрушка и сухарь (прейзли).

Положимо в миску одну меньшу ложку масти и то добре розмѣшаємо (за 10 минут). Потом выбѣємо в него 2—3 яйца и смѣшаємо с мастью. Коли все то готово, прибавляємо еще маленько зеленой петрушки, посѣченной на кусочки и столько сухаря, чтобы достати добру тѣстовину. Если поливка кипит, то береме в ложку из тѣстовины по величинѣ одного орѣха, потом впускаємо в поливку и завариме. Вмѣсто сухаря можно употреблять и муку, но таки галушки не будут настолько смачны, як из сухаря приготовленны.

Сухарь (прейзли) готовится таким образом, что куски бѣлого хлѣба (колача) высушиме, или купиме жемлик (булку), порѣжемe на куски, высушиме, а потом все то потовчеме на мелки крупы и на ситѣ просѣмe. Такой сухарь можно отложить в закрыту (шкатулю) и употреблять не лишь на высшесказанны галушки, но и для обсыпки, о которой позже будет слово. У порядочной газдыни всегда должен находится готовый сухарь (прейзли).

Галушки из сухаря употребляются в мясну, в курячью и в поливки из зеленины и оставшагося мяса.

7. Галушки из печѣнки.

Потребны: 15—20 дкг печѣнки, 1 цибуля, желчок 2 яиц, 3 ложки воды, зелена петрушка, мало масти, поперь и соль.

Для сего нужно 15—20 дкг свиной, качачой или маржинской (говяжей) печѣнки, котору посѣчеме на доскѣ и прибавиме до ней на кусочки

порѣзанну одну малу головку цибули. Потом посолиме, попоприме и положиме в нею мало постѣченной зеленой петрушки, масла или масти (тоже немного), 3 ложки воды и желчок двух яиц.

Сесю массу добре смѣшаеме, прибавиме к ней еще сухарь (прейзли) и тоже смѣшаеме. На концѣ до всего всыплеме из бѣлков двух яиц сбитый снѣг (пѣну) и тихинько смѣшаеме. Теперь ложкою дѣлаеме с него куски (галушки) величины орѣха, и каждый кусок кладеме в кипячу поливку, в ней-же за 10—15 минут вариме их.

Галушки из печѣнки употребляются для мясной, курячей и поливки из оставшагося мяса.

8. Напускное тѣсто.

Потребуется: 1 яйцо и мука.

Выбѣмe в горнятку одно яйцо и всыплеме к нему столько муки, чтобы было из ней цѣлком жидкое (текучее) тѣсто. Потом дуже добре размѣшаеме и в горячу поливку вливаеме через лейку (тевчир) или тоненькою ложкою впускаеме его. Если раз поливка закипит, можно ея подавати. Употребляется: для мясных, кминковой и поливки из зеленины.

9. Кукурузяный завивач.

Потребны: Кукурузяна мука и 2—3 яйца.

Выбѣмe 2—3 яйца, отдѣлимe желчок от бѣлка. Из бѣлка выбѣмe снѣг и коли то готово, тогда досыплеме до желчка столько ложек кукурузяной муки, сколько выбились яйца. Если мука с желчком

добре перемѣшана, додаеме до сего из бѣлка выбитый снѣг и снова перемѣшаеме. Теперь все то посолим, положиме в помащену тепшу (противень) и выпечем. Потом выпеченное тѣсто выхолодим, порѣжем на коцки (кубики) и положиме в горячу поливку. Употребляется: для молочной, кминковой и других поливок.

10. Кукурузяны кнедлики.

Потребны: 8 дкг солонины, $\frac{1}{4}$ литра молока, 2 дкг кукурузяных круп, 2 малы ложки сухаря (прейзли).

Возьмем 8 дкг солонины, порѣжем на кусочки и попражм. Потом доливаеме в нею $\frac{1}{4}$ литра молока, вскипячим, всыплем 2 дкг кукурузяных круп и при постоянном мѣшаніи вариме через $\frac{1}{4}$ години. Потом крупы выстудим, посолим, досыплем 2 малы ложки сухаря (прейзлик) и 1 яйце и смѣшаеме. Затѣм лишиме за 10 минут крупы в покоѣ, послѣ чего сдѣлаем из них кнедлики (галушки), повариме в соленой водѣ и употребляем в поливку. Добры суть для: молочной, кминковой поливки и дзямы.

III. ПРИПРАВА К МЯСУ (ГАРНИРУНГ).

Послѣ поливки дается на стол мясо в поливкѣ вареное, или-же печеное. О печеном (жареном) мясѣ позже будет слово. Вареное мясо варится

в поливкѣ и вынимается из ней перед завариваніем поливки. Но ни одно мясо не уживается само, бо так бы мало сытное и полезное, а потѹму готовятъ к мясу крумпли, риж, макароны и други стравы, описаны ниже. Сеси стравы ѣдятся вмѣстѣ с мясом и называются приправами (гарнирунгом).

1. Пьеръ с крумпли (картофля).

Потребны: крумпли, 1—2 ложки масти и 1 цибуля.

Крумпли почистиме, порѣжеме на куски, омоем, посолим и в водѣ повариме. Потом воду сцѣдиме, крумпли потрошиме или перепассируеме на особых крумплевых пассировках. Коли то готово, в 1—2 ложках масти посмажм на кусочки порѣзанну цибулю, затѣм наливаеме масть на крумпли, добре перемѣшаеме и с мясом подаеме на стол. Вмѣсто масти можно употреблять масло и молоко, или сметану. Ростеплим 2 ложки масла, прибавим до того погар горячего молока, нальем на крумпли и перемѣшаеме.

2. Крумпли (картоф.) с паприкою.

Потребны: крумпли, 1—3 ложки масти, 1 цибуля и 1 кавова ложка паприки.

Крумпли омоем и в дупинѣ повариме. Потом полушим и порѣжеме на продолговаты куски. Теперь в масти посмажм на куски порѣзанну цибулю и послѣ сего положим в масть одну кавову ложку паприки, перемѣшаеме и выльем на крум-

пли. Коли масть с крумплями мѣшаеме, уважайме, чтобы куски остались красными, долгими и чтобы их не потовчи. Для того, чтобы крумпли вкусны были, треба дати до них достаточно масти.

3. Пращены (в масти печены) крумпли.

Потребны: крумпли и 2—3 ложки масти или масла.

Крумпли почистиме, порѣжеме на велики круги, омоеме и посолимe. Коли масть горяча, то кладеме в нею крумпли, сколько лишь помѣстится на днѣ кайстро́на и попражмe раньше один, а потом обернеме на другій бок, затѣм выбираеме и подаеме их на стол.

4. Риж к мясу.

Нужны: $\frac{1}{4}$ лит. рижа, 1 ложка масти, $\frac{1}{4}$ цибули, зелена петрушка.

В кастрюлю положиме одну ложку масти. Если горяча, доложиме $\frac{1}{4}$ литра омытого рижа, помѣшаеме и прибавиме порѣзанно на куски $\frac{1}{4}$ цибули и зеленой петрушки. Потом нальемe столько воды, чтобы риж закрыла и посолимe. Так приготовленный риж вариме, пока не будет мягкій. При том мѣшаеме, чтобы не приварился и доливаеме водою. Если риж поваренный, можемe подавати на стол.

5. Риж с грибами.

Потребны: 3—4 дкг сухих грибов, 1 ложка масти, $\frac{1}{4}$ лит. рижа.

Сушеных дубовых или других грибов омоеме

и повариме в 1 и $\frac{1}{2}$ литрах водѣ. Потом процѣдиме, а грибы порѣжем на куски. Под тѣм омоем $\frac{1}{4}$ литра риж, положим в кайстрон одну ложку масти и коли горяча, всыплем в нею риж. Потом риж 2—3 раза помѣшаем и коли уже горячій, доливаем к нему $\frac{1}{2}$ литер горячего, сцѣженного из грибов вару, посолим и прибавим на куски порѣзанны грибы. Послѣ сего варим риж пока не поварится. Если бы вода выварилася, доливаем настолько, чтобы приправа была доста густа.

6. Рижовы нудли.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. молока, $\frac{1}{4}$ литра риж, желчок яйца и сухарь.

Повариме риж в молоко и мало посолим. Потом на мѣсильной доскѣ сдѣлаем с риж на палец толсты и долги ноки (валки). Сеси нудлики посыплем мукою, потом замочим в желчок яйца, а наконец в сухар (прейзли). Послѣ сего нудлики в масти выпечем и подаем к мясу.

7. Кнедлики из муки.

Потребны: $\frac{1}{2}$ kg муки, 1—2 яйца, 1—2 кифлики (рожки) и мало соли.

В муку выбьем 1—2 яйца, прибавим мало соли, и замѣсим на тѣсто. вмѣсто другого яйца можем прибавити в муку мало молока. Коли тѣсто вымѣшено, порѣжем на кубики (коцки) 1—2 кифлики (рожки), высмажим на маслѣ и замѣсим их в тѣсто. Потом оставим тѣсто на 1 годину отпочинуту. Под сим часом приготуем

кипяток, посолим, потом из тѣста сдѣлаем на одну долонь долги, а в меньшу пясть толсты, круглы кусы (валки), положим их в кипяток и варим $\frac{1}{2}$ години. Что поварились-ли кнедлики, то узнаем так, если тѣсто разрѣжем и попозируем. Послѣ варенія можно кнедлики еще посыпать сухарем и высмажиги в масти, но можно уживати их и без того. Поваренны кнедлики порѣжем на один перст толсты куски и с подливкой уживаем к мясу.

8. Крумплевы (картофельны) кнедлики.

Потребны: 65 дкг тертых или пассированных крумпель, 50 дкг муки, 18 дкг гризу и 1 дкг соли.

Крумпли поварим, потрем (пореселюем) или перепассируем, а затѣм придаваем к ним 50 дкг муки, 18 дкг гриза и соли и дуже добре вымѣсиме. На пробу поварим из сего тѣста один малый кнедлик и если бы он через мѣру твердый, прибавим мало молока. Потом из тѣста сдѣлаем кусы (валики) толщины малой пясти, а долготы долони, кладем их в соленый кипяток и варим пока не сварятся; приблизительно 20 минут. Поваренны кнедлики выберем, порѣжем на один палец толсты куски, помастим маслом или мастью и уживаем с капустою или мясом.

9. Макароны.

Макароны суть высушенное италіанское тѣсто, которое можно купити в торговлях. Из такого тѣста возьмем 15 кусов, роздробим на меньши куски и коли вода кипит, посолим и тѣсто поварим

в ней. Послѣ того воду сцѣдѣмѣ, макароны помастѣмѣ горячѣй мастью или маслом, посолимѣ и подаваемѣ на стол.

10. Гризова приправа.

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти и $\frac{1}{4}$ лит. гриза.

Положимѣ масть в кастрюлю, в нею $\frac{1}{4}$ лит. гриза и попражимѣ. Потом доливаемѣ в гриз горячу воду, посолимѣ и варимѣ пока гриз не будет мягкѣй; если нужно, доливаемѣ.

11. Галушки для приправы.

Потребны: 1 лит. муки, 3 яйца и масть или масло.

Положимѣ в большу миску один литер муки и прибавимѣ в нею желчок трех яиц, а бѣлок положимѣ в отдѣльну миску. Потом муку посолимѣ и нальемѣ в нею столько студеной воды, чтобы было из ней до половины рѣдкое тѣсто. Сесе мѣшаемѣ ложкою через $\frac{1}{2}$ години, наконецъ же из бѣлка выбѣмѣ снѣг и вмѣшаемѣ в тѣсто. Теперь вскипятимѣ и посолимѣ воду, а тѣсто впустимѣ ложкою малыми кусками, с величиною орѣха и поваримѣ. Затѣм воду сцѣдѣмѣ, а галушки польемѣ маслом или горячею мастью.

IV. ПОДЛИВКИ (СОУС, МАРТАШ).

Коли мясо поварено и яку нибудь приправу наварилисьмѣ к нему, тогда нужно еще постаратися

о подливку, бо только так будет обѣд наш полный и добрый. Всѣ подливки текучи стравы, которыми поливаеме приправу (крумпли, риж и други), отчего будет она много смачнѣйша. Важнѣйши из них слѣдующи.

1. Окропова поливка (соус).

Потребны: посѣченый окроп, $\frac{1}{2}$ ложки масти, $\frac{1}{2}$ ложки муки и 3—4 ложки сметаны.

Приготавливается слѣдующим образом: положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти и в ней попражмем $\frac{1}{2}$ ложки муки. Если мука попражена, прибавиме до ней мелко посѣченный окроп, помѣшаеме, а кромѣ того доливаеме помалу одно горнятко горячей воды или поливки, а потом все посолиме и вскипячиме. Коли то готово, положиме в него 3—4 ложки сметаны, а до обѣда лишиме на теплом мѣстѣ.

2. Щавельна подливка.

Потребны: щавя, $\frac{1}{2}$ ложки масти, 2 ложки сметаны и 1 ложка муки.

Из щавы (щавель) тоже вкусну подливку пожеме сдѣлати. — Положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти, а в нею посѣченну щаву. Ссєю щаву потом пражмем до того часа, пока цѣлком не розварится. Теперь прибавляем к ней $\frac{1}{2}$ горнятка горячей воды, или поливки. Послѣ сего щаву вскипячиме, а под тѣм часом приготвиме из 2 ложек сметаны и 1 ложки муки — заправку и кипячу щаву запра-

вие и посолиме. Потом лишиме все то дасколько минут закипѣти и подливка готова.

Можно сесю подливку приготавлиати и таким образом як окропову, лишь вмѣсто окропа употребляеме щаву.

3. Подливка из райских яблок (парадичок).

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти, 1 ложка муки, сметаны и 1—2 кус. цукру.

Червены райски яблока омыеме, повариме и на дротовом ситкѣ перепассируеме (перетреме). Потом изготавиме на $\frac{1}{2}$ ложки масти и 1 ложки муки заправку, долъеме в нею сок (вар) райских яблок, посолиме и все повариме. Потом прибавиме в нею мало сметаны и дасколько минут еще вариме.

Если бы така подливка приквасна, то положиме в нею 1—2 куски цукру. Добру подливку можеме приготовити и без запражки, таким способом: Сок (вар) райских яблок вскипячиме, а потом заправиме и лишиме закипѣти. Заправку дѣлаеме из 2—3 ложек сметаны и 1 ложки муки, до которых прибавиме еще солодкого молока.

4 Подливка из овощей.

Потребны: овощи, 3 ложки сметаны, 1 мала ложка муки.

