

ДОНАТО  
ПОГВАРСКА  
КНИГА



ДОМАШНА  
ГОТВАРСКА КНИГА

---

ИЗДАНИЕ  
НА  
„БЪЛГАРСКИЯ АЛМАНАХЪ“

---

СОФИЯ  
Печатница и Литография Б. Зилберъ.  
1895.



## ПРЕДГОВОРЪ.

---

Нѣка не ни се вижда за обидно ако си кажемъ правичката, че ако има нѣщо занемарено у насъ и, въобще, у семейний ни животъ то е *Готварското Искуство*. Съ рискъ даже да си навлѣчемъ несправедливи укори ще исповѣдаме една истина, че, въпрѣки този важенъ и нагледенъ недостатъкъ, много отъ нашитѣ сегашни па и бжджщи домакинки, па които готвенето се вмѣнява като една отъ първитѣ имъ домашни грижи, сж съсредоточили вниманието си повечето върху труфилата; че тѣхъ ги занимаватъ повече моднитѣ магазини и журналы отколкото мпризмитѣ въ готварницата, и че съ това тѣ приготвяватъ неусѣтно единъ неприятенъ край за сѣмейний тихъ животъ.

Това не е преувеличение. Надникнете у кое да е Българско сѣмейство, съ малки исключения, вий ще видите, че на трапезата се слагатъ ястиета, каквито сж се готвили още прѣвъ еничерскитѣ врѣмена. Прословутитѣ яхнии съ по 2—3 прѣста мазъ отгорѣ и пламъкъ отъ пиперъ блѣщатъ съ своето изобилие. Другадѣ, пѣкъ, гдѣто сж по-заможни и гдѣто си въображаватъ, че сж испѣкли това искуство, ще видите, че Ви поднасятъ съвършено безвкусни

и безъ всѣко опредѣление ястиета, съгтовени повечето по волята и знанието на слугинята.

На туй отгорѣ мнозина биха ни натякнали, по приетото у насъ ретроградно правило, че бацитѣ ни не сж се хранили съ ястиета по сегашенъ вкусъ и пакъ сж преживѣли, та ний ще се учимъ сега да се хранимъ по цивилизацията! На такива ще кажемъ, че именно туй съ нищо неоправдано, криво, понятие е главната причина за нашата застоичивость въ много отношения. Нашитѣ дѣди и прадѣди сж живѣяли въ една тъмна епоха, въ която нищо полѣзно не е могло лѣсно да се промъкне, а сега не е тѣй. Днесъ ний имаме пълна възможность да вървимъ бърже по стѣпкитѣ на по-цивилизованитѣ народи и лѣсно да усвояваме това, което е практично и полѣзно за нашето обществено добро. Грѣхъ е, прочее, да пренебрѣваме ползата, която ни се посочва, изобщо за напрѣдкѣтъ и развитието ни и частно по отношение на «Готварското искусство», което е предметъ на настоящата книга. Не за пусто е казано: *здравъ умъ съ здраво тѣло*, нѣщо, което не може да се постигне друго яче, освѣнъ съ единъ редовенъ животъ и добра храна, а това послѣдното условие — добрата храна — зависи най-много отъ начина на приготвянето и употрѣблението ѝ.

Като поднасяме, прочее, на нашата почитаема публика настоящата книга расчитаме съ пълно увѣрение, че тя ще поднѣлни празднотата, която сега сжществува у насъ по отно-

шение на Готварското Искуство и че ще ѝ се укаже приличний приемъ. Да хвалимъ книгата си повече намираме за излишно, защото тя по съдържанието си не е друго освѣнъ едно ясно ръководство въ видъ на диктовка. Турете книгата на една страна, като опредѣлите какво желаете да съгтовите, пригответе потрѣбнитѣ предметъ и правете това, което Ви диктува книгата; гозбата ще бжде готова и така добрѣ като да сте я готвили много пжти.

Прѣди да свършимъ, нѣка ни бжде позволено да отправимъ още единъ малъкъ назидателенъ свѣтецъ къмъ уважаемитѣ домакинки, а именно: искате ли да нѣма никоѣ по-добъръ отъ Васъ, възблагодарете уморений си и еже-дневно тласканий отъ разнитѣ жизненни трѣвълнения домакинъ съ добра гозба. Това го подкрѣпва и физически и духомъ за да бжде готовъ да посрѣща енергично наново неприятитѣ, които би го посрѣщнали. Аминъ.

Отъ редакцията.



## Бульони и разни супи.

### I. Обикновенъ бульонъ.

За да се сготви силенъ и вкусенъ бульонъ взема се говеждо месо отъ бутътъ, (кълката) предпочително отъ горнята му частъ; а когато бульонътъ е прѣдопрѣделенъ за супа, то може да се вземе и отъ ребрата, плешката, вратътъ и джонгалитѣ. Бульонътъ става още по-вкусенъ ако при говеждото месо се прибави да се вари наедно и кокошка или частъ отъ нея, частъ отъ мисирка, или пѣкъ поне дреболинитѣ имъ, като крилетѣ, главитѣ, воденичкитѣ, краката и пр. Освенъ това качеството на бульонитѣ зависи твърдѣ много и отъ тенджерата въ която се той вари; най добръ е, прочее, да се вари въ чугунена тенджера, съ здрава глечъ отвѣтрѣ, която да се държи много чиста и въ нея да се не готви друго ястие.

### Обикновенъ бѣлъ бульонъ.

За сервиране на 6—8 души, или само за супа, взема се 2½ кил. месо отъ сжщитѣ части указани по-горѣ. Слѣдъ това омива се месото както си е цѣло, и безъ да се истискава, наръзва се на 3—4 едри късове, като се строщватъ и коститѣ ако има такива; послѣ се туря въ наз-

начепата за бульона тенджера, залива се съ около 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—3 литри студена, бистра, вода, по-солва се колкото трѣбва и се туря на огъня да възври, безъ обаче да се захлюпва капакътъ. Щомъ се дигне пията, обира се ведижжъ. дваждъ и до три пжти, за да се прѣчисти добръ бульона; слѣдъ това турятъ се слѣдующитѣ зеленчуци: единъ морковъ, единъ-два корена майдановъ, нѣколко червени домати, разръзани на двѣ,  $\frac{1}{2}$  целина, 2—3 картофа, едно рѣзанче лимонъ, нѣколко цѣли върна бахаръ, пиперъ, 2—3 дафинови листа и, който желае, едно парченце зеле; похлюпва се тогава тенджерата и се оставя да ври на тихъ огънь 3—4 часа. Подиръ това снема се отъ огъня и се оставя да се утаи; обира се сетнѣ мазъта отгорѣ, прѣцежда се прѣзъ металическа или платнена цѣдилка и бульона е готовъ. Ако се иска бульона да бжде съвършено бистъръ, то, слѣдъ като се прѣцеди, прѣчиства се съ белтъкътъ и шлюпката отъ едно яйце, като се збие въ бульонътъ; тура се на огъня да възври и като се дигне яйцето на пiana, отгорѣ, напрѣсва се съ малко лимоненъ сокъ и малко вода и се прѣцѣжда пакъ прѣзъ цѣдилката.

Отъ този бульонъ можтъ да се приготвятъ всичкитѣ видове супи, които се готвятъ съ бѣлъ бульонъ.

### 2. Червенъ бульонъ

Взематъ се 2 килгр. говеждо месо; 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> заешко или толкова сърнешко — (обикновенно

частитѣ отъ кѣмъ главата); нарѣзва се на малки кжсове и се пече на шинѣ да се по зачерви; въ сжщото врѣме трѣбва да има готови добрѣ очистени телешки крака, одробени на части; а по-добрѣ ще бжде ако има и крилѣ, глави, крака отъ кокошка, мисирка или други домашни птици. Всичкитѣ тия части се турятъ съ месото наедно съ 5 литри студена вода и потрѣбната соль въ тенджерата, която се туря на огъня да възври. Слѣдъ като се очисти добрѣ отъ цяната, подпържва се въ малко прѣсно масло:  $\frac{1}{2}$  пелина, 1—2 корена майда-нозъ, 1 морковъ, 1—2 картофи,  $\frac{1}{2}$  зелка,  $\frac{1}{2}$  пастърнакъ и всичко това се туря въ буlionътъ; прибавя се и 1 червенъ лукъ, 1 рѣзанъ лимонъ, 1 рѣзанче франзела зачервена на огъня, пѣколко зърна бахаръ, пиперъ, 15—20 гр. запържена захаръ, 1—2 дафинови листа и се оставя да ври надъ тихъ огънь 3—4 часа. Слѣдъ като оври, прѣцѣжда се и ако се види, че не е достатъчно бистъръ, прѣбиструва се по начина указанъ по-горѣ за бѣлия буlionъ. По този начинъ се добива най-добъръ червенъ буlionъ, който може да остане неповрѣденъ и за повече дни, ако се държи на хладно мѣсто, въ добрѣ затулени бутилки. Отъ него могатъ да се приготвятъ всичкитѣ видове супи, които се правятъ отъ червенъ буlionъ.

### 3. Буlionъ за болни.

Тоя буlionъ се готви така: прѣмива се месото на бърже, нарѣзва се на дребни кжс-

чета, подсолва се малко и слѣдъ това се туря въ една широка бутилка запушена добрѣ; туря се послѣ въ една тенджера пълна съ вода до горѣ и се оставя на тихъ огънь да ври около 5—6 часа. Подиръ се изважда бутилката, оттуля се, изцѣжда се буlionътъ, който бива малко, но много силенъ, и безъ никакви подправки се подава на болния.

### 4. Буlionъ съ вино.

Този буlionъ се приготвява както червения буlionъ, съ тая само разлика, че не се прибавя месо отъ дивячъ и телешки крака, а вмѣсто тѣхъ, слѣдъ като се опече говѣждото на шинѣ, или опържи съ една лъжица масло (спорѣдъ желанието) и се тури да ври съ подпърженитѣ зеленчуци и една глава лукъ опечена въ огънь, прибавя се кокошка, пиле или частъ отъ мисирка, а слѣдъ като ври трѣбва да се прецѣди и прѣбистри и да се разбърка въ него 150—200 гр. мадера, или друго обикновенно добро и силно вино.

### 5. Супа пюрѣ отъ пиле.

Очиства се едно пиле, и слѣдъ като се нарѣже на дребни кжсчета, опържва се въ прѣсно масло съ една главичка лукъ, потрѣбната соль и единъ рѣзанъ франзела. Всичко това се счуква заедно, въ мряморна стжпка (хаванъ), прибавятъ се корици отъ лимонъ, малко пиперъ, бахаръ, 2 каранфилчета, 2 дафинови листа и  $\frac{1}{2}$  лъжица прѣсно масло. Този със-

тавъ се туря въ една тенджера съ бѣлъ булйонъ (виж. № 1.) да ври на тихъ огънь, като се разбърква отъ време на време; снемва се тогава отъ огъня и се прецѣжда презъ едно рѣдко сито, а ако пюрето е гъсто, прибавя се още булйонъ да стане умѣрено, туря се на огъня да поври още малко. Когато ще се сервира, трѣбва да има приготвени по-отна-рѣдъ дробчета отъ пилета надребнени и франзела нарѣзана на дребни квадратчета, подпържени на огъня, турятъ се въ супиерата, сипва се супата отгоре имъ и се поднася. Тая супа може да се поднася и безъ послѣднитѣ прибавки.

#### 6. Супа съ грънки отъ пиле.

Очистете добръ едно пиле, накълцайте го много ситно, заедно съ 10 миндали, срѣда отъ франзела натопена въ млѣко, потребната соль, пицеръ, сокътъ и корицитѣ на единъ лимонъ и 3 опечени яйца; прѣкарайте ги прѣзъ пѣдилка и възварете ги нѣколко пѣти, а ако този съставъ е твърдъ, прибавете още 2—3 яйца и бъркайте го  $\frac{1}{2}$  часъ; подпържете тогава въ тиганътъ малко масло, сипете горния съставъ въ него, пържете го до като се позачерви отъ двѣтъ страни; всичко това става въ видъ на нита; нарѣжете подирѣ тая питка на квадратчета, турете ги въ супиерата, налѣйте бѣлъ или червенъ булйонъ отъ горѣ имъ и подайте ги на трапезата.

#### 7. Супа пюрѣ отъ леца или грахъ.

Вземете около  $\frac{1}{2}$  клгр. леца или грахъ, очистете я и сварете добръ въ месянъ булйонъ, или вода като прибавите и единъ лукъ, опърженъ въ масло. Слѣдъ като се свари добръ, снемете я отъ огъня, исцѣдете водата ѝ, турете лецата или грахътъ въ мряморна стѣпка (хаванъ), счукайте добръ заедно съ единъ рѣзанъ франзела опърженъ въ масло и потребната соль; прѣкарайте я послѣ прѣзъ сито, турете я въ една тенджера съ булйонъ и оставете да ври до като се съети колкото искате. Когато ще я подадете, збийте отдѣлно 2—3 жълтъка съ  $\frac{1}{2}$  чаша прѣсно млѣко, потопете рѣзанчета франзела, подпържете ги, разбъркайте ги подирѣ въ супата, сипете я въ супиерата и я поднашайте.

#### 8. Супа пюрѣ отъ кестани.

Вземете  $\frac{1}{2}$  клгр. кестени, очистете ги отъ шлункитѣ и ги турете на огъня въ една тенджера, съ малко топла вода, да врьтъ до като омекнатъ и може да имъ се чисти кожицата свободно. Тогаво очистете ги, счукайте ги въ мряморната или дървена стѣпка, заедно съ малко срѣда отъ франзела потопена въ булйонъ и потребната соль; подирѣ разрѣдете това пюрѣ съ топълъ булйонъ, прѣцѣдете го прѣзъ сито, прибавете още булйонъ спорѣдъ нуждата, оставете да възври още около 30 минути и, когато ще я подадете, налѣйте я въ супиерата върху

подпържена, нарѣзана на квадратчета франзела, или пѣкъ подправете съ 2—3 жълтъка и  $\frac{1}{2}$  чаша млѣко, или 2 лъжици сметана. По този сѣщий начинъ се готви и супа съ пюре отъ картофи.

*Забѣлъжка.* Супа пюре може да се приготвява както отъ всякакви зеленчуци, гѣй и отъ овоциа. Всички тѣзи пюреа се приготвяватъ по два начина: 1-во. Слѣдъ като се очисти, омие и нарѣди зеленчукътъ или овоцията, възваряватъ се прѣвъ нѣколко минути съ малко буѣлонъ или вода, подарѣ пваждатъ се, счукватъ се въ мрѣморна или дървена стъпка, подирѣ се разбърква съ 2—3 лъжици буѣлонъ, турга се да ври още около  $\frac{1}{2}$  часъ, като се прибави, ако има нужда, малко ситно нарѣзанъ и подпърженъ лукъ, или пѣкъ малко брашно на зеленчуцитѣ, а пѣкъ на фруктитѣ (овоцията) — захаръ, вмѣсто брашно и като се бърка често и поври колкото трѣбва, сменя се, разрѣдява се съ още малко буѣлонъ, прѣкарва се прѣвъ сито и подирѣ се разбърква въ всички буѣлонъ и спорѣдъ желанието, подправа се съ 2—3 жълтъка отъ яйца збити съ една чаша млѣко, или 2—3 лъжици сметана. 2-о. Всичко се приготвява както по 1-вия начинъ, съ тѣзи само разлика, че зеленчуцитѣ или овоцията, вмѣсто да се чукатъ въ стъпка, сваряватъ се съ повече буѣлонъ или вода, размачкватъ се на каша и направо се прѣкарватъ прѣвъ ситото; този начинъ е по-легкъ. Най-лѣсно се приготвява пюреа съ нарочно за тая пѣлъ машинка.

### 9. Супа съ фаршировани оливки отъ кокошка

Очистете добрѣ една кокошка, извадете ѝ коститѣ, накълцайте я много ситно, заедно съ малко франзела потопена въ млѣко, потрѣбната соль, пиперъ, корицитѣ и сокътъ на единъ лимонъ и една лъжица прѣсно млѣко; счукайте въ стъпката добрѣ, прѣкарайте прѣвъ сито и подирѣ разбъркайте въ него 3 яйца

и продължавайте да бъркате  $\frac{1}{2}$  часъ; подирѣ вземете отъ този съставъ съ една малка лъжица и хвъргайте топки въ врѣщия буѣлонъ, и като възври нѣколко минути подайте посланно съ ситно нарѣзани листа отъ майданосъ.

### 10. Супа съ гренки отъ говѣждо или телешко.

Накълцайте (кайдисайте) ситво  $\frac{1}{2}$  клг. говѣждо или телешко месо, прѣдварително сварено до половинъ увиране, като скѣпцате заедно и една глава лукъ; подире разбъркайте въ него 2—3 лъжици настръганъ кашкавалъ или пармезанско сирене и подпържете този съставъ въ масло; тогава сбийте 2 яйца съ 2—3 лъжици сметана или млѣко и разбъркайте го добрѣ въ месото, продължавайте да бъркате до  $\frac{1}{4}$  часъ; слѣдъ това направете отъ този смѣсъ топки колкото малки орѣхи; обваляйте ги въ счуканъ песметъ, наредете ги въ малка тавичка намазана съ масло, порѣсете ги съ настръганъ кашкавалъ, или сирене, и турете ги въ пещъта да ся зачервятъ; слѣдъ туй извадете ги, турете ги въ супиерата и поднасяйте съ червенъ или бѣлъ буѣлонъ.

### II. Супа съ гренки отъ гѣсто.

За 4-ма души, вземете  $\frac{1}{4}$  клгр. бѣло брашно, едно яйце, една лъжица сметана, 2 лъжици бѣло вино, сварено съ малко корици отъ лимонъ, потрѣбната соль, и замѣсете гѣсто;



ако се не поеме всичкото брашно, прибавете и малко вода, само глѣдайте тѣстото да стане по-твърдо отъ снова за обкиновенъ млинъ (баница) и мѣсете до като захване да не лепне по ръцетѣ. Вземете  $\frac{1}{4}$  клгр. прѣсно масло, истискайте го въ едно чисто платно, да не остане никакъ вода въ него; разточете тѣстото на една кора дебела колкото тъпата страна на едно ножче за трапеза, турете тогава маслото въ срѣдата, размажете го съ точилката, подирѣ свийте (сгънете) кората отъ четиритѣхъ крайща върху маслото, като си одухвате ръцетѣ и масата отъ брашното, за да се избѣгне залѣпването на тѣстото, расточете и сгънете; по този начинъ тѣстото се сгъва до 6 пъти, подирѣ остава се да постои  $\frac{1}{4}$  часъ на едно хладно мѣсто, (ако е лѣтѣ въ зимникътъ, зимѣ въ студена стая). Слѣдъ това изрѣжете отъ това тѣсто кръгли питки или квадратчета, турете ги по двѣ една върху друга и като турите ги по срѣдѣ или нахълцано и испържено месо или съ настърганъ кашкавалъ или сиренѣ пармезанъ, разбъркано съ желтъкъ отъ яйце или пѣкъ, ако обичате, прости, само съ масло, намажете ги съ яйце и печете въ фурна, умѣрено. Месото за правение на тѣзи грѣнки трѣбва да бѣде или телешко или отъ домашни птици, като кокошка, мисирка и др. нахълцава се дрѣбничко заедно съ единъ лукъ корици отъ лимонъ, малко дарчинъ (канела), пиперъ и потребната соль и се испързва въ добро масло. Тѣзи грѣнки се подаватъ наот-

дѣлно. По сжщий начинъ се правятъ и парогитѣ за супа, само че употребеното за тѣхъ тѣсто трѣбва да бѣде квасно (тѣстото за франзела).

## 12. Супа съ грѣнки отъ франзела.

Нарѣжете франзела на малки четворожгълничета, потопете ги въ желтъци отъ яйца, збити съ сметана или прѣсно млѣко; подирѣ подпържете въ тигана съ прѣсно масло, нарѣдете ги въ тенекияна тавичка намазана съ масло, поржсете ги съ настърганъ кашкавалъ или холандско сиренѣ и турете ги въ пещята да ся зачервятъ; тургатъ се въ супата или се поднасятъ на отдѣлно.

## 13. Супа съ топки отъ грисъ.

Сварете  $\frac{1}{2}$  клгр. едръ грисъ въ  $\frac{1}{4}$  литръ прѣсно млѣко и съ малко корици отъ лимонъ, и оставете да истине; подирѣ збиѣте въ нея 3 жълтъка и единъ бѣлткъ, турете потребната соль и разбъркайте добрѣ; тогава гребете отъ тоя смесъ съ една малка лъжичка и пуцайте въ кипящия булйонъ, оставете да ври 2—3 минути и сипете въ супиерата върху ситно нарѣзани листа отъ майданозъ. Или пѣкъ грисътъ се растрива първо съ 1—2 лъжици масло, подирѣ разбърква се добрѣ съ 2—3 жълтъка отъ яйца и така сурово се гребете съ лъжичка, пуца се въ кипящъ булйонъ и се оставя да оври добрѣ до като се разцвѣтятъ топките.

#### 14. Супа съ оливки отъ мозъкъ.

Измийте мозъка и очистете му горнитѣ жилки, сварете го въ малко вода съ малко лукъ и майданозъ, извадете го и оставете да се изцѣди водата; тогава очистете го отъ жилкигѣ, разбъркайте въ него 2 цѣли яйца и единъ желтъкъ, корици отъ лимонъ настъргани, соль, пиперъ и малко франзела натопена въ млѣко, разбъркайте и омесете много добръ тоя съставъ; слѣдъ това гребете отъ него съ малка лъжичка и пущайте въ кипящия буlionъ и като поврѣтъ малко, готови сж. Ако обичате, можете прѣдварително да ги обваляте въ счуканъ песметъ, опържени въ масло и тогава да ги напуцате въ буlionътъ.

#### 15. Супа съ топки отъ мѣсо (фаршировани оливки).

Вземете крѣхко телешко мѣсо или пѣкъ бѣлото мѣсо отъ кокошката или мисирка; скѣлпайте (кайдисайте) го добръ, заедно съ единъ малкъ лукъ опеченъ въ огъня; подирѣ турете малко франзела натопена съ млѣко, корици отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и сокътъ на  $\frac{1}{2}$  лимонъ, 2 яйца единъ опеченъ картофъ, една лъжица прѣсно масло, 50 гр. мазъ отъ бѣбреци, потрѣбната соль, пиперъ и малко скѣлцано индийско орѣхче. Всички тѣзи наедно збийте добръ въ каменна стѣпка, прѣкарайте ги подиръ прѣвъ рѣдка цѣдилка и правете отъ този съставъ топчета

колкото лѣшникъ или малки орѣхи и, ако искате, опържете ги въ прѣсно масло и подирѣ ги пущайте въ супата, ако ли не, то пущайте ги сурови и като увржтъ, посинете малко дребно нарѣзани майданозени листа и подайте супата на трапезата. Ако нѣмате каменна стѣпка, то можете да го збийете въ една гледжосана тенжера. Тѣзи супа се прави и съ червенъ буlionъ № 2, сжщо и съ бѣлъ.

#### 16. Италианска супа съ макарони

Начупете 100—200 гр. макарони, сварете ги съ малко вода, изцѣдете ги, турете ги въ буlionъ и оставете да вѣзвратъ нѣколко пѣти. Збийте 2 желтъка отъ яйца, разбъркайте въ тѣхъ малко ситно настърганъ кашкавалъ или пармезанско сирене и разбъркайте съ една голѣма чана прѣсно кипище мляко. Прѣди да се поднесе, разбъркайте тол смѣсъ съ 2 чаши горѣщъ буlionъ, като наливате по малко и пазите да не се прѣсече яйцето; послѣ сгорещете го, като бъркате постоянно да не се прѣсече яйцето, тогава прѣцедете го прѣвъ сито въ другия буlionъ съ макаронитѣ, разбъркайте 1—2 лъжици прѣсно масло, сипете въ супиерата и поднасяйте.

#### 17. Унгарска супа съ каймакъ или прѣсно млѣко.

Подпържете 2 лъжици брашно съ една лъжица масло, налѣйте по малко буlionъ, като бъркате да се разрѣди брашното добръ

и оставете да кипне. Разбийте 3—4 жълтъка отъ яйце съ 1 ½ голѣма чаша прѣсно млѣко; разбъркайте тоя смѣсъ съ горѣщъ буїионъ, оставете го да се сгорѣщи, но безъ да възври, прѣцѣдете и тогава разбъркайте и другия буїионъ, прѣцѣдете пакъ и подайте.

### 18. Француска супа.

Вземете ½ нѣмска зелка, едно парченце караламба, нѣколко трупели (гъби) или нашенски прѣсни гъби, единъ морковъ и единъ картофъ и ги нарежете ситно въ видъ на фиде; подгържете малко всички тѣзи съ една лъжица прѣсно масло въ единъ много чистъ тиганъ. Тогава турете ги въ мѣсянъ буїионъ и оставете да се сварятъ добрѣ; подирѣ направете тая супа съ една чаша каймакъ, сипете я въ супиера, върху опържена франзела, нарѣзана на квадратчета и поднасяйте.

### 19. Супа съ гренки отъ пиле.

Опечете на шишъ едно пиле, извадете му коститѣ, скълцайте ситно мѣсото му; турете въ него една лъжица прѣсно масло, жълтъцитѣ отъ 4 яйца, 150 гр. франзела натопена въ млѣко, 15 гр. захаръ, солъ, пиперъ, малко канела, малко настъргани корици отъ лимонъ и сокътъ на половината лимонъ. Всички тѣзи наедно збийте добрѣ въ стълпата (каменна или дървена); збийте бѣлткътъ на 4-тѣхъ яйца до като станатъ на пѣна, турете го въ горния

съставъ, разбъркайте добрѣ и прѣкарайте прѣзъ рѣдко сито. Вземете една малка тепсийка, намажете я съ масло, сипете горния съставъ въ нея и печете въ умѣрена пещъ; като се опече, преобърнете тая питка върху една чиста маса, нарѣжете на квадратчета, турете въ супника, налѣйте кипящия мѣсянъ буїионъ и поднасяйте.

### 20. Супа отъ раци.

Вземете 20—30 рака, омийте ги добрѣ и сварете ги съ потрѣбната солъ и 150 гр. вино; очистете ги отъ чурупкитѣ, вземете опашкитѣ, мазта имъ и краката, опържете ги въ масло и ги оставете на една страна. Турете другитѣ останали части отъ рацитѣ заедно съ малко корици отъ лимонъ, малко пиперъ, бахаръ, потрѣбната солъ и 150 грамма франзела подгържена въ масло; стучаите добрѣ всички тѣзи наедно и подирѣ подгържете ги още малко; изцѣдете подирѣ това мазта имъ и турете ги въ една тенджера да врѣтъ съ мѣсянъ буїионъ; подирѣ прѣцѣдете прѣзъ сито буїионътъ, прибавете сокътъ на единъ лимонъ и турената на една страна мазъ и турете да поври още малко; тогава сипете я въ супиерата върху по горѣ опърженитѣ рачи крака и опашки и едно рѣзанче франзела припечена на огъня и подайте я на трапезата.

### 21. Супа отъ жълви.

Очистете въ вода кожата на заднитѣ крака на жълвата; слѣдъ единъ часъ турете краката

въ тенджерата съ доволно вода, солъ, пиперъ, морковъ, целина, напъ, едно парченце празъ, единъ опеченъ въ огъня лукъ и оставете ги да въртъ тихо 4 часа; подиръ прибавете една лъжица масло и оставете да ври още единъ часъ; тогава прѣцѣдете буlionътъ и подайте съ припечени рѣзни отъ фразела. За болни се прави безъ масло и пиперъ.

## 22. Супа отъ оливки и раци.

Измийте добръ около 30—40 раци и ги подварете съ твърдъ малко вода и потребната солъ; извадете месото имъ и го накълцайте ситно заедно съ една малка главичка лукъ, една сварена картофа, корицитъ на единъ лимонъ, солъ, пиперъ, бахаръ и срѣдина отъ фразела потопена въ млѣко; разбъркайте подиръ тоя съставъ съ 2—3 яйца, направете топчета колкото лешникъ или орѣхъ, обваляйте ги въ брашно или песметъ и турете ги да оврѣтъ въ месянъ буlionъ. Сипете ги слѣдъ това въ сушерата върху ситно нарѣзани майданозени листа и 20—30 крака отъ рацитъ.

## 23. Супа отъ стриди.

Въварете буlionъ отъ месо съ малко ситно нарѣзани мирудиени корени, потребната солъ, една лъжица добро дървено масло (буlionътъ да бжде добръ очистенъ отъ мазта), сокътъ на 1—2 лимона и 150 гр. оризъ. Слѣдъ като оври, отгѣглете го на една страна да стои

топълъ; прѣди да го сервираете, извадете стридитъ отъ чурукитъ имъ, пуштнете ги бърже въ буlionътъ, турете буlionътъ пакъ да кипне вѣколко пжти и подайте го. Въмѣсто месянъ буlionъ, ако искате постна супа, можете да сварите стридата съ вода.

## 24. Супа отъ миди.

Очистете и измийте добръ мидитъ, турете ги въ една тенджера на огъня за да се отворятъ; извадете месото имъ и сокътъ, който ще се исцѣди отъ тѣхъ, пребистрете, прѣцѣдете и налѣйте го въ буlionътъ или водата, въ която ще ги варите и продължавайте да я готвите по-нататъкъ както супата отъ стриди.

## II.

## Разни чорби и боршове.

### I. Агнешна чорба.

Вземете прѣдняята частъ на агнето, заедно съ главата, нарежете я на малки късове, а главата оставете цѣла, измийте месото, турете го въ тенджерата, залѣйте го съ чиста топла вода, турете потребната солъ и поставете да възври; отнемете пияната и оставете да ври. Въ това врѣме очистете една връзка зеленъ лукъ, една връзка майданозъ, двѣ три малки цвѣкла и листитъ имъ, ако са крѣпки и прѣсни, и малко тархосъ или юзъмъ (нане), измийте добръ,

нарѣжете ги ситно и пустнете ги въ чорбата. Когато месото бжде почти сварено, турете малко оризъ и като се свари добрѣ, спемете чорбата, подправете (застройте) я съ 2—3 яйца и малко каймачъ (сметана), или само съ яйца, подкиселете я съ лимонъ, оцетъ, или винена тергия и поднасяйте я.

## 2. Чорба отъ кокошка.

Очистете кокошката добрѣ, измийте я и нарѣжете на малки кжсове; турете я да ври съ вода, потребната соль, малко ситно нарѣзанъ лукъ и сокътъ на 5—6 червени домати, (зимѣ пъкъ варена домата). Когато оври добрѣ, пустнете малко оризъ, макарони или фиде, и близо до обѣдъ застройте я съ 1—2 яйца, а ако е съ оризъ, подкиселете я съ лимонъ, лимонова киселота или тергия.

По този същий начинъ се готви и чорба отъ пиле, съ зеленъ лукъ, майданозъ и тархосъ. Може да се сготви чорба само отъ крилетѣ, главитѣ, воденичкитѣ, дробоветѣ и краката отъ кокошки, мисирки, патки и др. по същий начинъ.

## 3. Говежда чорба.

Вземете 1 или 1½ килгр. крѣхтина отъ горнята частъ на бута, скълцайте го ситно, разбъркайте въ него единъ лукъ нарѣзанъ много ситно, малко майданозени листа, тоже ситно нарѣзани, малко пиперъ, бахаръ, потрѣ-

бната соль и 2—3 яйца и омѣсете го добрѣ. Подпържете съ една лъжица масло, единъ ситно нарѣзанъ лукъ, турете го въ тенджерата да възври съ 1½ литръ вода, направете отъ горния съставъ топки колкото орѣхъ, обвалийте ги въ брашно, напущайте ги въ кипящата съ лукъ вода, турете потребната соль, доматенъ бульонъ и, когато овржтъ топкитѣ, турете малко оризъ и ситно нарѣзани майданозени листа, оставете да оври, подирѣ подкиселете съ тергия, лимонъ, или лимонова кислот а, застройте съ 2—3 яйца или повече, 2—3 лъжици сметана и поднесете я.

## 4. Шкембе чорба.

Вземете една частъ шкембе отъ младо говедо, очистете го добрѣ, измийте го и го истрийте нѣколко пжти съ соль, догдѣто побѣлее и пакъ го измийте; турете го въ една голѣмичка тенджера, заедно съ нѣколко дафинови листа, майданозъ, единъ малкъ лукъ и кората отъ ¼ лимонъ; налѣйте достатъчно вода, захлопете и замажете капакътъ съ тесто и пратете на фурната, за да се свари прѣвъ ноцта. Близо до обѣдъ извадете шкембето на една маса да поистине, нарѣжете го на дрѣбни кжсове, разбъркайте въ бульонътъ му една глава счуканъ чесънъ и 50—60 гр. оцетъ, прѣцѣдете го, турете нарѣзаното шкембе да поври, подирѣ подправете го съ 3—4 яйца, изсипете въ сушиерата, поръсете съ червенъ пиперъ и поднесете чорбата.

### 5. Рибена чорба.

Очистете рибата, омийте я и я оставете на една страна. Накълцайте на ситно 5—6 глави лукъ и опържете съ много добро дървено масло, налейте малко вода, оставете да възври нѣколко пжти и прѣцѣдете сосътъ му въ потребното количество за чорбата вода; възварете тая вода и турете въ нея единъ коренъ майдановъ съ листа (ако е лѣтно врѣме), една връзка зеленъ лукъ и нѣколко стърка тарховъ (всички тѣзи ситно нарѣзани), малко пиперъ и потребната соль, оставете да възври нѣколко пжти и сметете на една страна. Половина часъ прѣди обѣдъ, вземете рибата, исплакнете, нарежете я на кжсове, турете горнята вода съ зеленчуцитѣ да възври пакъ, турете рибата въ нея и оставете я да ври, безъ да захлюпвате тенджерата; тогава извадете рибата въ супиерата, подправете чорбата съ 2—3 желтъка отъ яйца, 2 лъжици сметана и сокътъ на 1—2 лимона, сипете я и поднасяйте.

### 6. Постна чорба отъ нахугъ.

Още отъ вечерята, срѣщу деня, когато ще готвите тѣзи чорба, турете  $\frac{1}{2}$  килограмъ нахугъ въ единъ сждъ, покрийте го съ единъ тифонъ турете въ тифона малко пресѣяна пепель, напълнете съдината съ студена вода и оставете да стои до сутрешята. Тогава омийте го въ една чиста вода, очистете му кожицитѣ и турете го съ вода да оври добръ, размачкайте

го послѣ добръ съ една лъжица и прѣкарайте го прѣзъ сито; испържете набърже една глава ситно нарѣзанъ лукъ съ една лъжица много добро дървено масло, залѣйте съ топла вода, съразмѣрно колкото чорба искате да направите, разбъркайте въ нея и нахугътъ и оставете да поври; турете въ супиерата тѣнки рѣзни франзела, зачервени на огъня и нарѣзани на квадратчета и сипете чорбата отгорѣ имъ.

### 7. Постна чорба отъ домати.

Подпържете една глава ситно нарѣзанъ лукъ съ 1—2 лъжици много добро дървено масло, смачкайте и испѣдете сокътъ на 1—1 $\frac{1}{2}$  клгр. добръ узрѣли червени домати, влѣйте и още толкова студена вода и турете да възври заедно съ опържения лукъ; турете малко ситно нарѣзани майданозени листа, потребната соль и, колкото щете, оризъ и като оври оризътъ, готова е. По желание, може да се тури 1—2 бучки захаръ и черъ пиперъ.

### 8. Постна чорба отъ лападъ.

Очистете лападътъ, измийте го и турете да ври съ вода и потребната соль. Подпържете единъ ситно нарѣзанъ лукъ въ добро дървено масло, прибавете и една лъжица брашно и подпържете го още малко, вземайте по малко отъ чорбата и наливайте въ тигана върху лукътъ и брашното и разтривайте добръ, да не стане

брашното на топчета; влѣйте го въ чорбата и прибавете, ако щете, и пѣколко кисели сливи.

### 9. Постна чорба съ оливки отъ раци

Омийте и сварете 30—40 рака съ потрѣбната соль и пѣколко дафинови листа, извадете мѣсото имъ, накълцайте го ситно заедно съ единъ рѣзанъ среда отъ франзела потонена въ дървено масло, една опечена картофа, единъ ситно нарѣзанъ лукъ опърженъ съ малко дървено масло, малко черъ пиперъ, потрѣбната соль и корицата на половинъ лимонъ; прѣкарайте всичко това прѣзъ рѣдка рашедка, направете отъ това тесто топки колкото лепшикъ, обваляйте ги въ брашно и наредете върху едно сито. Тогава вземете останалитѣ части отъ рацитѣ (дребнитѣ и едритѣ крака и другитѣ шлюги), счукайте ги заедно съ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, единъ рѣзенъ франзела подпържена въ дървено масло, малко канела, пиперъ, една лъжица дървено масло (това съ което сте подпържили франзелата) и единъ опеченъ въ жара лукъ; счукайте добръ, налѣйте отгорѣ имъ вода подкиселена съ лимонъ и турете да ври  $\frac{1}{2}$  часъ; подирѣ прѣцедете прѣзъ рѣдко сито, турете пакъ на огъня, пустнете вѣтрѣ приготвенитѣ топки и една лъжица оризъ и оставете да ври до като оври оризътъ; слѣдъ това чорбата е готова.

### 10. Чорба отъ раци другъ видъ.

Источете една тестяна кора не твърде тънка, накълцайте мѣсото на рацитѣ съ сжиция съставъ както за горнята чорба и пригответе го сжино както за тонкитѣ; изсипете тоя съставъ върху половината на приготвената кора, прѣгънете другата половина отгоре и тогава съ една малка ракийна чаша изрѣжете тая кора на малки търкальца и ги нарѣдете върху едно сито. Пригответе отъ останалитѣ части на рацитѣ булйонъ, както се каза по-горѣ, подкиселете го съ тергия, лимонъ или лимонова кислота, възварете го съ единъ ситно накълцанъ лукъ и опърженъ въ дървеномасло, майданозени листа и кората на  $\frac{1}{2}$  лимонъ ситно нарѣзана, като поври малко турете приготвенитѣ тестени търкальца, които да овржтъ добръ, слѣдъ това чорбата е готова.

### II. Руски боршъ.

Вземете  $1\frac{1}{2}$ —2 клгр. говѣждо глѣето месо отъ ребра или плещка и турете го да ври въ вотребната вода и соль; щомъ се дигне пяната, изчистете я, турете тогава нѣколко цѣли зърна бахаръ, пиперъ, 2—3 дафинови листа, захлюпете и оставете да ври до половинъ овирание. Въ това врѣме, нарѣжете ситно едно цвѣкло,  $\frac{1}{2}$  морковъ,  $\frac{1}{4}$  или по малко прѣсна зелка, малко целина малко майданозъ, и една картофа; ако е лѣтно врѣме, прибавете и малко зеленъ фасулъ, нарѣзанъ тънко на дължъ и  $\frac{1}{2}$

тиквичка (фасулътъ и тиквичката попарени прѣдварително и тогава нарѣзани). Прѣцѣдете буlionътъ, нарежете месото на дребни късове, изхвърлете коститѣ, турете месото обратно въ буlionътъ, заедно съ нарѣзания зарзаватъ, турете го да оври, долѣйте го съ вѣзвръль боршъ или квасъ (вижъ боршъ съ риба № 12), или пѣкъ турете малко бѣлъ хлебенъ квасъ, разкиснатъ въ вода, размачкайте, прѣцѣдете го въ буlionътъ и оставете да ври до като се досварятъ добръ месото и зарзаватътъ. Ако Ви се види, че не е доволно кисело, то подкиселете го съ още малко лимонъ; збийте 2—3 яйца или само желтъцитѣ имъ заедно съ  $\frac{1}{4}$  килгр. сметана, подправете съ тѣхъ боршътъ и поднасайте го. Може да се подправи (застрои) и съ кисело млѣко.

## 12. Боршъ съ риба

Подгържете единъ ситно нарѣзанъ лукъ, или една връзка зеленъ лукъ, съ добро дървено масло, залѣйте го съ колкото трѣбва за чорбата вода или боршъ. (Боршъ или квасъ, както го наричатъ Руситѣ, е киселата вода получена по слѣдующий начинъ: попарватъ се единъ килгр. или повече трици отъ житно брашно и слѣдъ като по истинатъ турятъ се въ едно много чисто каченце или делва, прибавя се при тѣхъ едно късче хлѣбенъ квасъ размитъ съ малко вода, 3—4 рѣзена лимонъ и нѣколко дафинови листа, разбърква се по-

дирѣ долива се още 4—5 литр. врѣла вода, която да е почти изстинала, разбърква се пакъ, подирѣ завива се устата на каченцето или делвата съ едно чисто платно и още нѣща отгорѣ, завързва се и се оставя 24 часа до като втаса и се обистри добръ и по тол начинъ се получа бпстро и кисело питие, което се употрѣблява за правението на различни боршове. Сжщото се получава и отъ цвѣкло, но то излиза по-скѣпо). Турете майдановени корене и листа ситно нарѣзани, пиперъ, бахаръ потрѣбната соль, оставете да поври и подирѣ пустнете и рибата на късове заедно съ главата (най добра риба за боршъ е: шаранъ, чига, калканъ, моруна) и като оври, подправете я съ 2—3 лѣж. сметана и 2—3 желт. отъ яйце.

## III.

### Варено говеждо (расолъ).

#### I. Обикновенъ расолъ.

Обикновения расолъ е вареното месо за буlionъ или супа. Който иска да получи по-добъръ и по-вкусенъ расолъ, то трѣбва, при турянието му на огъня да ври, да залива месото съ врѣла вода и да го остави да ври на тихъ огънь, само че тогава буlionътъ му ще остане по-слабъ. За да бжде умѣренно силенъ както буlionътъ тѣй и расолътъ, то тогава при турянието му да ври, добръ е да се залѣе съ топла вода. Тѣзи способи се употрѣбляватъ само



отъ тѣзи, които желаятъ да ядѣтъ свареното мѣсо за бульонъ или супа; а тѣзи, които хвъргатъ това месо, непременно трѣбва да заливатъ месото за бульонътъ, или супата, съ студена вода и да го турятъ да ври полегка и прѣзъ повече врѣме, тъй щото по тоя начинъ водата постепенно вниква въ него и извлича всичкитѣ му хранителни частици и месото не струва вече за ядене.

Вареното месо се рѣже на кръгли тънки рѣзанчета и се поднася придружено съ разни гарнитурни отъ зарзавати или полято съ нѣкакъвъ сосъ или салца. Напр.: може да се гарнира съ салата и сварени яйца нарѣзани на дълъжъ и полѣти съ малко оцетъ и дървено масло, или пѣкъ съ пържени картофи, или съ кисели краставички, или каква да е туршия (пиперница) или пѣкъ съ шорѣ отъ картофи, шорѣ отъ леща, шорѣ отъ грахъ и др., или полѣто съ нѣкаква салца (както ще видите въ отдѣлтѣ за приготвлението на сосовѣтѣ) и др. такива гарнитурни, които ще видите въ отдѣлтѣ за разнитѣ сосове и гарнитурни.

## 2. Расолъ съ шорѣ отъ картофи.

Сварете нѣколко картофи въ подсолена вода, обѣлете и настържете ги на стъргалото, насолете ги колкото трѣбва и подирѣ вливайте по малко прѣсно млѣко и бъркайте (напр. на десетина голѣми картофи около  $\frac{1}{2}$  литр.), влѣйте и 2—3 лъжици прѣсно масло, 10 гр. захаръ и

разбъркайте добръ съ джурильника, турете на тихъ огънь и бъркайте до като се състи умѣрено; нарѣдете месото въ срѣдата на едно блюдо, сипете тая каша на около съ лъжица, или прѣзъ нарочно за тая цѣль тенеклени формички на цвѣтя и др. и подайте на транезата, Това шорѣ може да се поднесе като гарнитура и на призоли или котлети.

## 3. Расолъ отъ говежди язикъ.

Сварете язикътъ съ вода и потрѣбната соль до като по омекне, извадете го, обелете му кожата и го подпържете съ малко масло въ една чиста тенджерка. Подпържете една лъжица брашно и подбъркайте съ половината отъ бульонътъ, въ който се е варилъ язикътъ, съ единъ ситно накъщанъ и подпърженъ лукъ, настъргана корица отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, малко черъ пиперъ, бахаръ, една голѣма чаша бѣло вино или мадера, залѣйте съ тоя съставъ язикътъ и го турете да оври. Тогава пригответе една гарнитура отъ 5—6 сардели, очистени отъ луснитѣ и кожата, нарѣзани на двѣ и турени съ сосътъ на язикътъ, 1—2 лъжици сметана и нѣколко тънки рѣзанчета лимонъ, разрѣзани на четири и подайте на отдѣлно съ язикътъ на рѣзни напрѣки и полянъ съ малко отъ новия сосъ. Язика можете да подадете и съ гарнитура отъ зелени маслини, очистени отъ костилкитѣ и напълнени съ кайма отъ птиче месо или съ мозъкъ, съ тая само разлика, че ще прибавите

въ сосътъ една лъжица доматиенъ буlionъ, майдановени корени нарѣзани прилично и настъргана корица отъ лимонъ. По сжщий начинъ се приготвява и съ капери.

#### 4. Расолъ съ сиренѣ.

Нарѣжете расолътъ, както се каза по горѣ, нарѣдете го на едно блюдо и го полѣйте съ сосъ направенъ по слѣдующия начинъ: подпържете съ масло една глава ситно наклъпанъ лукъ и една лъжица брашно; разбъркайте  $\frac{1}{4}$  литръ сметана съ една голѣма лъжица буlionъ отъ месото и налѣйте върху опържениа лукъ и брашно, разбъркайте добръ и оставете да възври, збийте 3—4 желтъка отъ яйца и ги разбъркайте въ горния съставъ и съ тоя общъ смѣсъ полѣйте нарѣденото въ блюдото месо, порсете го отгорѣ съ настърганъ кашкавалъ и турете блюдото въ пещъта да прѣстои нѣколко минути до като се позачерви отгорѣ, извадете и поднесете го горѣщо.

#### 5. Филетъ съ макарони по италиански начинъ.

Вземете едно голѣмо филе, намѣстете го въ една чиста тенжера, прибавете единъ цѣлъ лукъ, 2 лъжици масло, 2—3 скилиди чесанъ, малко канела, 2—3 каранфилчета, нѣколко зърна пиперъ, захаръ и солъ. Турете всячки тѣзи да се опържатъ заедно съ филето, като прибавите и 2—3 дафинови листа

слѣдъ като се зачервятъ добръ, залѣйте съ горѣща вода и 2—3 лъжици доматиенъ буlionъ и оставете да ври. Като испадне и филето бжде оврѣло, извадете го, прѣцедете буlionътъ, турете го въ друга чиста тенжера, прибавете  $\frac{1}{2}$  литр. бѣло вино, 3 лъжици доматиенъ буlionъ, турете да възври, подирѣ турете  $\frac{1}{2}$  клгр. макарони (които прѣдварително да сж постояли въ топла вода) да врятъ въ този буlionъ до като се приготвятъ. Когато ще ги подадете на трапезата, насипете на едно блюдо единъ рѣдъ макарони, посипете отгорѣ имъ настърганъ кашкавалъ, пакъ единъ рѣдъ макарони, пакъ кашеръ и т. н. послѣ залѣйте ги съ повѣче отъ половината отъ останалиа въ тенджерата буlionъ, изопнете филето на другата половина на блюдото, нарѣжете го на тънки рѣзани напрѣки, полѣйте го съ останалиа буlionъ и го подайте.

#### 6. Пърженъ кравешки языкъ.

Обварете единъ кравешки языкъ; обѣлете го, нарѣжете го на рѣзани, обваляйте ги въ 2 яйца, збити съ малко брашно, подирѣ обваляйте ги въ песметъ и опържете въ масло. Подайте го съ картофи, първомъ обварени и подирѣ опържени въ масло и полети съ сметана.

#### 7. Пълнонъ языкъ.

Обварете единъ языкъ до като по омѣгкне малко, обѣлѣте го и го разрѣжете надѣв

на дълъжъ, безъ обаче да се раздѣли едната частъ отъ другата, подирѣ издѣлбайте половината отъ вътрѣшното му месо, кайдисайте го заедно съ срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко, пиперъ, захаръ, малко канела, 50 гр. прѣсно масло, 2 цѣли яйца и желтъцитѣ на други 2, малко настѣргана лимонова кора и малко миродиени листа нарѣзани дребничко. Разбъркайте всички тѣзи наедно добрѣ и напѣлиете языкътъ, обвържете го съ канапъ, намажете съ масло (волкото можете повечко), завийте го въ книга и го мѣтнете въ пещта да се опече. Послѣ пригответе сосъ отъ смѣтаната разбъркана съ една лъжица брашно подпържено съ малко масло и подварено съ малко буlionъ; нарѣжете языкътъ на блюдо, полѣйте го и поднасяйте.

### 8. Языкъ приготвенъ полонезски.

Опържете 2 лъжици брашно съ една лъжица масло, пригответе 3 лъжици захаръ да се поопърже, подирѣ налѣйте месянъ буlionъ,  $\frac{1}{4}$  лтр. вино, 70 гр. червени стафиди безъ костилки, 30 гр. бадеми нарѣзани на дълъжъ, малко стуканъ каранфилъ и канела, нѣколко зърна пиперъ, солъ и малко настѣргана лимонова кора; подирѣ вземете единъ говежди языкъ (или нѣколко агнешки) сварете го добрѣ и го турете въ една чиста тенджеря; налѣйте останалия му буlionъ връхъ него, заедно съ приготвения по-горѣ, прибавете още сосъ (а ако

трѣбва и лъжица масло) и оставете го да ври до като спадне; когато ще го подадете нарѣжете го напърѣки на тѣнки рѣзани и го полейте съ сокътъ му. Ако языкитѣ сж агнешки, подайте ги съ опържени картофи полѣти съ сметана.

### 9. Расолъ отъ морунъ, мряна, бѣла риба и щука.

Турете рибата въ възварена вода съ единъ лукъ, 2 дафинови листа, 2 лъжици бѣлъ оцетъ, потребната солъ, нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ и  $\frac{1}{2}$  морковъ. Когато рибата оври умѣрено, прѣобърнете я на едно блюдо, оставете да изстине и я полѣйте въ майданозъ (№ 10,11) отгорѣ, като я накичите съ салата, миродия, подкиселено цвѣкло малки картофка осолени и подкиселени въ оцетъ и, ако обичате, и сварени яйца нарѣзани на дълъжъ. Зарзаватитѣ се режътъ съ рѣбесто ножче, назначено нарочно за рѣзание гарнитури отъ зарзаватъ: като цвѣкло, краставички, моркови и др.). Тѣзи риби можътъ се приготви и безъ майонеза, съ зеленъ сосъ; споредъ голѣмината на рибата количеството на съставътъ ще бжде съразмѣрно съ нея и ще го пригответе по слѣдующий начинъ: вземете 300 гр. добри капери и около 15 маслини (омити и киенати за да имъ излѣзе солта, безъ костилки), срѣдата на половинъ франзела, потопена въ дървено масло и единъ дафиновъ листъ.

Счукайте всички тѣзи въ мряморната стѣнка, (хаванъ) разбъркайте ги добръ съ 150 гр. дървено масло, една лъжица муштаръ и сокътъ на 2 лимона или 5 лъжици силенъ оцетъ (ако турите оцетъ, то турете и едно нарченце захаръ); прѣкарайте ги прѣзъ ситото и, ако е рѣдко, прибавете 1—2 лъжици вода. Полейте този сосъ върху рибата, направете една гарнитура отъ малко капери, малко зелени маслини, очистени отъ костилкитѣ и напълнено съ кайма отъ яйце, посипете отгорѣ зелена салада, миродия и твърдѣ добро дървено масло, сварени и парѣзани яйца и цѣли малки конопидки.

### 10. Майонезъ.

Турете жълтъцитѣ на 2 сурови яйца въ едно дълбока паница, малко солъ, малко пиперъ, бъркайте ги добръ и наливайте малко (капка по капка) около  $\frac{1}{4}$  лтр. дървено масло, но отъ първо качество и продължавайте да бъркате до като се сгѣсти, подирѣ почнете да наливате малко по малко оцетъ и продължавайте да бъркате още  $\frac{1}{4}$  часъ; ако майонезътъ се е много сгѣстилъ, то налѣйте една лъжица вода за да се разрѣди. Ако се случи да е нужно майонезътъ да чака, то, трѣбва да се разбърка често и да се държи на хладно. Употрѣблява се за риба и за месо. Можете да пригответе и въ по-голямъ количество, спорѣдъ нуждата.

### II. Майонезъ другъ видъ.

Турете  $\frac{1}{4}$  лтр. отъ най добро дървено масло въ една дълбока паница и бъркайте го съ една дървена лъжица до като побѣлѣе; подирѣ туряйте единъ по единъ жълтъцитѣ на 6 сурови яйца и продължавайте да бъркате, подирѣ това турете сокътъ на  $1\frac{1}{2}$  лимона или 2 и продължавайте да бъркате още  $\frac{1}{3}$  часъ като турите и потрѣбната солъ. Този майонезъ може да се употрѣблява за риба и за месо.

### IV.

## Разни сосове и гарнитурѣ за расоли и печени меса.

### 1. Сосъ съ гѣби.

Вземете единъ или половинъ килограмъ гѣби, очистете ги, нарѣжете ги на дребно, турете ги въ тиганъ и ги опържете съ 2 лъжици масло и 2 лука дребно наклъпани. Подирѣ турете ги да врѣтѣ съ  $\frac{1}{2}$  лтр. меснянъ булйонъ, тогава пригответе  $\frac{1}{4}$  лтр. сметана кисела съ 2 лъжици брашно и  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, турете ги да врѣтѣ и тогава ги дайте като гарнитура на расолътъ.

### 2. Сосъ съ киселецъ

Вземете 2 връзки киселецъ, наклъпайте го и го опържете малко съ една лъжица

масло; подирѣ прибавете 1  $\frac{1}{2}$  лъжици брашно и 1 лъжица сметана и оставете да ври малко; подирѣ налѣйте месянъ буlionъ умерено и оставете го да ври до като спадне.

### 3. Хренъ съ фраззела

Вземете 2 лъжици настърганъ хрѣнъ, 2 лъжици настъргана фраззела и ги подправете съ 3 лъжици мѣсянъ буlionъ; слѣдъ това турете оцетъ, колкото обичате да е кисело, малко захаръ и малко дървено масло, разбъркайте и го подайте за гарнитура.

### 4. Сосъ съ хренъ и миндали

Вземете 5 лъжици сметана,  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно и ги объркайте добрѣ; подирѣ, прибавете една голѣма лъжица месянъ буlionъ, 2 лъжици добрѣ счукани миндали, едно парченце захаръ и 2 лъжици хрѣнъ настърганъ, разбъркайте ги добрѣ и оставете да възврѣтъ единъ два пѣти.

### 5. Сосъ съ агорида.

Опържете 60 грм. брашно съ 30 грм. масло прибавете и 2 лъжици захаръ и оставете да се растопи. Тогава вземете  $\frac{1}{2}$  клгр. агорида, счукайте я, налѣйте  $\frac{1}{2}$  литр. вода врѣхъ нея и я прецепете прѣзъ ситото въ горния сосъ, посолете и оставете да възври нѣколко пѣти.

### 6. Сосъ отъ гѣби.

Подпържете малко масло, една глава ситно нарѣзанъ лукъ, 2 лъжици брашно, нѣколко гѣби, тънко нарѣзани, и малко ситно нарѣзани майданозени листа; подирѣ налѣйте една лъжица буlionъ и оставете да ври 2—3 минути, тогава прибавете  $\frac{1}{2}$  чаша ромъ, 2—3 лъжици сметана, потрѣбната солъ и оставете да възври веднѣжъ. Тоя сосъ се подава съ призоли или пържено пиле.

### 7. Киселъ сосъ съ лимонъ и мадера или бѣло вино.

Растопете 2 лъжици масло и разбъркайте съ 4 лъжици брашно, разбъркайте и една чаша птичи буlionъ и турете да възври; прибавете и една чаша мадера или бѣло вино, сокътъ на единъ лимонъ и едно парченце захаръ, збийте и 3—4 жълтъка отъ яйца, разбъркайте ги добрѣ, турете да се сгорѣщи и полѣйте печеното или расолътъ отъ птици.

### 8. Сосъ за риба.

Вземете една лъжица горчица,  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно и 1 лъжица масло; разбъркайте всички тѣзи съ 2 голѣми лъжици буlionъ, прибавете и  $\frac{1}{2}$  лимонъ нарѣзанъ на тънки рѣзни и очистенъ отъ жълтата корица, 10 гр. захаръ и турете тоя смѣсъ да възври; подирѣ прѣцѣдете го и го подправете съ 2—3 жълтъка отъ яйца.

### 9. Сосъ за риба другъ видъ.

Счукайте въ хавана миндали, орѣхи или лешници, разбъркайте ги съ една чаша буlionъ или вода и прѣцѣдете прѣвъ решетка; подирѣ збийте въ една тенджерѣ 3—4 жълтъка отъ яйца, съ 2 лъжици прѣсно масло или каймакъ и, ако обичате, и малко оцетъ; прибавете и прецѣдения сокъ отъ миндалитѣ, орѣхитѣ или лешницитѣ и една бучка захаръ, разбъркайте добрѣ, турете на огъня и бъркайте постоянно до като се сгорѣщи, снете го и употребете.

### 10. Студенъ сосъ съ горчица.

Сварете добрѣ 4—5 яйца, обълете и ги нарѣжете. Нарѣжете и нѣколко майдановени листа на ситно, разбъркайте ги съ 2 лъжички готова горчица, една лъжица захаръ, оцетъ колкото трѣбва, разбъркайте добрѣ и сипете въ сосотнерата или върху расолтъ отъ риба.

### 11. Студенъ сосъ съ чесънъ за риба или раца.

Очистете една глава чесанъ и счукайте много добрѣ въ дървенъ хаванъ; очистете и 20—30 миндали, лешници или орѣхи и ги счукайте много ситно; тогава турете ги въ хавантъ върху чесантъ и продължавайте да чукате като турите и малко соль, захванете да наливате по малко дървено масло отъ добро качество и продължавайте все да бъркате

и чукате съ дървеното чукало до като налѣте 2—3 лъжици отъ това масло; подирѣ налѣйте и оцетъ, колкото обичате да биде киселиноту му, бъркайте до като побѣлее като млѣко, разрѣдете съ буlionъ отъ сварената риба и полѣйте рибния расолъ, а за рацитѣ се подава отдѣлно въ сосотнера, или цѣкъ очистватъ се опашкитѣ и краката на рацитѣ, изважда се и вътрѣшната имъ часть и други части за ядене, нарѣждатъ се въ едно блюдо и се поливатъ съ тоя сосъ.

### 12. Сосъ съ дървено масло.

Турете въ една прѣтена паница  $\frac{1}{4}$  литр. добро дървено масло и збийте го съ една дървена лъжица дордѣ побѣлее; тогава турете 6 желтъка отъ яйца, като ги пуцате въ маслото единъ по единъ и все продължавайте да бъркате; изстискайте сокътъ на 1—2 лимона турете потрѣбната соль и продължавайте да бъркате още  $\frac{1}{4}$  часъ. Тоя сосъ може да се употребѣи за риба и студенъ расолъ.

### 13. Сосъ отъ червени домати.

Вземете 15—20 домати, смачкайте ги и ги турете на огъня да повратъ; подирѣ прѣцедете ги прѣвъ ситото, турете една лъжица брашно и единъ лукъ опържени съ една лъжица масло, разбъркайте ги добрѣ наедно, прибавете 2 лъжици месанъ буlionъ и оставете да ври колкото е потрѣбно.

#### 14. Сосъ отъ картофи.

Вземете  $\frac{1}{4}$  килогр. картофи, обварете ги малко съ вода и солъ, нарѣжете ги съ зб-често ножче и опържете съ малко масло; опържете малко дребно накъщанъ лукъ, прибавете 50 грам. оцетъ, 2 дафинови листа, солъ, пиперъ, турете ги да повратъ и подайте съ расолъ.

#### 15. Гарнитурa отъ гриса.

Вземете  $\frac{1}{4}$  килогр. добра гриса и я сварете съ  $\frac{1}{2}$  литр. млѣко, слѣдъ като изстине, прибавете въ нея желтъцитѣ на 5 яйца и пѣната на 3-тѣ бѣлтѣка, настъргана кора отъ единъ лимонъ, потрѣбната солъ и една лъжица прѣсно масло; разбъркайте ги добрѣ, турете това тѣсто на една масса насипана съ брашно, направете го на единъ рулетъ, турете го въ тигана съ малко масло и пържете до като се зачерви околоръстъ. Подирѣ извадете го на едно блюдо, нарежете го напрѣки съ остро ножче на тънки рѣзанчета, нарѣдете ги около расолътъ и полейте по малко тукъ тамъ отъ сосътъ на расолътъ.

#### 16. Гарнитурa съ картофи.

Сварете единъ килогр. картофи бѣли съ потрѣбната солъ и 2 лука, обѣлете ги и ги турете въ една мряморна стъпка съ 2-та лука наедно, 4 яйца, сокътъ на  $\frac{1}{2}$  лимонъ и кората му настъргана, 15 гр. франзела натопена въ

млѣко и една лъжица прѣсно масло Счукайте всички тѣзи добрѣ въ стъпката, подирѣ извадете това тѣсто на една масса посипана съ брашно и го направете на единъ рулетъ. Когато наближи обѣдъ, намажете го съ яйца, посипете го съ песметъ и опържете въ масло. Когато ще подадете тѣзи гарнитурa полбѣйте я съ сосъ отъ сметана.

#### 17. Крошети отъ картофи.

Сварете единъ килогр. жълти картофи, очистете ги, настържете на стъргало, омесете ги съ 150 гр. масло, желтъцитѣ на 8 яйца и малко солъ; подирѣ камокрете това тѣсто съ малко млѣко и го турете на огъня да се постопли малко, като го търкате непрестанно. Послѣ прѣкарайте това тѣсто прѣвъ рѣшетка или прѣкарайте го прѣвъ нарочно за тая цѣлъ буталникъ и като се разбие добрѣ и стане добро за работенъе турете го на една маса и го по-омесете още, послѣ направете го на една нита на дебелина около 2 сант. м. и съ ножчето за рѣзанне тѣсто, нарѣжете го на кръгчета, дъгички, кравайчета и останалото по между тѣсто направете на топки, овалайте ги въ песметъ, подирѣ въ збито яйце и пакъ въ песметъ и близо до обѣдъ опържете ги въ прѣсно масло и ги нарѣдете на едно блюдо околоръстъ по редъ отъ всѣкой видъ, а цѣкъ въ средата сипете ястето, на което искате да ги прибавите като гарнитурa. Тѣ могатъ да се

сервиратъ и безъ друго ястие, вмѣсто сладко (за десертъ) нѣ въ такъвъ случай трѣбва да ги напичете съ захаръ и ванилия.

### 18. Гарнитурa отъ картофи.

Очистете нѣколко картофи и ги сварете въ булйонътъ съ месото, но само да гледате да не се преваратъ и се растрошатъ; нарѣжете ги на прилични рѣзанчета, нарѣдете ги въ една тава намазана съ масло, турете твърдѣ малко соль, намажете ги съ масло и збийте яйца, набичете ги съ кукунари или миндали нарѣзани на дължъцъ, близо до обѣдъ, намажете ги съ още збито яйце и ги турете въ пещъта да ся зачервятъ.

### 19. Сухи гарнитурѣ.

Вземете единъ конопидъ, сварете го съ соль, нарѣжете на части, натопете ги въ 3 яйца збити съ 2 лъжици брашно и малко соль, подирѣ обвалайте ги въ песметъ, опържете въ прѣсно масло и ги наредете като гарнитура около расолътъ. По сжщий начинъ се приготвяватъ малки, колкото орѣха, французки зелчета нарѣзани на 4—5 части. Сварете колкото картофи искате съ потрѣбната соль и единъ лукъ, послѣ обѣлете ги, нарѣжете на тънки рѣзани и ги опържете въ масло; нарѣдете ги около расолътъ или призолитѣ (бифтекъ) и ги полѣйте, ако обичате, съ сметана,

или пѣкъ нарѣдете ги въ една тенджерка съ една лъжица масло збито съ една лъжица брашно и една лъжица сметана, единъ лукъ наклъцанъ на дребно и опърженъ, соль и единъ дафиновъ листъ; сварете до спадание и подайте съ расолътъ. Може да сварите и макарони попарени съ масло и посипани съ кашкавалъ; карнабидъ сваренъ до омѣкване, послѣ опърженъ съ масло или полятъ съ дървено масло подкиселенъ съ лимонъ; моркови нарѣзани, опържени въ масло и попарени съ захаръ и др. т.

### 20. Тѣсто за гарнитурѣ.

Турете на една маса  $\frac{1}{2}$  килогр. бѣло брашно, вземете четвъртата частъ отъ него и направете обикновенна подкваса съ 8 гр. бирена мая; направете подирѣ една трапчинка въ останалото брашно, турете малко соль, 2 яйца и малко сметана и омесете едно твърдичко тѣсто като прибавите и маята и малко настъргана лимонена кора; турете го въ една прѣстена съдина посипана съ брашно и го оставете на едно топло мѣсто; подирѣ единъ часъ накъсайте го на части и го оставете да стои още 2 часа; подирѣ омесете ги добрѣ, нарѣжете ги на малки части, земете ги и направете на мѣнички валчести хлѣбчета; нарѣдете ги въ една желѣзна тава намазана съ масло, оставете ги на топло да постоятъ още около 2 часа; тогава мѣтнете ги въ пещъта



да се опежът и като се зачервят хубаво, извадете ги, полѣйте ги съ малко прѣсно масло стопено, или пѣкъ ги оставете сухи и ги употребявайте за гарнитурата.