Из всяких овощей (яблок, вышень, черешень, малин и др.), можно подливку дѣлати. Овощи почистиме, омыеме, если нужно полупиме, костки выбереме и повариме овощи в водѣ. Потом сдѣ-

лаеме из трех ложек сметаны и одной каковой ложки муки заправку, до которой прибавим еще и молока и заправим с нею поваренны овощи. Затѣм овощи с заправкою вскипятим, если не доста солодки, положим в них 1—2 куски цукру, досолим и можем подавать на стол

5. Подливка из огурцов.

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти, 1 ложка муки, цибуля, 1—2 ложки сметаны и 1—2 кус. огурцов.

Положим в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти, в ней попражм одну ложку муки, а послѣ того на куски порѣзанну цибулю. В сію запражку положим два, в оцѣ квашены огурцы, которых перед тѣм порѣжем на кубики (коцки). До сего доливаеме один погар воды или огурцового вару, если не оцом были квашены. Потом посолим, а коли вода кипит, положим в нею 1—2 ложки сметаны.

Если все то поварим, подливка готова.

6. Чесночна подливка.

Потребны: 1 ложка масти, 1 ложка муки, 3—4 зубки чесноку.

Положим в кайстрон одну ложку масти и коли растопилася, прибавим еще 1 ложку муки. Если мука начинает пражитися, положим в нею 3—4 зубки на кусочки порѣзанного чесноку и вмѣстѣ с запражкой попражм его. Потом доливаеме в запражку мясной поливки или одно горнятко студеной воды, посолим и вскипятим подливку.

лаеме из трех ложек сметаны и одной каковой ложки муки заправку, до которой прибавим еще и молока и заправим с нею поваренны овощи. Затѣм овощи с заправкою вскипятиме, если не доста солонки, положиме в них 1—2 куски цукру, посолим и можем подавати на стол

5. Подливка из огурцов.

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти, 1 ложка муки, цибуля, 1—2 ложки сметаны и 1—2 кус. огурцов.

Положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти, в ней попражиме одну ложку муки, а послѣ того на куски порѣзанну цибулю. В сію запражку положиме два, в оцѣ заквашены огурцы, которых перед тѣм порѣжем на кубики (коцки). До сего доливаеме один погар воды или огурцового вару, если не оцом были квашены. Потом посолим, а коли вода кипит, положиме в нею 1—2 ложки сметаны.

Если все то поварим, подливка готова.

6. Чесночна подливка.

Потребны: 1 ложка масти, 1 ложка муки, 3—4 зубки чесноку.

Положиме в кайстрон одну ложку масти и коли растопилася, прибавим еще 1 ложку муки. Если мука начинает пражитися, положиме в нею 3—4 зубки на кусочки порѣзанного чесноку и вмѣстѣ с запражкой попражиме его. Потом доливаеме в запражку мясной поливки или одно горнятко студеной воды, посолим и вскипятиме подливку.

Послѣ сего можеме подливку подавати на стол. Точно так приготавлиеи и подливку с цибули, лишь вмѣсто чеснока кладеи в запражку на кусочки порѣзанну цибулю.

7. Подливка (соус) из хрѣня.

Потребны: хрѣнь, 1—2 куски цукру, 1 ложка оцта, 3 лож. сметаны и 1 лож. муки.

Положиме $\frac{1}{2}$ литра воды на плиту и если кипит, всыплеме в нею тертый (ресельованный) хрѣнь, на каждую особу по 1-ой ложкѣ. Потом 1—2 куски цукру, мало соли и 1 ложку оцта. Если вода закипѣла, приготавиме из трех ложек сметаны и одной ложки муки запражку и вливаеме ея в хрѣнь. Коли запражка закипит, подливка готова.

8. Подливка из грибов.

Потребны: 5—6 кус. грибов, 1 ложка масти, $\frac{1}{2}$ ложки муки, 1—2 ложки сметаны и зелена петрушка.

Свѣжих или сушенных грибов омоемъ, почи- тиме, порѣжемъ на куски, положиме в кайстрон, в котором перед тѣм розтопилисе 1 ложку масла. Потом порѣжемъ еще зелену петрушку, прибавиме к грибам и нальемъ 1—2 ложки воды и вариме до того часа, пока грибы не помякнут. Послѣ того всыплеме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки муки, замѣшаемъ и доливаемъ 1—2 погары воды или-же мясной поливки и посолимъ. Если все то вскипит, всыплеме в него 1—2 ложки сметаны и подливка готова.

V. САЛАТЫ.

К варенному мясу не всегда употребляеме подливки (соусы), но вмѣсто них можно подавати к мясу и салаты. К печеному же каждый раз потребуется салат. К приготовленію салата потребный добрый оцет. Дуже добрый, если есть винный. Потом нужен еще столовый олей или сметана.

1. Зеленый салат.

Набереме красивых, розвитых головок зеленого салата, омоеме, розрѣжеме и в соли лишиме стояти нѣсколько минут. Потом вытиснеме из салата соленый вар (сок) и снова положиме в миску. Послѣ того положиме в одно горнятко 2 дцл. (1/5 лит.) студеной воды, мало оцта, одну кавову ложку цукру и 1—3 ложки сметаны. С сею заправкою поливаме салат. Вмѣсто сметаны употреблять можно и столовый олей.

2. Пареный салат.

Выбереме красивы головки салата, омоеме, порѣжеме на полы и положиме в глубоку миску. Теперь нальеме в один кайстрон $\frac{1}{2}$ литра воды, положиме одну большу ложку масти, мало оцта, посолим и коли вода кипит, прибавиме в нею 3 ложки сметаны. Сею заправкою попариме салат и закроеме его на 2—3 минуты. При подачѣ можно посыпати салат из солонины приготовленными шкварками.

3. Салат из огурцов.

Огурцы почистиме, порѣжем на кружки, посолиме и так лишиме их за $\frac{1}{2}$ години. Потом вытиснеме из них соленый сок (вар) и порѣжем еще на кружки одну цибулю и смѣшаем с огурцами. После того польем огурцы оцтовой водою, а на поверхность нальем сметаны или столового юля, а тоже посыплем червеной паприкой или попрем.

4. Заквашованы огурцы.

Для заквашованія приготуем маленьких молодых огурцов, с которых срѣжем два кончики, а по срединѣ вдовж два три раза каждый огурок мало зарѣжем. Потом возьмем чистый горнец, на дно его положим 1—2 окроповы стебла, 6—7 вышневых листьев, одну цибулю, 1—2 зубки чеснока, а на то рядами кладем друг на друга огурцы аж до верха. На верх положим еще один окроп, огурцы посолим и наливаем на них кипяток, (горячу воду). Если кипяток выстынет, тогда в теплу воду положим мало квасу или с хлѣба курочки. Потом горнец с огурцами держим на теплом мѣстѣ до того часа, пока огурцы не закваснѣют. Если же закваснѣли, помѣстим их на холодное мѣсто и коли нужно, всегда берем из них к мясу.

5. Русскій салат.

Почистиме и на кружки порѣжем одну большу

цибулю. Потом помоем два огурцы, порежем на кружки (но не полупиме их) и тоже два куски зеленых парадичок (райских яблок). После того возьмем две зеленые паприки, очистим от зерна, порежем на кружки и все смешаем в одной миске. Теперь попарим салат горячей водою и оставим его в воде до того часа, пока вода не выстывает. Затем выберем салат из воды, воду с него вытиснем, положим на чистую миску и при-мешаем к нему 3 парадички, которых на кружки порежем и один гринок, которого перед тем в нескольких водах вымочим, кожу сдерем и на куски порежем. Такой салат польем с 2—3 дцл. ($\frac{1}{4}$ лит.) оцтовой водою, а кто любит, может полить и настольным маслом.

6. Салат из зеленины.

Потребны: 1 морковь, 3 картофеля, 1 кабачок, 2 ложки фасоли, 1 луковица, уксус и соль.

Почистим и в подсоленной воде поварим: одну морковь, 3 картофеля и один кабачок. А в одном горнятке отдельно, в подсоленной воде одночасно поварим 2 ложки белой фасоли. Если зеленина поварена, порежем ее на кружки, разложим на миску, прождем поваренную фасоль, выложим между зеленины и прибавим к всему одну на кружки порезанную луковицу. Потом салат польем водою, разбавленным уксусом и посыплем поперем или паприкою. Такой салат можно наверху окрасить на кружки порезанным вареным яйцом, отчего будет лучший и смачнейший.

7. Смажена капуста.

Порѣжеме сыру капусту (головку) на куски, посолим и лишиме в судинѣ на пол. години. Потом капусту из судины выбереме, соленый сок из ней вытиснеме и положиме в кайстрон, в котором перед тѣм растопиме 2 ложки масти. В сей масти капусту посмажиме, а наконец заквасниме оцтом и прибавиме к ней одну кавову ложку цукрового пороху. Коли капуста с оцтом и цукром еще мало посмажится, можно-ею уживати.

VI. ВАРИВА (ЧУШПЕЙС) И КАШИ.

В кухнях сельских газдынъ наибольше страв готовится в формѣ варива (варѣ). Нѣтъ такого дня, чтобы газдыня не варила крумпли, фасоль или другое вариво. Но не без причины, понеже сельскій народ наибольше любит ѣды из варива. Вариво подаем на стол или послѣ мяса, а если вареное мясо не дается, тогда зараз послѣ поливки. На вариво каждый раз дается и печеное (жареное) мясо.

1. Вариво из фасоли (пасуля).

Потребны: фасоль, запражка и 2—3 ложки сметаны.

Фасоль перебереме, омоем и положиме в студену воду варити. Если маем буженное свиное мясо, тогда положиме в нею и кусок мяса, от

котораго получится дуже добрый вкус (смак). Коли фасоль до половины поварена, посолиме ею. Если же совсѣм сварилася и загусла, тогда заправиме запражкою (ранташ) и сметаною. Запражку дѣлаеме с одной большой ложки масти, одной такой же ложки муки и цибули (як сказано на сторонѣ: 13). Сим вариво готово. Но можно его лучше приготовить так, если поваренну фасоль перестираеме (пассируеме) на ситкѣ. Потом заправиме запражкою и сметаною, як выше сказано.

2. Квасные крумпли (картофель).

Потребны: крумпли, запражка и 2—3 ложки сметаны.

Крумпли порѣжеме на кружки, посолиме и вариме в соленой водѣ. Потом приготовиме из двух ложек масти и одной ложки муки запражку, в которой попражиме на кусочки порѣзанну цибулю (позирай сторону 13.), розбавиме теплою водою и коли крумпли поварены, всыплеме в крумпли запражку. Послѣ того крумпли помѣшаеме, заквасиме оцтом, прибавиме к ним сметаны и еще раз вскипячиме. Звыкли в крумпли положить и 2—3 лавровых (бобковых) листов, отчего будут смачнѣйшими. Нужно уважати, чтобы крумпли не розварилися и были густыми.

3. Зелены лопатки.

Потребны: лопатки, запражка, 1 ложка муки, 1—2 ложки сметаны и молока.

Нальеме в горнец воды и вскипячиме. Потом

положиме в нею почищенны и на куски поламанны лопатки. Если до половины поваренны (через 1 и $\frac{1}{2}$ години), посолиме а коли цѣлком поваренны на густо, заправиме запражкою. Запражку приготавлиае из одной ложки масти, одной ложки муки и на куски порѣзанной цибули, як сказано на сторонѣ 13. Затѣм заквасниме лопатки оцтом и вскипячиме. Наконец же заправиме сметаною или запражкою, котору приготавлиае из 1—2 ложки сметаны и одной ложки муки, в котору прибавиме еще и молока, сколько хочеме.

4. Чечевица (сочевица, линча) и горох.

Потребны: чечевица, запражка, 2—3 ложки сметаны.

Перебранну и омыту чечевицу повариме до половины. Потом посолиме и коли цѣлком поварена и загусла, заправиме запражкою (ранташ), котору приготавлиае из одной ложки муки и на куски порѣзанной цибули (як сказано на сторонѣ 13.). Послѣ того чечевицу заквасниме оцтом, вскипячиме, а наконец заправиме сметаною.

Точно так же приготавлиается и горох.

5. Зеленый горох.

Потребны: горох, запражка и 2—3 ложки сметаны.

Положиме в кайстрон одну ложку масти. Коли масть горяча, всыплеме в нею 1—2 литра вылущенного зеленого гороха, посолиме, нальеме на него горячей воды и вариме до тѣх пор, пока не

будет мягкій. Если вода выварится, доливаеме. Поваренный густый горох ложкою розтираеме (мѣсиме) или перепассируеме на ситкѣ. Потом приготавиме из одной ложки масти, одной ложки муки и порѣзанной на куски цибули — запражку (позирай стор. 13.) и в нею всыплеме горох, на него же кладеме сметану. Если бы сметана не была доста квасна, тогда заквасиме горох и оцтом.

6. Вариво из дынѣ (тыквы).

Дыню почистиме, порѣжемe (пошинкуемe), посолимe и в судинѣ оставиме за пол. години. Потом вытиснемe из дынѣ солсый сок (вар) и положиме в горнец. Налѣемe на нею воды или кислого молока и положиме мало окропа. Затѣм дыню повариме, заправиме запражкою (ранташ) и заквасиме оцтом. Если по сему еще раз вскипит, то положиме в нею 2—3 ложки сметаны. Запражку дѣлаемe из одной ложки масти, одной ложки муки и порѣзанной цибули (як сказано на сторонѣ 13).

Но можно дыню приготовить и другим способом, а именно: сдѣлаемe из 2 ложек масти, 1 ложки муки и порѣзанной цибули запражку (ранташ), потом налѣемe в нею столько воды, сколько нужно дынѣ, чтобы поварилася и положиме в нею от соли вытиснуту дыню. Если дыня поваренна, заквасиме оцтом, затѣм раз вскипячиме и даемe в нею сметаны.

7. Вариво из слив.

Сливы (сушеницы) омоемe и повариме. Потом заправиме сливы запражкою (ранташ), посолимe и

положиме в них 2—3 ложки сметаны. Если теперь сливы вскипят, вариво готово. В запражку даеме 1 ложку масти, 1 ложку муки и порѣзанну цибулю. (Приготавливается так, як сказано на сторонѣ 13.)

8. Шпенат.

Потребны: шпенат, запражка и 4—5 ложек сметаны.

Мало, кто из сельских газдынь знает шпенат. То есть одно растение, которое подѣбает на лободу и из листьа его приготавлиют здорову и питательну страву. Особенно хворым и малокровным полезное сесе вариво. Набереме листьа шпената, омыеме и повариме. Потом сцѣдиме, вытиснеме и порѣжеме на мелки кусочки. Послѣ того приготвиме из 1 ложки масти, 1 ложки муки и порѣзанной цибули запрашку (ранташ), розбавиме теплою водою и положиме в нею поваренный шпенат, посолиме, заквасиме, вскипячиме и заправиме с 4—5 ложками сметаны.

9. Крумпли (картофель) с яйцами.

Крумпли полупиме и цѣликом вариме в посоленной водѣ, уважавши, чтобы не розварилися. Потом воду сцѣдиме, а крумпли порѣжеме на кружки. Одновременно на твердо повариме 4 яйца, полупиме и порѣжеме тоже на кружки. Затѣм возьмеме один кайстрон и мастю помастиме. Послѣ того накладемe в кастрюлю один ряд порѣзанных крумплей, а на него ряд порѣзанных яиц, мало посолимe, помастиме растопленной мастю и 1—2 ложками

сметаню. Так кладеме перемѣнно ряд крумплей, а на них ряд яиц и сметаны, пока кастрюля не наполнится. Кто хочет, может на каждый ряд яиц положить и порѣзанной на кружки колбасы. На самый верх кладеме ряд крумплей и польеде добре сметаню. Потом положиме кайстрон в духовку (бродель) и там оставиме до того часа, пока верхній ряд крумплей на червено не попражился. Таки крумпли подаваеме на стол с салатом.

10. Риж с гусятиною.

Потребны: одрублены гусинного (гусячого) мяса, 2 моркви и 1 петрушка, 1 зеллер, 1 карлаб, куски попря и $\frac{1}{2}$ лит. рижя.

В 2 и $\frac{1}{2}$ литрах посоленной водѣ повариме одрублены гуски (ноги, шею, крылья, печень, пухло и голову), вмѣстѣ с зелениною, порѣзанною на куски и с нѣскольکو кусками попря. С поваренного мяса поливку сцѣдиме и в ней повариме $\frac{1}{2}$ литра омытого рижя на густо. Потом примѣшаеме к рижу мясо и зеленину, но уважаючи, чтобы мясо и зеленину не роздробити; посолиме, попоприме и затѣм еще раз риж вскипячимс. Чтобы зеленина в поливкѣ не розварилася, лучше ею цѣликом положить варити и только тогда порѣзати на куски, коли хочеме с рижом смѣшати.

11. Грибы с яйцами.

Потребны: грибы, 1 ложка масти, 1 цибуля, зелена петрушка и 2—3 яйца.

Красивых дубовых или других грибов почи-

стиме, порѣжеме на куски и омоеме. Потом положиме в кайстрон одну ложку масти, в нею одну головку на куски порѣзанной цибули, наконец же порѣзанны грибы и пражиме до тѣх пор, пока все не помякнет. При сем доливаеме в кастрюлю коли нужно 1—2 ложки воды, чтобы грибы не приварились. Затѣм выбѣме в миску 2—3 яйца, размѣшаем, всыплем в грибы с яйцами и зеленой петрушки и мало повариме. Если вкуснѣйше хотиме грибы приправить, то можно прибавити к ним и 2—3 ложки сметаны.

12. Наполненна паприка.

Потребуется: зелена паприка, $\frac{1}{2}$ kg свиного мяса, $\frac{1}{2}$ лит. риж, 1 ложка масти, 1 ложка муки, 4—5 ложек сметаны и вар (сок) парадичок.

Зелену (солодку) паприку на верхнем концѣ вырѣжеме, зерно добре вычистиме и попариме кипятком. Потом порѣжеме на мелки кусочки или на мясорубкѣ помелеме $\frac{1}{2}$ kg свиного мяса. До мяса прибавиме $\frac{1}{2}$ литра омытого риж, что смѣшаем, посолим и попоприме. Сим напомниме до половины каждую паприку, складем в кайстрон так, чтобы риж не высыпался, нальем на паприку столько воды, чтобы ею покрыла и повариме. Пюслѣ того из одной ложки масти и столько же муки сдѣлаеме запражку, в котору доливаеме вар (сок) парадичок. Все то выльем на паприку и с нею вскипячиме. Наконец же поливаеме паприку сметаною с 4—5 ложек и внов вскипячиме. — Вмѣсто сказанной запражки можем паприку приправить и

заправкою, приготовленною из 4—5 ложек сметаны и 1—2 ложки муки. Вместо рижя можно наполнять паприку гречихою.

13. Голубцы.

Потребуются: головки квасной капусты, $\frac{1}{2}$ кг свинного мяса, $\frac{1}{2}$ литра рижя, 1—2 ложки масти, 2 ложки муки, 1 цибуля и сметана.

$\frac{1}{2}$ кг свѣжого или буженного мяса порѣжеме на куски или помелеме на мясорубкѣ. Найлучшее мяса для сего из стегна или из черевной части. К сему мясу примѣшаеми $\frac{1}{2}$ литра омытого рижя или гречихи, посолиме и попоприме. Если еще вкуснѣйше хочеме мясо приправити, то можно прибавити до сего и одно яйцо. Потом выйеми из бочки головки квашеной или кислой капусты, разбереме по листам, ребра капусты мало срѣжеме и в каждый лист завьеми одну вершну ложку с мясом смѣшанного рижя. Так приправленны голубцы складеми в горнец, на спод котораго положиме дробной капусты или порѣзанны листы. — Дуже добрый вкус придает капустѣ, если межи голубцы помѣстиме кусок буженного свинного мяса или кости такого-же мяса. На голубцы потом нальеми столько воды, чтобы цѣлком покрыты и вариме их через 2—3 години на тихом огнѣ. — Если риж в голубцах поварился, приготовиме запражку из 1—2 ложек масти, в котору прибавиме 2 ложки муки и 1 цибулю, порѣзанну на куски и все то попражмем. Таку запражку всыплем в горнец и голубцы с нею вскипятиме. При вареніи

ложкою мѣшати голубцы не можно, прото лишь потрясеме их в горшку с одного бока в другій. Поваренны голубцы еще поливаеме сметаною.

14. Наполненный карлаб.

Потребны: карлаб, $\frac{1}{2}$ кг свиного мяса, $\frac{1}{2}$ литра рижа, 1 ложка масти, 1 ложка муки, цибуля и сметана.

Молодых карлабов почистиме и один вершок мало сръжем. Потом возьмем кавову ложку и выберем с нею середину карлаба, а затѣм до половины наполним порѣзанным мясом, смѣшанным с рижом. Мясо приготавлием так, як сказано перед сим у голубцов и наполненной паприки. Наполненны карлабы закрываеме тѣм вершком, которого сръзалисм и привяжем бѣлою ниткою. Затѣм карлабы складеме в кайстрон, нальем на них до верха воды. Послѣ того повариме их и если вода выварится, доливаеме. Поваренны карлабы запражмем, что приготуем из 1 ложки масти, 1 ложки муки и порѣзанной цибули, як сказано перед сим у голубцов и паприки. Заправку наливаеме на карлабы и вскипачиме ею. Наконец же нальем на них мало сметаны. Перед подачею на стол нитки снимем с карлабов.

15. Сикельскій гуляш.

Потребны: 1 тарелка квасной капусты, $\frac{3}{4}$ кг свиного мяса, 1 ложка масти, 1 цибуля, $\frac{1}{2}$ кавовой ложки паприки и 6 ложек сметаны.

Положиме в кастрюлю 1 ложку масти, в ней

попражме на куски порѣзанну цибулю и примѣшае $\frac{1}{2}$ каковой ложки солодкой паприки. Потом всыплеме в масть $\frac{3}{4}$ kg на больши куски порѣзанного мяса, посолиме и вариме через $\frac{1}{2}$ години. Если нужно, то доливаеми в кастрюлю воды. После сего всыплеме в кастрюлю одну тарелку квасной капусты, котору перед тѣм посмажилиме, с мясом добре смѣшаеми и вариме за $\frac{1}{2}$ години. Если капуста и мясо поварилися, то прибавиме еще 6 ложек сметаны и все еще раз вскипячиме.

16. Клужска (коложварска) капуста.

Потребны: кисла капуста, $\frac{1}{2}$ kg свиного мяса, $\frac{1}{2}$ л. риж, $\frac{1}{2}$ цибули и сметаны.

Порѣжем на кусочки или помелеме на мясорубкѣ $\frac{1}{2}$ kg свиного мяса, посолиме, попоприме и примѣшаеми в него $\frac{1}{2}$ порѣзанной цибули и $\frac{1}{2}$ литра омытого риж, что добре перемѣшаеми. Теперь положиме на спод (дно) кайстроу великій лист капусты, на него один ряд дробной (квашеной) капусты, а потом ряд риж, смѣшанного с мясом и польеми сметаною. На него опять ряд (шор) дробной капусты, потом посѣченного мяса с рижом и польеми сметаною. И так то продолжаеми пока кайстрон до половины не наполнен. На самый верх кладеми еще ряд дробной капусты. Потом нальеми на капусту воды и повариме ея. Еще лучший вкус достанет така капуста, если положиме в нею между ряды на круги порѣзанну колбасу, или ребра свиного мяса. Перед подачею на стол поливаеми еще капусту сметаною.

17. Смажена капуста.

Потребуется: квасна капуста, 1 ложка масти, 1 цибуля, $\frac{1}{2}$ каковой ложки солодкой паприки, колбаса или гурки.

В одной ложкѣ масти попражмє одну меньшу цибулю, порѣзанну на кусочки и прибавимє $\frac{1}{2}$ каковой ложки солодкой паприки. Потом всыплемє в масть одну мисочку квасной капусты и посмажмє. Если капуста дужє квасна, то раньше омыемє в водѣ и только так посмажмє. На стол подается с колбасою или гурками.

18. Кудрява капуста.

Потребны: 1 головка кудрявой капусты, 1 ложка масти, 1 ложка муки, 1 цибуля и 2 ложки сметаны.

Головку кудрявой капусты почистимє, порѣжемє на больши куски, затѣм положимє в большу миску, посолимє и попаримє, воду сцѣдимє, пальемє в нею еще раз горячей воды, в которой поваримє так, чтобы много воды на концѣ в горшкѣ не осталось. Поваренну капусту заправимє запражкою, котору приготавлиемє с 1 ложки масти, 1 ложки муки и 1 порѣзанной цибули. Коли мука и цибуля попражилися, то всыплемє запражку в капусту. Кто любит, может прибавити еще до капусты и 3 зубки порѣзанного чеснока. Если капуста с запражкою вскипѣла, положимє в нею еще 2 ложки сметаны и можемє подавати на стол.

19. Кудрява капуста с парадичками (райск. яблока).

Кудряву капусту поваримє як выше сказано,

потом воду с ней сцѣдиме и положиме в сок (вар) парадичок. Теперь капусту посолиме, запражмем, як перед сим у кудрявой капусты сказано и вскипачиме.

20. Капуста с паприкою.

Потребны: 1 миска квасной капусты, 1 ложка масти, 1 велика цибуля, 1 кавова ложка паприки, 6 ложек сметаны, 2 ложки муки и колбаса.

В большій кайстрон положиме 1 ложку масти, в ней попражмем 1 большу цибулю, порѣзанну на куски и прибавиме 1 кавову ложку паприки. Потом положиме в масть большу миску квасной капусты, посолиме, помѣшаем, нальем до верха воды и вариме за одну годину. Послѣ того из 6 ложек сметаны и 2 ложек муки сдѣлаеме запражку, которой капусту заправиме, добре перемѣшаем и еще раз вскипачиме. При подачѣ на стол звыкли на верх капусты помѣстити на кружки порѣзанну колбасу.

21. Густа гречнева каша.

Гречиху (гречку, татарку) во многих мѣстах сѣют уже у нас земледѣльцы. Из ней можно приготовить вкусны стравы, только нужно ею помолоти на крупы или на муку. Варят из ней замѣшку, кашу и употребляют в стравы вмѣсто рижа.

Для густой каши возьмем 1 лит. гречневых круп, просѣем от муки, попражмем в кайстронѣ до червена, но чтобы не пригорѣла, помажем кайстрон маленько маслом и постоянно мѣшаем. Потом всыплем крупы в горшок, нальем на них

посоленого кипятка так, чтобы на 3 пальца вода выше стояла, добавим 2 ложки масла и смѣшаемъ. После того поставимъ горнецъ в горячу печь или духовку (регл) и закрывши держимъ 2—3 години.

22. Рѣдка гречнева каша.

Приготовляемъ такъ якъ и други каши. Гречневы крупы перемыемъ, заливамъ кипяткомъ, чтобы на 3 пальца выше круп стояла вода, посолимъ и варимъ помѣшивая до готовности. Подаемъ на столъ с маслом.

Вмѣсто воды можно варить кашу и в **молокѣ**.

VII. ПЕЧЕНОЕ (ЖАРЕНОЕ) МЯСО.

Вареное мясо не имѣетъ в себѣ ни силы (пищи) ни доброго смаку. Прото звыкли сырое мясо всегда выпечи (жарити), а поварити только тогда, если поливку хотимъ с него достати. Печеное мясо подается на столъ с салатомъ, приправою, или же с варивомъ.

1. Сѣчена печенина.

Потребны: $\frac{1}{4}$ кг говяжьего мяса из стегна, $\frac{1}{4}$ кг свинного мяса из стегна или черева, 2 яйца, 1 зубок чеснока, 4 вершны ложки масти и зелена петрушка.

Говяжье (маржинское) и свиное мясо посѣ-

че́ме на кусо́чки, или же помеле́ме на мли́нку. Одну бу́лку (же́млик) розмочи́ме в во́дѣ, потом вы́тисне́ме из не́й во́ду, положи́ме в ми́ску, розмѣ́симе и при́мѣ́шаеме к не́й по́сѣ́ченное мя́со. За́тѣ́м мя́со посо́лимe, попо́приме, при́бавиме к не́му 2 я́йца, 1 зу́бок порѣ́занного че́снока и порѣ́занну петру́шку, а все́ то до́бре пере́мѣ́шаеме. Те́перь положи́ме в кайстро́н 4 ве́ршны ло́жки ма́сти и коли ма́сть до́бре разго́рячитсѧ, при́готовиме с порѣ́занного мя́са кусы ве́личины я́блока и та́ки кусы кла́деме в ма́сть, что́бы выпс́клисѧ. Пе́ред тѣ́м мо́жно по́сыпати су́харем, но мо́жно пе́чи и бе́з того. Е́сли мя́со выпече́но с обо́их сто́рон, ве́береме с кайстро́на. По́дава́еме на сто́л с кру́мплями, ри́жом (я́к варе́ное мя́со) или же́ с са́латом.

2. Бефште́кс.