### 21 Гарнитурата отъ сиренѣ пармезанъ (за ястия отъ дивечъ).

Вземете 4—5 лъжици настържено сиренѣ пармезанъ, турете го въ една прѣстена тенджерата, посипете твърдѣ малко ситенъ черъ пиперъ, турете 4 желтъка отъ яйца и разбъркайте наедно добръ; подиръ това взийте бѣлткътъ и направете го на гъста пѣна, турете го върхъ другия съставъ, като спивате по малко, и разбийте всички тѣзи наедно добръ; имайте приготвени книжни формички намазани съ малко масло, напълнете ги до половина съ тоя съставъ и турете въ слабо опалена пещъ да се пекътъ и порастнатъ хубаво; тогава извадете ги отъ книгитѣ и ги подайте горѣщи.

### 22. Маруля (салата).

Очистете и омийте марулитѣ и нарѣжете въ салатнерата; пригответе 5 жълтъка отъ преварени яйца, разбъркайте ги съ 5 лъжици дървено масло, потребната соль, пиперъ, 4—5 лъжици оцетъ и една лъжица попаренъ съ врѣла вода Английски муцаръ; разбъркайте добръ всички тѣзи, полѣйте врѣхъ салатата, нарѣжете бѣлткътъ дръбно, гарнирайте салатата и поднасяйте.

### 23. Конопиди.

Възварете, малко преди обѣдъ, чиста вода съ соль, турете конопидата цѣла да оври; истискайте сокътъ отъ 2—3 лимона, турете 3 лъжици дървено масло, соль и пиперъ, бъркайте до като побѣлее, турете конопидата въ салатнерата, полѣйте и поднесете я.

### 24. Сухи сливи.

Турете сливитѣ да врѣтъ съ вода, която да минава на единъ, два прѣста отгорѣ имъ; зачервете 2 лъжици захаръ съ 2 лъжици оцетъ, размийте го съ водата, въ която врѣтъ сливитѣ, полѣйте и оставете ги да оврѣтъ добръ и поднесете въ салатнерътъ слѣдъ като истинътъ.

### 25. Грозде.

Турете на една чиста рогоска 8—10 клгр. добръ озрѣло грозде (отъ едрото зелено и дългото грозде) и подирѣ нарѣдете го въ едно чисто и добръ стегнато каченце. Пригответе шара отъ два дена, (толкова, колкото намирате, че трѣбва да се залѣе гроздето до горѣ)  $\frac{1}{2}$  клгр. настърганъ хрѣнъ, потребната соль, 200 гр. медъ,  $\frac{1}{2}$  лтр. оцетъ и 10—15 дафинови листа. Разбъркайте добръ всички тѣзи наедно, залѣйте ги врѣхъ гроздето, така щото каченцето да се напълни до горѣ, задънете и стегнете го добръ, долѣйте го, ако е останало

праздно, запушете чепътъ добръ, турете каченцето на хладно мѣсто и го оставете за зимѣ. Съ тая салатата можете да си служите за печени меса и риба; поднася се отдѣлно въ салатiera.

## 26. Фриландели отъ мозъкъ.

Омийте и очистете мозъка, накълцайте го ситно, турете потребната соль, пиперъ, малко майдапозъ и настървана корица отъ лимонъ и покълцайте го наедно; нарѣжете тънки рѣзни хлѣбъ, намазвайте съ единъ ножъ достачно отъ приготвения мозъкъ върху половината отъ рѣзанитѣ хлѣбъ, турете другитѣ ненамазани отгорѣ; подирѣ нарѣжете ги (както си сж по двѣ на едно мѣсто) на рѣзанчета широки 2 сантимет. и дълги 10 сантимет., обваляйте ги съ збито яйце, подирѣ въ песметъ, опържете ги въ масло и поднесете ги съ супата или като гарнитура на зарзаватъ.

## 27. Шницелъ.

Вземете месо крехко, отъ телешки или агнешки бутъ, посолете го и оставете да стои 10—12 часа; нарѣжете го на дребни кжчета посолете ги, почукайте ги съ тъпата страна на ножътъ, напрѣскайте ги съ малко вода и, слѣдъ нѣколко минути, обваляйте ги въ яйце и подирѣ въ настървана франзела и опържете ги въ масло, малко преди да ги подадете.

## 28. Наденчета за гарнитура.

Накълцайте ситно  $\frac{1}{2}$  кил. свинско месо съ 200 гр. сланина, турете въ него корица отъ лимонъ, соль, пиперъ и едно яйце, накълцайте добръ, попрѣскайте съ 60 гр. вино разбъркайте и малко вода и оставете го да стои до втория денъ; тогава настелете на една чиста дъсчица песметъ, образувайте малки наденчета, обваляйте ги въ яйце и пакъ въ песметъ, печете ги на скара съ широки рели и поднасяйте ги за гарнитура.

## V.

# Разни ястия отъ говеждо и телешко месо.

## I. Филетъ съ сметана.

Очистете филето отъ тлъстината и жлжикитѣ, намѣстете го въ една прѣстена тенджера като нарѣдите отдолу и отгорѣ около 150 грам. прѣсна сланина нарѣзана на тънки рѣзанчета, или нѣкъ ако нѣмате сланина, то турнете 2 не твърдѣ пълни лъжици масло, 2—3 дафинови листа, 1 морковъ, по желание и едно рѣзанче цѣлина, нѣколко майдапозени листа или коренъ, нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ и потребната соль. Залѣйте съ 2 чаши вода и една чаша оцетъ или по-добръ съ  $2\frac{1}{2}$  чаши вода, 2—3 лъжици домашенъ булйонъ (ако е

гъста домата, го достатъчно е една лъжица) и 1 чаша вино, замажете капакътъ на тенджерата съ тѣето и пратете го на фурна да се вари прѣзъ 3-4 часа. Подирѣ извадете филетътъ, прѣцѣдете булионътъ му, прибавете въ него 4—5 лъжици сметана, настѣргана корица отъ лимонъ и пуштнете пакъ филетътъ вътрѣ, залупете съ капакътъ, турете тенджерата на тихъ огънь, покрийте съ връшникъ отгоре съ потушена жарь и оставете пакъ да вари прѣзъ нѣколко минути; извадете тогава филето, исипете го на едно блюдо, нарѣжете го на тънки рѣзанчета, полѣйте го съ сосътъ му отгорѣ и поднесете го.

*Забѣлѣжка.* Филетътъ, бризолитъ и другитѣ меса за печение, за да станътъ по-вкусни, по-крепки, потребно е да се държатъ по 2—3 дена на хладно мѣсто и подирѣ да се готвятъ.

## 2. Филетъ пълненъ.

Вземете единъ цѣль филетъ, очистете го отъ жилкитѣ, сплескайте го и разцѣпете надвѣ, на дължъ, безъ обаче да се раздѣлатъ съвсѣмъ парчетата едно отъ друго, издълбайте по малко месо и отъ двѣтѣ страни и скълцайте (кайдисайте) ситно заедно съ още единъ кжесъ крехтина, единъ малкъ лукъ, малко пиперъ, бахаръ, малко канела и потребната соль и подпържете го въ тигана съ малко прованско или отъ добро качество дървено масло. Подирѣ исипете филетътъ на една маса, напълнете го съ тоя съставъ, зашийте и обвър-

жете го съ тънка връвъ, подпържете го въ масло (а ако искате да го употребявате студень то съ дървено масло); тогава турете го въ тенджерата заедно съ единъ морковъ, единъ корень майданозъ, единъ лукъ и, ако обичате, и едно рѣзанче целина, залѣйте съ 2 чаши месиянъ булионъ и турете да вари до като спадне на половина. Извадете тогава филето, турете го въ друга тенджерата прѣцедете булионътъ му връхъ него, прибавете 1 чаша мадера или 2 чаши вино, 2 лъжици сметана, 4—5 труфели или обикновенни гъби, малко пиперъ, бахаръ, 2—3 каранфилчета и соль, ако трѣбна още, замажете капакътъ и оставете на тихъ огънь да вари 2—2½ часа, като опитвате тенджерата често да не остане съ съвсемъ малко сосъ, но да бжде умѣрено; като се свари добрѣ, извадете филетътъ на едно блюдо, нарѣжете на рѣзани, полѣйте го съ сосътъ и поднесете подирѣ супата. Ако се зготви съ дървено масло, може да се яде студень и да се употребѣи въ врѣме на пжтувание, разходка и пр.

## 3. Филетъ печенъ на скара.

Очистете филето отъ жилкитѣ, турете го въ една прѣстена тенджерата или говечъ, посолете го съ потребната соль, 2—3 ситно нарѣзани лука, сокътъ на 1—2 лимона, нѣколко зърна пиперъ, бахаръ и нѣколко дафинови листа и оставете да престои така 2—3 часа; подирѣ нарѣжете го на не твърдѣ тънки кжсове;

посчукайте ги малко съ дървенъ чукъ и ги турете пакъ въ горния съставъ да постоятъ още около 1 часъ и опечете ги на скара надъ тиха жарь, като мажете сегистъ-тогистъ кжсоветъ съ масло. Като се опекжтъ, турете ги изведнжжъ въ една дълбока паница, полѣйте ги съ 1 лъжица месянъ булионъ и ги задушете съ друга паница отгорѣ. Когато ще го подадете намажете пакъ всѣки кжсъ съ масло, турете ги на скарата да позацвърчатъ 2 — 3 минути и поднесете съ поре отъ картофи или пържени картофи.

#### 4. Филетъ задушенъ, съ вино.

Слѣдъ като го очистите отъ жилтъ, промушете го на 8—10 мѣста съ ножъ, напѣлнете го съ тънко нарѣзана прѣсна сланина, малко майдановени листа, малко канела, каранфилъ, и ако обичате и по едно зърно чесанъ въ веѣка дупка; подирѣ турете филетътъ въ тенджерата, подпържете го съ 1 лъжица масло залѣйте го съ една чаша вода размѣсена съ 2—3 лъжици домашенъ булионъ, 2 чаши вино и една голѣма лъжица месянъ булионъ, турете нѣколко рѣзанчета лимонъ, 1 морковъ, 1—2 корена майданозъ и нѣколко цѣли зърна пиперъ и бахаръ, захлюпете капакътъ, замажете съ тѣсто и турете на тихъ огнь да ври прѣвъ 3—4 часа; подирѣ извадете филетътъ, нарѣжете го на тънки рѣзани, прѣцѣдете булионътъ му, подбъркайте една лъжица

брашно, пуштете филетътъ пакъ въ тенджерата, залѣйте го съ тоя сосъ, турете да ври 2—3 пѣти, синете го въ блюдо заедно съ сосътъ му и поднесете го съ на отдѣлно пържени картофи. Ако пѣмате сланина, можете да го набичите само съ миризми и чесанъ и да го подпържите съ повече масло. Ако желаете можете да го набичите и съ тлъстина.

По този сжщий начинъ съ готви и крѣхко месо отъ горнята частъ на бута. Когато нѣкои варятъ задушено, тургатъ тенджера въ друга по-голѣма тенджера съ вода и така го варятъ като прибавятъ постоянно врѣла вода, щомъ като видятъ, че е изврѣла и остава малко. Нѣкои пѣкъ го пращатъ на фурня отъ вечерята, на сутринята го зематъ и ако сосътъ му е останалъ малко, прибавятъ още малко вино и булионъ и тургатъ го при огня колкото да се поддържа горѣщо и близо до обѣдъ нарѣзватъ го, прѣцежда се булионътъ му, разбива се въ него една лъжица подпържено брашно, пушатъ се кжсоветъ вътрѣ, възварява се 2—3 пѣти и се поднася.

#### 5. Бризоли пържени.

Начукайте призолитъ съ дървенъ чукъ, посолете ги съ соль и пиперъ и, ако обичате, малко силно нарѣзанъ лукъ; турете ги на хладно мѣсто да прѣстоятъ 2—3 дена, (ако е студено и повече). Половинъ часъ прѣди обѣдъ опържете ги въ масло, като внимавате да не ги пресушите.

Поднесете ги съ пържени картофи или пюре отъ картофи.

### 6. Бризоли печени на скара.

Приготвятъ се както горнитѣ и когато ще се пекжтъ, намазватъ се съ дървено масло отъ добро качество, оставятъ се така намазани да постоятъ още 2—3 часа и се пекжтъ на скара надъ тиха жарь. Поднасятъ се съ гарни-тура спорѣдъ желанието.

### 7. Бризоли, или котлети, задушени.

Слѣдъ като прѣстоятъ бризолитѣ 2—3 дена, турете ги въ тенджера и подържете ги съ 1—2 лъжици масло; подирѣ турете нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ, нѣколко дафинови листа, ако обичате, малко каранфилъ, потрѣбната соль, нѣколко рѣзанчета лимонъ, 1 чаша месянъ булйонъ, 1 чаша старо червено вино и 2—3 лъжици доматенъ булйонъ; замажете капакътъ съ тѣсто и турете на тихъ огнь да ври 2½—3 часа. Когато оврѣтъ, извадете бризолитѣ на едно блюдо, прѣцѣдете отгорѣ со-сѣтъ имъ, нарѣжете тънки рѣзанчета лимонъ изномѣжду и поднесете ги. Можете да приба-вите въ сосѣтъ и една бучка захаръ.

### 8. Бризоли съ пюре отъ картофи.

Обварете нѣколко картофи до половинъ сваряване, въ подсолена вода, обѣлете ги и

настържете съ стъргалото; разбъркайте ги съ прѣсно млѣко и направете на каша; прибавете 1—2 лъжици масло и малко ситна захаръ, разбъркайте добрѣ и турете на тихъ огнь да възври нѣколко пжти и поднесете съ печени или пържени бризоли.

### 9. Бризоли съ пюре отъ кестани.

Сварете и обѣлете ¼ клгр. кестани, счу-кайте ги въ мрѣморенъ или дървенъ хаванъ, заедно съ 1 лъжица масло, 50 гр. ситна захаръ и турете да оври съ 1 чаша месянъ булйонъ. Гарнирайте бризолитѣ и поднесете ги.

### 10. Бризоли съ спанакъ.

Очистете, омийте и попарете спанакътъ, нарежете го ситно; подържете 1 малкъ ситно скълцанъ лукъ съ 1 лъжица масло, турете и спанакътъ и опържете го; налѣйте 1 лъжица месянъ булйонъ, подсолете, ако има нужда, и оставете да поври; подирѣ прибавете 2—3 лъжици сметана, разбъркайте и оставете да възври ведижжъ и подайте го като гарнитура на печени или пържени бризоли.

### II. Бризоли съ сардели.

Пригответе нѣколко бризоли съ костич-китѣ имъ заедно; скълцайте ситно 10—12 сардели очистени, отеолени (държани въ вода за да имъ излѣзе сольта), омити и очистени отъ коститѣ,

скълпайте заедно съ тѣхъ и малко майданозени листа; подирѣ вземайте съ ножче отъ тоя съставъ и намазвайте връхъ бризолитѣ, турете ги въ единъ тиганъ, истискайте връхъ тѣхъ сокътъ отъ единъ лимонъ,  $\frac{1}{4}$  литръ сметана, закрийте съ връшникъ, турете жара отгорѣ и оставете да оврѣтъ до като спадне сосътъ имъ. Подирѣ вземете агнешки мозъкъ, очистете го и начукайте го ситно, съ малко майданозъ, соль, пиперъ и нѣколко лъжици вино, намажете тоя смѣсъ върху рѣзни отъ франзела, слепявайте по два рѣзана наедно и печете или опържете ги въ тигана, гарнирайте съ тѣхъ горнитѣ бризоли и поднесете ги горѣщи.

## 12. Котлети пържени.

За котлети най-добрѣ е да се взема телешко месо отъ ребра съ костичкитѣ. Вземете 8—10, или колкото Ви трѣбватъ, добрѣ изрѣзани котлети съ костичкитѣ заедно; счукайте ги съ дървенъ чукъ и турете ги въ тенджерата съ 1—2 лъжици масло, турете тенджерата на огъня, колкото да се растопи маслото, прѣобърнете ги нѣколко пѣти въ маслото и оставете ги на една страна. Единъ часъ прѣди обѣдъ, турете тенджерата на тиха жаръ, похлопете съ капакътъ, турете жара и върху връшникътъ и оставете да се опържатъ отведнѣжъ и отъ двѣтъ страни. По тоя начинъ се опържватъ много добрѣ, но само че се разваля малко тенджерата, ако нѣмате връшникъ; а ако не искате по

тоя начинъ, можете да ги пържите въ откритата тенджерата, като ги обръщате за да се зачервятъ и отъ двѣтъ страни; подирѣ налѣйте  $\frac{1}{2}$  голѣма лъжица месянъ буайонъ, посолете соль, пиперъ, истискайте сокътъ на 1 лимонъ и поразбъркайте ги нѣколко пѣти; тогава извадете ги, нарѣдете ги на едно блюдо, полейте ги съ тѣхния сосъ и поднесете ги съ гарнитура отъ печени гъби на скара, или пѣкъ съ стриди, посолени съ малко черъ пиперъ, въ всѣка една по малко дървено масло и опечени на скара въ черупкитѣ си или пѣкъ съ нѣкаква салата.

## 13. Котлети съ мозъкъ.

Пригответе нѣколко телешки котлети, счукайте ги съ дървенъ чукъ, посолете ги съ соль, пиперъ, обваляйте ги въ смѣсъ отъ желтъкъ съ счуканъ песметъ или галета и опържете ги въ масло; нарѣдете ги на една тенсия, намажете отгорѣ единъ доста дебеличекъ пластъ отъ мозъкъ, сваренъ въ подсолена вода и малко оцетъ, порѣсете отгорѣ малко канела и песметъ, полѣйте съ горѣщо масло и турете въ пенцъ да се зачерви.

## 14. Ростбивъ.

За ростбивъ взема се филетъ или крѣхтина отъ горнята частъ на бутътъ. Прѣдайте му четвъртита форма, прѣвържете го съ канашъ

на нѣколко мѣста на кръстъ въ видъ на пакетъ, турете го въ единъ повечъ, турете му солъ, пиперъ, намажете го съ 2—3 лъжици растопено масло, посипете го съ 2—3 глави ситно скълцанъ лукъ, сокътъ отъ 1 лимонъ и оставете да прѣстои 4—5 часа, като го прѣобръщате отъ врѣме на врѣме. Подирѣ обвийте го въ бѣла книга намазана въ масло и печете го на шишъ надъ тиха жаръ, като подмазвате пакъ книгата сегисъ тогисъ съ масло. Като се опече, извадете книгата, развийте врѣвта и поднесете го, ако обичате за по-красиво, цѣль или пѣкъ нарѣзанъ на тънки рѣзни, гарнирайте го съ нѣкаква суха гарнитурa, или полѣйте го съ нѣкакъвъ сосъ или пѣкъ съ нѣкаква салата, но най-употрѣбително е съ сосътъ отъ домати съ вино, съ който слѣдъ като се полѣе, туря се да ври и тогава се поднася.

Вмѣсто на шишъ, може да се опече въ слаба пещъ, като се прѣгледжда на често и се маже съ маслото му за да не загорѣ.

### 15. Бифтѣнъ.

За бифтѣкъ се взема най-мѣлкото месо отъ мѣжду горнята частъ на бутътъ и гърбътъ, остава се да прѣстои 2—3 дена на хладно мѣсто, за да омѣкне. Когато ще го готвите, нарѣжете го на дебели кръгли кжсове, поначукайте ги леко съ дървенъ чукъ, намажете ги съ масло и малко лимоненъ сокъ или оцетъ, посолете и оставете ги да постоятъ

2—3 часа; тогава згорѣщете въ единъ дълбокъ тиганъ или тенджерa малко масло, турайте по 2—3 буфтека, снемете тенджерата на страна и оставете ги нѣколко минути да си попиятъ маслото, като ги обръщате и отъ двѣтъ страни; подирѣ турете ги на огъня и пържете бърже като внимавате да не ги изсушите, а да останатъ колкото е възможно по-сочни.

По сжщий начинъ приготвенъ бифтѣкъ може да се опече на скара съ широки олученца, (за да не се истича сокътъ) въ силно опаленъ котлонъ съ въглища, т. е. като турите въ котлонътъ достатъчно въглища да се разгоржтъ и като се сгорѣци и зачерви котлона добрѣ, извадете въглищата, турете бифтѣкътъ на скарата въ котлонътъ, закрийте котлонътъ отгорѣ и обръщайте бифтѣкътъ да се опече.

### 16. Италианско фрикасе.

Опържете въ една тенджерa съ 3—4 лъжици добро дървено масло, 1 чаша мадера, солъ, пиперъ и други миризми,  $\frac{1}{2}$  клгр. телешки филетъ или кръхтина отъ горнята частъ на бута,  $\frac{1}{2}$  клгр. виме сварено прѣдварително, 2 телешки бѣбреци, 2 млѣчника, 6 гѣби или повече и 2—4 ангинара. Слѣдъ като се зачервятъ всички тѣзи, извадете месото, бѣбрецитѣ, вимето и млѣчника; нарѣжете на кжчета колкото орѣха и нанижете ги на дървени шишчета, дълги около 10 см. Дреболитѣ, които останатъ въ тенджерата, и всичко друго останало въ

нея счукайте добръ, като прибавите и сръда отъ франзела потопена въ млѣко, единъ мозъкъ обваренъ въ подсолена вода, корицата отъ 1 лимонъ, 1 лъжица масло, 6 желтъка отъ яйца, 3 бѣлтъка збити на пѣна, 2—3 лъжици настъргано пармезанско сиренѣе или кашкавалъ, малко канела, пиперъ а ако обичате, и малко труфели; счукайте всички тѣзи наедно добръ и прѣкарайте прѣзъ рѣдко сито. Завийте съ това тѣсто нанизанитѣ съ кжсоветъ шишчета до като станатъ като голѣмината на едно яйце, като оставите крайщата на шишчетата да се виждатъ; обваляйте ги първо въ останалия бѣлткъ збитъ на пѣна, подирѣ въ песметъ и пържете ги въ тиганъ съ добро дървено масло, до като се зачервятъ хубаво. Поднесете ги съ нѣкаква салата.

### 17. Пълнени бризоли.

Пригответе 12, или колкото щете, телешки или агнешки бризоли, но не ги счукавайте; обварете ги, но не съвършено, съ малко месянъ буlionъ, извадете и наръдете ги на едно сито. Тогава вземете една частъ отъ телешко бутче или агнешко, опечено прѣдварително, сръдина отъ франзела потопена въ млѣко, 1 лукъ опеченъ въ жара и 1 лъжица прѣсно масло; скълцайте ситно всички тѣзи наедно; подирѣ прибавете корица отъ лимонъ, майданозени листа ситно наръзани, соль, пиперъ, 3 яйца и малко канела и разбъркайте ги добръ като прибавите

още 1 лъжица масло; тогава вземете отъ тоя съставъ и съ едно ножче намажете по едната страна на бризолитѣ, намѣстете двѣ по двѣ на едно мѣсто, наръдете ги въ една тенджера, залѣйте ги съ 2 лъжици месянъ буlionъ, 2 лъжици сметана подбъркана съ твърдѣ малко брашно (около  $\frac{1}{2}$  лъжица), сокътъ на 1 лимонъ и потребната соль; задушете ги съ кашакътъ и турете ги на тихъ огънь да врѣтѣ колкото видите че е потребно. Подаватъ се съ гарнитура отъ гжи, напълнени съ дървено или блажно прѣсно масло, посолени съ соль и опечени на скара, или пѣкъ съ нѣкаква салата.

### 18. Телешки бжбреци въ книга.

Обварете бжбрецитѣ, разрѣжете ги надвѣ на широчина, пригответе и бѣла книга намазана съ дървено масло, турете на всѣки листъ по едно рѣзанче славина, 1 лъжица скълцано телешко месо, разбъркано съ яйце, миризми и потребната соль и връхъ тѣхъ турете по единъ рѣзанъ бжбреци, турете и отгорѣ сжищо както е турено отдолу, обвийте въ книгата, приберете крайщата добръ за да не истече пълненката и  $\frac{1}{2}$  часъ прѣди обѣдъ печете ги на скара надъ тиха жарь, като внимавате да не загоржтъ, а да се пекжтъ полѣгкичка.

### 19. Бжбреци съ сосъ отъ домати или сметана.

Нарѣжете бжбрецитѣ на тънки рѣзни, посолете ги съ соль, черъ пиперъ и оставете ги да



прѣстоятъ 1—2 часа. Подирѣ обваляйте ги въ брашно, турете ги въ една тенджерата съ 1—2 лъжици масло и 1 ситно нарѣзанъ лукъ, турете тенджерата надъ тихъ огънь, похлопете съ капакътъ и оставете да се опържатъ полегкичка. Тогава налѣйте 1 чаша месняъ бульонъ, или вода, и оставете да овржтъ добрѣ и подирѣ налѣйте и  $\frac{1}{4}$  чаша сметана, оставете да възври още нѣколко пѣти и подайте ги съ ситно нарѣзанъ зеленъ майданозъ отгорѣ. Или пѣкъ, вмѣсто бульонъ и сметана, слѣдъ като се опържатъ, налѣйте чаша червено вино, 2—3 лъжици доматенъ бульонъ, или ако е честа домата, то доволно е 1 лъжица, размита съ 3—4 лъжици месняъ бульонъ или вода и оставете да оври надъ тихъ огънь.

## 20. Кълцано телешко за пълнение.

Вземете  $\frac{1}{4}$  клгр. крѣхко телешко месо,  $\frac{1}{4}$  клгр. виме обиварено и изстудено, скълцайте го ситно до като стане като тѣсто, прибавете и срѣдина отъ франзела, потопена въ сметана и изсушена надъ огънь и скълцайте ситно заедно съ месото; тогава турете 3 яйца, малко солъ, пиперъ, малко индийско орѣхче и малко корица отъ лимонъ, счукайте много добрѣ вѣячки тѣзи съ месото наедно и употребявайте го за ястия означени съ пълнение отъ телешка кайма.

## 21. Телешна плѣшна пълнена.

Вземете телешка плѣшка, измийте я, извадете костята ѝ, посолете колкото трѣбва, турете

пиперъ и други миризми, направете една кайма отъ телешко като горнята (№ 20), напълнете плѣшката, като прибавите и нѣколко рѣзанчета сланина, по желанне и нѣколко рѣзни сваренъ изякъ; свийте тогава плѣшката на рулетъ, обвържете я добрѣ съ канапъ, за да не изтече пълнинката, турете я въ една тенджерата да се пържи съ 1 лъжица масло до като се зачерви отъ всичкитѣ страни, тогава прибавете още 1 лъжица масло, налѣйте  $\frac{1}{2}$  литръ вино, посолете малко солъ, пиперъ, зеленчуци корени и  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно и оставете да изври и се запържи отново, но съвсѣмъ малко, т. е. щомъ като зацвѣрти и снемете го отъ огъня, или пѣкъ ако обичате, можете да го оставите съ малко сосъ. Поднася се съ нѣкаква салата.

## 22. Телешки филетъ съ сосъ отъ гѣби мадера.

Очистете филетътъ и нарѣжете го на 12 рѣзана, обвийте 4-тѣ съ рѣзани сланина, 4-тѣ съ гѣби и 4-тѣ съ телешка кайма (№ 20) нарѣдете ги въ една тава съ 2 лъжици прѣсно масло, 2 голѣми лъжици месняъ бульонъ, малко настъргано индийско орѣхче, солъ, пиперъ, покрийте съ една книга намазана съ масло и оставете да стои така. Като остане  $\frac{1}{2}$  часъ до обѣдъ, турете тавата надъ жара, покрийте я съ вришникъ, турете жара ѝ отгорѣ и оставете да се опече; пригответе сосъ отъ гѣби мадера, извадете филетътъ на едно блюдо, полѣйте го съ тоя сосъ отгорѣ и поднесете го.

### 23. Телешка глава съ сосъ отъ яйца.

Вземете една телешка глава, опърлете я и я очистете добръ, или пъкъ попарете я съ врѣла вода, очистете я добръ, омийте я въ нѣколко води, посолете я и обийте я въ едно чисто рѣдко платно, намазано съ достатъчно прѣсно масло; турете я въ една прѣстена тенджерата, залѣйте съ вода, турете колкото трѣбва соль, нѣколко зърна пиперъ, бахаръ, 2—3 дафинови листа, 1 морковъ, 1 лукъ и турете въ пещъ да се свари; ако щете можете да я пратите отъ вечеръ на фурната да се свари прѣзъ нощта. Когато се свари, извадете я въ друга чиста тенджерата, измийте кърпата отъ пѣната съ чиста топла вода, обийте пакъ главата и турете я въ булйонътъ ѝ да стои топла до като стане врѣме за обѣдъ. Збийте 8 желтъка отъ яйца до като побѣлеятъ, разбъркайте въ тѣхъ  $\frac{1}{4}$  литръ сметана, малко настъргана корица отъ лимонъ, потребната соль, 3—4 лъжици оцегъ, 1 чаша отъ булйонътъ, въ който се е варила главата, 1—2 лъжици прѣсно масло и ако обичате можете да турите и 2—3 зърна счуканъ чесънъ; разбъркайте добръ всички тѣзи наедно, турете ги съ сѣдътъ на не много горѣща машина и продължавайте да ги бъркате около 5—6 минути. Близко до обѣдъ, извадете главата, турете я на едно голѣмо валчесто блюдо, извадете ѝ отгорнитѣ кости и азикътъ, очистете го отъ кожата и го нарѣжете, нарѣдете въ блюдото, полѣйте приготвения сосъ

отгорѣ и поднесете го. По този смѣщай начинъ могатъ се сготви и агнешки глави.

### 24. Месо съ макарони въ тестяна кора.

Замесете  $\frac{1}{2}$  клгр. брашно съ 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, вода, колкото поемне и потребната соль; замисте добръ и наточете една кора на голѣмина съразмѣрно съ тенджерата, въ която ще нарѣдите да се пече; намажете тенджерата съ масло, поржсете съ песметъ, намѣстете кората въ нея, като оставите краищата да висятъ отвънъ. Пригответе  $\frac{1}{2}$  клгр. макарони сварени въ месянъ булйонъ, но недосварени съвсѣмъ, изцѣдете добръ водата имъ, разбъркайте въ тѣхъ 4 желтъка отъ яйца,  $\frac{1}{4}$  клгр. кашкавалъ настърганъ на стъргало, или сирене пармезанъ, 2—3 лъжици прѣсно масло и настъргана корица отъ лимонъ; пригответе и  $\frac{1}{2}$  клгр. крѣчко месо, обиварете го, скълцайте го ситно, разбъркайте го съ потребната соль, пиперъ и малко канела; тогава нарѣдете рѣдъ отъ макаронитѣ и рѣдъ месо, пакъ рѣдъ макарони и рѣдъ месо и най отгорѣ пакъ макарони; покрийте ги послѣ съ останалитѣ отвънъ краища отъ тестото и близо до обѣдъ опечете въ пещъ и сипете на блюдо въ видъ на будингъ.

### 25. Пържени черни патлѣджани пълнени съ месо.

Разрѣжете надвѣ малки черни патлѣджани, издълбайте имъ средината, посолете

ги и оставете да стоятъ около  $\frac{1}{2}$  часъ; подирѣ исплакнете ги и турете да връжатъ до като поомѣкнатъ. Скѣлцайте ситно 1 килгр. обиварено телешко крехко месо, прибавете 1 рѣзанъ франзела потопена въ млѣко,  $\frac{1}{4}$  килогр. пармезанско сирене настъргано на стъргало, потрѣбната соль, пиперъ, 1 лжжица масло и 1 малъкъ лукъ скѣлцавъ много ситно и подпърженъ малко въ масло. Скѣлцайте добръ всички тѣзи наедно, разбъркайте въ тѣхъ още малко настъргана корица отъ лимонъ, малко майдапозени листа ситно нарѣзани, разбъркайте ги добръ, напълнете приготвенитѣ половинки патладжани и намѣстете месото гладко отгорѣ, като си намокрите прѣститѣ въ збито яйце и заглаждате месото. Близо до обѣдъ, потопявайте ги въ збито яйце, посипете съ песметъ само върху пълнената страна, опържете въ кравье или дървено масло и поднесете ги горѣщи на трапезата.

## 26. Лукъ пълненъ съ мѣсо.

Обварете умѣрено нѣколко голѣми глави бѣлъ лукъ, въ подсолена вода; подирѣ извадете срѣдинитѣ имъ, като останатъ само съ по два-три ката; пригответе единъ смѣсъ отъ ситно скѣлцано крехко месо подпържено малко въ масло,  $\frac{1}{8}$  килгр. подпържени мигдали и счукани ситно, нѣколко отъ срѣдинитѣ на лукътъ,  $\frac{1}{4}$  килгр. или по-малко швейцарско сирене настъргано на стъргало, 3 желтъка отъ

яйца и 1 бѣлткъ збитъ добръ, малко пиперъ, малко канела и разбъркайте добръ всички тѣзи наедно; тогава напълнете съ тоя смесъ лукътъ, потопете го въ збито яйце, обваляйте въ брашно и подпържете въ достаточнo прѣсно масло; подирѣ нарѣдете ги въ тенджерата, залѣйте ги съ сосъ приготвенъ отъ меснянъ булйонъ, вино и масло, оставете да поври 2—3 минути и поднесете.

Това ястие може да се сготви поотно, като се пригответи пълненката отъ месо отъ риба морунъ, шука и бѣла риба разбъркана съ малко оризъ сваренъ въ рибния булйонъ, който се получи отъ обваряванieto на рибата, съ който ще пригответе пълненката, малко франзела потопена тоже въ рибния булйонъ и стафида безъ костилки; подирѣ слѣдвайте както се каза по-горѣ. Сосътъ пригответе съ дървено масло, рибенъ булйонъ и бѣло вино.

## 27. Черни патладжани пълнени.

Отрѣжете дръжкитѣ на патладжанитѣ и издѣлбайте ги съ ножче, като ги оставите на около единъ прѣтъ дебелина, посолете ги, попарете ги съ врѣла вода, изцѣдете водата и оставете ги да стоятъ. Скѣлцайте ситно крехко месо, разбъркайте въ него 3 яйца или повече, разбира се спорѣдъ количеството на месото, малко срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко, малко майдапозени листа ситно нарѣзани, мал-

ко настървана корица отъ лимонъ, потребната соль и пиперъ; разбъркайте добръ и напълнете патладжанитѣ, но не ги прѣтъквайте, нарѣдете ги въ тиганъ и опържете ги въ масло; подирѣ нарѣдете ги въ тенджерата, пригответе единъ сосъ отъ 3 лука ситно нарѣзани или настъргани на стъргало, подпържете и подварете съ месянъ булионъ или вода, прѣцедете върху патладжанитѣ, колкото до като се покриватъ, подкиселете, ако обичате, съ сокъ отъ агурида и турете на тихъ огънь да връжатъ до като изпадне водата имъ. Това ястие се готви и съ овче и агнешко месо.

### 28. Пълнени дюли.

Издълбайте дюлитѣ отвѣтрѣ съ ножче, напълнете ги съ скълцано крехко месо говеждо, овче или агнешко, и испържено съ масло, посолено съ малко соль, пиперъ и малко канела, ако обичате; напълнете дюлитѣ, нарѣдете ги въ тенджерата, залѣйте ги съ месянъ булионъ и турете на тихъ огънь да овржатъ. Когато бждатъ вече сварени, подпържете въ тиганъ нѣколко кжса захаръ (спорѣдъ колкото обичате да бжде сладко ястието), бъркайте съ лъжица до като се стопи и зачерви, тогава наливайте по малко отъ сокътъ, въ който сж се варили дюлитѣ и бъркайте до като се размие добръ захарътъ, полѣйте съ него дюлитѣ и ги турете на огъня да повржатъ още малко; по тоя начинъ дюлитѣ приематъ пенбянъ цвѣтъ и не се разтрошаватъ.

Дюлитѣ можтъ да се готвятъ и нарѣзани на рѣзни, като се нарѣже месото на малки кжсове, опързва се добръ, насолва се колкото трѣбва, залива се съ горѣща вода и се остава да ври до като оври почти добръ; тогава тургатъ се и дюлитѣ нарѣзани на рѣзни, разбърква се съ лъжица и се остава да ври до като овржатъ дюлитѣ, поливатъ се съ подпържена захаръ и като повржатъ още малко, готови сж.

### 29. Будингъ отъ телешки мозъкъ.

Очистете мозъка, сварете го въ подсолена вода, очистете го отъ кожицата и жилкитѣ, направете го на каша, разбъркайте въ него 3—4 желтъка отъ яйца, 1 лъжица масло, посолете малко соль, малко канела и малко индийско орѣхче, разбъркайте добръ и сипете тоя съставъ въ калпъ или тенджерка намазана съ масло; намажете отгорѣ съ желтъкъ отъ яйце, разбъркано съ малко масло и счуканъ песметъ и пратете на фурна да се опече. Подирѣ нарѣжете на рѣзни, поржсете съ ситна захаръ и поднасяйте. Може да се поднесе и съ настърганъ кашкавалъ или сирене пармезанъ.

### 30. Будингъ отъ телешко месо

Вземете  $\frac{1}{4}$  или повече килгр. много крехко телешко месо и малко мозъкъ отъ костатѣ му; скълцайте ги ситно заедно съ кората на

$\frac{1}{2}$  лимонъ, 1 малък лукъ, малко сръдина отъ франзела, потопена въ млѣко, потребната соль и малко черъ пиперъ. Подиръ збийте 2 лъжици масло съ 1 лъжица сметана и разбъркайте въ горния съставъ, прибавете 4 яйца, 2 лъжици счуканъ песметъ, разбъркайте всички наедно добръ и прѣкарайте прѣзъ пѣдилка; намажете една тенджерка съ масло, турете тоя съставъ въ нея и пратете го на фурната да се опече. Тогава поднесете я, ако обичате, пѣла, гарнирана съ единъ възкиселъ сосъ съ трюфели или гъби, или пѣкъ нарѣжете я и поднесете съ сосъ отъ зелени маслини държани отъ вечеръ въ вода, за да имъ излѣзе солта, напълнете съ сѣщия съставъ, съ който е правенъ будингътъ и възварени въ сосъ направенъ отъ сокътъ на 1—2 лимона, 2 лъжици ситна захаръ зачервена (подпържена) 2 лъжици брашно, 1 лъжица масло и настъргана корица отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, разбъркайте всички тѣзи заедно добръ, разбъркайте ги послѣ въ  $\frac{1}{4}$  литр. месинъ булйонъ, турете да възври, пуствнете и маслинитѣ, или по добръ, прѣцѣдете тоя сосъ върху маслинитѣ, турете ги да поврятъ, подиръ полѣйте върху нарѣзания будингъ и поднасийте.

*Заблѣжка.* Говеждото и теленкото месо се готви още по много други начина и съ различни зелени, сухи и консервирани зеленчуци, като съ: зелье, кисело зелье, зеленъ фасулъ, сухъ фасулъ, грахъ, спанакъ, зелени бами, сухи бами, картофи, моркови, делина, сушени сливи и др. За тавина иетва взема се месо повечето отъ гърди и ребра. Общото правило за готвенето на тѣзи иетета е: нарѣзва се месото

на дребни ижеве, омива се, опързва се съ лойта му (ако е тлъсто) или съ лой отъ бѣбреци, приготвена нарочно за тая цѣль, или пѣкъ съ масло, посолява се съ соль, опързва се заедно съ месото, или на отдѣлно, ситно нарѣзанъ зръль или зеленъ лукъ, спорѣдъ зеленчукътъ съ който ще го готвите, ако е той зеленъ или зръль (на иетето съ доли, сливи круши, моркови и др. на които се тура захаръ, не се тура лукъ; нѣ то е спорѣдъ вкусатъ, който обича може да тури), подиръ залива се съ горѣща вода и се турга да при до като омегкне месото, и подиръ се тури и зарзаватътъ. Зърнеститѣ сухи зеленчуци се готвятъ тава: фасулътъ се сварява на отдѣлно и подиръ се размѣсва съ месото, което, прѣди да се размѣси съ фасулътъ, трѣбва да се опържи, да се опържи и малко ситно нарѣзанъ зръль лукъ и заедно съ месото туря се да при до като омегкне и подиръ това се прибавя и фасулътъ; грахътъ, черния бобъ и бамитъ се нависватъ първомъ въ топла вода да омегкнатъ и подиръ се готвятъ както и фасулътъ, съ включение бамитъ, на които още при нависването първо туратъ въ водата имъ по малко соль и оцетъ и слѣдъ като омегкнатъ, изцѣждатъ си, туритъ се върху месото и се оставятъ да врътъ безъ да се бързатъ съ лъжица; подкиселяватъ се съ оцетъ или лимонъ и се турятъ 2—3 чайни вѣса захаръ. Спанакътъ се понарва, пакълива се ситно и послѣ се опързва съ масло, подиръ това се готви по горното правило; зелениятъ фасулъ и бобъ тоже се понарватъ и подиръ се готвятъ.

## VI.

### Яхнии съ овчо или агнешко месо.

#### I. Агнешка плѣщка пълнена.

Вземете една прѣдна четвъртъ агнешко, направете едно отверстие подъ кракътъ мѣжду плѣщката и ребрата; накълцайте 1—2 лучета,

подпържете съ 1 лъжица масло, накълцайте и една част отъ черния дробъ, който първомъ трѣбва да попарите съ врѣла вода и да го оставите да поври 2—3 минути и като го накълцате подпържете го малко заедно съ лукътъ; подирѣ турете и малко оризъ, налѣйте колкото трѣбва врѣла вода, турете потребната соль, пиперъ и малко ситно нарѣзанъ майданозъ и оставете да поври. Слѣдъ това напълнете съ тоя смѣсъ празнината подъ плѣцката, зашийте съ конецъ разрѣзаното мѣсто и подпържете въ тиганъ цѣлата прѣдница съ 1 лъжица масло, подирѣ намѣстете я въ тенджерата, залѣйте съ  $\frac{1}{2}$  литр. вино, турете, ако има нужда, още една лъжица масло, подсолете съ соль, пиперъ, малко ситно нарѣзанъ копаръ и майданозъ, захлупете и турете да ври надъ тихъ огънь и малко преди снеманието му отъ огъня, когато е почти оврѣло, размийте въ съсѣтъ му 1 лъжица брашно. Намѣсто въ тенджерата може да се опече въ пивечъ на фурня.

Агнешка плѣшка може да се напълни и съ смѣсъ отъ счукачъ песметъ, малко скълцана сланина, малко майданозъ, копаръ, соль, пиперъ и 1—2 яйца; натѣква се на шипъ и се пече надъ жара, като се маже отъ врѣме на врѣме съ сокъ отъ домати.

## 2. Агнешки ангемахтъ.

Нарѣжете мѣсото на дрѣбни кжсове, опържете го съ масло и залѣйте го съ врѣла

вода, да мине колкото два прѣста надъ месото, турете потребната соль и оставете да ври. Тогава збийте въ паница 4—5 яйца, истискайте въ тѣхъ сокътъ на единъ лимонъ като бъркате постоянно, подирѣ снете те тенджерата отъ огъня и изцѣдете останалата чорбица по малко върху яйцата като бъркате постоянно, послѣ излѣйте обратно въ тенджерата върху месото, посолете малко черъ пиперъ и бахаръ, турете тенджерата надъ тихъ огънь, бъркайте до като се сгъсти и поднесете.

## 3. Агнешко бутче задушено.

Вземете едно тлѣсто агнешко бутче и оставете го да стои на хладно мѣсто 1—2 дена за да омегкне месото; тогава одрѣжете кракътъ отъ колѣното по-отгорѣ, да придобие бутчетъ валчеста форма, омийте го бърже и оставете да изсъхне; подирѣ промушете го съ остъръ ножъ на 8—10 мѣста, напълнете тия отворстия съ по едно зърно чесънъ, нѣколко зърна черъ пиперъ и бахаръ, малко майданозени листа, и малко канела, ако имате—и по едно тънко рѣзанче сланина; турете бутчето въ една тенджерата и попържете го съ  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, да се позачерви и отъ двѣтъ страни, залѣйте го съ 1 чаша червено вино промесено съ вода наполовина, истискайте сокътъ на 6—7 домати, турете потребната соль, пиперъ, малко майданозени листа и 1 бучка захаръ, нѣколко рѣзни лимонъ, бахаръ, пиперъ,

дафинъ, 1—2 корена майданозъ, замажете капакътъ и оставете на тихъ огънь да ври. Извадете го на едно блюдо и оставете го да изстине, нарѣжете го на тънки рѣзници и поднесете съ нѣкаква салата, кисели краставички или друга туршия въ стъкла, или пъкъ съ обиваренъ младъ зеленъ фасулъ, тънко нарѣзанъ, полятъ съ оцетъ, масло и поднесенъ на отдѣлно като салата. По сжщий начинъ се готви и овнешки бутъ.

#### 4. Млинъ (сърма) отъ агнешки дробъ.

Измийте 1 — 2 цѣли дробове (черния и бѣлия), попарете ги съ врѣла вода и турете на огъня да възвратъ два-три пжтя, изцѣдете водата, оставете да изстинатъ, скълцайте ги ситно, разбъркайте въ тѣхъ  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарѣзанъ зеленъ лукъ, 1 връзка майданозъ,  $\frac{1}{2}$  връзка копаръ и 1 връзка спанакъ, попаренъ и скълцанъ ситно, турете потрѣбната соль и пиперъ и разбъркайте добръ; подирѣ турете 3 — 4 яйца и 1 чаша еладко (прѣсно) млѣко разбъркайте пакъ добръ, постелете въ една дълбока тепсийка тлъсто агнешко було, като оставите краищата му да висятъ отъ страна, сипете горния съставъ вътрѣ, уравнете съ лъжица, покрийте съ булото отгорѣ добръ и пратете го на фурия да се опече. Поднася ся горѣщо нарѣзано на трижгълничета, съ гарнитура отъ салата.

#### 5. Мусака отъ агнешко или овнешко съ черни патлжджани.

Накълцайте месото ситно, посолете го съ соль, черъ пиперъ и бахаръ и опържете го въ масло заедно съ единъ ситно нарѣзанъ лукъ. Омийте и нарѣжете патлжджанитѣ на рѣзници, посолете ги и затиснете между двѣ дъсчици или 2 блюда и оставете да прѣстоятъ така около 1 часъ и повече за да излѣзе горчивината отъ тѣхъ и подирѣ опържете ги съ масло; тогава нарѣдете половина отъ патлжджанитѣ въ единъ говечъ (въ видъ на дълбока тепсия) нарѣдете връзъ тѣхъ месото, нарѣдете остатѣтъ патлжджани отгорѣ, налѣйте 1 лъжица меснянъ булйонъ, 1 лъжица доматенъ булйонъ и пратете на фурна да се опече. Когато бжде почти готово, збийте 4—5 яйца, разбъркайте въ тѣхъ 2—3 лъжици брашно, збийте добръ, прибавете и 1 чаша прѣсно млѣко, турете потрѣбната соль и пратете на фурната да се залѣе върху мусаката както тя кипи, да се метне пакъ скоро въ фурната да прѣстои още прѣзъ нѣколко минути до като се запече яйцето и веднага да се извади. Нарѣзва се на четверожгълни кжсове, нарѣждатъ се на блюдо и се поднася горѣщо. Тая мусака се готви и съ говеждо, само че при опържванието на месото трѣбва първомъ да се влѣе малко булйонъ да поври за да омѣкне и подирѣ да се понържи.

### 6. Мусака другъ видъ.

Месото и патлѣджанитѣ се приготвяватъ както за горнята мусака, нарѣждатъ се въ тенджерата рѣдъ патлѣджани, рѣдъ месо, и пакъ патлѣджани и месо до като се свършатъ като се глѣда най-отгорѣ да додате пакъ патлѣджани. Тогава изстискава се отгорѣ сокътъ на нѣколко домати, залива се съ меснянъ булионъ, или вода колкото да се покрие, и се туря надъ огъня да ври до като остане съ съвѣтъ малко сосъ.

### 7. Мусака съ прѣсни бамни.

Скълцайте крехко агнешко или овнешко месо, опържете го съ масло заедно съ 2—3 ситно нарѣзани лукчета; очистете бамитѣ и нарѣдете въ тенджерата рѣдъ месо рѣдъ бамни и малко ситни нарѣзани майданозени листа, турете солъ, пиперъ и малко бахаръ, изстискайте отгорѣ сокътъ на нѣколко домати и сокъ отъ агурида, толкова колкото искате да стане кисело, пустнете и двѣ кжечета захаръ за чай, налѣйте и малко меснянъ булионъ или вода, похлопете съ капакътъ и оставете надъ огъня да ври до като остане съ малко сосъ.

### 8. Мусана съ картофи.

Скълцайте месото, опържете го, нарѣжете картофи на колелца, опържете ги и слѣдъ-

вайте да готвите както втория видъ мусака съ черни патлѣджани, обаче безъ да се подкиселяватъ.

### 9. Черни патлѣджани пълнени.

Издълбайте патлѣджанитѣ до като останатъ на дебелина до единъ прѣстъ и турете ги въ солена вода да стоятъ около часъ и повече за да излѣзе горчивината. Скълцайте ситно крехко агнешко или овнешко месо, подпържете го малко заедно съ 1 ситно нарѣзанъ лукъ, или пѣкъ го оставете сураво, разбъркайте 2—3 яйца, малко франзела потопена въ млѣко, малко ситно нарѣзанъ майданозъ, малко настѣргана корица отъ лимонъ, потрѣбната солъ, пиперъ и малко бахаръ; подирѣ напълнете патлѣджанитѣ съ тоя смѣсъ, нѣ безъ да се претѣпкватъ, турете ги въ тигана и ги обърцайте да се поопържатъ, нарѣдете ги сити въ тенджерата, направете единъ сосъ отъ 2—3 лука, прѣцѣдете го върху патлѣджанитѣ и малко сокъ отъ агурида и долѣйте съ меснянъ булионъ или вода, така щото да прѣмине отгорѣ имъ и турете на огъня да врятъ до като изспадне водата имъ. По желание може и да не се туря сосъ отъ лукъ.

### 10. Пълни тиквички.

Скълцайте агнешко или овнешко, или пѣкъ телешко месо; размесете въ него малко оризъ, малко ситно нарѣзанъ майданозъ, потрѣ-



бната солъ и пиперъ; истържете тиквичкитѣ съ почче и издълбайте ги съ малка лъжичка, посолете ги малко и ги напълнете; нарѣдете ги въ тенджерата, залѣйте ги съ буѣионъ или вода и турете ги да врѣтѣ до като испадне водата имъ. Поднасятъ се полѣти съ кисело млѣко или пѣкъ на отдѣлно.

## II. Пълни тиквички другъ видъ.

Очистете тиквичкитѣ, попарете ги съ врѣла вода, разрѣжете надвѣ и ги издълбайте; възварете въ твърде малко вода, съ потрібната солъ, отбрано крѣхко агнешко или овчо месо (може и говеждо, само че то трѣбва повѣче да се свари) скѣлцайте го твърдѣ ситно, разбъркайте въ него малко срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко, настъргано пармезанско сиренѣ или кашкавалъ, единъ ситно скѣлчанъ лукъ и подпърженъ малко въ масло, потрібната солъ, пиперъ, малко настъргана лимонена кора и малко ситно нарѣзани майданозени листа; разбъркайте добрѣ и напълнете тиквичкитѣ съ тоя смѣсъ; нарѣдете ги въ тепсия намазана съ масло, намажете тиквичкитѣ отгорѣ съ збито яйце и турете въ пець да се опекутъ умѣренно. Пригответе единъ сосъ отъ 2 лъжици сметана, збита съ 2 лъжици вино, малко ситно нарѣзанъ майданозъ, една лъжица брашно и една голѣма лъжица месанъ буѣионъ; разбъркайте добрѣ и турете на огъня да възври. Когато ще ги

подадете сипете сосътъ въ едно блюдо, нарѣдете тиквичкитѣ отгорѣ и поднесете.

## 12. Пълни домати

Скѣлцайте месото ситно; разбъркайте въ него малко ситно скѣлчанъ лукъ, майданозъ потрібната солъ, пиперъ и ако щете малко оризъ. Пригответе доматиѣ, издълбайте ги отвѣтрѣ, напълнете ги съ приготвения съставъ; нарѣдете ги въ тенджерата, залѣйте ги съ малко месанъ буѣионъ, настискайте отгори имъ и секътъ на срѣдинитѣ, които сте издълбали отъ тѣхъ и сокъ отъ малко агурида, така щото чорбата имъ да дойде малко по долу отъ доматиѣ; похлюнете и оставете да оври. Когато ще ги поднасяте, ако щете подправете сосътъ имъ съ 1 — 2 яйца. Сжщо тѣй приготвени домати може да се пратятъ на фурня, само че тогава месото се опържва малко съ масло и не се туря оризъ, доматиѣ не се похлюпватъ съ одрѣзанитѣ отгорѣ капачки, а се оставя месото да се вижда и вмѣсто тѣхъ се намазва съ яйца и масло.

## 13. Месо съ дюли.

Скѣлцайте ситно, крѣхко овнешко или говѣждо но не твърдѣ тлѣсто мѣсо, опържете го съ една лъжица масло, залѣйте го съ мѣсанъ буѣионъ или вода колкото да се покрие, турете на тихъ огънъ и оставете да ври до като омѣкне, като турите прѣдварително по-

трѣбната солъ, малко черъ пиперъ и нѣколко кѣсчета канела; тогава нарѣжете дюлитѣ на рѣзни, очистете ги отъ семето и твърдата частъ, турете ги въ тенджерата върху мѣсото, понатиснете ги съ лъжицата вземете нѣколко кѣса захаръ, съ колкото прѣсметнете че ще бжде довольно сладко ястето, турете ги въ единъ тиганъ, полѣйте съ 1—2 лъжица вода да се разтопи и бъркайте до като се подпържи и зачерви добръ, тогава наливайте по малко отъ бульонътъ на ястието и бъркайте да се размие добръ всичката захаръ, полѣйте го връвъ дюлитѣ и турете на огъня да овратъ, Които обича може да нарѣже месото на дребни кѣсове вмѣсто да го кълца.

#### 14. Месо съ ангиари.

Очистете ангиаритѣ отъ листата и мжха да остане само сърдцето; скълцайте месото подпържете го съ масло, малко ситно наклъцанъ лукъ, потрѣбната солъ и пиперъ; напълнете ангиаритѣ, нарѣдете ги въ разлята тенджера, залѣйте ги съ месниъ бульонъ и оставете да вржтъ на тихъ огънь до като останатъ съ съвсемъ малко сосъ.

#### 15. Месо съ прѣсни бами.

Скълцайте месото, посолете го и подпържете; опържете и 2—3 глави ситно наклъцанъ лукъ, разбъркайте го въ месото, подсолете съ малко черъ пиперъ, залѣйте го съ месниъ бу-

льонъ, сокъ отъ нѣколко домати и сокъ отъ агурида за да стане довольно кисело, прибавете и 1—2 кѣсчета захаръ за чай, разбъркайте и оставете да ври до като омѣкнемесото; тогава турете и бамитѣ, омити и очистени дръжжитѣ имъ, разбъркайте ги съ месото и оставете да овратъ.

#### 16. Месо съ кестени.

Нарѣжете месото на дребни кѣсове, подпържете го заедно съ малко ситно наклъцанъ лукъ, посолете го, залѣйте го съ вода да се покрие и оставете да ври до като омѣкне. Опечете или сварете кестенитѣ, очистете ги, турете ги връхъ месото, турете и нѣколко кѣсчета канела за миризма и оставете да оври. Подсладява се съ малко захаръ.

#### 17. Тасъ кебабъ.

Вземете овчи ребра, нарѣжете ги на кѣсове, размѣсете ги съ малко ситно нарѣзанъ лукъ, солъ и черъ пиперъ и оставете да стои така 2—3 часа. Подирѣ подпържете го само въ лойта му, залѣйте го съ сокътъ отъ нѣколко домати и малко вода, турете нѣколко зърна бахаръ и 2—3 дафинови листа, захлюпете добръ тенджерата и оставете да ври догдѣто изври всичката вода.

#### 18. Тасъ кебабъ отъ говеждо месо.

Месото трѣбва да бжде отъ младо говедо, нарѣжете го на едри кѣсове, размѣсете го съ

ситно нарѣзанъ лукъ, потребната соль, пиперъ, малко чубрица и оставете да стои така 2—3 часа; подирѣ нанижете го на шишъ и въртете надъ жара дордѣ се опече. Тогава извадете го отъ шиша и го нарѣжете на дръбни кжсове колкото орѣхъ; турете ги въ тенджерата, турете и 1—2 лъжици масло, нѣколко върна бахаръ, пиперъ, 2—3 дафинови листа и малко майданозени листа; залѣйте съ  $\frac{1}{2}$  литръ вино и турете надъ жара до като изври почти всичкото вино, като поразтрѣсвате сегисъ тогисъ тенджерата, за да не загори на дъното. Ако искате, можете да турите и сосѣтъ отъ нѣколко домати. Който обича, вмѣсто съ блажно масло, сготвя го съ дървено масло, въ такъвъ случай поднася се студень.

### 19. Кебабъ въ агнешко було.

Скълцайте месо отъ агнешко бутче, прибавете и масъ отъ бжбреци, 2—3 стърка зеленъ лукъ, една малка главичка чесанъ, потребната соль и пиперъ; скълцайте добръ и разбъркайте съ 2 яйца и единъ рѣзанъ срѣдина отъ франзела потопенъ въ млѣко, разбъркайте и оставете да стои  $\frac{1}{2}$  часъ. Измийте булото, прострете го на масата, разрѣжете го на 5—6 части, спорѣдъ голѣмината му; вземете отъ приготвения по-горѣ съставъ и обвийте съ по една частъ отъ булото, като направите тонки въ видѣ и голѣмината на едно яйце, нѣ трѣбва внимателно и добръ да се обвие месото, за да не изтече;

така приготвени нанижете ги на дървени шишчета и ги печете надъ тиха жаръ, като ги намазвате сегисъ тогисъ съ масло, ако булото не е доста тлъсто; може да се пече и на фурна.

### 20. Обикновенъ кебабъ.

Нарѣзва се млѣко овнешко или агнешко месо на кжсове, посолява се съ соль, пиперъ, нанизва се на шишъ и се пече надъ тиха жаръ, като се подмазва отъ врѣме на врѣме съ сокъ отъ прѣсни домати и щомъ се опече, изважда се на блюдо и се наржева съ ситно нарѣзанъ майданозъ.

### 21. Млеченъ кебабъ.

Той се приготвя като горния, съ тѣзи само разлика, че първомъ месото се подварява съ малко млѣко и подиръ това се нанизва на шишъ и като се пече маже се съ масло, разбъркано съ малко брашно.

### 22. Овнешки котлети съ гарнитура отъ зарзаватъ.

Пригответе котлетитѣ, счукайте ги съ дървенъ чукъ, посолете ги съ соль, пиперъ и бахаръ и оставете ги да стоятъ 2—3 часа. Въ това врѣме пригответе една гарнитура отъ различни зарзавати, а именно: сварете съ малко вода и соль по малко зеленъ фасулъ, зеленъ грахъ, моркови, гулия и др. т., но всѣки единъ зарзаватъ да се сvari отдѣлно, изцѣдете имъ

водата и оставете ги да стоятъ. Опържете котлетитѣ въ масло задушени, т. е. като ги нарѣдите въ тигантъ, захлопете ги съ една паница и ги оставете да се опържатъ така отъ едната страна и подирѣ отъ другата. Тогава подпържете и зарзаватъ малко съ една лъжица прѣсно масло; нарѣдете котлетитѣ на едно блюдо въ видъ на пирамида и гарнирайте ги съ приготвени зарзаватъ.

### 23. Паприкашъ.

Накълцайте сито 2—3 глави лукъ, подпържете ги умѣренно съ една лъжица масло, налѣйте въ него една лъжица булйонъ и оставете да ври до като се вапържи пакъ; тогава турете въ него 2 лъжици сметана, 1—2 лъжици оцетъ, потрѣбната соль, 2—3 дафинови листа, малко лимонена кора нарѣзана на длъжъ, една лъжица подпържено брашно, 4—5 гр. червенъ пиперъ и една чаша вино. Подирѣ опържете месото нарѣзано на дрѣбни късчета, залѣйте го съ горния сосъ, оставете да поври и е готово. Паприкашъ се готви най-много отъ домашни птици.

### 24. Пържени кевтета.

Вземете крѣхко месо, очистете го отъ жилкитѣ, скълцайте го ситно заедно съ тлъстина отъ бжбреци, единъ лукъ, срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко, потрѣбната соль, пиперъ, майданозени листа и ако щѣте малко

нане. Слѣдъ като го скълцате добрѣ, разбъркайте въ него 2—3 яйца и подирѣ правете кевтетата, т. е. вземайте съ лъжица отъ тоя съставъ и правете топки на голѣмина колкото единъ лимонъ, обваляйте ги въ брашно или песметъ, сплескайте ги и ги опържете въ масло или масть отъ бжбреци и тутакси ги поднасяйте съ пържени картофи или пюре отъ картофи. По сжщий начинъ се правятъ кефтета отъ говеждо месо.

### 25. Кевтета съ сосъ.

Приготвятъ се кефтета като горнитѣ. Опържватъ се въ масло, 2—3 глави ситно скълцанъ лукъ, прибави се и една лъжица брашно и се по-опържва още малко, полива се съ една голѣма лъжица месянъ булйонъ или врѣла вода и се остави да ври, за да омѣгкне лукътъ; подирѣ налива се сокътъ отъ 5—6 домати, подкиселява се съ лимонъ нарѣзанъ на тѣнки рѣзани, или пѣкъ съ оцетъ, туря се единъ кжсъ чайна захаръ, майданозъ, потрѣбната соль, пиперъ, малко бахаръ и 1—2 листа дафинъ, разбърква се и се туря да възври; тогава нареждатъ се кевтетата въ плитка тенджеря, поливатъ се съ приготвения сосъ и се турятъ да поврѣтъ още малко. Който обича, може да нареди кевтетата на блюдото, да ги полѣе съ приготвения по горния начинъ сосъ и ги поднесе, само че тогава сосътъ не трѣбва само да възври, но да оври добрѣ.

## 26. Кевтета пържени въ дървено масло.

Накълца се месото ситно, разбърква се съ малко ситно накълцанъ лукъ, единъ рѣзанъ срѣдина отъ франзела, потопена въ млѣко или буйонъ, малко настъргано пармезанско сиренъе или кашкавалъ, потрѣбната соль, пиперъ, малко бахаръ, майдановъ, малко чубрица, който обича или нане и 3—4 яйца; направятъ се кевтета и се опържватъ въ много добро дървено масло. Поднасятъ се съ нѣкаква гарнитурa отъ салата.

## VII.

### Ястия отъ домашни птици.

*Забѣлѣжка.* Всѣка домашна птица (исключая пилетата), слѣдъ закалването и очистването имъ, трѣбва да прѣстоляватъ поне 10—12 часа най-малко и тогава да се готвятъ. Само тогава ще бѣде месото имъ крѣвко.

#### I Пълнени птици.

Очистете една кокошка, гъска или мисирка; извадете ѝ коститѣ, като оставите само крилетѣ до раменетѣ и краката до коленетѣ, т. е. съ единъ остъръ ножъ распорете птицата прѣзъ срѣдата, извадете ѝ най-напрѣдъ арѣдната кость (кобилищата) съ бѣлото месо, а послѣ и другитѣ кости съ месото имъ, като внимавате да спазите кожата цѣла. Отдѣлете месото отъ коститѣ, скълцайте го ситно; разбъркайте го съ 2 лъжици ситно накълцанъ и опърженъ лукъ, една лъжица масло, единъ рѣзанъ срѣдина отъ фран-

вела потопена въ млѣко, потрѣбната соль, пиперъ, бахаръ и малко канела и стучаите ги добръ всички наедно; прибавете въ тоя смѣсъ 3 яйца и малко настъргана лимонова корица, и разбъркайте добръ; прострете птичата кожа на една чиста маса и ако не е доволно тлъста намажете я съ масло, подсолете и напълнете съ приготвения смѣсъ, като се стараете да ѝ придадете естественната ѝ форма; подирѣ обшийте разрѣзаното мѣсто, турете я въ тиганъ и подпържете я въ малко масло надъ твърдѣ тихъ огънь, послѣ обшийте я въ единъ тънъкъ чистъ бѣлъ платъ (за да не се прѣсне когато ври) и турете я да ври 2—2½ ч. въ тенджерa надъ тихъ огънь съ ½ литръ месянъ буйонъ, изваденитѣ ѝ кости, сломени на части, дреболиитѣ и краката, като я обръщате сегисъ тогисъ, за да не се запече на тенджерата. Въ това врѣме пригответе единъ възкиселъ сладкъ сосъ отъ: ¼ цѣлина, единъ морковъ, 2 лука нарѣзани на търкальца, 2—3 майданозени корени, 1—2 дафинови листа, 2 каранфилчета, пиперъ, бахаръ и потрѣбната соль, подпържете всички тѣзи в'едно съ една лъжица масло, залѣйте ги съ една чаша вино и една чаша буйонъ, оставете ги да овржтъ, подирѣ размачкайте ги добръ, прѣцѣдете ги прѣзъ сито. Извадете птицата отъ плата, турете я въ друга чиста тенджерa, залѣйте я съ тоя сосъ, прибавете сокътъ отъ ½ лимонъ, малко лимонова корица нарѣзана и една лъжичка запържена захаръ и турете на огъня да поври нѣколко

минути, подирѣ извадете птицата на блюдо и поднесете и сосътъ като гарнитура, или пѣкъ нарѣжете я на рѣзни, полѣйте я съ сосътъ ѝ и поднесете. При пълнението можете да прибавите малко миндали, кухонари и малко дрѣбни безъ костилки стафиди.