Бефште́кс при́готовля́етсѧ из го́вяжьего мя́са со́ сте́гна. Та́кое мя́со порѣ́жемe на кусы, то́лщины то́лстого па́льца и с ве́личины до́лони. Очи́стиме с не́го су́хожи́лія и ма́сть, по́товче́ме ка́ждый кусы́ широ́ким дере́вья́нным кле́пачом, по́том посо́лимe и попо́приме, за́крое́ме и та́к оста́виме сто́яти до ве́чера, за́тѣ́м выпече́ме. Длѧ́ се́го кла́деме в кайстро́н 2 ло́жки ма́сти, и коли ма́сть разго́рячитсѧ, то́гда кла́деме в не́ю кусы́ мя́са, выпече́ме сна́чала одну́ сто́рону, а по́том дру́гую та́к, что́бы по се́рединѣ́ бы́ло мя́со ма́ло при́червено́е. Вы́печено́е мя́со кла́детсѧ на до́лгу ми́ску и обкла́дыва́етсѧ с кру́мплями или́ ри́жом, а по́дава́етсѧ на сто́л с огу́рце́вым са́латом или́ с за́квашенными́ огу́рцами.

3. Ростбиф.

Купиме говяжье (маржинское) мясо со стегна, порѣжеме на кусы толщины большого пальца и величины малой долони. Потом добре потовчеме широким деревьянным клепачом и посолиме. Теперь на каждый кус мяса возьмеме одну цибулю, порѣжеме на круги и посолиме. Если все то приправлено, положиме мясо в горячу масть и выпечеме с обеих сторон. Если мясо до половина выпечено, кладемe к нему порѣзанну цибулю и вмѣстѣ с мясом пражиме, а потом разом с мясом вынимаемe с масти. Выпеченый ростбиф зараз подаемe на стол, ибо если постоит, получит не добрый (лоевый) привкус. Ростбиф подается с крумплями. К нему уживаются каждый раз и огурцы или червена капуста, як салат.

4. Сметановый ростбиф.

Потребны: говяжье (маржинское) мясо, 1 ложка масти, 2—3 ложки сметаны и припава.

Если говяжье мясо (со стегна) порѣжеме на долонь велики и в палец толсты кусы, потом потовчеме деревьянным клепачом и посолиме, высмажиме (жариме) его в одной ложкѣ масти. Если бы мясо слишком твердое, то нальемe на него 1—2 ложки студеной воды, от чего помякнет. Потом польемe мясо сметаною (2—3 ложки) и вскипятиме, послѣ чего ростбиф готовый. Коли подаемe мясо на стол, можно польяти его мастью, в которой посмажиме порѣзанну цибулю и положиме мало паприки и то все вмѣстѣ наливаемe на мясо.

Но можно и без сего подавати ростбиф. К мясу для приправы дается риж с грибами или крумпли, а к тому квашены огурцы или червена капуста.

5. Наполненный ростбиф.

Потребны: 1 кг говяжьего мяса, 3 вершны ложки масти, 1 цибуля, 1 погар рижа и 1 яйцо.

Один погар рижа омыеме, посолиме, положиме в него одну ложичку масти и повариме в 1 и $\frac{1}{2}$ горнятокъ водѣ. Потом прибавиме в риж желчок одного яйца, а с бѣлка сдѣлаемс снѣг и тоже примѣшасме к рижу и смѣшасме. Тсперь 1 кг мяса (со стегна) порѣжемс на долонь велики и в палец толсты кусы, потовчеме деревьянным клепачом, посолиме и на каждый кус кладемс с яйцом смѣшаного рижа. Затѣм кусы мяса закрутимс и свяжемс ниткою, чтобы риж не розпался, а коли мясо выпечетс, нитки снимаемс. Послѣ того положимс в кайстрон 3 вершны ложки масти и 1 головку посѣченной цибули, а если цибуля посмажена, помѣстимс в кайстрон все мясо, нальемс столько студеной воды, чтобы закрыла мясо и смажимс росбиф, а все коли нужно, доливаемс в масть по 1—2 ложки студеной воды. Ростбиф подается на стол с грибовым рижом или крумплевою приправою, а к нему дасме салат или квашены огурцы.

6. Телячое стегно.

Потребны 1 кг мяса со стегна и 1 ложка масти.

Мясо омыеме, посолиме и положимс в кастрюлю, в которой цѣликом высмажимс. Для сего рос-

топиме одну ложку масти и когда масть уже горяча, смажимо в ней мясо за одну годину, при чем постоянно доливаеме в кастрюлю мало студеной воды. Выпеченное мясо порѣжеме на больші кусы и подаеме на стол с крумплевою или рижовою приправою.

7. Печена (жарена) телятина.

Потребуется: телячье мясо, 1 яйцо, 2—4 ложки масти, мука и сухарь.

Покупиме телячье мясо, омоеме, порѣжеме на плоскі кусы величины меньшей долони, в толщину одного пальца, выбереме из него кости и потовчеме деревянным клепачом. Потом посолим, замочиме каждый кус в муку, затѣм в розбитое яйцо, наконец же в сухарь (помолотый колач или жемлик — булка). Так приготовленны кусы кладемe в горячу масть (2 ложки) и выпечемe на обеих сторонах пока мясо не будет причервеное. Подается на стол с крумплями и салатом или квашеными огурцами.

8. Наполненна телятина.

Потребны: телячье мясо, 2 булки (жемлики), 3 яйца, зелена петрушка и 2 ложки масти.

Купиме 1—2 кг телячьего мяса со стегна в одном кусѣ. Потом мясо омоеме, на одном концѣ, по срединѣ розрѣжеме на форму мѣшка (краѣ не перерѣжеме), затѣм напомниме и на розрѣзанном концѣ мясо зашіемe. Для наполненія возьмемe

2 булки (жемлики), замочиме в воду и коли уже помякли, воду вытиснеме, положиме их в миску и добре розмѣсиме. Теперь булки посолимe, попоприме, примѣшасме 3 яйца, одну кавову ложичку посѣченной зеленой петрушки, тоже столько масти, все то смѣшасме и наполниме ним мясо. Послѣ сего положиме в противень (тепшу), или кайстрон 2 ложки масти и если масть растопилася, то нальемe нѣсколько ложек студеной воды, а потом выпечемe мясо в духовкѣ (брodelь) с одного и другого бока, при чем поливаемe мастью. Сесе подержит одну годину. Если вода выварится, доливаемe студеной. Выпеченое мясо порѣжемe поперек на тонки кусы и с салатом или квашеными огурками подаемe на стол.

9. Душена (смажена) телятина (перкелт).

Потребууются: телячое мясо, 1 ложка масти, 1 ложка паприки и $\frac{1}{2}$ цибули.

Телячое мясо (со стегна или ребра) омыеме и порѣжемe на куски. Потом положиме в кастрюлю одну ложку масти, в ней попражиме на кусочки порѣзанной $\frac{1}{2}$ цибули и прибавиме одну ложку паприки. Если все то готово, тогда всыплемe в масть порѣзанное мясо, посолимe, нальемe мало студеной воды и коли мясо до половины повареню, дуже смачным сдѣлается, если нальемe на него 2—3 ложки с парадцок вару (сок). При вареніи уважаймe, чтобы вода не выварилася, потому все коли нужно, доливаемe 1—2 ложки студеной воды. Подаемe на стол мясо с крумплями или кнедликами.

10. Душеное порося (перкелт).

Потребны: малое поросятко, 1 вершна ложка масти, тоже столько паприки и 1 мала цибуля.

Зарѣзанное порося положиме в корыто, замастиме попелем, попариме горячей водою, соскубем с него шерсть и омоем. Потом выберем черева, сердце, печень, легки (бѣлы и черны печунки) и очи и срѣжем копытка (паперки). Почищенное порося порѣжем на куски. Положиме в кайстрон вершну ложку масти, в ней посмажиме до половины одну порѣзанну на куски цибулю, прибавиме к ней вершну ложку паприки, помѣщаеме и положиме в кайстрон омытое мясо. Затѣм мясо посолим, нальем мало студеной воды и в закрытой кастрюлѣ смажиме 1 и $\frac{1}{2}$ години, причем часто перемѣшаеме и доливаеме студеной воды. Подаем на стол с крумплевою приправою, или кнедликами, к ним же огурцы или червеной капусты.

11. Жареное (печеное) кура.

Потребуются: кура, 3—4 ложки масти, 2—3 яйца и сухарь.

Почищенное кура порѣжем на куски, посолим и так оставим одну годину. Потом положим в кайстрон 3—4 ложки масти и коли подогрѣлася, выбьем в одну миску 2—3 яйца, добре их разобьем и берем мясо по кускам, замочим в первых в муку, за ним в розбиты яйца, наконец же покачаем в сухарю (размолотый сухій колач или жемлик). Теперь куски мяса кладем в горячу масть

и выпечеме на червено с одной и другой стороны. На стол же подаем такое мясо с огурцами или салатом.

12. Душеное (смаженое) куря (перкелт).

Потребны: куря или курка, 1 вершна ложка масти, 1 ложка паприки и 1 мала цибуля.

Куря почистиме, порѣжеме на куски и положиме в кастрюлю одну вершну ложку масти. Коли масть разогрѣлася, всыплеме в нею на кусочки порѣзанну одну малу цибулю, а если попражигалася, прибавиме 1 ложку паприки. В сію масть вложиме теперь куски мяса, посолим, нальем мало студеной воды и смажиме до тѣх пор, пока мясо не будет мягкое. Если вода выварится, доливаеме. Посмаженное мясо подаваме на стол с крумплями, или кнедликами и квашенными огурцами.

13. Наполненное куря или курка.

Потребны: куря или курка, 1 булка (жемлик), 1 ложка масти, зелена петрушка, 2 яйца и 1 какова ложка масти.

Куря зарѣжеме и зараз, пока еще теплое мало прорѣжеме на шеѣ его кожу, засунем под кожу яку нибудь цѣвку и надуем куря, потом ниже дѣрочки шею перевяжем, чтобы воздух не вышел, а цѣвку вытягнем. Послѣ того куря попариме горячей водою и соскубем с него пѣрья осторожно, чтобы кожа не розорвалася. Если кожа отстала, выберем из курки черева, омоем и наполним под кожу по слѣдующему. Возьмем одну булку

(жемлик), размочиме в водѣ, вытиснеме из ней воду, положиме в миску и размѣсиме. Потом при-мѣшаеме к ней 2 выбиты яйца, 1 кавову ложку посѣченной петрушки, тоже столько масти, посо-лимe, попоприме и добре перемѣшаеме. Такой при-правою наполниме куря под кожною ровномѣрною. Теперь положиме в противень (тепшу) 1 вершну ложку масти и нѣсколько ложек студеной воды, а если то растопилося, кладемe куря в масть и в духовкѣ (броделѣ) выпечемe с одной и другой стороны, при чем часто поливаеме из тепши выче-ренной мастью, чтобы не пригорѣло, а воду доли-ваеме если выварилася. Через $\frac{1}{2}$ години оно ис-печется, послѣ чего красиво порѣжемe на куски и подаемe на стол или без приправы, или же с крумплями, або рижом, к нему же даемe салат или квашены огурцы.

14. Куря с подливкою (соусом).

Потребны: куря или курка, 1 вершина ложка масти, 1 ложка муки и 1 погарчик сметаны.

Мясо куряти выпечемe так, як сказано на сто-ронѣ 61. у душеного куряти. А если уже мягкое, тогда вывариме из масти воду, положиме 1 ложку муки, 1 кавову ложку паприки, посолимe и пра-жиме 1—2 минуты. Потом доливаеме 1 малый стакан (погар) сметаны и одно горнятко студеной воды. Коли то уже вскипит, подаемe на стол с крумплями, рижом, кнедликами или макаронами. Подливку (соус) можно разпустить поливкою или водою.

15. Качка (утка) с квасною подливкою (соусом).

Потребуется: качка, 1 вершина ложка масти, 1 мала цибуля, 2 ложки муки, $\frac{1}{4}$ литра сметаны, лавровое (бобковое) листья, поперь и оцет.

Качку обскубеме, почистиме, печень и пухло омысе, порѣжеме на куски и посолимe. Положиме в кастрюлю 1 вершину ложку масти, цибулю мало попражмe, всыплемe в нею куски порѣзанной качки, нальемe еще мало студеной воды и смажмe мясо за $\frac{1}{2}$ години. Теперь прибавиме к мясу 1—2 ложки оцта, 4—5 лавровых (бобковых) листов, 10—15 кусов попря и 1—2 кус. цукру. Когда мясо уже посмажено, выберемe его осторожно на миску. В масть же, котора осталася в кастрюли — положиме 2 ложки муки и попражмe. Затѣм доливаеме в нею $\frac{1}{2}$ погара студеной воды, если же подливка не доста квасна, то мало сю доквасиме. Наконец всыплемe в кастрюлю $\frac{1}{4}$ литра сметаны и як подливка закипит, кладемe в нею снова вынятое мясо и вскипячиме. Потом мясо выберемe и положиме в миску, подливку процѣдиме, чтобы удалити поперь и бобковое листья и выльемe на мясо. К сему приготавиме еще макароны, риж или кнедлики и с тѣм подаемe на стол.

16. Качка (утка), цѣликом жарена (печена).

Потребны: качка и ложка масти.

Перед зарѣзом совѣтно качку хоть за тыждень тучити, чтобы выпеклася в своей масти.

Зарѣзанну качку почистиме, печень и пухло отложиме отдѣльно. Положиме в противень (тепшу)

1 ложки масти и коли ростопилася, помѣстиме в нею посолену цѣлу качку и нальем мало студеной воды. Качку печеме (жариме) в духовкѣ (бродел), пока не будет червена и поливаеме из тепши черпаной мастью. При сем часто пообертаеме и доливаеме студеной воды. Через одну годину качка испечется. Потом порѣжем на куски и подаваме на стол с рижом, в который примѣшаеме поварено и порѣзано печенъ и пухло.

17. Гуска цѣликом жарена (печена).

Потребны: гуска (гусь) и 1—2 ложки масти.

Если гуска почищена, выбереме из ней цѣликом печенъ (печунку), пухло и легки (бѣлы печунки). Тоже выймем и черева, и вымыем, срѣжем голову, шею и ноги, которых можеме употребити на поливку или в риж. Потом гуску так внѣ, як во внутрѣ посолим и положиме в противень (тепшу) печи, но перед тѣм в тепши ростошим 1 ложку масти. Гуску печеме в духовкѣ (бородель), нальем в тепшу тогда, коли кладем в нею гуску — 2 погары студеной воды. Когда вода выварится, доливаеме. Если же гуска тучна и выварится с ней много масти, то излишнюю масть сберем, бо погорит. В 1—1 и ½ години гуска выпечется; но нужно сю нѣсколько раз пообертати, польяти из тепши вычереной мастью и печи до тѣх пор, пока не будет червена. Подаваме на стол на красивы куски порѣзано с салатом или же с огурцами.