Ако искате да я употребите студена, то, при кълцанието на мѣсото ѝ, прибавете и малко сланина и една часть мѣтко телешко мѣсо; прибавете единъ ситно скълпанъ лукъ, нѣколко очистени гъби, потребната соль, пиперъ, бахаръ и майданозени листа; разбъркайте ги добрѣ, напълнете съ тоя смѣсъ птицата, зашийте я въ единъ тънъкъ чистъ бѣлъ платъ, турете я въ тенджерата заедно съ изваденитѣ ѝ кости и другитѣ ѝ дрѣболии, като: краката, крилетѣ, шията, воденичката и др., турете потребната соль, пиперъ, бахаръ и други миризми, залѣйте съ булйонъ и турете надъ тихъ огънь да ври 2—3 часа. Сготвена по този начинъ, поднася се студена съ сосътъ на отдѣлно.

## 2. Пълнена кокошка, патица или гъска съ оризъ или галета

Очистете птицата както се слѣдва: разрѣжете напрѣки прѣдняята часть подъ гръдната кость, исчистете вътрѣшността ѝ, отдѣлете дрѣболиитѣ, т. е. дробтъ, сърдцето, воденичката, турете ги въ една тенджерата, подсолете ги съ потребната соль и турете съ малко вода да възвратъ единъ два пжти; извадете ги, скъл-

найте ги ситно, подтържете ги съ една лъжица масло, малко ситно скълпанъ лукъ, малко или повече оризъ, спорѣдъ птицата, ако е тя по-малка или по-голяма, прибавете и малко дрѣбни стафиди и фъетъци, турете потребната соль, пиперъ и бахаръ, прилѣйте една чаша булйонъ и оставете да се свари оризътъ; съ тоя смѣсъ напълнете птицата, зашийте я, турете я въ една тенджерата, залѣйте я съ булйонъ или врѣла вода и доматенъ булйонъ, подсолете я, турете подходящи миризми и оставете да ври до наполовинъ сварявание; подирѣ извадете я, намажете я съ масло и домати, подсолете я съ соль, черъ и червенъ пиперъ, турете я въ тава надъ зелье или картофи, или пѣкъ безъ нищо съ малко отъ булйонътъ и съ тлѣстината и пратете я на фурна да се опече. Който обича, вмѣсто оризъ, туря стукана галета и постъпя сжщо както съ ориза, само че въ смѣсътъ за пълнението, когато е съ галета, влива се по малко булйонъ и не се оставя никакъ да ври както оризътъ, а направо се напълня птицата и подиръ се слѣдва пакъ по горния начинъ.

Кокошката и юрдечката ставатъ добри и задушени въ тенджерата, именно: слѣдъ като се напълни, туря се въ тенджерата, запързва се малко съ една лъжица масло, посолва се, турятъ се миризми, залива се съ една чаша булйонъ или вода, 2—3 лъжици доматенъ булйонъ и една чаша вино, замазва се капакътъ и се оставя да оври надъ тихъ огънь.

### 3. Ангемахтъ отъ кокошка, пиле или мисирга.

Сварете птицата въ малко вода съ по-трѣбната соль; извадете я, нарѣжете я на дрѣбни кжсове и полѣйте я съ сосъ направенъ отъ буѣионътъ ѱ, въ който ще изцѣдите сокътъ отъ 1 лимонъ, ще разбiete 2—3 лъжици брашно и една лъжица масло; парѣдете слѣдъ това кжсоветъ въ тенджера, прѣцедете приготвения сосъ врѣхъ тѣхъ и турете да възври пѣколко пжти. При поднасянието гарнирайте го съ лимонъ нарѣзанъ на тврѣдъ тънки рѣзни. Който обича, може да збие съ сосътъ 3—4 яйца, туря се да се сторѣци и се поднася.

### 4. Плазе отъ кокошка, мисирга или пиле.

Разрѣжете кокошката или пилето на двѣ части (ако е по-голяма птица на повече), турете ги въ една чиста тенджера, турете врѣхъ тѣхъ  $\frac{1}{2}$  връзка миродийни листа, нарѣзани дрѣбно и коренитъ ѱ, нарѣзани на тънки търкалца, 3—4 зърна чесанъ, нарѣзани на дълъжъ, сокътъ отъ единъ лимонъ, една чаша вино,  $\frac{1}{2}$  чаша вода, сокътъ отъ 6—7 червени домати и 150 гр. дървено масло отъ най-добро качество. Турете по-трѣбната соль и поставете тенджерата на огъня да ври открита до като остане съ умѣренъ сосъ, слѣдъ това изсипете плакетъ на блюдо, оставете да изстине и поднесете го студено.

### 5. Паприкашъ отъ пиле, кокошка, гжска или мисирга.

Накълцайте ситно 2—3 или повече глави лукъ, опържете го съ масло, влѣйте малко вода и оставете да изври, за да омѣкне лукътъ и като се запържи отново влѣйте въ него 2 лъжици сметана, една лъжица одетъ, единъ дафиновъ листъ, малко лимонена кора, нарѣзана на тънки рѣзни, 1 лъжица подпържено брашно, 1—2 каранфилчета, малко стуканъ червенъ пиперъ и една чашка вино. Подпържете кжсоветъ съ масло, разбъркайте ги съ горния смѣсъ и оставете да оври.

### 6. Кокошка пълнена по французски.

Очистете кокошката добрѣ и обиварете я малко; скълцайте ситно вътрѣшнитъ ѱ дрѣболи, заедно съ малко мѣтко свинско месо, примѣсете и пѣколко гжби, труфели, или обикновени прѣвени гжби ситно нарѣзани, соль, и черъ пиперъ; напълнете кокошката, турете я въ една чиста тенджера, заедно съ 2—3 нарѣзани гжби, единъ ситно нарѣзанъ лукъ и останалата часть дрѣболи отъ смѣса; залѣйте съ една чаша отъ буѣионътъ ѱ и една чаша вино и оставете да оври надъ тихъ огънь. Подирѣ извадете кокошката, подпържете една лъжица брашно съ малко масло, прилѣйте една чашка буѣионъ, размийте брашното, прибавете и една чашка бѣло вино, смѣсъ отъ 2—3 скълцаии гжби заедно съ дробъ, воденичка и сърдитъ отъ

кокошка и единъ ангинаръ; размѣсете въ тѣхъ и горния сосъ отъ кокошката (въ който е врѣла тя), прибавете още малко солъ и пиперъ, ако е потребно, и оставете да ври надъ тихъ огънь догдѣто омѣкнатъ гъбитѣ; тогава изсипете го на блюдо, сложете и кокошката отгорѣ и поднесете.

### 7. Задушена кокошка, юрдечка или пилета.

Очистете птицата, извадете ѝ гръдната кость, посолете и оставете да престои 5—6 часа и повече; напълнете съ оризъ или галета приготвени както за пълненне кокошка № 6, и набичете бѣлото ѝ месо съ тънки рѣзни сланина. Въ една чиста тенджера нарѣдете малко сланина нарѣзана на тънки рѣзани, майданозени корени, единъ морковъ и малко целина, нарѣзани всички на тънки рѣзани; нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ и 1—2 каранфилчета; сложете птицата отгорѣ имъ, покрийте я съ пълни рѣзни сланина, залѣйте съ една лъжица булионъ, покрийте съ единъ листъ бѣла книга, захлюнете капакътъ и оставете надъ тихъ огънь до като зацвѣрка, като затърсвате отъ врѣме на врѣме тенджерата, до като се зачерви птицата и отъ двѣтъ страни; тогава извадете птицата на една страна; прилѣйте въ тенджерата връхъ запържения смѣсъ една чаша мадера или бѣло вино и една чаша меснянъ булионъ, турете да поври малко,

размачкайте ги, разбъркайте добръ и прѣцедете прѣзь сито въ друга чиста тенджера връхъ кокошката, юрдечката или пилетата, задунете и турете надъ слабъ огънь да довржатъ; поднася се на блюдо заедно съ сосътъ и тънки рѣзни лимонъ очистенъ отъ жълтата корица.

### 8. Пържена кокошка.

Обиварете кокошката съ малко вода и домашенъ булионъ, потребната солъ и нѣколко миризми и опържете я послѣ въ масло или пратете на фурна да се зачерви, като я намажете прѣдварително съ масло и домати. Поднася се съ пържени картофи, пюре отъ картофи или кестени.

По сѣщий начинъ се готватъ и пилета.

### 9. Печена кокошка на шишѣ.

Очистете кокошката, посолете и оставете да прѣстои единъ день. Нанижете я на шишѣ и печете на слабъ жаръ, като я мажете съ масло и сокъ отъ прѣсни домати и поръсвайте отъ врѣме на врѣме съ брашно за да не капе маслото. Поднася се съ нѣкаква салата.

### 10. Пилета съ гъби.

Очистете и нарѣжете пилетата на половини или четвъртини, опържете ги въ масло, поръсете една лъжица брашно връхъ тѣхъ, за-



лѣйте съ месянъ булйонъ или вода и турете да врѣтъ. Опържете съ една лъжица масло единъ ситно нарѣзанъ лукъ, нѣколко прѣсни гъби очистени и нарѣзани, разбъркайте въ тѣхъ 2 лъжици сметана, влѣйте и булйонътъ имъ, разбъркайте добрѣ, турете в пилетата и оставете да оврѣтъ.

### 11. Пилета съ востани.

Подпържете пилетата въ масло, порѣсете една лъжица брашно и пържете до като се зачервятъ добрѣ; тогава запържете двѣ лъжици захаръ, влѣйте месянъ булйонъ, разбъркайте добрѣ, прибавете 2 лъжици бѣло вино, 150 гр. кестени, прѣдварително опечени и очистени отъ двѣтъ имъ пилюнки, турете и пилетата и оставете да врѣтъ.

### 12. Пилета съ агурида.

Подпържете най-напрѣдъ пилетата; слѣдъ това подпържете въ една лъжица масло една лъжица брашно и 2 лъжици захаръ. Подирѣ подварете агурида съ малко вода, размачкайте я и изтискайте сокътъ ѝ, разбъркайте го като вливате по малко врѣхъ подпърженото брашно и захаръ, турете и пилетата, подсолете и оставете да оврѣтъ.

### 13. Пилета съ сосъ отъ домати.

Опържете пилета въ масло, порѣсете ги съ една лъжица брашно и понържете ги още

малко; изтискайте сокътъ отъ 8—10 червени домати, прѣцѣдете ги врѣхъ пилетата, разбъркайте ги, турете потребната соль и пиперъ, прибавете и малко захаръ и поставете да врѣтъ.

### 14. Пилета маионезъ.

Разрѣжете пилетата на половинки; обиварете ги и ги подпържете; нарѣдете ги на блюдо околорѣстъ, а въ срѣдата турете салата гарнирана съ сварени яйца, нарѣзани на четвъртинки и полѣйте съ сосъ маионезъ (отд. III, № 10—11).

По сжщий начинъ може да се сготви и коконка.

### 15. Пилета съ сметана.

Очистете пилетата, подсолете ги и оставете да прѣстоятъ нѣколко часа; опечете ги послѣ на шишъ, турете въ една тенджерата 1 литръ или по-малко сметана, едно луче ситно наклѣцано и опържете въ малко масло, съ потребната соль, една лъжица брашно и една лъжица масло; разбъркайте тоя сосъ добрѣ, полѣйте го врѣхъ пилетата и турете да възври веднѣжъ.

### 16. Пилета съ полента отъ грисъ.

Очистете 2—3 пилета (спорѣдъ нуждата), омийте ги, подсолете и оставете да постоятъ 2—3 часа; послѣ обвийте ги въ тънки рѣзни сланина и най-отгорѣ въ книга и опечете ги

добър, или нѣкъ печете ги на шишѣ, като ги мажете съ масло и домагенъ буѣлонъ; преди това сварете воденичкитѣ имъ, накълцайте ги ситно заедно съ дробчетата още сурови, малко майданозъ, едно ситно накълцано лукче и нѣколко гъби; накълцайте ги ситно и опържете въ тиганъ съ масло, поръсете една лъжица брашно, побъркайте да се попържи още малко, подирѣ налѣйте една чаша месянъ буѣлонъ, турете потрѣбната соль, пиперъ и 2 лъжици сметана и оставете да оври добър; послѣ като се опекутъ пилетата добър, нарѣдете ги на едно блюдо, гарнирайте ги наоколо съ полента сварена отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. грисъ съ  $\frac{1}{2}$  литръ мѣко, 50—60 гр. масло и 150 гр. настърганъ кашкавалъ, полѣйте ги слѣдъ това съ горния сосъ и поднесете ги горѣщи.

### 17. Чулама отъ пиле.

Подпържете, сварете пилето съ малко вода и потрѣбната соль; опържете въ 1—2 лъжици масло 3—4 лъжици брашно, размийте го съ буѣлонътъ имъ и полѣйте го врѣхъ пилетата; оставете да поври още малко и чуламата е готова. Който обича, туря съвсѣмъ малко брашно, за да стане чуламата доста рѣдка, тогава истискава въ нея сокътъ отъ 1—2 лимона, збива 4—5 яйца, разбърква ги по малко въ чуламата, туря се да се сгорѣщи, като се бърка постоянно за да се не вспри и се поднася. По сжщий начинъ се готви и кокошка.

### 18. Печени пилета.

Обиварете пилетата въ малко вода или буѣлонъ и потрѣбната соль; обиварете заедно и нѣколко картофи; нарѣжете обиваренитѣ картофи на рѣзани, турете пилетата на една тепсия на срѣдата ѝ, намажете ги съ малко масло и домати, поръсете ги съ соль и червенъ пиперъ, нарѣдете нарѣзанитѣ картофи наоколо, влѣйте 2—3 лъжици отъ буѣлонътъ имъ, 1—2 лъжици масло и пратете на фурна да се зачервятъ.

### 19. Пилавъ отъ кокошеа или бурба.

Нарѣжете кокошката на дрѣбни кжсове, сварете я съ достатъчно вода и 1—2 лъжици домагенъ буѣлонъ, подирѣ турете една мѣрка оризъ на  $2\frac{1}{2}$  мѣрки отъ буѣлонътъ ѝ, разбъркайте и оставете надъ тихъ огънь до като се свари оризътъ и поние всичката вода. За пилавъ глѣда се щото птицата да бжде доволно тлѣста.

### 20. Мисирка пълнена съ бестени.

Очистете добър една млада и тлѣста мисирка или мисиръ, посолете го и намажете съ малко масло отъ вънъ и отъ вътрѣ и оставете да прѣстои 10—12 часа, (ако е студено, може да прѣстои и повече). Попарете дробътъ му, воденичката и сърдцето, скълцайте ситно, подпържете ги съ масло и малко ситно скълцанъ лукъ, турете потрѣбната соль, залѣйте съ бу-

лйонъ и оставете да поври нѣколко минути; очистете една чаша оризъ, омийте и турете и него въ горнитѣ, като бъркате постоянно за да не загори за дъното и, ако има нужда, прибавете още малко булйонъ, до като оризътъ бжде на половинъ сваренъ и при това да остане доволно мокъръ; тогава свалете го отъ огъня, разбъркайте въ него 20—30 хубави кестени, прѣдварително опечени, очистени и нарѣзани, малко захаръ и малко счукана канела; напълнете съ тоя смѣсъ мисирката, зашийте я, напълнете и гупата и зашийте; турете тогава мисирката въ една голѣма тенджера, залѣйте я съ малко врѣла вода подсолена и подиравена съ доматенъ булйонъ и оставете да ври около единъ часъ, като я обърнете и на двѣтъ страни, за да ври еднакво; послѣ извадете я, турете я въ една тава съ малко масло и малко отъ булйонътъ ѝ, намажете я съ масло и домати и пратете на фурна да се опече. Може да се пече и не обиварена, само че тогава, за да се опече добръ и да не изгори отгорѣ, трѣбва да се покрие съ тѣстяна кора и така да се тури въ фурната да се пече, и като наближи да е почти готова, да се махне кората, за да се зачерви.

### 21. Мисирка пълнена съ труфели.

Мисирката се готви по горния начинъ, само че вмѣсто кестени турятъ се труфели нарѣзани, потрѣбната соль, малко пиперъ,  $\frac{1}{4}$  чаша мадера и една лъжица прѣсно масло;

захаръ не се туря; напълнете слѣдъ това мисирката, зашийте я и слѣдвайте както съ пълнения мисиръ съ кестени. Ако обичате да имате за печеното и една вкусна гарнитура, то пригответе единъ сосъ отъ 10—15 труфели нарѣзани на двѣ, една чаша мадера,  $\frac{1}{2}$  лъжица масло и една чаша булйонъ и турете надъ тихъ огънь да спадне; когато ще го поднесете, нарежете бѣлото мѣсо на мисирката на рѣзни на мѣстото му (т. е. безъ да го отдѣляте) по-лѣйте го съ приготвения сосъ и поднасяйте.

### 22. Мисирка печена надъ зелѣ.

Очистете единъ добръ отхраненъ пуякъ, посолете и намажете го съ масло отъ вѣнъ и отвѣтрѣ, ако и да е тлъстъ, и оставете го да прѣстои на хладно мѣсто едно денонощие. Накълцайте една-два кисели зелки, опържете съ вѣтрѣшната масъ отъ мисиря (ако има) или съ свинска мазъ, прилѣйте малко вода и оставете да поври за да омѣкне; нарѣдете го послѣ въ тепсия, прибавете 2—3 лъжици доматенъ булйонъ и една чаша месенъ булйонъ, малко бахаръ и пиперъ, нарѣдете въ срѣдата на тепсията 4—5 чимширеви прѣчици или отъ друго нѣкое дърво, сложете пуякътъ врѣхъ тѣхъ, намажете го съ домати, посолете соль и червенъ пиперъ, покрийте съ тѣстяна кора и пратете на фурна да се пече. Когато омекне мѣсото му и е почти опеченъ, махнете кората и оставете да се зачерви и отъ двѣтъ страни.

### 23. Гъска печена надъ зеле.

И тя се готви както пуйката, само че се обиварява прѣдварително.

### 24. Бифтекъ отъ бѣлото месо на пуйка.

Вземете бѣлото месо отъ единъ тлъстъ пуйкъ, който да е престоялъ около 24 ч. (а останалата му частъ сгответе на друго ястие), разрѣдете го на 4 кѣса, посолете го и оставете да стои до като се приготви огънятъ;  $\frac{1}{2}$  преди да печете бифтекътъ, турете въ единъ дълбокъ котлонъ доволно неразгорени въглища да се згорѣщи до зачервяване, махнете послѣ въглищата и оставете 2—3 минути да поизлѣзе силната миризма. Въ това врѣме по случайте бифтекътъ съ дървенъ чукъ, набичете го, ако обичате, съ сланина и турете го въ котлонътъ на гратаръ да се опече. Поднесете го съ шпоре отъ картофи и рѣзни лимонъ, или съ шпоре отъ вишни. За втората гарнитура не се набичва съ парчета отъ сланина.

## VIII.

### Ястия отъ птичи дивячъ.

*Заблѣжка:* Всѣки дивячъ, за да стане месото му по-вкусно и крехко, трѣбва да прѣстои убитъ 2—3 дена на хладно мѣсто и тогава да се готви.

#### 1. Яребица печена.

Очистете яребицата и оставете я на хладно мѣсто да прѣстои 2—3 дена. Когато

ще я готвите надупчете я, набичете съ прѣсна сланина и съ по едно зърно бахаръ и пиперъ, подсолете на врѣдъ и печете на  $\frac{1}{2}$  шишъ надъ тиха жаръ.

#### 2. Яребица задушена.

Опържете яребицата въ малко масло, посолете солъ и черъ пиперъ, нѣколко зърна бахаръ и дафинови листа; залѣйте съ една чаша червено вино, малко домата и 1—2 лъжици буйлонъ, задушете съ капакътъ и турете надъ тихъ огънь да оври. Подправете тогава сосътъ ѝ съ  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно, едно кѣсче захаръ и малко тънко нарѣзанъ лимонъ.

#### 3. Фазанъ.

Фазанътъ се готви по сѣщия начинъ както яребицата; така сѣщо може да се готви и като ястията отъ кокошка.

#### 4. Бекаси печени.

Очистете бекаситъ добръ; извадете вътрѣшноститъ, изхвърлете само воденичката, а всички други скѣлцайте ситно, заедно съ твърдѣ малко лукъ, потрібната солъ, пиперъ и бахаръ; нарѣжете рѣзни отъ франзела, намажете ги съ тоя смѣсъ и турете ги да се зачервятъ въ слаба пещъ. Въ това врѣме натъкнете бекаситъ на шишъ, прѣдварително подсолени, и печете надъ тихъ огънь около

$\frac{1}{2}$  часъ, като ги мажете постоянно съ сосъ отъ домати и вино и щомъ се опежътъ сложете ги върху приготвенитѣ рѣзни хлебъ и поднасяйте ги.

Нѣкои пекжтъ бекаситѣ съ вѣтрѣшно-стигѣ имъ заедно, т. е. безъ да изваждатъ вѣтрѣшноститѣ имъ.

Бекаситѣ се пекжтъ и обвити въ лозови листа и сланина, прѣвѣрзани съ конецъ, а найотгорѣ обвити въ по единъ листъ книга намокрена въ вино; бекаситѣ се очистватъ отвѣтрѣ, посолватъ, се напълватъ се съ старо червено вино, зашиватъ се и обвити по тоя начинъ пекжтъ се въ затихната жаръ.

### 5. Салмисъ отъ безаси.

Опечете месото имъ и го оставете на страна; строшете коститѣ имъ и ги турете да вржтъ, съ малко буѣйонъ, вино, малко домати и ситно нарѣзани гъби, около единъ часъ, послѣ прѣцѣдете, турете месото вѣтрѣ и оставете до огъня да стои горѣщо прѣзъ  $\frac{1}{2}$  часъ. Когато ще ги поднасяте, нарѣдете месото имъ върху рѣзнитѣ отъ хлѣбъ опеченъ по горѣказанія начинъ и полѣйте сосътъ отгорѣ, гарнирайте ги съ цѣли гъби, сварени въ сосътъ и поднасяйте.

Бекасинитѣ се готвятъ както бекаситѣ.

### 6. Дива гъска или патеа печена.

Очистете гжската или патката и оставете я да прѣстои; вѣзварете  $\frac{1}{4}$  литръ оцетъ съ

толькова вода, единъ лукъ, 2—3 дафинови листа, нѣколко зърна пиперъ и бахаръ; запарете птицата съ него, захлопете я и оставете да прѣстои около единъ часъ. Извадете я послѣ, а ако не е доволно тлѣста, набичете я съ прѣсна сланина, пиперъ и бахаръ, подсолете и печете на шишъ, като я мажете съ масло, смѣтана и оцетъ или лимонъ.

Правятъ се и задушени съ вино и домати.

### 7. Салмисъ отъ дива гъска.

Опечете гжската на шишъ по горния начинъ и разрѣжете я на двѣ или четири; полѣйте я съ сосъ, направенъ по слѣдующия начинъ: турете въ една чиста тенджеръ  $\frac{1}{2}$  чаша бордо, или друго по-добро силно вино, 2 лъжици французско дървено масло, сокътъ отъ единъ лимонъ, малко буѣйонъ отъ дивечъ или месо, потрѣбната соль, пиперъ, малко настъргано индийско орѣхче; турете тоя сосъ да поври 4—5 минути, полѣйте гжската съ него и поднесете съ пържени рѣзни бѣлъ хлѣбъ.

### 8. Дива гъска съ тъменъ сосъ.

Очистете добръ гжската, попарете я съ врѣла вода подкиселена съ 1—2 лъжици оцетъ, потрѣбната соль, нѣколко дафинови листа и оставете да прѣстои 10—15 минути; слѣдъ това извадете я, набичете съ сланина, посолете я и опечете на шишъ. Имайте приготвенъ сосъ отъ 2 лъжици брашно, опържено съ една

лъжица масло, до като почне да се затъмнява цвѣта му, турете послѣ въ него 2 лъжички ситна захарь и оставете да се стопи, послѣ наливайте по малко месанъ булионъ и бъркайте турете потребната соль, корицата и сокътъ отъ единъ лимонъ, около 20 черни маслини отсолени и очистени отъ костилкитѣ и една лъжица прѣсно масло; турете тоя сосъ да ври до като спадне, разрѣжете гжската на двѣ, полѣйте я съ тоя сосъ, турете я да поври малко и поднесете.

### 9. Пѣдиджѣци.

Тѣ се пекътъ обикновенно на шишъ, като се завиватъ съ лозови листа и се мажатъ съ сокъ отъ домати и вино; или пѣкъ на скара, като се разрѣжатъ прѣдварително надвѣ и се посчукатъ съ дървенъ чукъ.

### 10. Пѣдиджѣци съ полента.

Очистете пѣдиджѣцитѣ и турете ги неомити въ оцетъ размѣсенъ съ вода, дафинови листа, пиперъ, бахаръ, 1—2 гвоздейчета и потребната соль, да стоятъ 2—3 часа; извадете ги послѣ, омийте ги, посолете и намажете съ масло, обвийте ги съ лозови листа и печете на тиха жарь. Пригответе сосъ отъ единъ ситно скълцанъ лукъ опърженъ въ масло, една лъжица брашно, тоже запържено, 2 лъжици сметана,  $\frac{1}{4}$  литр. добро бѣло вино, потребната соль, пиперъ, корица и сокътъ отъ

единъ лимонъ, една лъжица доматиенъ булионъ, 4 гжби (прѣсни или сухи); турете тоя сосъ да поври, прецѣдете го и оставете да стои готовъ на една страна. Тогава пригответе полента по слѣдующий начинъ: възварете  $\frac{1}{2}$  литр. прѣсно млѣко (или повече, спорѣдъ нуждата); турете въ него 200 гр. прѣсно кукурузено брашно, потребната соль, и, безъ да го разбъркате, оставете да поври нѣколко минути, подирѣ разбъркайте добръ съ точилката, да се образува една добръ разбита каша; тогава турете я пакъ на огъня и побъркайте още нѣколко минути, до като се свѣсти добръ, изгладете я отгорѣ и отъ страни съ потоцена въ масло лъжица и като се издуе нагорѣ отъ огъня, преобърнете я излѣка върху една чиста дѣсчица или маса, нарѣжете я на рѣзни, безъ да ги раздѣляте една отъ друга; турете между тѣхъ настъргано пармезанско сиренѣ или добър кашкавалъ и тукъ-тамъ по едно кжече прѣсно масло; послѣ, турете тая полента тѣй пригответена въ една тенджерка намазана съ масло, поръсете я отгорѣ съ пармезанско сиренѣ или кашкавалъ, захионете и турете върхъ горѣща пепель да стои. Когато наближи да се подава на трапезата, извадете пѣдиджѣцитѣ, нарѣжете ги на половинки, или на повече части, полѣйте ги съ пригответения сосъ, турете ги да поврятъ 4—5 минути, изсипете ги на едно голѣмо блюдо, гарнирайте ги съ пригответената полента, като вземате съ една лъжица и нарѣждате на тонки околобрѣстъ блюдото.

## 11. Американски съ труфели.

Очистете една-две птици (американки), измийте ги съ вода и послѣ съ малко вино; посолете ги, обвийте първомъ въ лозови листа, турете тънки рѣзни сланина, обвийте ги въ бѣла книга и турете ги на гратаръ да се опе-кжтъ, като ги обръщате често и щомъ се зачерви сланината отъ всѣкъдѣ, готеве сж. Пригответе единъ сосъ отъ 2 лъжици брашно легко подпържено съ 2 лъжици масло и 1—2 дафинови листа; размийте го съ 2 чаши месянъ бульонъ, турете въ него  $\frac{1}{2}$  морковъ, майданозъ, пастърнакъ, малко целина, 2 рѣзанчета франзела зачервена на огъня, соль, пиперъ и една лъжица сметана; турете ги да вржтъ 15—20 минути, послѣ размачкайте тѣзи корени съ лъжица, прѣцѣдете сосътъ, прибавете въ него още 2 лъжици сметана, 1 чаша мадера, или друго добро вино, и нѣколко труфели (гъби) нарѣзани на двѣ или четири и турете да поври още нѣколко минути. Развийте американкитѣ, намѣстете ги на едно блюдо цѣли или разрѣзани, полѣйте ги съ приготвения сосъ и подайте ги горѣщи.

## 12. Гълъби.

Тѣ се готвятъ както яребицитѣ. Готвятъ ся и на пилавъ, слѣдъ като се сварятъ съ бульонъ и малко домата.

## 13. Гургулицы.

И тѣ се готвятъ по сжщия начинъ както гълъбитѣ и яребицитѣ.

## 14. Вrabци и други дребни птиченца.

Очистватъ се и се оставятъ да прѣстоятъ 10—12 часа и подиръ се готвятъ или на пилавъ, като се опържжтъ въ масло, заливатъ се съ вода и домати и се оставятъ да врѣтъ до като омѣккнатъ и тогава се туря на три мѣрки отъ бульона имъ една мѣрка оризъ и безъ да се захлюпва съ капакътъ остава се да ври до като оври оризътъ и поние всичката вода; или пѣкъ, слѣдъ като се опържатъ, заливатъ се съ малко вино и домата, турятъ се миризми като бахаръ, пиперъ и др., задушаватъ се и се оставятъ да овратъ.

## 15. Тетреви.

Тѣ се готвятъ печени на шишъ, както фазантѣ, или задушени въ тенджерата съ сосъ отъ домати и вино. Могжтъ да се готвятъ и на други ястия както кокошката.

## 16. Вrabци съ сосъ.

Вземете нѣколко тлѣти вrabци, очистете ги, омийте ги и подпържете да се позачервятъ малко; подпържете  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно заедно съ единъ ситно нагълцанъ и опърженъ въ масло лукъ, размийте съ една чаша месянъ бульонъ, прибавете и една чаша вино, домата,

потрѣбната солъ, пиперъ и една лъжица прѣсно масло; турете да поври нѣколко минути и подире прецѣдете тоя сосъ връхъ врабцитѣ и турете ги да връхтъ колкото трѣбва. Въ това врѣме пригответе единъ обикновенъ качамакъ (мамалига) отъ кукурузено брашно, сипете го на една чиста дъсчица, нарѣжете съ конецъ на рѣзни, намажете една чиста тенджерка съ прѣсно масло, като турите и около една лъжица масло на дъното; тогава нарѣждайте въ тая тенджерка рѣдъ рѣзни отъ мамалига, порѣсвайте рѣдъ настърганъ пармезанъ или кашкавалъ, и така слѣдвайте до като свършите; турете тенджерата въ пещъ да се зачерви качамакътъ отгорѣ, подире турете качамака на едно голѣмо блюдо, като единъ будингъ, сипете врабцитѣ съ сосътъ имъ около будингътъ и поднесете го прѣди или подиръ суната.

## IX.

### Ястия отъ дивячъ.

#### 1. Сърнешко бутче печено.

Пригответе една марината отъ  $\frac{1}{2}$  литр. вода, единъ лукъ, 3—4 дафинови листа, нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ и потрѣбната солъ; възварете я, полейте съ нея сърнешкото бутче и го оставете да прѣстои 10—12 часа; тогава набичете го съ сланина, съ по едно зърно чесанъ и бахаръ, намажете го

съ масло и печете въ слаба пещъ или на шишъ надъ жаръ, наведенъ надъ една съдина за да се изстича въ нея сокътъ му, въ който, слѣдъ като се опече бутчето, ще прибавите една лъжица булйонъ, 60 гр. мадера или червено вино, ще подварите бутчето и ще го поднесете съ печеното.

*Забѣлѣжка:* Сърнешкото и, въобще, всѣки двякъ трѣбва, заедъ като се убие, да се остави да прѣстои поне 1—2 дена на хладно мѣсто и тогава да се готви.

#### 2. Заяшко печено.

Очистете заякътъ добрѣ, турете го въ смѣсъ отъ по наполовина оцетъ и вода и оставете го да прѣстои въ него 3—4 часа; извадете го тогава и набичете съ сланина и зърна отъ бахаръ и пиперъ, подсолете го, натъкнете на дървенъ шишъ и печете надъ жаръ, като го мажете съ смѣсъ приготвенъ отъ 2 лъжици сметана, 2 лъжици оцетъ, 2 лъжици вода и една лъжица масло, а пѣкъ на края на шишътъ, къмъ която страна ще държите наведенъ заякътъ, подложете една паница за да се изстича въ нея сокътъ му, съ който, слѣдъ като се опече заякътъ, ще го полѣете и поднесете.

#### 3. Заяшко задушено.

Слѣдъ като прѣстои месото въ оцетъ и вода, както се каза по-горѣ, подпържете го на кжсове въ дървено масло отъ добро каче-



ство, подпържете и единъ ситно накълцанъ лукъ, турете цъли зърна пиперъ, бахаръ, 2—3 каранфилчета, 1—2 дафинови листа, едно парченце канела, залъйте съ една чаша месньнъ булйонъ, но безъ тлъстина, или вода, една чаша вино, или повече, и домата, задушете и оставете да оври на тихъ огнь. Поднася се студено. Който обича туря и 20—30 маслини, киснати прѣдварително въ вода, за да имъ излъзе солта.

#### 4. Заяшко, другъ видъ.

Като постъпите съ месото по горѣказаня начинъ, т. е. като прѣстои въ оцетъ, нарѣжете тънки рѣзни отъ прѣсна сланина и подпържете заедно съ тѣхъ месото, поръсете съ разни миризми, нѣколко дребно нарѣзани гъби, залъйте съ вино и вода и оставете да оври; нѣколко минути прѣди да го снемете отъ огъня, очистете  $\frac{1}{2}$  лимонъ отъ жълтата му корица, нарѣжете го на тънки рѣзни и ги пуштнете врѣхъ ястието.

#### 5. Кебабъ отъ заяшко.

Нарѣзанъ на кжсове, опича се на шишъ надъ тихъ огнь и, щомъ се опече, залива се съ сосъ отъ нѣколко зърна счуканъ чесньнъ, размитъ съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, или 2 лъжици оцетъ, 2 лъжици сметана и една лъжица прѣсно масло, туря се на огъня да възври и се поднася.

#### 6. Заяшко съ сосъ отъ сардели.

Слѣдъ като прѣстои 5—6 часа въ оцетъ съ вода и миризми, извадете го, омийте и набичете съ сланина и турете го въ слаба пещъ да се позапече малко. Сосътъ ще пригответе както слѣдва: скълцайте ситно 1 лукъ и зачервете го въ 2 лъжици масло; турете въ него  $\frac{1}{2}$  литр. месньнъ булйонъ безъ мазъ, сокътъ отъ 1 лимонъ и корицата отъ половината,  $\frac{1}{4}$  литр. добро вино, 3 лъжици сметана, потребната сол и пиперъ и турете да възври нѣколко пѣти. Имайте приготвени 6—8 сардели отъ каче, отсолени т. е. подържани въ вода за да имъ излъзе солта, омийте ги, очистете ги отъ люспитѣ и извадете имъ коститѣ; подирѣ подържете ги малко въ прѣсно млѣко, слѣдъ това нарѣжете ги на дребно, разбъркайте ги въ сосътъ, полъйте съ него заякътъ, нарѣзанъ на кжсове, турете го да ври до като спадне и поднасийте го топълъ или студенъ.

#### 7. Заяшко съ сосъ пиконтъ.

Слѣдъ като постъпите съ заякътъ както се е каза по-горѣ, омийте го, посолете и намажете съ масло; турете и парченца масло тукъ-тамъ отгорѣ му и турете го послѣ въ слаба пещъ да се опече; нарѣжете го подирѣ на кжсове, пригответе  $\frac{1}{2}$  клгр. сметана, 80 гр. масло, 2 лъжици опържено брашно, трюфели или обикновенни гъби, подварени и нарѣзани тънко като фидето, 1 лъжица доматенъ булйонъ,

пиперъ, малко канела и чапа випо, или ма дера, разбъркайте добръ всички тѣзи наедно и налѣйте върху заякътъ, турете го да поври колкото му трѣбва още, подирѣ оставете го да стои още доста врѣме така въ сосѣтъ и поднасяйте го. По сжщий начинъ се готви и сърнешко.

### 8. Сърнешко съ сосъ отъ трушелъ.

Като престои бутчето 24 часа въ оцетъ съ вода и указанитѣ миризми, извадете го, омийте го, намѣстете го въ една тава съ кжсчета масло, или пѣкъ съ дървено масло, посолете го и турете да се пече въ слаба пещъ, като внимавате да не изсъхне, да остане сочно. Тогава вземете нѣколко кжсове сърнешко, краищата на коститѣ и коститѣ отъ краката, строшете ги и ги наредете въ една тенджера съ потрѣбната соль, пиперъ, бахаръ, канела, 2 каранфилчета, 2—3 даф. листа,  $\frac{1}{4}$  лимонъ, 1 лъжица сухо опържено брашно,  $\frac{1}{4}$  литр. вино, сокътъ отъ 1 лимонъ, 200 гр. масло или дървено масло, 1 парче морковъ, майданозъ, пастърнакъ, 2 малки лучета и 1 рѣзанъ франзела зачервенъ на огъня. Подпържете ги малко всички тѣзи наедно, поразмачкайте ги съ лъжицата, залѣйте ги, като прибавите и  $\frac{1}{2}$  литр. вода, и оставете да ври до като стане на половина, прѣцедете го послѣ прѣзъ сито, прибавете въ него 2—3 лъжици сметана, 10—12 труфели нарѣзани и нѣколко цѣли зърна ба-

харъ, турете и бутчето и оставете го да поври около  $\frac{1}{2}$  часъ; подирѣ извадете бутчето и, ако сте го сготвили съ дървено масло, оставете го да истине, наръжете го на тънки рѣзни и поднасяйте студентъ, полятъ съ сосѣтъ му; ако е съ блажно масло, поднесете го топло.

## Ж.

### Ястия отъ разни сладководни и морски риби.

#### 1. Роба майонезъ.

Обиварете една най-добра риба (мрѣна, бѣла риба, щука, чига или моруна) въ твърдѣ малко вода възварена заедно съ единъ лукъ, нѣколко дафинови листа, нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ,  $\frac{1}{2}$  морковъ, 1 коренъ майданозъ, потрѣбната соль и 2 лъжици бѣлъ оцетъ; като поври водата съ тѣзи миризми и корени 4—5 минути, турете тогава и рибата цѣла, добръ очистена, омита и подсолена  $\frac{1}{2}$  часъ по-напрѣдъ, оставете да ври на тихъ огънь и слѣдъ като оври умѣренно, прѣобърнете я на едно продълговато блюдо, обърнете я съ по-хубавата страна нагорѣ, извадете ѝ коститѣ излѣгка, внимавайте да не я растрошите (който обича остава я съ коститѣ) намѣстете я добръ и оставете я цѣла, или пѣкъ наръжете я на рѣзни както си стои на мѣстото, обаче съ твърдѣ остръ ножъ и твърдѣ

внимателно, така щото да не се познава даже че е рѣзана. Тогава пригответе сосъ майонезъ (отд. III. № 10—11.), полѣйте рибата отгорѣ, като я накичите съ сварени и подкиселени въ оцетъ малки цѣвкла, капери, малки картофки сварени и подкиселени, краставички, (всички тѣзи нарѣзани съ рѣбесто ножче, означено нарочно за рѣзание гарнитури отъ зарзавати), съ салата и сварени яйца разрѣзани на 4—5 надлъжъ.

## 2. Рибa съ майонезъ аспикъ.

Обварете рибата както се каза по-горѣ и слѣдъ като истине извадете ѝ коститѣ; намѣстете я прилично на едно продълговато блюдо, гарнирайте я съ горѣказанитѣ зарзавати (ако нѣмате всичкитѣ то поне съ нѣкои отъ тѣхъ), полѣйте я съ майонезъ и слѣдъ това налѣйте излѣгка отгорѣ ѝ аспикъ (пригответенъ както за студеното ястие отъ дропла, виждъ № 1, отд. III), подирѣ турете блюдото врѣхъ ледъ да стои до като се схване аспика т. е. до като стане като пача. Ако искате да имате два цвѣта, колорирайте съ подпържена захаръ само половината отъ сосѣтъ аспикъ и когато ще го наливате врѣхъ рибата, прѣградете блюдото съ една линейка, налѣйте цвѣтния аспикъ само върху половината риба и слѣдъ като замръзне, тогава налѣйте и другата половина.

## 3. Желе отъ щука.

Вземете една голѣма щука, очистете и омийте я добрѣ; одерете ѝ кожата цѣла като захванете отъ къмъ опашката чакъ до главата, на единъ прѣстъ расстояние отъ нея, и тамъ отрѣжете костѣта да се отдѣли главата на цѣло съ цѣлата кожа; турете тѣзи кожа, както си е, съ главата ведно да се накисне въ единъ гювечъ съ 1 чаша вино, сокѣтъ отъ 1 настрѣчанъ лукъ, настрѣгана корица отъ лимонъ и малко солъ и оставете да стои  $\frac{1}{4}$  часъ. Въ това врѣме оберете месото на рибата отъ коститѣ ѝ, до колкото можете; турете коститѣ да врѣжтъ съ 1 морковъ, 1 лукъ, 1 коренъ майданозъ, 1 парченце цѣлина, 2—3 даф. листа и толкова майданозани листа. Тогава скѣлцайте ситно месото ѝ, омесете го съ сръдина отъ франзела потопена въ млѣко, настрѣгана корица отъ 1 лимонъ, бахаръ, пиперъ, солъ, малко канела ако имате и нѣколко дробове отъ кокошка или други птици малко подварени, 1 ситно пакъл цавъ лукъ и подпърженъ въ дървено масло 50 гр. захаръ и 5 яйца, всички тѣзи наедно стѣкайте ги добрѣ въ стѣпката, подирѣ разбѣркайте въ нея и една стиска кукунари и 10—15 зърна бахаръ. Исплакнете кожата въ, 2—3 води, изсипете я на една чиста дѣска, намажете я съ дървено масло, напълнете я съ горния съставъ, намѣстете я и зашийте; слѣдъ това обшийте я въ единъ много тънакъ тифонъ. Турете тогава

достатъчно дървено масло въ единъ тиганъ, турете рибата да се пържи до като се зачерви, подирѣ турете я въ булйонътъ отъ коститѣ ѝ да ври 1 часъ, извадете тифонътъ и турете я на едно блюдо. Пригответе сосътъ така: вземете  $\frac{1}{2}$  литр. отъ булйонътъ, въ който сж варени коститѣ, размийте го съ 2 лъжици опържено брашно, турете 1 лъжица доматенъ булйонъ, миризми бахаръ, канела и др., сосътъ на единъ ситно накъпанъ опърженъ, подире подваренъ и прецѣденъ лукъ, настръгана корица отъ 1 лимонъ и сокътъ отъ 2 лимона. Турете тоя сосъ да ври 15—20 минути, подирѣ прецѣдете го върху щуката, и като замръзне желето е готово.

#### 4. Шаранъ пълненъ.

Очистете шаранътъ добрѣ; очистете вътрѣшността му чрѣзъ хрилитѣ, посолете и намажете го съ дървено масло. Пригответе за пълнението му оризъ, или песметъ, или галета, толкова колкото мислите че е потребно за да се напълни спорѣдъ голѣмината на рибата; скълцайте 1—2 лука, опържете ги въ добро дървено масло, прибавете и оризътъ или песметътъ да се поопърже; турете потребната соль, пиперъ 3—4 гр. канела 150 гр. червени или черни стафиди безъ костилки, 2—3 лъжици старо бѣло вино и 20 гр. счукана захаръ и куконали; напълнете шаранътъ съ тоя смѣсъ, подийте го, турете на тенсия и го печете въ пе-

ць. Ако ще го пълните съ оризъ, то слѣдъ като опържите оризътъ прилейте въ него малко вода, оставете го да се посвари и тогава натуряйте и другитѣ нѣща и пълнете рибата.

#### 5. Шаранъ печенъ.

Очистете шаранътъ, измийте го, посолете, намажете съ дървено масло и оставете да прѣстои около  $\frac{1}{2}$  часъ. Ако е шаранътъ голѣмъ и тлъстъ, то нарѣжете само едно кисело зелче, подпържете го съ добро дървено масло, прилейте малко вода да поври за да омекне зелето, подирѣ посолѣте го съ пиперъ черъ и червенъ; ако обичате турете и домати, нарѣдете зелето на тенсия, сложете рибата отгорѣ, завийте я съ единъ катъ зелени листа, за да не загори извѣднжжъ отгорѣ а пѣкъ вътрѣ да остане сурово и пратете на фурна да се пече. Ако шаранътъ е малкъ, може да се пече и на скара, като намажете прѣдварително скарата съ дървено масло, тоже и рибата се намазва отъ врѣме на врѣме съ дървено масло за да не се залени и да се опече умѣренно надъ не много жаръ; тѣй опечения шаранъ полѣйте съ сосъ приготвенъ по слѣдующия начинъ: истискайте сокътъ отъ 2—3 лимони, приливайте въ него по малко 150 гр. добро дървено масло и бъркайте до като побѣлее, посолете потребната соль, пиперъ, очистете единъ лимонъ отъ жълтата му корица, нарѣжете го на тънки рѣзни, набичете шаранътъ съ 3—4 дафинови

листа (добър е да го набичите още при турянето да се пече) сложете го на едно дълговато блюдо, нарѣдете лимонътъ, полѣйте го съ горния сосъ, порѣсете го съ ситно нарѣзани майданозени листа и поднасяйте.

### 6. Чига.

И тя се готви, печена, на скара, както шаранътъ по горѣказания начинъ и се полива съ сжция сосъ, или се пържи, или пѣкъ се прави плаке като се опържи ситно нарѣзанъ лукъ съ 2—3 лъжици дървено масло, прилива се въ него малко вода и се оставя да поври за да омегкне; подирѣ прибавя се доматиенъ бульонъ, една лъжица брашно, едно кѣсче захаръ, туря се най-послѣ и рибата нарѣзана на кжсове, посолява се съ потребната соль, пиперъ, бахаръ, 1—2 дафинови листа и лимонъ нарѣзанъ на тънки рѣзни, очистенъ отъ жълтата корица и се оставя да оври. Поднася се студена. Чигата се готви и плаке, като се нарѣжда на тепсийка съ 1—2 ситно накълцани лука, дървено масло, съвсѣмъ малко вода размесена съ малко до мати, рѣзни лимонъ, майданозъ, потребната соль, пиперъ и бахаръ се пече на фурна.

### 7. Кебабъ отъ моруна или Несестру.

Нарѣжете рибата на кжсове, посолете я съ соль, пиперъ и турете я въ малко дървено

масло съ единъ нарѣзанъ на колелца лукъ и дафинови листа и оставете да прѣстои въ него около 2 часа. Тогава извадете я, панижете я на дървенъ шинъ и печете надъ жара, като въртите бърже и мажете постоянно съ едно перо отъ маслото, въ което е стояла рибата. Полива се съ горния сосъ №5, но безъ майданозъ, или пѣкъ само съ сокъ отъ лимонъ.

### 8. Прѣсни дунавски скумрий.

Очистете скумрийтѣ, омийте ги, посолете ги, турете въ тѣхъ по единъ дафиновъ листъ и намажете ги съ дървено масло. Когато ще ги печете близо до обѣдъ, намажете гратарътъ съ дървено масло и турете го на високо надъ жарата на добъръ разпалени вѣглища, завийте скумрийтѣ въ книга намазана съ дървено масло и турете ги на скарата да се опекутъ; слѣдъ това развийте ги веднага отъ книгитѣ, нарѣдете ги на блюдо и полѣйте ги съ сокътъ отъ 1—2 лимона размесенъ съ 1—2 лъжици вода, малко соль, пиперъ и ситно нарѣзани миродийни листа и поднасяйте ги топли прѣди супата. По сжщия начинъ може да се приготви и платиката.

### 9. Холандски сосъ за обиварени скумрии.

Вземете  $\frac{1}{4}$  лтр. дървено масло добро качество, подбѣрчайте въ него 100 гр. брашно, нѣколко дребно нарѣзани миродийни корени

съ листата заедно, потрѣбната соль, пиперъ, една чаша вода и сокътъ отъ 3 лимона. Турете тоя смѣсъ да ври до като спадне на половина; прибавете и 2 лъжици Английска горчица; обиварете скумрийтѣ въ твърдѣ малко вода съ потрѣбната соль и нѣколко цѣли зърна бахаръ и пиперъ, нарѣдете ги на блюдо и полѣйте ги съ горния сосъ.

### 10. Котлети отъ моруна.

Вземете една частъ отъ прѣсна моруна, омийте, посолете и турнете да възври съ твърдѣ малко вода, потрѣбната соль, 2—3 дафинови листа и единъ лукъ; подирѣ извадете я веднага на една чиста маса и, слѣдъ като изстине, накълцайте я ситно, прибавете и малко сръдина отъ франзела потопена въ смѣсъ отъ 3 части дървено масло и една частъ вино, напр. 3 лъжици дървено масло и 1 вино; счукайте и разбъркайте добрѣ, направете котлети на дебелина отъ единъ пръстъ и вмѣсто костички набичете отъ едната страна по едно отрѣзче кора отъ хлѣбъ. Когато наближи обвѣдъ, обвалайте ги въ счуканъ и прѣсеянъ песметъ, опържете ги въ достатъчно дървено масло надъ умѣренъ огънь и поднасяйте ги студени.

### II. Пълнена щука, шаранъ и др.

Очистете една голѣмичка щука, шаранъ или друга нѣкоя риба, извадете вътрѣшността

и прѣзъ хрилитѣ; съ едно остро, дълго, тънко, рѣзливо ножче откачете грѣбната ѝ кость отъ кожата и извадете т. е. одѣрете кожата ѝ, като почнете отъ опашката къмъ главата като внимавате да остане кожата цѣла заедно съ главата. Опържете малко въ дървено масло месото ѝ, очистете го отъ коститѣ, скълцайте го ситно, разбъркайте въ него малко ситно скълцанъ и опърженъ лукъ, малко фжстжци или кукунари, стафида безъ костилки, соль, черъ пиперъ и малко канела; напълнете съ тоя смѣсъ празната рибна кожа, намажете отъ горѣ съ дървено масло и печете на фурна или на скара. Поднесете съ нѣкакъвъ сосъ за риба. (Вижте въ отдѣльтъ за разнитѣ сосове).

### 12. Плаке отъ чига, моруна, нисестру или бѣла риба.

Очистете и омийте рибата, нарѣжете на късове и посолете; турете въ една чиста тенджера 5—6 лъжици дървено масло да възври, прибавете въ него нѣколко зърна чесънъ нарезани на дължъ, майданозени корени нарезани на тънки колелца, влейте 2—3 лъжици доматенъ буийонъ, сокътъ отъ 1—2 лимона, една чаша вино, потрѣбната соль, пиперъ и всички тѣзи въ едно оставете да вржтъ 3—4 минути; подирѣ турете и рибата и, слѣдъ като оври, извадете я на блюдо, полѣйте сосътъ ѝ отгорѣ и набичете съ тънки рѣзни лимонъ и ситно нарѣзани майданозени листа. По същия

начинъ приготвено, може да се прати съ тепсия на фурна.

### 13. Марината отъ прѣсни Дунавски скумрий.

Вземете прѣсни Дунавски скумрий, очистете ги добрѣ, омийте ги и посолете. Подирѣ нарежете ги на едно чисто платно за да се изсуши водата имъ, обваляйте по нѣколко въ брашно, опържете ги въ тиганъ съ дървено масло, да се зачерватъ и отъ двѣтъ страни добрѣ. Тогава нарѣдете ги въ стѣкленъ борканъ, или въ едно нарочно за това добрѣ стегнато каченце и полѣйте ги съ марината, направена съразмѣрно съ количеството на рибата, отъ малко подпържено брашно (100—150 гр) размито съ една частъ вода и двѣ части оцетъ, една стиска розмаринъ, цѣли зърна бахаръ, пиперъ, малко канела, нѣколко зърна чесънъ, нарѣзанъ на колелца и единъ лимонъ очистенъ отъ жълтата корица, нарѣзанъ на тънки рѣзници, турете тоя смѣсъ да възври два—три пѣта, подирѣ снемете на страна да изетине и залѣйте скумрийте така щото маринатата да мине два прѣста по-горѣ отъ рибата, затулете добрѣ отгорѣ и пастрете за повече врѣме.

### 14. Марината отъ моруна.

Вземете 2—3 клгр. или повече моруна (спорѣдъ нуждата) омийте я очистете я отъ кръвта около нервитѣ, нарежете я на рѣзници,

посолете я и оставете да престои около  $\frac{1}{2}$  ч. Подирѣ обвивайте всеко парче риба съ едно платно за да се поине всдата, да не бжде мокра, послѣ обваляйте въ брашно и опържете въ дървено масло, разбира се отъ добро качество и при испържванието на единъ редъ парчета, т. е. толкова колкото се събиратъ на ведижжъ въ единъ тиганъ, като ги извадите излѣйте отъ горѣ имъ и маслото въ което сж се пържили, подирѣ пакъ въ друго масло пържете всичкитѣ парчета и пакъ като се испържатъ излѣйте отъ горе имъ и все така слѣдвайте до като се свърши всичката риба. Следъ това пригответе сосътъ: 2—3 литри оцетъ, спорѣдъ количеството на рибата, ако е тя по-много или по-малко, една стиска розмаринъ, една стиска дафинъ, 20—30 гр. цѣли зърна бахаръ и пиперъ, 10—15 гр. канела, 10—15 карамфилчета, 2 глави чесънъ нарѣзанъ на търкалца, 2 лѣжици брашно подпържено, единъ лимонъ нарѣзанъ на тънки рѣзници, разрѣзани на 4, и изцѣденото масло отъ пържението на рибата; всички тѣзи наедно турете да повратъ 4—5 минути. Тогава нарѣдете рибата въ едно каченце или стѣкленици, като турнете по мѣжду дафиновитѣ листа, бахарътъ, пиперътъ и други турени въ маринатата нѣща, налейте най-послѣ и всичката приготвена марината отъ горѣ така че да мине на 2 сантиметра надъ рибата, затулете капакътъ добрѣ, обвийте го съ книга и кожа, завържете добрѣ и дигнете за прѣзъ зимата; обаче потребно е често да се прѣгле-

жда и вкусва, щото маринатата да не вземе лошъ вкусъ и миризма, а въ такъвъ случай да му се промени маринатата т. е. оцетъ съ маслото и другитѣ миризери. По този сжщий начинъ се приготвява маринатъ отъ всека голѣма риба.

### 15. Калканъ.

Най-вкусенъ бива калканътъ опърженъ. Печу-кватъ се първомъ бодлитѣ му съ единъ остъръ сатъръ, или пѣкъ се търкатъ съ кермида, подирѣ измива се рибата добръ, изчиства се вътрѣшността ѝ добръ, измива се пакъ и се нарѣзва напрѣки на рѣзни дебели около 2 сантиметра, подсолява се и се оставя да прѣстои около единъ часъ; подирѣ избърсватъ се късоветѣ съ едно платно, за да не сж мокри, обваляватъ се въ брашно и се опържватъ въ дървено масло. Поднася се съ малко сокъ отъ лимонъ и чисто дървено масло и съ салатата.

### 16. Калканъ плания.

Очистете и омийте рибата, нарѣжете я на рѣзни и посолете; турете въ единъ чистъ тиганъ достатъчно дървено масло, подпържете въ него, но съвсемъ легко т. е. колкото да замирише на пържено, нѣколко скилиди чесънъ нарѣзанъ на колелца, нѣколко майданозени корени нарѣзани тоже на тънки колелца, влейте въ него сокътъ отъ 3—4 домати и отъ единъ лимонъ, прибавете и  $\frac{1}{2}$  лимонъ нарѣзанъ на

тънки рѣзни и очистенъ отъ жълтата корица, малко майданозени листа, потрѣбната солъ и пинеръ, и оставете да поври 3—4 мн. тогава турете въ този сосъ и рибата да оври, подирѣ извадете я на блюдо, полѣйте я съ сосътъ ѝ отгорѣ и поднасайте я студена. По сжщий начинъ приготвена плакия може да се проводи и на фурна да се опече.

### 17. Барбуни.

Барбунитѣ ставатъ вкусни печени на тенсия. Очистватъ се омиватъ и посолватъ; като постоятъ така около  $\frac{1}{2}$  — 1 часъ, нарѣжда се въ една тенсийка малко ситно нарѣзанъ лукъ, малко майданозени корени заедно съ листата и 2—3 домати; нарѣждатъ се подирѣ отгорѣ барбунитѣ, една до друга околорѣстъ въ кръгообразна форма, ако сж дребни капва се и малко вода, а ако сж едри, съвсемъ не се туря вода, поливатъ се съ достатъчно множко дървено масло, порѣсватъ се съ малко пинеръ и се пращатъ на фурна да се печжтъ. Поднасятъ се съ тенсийката или на блюдо съ гарнитура салатата съ дървено масло и лимонъ. Тѣ ставатъ вкусни и пържени.

### 18. Кефалъ.

Той става особено вкусенъ печенъ на скара; готви се и обиваренъ, пърженъ и плакия.



### 19. Скумрий

И тѣ тоже ставатъ вкусни печени на скара или обиварени съ съвършено малко вода, малко ситно нарѣзанъ майдановъ, нѣколко зърна бахаръ, пиперъ и потребната соль; поднасятъ се залѣти съ дървено масло и лимонъ.

### 20. Сабленка.

Тъзи риба се готви печена на скара, пържена и плакия; нарѣзва се на рѣзни, посолява се и като прѣстои така около единъ часъ, пече се на скара или се пържи. Поднася се съ лимонъ и дървено масло. На плакия се готви по сѣщия начинъ както калкантъ № 16.

### 21. Паламудъ.

Той се готви повечето пърженъ и се поднася топълъ съ лимонъ, масло и салата.

### 22. Леферъ.

Той се готви само обиваренъ на расолъ, или печенъ на скара, или на фурна.

### 23. Марината отъ калканъ.

Приготовлява се сѣщо както маринатътъ отъ моруна № 14, нарѣжда се въ четвъртити тенекийни кутии, залива се съ по сѣщия начинъ приготвена марината, като се гледа щото

кутиитѣ да се напълнатъ хоризонтално съ краищата на страницитѣ, и подирѣ да се залепятъ похлопкитѣ за да не поема въздухъ или пѣкъ, като се залепатъ, оставя се малко отверстие, прѣвъ което да се допѣлни кутията, който способъ е по-практиченъ, послѣ се запушва и това отверстие и по този начинъ приготвена марината може да се държи доста дълго време.

## XI.

### Ястия отъ чурупести и мегкокожи.

#### 1. Астакосъ съ майонезъ (Homard).

Вземете единъ астакосъ (морски ракъ), турете го съ малко врѣла вода, потребната соль и нѣколко дафинови листа да ври; тогава извадете го, оставете го да изстине и подирѣ очистете му чурупката и го намѣстете на едно блюдо; полѣйте го съ сосъ майонезъ (№ 10-11, отд. III) и гарнирайте го отгорѣ и наоколо съ салата, сварени и нарѣзани на рѣзни яйца, малки гѣби печени на скара и подирѣ нарѣзани, и лимонъ нарѣзанъ на тънки рѣзни, разрѣзани на четире.

#### 2. Раци съ майонезъ.

Сварете, колкото искате, раци съ потребната соль и малко дафинови листа; очистете

имъ чурукитѣ и черната жилка отъ опашкитѣ имъ, нарѣдете ги въ видѣ на пирамида по едно валчесто блюдо и полѣйте ги съ сосъ майонезъ (№10,11 отд. III) направенъ отъ най-добро дървено масло и лимонъ като прибавите въ него и една лъжица мушаръ.

### 3. Салата отъ раци.

Обиварете рацитѣ съ потрѣбната солъ и малко дафинови листа. Очистете шийкитѣ на една страна, мастята имъ на друга и шлупкитѣ и краката имъ на друга; тогава нарѣдете шийкитѣ (опашкитѣ) въ пирамиденъ видъ въ една салатниера; чукайте чурукитѣ въ мряморна или дървена стъпка, като наливате по малко смѣсъ отъ оцетъ и вода, прибавете и мастята имъ, малко срѣдина отъ франзела потопена въ дървено масло, сокътъ отъ 2—3 лимона, прѣцеденъ отъ костилкитѣ и 2—3 лъжици дървено масло, чукайте добръ, прѣцѣдете прѣвъ сито и полѣйте съ тоя сосъ рацитѣ въ салатниерата. По сжщий начинъ се приготвя и салата отъ атакоси (морски раки)

### 4. Раци скордала

Нарѣдете рацитѣ както по-горѣ, безъ да имъ отдѣляте мастята, като очистите и голѣмитѣ имъ крака; пригответе една скордала отъ  $\frac{1}{4}$  килгр. мигдали, или 50—60 орѣхи, очистени и счукани много ситно, чукайте при тѣхъ

малко срѣдина отъ франзела потопена въ масло и малко чесънъ и потрѣбната солъ, размийте тоя смѣсъ съ 50—60 гр. оцетъ и толкова дървено масло, полейте рацитѣ и поднасяйте ги.

### 5. Стриди.

Стридитѣ повечето ги ядѣтъ сурови; като ги ростворятъ, истискватъ по малко сокъ отъ лимонъ връхъ тѣхъ, посоляватъ и ги ядатъ. Готвятъ се и печени на скара; като се растворятъ оставя се месото имъ въ едната чурушка, посоляватъ се съ малко солъ и черъ пиперъ, налива се въ веѣко едно по малко добро дървено масло, носинва се по малко песметъ както си сж на чурукитѣ, пекѣтъ се на скара нѣколко минути, догдѣто сокътъ кипне и подирѣ се поднасятъ пакъ така съ чурукитѣ като се капва въ веѣка по малко сокъ отъ лимонъ.

### 6. Стриди майонезъ.

Извадете стридитѣ отъ чурукитѣ имъ, наижете по нѣколко на една сламка, обналяйте ги въ брашно и тѣй нанизани опържете гвърдѣ малко въ дървено масло добро качество. Слѣдъ като истинатъ, опържете сламкитѣ отъ едина и другия край прямо до стридитѣ, нарѣдете ги на могилка на едно блюдо, полѣйте ги съ майонезъ, приготвенъ както по-горѣ, капнете и още нѣколко капки дървено масло и сж готови. Стридитѣ се пригавятъ

по слѣдующия начинъ: омийте ги добръ отъ отвѣнъ, вземете стридата въ една кърпа, като оставите тѣсната ѝ страна въ шепата си и разтворете я отъ къмъ тѣсната ѝ страна съ ножъ, извадете месото ѝ и употрѣбвайте.

### 7. Марината отъ стриди или миди.

Омийте достаточнo стриди или миди, разтворете ги, извадете имъ месото, нанижете по 6 на една сламка, (като нарѣжете всичкитѣ сламки еднаква дължина), обваляйте ги въ песметъ, опържете ги твърдѣ малко въ дървено масло и нарѣдете ги на едно блюдо; тогава влийте малко оцетъ въ тигантъ съ дървеното масло, като прѣдварително подпържете въ него малко чесънъ нарѣзанъ твърдѣ тънко и една лъжица брашно, малко солъ, пиперъ, 2 лъжици дървено масло; 1 лимонъ нарѣзанъ на рѣзни разрѣзани на 4 и една стиска розмаринъ; всички тѣзи наедно оставете да повржтъ 3-4 минути и подирѣ полѣйте върху стридитѣ или мидитѣ.

Стридитѣ можтъ да се спазятъ за по дълго врѣме като се сварятъ съ твърдѣ малко вода и солъ и бърже да се притворятъ въ кутийки заедно съ водата имъ.

### 8. Плакия отъ стриди, или миди.

Омийте ги добръ, разтворете ги и извадете месото имъ, заедно съ водата имъ, въ една прѣстена тенджерата добръ глечосана; по-

дирѣ полѣйте ги съ сосъ приготвенъ както за плакия отъ чига, морунъ и пр. турете да повржтъ 3-4 минути и поднасяйте ги студени; можете да ги държите повече дена, само че щомъ се сварятъ, веднага трѣбва да се изсипатъ отъ тенджерата въ чинии.

### 9. Миди пържени.

Очистете ги съ ножъ изотвѣнъ, омийте ги добръ въ нѣколко води и извадете месото като ги разтворите съ ножъ; нанижете ги по нѣколко на сламки нарѣзани на еднаква дължина, обваляйте ги въ песметъ и опържете ги въ дървено масло; поднасяйте ги съ скордаля.

### 10. Миди пълнени.

Мидитѣ за пълнение трѣбва да бждатъ твърдѣ прѣсни и доста голѣми. Остържете ги добръ съ ножъ, омийте ги въ нѣколко води и ги разтворете съ ножъ или пкъъ турете ги въ една тенжера надъ огъня и тѣ ще се разтворятъ сами, очистете нечистата имъ часть и осгавете ги на една страна до като пригответе оризътъ. Нарѣжете 1-2 глави лукъ и опържете го въ 3-4 лъжици дървено масло, прибавете въ него 15-20 миди извадени отъ чурупкитѣ имъ, поопържете, премѣрете съ една мѣрка оризъ съразмѣрно съ числото на мидитѣ и турете и него върхъ лукътъ въ тигантъ да се пошържи, но твърдѣ малко, капнете малко врѣла вода за да се по-надуе оризътъ, турете

и 1 голѣмалъжица доматиенъ буљионъ, прибавете ако обичате малко кукунари, турете потребната соль, пиперъ, разбъркайте добръ и подирѣ туряйте по малко въ всеѣка мида (както си е тя съ месото си), затваряйте и нарѣждайте ги послѣ въ една чиста и добръ калайдисана тенджера; ако остане отъ оризътъ, турете и него връхъ тѣхъ и, на една мѣрка оризъ валѣите съ мѣрката съ която е мѣренъ, 2 мѣрки вода възврѣла, прибавете още една лъжица дървено масло и оставете да врѣтъ до като изври почти всичката имъ вода; поднасятъ се студени.

## II. Пини, ктени и ахивади.

Пинитѣ се готвятъ както пърженитѣ миди № 9, а пакъ ктениѣ се готвятъ повечето печени на скара както стридитѣ, но готвятъ се на други ястия както мидитѣ.

## 12. Охлюви расолъ.

Омийте охлювитѣ въ 3-4 води и при всяко промѣняване водата посипвайте и по една ржка соль, истрийте ги добръ и подирѣ оплакнете ги още въ 2-3 чисти води. Тѣи омити, турете ги въ една тенджера, валейте съвсемъ малко вода, турете потребната соль и оставете на огъня да се сварятъ добръ. Пригответе единъ сосъ отъ дървено масло, сокъ отъ лимонъ, пиперъ и потребната соль, или пѣкъ отъ хрѣнъ съ оцетъ и дър-

вено масло и поднесете като гарнитурата на охлювитѣ.