18. Жарена (печена) рыба.

Потребуется: рыба, 2—3 яйца, сухарь и 1—2 ложки масти.

Рыбу почистиме, порѣжем поперек на куски в три пальцы широки, посолим и так оставим за 1 годину стояти. Потом выбьем в миску 2—3 яйца и размѣшаем. Затѣм куски рыбы замочим раньше в муку, за ним в яйца и в сухарь (крохотки колача) и выпечем в 1—2 ложкѣ масти с одной и с другой стороны. Подаем на стол тепло.

19. Наполненна щука.

Потребны: щука, 2 яйца, цибуля, зелена петрушка и масть.

Наполненна щука готовится таким способом, что сдерется кожа и потом кожу наполниме. Для сего голову срѣжем и через шею вытягнем из ней черева. Потом от шеи сдерем кожу цѣликом и осторожно до хвоста, а там перерѣжем так, чтобы хвост остался на кожѣ. Затѣм мясо соберем с костей, при чем уважаем, если бы осталось что-нибудь из черева, то вывержем. Мясо постѣчем или помелем на мясорубкѣ, примѣшаем к нему 2 разбиты яйца, постѣченной цибули и порѣзанной зеленой петрушки. Все то посолим, попорим и наполним с ним кожу щуки. Теперь помастим щуку и тепшу (противень) мастью, нальем в тепшу нѣсколько ложек воды и выпечем в ней щуку, обертая ее, а воду доливаем. Если выпеклася, порѣжем поперек на куски в 2 пальца широки и положим их друг при другом на миску так,

як в рыбѣ стояли. Наконец поливаеме щуку той мастю, в которой варилась и подаеме на стол с круплями или рижом.

VIII. ТѢСЛОВИНЫ (ПИРОЖНЫЯ).

Тѣстовины подаются на концѣ обѣда или вечера. У нас тѣстовины имѣют великое значеніе, понеже нашим народом дуже облюбленны. И не должны они отсутствовати ни с одного лучшаго обѣда и вечера.

1. Простый баник.

Потребны: 1 кг муки, 4 дкг дрожжей, 3 яйца, 1 ложка масти, 1 литер молока и 1—2 ложки сухого вина.

Покупиме 4 дкг свѣжих дрожжей, положиме в большое горнятко, нальсеме в него $\frac{1}{4}$ литра теплого молока, к нему примѣшаеме 2 ложки муки, добре размѣшаеме и положиме на теплое мѣсто, чтобы закисло в квас. Если прибавиме к нему 1 кусок цукру, то дуже скоро закиснет. Сей квас всыплеме в 1 кг муки, а додаеме до него еще $\frac{1}{2}$ лит. теплого молока, 3 яйца, 3 ложки мелкогo цукру, 1 ложку масла или масти и посолимe. Теперь начнемe мѣсити и продолжаемe сію работу $\frac{1}{2}$ годину, значит пока не перестанет тѣсто лѣпитися на руки. Если бы тѣсто твердое, доливаеме к нему молока, а если же рѣдкое, прибавиме муки. На концѣ мѣшанія прибавиме до тѣста 1—2 ложки

сухого вина и розмѣсиме в нем равномѣрно. За-мѣшанное тѣсто положиме на теплое мѣсто, чтобы выкисло. Послѣ того помѣстиме его на мѣсильну доску и роздѣлиме на столько частей, сколько баников хотиме из него печи. Сякое тѣсто уживаеме на колач и на баники. Но для баников нуждю его розкачати и наполнити богато сыром, маком, орѣхами, повидлом (лекваром) и другими дѣлами, которые ниже описаны. Потом тѣсто закрутиме и выпечеме в тепшѣ (противень). Для колача кладемe тѣсто в бляшаны формы и в них выпечемe. Но и тепши и формы нужно перед тѣм помастити мастью, а на верху помазати тѣсто желчком яйца. Если с больше муки хотиме колач печи, просѣмe муку в корыто, размочиме в теплом молокѣ дрожжи и выльемe их в ямку, котору сдѣлаемe в муку. Потом примѣшаеме к дрожжам мало муки, помѣстиме корыто на теплое мѣсто, пока квас не закиснет. А дальше поступаемe так, як выше сказано. Дрожжей, яец и других веществ беремe к мукѣ в такой пропорціи, як было сказано. Наполненія для баников приготавлиемe по слѣдующему.

Сыр (твѣрог). Возьмемe миску сыра, всыплемe в большу мису и добре перемѣсиме. Выбѣмe в него 1—2 яйца, 4—5 лож. помолотого цукру, 4—5 лож. сметаны, 1—2 ложки сухого вина и посолимe. Если все то перемѣшаеме, можемe розмазти на розкаченное тѣсто и закрутити в баник. Но можно приготовити с него и лепешки так, что розкачаемe такое великое тѣсто, яка есть тепша и положиме на дно тепшѣ. Потом розмажемe на нем сыр, в

который можно примѣшати и посѣченного окропа и прикрѣме таким-же великим тѣстом. На верху позыобаеи вилокѡ, помажеи желчком яйца и выпечеи. На концѣ порѣжме тѣсто на кусы (коцки) и выбереме из тепши.

Само так приготавлиеи и лепешки с яблоками, только вмѣсто сыра кладеи на тѣсто почищенны и порѣзанны на куски приквасныя яблоки. Потом посыплеи их цукром и корицами (куручки). — Остальное дѣлаеи само так, як сказано выше. Выпеченное тѣсто не оставляеи долго в тепшѣ, бо достанет желѣзный привкус.

Мак. Купиме $\frac{1}{4}$ kg молотого маку. В кастрюлю нальеме $\frac{1}{2}$ горнятка воды, 4 вершних ложек молотого цукру, добре вскипячиме и коли начинаеи цукор сгущатися, всыплеи в него мак, смѣшаеи и мало повариме. Потом мак охолодиме, розмажеи на розкачанное тѣсто, закрутиме на баник и выпечеи.

Орѣх. Орѣхи помелеи или потовчеи на мелки кусочки. Потом всыплеи в $\frac{1}{2}$ горнятко воды 4—5 ложек цукру и вариме до тѣх пор, пока не загуснет. Затѣм положиме в него орѣхи и если бы все то не доста густое, вариме еще дальше. Послѣ того орѣхи выхолодиме, розмажеи на розкачанное тѣсто и завьеме тѣсто в баник. Может в орѣхи вмѣшати — кто любит — и немного лимонового (цитрон) сока или корицы (куручки). Баники печеи в тепшѣ (противень) так, як сказано выше.

Мармалад (лекварь) водою мало розрѣдиме, розмажеи по тѣсту и поцукриме.

2. Оладья (фанки).

Потребуется: 1 кг муки, 4 дкг дрожжей, 5 яиц, 1 ложка масла, $\frac{3}{4}$ л. молока, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ литра масти, 5—6 куски попря и мелкій цукор.

Чтобы оладья (фанки) были удачными, потребны свѣжа мука и свѣжи дрожжи. На 1 кг муки числиме 4 дкг дрожжей. Дрожжи (дружшѣ) положиме в $\frac{1}{2}$ литровое горнятко, в него нальеме 1 децилитер теплого молока, $\frac{1}{2}$ ложки муки, мало цукру и помѣстиме горня на теплое мѣсто. Если дрожжи свѣжи, то квас скоро закиснет. Потом в малое корыто или большу миску всыплеме 1 кг муки, сдѣлаем по серединѣ муки ямку, в нею выбѣем желчок с 5 яиц, а с бѣлков выбѣем сѣг и тоже прибавиме к мукѣ. Кромѣ сего даем еще в муку 2 ложки мелкого цукру, 1 ложку масла (не растопленного), $\frac{3}{4}$ литра теплого молока, мало соли, квас и замѣсиме. Можно мѣсити и ложкою, но лучше руками. Сію работу продолжаем приблизительно одну годину, то есть так долго, коли тѣсто уже не лѣпится на руки или миску. Если при мѣшеніи тѣсто густое, доливаеме мало теплого молока, а если рѣдкое, прибавляеме муки. Вымѣшенное тѣсто положиме на теплое мѣсто, гдѣ через одну годину закиснет. Теперь посыплеме мѣсильну доску мукою, на нею всыплеме тѣсто, и сверху качалкою или рукою ровномѣрно раскатаем на толщину большого пальца уважающе, чтобы тѣсто не сдавити. Затѣм формою из бляхи вырѣжеме круглы куски и разложиме на чистой скатертѣ (столѣ), посыпанной мукою, чтобы еще дальше кисли. Послѣ того положиме в кайстрон

1/2—3/4 литра масти и 5—6 кус. попря. Поперь нужен для того, чтобы фанки не набрали в себе много масти; он масть стѣгает. Коли фанки выкисли, кладеме их в горячу масть, выпечеме с обохъ сторон на червено. Послѣ выбереме из масти и кладеме в мису одну коло другой, но николи не друг на друга, бо тѣм свѣжи фанки сдавляться. До подачи на стол держиме их на теплом мѣстѣ, потом посыплеме мелким цукром и подаеме на стол с лекваром.

3. Сухи оладья (чевреги).

Потребуются: 1 литер муки, 5 яиц, малый погарчик руму, 1 ложка мелкого цукру, сметаны, 1/2 лож. масти и 1/2 каковой ложки брыз (содабикарбонат).

Положиме на мѣсильну доску муку, по серединѣ сдѣлаеме ямку, в котору выбѣеме 5 яиц, прибавиме одну вершну ложку масти, один погарчик руму, одну ложку мелкого цукру, 1/2 каковой ложки брыз, столько сметаны, чтобы можно замѣсити рѣдкое тѣсто и посолиме. Теперь все то замѣсиме и роскачаеме в толщину малого пальца. Потом вырѣжемe из тѣста на долонь долги и 1/2 долони широки куски особым колеском, а по серединѣ тоже зарѣжемe мало в 2—3-ех мѣстах. Послѣ того положиме в кайстрон 1/2 литра масти и коли горяча, кладеме в нею нарѣзанны куски тѣста, выпечеме с обохъ сторон и перед подачею на стол посыплеме мелким цукром. Найвкуснѣйши чевреги тогда, если теплы.

4. Таркелли.

Потребны: 1 литер молока, 3 яйца, 4 ложки мелкого цукру, 3 дкг. дрожжей, 1 литер муки и масть.

В 2 литровое горнятко нальеме 1 лит. молока и прибавиме к нему 3 яйца, 4 ложки мелкого цукру, 3 дкг дрожжей, 1 литер муки и мало соли. Если все то добре перемѣшаеме, положиме на теплое мѣсто, чтобы закисло и начнеме печи с него таркелли. Для сего требуется особый кайстрои, на котором есть 4—5 углублений, а в каждом выпечется одно тѣсто, с величиной маленькой фанки. В каждое углубление судины сей положиме масти, а коли масть горяча, нальеме 1—2 ложки приготвленнаго тѣста и выпечеме с обеих сторон. Послѣ того таркелли выбереме и снова нальеме масти, чтобы выпечи и другое тѣсто. Таркелли потом держиме на теплом мѣстѣ, и коли хочеме подавати на стол, поцукриме, помажемe лекваром, а можемe послѣ того вѣдно сложити 2 куски.

5. Блины (палачинты).

Потребуются: $\frac{1}{2}$ лит. молока, 1 дкг дрожжей, 3 ложки мелкого цукру, 3 яйца и мука.

В 2 литровое горня нальеме $\frac{1}{2}$ лит. молока, в него положиме 1 дкг дрожжей, 3 ложек мелкого цукру, желчок трех яиц, мало соли и муки столько, сколько потребно, чтобы тѣсто густое. Все то перемѣшаеме основно, чтобы грудочки в нем не остались. Теперь доливаеме в тѣсто столько молока, столько нужно для того, чтобы тѣсто сталося

рѣдким и прибавиме помало бѣлок трех яиц, которых перед тѣм выбились на снѣг. Что добре приготовленно-ли тѣсто узнаем, если сдѣлаем пробу. Для того возьмем судину, на печеніе блин особо поупленну, положиме в нею мало масти и коли уже горяча, всыплем 2 ложки рѣдкого тѣста, которое растечется по судинѣ и выпечется. Если бы выпеченное тѣсто легко рвалось, тогда нужно добавити в рѣдкое тѣсто еще мало муки, а если тѣсто густое, не растекается, тогда доливаеме в него молока.

Коли тѣсто уже добре подготовлено, положиме в судину кавову ложку растопленной масти и если горяча, насыплем в нею 2 ложки тѣста. Як только тѣсто растеклось по судинѣ, нальем на него еще одну кавову ложку масти и выпечем палачинту с обеих сторон. Потом помажем палачинты лскваром или сыром и закрутиме с одного края до другого. Сыр для сего приготовляем по слѣдующему: вложиме сыр в миску, поцукриме, прибавиме к нему одно яйцо, мало ванили или кориц, 2—3 ложки сметаны и добре перемѣшаем. Сыром наполнены и закручены уже палачинты сложим одну при другой в кастрюлю, каждый ряд польем сметаною и в духовкѣ (бродель) выпечем настолько, чтобы на верху сметана мало почервенѣла. Послѣ того можно палачинты подавати на стол.

6. Печены колобки.

Потребуется: 1/2 кг муки, 2 дкг дрожжей, 5 яиц, 3 ложки мелкого цукру, 2 ложки масла, 3/4

литра молока, орѣхи, мало ванилін и леквар (мар-малад).

Всыплеме муку в одну мису, в серединѣ сдѣлаеме ямку и выльеме в нею дрожжи, которые размѣшалисѣ в 4-ех ложках теплого молока. Теперь прибавимѣ к мукѣ 5 яиц, 3 ложки мелкого цукру, 2 ложки студеного масла, $\frac{3}{4}$ литра молока и мало соли, а все то замѣсимѣ. Мѣсити нужно так долго, чтобы тѣсто не лѣпилось ни на руки, ни на миску, Также тѣсто сверха посыплеме мѣкою и положимѣ на теплое мѣсто, чтобы выкисло. Потом возьмемѣ для сего покуплѣнну форму или кайстрон, помастимѣ и посыплемѣ сухаром (помолотый сухой колач). Затѣм замочимѣ кавову ложичку в масть и отщепляемѣ ложкою из тѣста малы галушки и кладемѣ в кайстрон или форму в ряды и каждый ряд посыплемѣ помолотыми орѣхами и мелким цукром, в который примѣшаемѣ мало потовченной ванилін. Так продолжамѣ работу, пока судина до половина не наполнена. Верхний ряд не нужно посыпати уже орѣхами. Тѣсто с судиною послѣ того положимѣ в духовку (бродель), выпечемѣ на червено и с лекваром подаемѣ на стол.

7. Лашка (лапша) с сыром.

Потребны: $\frac{1}{2}$ kg муки, 2 яйца, 1 вершна ложка масти, $\frac{1}{2}$ л. сыра (творог), сметана.

Муку положимѣ на мѣсильну доску, на серединѣ сдѣлаемѣ ямку, выльемѣ в нею 2 яйца, нальемѣ мало воды и посолимѣ. Потом замѣсимѣ и роскачемѣ тѣсто. Если оно мало просохнет, порѣ-

жеме на широку лашку (лапшу), затѣм нальеме в кайстрон воды, посолим и если кипит, вложим в нею лашку, поварим а когда подойдетъ тѣсто на поверхность воды, сцѣдим. На тот час положим в кайстрон вершну ложку масти, чтобы растопилася, всыплем в нею поваренное тѣсто, а в отдѣльной мискѣ добре вымѣсиме $\frac{1}{2}$ литра сыра и прибавим в тѣсто. Кто любит, может помастити тѣсто и сметаною, или посыпати шкварками. Много вкуснѣйшее будет тѣсто, если в масть положим 1—2 ложки сметаны и варим ея, пока не будет причервена. Затѣм же помастим тѣсто, но сметаны больше не прибавляим, лишь посыплем сыром а кто хочет — шкварками.

8. Лашка (лапша) с орѣхами.

Тѣсто приготавлием, поварим и помастим само так, як у лапши с сыром (на сторонѣ 73), лишь на тольще роскачаем и на узши куски порѣжеме его. Помащенну лапшу поцукриме, орѣхи помелем и посыплем тѣсто уже тогда, когда подаем на стол. Вмѣсто орѣхов можно тѣсто посыпати и маком.

9. Тѣсто с капустою.

Потребны: $\frac{1}{2}$ кг муки, 1 вершна ложка масти, свѣжа капуста и 2 яйца.

Из муки замѣсим и роскачаем тѣсто так, як сказано у лапши с сыром (на стр. 73). Если тѣсто немного высохло, порѣжеме его, но не на лашку,

а на коцки (квадратны куски). Потом положиме в кайстрон вершну ложку масти, а коли росто-пилася, посмажиме в ней капусту, котору перед тѣм порѣжемe на мелки кусочки, посолимe и оставиме в соли через $\frac{1}{4}$ год. а потом вытиснемe из ней сок и посмажиме. За $\frac{1}{2}$ години, коли капуста цѣлком мягка, всыплемe в нею поваренное тѣсто, перемѣшаемe, а кто любит, может прибавити и потовченнаго попря.

10. Пирогѣ.

Потребуется $\frac{1}{2}$ kg муки, леквар, вершна ложка масти, цукор и сухарь.

Из муки вымѣсиме тѣсто само так, як сказано (на сторонѣ 73) у лапшѣ с сыром. Если тѣсто роскачаемe, тогда кавовою ложкою на палец друг от друга накладемe на него густый леквар, а потом с другим таким же роскачанным тѣстом прикроемe. Теперь слѣдует найтруднѣйша работа, то есть верхнее тѣсто около леквара притиснемe пальцом, чтобы добре слѣпилось с нижним. Наконец же ножом или особым колеском порѣжемe тѣсто на куски так, чтобы в каждом куску находился леквар. Сеси четыреугольны куски розложиме на скатерти, посыпанной мукою и повариме в посоленной водѣ. Если пироги поварены, тогда сцѣдиме и всполочиме студеной водою. Помастиме таким образом, что ростошиме в кайстронѣ вершну ложку масти, а коли горяча, всыплемe в нею пироги. Кромѣ того посыплемe цукром и сухаром или вмѣсто сухара помолотыми орѣхами.

11. Колобки с сырэм.

Потребны: вершна тарелка сыра, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 3 ложки сметаны, 1 вершна ложка масти.

Сыр посолиме, добре вымѣсиме и прибавиме до него желчки трех яиц, $\frac{1}{2}$ ложки масла или масти, 4—5 ложек студеной воды, бѣлки трех яиц, но раньше выбьеме из бѣлков сѣг и прибавиме столько муки, чтобы получить не дуже густое тѣсто. Послѣ того вскипячиме в горшкѣ воды, с ложкою отщиплеме от тѣста куски с величины большого орѣха, положиме на мѣсылну доску, посыплеме мукою и с каждого куса сдѣлаем кульку. Так приготовленное тѣсто вариме в кипяткѣ 15—20 минут. Если тѣсто сварилось, воду сцѣдиме и положиме в кайстрои одну вершну ложку масти и три ложки сметаны, попражмем, а потом всыплем в посуду на поваренны колобки, перемѣшаем и подаем на стол.

12. Колобки с лекваром или сливами.

Потребууются: крumpли, $\frac{1}{2}$ лит. муки, 1 вершна ложка масла или масти, 2 яйца, мармалад или сливы и сухар.

Крumpли почистиме, повариме, перепассируем или натрем (порселюем). К 12 большим крumpлям примѣшаем $\frac{1}{2}$ литра муки, вершну ложку масти, 2 яйца, посолиме, замѣсиме и роскачаем тѣсто на толсто. Порѣжем на больши квадратки (коцки), в середину каждого квадратка положиме леквар или сливу без костки, тѣсто красиво завер-

неме и сдѣлаеме из него кульку. Таки колобки кладеме затѣм в кипяток, повариме и посыплеме сухаром, которого перед тѣм попражилисме в масти.

13. Слоенное тѣсто.

Потребуется: 1 лит. муки, 1 яйцо, вершна ложка масти, яблоки, сыр или черешни и цукор.

Муку помѣстиме на мѣсылну доску, в серединѣ сдѣлаеме ямку, в котору положиме вершну ложку масти, выбѣеме 1 яйцо и нальеме столько теплой воды, чтобы вымѣсити с нею рѣдкое тѣсто. У сего тѣста самое важное, чтобы дуже добре вымѣшено, так чтобы не лѣпилось на руки и доску. Потом тѣсто розрѣжемe на столько частей, сколько кусов хочеме из него изготавити. Тѣсто, приготавленное из одного литра муки звыкли разрѣзати на 2 половины и оставляти за $\frac{1}{4}$ години отпочити. Потом закрывемe один большой стол бѣлой скатертью, посыплеме мукою, тѣсто положиме в середину стола, помастиме теплой мастью или маслом и начнемe руками помалы ростѣгати. Если рзтяглисме тѣсто на величину стола и на толщину паперя, розсыплеме по нем на куски порѣзанны яблоки или сыр, или же черешни, вышни (без косток), поцукриме, посыплеме корицею, побрызкаемe маслом или мастью и все тѣсто потом закрутиме на форму баника. Теперь возьмемe противень (тепшу) помастиме, порѣжемe закрученное тѣсто на таки долги кусы, яка долга тепша, положиме их в тепшу и выпечемe в духовкѣ (броделѣ). При сем раз помастиме на верху сметаную, а если

тѣсто выпеклося, на 4—5 минут оставиме его еще в тепшѣ, чтобы забрало в себе масть, на концѣ же порѣжемe на куски и подаемe на стол.

Кто не видѣл сякое тѣсто готовитьи в практикѣ, тому тяжко удастся приготовить его удачно.

Наполненія в соленное тѣсто — приготовляемe по слѣдующему: яблоки полупиме и порѣжемe на куски. Сыр (творог) положиме в миску, прибавиме к нему 4 ложки сметаны, 1 яйцо, 4 ложки мелкого цукру и добре смѣшаемe. Черешни и вышни омоемe и косточки выберемe из них. Орѣхи помелемe на млинку и только тогда розсыплемe на тѣсто.

14. Гризовый кох.

Потребны: $\frac{1}{2}$ литра гриза (пшеничны крупы) 3 яйца, вершна ложка масла, 3 ложки мелкого цукру, 4 ложки сушеного вина, 1 лимон (цитрон) и сухарь.

Гриз повариме в молокоѣ, всыплемe его в миску и прибавиме к нему ложку масла, 3 ложки цукру, омытое сухое вино, желчки яиц и выбиты на снѣг три бѣлки. К сему нужно еще потерти (поресельювати) кожицу лимона (цитрона) и вытиснути сок его, потом все добре перемѣшати и в бляшаной, помащенной и сухаром посыпаной формѣ выпечи в духовкѣ (броделѣ). Если гриз сверху причервенный, из духовки выберемe, посыплемe мелким цукром и с лекваром (мармалад) подаемe на стол.

15. Розсыпчатое тѣсто.

Потребуются: 3 горнятка муки, 1 горнятко

мелкого цукру, 2 яйца, 1 лимон (цитрон), 2 вершны ложки масти, мармалад, сметана и порошок в печиво.

Муку, цукор и порошок в печиво смѣшаеме и положиме на мѣсильну доску. В серединѣ муки сдѣлаеме ямку, в нею всыплеме 2 выбиты яйца, натреме (пореселюеме) кожицу лимона (цитрона) и выдавиме из него сок. Кромѣ того прибавиме еще 2 ложки масти, замѣсиме и примѣшаеме столько сметаны, чтобы мука слѣпилася в тѣсто. Послѣ того мѣсиме тѣсто так долго, пока не отстае от руки. Замѣшенное тѣсто розрѣжемe на 2 половины и роскачаеме обѣ половины на такую величину, яка велика тепша. Теперь одну половину положиме в помащену и мукой посыпану тепшу, помажемe ею лекваром или всыплеме молотыми и поцукренными орѣхами, или же на куски порѣзанными яблоками, поцукриме и прикроеме другим роскаченным тѣстом. На верху тѣсто всыплеме кристаловым цукром и выпечеме в духовкѣ (броделѣ). Коли тѣсто выпеклося на червено, из тепши зараз вывернемe и розрѣжемe на четырехугольны куски.

16. Бухта.

Потребны: 7 дкг масти или масла, 2 яйца, 1 ложка цукру, $\frac{1}{4}$ kg муки $\frac{1}{8}$ лит. молока, 1 дкг дрожжей.

В одну миску положиме масть или масло, одно выбитое яйцо и желчок одного яйца, примѣшаеме 1 ложку цукру, муку, посолимe, размочиме дрожжи в $\frac{1}{8}$ литру теплом молокѣ и тоже всыплеме

к другой массѣ. Все то добре замѣсиме и оставиме на $\frac{1}{2}$ години закиспути. Такое тѣсто роздѣлимe на 15 равных частей, каждую частку роздавиме на малый палец тонкое тѣсто, на него же кладемe леквар или мак, або помолоты орѣхи, потом поцукриме и завьемe каждый кусок тѣста на форму баничка. На верху бухту помастиме бѣлком яйца, положиме в помащену тепшу и выпечемe.

17. Тѣсто с яблоками.

Потребуются: 30 дкг муки, 10 дкг масла или масти, 2 ложки цукру, сметаны, $\frac{1}{2}$ каковой ложки брыз (содабикарбонат), яблоки и орѣхи.

Вышесказанны дѣла на мѣсильной доскѣ смѣшаеме и прибавиме к ним столько сметаны, чтобы легко можно тѣсто замѣсити. Если тѣсто замѣсиме, роздѣлимe на три части и каждую часть роскачаемe в ширину двух долоней и долготу тепши. На середину тѣста розсѣмe 2 жмени потертых (ресельованных) яблок, 2 ложки молотых орѣхов, а тоже столько цукру, посыплемe корицами и завернемe тѣсто с права, с лѣва и мало с двух концов на яблоки так, чтобы достати тѣсто в долонь широкое и долгое тепши. Теперь тепшу помастиме, посыплемe мукою и с помощью широкого ножа помѣстиме в нею всѣ три тѣста, на верху помастиме сметаною и выпечемe в духовкѣ (броделѣ). Выпеченное тѣсто порѣжемe на куски и поцукриме.

18. Братиславски рожки (кифлики).

Потребуются: $\frac{1}{2}$ kg муки, 16 дкг масти, 10 дкг

цукру, 2 дкг дрожжей, 1/5 литра молока, 3 яйца, орѣхи ли мак.

Муку с мастью в мисѣ перемѣшаеме и добре пересучеме между двумя долонями, послѣ чего примѣшаеме к ним 10 дкг мелкого цукру, 2 яйца, желчок одного яйца, 1/5 литра теплого молока, в котором розмысе дрожжи и посолиме. Если бы тѣсто от сего не доста мягкое, то прибавиме к нему мало сметаны или молока (2—5 ложек). Теперь все то мѣсиме до тѣх пор, пока липнет тѣсто на руки, приблизительно за 1/2 години. Потом высыплеме массу на мѣсильну доску, роздѣлим на 25 ровных кусов, из каждого куса сдѣлаеме кульку, затѣм тѣсто роскачаеме, на середину каждого куса кладеме маку или орѣхи, або леквару. Наконец тѣсто закрутиме и сдѣлаеме с него форму рожка (кифлика). Сеси рожки складеме в помащену тепшу и оставиме отпочити тѣсто за 1/4 години. Послѣ сего помажем рожки яйцом и выпечеме в броделѣ (духовкѣ) под тѣм часом, коли тѣсто печется. еще два раза помажем его яйцом. Мак и орѣхи для сего тѣста приготавлиеме так, як сказано у баника (сторона 66).

19. Епископскій хлѣб.

Потребны: 6 яиц, 1/4 кг цукру, 1/5 кг муки, 5 орѣхов, 1 ложка сухого вина и 1/2 куса чоколады.

Яйца выбѣмем и отдѣлим желчок от бѣлка. В желчки яиц положим 1/4 кг цукру и мѣшаем в мискѣ за 1/2 години. Затѣм примѣшаем муку и еще бѣлки 6 яиц, которых выбѣмем перед тѣм

на снѣг. Все то осторожно смѣшаемъ и прибавимъ еще к нему на куски порѣзанны орѣхи, шоколаду и сухое вино. Теперь тѣсто положимъ толсто в помащену тепшу и при тихом огнѣ долго печемъ. Если готово, порѣжемъ на куски.

20. Пишкота.

Потребны: 6 яиц, 6 ложек цукру, 6 ложек муки и леквар.

Выбьемъ 6 яиц, отдѣлимъ желчки от бѣлков, всыплемъ в желчки 6 ложек цукру и мѣшаемъ всегда в одну сторону $\frac{1}{2}$ години, пока не вспѣнится. К сему прибавимъ 6 ложек муки и мѣшаемъ через 10 минут, на концѣ же выбьемъ бѣлки 6 яиц на снѣг и помалу смѣшаемъ с другою массою. Теперь помастимъ и мукою посыплемъ одну тепшу, в нею всыплемъ и розпредѣлимъ приготоуленну тѣстовину и на тихом огнѣ в броделѣ выпечемъ. Потом тѣсто из тепшѣ вывернемъ на мѣсильну доску, помажемъ лекваром, закрутимъ пишкоту из одного края на другой и порѣжемъ на куски.