## 13. Охлюви яхния.

Омийте охлювитѣ както се каза по-горѣ, обиварете ги и извадете отъ чурупкитѣ имъ, турете ги въ една чиста тенджера съ 1-2 лука ситно наклѣпанъ и опърженъ въ дървено масло, доматиенъ буљионъ, потребната соль, пиперъ, 1 дафиновъ листъ, 2-3 лъжици оцетъ и вода колкото да се покрятъ и като оврятъ да останжтъ съ умѣренъ сокъ; поднасятъ се топли.

## 14. Охтоподъ съ оризъ.

Омийте охтоподътъ въ 2-3 води и турете го въ друга топла чиста вода да постои 10-12 часа; подирѣ обвийте го връдъ съ тѣнжкъ конецъ, като му одрѣжете само тѣнжитѣ краища на краката и оставете само едно отверстие прѣвъ кадѣто ще го пълните. Наклѣцайте ситно 1-2 лука, опържете го въ 2-3 лъжици дървено масло, турете въ него краища отъ краката на октоподътъ нарѣзани ситно, оризъ колкото видате че е потребно, спорѣдъ голѣмината на октоподътъ, 1 голѣма лъжица доматиенъ буљионъ, турете, ако обичате, стафиди и кукунари, разбъркайте добръ всички тѣзи наедно и напълнете съ тоя смѣсъ октоподътъ, зашийте откритието и турете го въ една чиста тенджера; залѣйте го съ часть отъ водата

въ които е кисналъ, като я прѣдварително прѣцедите, съ малко вино, дървено масло, сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, турете малко солъ, пиперъ, бахаръ индийско орѣхче и канела и поставете да ври до като омѣкне и остане съ малко сосъ; тогава извадете на блюдо, нарѣжете го на рѣзни и полѣйте го съ сосътъ му. На пилавъ може да се сготви парѣзанъ на дребни кѣсове и да се сготви по същия начинъ.

### 15. Охтоподъ яхния.

Накиснете октоподътъ по горния начинъ; нарѣжете го послѣ на дребни кѣсове и турете го съ 2—3 глави ситно нахълцанъ лукъ опърженъ въ дървено масло, (маслото да бѣде доволно) залѣйте го съ частъ отъ водата му, въ която е кисналъ, 1 чаша вино, до матенъ буlionъ, турете единъ кѣсъ захаръ, стафиди безъ костилки, кукунари, малко черъ пиперъ, бахаръ и, ако обичате, и малко канела и индиско орѣхче; захлюпете съ капакътъ и осавете да ври до като остане съ малко сосъ. Щомъ като оври извадете го на блюдо.

### 16. Охтоподъ яченъ.

Завива се въ книга намокрена съ оцетъ или вино и се пече въ затихнала жаръ (като първомъ се закрие съ малко пепель и отгорѣ жара); поднася се съ сосъ отъ лимонъ, дървено масло и пиперъ.

## ЖІІ

### Студени ястия.

#### I. Студено ястие отъ дропла, пуякъ (мисиръ).

Очплетете, омийте птицата и турете я да прѣстои 24 часа съ вода и миризми т. е. малко дафинъ, бахаръ, канела и 3—4 карамфилчета; на втория денъ извадете я, омийте съ чиста вода, намажете я съ прѣсно масло и турете въ пещъ да се опече. Слѣдъ като я извадите и истине, изрѣжете бѣлото месо отъ гърдитѣ пѣло и оставете го на една страна, а останалото месо нахълцайте, здробете и коститѣ, счукайте заедно съ дребнитѣ кости въ мраморна стѣпка, като турите и пѣкои миризми въ него; тогава турете го въ една тенджерка съ  $\frac{3}{4}$  лтр. месянъ буlionъ безъ тлъстина, оставете да ври пѣколко минути и прѣцедете прѣзъ рѣдко сито; подирѣ прибавете въ него 1 чаша мадера, 2—3 лъжици сметана, сокътъ отъ 1 лимонъ и корицата му и вкусете да видите ако има нужда още отъ солъ, пиперъ или друга миризма, турете да поври още пѣколко минути до като се сгѣсти, като го бъркате постоянно и, ако бѣде много рѣдко прѣцедете още веднѣжъ. Нарѣжете отдѣленото месо на тънки рѣзни, нарѣдете го на кръстъ на едно кръгло блюдо, като оставите праздно мѣсто въ средата, полѣйте ги съ приготвената фарса (горния смѣсъ) и оставете да истине; празното мѣсто въ срѣдата напълнете съ асикъ (яча) приготвена

отъ главата, краката, коститѣ и други дреболии, които слѣдъ като се сварятъ добръ заедно съ потрѣбнитѣ меризми т. е. бахаръ, пиперъ, дафинъ и малко канела и корица отъ лимонъ, прѣцѣдете и оставете да замръзне, оберете масъта отгорѣ и турете пакъ да възври, и като ври силно, влѣйте въ нея  $\frac{1}{2}$  чашка оцетъ, бѣлткътъ и чурункитѣ отъ двѣ яйца и 2 лъжици подпържена захаръ, подирѣ снемете отъ огъня, прецѣдете прѣвъ сито въ едно твърдѣ чисто платно и оставете да се испѣди въ една формичка да замръзне, т. е. да се схване, да се вцепи; тогава нарѣзвайте го на дребни парчета каквато форма искате и употребявайте го като гарнитура. Ако съ едно прѣваряване и прѣчистване съ яйце не стане доволно бистро, то може да се повтори прѣваряването и да се прѣчисти съ яйце. Тоя аспикъ може да се приготви и отъ краката, коститѣ и дреболиитѣ отъ разенъ дивечъ, а тоже отъ овчи или отъ говѣжди крака. И така праздното мѣсто ще напълните съ аспикъ, а околорвръстъ ще го гарнирате съ парченца отъ тоя ещій аспикъ.

Това ястие може да се приготви и отъ: заякъ, яребици и др. тоже и отъ нѣкоя риба както напр. морунъ, само че рибата като се нарѣже на тънки рѣзни опържва се въ дървено масло.

## 2. Желе отъ пуйкъ или гжска.

Слѣдъ като очистите и омиете добръ птицата, извадете ѝ кожата цѣла, като вземете

всичкото месо, което е останало на нея, и впимавайте добръ да не я пробиеите нѣйдѣ подсолете я и оставете на една страна. Месото накълцайте ситно заедно съ  $\frac{1}{2}$  клгр. прѣсна сланина одвѣншна (отъ подъ кожата) като турите въ него потрѣбната соль, пиперъ, бахаръ и малко канела, накълцайте го ситно и подирѣ стчукайте добръ въ мрѣморна или дървена стѣпка, нарѣжете ситно трупели гжби и турете и тѣхъ въ него. Тогава изопнете кожата, напълнете я съ тоя смѣсъ и зашийте добръ безъ да остане ни най малко отверстие; нарѣжете  $\frac{1}{4}$  клгр. сланина на твърдѣ тънки рѣзни, свържете единъ конецъ на вратѣтъ на птицата и обвивайте около връстъ съ сланина а отгорѣ карайте конецътъ и продължавайте все така до като се обвие цѣлата Подирѣ тѣй напълнената птица обвийте не твърдѣ стѣгнато въ едно чисто платно и обшийте, а отгорѣ завийте съ останалата отъ сланината кожа (чурикъ); тогава турете я въ една голѣма тендже-ра заедно съ коститѣ и другитѣ останали дреболии, едно кѣче целина (ако ви е по вкусѣтъ защото нѣкоя не обича целината) единъ морковъ, нѣколко зърна пиперъ, бахаръ и  $\frac{1}{4}$  лимонъ, залѣйте съ вода и оставете да ври около 3 часа; подирѣ снемете я, извадете я отъ платното и оставете да истине; тогава турете я между двѣ дъски и я притиснете съ нѣщо тежко отгорѣ и послѣ сложете я на едно блюдо; пригответе аспикъ (№ 1 отд. XII) отъ

буlionът ѝ, въ който се е варила, гарнирайте околоръстът и употребявайте го.

### 3. Желе отъ прасе.

Очистете добръ едно малко прасе (което още суче) да стане кожата му бѣла и чиста; подирѣ снемете му кожата така както се сема кожата на едно агне, като му оставите цѣли само крачката до коленетѣ и главата да обвисне на вратната кожа. Оберете послѣ месото му отъ коститѣ и накълцайте го ситно заедно съ  $\frac{3}{4}$  килгр. прѣсна сланина и  $\frac{1}{2}$  килгр. телешко месо, потрѣбната соль и миризми, корицата отъ 1 лимонъ и сокътъ му, 1 лъжица прѣсно масло, 4 яйца и срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко; омесете съ ръцѣ добръ тоя смѣсъ, счукайте го въ стъпката, намажете кожата на свинчето отвѣтрѣшната страна съ дървено масло отъ най-добро качество, нацѣлнете я съ приготвения смѣсъ и зашийте съ тънъкъ конецъ всичкитѣ отверстия, като внимавате да придадете естествена форма на свинчето; слѣдъ това обвийте го въ тънки рѣзни сланина, послѣ — въ единъ рѣдъкъ тифонъ и турете го въ една голѣма чиста тенджера заедно съ всичкитѣ му кости и, ако имате, и крака или други кости и дреболии отъ птица, 1 морковъ, потрѣбнитѣ миризми и соль, залѣйте съ пребистренъ, безъ мазъ, буlionъ и оставете да ври около 3 часа; подирѣ извадете свинчето, развийте го, намѣ-

тете го като да е коленичило на четиритѣ си крака надъ една тава намазана съ дървено масло, намажете го съ дървено масло и посолете; слѣдъ това метнете го въ пещъта да се зачерви, извадете го, оставете го да истине, пригответе аспикъ № 1, отъ буlionътъ въ който се е варило свинчето, нарѣжете го на каквато форма искате, сложете свинчето на едно блюдо, гарнирайте на около съ аспикътъ и поднесете го; или пѣкъ излѣйте аспикътъ въ блюдото наоколо му да замръзне.

### 4. Желе отъ щука.

Вземете една голѣма щука, очистете я и омийте добръ, дръпнете ѝ кожата отъ опашката чакъ до главата на два прѣста разстояние, отъ гдѣто ще разрѣжете внимателно костята отвѣтрѣ да се отдѣли месото, а кожата да остане цѣла съ главата ведно. Тая кожа съ главата натопете въ  $\frac{1}{4}$  литр. вино заедно съ сокътъ отъ единъ настърганъ на стъргало лукъ настърганата корица отъ 1 лимонъ, малко соль и оставете да стои въ него около  $\frac{3}{4}$  часа. Оберете месото отъ коститѣ, турете коститѣ да врѣтъ заедно съ 2—3 корена миродия, 1 морковъ, 2 листа дафинъ, едно рѣзанче целипа и нѣколко зърна бахаръ и пиперъ; а пѣкъ месото ѝ скълцайте ситно, разбъркайте го и омесете го добръ заедно съ срѣдина отъ франзела потопена въ млѣко, 2 лъжички канела, нѣколко обиварени птичи дробове, или пѣкъ

една част телешки дробъ, 1 ситно накълцанъ и опърженъ въ дървено масло лукъ и 5 яйца, всички тѣзи омесени добръ и счукани въ стжпката. Омийте наксенатата въ вино кожа въ 2—3 чисти води, изсипете я на една чиста маса, намажете я съ дървено масло, напълнете я въ приготвения смѣсъ, като прибавите въ него и една ржка кукунари, зашийте я съ конецъ и подиръ обшийте въ единъ твърдъ тънъкъ тифонъ; турете въ една тава достатъчно дървено масло (добро качество) и опържете въ него тѣй напълнената риба да се зачерви и отъ двѣтъ страни, подиръ турете да ври 1 часъ съ водата, въ която се варени коститѣ; слѣдъ това извадете я да истине, извадете тифонътъ и сложете я на едно дълго блюдо. Пригответе сосътъ по слѣдующй начинъ: вземете  $\frac{3}{4}$  лтр. отъ буlionътъ му, размийте въ него 3 лъжици подпържено брашно, една лъжица доматенъ буlionъ, единъ ситно скълцанъ лукъ, опърженъ подваренъ и прѣцеденъ съ сосътъ, сокътъ отъ 2 лимона, пиперъ, бахаръ, канела, 2—3 дафинови листа и кората отъ единъ лимонъ ситно нарѣзана. Всички тѣзи наедно турете да вржтъ около  $\frac{1}{2}$  часъ, подиръ полѣйте съ тоя сосъ рибата, оставете да истине и готова е.

По сжщй начинъ може да се приготви шаранъ и друга едра риба.

### 5. Винегретъ отъ риба.

Размесете вино и оцетъ съ вода толкова щото да получите една смѣсъ съ добръ киселъ

вкусъ; вземете  $1\frac{1}{2}$  литр. буlionъ отъ крака и турете го да ври заедно съ 5-6 дафинови листа, нѣколко върна бахаръ, пиперъ и 25 гр. морупень клей. Слѣдъ като поври  $\frac{1}{4}$  частъ, збийте въ него горния оцетъ и 2 белтъци отъ яйца съ плюонкитѣ имъ, отгѣглете, пречистете и оставете да ври до като остане  $\frac{2}{3}$ . Тогава колорирайте го съ 3 кжса захаръ, подпържена съ 1 лъжица оцетъ и прѣцедете прѣвъ единъ чистъ платъ половината отъ тоя буlionъ въ една форма и оставете го да се вцени. Въ това врѣме да имате приготвена риба на тънки рѣзни опържена, печена или варена, тънки рѣзни лимонъ, зелени и черни маслини безъ костилки, нѣколко капери, 2-3 твърдо сварени яйца и нарѣзани твърдѣ тънки резни отъ кисели краставици. Нарѣдете хубаво половината отъ тия нѣща въ формата върху вцѣпеното вече желе, прѣцедете връхъ тѣхъ отъ останалия буlionъ колкото да се покриятъ, оставете накъ да се вцени, нарѣдете останалитѣ кжсове и гарнитура, прецедете отгорѣ всичкия останалъ сокъ и оставете на едно хладно мѣсто да се вцени цѣлото. Когато ще го употребявате, обвийте формата съ единъ перкиръ потоненъ въ врѣла вода и слѣдъ една минута проебърнете формата надъ едно блюдо; желето ще излезе цѣло и поднасяйте го.

### 6. Винегретъ отъ месо.

За тоя винагретъ може да се употребятъ кжсове отъ печени пилета, рѣзни отъ месо на



пуйка, яребица, зайкът или сърнешко; пригответе единъ обиленъ сосъ съ сокъ отъ лимонъ или оцетъ, мушаръ, солъ, пиперъ и дървено масло отъ най доброто; полъйте тоя сосъ върху пригответното печено и направете една гарнитурa по слѣдующия начинъ: турете аспикъ № 1 на 4 мѣста, зелени и черни маслини на по 2 мѣста, на по 2 мѣста твърдо сварени яйца нарѣзани на рѣзни, рѣзни кисели крас-тавички и пиперъ на по 2 мѣста, малки прѣсни гъбички опечени, върхове отъ конопида подкиселена съ оцетъ на по 2 мѣста и тукъ тамъ листа отъ маруля (салата).

## 7. Народно желе (пача).

Очистете добръ 4-6 говежди крака или свински, насечете ги съ сатъра и турете ги въ едно гърне съ 5 литри вода, потребната солъ, нѣколко цѣли зърна пиперъ, бахаръ, дафинови листа, 1 лукъ, 2 корена магданосъ и нѣколко склиди чесънъ (които не обича чесънъ турякора отъ лимонъ), оставете да вжртъ 4-5-6 часа и слѣдъ като се сварятъ добръ и чорбата имъ позагъстее, снемете ги отъ огъня, оставете ги малко да истинжтъ; извадете послѣ краката, очистете коститѣ имъ настрана а пакъ кжсоветѣ наредете въ паници заедно съ тънки рѣзани лимонъ; булйонътъ имъ оставете да поизстине, обѣрете мастъта, подкиселете ако обичате съ малко оцетъ (по тогава не се туря рѣзни отъ лимонъ); турете го тогава да въз-

ври още нѣколко пжти и подиръ прѣцедете прѣвъ единъ чистъ платъ върху кжсоветѣ, оставете да истине и се вцепи и употреблявайте. Въ хладно врѣме може да трае 3-4 дена. Който обича, до като е горѣнъ още булйона му, подирава го съ яйца и тогава го прѣцжда; нѣкои пакъ вмѣсто яйца счукватъ чесънъ, разбъркватъ и тогава прѣцждатъ; тогава се казва пача съ чесънъ. По сжщий начинъ се прави и отъ овнешки и агнешки крака.

## XIII.

### Постни ястия.

#### I. Ангинари.

Очистете ги отъ външнитѣ листа и мжха, а нѣкъ вътрѣшнитѣ листа ако сж млади и крехки обрѣзвайте ги до половината, а ако сж затвърдени очистете ги всичкитѣ да останатъ само сърдцата имъ; хвърлѣте ги въ единъ сждъ съ студена вода и като исчистите всичкитѣ омийте ги въ 4-5 студени води; подиръ вземете единъ лимонъ разрѣзанъ на двѣ, истисквайте по малко отъ сокътъ му и изтуряйте ги пакъ въ водата да прѣстоятъ около 10-тина минути заедно съ лимонътъ. Пригответе малко зърна младъ зеленъ бобъ и бизеле (грахъ), 2-3 млади зелени лучета нарѣзани твърдѣ ситно, една малка връска копаръ; разрѣжете

ангинаритѣ на 4, нарѣдете ги въ една чиста калайдисана тенджера, или чигунена съ чиста глечъ, турете и приготвенитѣ зеленчуци, соль, пиперъ, залѣйте съ вода колкото да се покриятъ (спорѣдъ ангинаритѣ, ако се по-млади туря се по-малко вода, ако сж по-стари — повече) налѣйте и достаточнo масло и оставете открити да врѣтъ бържѣ до като остане само маслото и ако щете изстискайте въ тѣхъ и сокътъ отъ 1 лимонъ, снемете ги отъ огъня, насипете ги и оставете ги да изстинатъ. Ако обичате пригответе имъ една гарнитура отъ 2—3 ангинари сварени само съ вода и соль, подирѣ нарѣзани, подсолени, овалани въ брашно или песмегъ, опържени въ дървено масло и нарѣдени около приготвеното по горния начинъ ястие.

## 2. Ангинари другъ видъ.

Пригответе ангинаритѣ както се каза погорѣ и турете ги да врѣтъ съ двѣ чаши вода и една — дървено масло и когато наближи да се готви, снемете ги на една страна; вземете 1 чашка оризъ, омийте го и турете го въ една чиста тенджера съ 2—3 лъжици дървено масло и турете на огъня да се надуе малко, налѣйте 1½ чашка отъ водата на ангинаритѣ и оставете да оври, подирѣ намѣстете го въ ангинаритѣ съ дървеното масло, оставете да ври още колкото трѣбва и веднага изсипете на блюдо.

## 3. Имамъ баялдж.

За това ястие употребяватъ се дългитѣ черни патлѣджени. Одрѣжете онашкитѣ имъ, прошарете ги, като обѣлите тънко кожата на 3—4 мѣста на около ½ сантиметръ на далечъ а мѣжду тѣзи брѣзди прорѣжете патлѣджанитѣ, но като оставете достатъчно цѣло мѣсто отъ една и другия край за да се неразцепятъ, натрийте ги съ соль и оставете ги да прѣстоятъ около 1 часъ и повече. Въ това врѣме нарѣжете 2—3 глави лукъ на тънки колелца, 1—2 глави чесънъ и майданозъ, разбъркайте ги (нѣкои опържватъ лукътъ и чесънътъ въ дървено масло а пкъ нѣкои го употребяватъ суровъ) съ потребната соль и пиперъ, попарете патлѣджанитѣ съ врѣла вода, (като турите въ водата 1 късче захаръ) изцѣдете ги и нацѣлнете прорѣзанитѣ мѣста съ горѣприготвения смѣсъ, нарѣдете ги въ прѣстена или добрѣ калайдисана тенджера, залѣйте съ доволно дървено масло, добро качество прилѣйте твърдѣ малко вода и малко домата, колкото да се покриятъ на единъ-два прѣста отгорѣ и турете ги да врѣтъ бърже до като остане само дървеното масло.

## 4. Черни патлѣджани пълнени съ хайверъ.

Вземете валчести патлѣджани, разрѣжете ги на двѣ, посолете ги и оставете да постоятъ около ½ часъ; подирѣ издѣлбайте имъ ерѣдината и турете ги въ една прѣстена тен-

джера съ малко вода да врътът до като омеркнътъ, извадете ги и оставете да ся изцѣдътъ като ги поизтискате и съ рѣжка малко. Размачкайте и счукайте добръ  $\frac{1}{2}$  килгр. червенъ хайверъ на далаци (който, ако е много солень, трѣбва прѣдварително да кисне въ вода 3—4 часа за да излѣзе солта му) като прибавите въ него 6—10 миндали или орѣхи ситно счукани, 2 лъжици дървено масло и срѣдина отъ франзела потопена въ вода, счукайте добръ всички тѣзи наедно, изтискайте и сокатъ отъ 1 лимонъ, счукайте добръ, и близо когато ще ги подавате, намажете патлѣджанитѣ съ дървено масло, напълнете ги съ тая смѣсъ, посолете съ песмегъ, опържете ги въ дървено масло и поднесете ги горѣщи.

### 5. Черни патлѣджани съ оризъ.

Издѣлбайте срѣдата на нѣколко валчести патлѣджани, посолете ги и оставете да постоятъ около  $\frac{1}{2}$  часъ, подирѣ понарете ги съ врѣла вода и оставете ги да се изцедятъ. Пригответе оризъ съ лукъ ситно нахълцанъ и опърженъ въ дървено масло, 2—3 лъжици счукани галети или пѣкъ малко кукунари и стафиди, соль, пиперъ 1—2 лъжици дървено масло и една лъжица доматенъ булионъ; разбъркайте добръ и напълнете съ тоя смѣсъ патлѣджанитѣ, наръдете ги въ една прѣстена тенджера, залѣйте ги съ сосъ отъ 2 лука, ситно наръзанъ и опърженъ, подваренъ съ малко вода и

прѣцеденъ, малко домата, дървено масло и вода колкото да мине на 2 прѣста отгорѣ, задушете и оставете да ври до като остане само маслото.

### 6. Тиквички пълни.

Очастете тиквичкитѣ и турете ги въ врѣла вода да възврътъ 2—3 пѣтя; извадете ги и като поизстинатъ издѣлбайте имъ срѣдината съ едно тънко ножче, или пѣкъ съ лъжичка, посолете и ги оставете на една страна; разтрошете и разбъркайте една частъ отъ срѣдинитѣ имъ съ оризъ (съразмѣрно съ количеството на тиквичкитѣ) малко ситно нахълцанъ и опърженъ лукъ, потрѣбната соль и пиперъ, напълнете съ тоя смѣсъ тиквичкитѣ, наръдете ги въ тенджера, залѣйте ги съ достаточо дървено масло и вода подкиселена съ малко лимонъ или боршъ, така щото заливката да мине малко отгорѣ тиквичкитѣ, турете ги на огъня и оставете ги да врътът до като спадне водата имъ. Ако желаете да станатъ сладки, то при пълненката прибавете червени стафиди безъ костилки, малко кукунари и една малка лъжичка захаръ; тоже и при заливането ще прибавите 2 лъжици подпържена захаръ и загадена съ 2 голѣми лъжици боршъ или подкиселена вода.

### 7. Тиквички пържени.

Вземете малки и крехки тиквички, очистете ги и наръжете ги на длѣжъ на двѣ или

на три, подсолете ги и оставете да постоятъ около  $\frac{1}{2}$  часъ; подирѣ обваляйте ги въ брашно, или пъкъ както си сѣх, опържете ги въ дървено масло. Ако обичате полѣйте ги съ скордоля отъ орѣхи, мигдали или лешници, ситно счукани и разтрети съ дървено масло, оцетъ и малко чесанъ, или безъ чесанъ.

### 8. Тиквички плавъ.

Очистете тиквичкитѣ, попарете ги съ врѣла вода и като поизстинатъ нарѣжете ги на колелца и разбъркайте ги съ оризъ приготвенъ съ ситно нарѣзанъ и опърженъ въ дървено масло лукъ, 2 лъжици доматенъ булионъ, дървено масло, солъ, пиперъ и  $\frac{1}{2}$  мѣрка врѣла вода на 1 мѣрка оризъ, турете да вари като изври всичката вода. Може да се прати на фурна като се нарѣди въ тавичка, оризътъ отдолу, а тиквичкитѣ отгорѣ, като се туратъ и другитѣ потребни нѣща.

### 9. Прѣсни бами яхния.

Омийте и очистете бамитѣ, като внимавате да не врѣзвате дрѣжкитѣ на дълбоко; попарете ги съ възврѣлъ борнъ или подкиселена съ малко лимонъ вода, посолете ги и оставете да постоятъ  $\frac{1}{2}$  часъ. Подпържете въ дървено масло ситно нарѣзанъ лукъ, турете бамитѣ въ него, залѣйте ги съ малко вода и доматенъ сокъ, турете малко майданозени листа,

малко черъ пиперъ и сокътъ отъ 1 лимонъ и оставете да оврятъ и останатъ съ умѣренъ сосъ.

### 10. Прѣсенъ (зеленъ) фасулъ яхния.

Вземете твърдѣ младъ зеленъ бобъ на чушки, изрѣжете му дрѣжкитѣ и ако е отъ широкия разрѣжете го надвѣ на дължъ, попарете го съ врѣла вода и турете го да кипне веднъжъ, изцѣдете му водата и оставете го на една страна; опържете въ дървено масло нѣколко ситно накълцанъ лукъ, турете въ него и фасулъ да се по-опържи малко, залѣйте съ вода и малко сокъ отъ домати ако обичате (защото нѣкои не турятъ домати), захлюпете и оставете го да оври; солта се туря когато наближи да е вече сваренъ. Който обича поднася го съ скордаля отъ чесанъ.

По сжщий начинъ се готви и зеления бобъ, само че не се туря домата, а който обича подкиселява го съ лимонъ.

### 11. Постни лозови сарми.

Накълцайте ситно 2—3 глави лукъ и опържете го въ достатъчно дървено масло, турете въ него една чаша оризъ или повече, и побъркайте 2—3 минути да се по-опържи и той малко, влѣйте малко възврѣла вода и оставете да се понадуе оризътъ и пакъ да се запържи; посолете тогава съ потребната солъ, пиперъ и, ако обичате, и малко майданозени листа ситно нарѣзани, разбъркайте го добръ и

взимайте помалко отъ него и завивайте въ лозови листа, (кошто по напръдъ ще поварите съ врѣла вода), наредете ги въ една чиста тенджера, залѣйте ги съ врѣла вода и 3—4 лъжици дървено масло, затиснете ги отгорѣ съ една паница, захлюпете подирѣ капакътъ и оставете да ври до като остане маслото; извадете го на блюдо, изстискайте малко лимонъ отгорѣ имъ и употребявайте ги. Нѣкои, когато ги наръждатъ въ тенжерата, турятъ изпомѣжду имъ по нѣколко кисели сливи; други пъкъ ги ядатъ неподкиселени.

### 12. Постни сарми съ кисело зеле.

Оризътъ се приготвя както за горнитѣ сарми съ лозовитѣ листа, само че се прибавя въ него стафиди и кукунари, разбърква се добръ и се взема по една лъжица отъ него и се обвива въ листа отъ кисело зеле на доста едри сарми; нареждатъ се въ тенжера, вѣзварява се чиста вода размѣсена съ кисела зелева вода, заливатъ се и се оставятъ да врѣтъ до като остане само маслото съ твърдѣ малко вода.

### 13. Нѣмско зеле пълно.

Попарете едно нѣмско зеле да омекгне, пригответе малко оризъ, съ ситно накълцанъ лукъ опърженъ въ дървено масло и, ако обичате, турете и една ржка стафиди и кукунари, потребната солъ, шиперъ и една лъжица захаръ. Подирѣ напълнете оризътъ между листата,

обвържете зелката легко съ конецъ, турете я въ тенджера, полѣйте я съ  $\frac{1}{2}$  лтр. дървено масло,  $\frac{1}{2}$  лтр. вино. Турете нѣколко цѣли зърна шиперъ и бахаръ и 3—4 рѣзачета лимонъ, захлюпете, оставете да ври добръ и спадне водата му и веднага прѣобърнете го на блюдо. По сжций начинъ може да се приготви и нашенско зеле, само че трѣбва да се избере малко, но зрело и хубаво зеле.

### 14. Зело съ гжи.

Нарежете тънко надлъжъ като фиде едно кисело зелче, наръдете го въ тенжера заедно съ ситно наръзани гжи (прѣдварително накиснати въ вода), нѣколко цѣли зърна бахаръ и шиперъ, залѣйте съ  $\frac{1}{2}$  лтр. или повече дървено масло,  $\frac{1}{2}$  лтр. вино,  $\frac{1}{4}$  лтр. вода и 1 лъжица домати и турете на огъня да ври.

### 15. Зело съ маслини.

Пригответе зелето както по-горѣ и като приближи да оври турете и  $\frac{1}{4}$  клгр. или по-малко маслини.

### 16. Млинъ отъ хайваръ.

Вземете  $\frac{1}{4}$  клгр. червенъ хайваръ на язици, счукайте го добръ въ стъпката, заедно съ 5—6 миндали; извадете го отъ стъпката и вземайте по една лъжица отъ него, туряйте го пакъ въ стъпката и чукайте достаточнo; подирѣ взе-

мете 1 рѣзанъ срѣдина отъ хлѣбъ, потопете го въ вода, изцѣдете го малко, турете го въ хайварѣтъ, изстискайте и сокѣтъ отъ единъ лимонъ и бъркайте го до като побѣлѣе. Турете тиганѣтъ съ 2—3 лъжици дървено масло да възври, сипете горния съставъ въ кипящото масло и като се зачерви отъ двѣтъ страни, прѣобърнете тоя млинъ на едно блюдо, нарежете го и поднесете.

## XIV

### Яйца, сиренѣе и др.

#### 1. Обикновенъ омлетъ.

Счупете колкото щете яйца 8—10—12 въ една дълбока паница, збийте ги добръ, разбъркайте въ тѣхъ малко млѣко (2—3 лъжици), посолете ги и изливайте въ тиганѣтъ, въ който прѣдварително ще турите 2—3 лъжици масло да възври на тихъ огънь, излѣйте яйцата върху него и оставете да се пържи полѣка, като растърсвате тиганѣтъ на често и подигате отъ едина край омлетѣтъ съ единъ широкъ ножъ да прѣгледате, да не би да се припече, а само малко да се зачерви и веднага обърнете го на другата страна да се зачерви. По този начинъ опържени, изваждайте ги бърже на блюдото и поднасяйте ги горѣщи съ гарнитура отъ солени мѣса, като: жамбонъ, саламъ, па-старма и др.

#### 2. Народенъ омлетъ.

Збийте добръ 7—8 или повече яйца, заедно съ  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно, малко майданозени листа нарѣзани твърдѣ ситно, турете да възври въ тиганъ надъ тихъ огънь 3—4 лъжици масло, турете въ него тѣнки рѣзани отъ пастърма, или отъ опушенъ языкъ, отъ обикновенни суджужи, или малко прѣвени суджучета отъ свинско и като се позапържатъ излѣйте яйцата отгоре имъ и щомъ като се зачервенятъ отъ двѣтъ страни, бърже измивайте ги и поднасяйте ги горѣщи. Който сбича разбърква въ яйцата и настърганъ кашкавалъ.

#### 3. Омлетъ съ зеленчуци.

Подпържете въ маслото, попаренъ въ подсолена вода майданозъ и копаръ, или пѣкъ спанакъ, който е прѣдпочтителенъ, посолете соль, пиперъ, малко ситно нарѣзанъ майданозъ и капнете малко вода да поври прѣвъ нѣколко минути, за да омѣкне зарзаватѣтъ; начупете яйцата отгорѣ зарзаватѣтъ, едно до друго да се запекжтъ, попарете ги съ врѣло масло, посолете ги съ малко соль и пиперъ и поднасяйте ги.

#### 4. Яйца съ млѣко по немски.

Турете въ единъ тиганъ  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко, 150 гр. масло, потрѣбната соль, пиперъ и  $\frac{1}{2}$  връзка майданозъ ситно нарѣзанъ и оставете

да ври няколко минути; нарѣжете на рѣзни обиварени яйца, наредете ги на блюдо, полѣйте ги съ възврѣлия сосъ и поднасяйте ги.

### 5. Яйца съ кайманъ.

Разстопете въ една плитка чиния малко масло и счупете въ нея яйцата едно по едно на рѣдъ, като внимавате да не се прѣнатъ, подирѣ посолете ги съ солъ и бахаръ, турете ги въ пещъ да се позапекътъ и подирѣ турете върху всеѣки желтъкъ по едно квадратче прѣсенъ каймакъ, турете ги още 2 минути въ пещъта и сж готови. Трѣбва да не се запичатъ много.