21. Пишкотовый тѣрт.

Приготавливается точно так, як пишкота, что сказано перед сим, только выпечемъ не в тепшѣ, но в круглой, особой тѣртовой формѣ, а если тѣсто испечено, сверху и по бокам помажемъ его шоколадомъ.

Шоколаду для сего приготавливаемъ слѣдующим образом. Положимъ в маленькій кайстрон 4 кусы

шоколады, 4 ложки цукру и столько воды, чтобы все то закрыла. Потом всю массу повариме, но при вареніи добре розмѣшаеме и положиме одну кавову ложку масла, а если сварилось, снимаеме, мало оставиме выстынути и теплою шоколадом помажем торт.

22. Торт с орѣхами.

Потребны: 6 яиц, 6 ложек цукру, 6 ложек сухаря, 6 ложек молотых орѣхов и 2 ложки руму.

Яйца выбѣем и отдѣлим желчки от бѣлков. В желчки всыплем 6 ложек сухаря (помолотый сухой колач), а все то мѣшаем в мискѣ в одну сторону $\frac{1}{2}$ години. Потом всыплем 6 ложек помолотых орѣхов и двѣ ложки руму и добре перемѣшаем. Из бѣлков яиц сдѣлаем снѣг и осторожно тоже смѣшаем с желчком. Затѣм помастиме и мукою посыплем бляшану форму для торта, в нею всыплем приготовленну массу и на малом огнѣ выпечем. Дуже важное, чтобы торт добре выпеченый, а для того возьмем чисту соломку и нѣсколько раз под час печенія зъобнем торт до спода и увидиме на соломкѣ суха-ли она или тѣстовата. Если соломка совсѣм суха, тогда торт уже испекся, высыплем его на мѣсылну доску и помажем кремом.

Крем для сего подготавливается по слѣдующему. В горнятко нальем черной кавы, 2 ложки цукру и вскипячим. В одну миску положим 3 выбиты яйца, 3 ложки цукру, 2 ложки молока и $\frac{1}{2}$ куса ванилин, все то перемѣшаем так, чтобы вспѣнилось

и повариме. При сем постоянно мѣшае́ме, пока не будет густое. Коли уже совсѣ́м густым стало, положиме в нею из черной кавы столько ложек, сколько нужно, чтобы масса была причорна. Теперь положиме в миску 18 дкг масла и мѣшае́ме пока не вспѣ́нится; всыплеме в него поварену и выхоложену массу и перемѣ́шае́ме. Затѣ́м торт перерѣ́жеме на двѣ́ половины, верхнюю часть снимеме, а нижнюю помаже́ме приготовленной массой, закрое́ме верхней частью и помаже́ме торт сверху и со стороны.

IX. КОНСЕРВОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИНЫ.

Мясо, овощи и зеленина на теплом и свободном воздухѣ́ скоро портятся (губятся). Если же хочеме их на долгій час сохранить от порчи, напр. хочеме их отложить на зиму, тогда треба овощи и зеленину для того пригото́вити. Такое пригото́вление называе́ме консерва́ваніем. Консервовать можно разными способами а именно: овощи высушити, или положить в сироп (раствор цукру), в оцет, соленый раствор, в салицил, или же поваренны овощи закрое́ме в посуду так, чтобы воздух к ним не мог приступить.

1. Як заваривае́ме овощей в сироп?

Черешни. Выбереме достиглых, здоровых и красивых черешень, почистиме, омы́ме, положиме

на сито, чтобы вода с них истекла и насыплеме до верха в склянки. На завариваніе употребляеме особы фляшки, таки у которых широкое горлышко. Склянки перед тѣм добре омоем и вытрем, чтобы были совсѣм сухи. Теперь нальеме на черешни столько сиропа, чтобы их до верха закрыл. Сироп сей приготавлиеме с 60 дкг цукру и 1 литра воды. На верх черешень положиме с кончиком ножа маленько салицила, каждую фляшку закроем двойно пергаментовым папером и крѣпко завяжем. Пергаментовый папер перед тѣм вымочиме в водѣ, чтобы помяк. На концѣ каждую фляшку кладем в горнец и вывариме, як сказано ниже.

Сироп приготавлиется по слѣдующему. Налеем в кайстрон воды, а в нею всыплеме столько цукру, сколько предписано. Все то вариме так долго, чтобы капля выльята на тарелку не ростеклася. Для сиропа треба vybrати такий кайстрон, у котораго эмал нигде не попуканый. Сироп наливаеме на овощи горячим.

Выварити овощи в фляшках нужно слѣдующим образом. На спод (дно) горшка положиме напер или рянду, а на него покладем фляшки с овощами так, чтобы не были близь одна коло другой. Потом нальем в горнец столько воды, чтобы фляшки закрыла до $\frac{3}{4}$ части; закроем их добре ручником и коли вода начнет уже кипѣти, послѣ того вариме еще через 10—15 минут. Затѣм снимем горнец с огня и не дотулимся до него, пока вода совсѣм не остыла. Только потом раскроем его, выберем фляшки и положиме на полочки в сухое мѣсто на зиму.

Вышни. Выбереме красивых вышень, почистиме, омоеме, положиме на сито, чтобы вода стекла, насыплеме овощи в чисты фляшки, в них положиме 1 кавову ложку руму и 2—3 куски гвоздиков и нальеме в фляшки сиропа. Сироп должен быти густый, приготовленный с 1 литра воды и 1 кг цукру, а то доста на 1 и $\frac{1}{2}$ кг вышень. На верх овощей розсыплеме еще кончиком ножа салицила, завяжемe крѣпко замоченным в воду пергаментовым паперем и вывариме. (Вареніе сиропа и завариваніе описано выше.)

Червены сливы завариваеме точно так, як вышни, только нужно уважати, чтобы сливы не были перестиглы. Добры суть тѣ, которы уже почервенѣли, но еще тверды. Рум в них не кладеме.

Быстрицы. Выбереме уже достиглых, но еще твердых слив, полупиме, перерѣжемe на 2 половины, костки выбереме, а почищенных слив положиме на сито и покуриме мало сѣркою, чтобы осталися бѣлыми. То дѣлаемe так, что положиме на лопатку грани, на нею всыплеме мало сѣрчаного пороха и положиме под сито, чтобы дым доходил к сливам. Потом в студеной водѣ сливы на 5—10 минут вымочиме, положиме их опять на сито, чтобы вода истекла, насыплеме сливы в фляшки, нальемe на них сиропа, приготовленного с 1 кг цукру и 1 литра воды, на вершок насыплеме с кончика ножа мало салицила, завяжемe двойным пергаментовым паперем, а на концѣ вывариме. (Вывареніе и приготовленіе описано на ст. 85).

Броскви завариваеме точно так, як быстрицы. **Малины и ягоды** перебереме, почистиме, насыплеме

в чисты фляшки, нальеме на них сиропа, приготовленнаго с 1 кг цукру и на верх овощей розсыплеме с кончика ножа салицила. Потом фляшки завяжеме двойным пергаментовым паперем (замоченным в воду) и вывариме. (Приготовление сипора и завариваніе описано на стор. 85).

Грушки. Найлучши для сего зимныя грушки. Коли грушки уже пристигли, но еще тверды, полупиме, порѣжеме на куски и покуриме сѣркою так, як быстрицу (читай выше). Потом приготовиме с 1 литра воды и 60 дкг цукру — сироп, всыплеме в него грушки и вариме через 5—10 минут, пока мало не помякнут. Затѣм выбереме их, накладеме в фляшки, сироп еще вариме и нальеме на грушки. На верх грушок насыплеме с кончика ножа салицила, завяжеме двойным пергаментовым паперем и вывариме. (Сироп и завариваніе дѣлаеме так, як описано на стор. 85.)

Бирш (айва) заваривается также, як и грушки, лишь на густѣйше повариме сироп.

2. Заквашиваніе оцтом.

Оцтом тоже часто консервуеме разных овощей, которых хочеме отложить на зиму.

Огурцы. Выбереме посередны, красивы огурцы, на один день положиме их в комору, чтобы постояли, омоеме, воду сцѣдиме и накладеме цѣликом в чисту 4—5 литрову склянку. На спод (дно) склянки перед тѣм положиме 2 листы с винограда, 4—5 бобковых листков, 10—15 кус. попрѣ и кусок

почищенного хрѣня. Огурцы кладеме стоячи, тѣсно один коло другого, а между них кладется окроп, чабрик и листьа вышни. На верх кладеме еще листьа бобковое, с винограда и куски попря. Теперь в 2 и $\frac{1}{2}$ —3 литра воды всыплеме 4 ложок соли и столько оцта, чтобы вода была сильно квасна и вариме до тѣх пор, пока вода не кипит. Горячу воду нальеме на огурцы, фляшку завяжеме двойным пергаментовым паперем и положиме в комору, на сухое мѣсто.

Мѣщаный салат. Для сего набереме зеленой паприки, цибули, огурцов и зеленых парадичок. Паприку вычистиме и порѣжеме на кружки, кромѣ паприки и цибулю, парадички и огурцы. Все то смѣшаеме и попариме соленой оцтовой водой и так оставиме до другого дня. Другій день салат с воды выбереме, воду вытиснеме и накладеме в фляшу 3—5 литрову. На спод салата положиме 4—5 кус. бобкового листьа, куски попря, а на верх бобковое листьа и куски попря. Потом нальеме на салат горячей оцтовой, посоленной воды и завяжеме фляшу двойным пергаментовым паперем.

Червена капуста. Капусту порѣжеме (подялуеме) на мелки куски, сильно посолимe, перемѣшаеме и оставиме на день. Другій день соленный сок (вар), из капусты вытиснемe, накладеме в фляшу, но на спод и верх положиме бобкового листьа и куски попря. Потом воду вскипятиме, сильно заквасниме оцтом и выхолодиме. Коли уже стала холодною, наливаеме на капусту и фляшу перевяжеме двойным пергаментовым паперем.

3. Отложеніе парадичок.

Набереме червєных, совсѣм достиглых парадичок (райских яблок), омыеме, поламleme или порѣžeme на куски, накладемe в горнец и варимe до тѣх пор, пока кожица парадичок не скручуется, при чем часто мѣшаемe. Потѣм снимемe горнец с огня, парадички перепассируемe (перетремe) на ситѣ, перетертый сок (вар) же опять нальемe в горнец и варимe. Коли уже поварился, положимe в большій горнец $\frac{1}{2}$ каковой ложки салицила, еще мало вскипячимe, а потѣм снимаемe с огня и наливаемe в фляшки. Для сего употребляются уже просты фляшки с узким горлышком. Фляшки нужно вымыть и нагрѣти, бо иншак от горячих парадичок расколются. В концѣ фляшки завяжемe двойным пергаментовым паперем и вываримe так, як то сказано на сторѣнѣ 85. Пстѣм отложимe их на сухое мѣсто в комору и цѣлу зиму употребляемe сок парадичок на кухнѣ.

4. Приготовленіе леквара (мармалад).

Самый простый леквар готовится из слив. К нему не нужно цукру; приготовленіе сго каждый уже знает. Из рибизлю (смородины) леквар дѣлаемe по слѣдующему. Овощи слущиме, почистиме, омыемe, натремe через сито и помѣряемe перецѣженный сок (вар). Сколько литров сока будет, столько литров цукру треба измѣряти. Сок потѣм поваримe, чтобы стал густым и всыплемe в него цукор. С цукром варимe еще леквар 10—15 минут

и коли мало выстыл, накладеме в нагрѣты фляшки и завяжеме пергаментовым паперем.

Из ягод и малин тоже добрый леквар можно приготовить само таким способом як из рибизлю.

Из яблок дѣлается леквар так. Квасноваты яблоки довариме, полупниме и натремe (пореселюеме) на теркѣ. Потом пореселованы яблоки поважиме и половина столько цукру вымѣряеме, сколько важили яблоки. Теперь яблоки положиме варити и если мало загусли, всыплеме к ним цукор и вариме еще 10—15 минут. Наконцѣ леквар выхолодиме, накладеме в фляшки, завяжеме пергаментовым паперем и вывариме, як завариваніе (читай сторону 85).

Х. УБОЙ (РѢЗАНЯ) СВИНЬИ.

Наилучше свинью рѣзати, коли наступят морозы, ибо тогда мясо не портится (губится). К убою (рѣзаню) нужно приготовить всѣ потребны средства и судины. Потом нагрѣме большій горнец воды, понеже теплу воду постоянно будеме потребовати.

Для крови приготовиме большу мису, на дно ея положиме ложку соли и кровь пускаеме в мису, постоянно мѣшающе деревянной ложкою. Первыми из свиньи выбираеме кишки (черева), кладеме в большу посуду, напр. корыто и пока еще теплы, в теплой кухнѣ сдереме их с черевного сала. Если

кишки выстынут, тогда уже рвутся. Потом отделим тонки кишки от толстых, на дворѣ поперебрѣзуем кишки на 1 и $\frac{1}{2}$, а толсты на $\frac{1}{4}$ метровы куски, выпорозниме их и всполочиме теплою водою. дальшу работу продолжаем в кухни.

Тут тонки кишки в теплой водѣ добре вымоем, затѣм вывернем и в судинѣ еще раз всполочиме. Послѣ того положиме кишки в судину, нальем на них чистой теплой воды и с тупым боком ножа на доскѣ сошкрѣпчѣм с кишок масть и мясо, пока не будут совсѣм чистыми и тонкими як оболонка.

Потом толсты кишки вывернем, сучем их в 1 $\frac{1}{2}$ жмени соли и нальем на них теплой воды, всполочиме. Коли воду выльем, возьмем опять мало соли, примѣшаем на кружки порѣзанну цибулю и сим снова сучем кишки. Затѣм всполочиме их теплою водою и опять продолжаем сукати с солью и цибулею нѣсколько раз, пока не будут совсѣм чисты, без всякаго запаха. Послѣ того еще раз их добре всполочиме и отложиме на холодное мѣсто.

С желудка сдерсѣм нечисту виѣшну кожу и подобно толстым кишкам моем до тѣх пор, пока не будет совсѣм чистый, без всякаго запаха.

Приготовление колбасы. Для колбасы подберем худое и мастное мясо смѣшанно, помелем на мясорубкѣ или посѣчѣм тяжким ножом, а потом приправиме его. Потовчѣм чеснок, вымочиме в $\frac{1}{2}$ литрѣ водѣ и выльем воду в мясо. Кромѣ того мясо посолим, попоприме и паприкою посыплѣм. Но уважаймѣ, чтобы все то вкусное было, для чего нужно мясо больше раз кушати. Потом мясо добре

перемѣшаеме и набиваеме ним тонки кишки. Коли колбасы готовы, на 1—2 дня повѣшаеме их на прохладном мѣстѣ, чтобы стѣк с них излишній сок. Наконец выбудиме (копчиме) их и отложиме в сухое мѣсто.

Гурка начиненна с легкими. Положиме в горячу воду сердце, легки (бѣлы печунки) свиньи и $\frac{1}{2}$ kg мастного мяса и повариме. Также повариме $\frac{1}{2}$ kg риж в другом горчку. Потом все мясо выймем с горшка, выхолодиме, легки очистиме от жилок и помелем на мясорубкѣ, а сердце и мясо посѣчем на кусочки. Потом все то всыплем в выхоложенный риж, нальем к нему $\frac{1}{2}$ литра с той воды, в которой мясо варилось, попражм в 3—4 ложках масти посѣченной цибули, и тоже прибавиме к мясу. Затѣм риж и мясо посолим, попоприме кушаючи, чтобы вкусны были, руками добре перемѣсиме и наполниме ним толсты кишки. Кончики кишок или перевяжем или же острою щепкою перегородиме. Наполненны гурки вариме $\frac{1}{4}$ години в горячей водѣ, послѣ чего выберем с воды, выхолодиме и отложиме на холодное мѣсто. Перед подачею на стол выпечем гурки в масти.

Кровьяна гурка. Повариме в мастной водѣ $\frac{1}{4}$ kg риж и отдѣльно $\frac{1}{2}$ kg мастного мяса. Коли поварилися выхолодиме, мясо посѣчем на кусочки, смѣшаем с рижом, прибавиме к нему 1 $\frac{1}{2}$ литра сырой крови и мало на коцки (кубики) порѣзанной поваренной солонины, если нужно, еще посолим (кровь уже солена), попоприме и добре перемѣшаем. Потом наполниме толсты кишки, кончики

перевяжемe, поваримe в горячей водѣ 20—25 минут, выхолодимe и положимe в студеное мѣсто. Перед подачею на стол попражимe в масти. Вмѣсто риза можемe употребляти в водѣ розмоченну булку (жемлик), колач или татарку.

Печенью начинена гурка. Печень (чорна печунка) и мастного мяса величины большой писти положиме в горячу воду, повариме, потом выберемe из воды и выхолодимe, печень помелемe на мясорубкѣ, а мясо посѣчемe на кусочки. Повариме $\frac{1}{2}$ kg риза, всыплемe в мясо, прибавимe до всего 3—4 ложки масти, в которой попражена посѣченна цибуля, все то добре перемѣшаемe, посолимe, попоприме и наполниме ним толсты кишки. Кончики кишки перевяжемe и вариме уже готовы гурки в горячей водѣ $\frac{1}{4}$ години. Потом выберемe их из воды, положиме в холодное мѣсто и перед подачею на стол высмажиме в масти.

Начиненый свиный желудок (шайт). Голову свиньи почистиме, омоемe и положиме в горячу воду варити. Также в горячей водѣ повариме язык, обѣ почки, $\frac{1}{4}$ kg солонины и мало кожи, котору снимемe с солонины. Коли мясо настолько поварено, что отстает от костей, выйдемe из кипятка, охолодимe, все посѣчемe не на дуже малы куски, посолимe, попоприме, прибавимe мало гвоздиков, добре перемѣшаемe и наполниме ним вымытый желудок свиньи. Потом зашѣемe его, положиме в горячу воду и вариме $\frac{1}{2}$ години. Коли так поваренный, выйдемe из горшка, положиме на доску, сверха также прикрѣемe доскою и положиме на нею тяжши предметы, чтобы желудок сда-

вился. При сем позьобаеме его в нѣскольких мѣстах большою иглою, чтобы вода вытекла. Потом начиненный желудок так оставиме на холодном мѣстѣ до рана и послѣ того 1—2 дня положиме на дым. Теперь он совсѣм готовый, уживаеме его студеным.

Приготовление масти. Солонину срѣжемe с кожи, порѣжемe на куски не только солонину, но и сало, потом кладемe в желѣзный горнец, которого бѣлый эмал чистый, не поколотый. В таком горшку грѣмe куски солонины и сала так долго, пока шкварки не будут румянными (причервены), а масть начерена и в ложкѣ будет кипѣти. При сем масть часто мѣшаемe, чтобы не пригорѣла. Вытопленну масть наливаемe или в бляшаны или в эмаловы судины.

Приготовление кляганца (студень). Для кляганца наилучши суть копытка, уха, рыло, кожа и хвост; всѣ тѣ части добре почистиме, омоемe, а копытка перерѣжемe по полам. Для варенія выберемe такой горнец, у которого эмал не поколотый. На 4 копытка (папирки, ратицы) рахуючи нальемe в горнец 4 литра воды, мало посолиме, положиме 4 зубки чеснока, 10 кус. попря (цѣликом), почищенну зеленину (карлаб, морковь и петрушку) и вариме копытка на великом огнѣ. Коли начинает вода кипѣти, соберемe ситком накипь и положиме горнец уже на меньшій огонь, чтобы отвар не стал мутным. Воду кипячимe до тѣх пор, пока половина из ней не отпарится и останется лишь 2 литры. Потом мясо выйдемe, роздѣлимe на каждую миску по 2 половины копыток, а потом нальемe на него

через густое ситко отвар. (Потому нужно отвар процѣдiti, чтобы кляганец не был мастный.)

Подобно сему вариме и други части. Кто много отвару любит, может класти к мясу и кожу соляны. Добрый отвар в холодном мѣстѣ за 3 години склягается.

СОДЕРЖАНІЕ.

	Стр.
Вступное слово	3
I. Поливки (супы).	
1. Проста, мясна поливка (суп)	6
2. Бѣла мясна поливка	7
3. Курячья поливка	7
4. Питательна поливка для хворых	8
5. Поливка из оставшагося мяса (рагу)	9
6. Поливка гуляш	10
7. Дзяма	10
8. Борщ украинскій	11
9. Борщ польскій	12
10. Поливка из росола	12
11. Поливка из рыбы	13
12. Поливка с яйцами	14
13. Поливка из свѣжих грибов	14
14. Поливка из сушеных грибов	15
15. Поливка с тертым тѣстом	15
16. Молочна поливка	16
17. Крумплева поливка	16
18. Фасолева и горохова поливка	17
19. Поливка из зеленой фасоли (лопаток)	17
20. Поливка из зеленого гороха	18
21. Поливка из зеленины	18
22. Поливка из свѣжих овощей и сушениц	19
23. Поливка из райских яблок	20
24. Поливка из хлѣба	20
25. Кминкова поливка	21
26. Поливка из кеселицы	21
27. Поливка из кукурузяных крупов	22
II. Что завариваеме в поливку?	
1. Простое порѣзанное тѣсто	23
2. Тѣсто на форму трубки	24
3. Тертое тѣсто	25
4. Суканица	25
5. Гризовы галушки	26
6. Галушки из сухаря (прейзли)	26

	Стр.
7. Галушки из печенки	27
8. Напускное тѣсто	28
9. Кукурузяный завивач	28
10. Кукурузяны кнедлики	29

III. Приправа к мясу (гарнирунг).

1. Пюре с крумпля	30
2. Крумпли с паприкою	30
3. Пражены крумпли	31
4. Риж к мясу	31
5. Риж с грибами	31
6. Рижовы нудли	32
7. Кнедлики из муки	32
8. Крумплевы кнедлики	33
9. Макароны	33
10. Гризовы приправы	34
11. Галушки для приправы	34

IV. Подливки (соус — марташ).

1. Окропова подливка	35
2. Щавельна подливка	35
3. Подливка из райских яблок	36
4. Подливка из овощей	36
5. Подливка из огурцов	37
6. Чесночна подливка	37
7. Подливка из хрѣня	38
8. Подливка из грибов	38

V. Салаты.

1. Зеленый салат	39
2. Пареный салат	39
3. Салат из огурцов	40
4. Заквашены огурцы	40
5. Русский салат	40
6. Салат из зелени	41
7. Смажена капуста	42

VI. Варива (чушпейс) и каши.

1. Вариво из фасоли	42
2. Квасны крумпли	43
3. Зелены лопатки	43

	Стр.
4. Чечевица и горох	44
5. Зеленый горох	44
6. Вариво из дыни	45
7. Вариво из слив	45
8. Шпенат	46
9. Крумпли с яйцами	46
10. Риж с гусятиною	47
11. Грибы с яйцами	47
12. Наполненна паприка	48
13. Голубцы	49
14. Наполненный карлаб	50
15. Сикельскій гуляш	50
16. Клужска капуста	51
17. Смажена капуста	52
18. Кудрява капуста	52
19. Кудрява капуста с парадичками	52
20. Капуста с паприкою	53
21. Густа гречнева каша	53
22. Рѣдка гречнева каша	54

VII. Печеное мясо.

1. Съчена печенина	54
2. Бефштекс	55
3. Ростбиф	56
4. Сметановый ростбиф	56
5. Наполненный ростбиф	57
6. Телячое стегно	57
7. Печена телятина	58
8. Наполненна телятина	58
9. Душена телятина	59
10. Душеное поросся (перкелт)	60
11. Жареное куря	60
12. Душеное куря (перкелт)	61
13. Наполненное куря	61
14. Куря с подливкою	62
15. Качка с квасною подливкою	63
16. Качка цѣликом жарена	63
17. Гуска цѣликом жарена	64

	Стр
18. Жарена рыба	65
19. Наполненна щука	65

VIII. Тѣстовины (пирожныя).

1. Простый баник	66
2. Оладья (фанки)	69
3. Сухи оладья	70
4. Таркели	71
5. Блины	71
6. Печены колобки	72
7. Лашка (лапша) с сыром	73
8. Лашка с орѣхами	74
9. Тѣсто с капустою	74
10. Пироги	75
11. Колобки с сыром	76
12. Колобки с лекваром и со сливами	76
13. Слоенное тѣсто	77
14. Гризовый кох	78
15. Розсыпчатое тѣсто	78
16. Бухта	79
17. Тѣсто с яблоками	80
18. Братиславски рожки	80
19. Епископскій хлѣб	81
20. Пишкота	82
21. Пишкотовый торт	82
22. Торт с орѣхами	83

IX. Консервованіе овощей и зеленины.

1. Як завариваеме овощей в сироп?	84
2. Заквашиваніе оцтом	87
3. Отложеніе парадичок	89
4. Приготовленіе леквара	89

X. Убой (рѣзаня) свиньи.

Приготовленіе колбасы. Гурка начиненна с легкими. Кровьянная гурка. Печенью начинена гурка. Начиненый свинный желудок (шайт). Приготовленіе масти. Приготовленіе кляганца	90-95
---	-------

Шандор ПЕТЕФІ (1823 - 1849 рр.)

ПРАЗНИЧНА СПЇВАНКА

котра ся співать кой заріжуть свиню

Доста варьжіли сьме ... Чіт.
Вглайте ся.
Слухати, што уповім,
Имайтеся.

Чуєте: лле ми ся з губ
Співанка -
Онъ в небесах, вижу, йде
Кыванка.

Свинча зарізали сьме
Ранинько.
Гостиме ся типир
Файнинько.

Най будуть винытки роки
Й дны наші
Довгі, ги гуркы сисї
Й майоші

Най нас никать судьба
Благїсно,
Ги мы на шовдырь здриме
Радїсно.

Най ся прїллє из небес
Мир на нас,
Ги в сисю кашу тече
Гріта масть.

А кой прийде з кбсов
Смирть страшна,
Сыты всї, уийиме
З нив вина.

Тїсно Смирть у тот світ
Зїбе нас,
Гикой мы в гурку йсю
Мнясо й масть

Стовмачив *Иван Петровцій*

СПЇВАНКА ЗА СОЛОНИНУ

Єден мій цїмбор любить буженину,
А другий - шовдыря вареного з попром...
Лем я май бїлше люблю солонину
З цибульов, авать з чесноком.

Мій нянько страшно крумплі ківенує -
Пичині, смажині, варині, вїстяні...
Айбо мене нитко тым ни вчалує -
Лем солонина любить ся менї!

Моя жона розчехнеся за рибу:
З рікы, ци з моря - вто йїв, ги дора!
А я собі уріжу хлїба скибу,
А вд тому - солонинчини дараб!..

Ци м дома, а ци пїду на гостину,
Ни злакомлю ся шойтом, токаном -
Йой! як я люблю їсти солонину
З цибульов, авать з чесноком!

Без хлїба можу цїлый динь пробыти,
Без солонины ни буду й пїв дня!
Тому м ни мїг никого образити
Паскудным словом: 'Лепава свиня!'.

Я люблю свинку, и домашню, й дику,
Хоть най вто буде и конда - кабан! -
Бо лем издалека увижу цику,
Готовый перед нив зняти клѣбан!

Коли свиню перед Рїздвом зарїжуть,
Там солонины в перст, авать - у шук!
Посолю, на бантину ї завїшу -
Най будить ся. В шпор кладеме лем бук.

Якое щастя зимньої години
Втяти дараб из тоншого кїнця:
Жовтинька кожиця на нашїв солонинї,
И руный пласт буженого мясця.

А солонинчина така, ош онь ся свїтить:
Кить хоч - та смаж, а хоч - та просто їш!
Такої смачноты ние на свїті -
Про вто блаженство словом ни вповїш!

Мїй нянько любить крумплї, жїнка - рыбу,
Донька - токан з солоткым молоком.
А я из пївтиці уріжу скибу
И - їм з цибульов, авать з числоком!

Про солонину спїванкы спїваву,
Про солонину я кажу казкы.
На всьому свїті иншого ни знаву,
Што мало бы такі мяккі смакы!

Так было вчора. Так ся впстало нынї.
Так буде и в усї далнїші днї.
Бо докїть на свини є солонина,
Я нич ни вижу свинського в свинї!



КНИГА ВАРЕНІЯ

ДЛЯ СЕЛЬСКИХ КАРПАТОРУССКИХ ЖЕНЩИН.

НАПИСАЛА:

АННА МИКИТА.

(третье издание)

Упорядник И.Петровцій

Редагування та коректура за упорядником
Художньо-технічне редагування – Н.Наумченко

Обращик свої рідної стрыйны Анны Микиты нам добросердечно предоставив русинський народный маляр, академик Володимир Микита.

Обращики русинських страв, изготовленных у ресторані “ВІЗИТ” учсбного центра профсоюзяв, што с в Ужгороді на улици Собранецькйв, 150, нам добросердечно предоставив директор Иван Олексик



Надруковано ПП Повч Р.М.

Свідоцтво виготівника поліграфічної продукції Зт№11

88000, м.Ужгород, вул.Великокам'яна, 31

тел.: (0312) 638717