### 6. Яйца пълнени.

Сварете яйцата твърди (плѣдайте да сж прѣсени), очистете ги отъ чорункитѣ имъ и ги разрѣжете на двѣ половини на дължъ; извадете желтъцитѣ имъ, накълцайте ги и счукайте ги добрѣ заедно съ малко обиварени дробове отъ кокошка, ситно нарѣзанъ майданозъ, солъ, малко пиперъ, малко индийско орѣхче; прибавете и 2 цѣли яйца и 1 лъжица масло, разбъркайте добрѣ тоя смѣсъ и счукайте го въ стѣнката; подирѣ постелете половината отъ него, като го разрѣдите съ малко прѣсно млѣко на една фарфория намазана съ масло, а съ другата половина, както си е, напълнете половинкитѣ бѣлтѣкъ, като ги изгладите добрѣ отъгорѣ съ намазано съ масло ножче, подирѣ нарѣдете

въ фарфорията върху смѣсътъ, напръскайте ги съ масло и турете ги въ пещъ да се позачервятъ малко. Поднасятъ се съ пѣкакъвъ сосъ. Който обича, вмѣете дробъ, туря мѣсото отъ 1—2 прѣсени сардели и малко срѣдина отъ хлѣбъ натопенъ въ млѣко.

### 7. Яйца съ масло.

Налѣйте въ единъ тиганъ вода, да остане само 2 прѣсти празенъ, турете го на огъня да заври силно, пустнете въ тая вода малко солъ и подирѣ захванете да чупите яйцата едно по едно и ги намивайте цѣли въ вода нарѣдъ едно до друго, като внимавате колкото е възможно извѣднажъ да изливате лѣцето, за да не се разлѣе много на широко и да не се прѣсене желтъка, и подирѣ 2—3 минути като се вцепи бѣлтѣка и захване и желтъка да се позапича, но въ срѣдата да остане ровко, захванете да ги вадите бърже съ една лъжица и ги нарѣдете на блюдо; подирѣ посолете ги съ солъ и черъ пиперъ, полѣйте ги съ възврѣло масло и поднасяйте ги.

### 8. Яйца съ сметана.

Турете въ тигана 2—3 лъжици прѣсно масло да възври; турете въ него една лъжица брашно, малко ситно нарѣзанъ майданозъ, потрѣбната солъ и разбъркайте ги добрѣ; подирѣ влѣйте и една чаша сметана, разбъркайте ги бърже и натурайте въ тоя така приготвенъ

сосъ пѣли яйца твърдичко сварени и очистени отъ чурункитѣ, оставете да се постопятъ, сипете ги на блюдо и поднасяйте ги прѣди супата.

### 9. Мамалига за яйца.

Турете една тенджерата отъ срѣдня голѣмина съ вода до половина да възври на силенъ огънь, турете потребната солъ и подиръ изсипете въ нея, безъ да бъркате,  $\frac{3}{4}$  клгр. или повече кукурузено брашно (на 2 лтр. вода 1 клгр. брашно); пробийте съ лъжица или бъркалникъ (огладена дебеличка прѣчка въ видѣ на точилката за точение) брашното на 2—3 мѣста и оставете да ври 15—20 минути догдѣто водата остане и брашното се запече; тогава сема се отъ огъня и се бърка силно догдѣто се разбий всичкото брашно добрѣ и стане на каша, тогава туря се още 2—3 минути на огъня; изсипете я послѣ на едно блюдо, пригладете я отгорѣ, набрѣзднете я съ една лъжица потопена въ масло и турете 1—2 лъжици прѣсно масло, или пѣкъ я полѣйте съ възврѣло масло и поднасяйте я като гарнитура на яйца съ масло, или яйца съ сметана, или пѣкъ съ народенъ омлетъ.

### 10. Мамалига съ дреболий отъ агне.

Вземете всичкитѣ дреболий отъ едно агне (т. е. червата, булото, мозъкътъ и една частъ отъ черния дробъ или пѣкъ пѣлвятъ ако е малкъ),

омийте ги добрѣ, посолете ги и оставете да стоятъ. Подирѣ турете въ тиганътъ 2 лъжици добро кравишко масло и 2 лъжици дървено масло, тоже отъ добро качество (които не обичатъ, може да туратъ само кравишко масло), слѣдъ като възври, турете въ него 1 ситно накълцанъ лукъ да се позачерви, подирѣ турете и 1 лъжица брашно, 2 лъжици сметана и най-подирѣ и агнешкитѣ дреболий ситно накълцани и бъркайте ги до като се зачервятъ всички наедно; същевременно пригответе и една малка мамалига сготвена по горния начинъ № 9, сипете я на едно блюдо, направете въ средата ѝ трапчинка, сипете така пригответитѣ агнешки дреболий врѣхъ нея и поднасяйте прѣди супата.

### 11. Полента.

Полентата се готви почти както мамалигата, само че вмѣсто вода се туря млѣко, което, слѣдъ като възври, сема се на една страна и като се посолитъ съ малко солъ, туря се кукурузено брашно, малко по малко, като се бърка постоянно и като се образува една рѣдка каша продължава се да се бърка до като брашното се разбие добрѣ да не стане на буди, тогава туря се пакъ на огъня да ври до като се егъсти добрѣ, като прѣзъ всичко това врѣме се бърка постоянно за да не загори. Поднася се съ сиренѣ и прѣсно масло, или съ каймакъ. Поднася се тоже съ печено агне или пилета.



## 12. Топки отъ мамалига.

Направете обикновенна мамалига № 9 съ истъркано сиренѣ или кашкавалъ. Пригответе по-напрѣдъ единъ сосъ отъ трюфели или обикновенни гъби съ мадера или бѣло вино, малко ситно нарѣзанъ лукъ и опърженъ. 1 лъжица сметана, потрѣбната соль, пиперъ и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ; турете да ври надъ тихъ огънь до като спадне добрѣ. Тогава вземете съ една лъжица отъ мамалигата, издълбавайте въ срѣдата ѝ и туряйте по една лъжица отъ приготвения сосъ, похлопвайте съ друго пърченце мамалига и образувайте топка; по този начинъ направете всичкитѣ топки и ги нарѣдете на едно сито или на чиста дъска; пригответе малко срѣдина отъ хлѣбъ потопена и размачкана добрѣ съ  $\frac{1}{2}$  чапа млѣко и 2—3 желтъка, разбийте ги добрѣ, обваляйте топкитѣ въ него, зачервете ги въ възврѣло масло и поднасяйте ги горѣщи.

## 13. Обиновенни макарони.

Турете водата да възври, съ потрѣбната соль и пустнете макаронитѣ, разбъркайте ги съ лъжица, захлопете ги, оставете да вриятъ до като омѣкнатъ добрѣ, като ги прѣглѣждате на често да не би да имъ се свѣрши водата и паднатъ на дъното и загорятъ. Щомъ като овриятъ, сипете ги въ цѣдилката да се изцѣди водата имъ добрѣ, и изсипете ги обратно въ тенджерата, понареете ги съ въз-

врѣло масло, турете ги още нѣколко минути надъ тихъ огънь, разбъркайте ги и сипете ги на блюдо, поръсете ги съ настъргано сиренѣ или кашкавалъ и поднасяйте ги, или пъкъ разбъркайте сиренѣто или кашкавалътъ съ 5—6 лъжици смѣтана и 2—3 желтъка отъ яйца, разбъркайте тоя смѣсъ въ макаронитѣ, турете ги въ една дълбока тенсийка или формичка да се запекътъ въ пещъ и поднасяйте ги.

## 14. Маварони съ тѣстяна кора.

Пригответе една дебелычка кора отъ тѣсто замѣсено отъ  $\frac{1}{4}$  килогр. брашно, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, потрѣбната соль и вода колкото поеме; намажете една плитка тенджера съ масло, посипете я съ песметъ, постелете кората вътрѣ, като оставите да виси отъ страни колкото ще бжде потрѣбно да се покрие отгорѣ, сипете врѣхъ кората единъ рѣдъ макарони сварени съ месянъ булйонъ, изцѣдени и разбъркани:  $\frac{1}{2}$  кл. макарони, съ 4 желтъка отъ яйца, около  $\frac{1}{2}$  кл. сирене, кашкавалъ или пармезанъ, настъргана корица отъ 1 лимонъ и 3—4 лъжици масло; турете подирѣ врѣхъ тѣхъ единъ рѣдъ сварено месо, ситно нахълцано и разбъркано съ потрѣбната соль, малко бахаръ и канела и нарѣждайте рѣдъ по-рѣдъ до като се свѣршатъ приготвенитѣ  $\frac{1}{2}$  кл. макарони и  $\frac{1}{2}$  кл. месо; тогава закрийте ги съ увисналитѣ краища на кората отгорѣ, поръсете съ масло и турете въ пещъ да се запекътъ, изсипете ги

цѣло като будингъ на едно блюдо и подна-  
сайте ги.

### 15. Макарони съ птиче месо.

Обиварете и подигържете пилета или яре-  
бици, изрѣжете месото отъ коститѣ, стропете  
тия кости и турете ги да вржтъ съ месиянъ  
бульонъ; подирѣ прецѣдете го прѣзъ платнена  
цѣдилка и турете въ него макаронитѣ да овржтъ  
но да не омѣкватъ съвѣмъ, прѣцѣдете ги,  
разбъркайте въ тѣхъ не много настъргано си-  
ренѣ пармезанъ, 3—4 лъжици прѣсно масло,  
малко бульонъ, месото ситно нарѣзано, посо-  
лете малко бахаръ и канела разбъркайте, по-  
лѣйте ги отгорѣ съ избито яйце съ малко сме-  
тана, песметъ и турете въ пещта да се за-  
пече. Може да се сготвятъ и съ месо отъ други  
птици.

### 16. Макарони съ сосъ отъ домати.

Приготвятъ се както обикновеннитѣ № 13,  
само че вмѣсто съ вода сваряватъ се съ ме-  
сиянъ бульонъ, попарватъ се съ масло и се  
поръсватъ съ сиренѣ, или кашкавалъ, а при  
поднасянието се полагатъ съ сосъ отъ домати.  
Посипватъ се тоже съ сосъ отъ сготвенъ съ  
вино и домати филетъ и се гарниратъ съ  
самото филе нарѣзано на тънки рѣзни.

### 17. Пилавъ обикновенъ.

Туря се водата да възври и подирѣ на  
двѣ мѣрки вода туря се една мѣрка оризъ,

посолява се малко солъ и се оставя да ври до  
като попие всичката вода; тогава се попарва  
съ врѣло масло, разбърква се, оставя се още  
нѣколко минути надъ тихъ огънь, подирѣ  
сипва се на блюдо, поръсва се съ ситна захаръ  
и се поднася.

### 18. Пилавъ съ сиропъ.

Турете въ една чиста тенжера 150 гр.  
чисто масло и като възври пустнете въ него  $\frac{1}{2}$   
клар. добъръ оризъ, очистенъ и омитъ и бър-  
кайте го 2—3 минути, подирѣ залѣйте го съ  
 $1\frac{1}{2}$  часть възврѣла вода а съ другата пригот-  
вете захаренъ сиропъ съ малко канелена ми-  
ризма или ванилна и, слѣдъ като оризътъ попие  
всичката вода, полѣйте го съ сиропътъ и оста-  
вете го надъ тихъ огънь до като го попие.

### 19. Пилавъ съ домати.

Пригответе месиянъ бульонъ една часть и  
двѣ части доматиенъ бульонъ, разбъркайте, по-  
солете колкото трѣбва и оставете да възври,  
тогава турете на двѣ мѣрки отъ тоя бульонъ  
една мѣрка оризъ, разбъркайте, турете 2—3  
бучки захаръ и оставете да ври до като попие  
всичката; подирѣ попарете го съ възврѣло  
масло, оставете го още нѣколко минути надъ  
тихъ огънь и поднасяйте. По сжций начинъ  
може да се сготви съ дребни кжсове отъ  
теленко или кокошо месо.

## 20. Пилавъ съ овнешко.

Наръзва се месото на дребни кжсове, запързва се съ лойта му, опържватъ се 2—3 глави ситно наръзанъ лукъ, размъва се съ месото и, който обича, туря и дребни стафида безъ костилки и фжстъци или кукунари, залива се съ възврела вода и се оставя да ври до като остане месото; тогава се туря на двѣ мърки отъ буйлонътъ една мърка оризъ и се оставя да ври надъ тихъ огънь, до като оризътъ се свари добръ и поеме всичката вода.

## 21. Попара.

Нарежете една франзела на тънки ръзни, зачервете ги надъ огъня и отъ двѣтъ страни; пригответе прѣсно или пѣкъ отъ саламура сиренъе, натрошете го и нарѣждайте въ сѣдинката, съ която ще я поднесете на трапезата, най-отдолу единъ рѣдъ франзела и единъ редъ сиренъе и испомѣжду по малко прѣсно масло или каймакъ и все така слѣдвайте до като се свърши, като глѣдате щото отгорѣ да дойде пакъ франзела; тогава залѣйте я съ една чаша кипящъ месянь буйлонъ, метнете въ пещъта да постои около  $\frac{1}{4}$  часъ и поднасятъ я.

## 22. Консервирано кравешко или биволско сиренъе.

Турете да възври 3—4 литр. прѣсно млѣко и влѣйте въ него 4—5 литр. хванато млѣко

заедно съ сметаната му (хванато млѣко е това, което се налива сурово изъ грънци и се оставя да стои на хладно мѣсто 2—3 дена до като хване дебелъ каймакъ (сметана) отъ горѣ, който се обира на страни за да се употрѣблява така или пѣкъ за да избиватъ масло отъ него, а пѣкъ долното всирено млѣко турятъ около огъня да се постенли малко и всири по-добръ и подпрѣ турлтъ въ цѣдилка и получаватъ прѣсно кравѣ или биволско сирене.), разбъркайте го добръ и оставете го надъ тихъ огънь да се згорѣщи колкото да може да трае прѣсътътъ ви, като го опитвате разбира се на често за да не се прѣгорѣщи (ако искате да бжде сиренето по-тъсто то прибавете още  $\frac{1}{2}$  кл. сметана); спемете го отъ огъня, излѣйте го въ цѣдилнакъ и оставете го да се цѣди 24 ч. тогава извадете сиренето отъ цѣдилника въ една чиста пощва, омесете го добръ съ колкото трѣбва солъ и натъичете въ тънки мѣхурчета, или пѣкъ въ малко, чисто и добръ стѣгнато каченце, което трѣбва добръ да затегнете на устата, като прѣдварително залѣете сиренето отъ горѣ съ малко млѣко сварено и покриете съ лозови или други нѣкои листа, затегнете добръ и настрете за дълго врѣме, като го прѣглѣждате на често.

## 23. Консервирано прѣсно млѣко.

Сварете млѣкото добръ, налѣйте го въ бутилки и турете ги въ врѣда вода да се по-

крийтъ близо до устата, оставете да ври 15—20 минути; тогава дръпнете сѣда отъ огъня и запушете бутилкитѣ моментално, залѣйте запушалкитѣ съ воскъ или катранъ, за да нѣма никакво съобщение съ въздуха.

## 24. Кисело млѣко.

Млѣкото се подквасва по твърдѣ много начина. Единъ начинъ е: слѣдъ като се свари млѣкото добръ, налива се изъ дълбоки паници и се оставя, или пѣкъ се вѣтри съ лъжица, или една чашка до като остане малко топло; тогава подквасва се съ  $\frac{1}{2}$  лъжица кисело млѣко, (ако напримѣръ млѣкото за подквасване е 1 лтр., ако ли е повече то и подквасата се туря повече) което се разбива добръ на отдѣлно въ една паничка като се налива помалко млѣко и най-послѣ се разбива въ всичкото млѣко; турятъ паницата на нѣкое топличко мѣсто, похлупватъ я съ чисти дъсчици, завиватъ я добръ съ кожухче или друга дебела, топличка, завивка и се оставя така до като се хване добръ, слѣдъ което изведнажъ се отвива и се изстудява въ студена вода или на хладно мѣсто.

Други пѣкъ, слѣдъ като се свари млѣкото добръ (млѣкото за подквасване трѣбва да се вари много повече отъ колкото обикновенно се вари) до като е още горѣщо, разбива се въ него достаточнo сметана и съ една лъжица или чаша се вѣтри нѣщо около  $\frac{1}{4}$  часъ и по-

вече, подирѣ налива се въ каструлитѣ (дълбоки паници) завива се както горното и се остави до като се хване. Други пѣкъ — слѣдъ като се свари млѣкото, оставятъ го да истине, сетнѣ го подквасватъ съ кисело млѣко (както по първия начинъ) и подирѣ турятъ кастрончето въ единъ сѣдъ съ врѣла вода и го оставятъ до като се хване добръ. Подквасва се още по много други начина. Най-добро кисело млѣко става биволското, подиръ иде овчето и най-послѣ кравито, което става най-рѣдко но пѣкъ бива най-легко за яденіе. За да стане млѣкото по-чисто, да нѣма никакъ сурватка, слѣдъ като се хване добръ, туря се въ цѣдилка да се изцѣди и тогава става чисто като сиренѣе.

## ХV

### Разни млинове (Баници).

#### 1. Млинъ съ сиренѣе.

Замѣсете  $\frac{1}{2}$  клг. чисто бѣло брашно съ 2 яйца, масло колкото единъ орѣхъ, потребната соль и топла вода, колкото поеме брашното, за да стане тѣстото умѣрено, т. е. нито много мѣтко нито пѣкъ твърдо и мѣсете го до като захване да прави припки; тогава блѣснете го съ всичката си сила 3—4 пжти отъ масата, приберете го, завийте го въ една чиста кърпа и още нѣщо дебеличко отъ горѣ и оставете така да постои 20—30 минути; въ това врѣме пригответе  $\frac{1}{4}$  клг. или повече (разбира се ако е прѣсно и не твърде солено) сиренѣе, патрошете

го ситно, разбъркайте го съ 1—2 цѣли яйца и 2 желтъка, турете ако имате и 2 лъжици прѣсно масло, или пѣкъ 3—4 лъжици прѣсно сварено мѣко, (като глѣдате да вземате повечето отъ каймакътъ му) а, ако ви е повкуса, турете и малко захаръ, 1 лъжица настъргана срѣдина отъ франзела и малко капела; разбийте всички тѣзи наедно добръ, до като станатъ като каймакъ; слѣдъ това расточете тестото на тънки кори, съ рѣцѣ, надъ чаршавъ или пѣкъ съ точилка, (всѣкой спорѣдъ както се е научилъ да расточва) напрѣскайте кората съ масло, насипете половината съ така приготвеното сирене, прегънете другата половина отгорѣ, увийте я, завъртете я на тепсия намазана съ масло и печете въ пещъ. Когато се точатъ съ точилка малки кори, то тия послѣднитѣ сенастилатъ обикновено прави въ тепсията, като се порѣсва връхъ всѣка кора по малко масло, а пѣкъ въ срѣдата или пѣкъ на двѣ мѣста се туря сиренето, нарѣждатъ се отгорѣ останалитѣ кори, нарѣзва се млина или пѣкъ се оставя цѣль, полива се съ масло и се пече въ пещъ (фурна); помъ като се извади, добръ е да се покрива съ друга тепсия отгорѣ, или съ една чиста завивка за да омѣкне. При поднасянието ѝ, който обича, порѣсва я съ ситна захаръ.

## 2. Млинъ съ мѣсо.

Всичко се приготви както за млинътъ съ сирене, само че въ срѣдата се туря, вмѣсто

сирене, ситно наклъцано телешко или отъ младъ добитъкъ мѣсо, въ което, слѣдъ като се наклъца твърдѣ ситно, наклъцва се и една глава лукъ, опързва се въ 2—3 лъжици масло и слѣдъ това туря се и мѣсото връхъ него и надъ тихъ огнь се опързва колкото трѣбва, посолява се колкото трѣбва съ соль, пиперъ и малко канела и се употребява. Туря се тоже и ситно наклъцано и опържено месо отъ пулякъ или кокошка, само че въ това месо се разбъркватъ и по 2—3 яйца.

## 3. Унгарски млинъ съ жамбонъ.

Пригответе тѣсто както за другитѣ млинове, расточете една голѣма тънка кора, или повече малки, и напрѣскайте ги съ масло; збийте двѣ яйца, разбъркайте въ тѣхъ  $\frac{1}{2}$  чаша сметана и настъргана корица отъ единъ лимонъ, размажете това по кората, вземете тутакси тѣрѣзни отъ жамбонъ, турете ги на кората, обвийте, турете на намазана съ масло тепсия и метнете въ пѣщъта да се опече.

## 4. Млинъ съ спанакъ.

Пригответе тѣстото както по-горѣ, расточете го на тънки кори и оставете нарѣдени една по една да поизсъхнатъ малко. Очистете и измийте добръ въ 4—5 води 1 клг. спанакъ, попарете го и изцѣдете го, наклъцайте 1—2 глави лукъ и опържете го съ масло (ако искате млинътъ постенъ опържете спанака съ дървено

масло, така също напърскайте и коритѣ съ дървено масло пакълицайте и спанакътъ и турете да се поопържи и той връху лукътъ, подирѣ збийте 3 жълтъка отъ яйца, разбъркайте ги въ спанакътъ, поделете го, разбъркайте и 3—4 лъжици сметана, тогава наръдете половината отъ коритѣ на намазана съ масло тepsия, като поръсвате всѣка една съ наръдете отгорѣ останалитѣ кори, полѣйте съ колкото трѣбва масло и веднага турете да се опече. Който обича поднася го поръсенъ съ ситна захаръ. Който желае, поопича всѣка кора надъ машината за готвение надъ простия, или надъ дъното на една тepsия и тогава наръжда спанакътъ.

### 5. Млинѣ съ ябълки.

Пригответе тѣстото както се каза по-горѣ, оставетого да постои малко и подирѣ расточете го. Очистете 1 клгр. ябълки и наръжете на тънки рѣзни, разбъркайте ги съ малко ситна захаръ, съ дребни червени или черни безъ костилки стафиди, малко канела и малко настъргана срѣдина отъ суха франзела. Поръсете кората съ масло, турете приготвенитѣ по горния начинъ ябълки, загънете я на рулетъ, турете я въ тepsия намазана съ масло, полѣйте я отгоре съ колкото стрѣбва масло и турете да се пече. Поднася се поръсенъ съ ситна захаръ и канела. Точи се тоже и на малки кори, които се наръждатъ въ тepsия съ масло измежду имъ, турятъ се

ябълкитѣ въ срѣдата и останалитѣ кори се наръждатъ отгорѣ, поръсва се съ масло и се пече и подирѣ се наръзва.

### 6. Млѣченъ млинѣ.

Збийте добрѣ 6—7 яйца, турете малко солъ, 1 лъжица масло, разбийте и подирѣ бъркайте и туряйте по малко брашно до като се образува едно възрѣдко тѣсто, послѣ захванете да го разрѣдявате съ прѣсно сварено млѣко, като влѣете 1 до 1½ лтр. и продължавайте да го биете нѣщо около 15—20 минути; слѣдъ това излѣйте го въ тава намазана съ доволно масло и турете въ силна пещъ до като се лѣгко зачерви отгорѣ; подирѣ нарежете на квадратчета, извадете ги на блюдо; поръсете съ ситна захаръ и канела и поднасяйте го до като е топълъ.

### 7. Ваклава съ мигдали (бадеми).

Замѣсете ½ клгр. бѣло брашно съ 1 яйце, масло колкото единъ орѣхъ, потребната солъ и вода, (топла) колкото поеме брашното, мѣсете го до като стане гѣвко, блѣснете го 3—4 пѣти отъ масата, завийте го и оставете го на топло мѣсто 20—30 минути. Подирѣ постелете една чиста постелка върхъ една голѣма маса, турете върхъ нея тѣстото, изопнете съ ръце една голѣма тънка кора и оставете я на чершафтъ 10—15 минути да поизсъхне малко, подирѣ

напръскайте я съ 150 гр. масло, поръсете 200—300 гр. ситно счукани мигдали съ малко ванилна миризма и съ малко захаръ и вземете кората на събиране съ единий край на постелката, турете я на тенсия намазана съ масло, поръсете я съ 100—120 гр. масло и мѣтнете да се опече. Пригответе сиропъ отъ  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ съ ванилна, трандафилова или друга миризма и щомъ се опече баклавата веднага залъйте я съ врѣщия сиропъ.

### 8. Баклава другъ видъ.

Вземете 1 клгр. брашно отъ най-добро качество, замѣсете го съ 2 яйца, 2 лъжици бѣло вино, масло колкото  $\frac{1}{2}$  яйце и вода (топла) колкото поеме брашното; омѣсете добръ тѣстото до като захване да пуска припки, блѣснете го нѣколко пжти отъ масата, съберете го, завийте го и го оставете да постои 15—20 минути; подирѣ, нарѣжете го на 20—30 кжеа, разсточете ги колкото голѣмината на тенсията, въ която ще ги турите; пригответе  $\frac{1}{4}$  клгр. мигдали ситно счукани и разбъркайте ги съ 175 гр. ситно счукана захаръ съ малко ванилия, нарѣждайте коритѣ въ тенсията и поръсвайте измежду отъ тѣзи мигдали и най отгорѣ нарѣдете нѣколко кори безъ нищо, подирѣ, нарѣжете я на каквато форма искате, полъйте я съ  $\frac{1}{2}$  клгр. врѣло масло и турете я да се опече (ако е пещьта много горѣща, покрийте я съ 1 листъ книга) и, щомъ като я

извадите, полъйте я съ врѣщъ завързанъ си-вода, 2—3 лъжици трандафилова или отъ други цвѣтя вода, или друга нѣкоя миризма и щомъ като я полъете, върнете я пакъ въ пещьта да постои 1—2 минути; подирѣ, извадете я, оставете я да изстине добръ и тогава изваждайте я отъ тенсията.

### 9. Нѣмска баклава.

Замѣсете 1 клгр. отъ най-бѣлото брашно, съ 2 яйца, 1 лъжица масло, 2 лъжици бѣло вино, потребната соль и вода (топла колкото може да търпи прѣстѣтъ ви) колкото поеме брашното, омѣсете добръ това тѣсто, блѣснете го нѣколко пжти отъ масата, мѣсете го още, подирѣ, завийте го и оставете го да постои 20—30 минути. Слѣдъ това нарѣжете го на кжсове по-малки отъ едно яйце, нарѣдете ги на масата и ги закрийте; сетнѣ вземайте единъ по единъ кжсъ и расточвайте съ точилката като подмазвате както кората тѣй и точилката съ топло масло и като стане на голѣмина на една бѣла кѣла, разрѣжете я кръстообразно, прегънете я на четири; подирѣ пакъ расточете и пакъ прегънете, така до 3—4 нѣти, послѣ турете въ всѣка една по малко мигдали ситно счукани и размѣсени съ желтъкъ отъ яйце и ситна захаръ, згънете ги на квадрати, нарѣдете ги въ тенсия намазана съ масло и турете въ пещьта да се опежѣтъ добръ и щомъ като ги извадите натопете ги въ врѣлъ завързанъ

захаренъ сиропъ съ ванилна или друга миризма, роиъ отъ  $\frac{3}{4}$  килгр. захаръ, сваренъ съ  $\frac{1}{2}$  лтр. като ги подържите по 1—2 минути въ сиропътъ за да пониятъ добръ; изваждайте ги и ги нарѣждайте една по една да изстинжтъ.

### 10. Турска баклава.

За пѣла баклава отъ 24 кори, взема се  $1\frac{1}{2}$  килгр. най-тънко брашно, замѣсва се съ 8 яйца, вода (топла) колкото поемне брашното и една щипка солъ, омѣсва се това тѣсто много добръ и, на свършване на мѣсенето му, намазва се съ по малко дървено масло (добро качество) до като се свърши дозата отъ 29—30 капки, поомѣсва се още, завива се въ едно чисто платно и пѣщо дебело отгорѣ и се оставя на топличко мѣсто 15—20 минути. Слѣдъ това нарѣзва се на късове колкото една отъ срѣдна голѣмина ябълка, омѣсва се на топки и почва да се точи съ много тънка точилка на една голѣма, валчеста, чиста, гладка, не боядисана маса, като се рѣси кората отъ начало съ брашно до като почне да се истжнява, тогава почва да се рѣси съ нишесте прѣсеяно прѣзъ много ситно сито, или съ добра крахмалъ (за колосване ризи) ситно счукана и прѣсеяна прѣзъ тънко сито и продължава да се точи до като стане една голѣма и много тънка кора, като се внимава да не се раскъса при точението. По тоя начинъ се разточватъ всичкитѣ кори и се нарѣждатъ една върху друга на една мѣтка пос-

тѣлка, нарѣзватъ се съ една валчеста тенекийка колкото диаметрътъ на устата на една чайна чаша) да бѣде съ дръжка и на устѣето тенекего да бѣде остро за да може веднага да се изрѣзватъ 24-тѣ кори изведнѣжъ; така нарѣзани, згѣва се всѣка купчинка на двѣ и се нарѣждатъ тѣзи полуокръжности една подиръ друга на една голѣма тепсия. Туря се 1 килгр. масло да възври, взема се тепсията близо до маслото, както ври на огъня, и почва да се полива съ лъжица връхъ всѣко полу-кръгче по тѣлкова масло до като всичкитѣ листа се напиатъ съ масло; така полято пече се въ слаба пещъ до като се зачерви нежно; тогава изважда се и се оставя на тепсия да стои до вторий день, когато се завързва умѣрено гѣстъ сиропъ отъ 1 килгр. захаръ, като му се тури грѣндафилъ или ванилна миризма, туря се баклавата въ пещъ да се спорѣщи, изважда се и се залива съ не твърдѣ горѣщъ сиропъ, оставя се така да стои до вечерята, за да поние добръ захарята и тогава се изважда и нарѣжда на блюдо.

### 11. Българска баклава.

Замѣсете 1 килгр. брашно съ 2 яйца, една бучка масло, потребната солъ и вода (топла) колкото поеме брашното, омѣсете го добръ до като захване да прави пришки, блѣснете го пѣколко пѣти отъ масата, съберете го, завийте го добръ и оставете да постои 15—20 мин., подирѣ, нарѣжете го на 25—30 кжса, замѣсете



ги на топчета, нарѣдете ги на една чиста кърпа посипана съ брашно и ги завийте; послѣ вземайте по 3—4 отъ тѣхъ расточвайте ги съ точилката около една педа, туряйте ги на страна и като разсточите така 3—4, намажете съ разстопено масло и ги натуряйте една върху друга, разсточете ги изведнѣжъ съ точилката; колкото голѣмината на тепсията, въ която ще я печете, турете тая кора на една страна и слѣдвайте така до като разсточите всичкото тѣсто; подирѣ, намажете тепсията съ масло, нарѣждайте въ нея коритѣ една по една и порѣсвайте върху всѣкоя по малко масло и като нарѣдите половината отъ тѣхъ, порѣсете на срѣдната кора 100 орѣха ситно счукани и размѣсени съ малко канела, или пѣкъ ако обичате турете ги на двѣ мѣста, нарѣдете останалитѣ кори отгорѣ съ масло измѣжду, подирѣ, нарѣжете я на каквато форма искате и турете я да се опече добрѣ. Въ това врѣме пригответе завързанъ захаренъ сиропъ отъ  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ съ  $\frac{1}{2}$  лтр. вода съ трѣндафилова, канела или вапилина меризма и цомъ като извадите баклавата отъ пещъта, залѣйте съ този врѣлъ сиропъ и я закрийте съ друга тепсия отгорѣ (безъ обаче да се допира тя до баклавата), или най-добрѣ съ една голѣма чиста месада, като постои така 15—20 минути, открийте я, оставете я да изстине и подирѣ изваждайте я и нарѣждайте на блюдо; употребявайте я на втория день. Тая баклава може да трае 3—4 дена.

## 12. Туртички съ сирене.

Забъркайте  $\frac{1}{4}$  клгр. брашно съ 2 лъжици растопено масло, 4—5 яйца, потребната соль и збийте го добрѣ съ лъжица, подирѣ вливайте по малко млѣко до като се образува доста рѣдко тѣсто, разбъркайте въ него и малко настъргана корица отъ лимонъ; слѣдъ това турете малко масло въ единъ малкъ тиганъ и като се сгорѣши наливайте по една голѣма лъжица отъ това тѣсто да се запече и зачерви и отъ двѣтѣ страни. Като пригответе по тоя начинъ всичкитѣ туртички, намажете едно блюдо съ масло и налѣйте малко сметана нарѣдете туртичкитѣ въ него се настърганъ кашкавалъ или пармезанъ и посмагъ измѣжду, разрѣжете подирѣ на 4, залѣйте ги, ако обичате, съ малко врѣло масло; турете ги да постоятъ върху горѣща пенелъ и поднаслѣйте ги.

## 13. Руски блини за карнавали.

Попарете ср върѣла вода въ една тенджера  $\frac{1}{4}$  клгр. хубаво бѣло житно брашно, като наливате внимателно и бъркате постоянно, за да не остане брашното на грахуми и, слѣдъ като го бъркате около  $\frac{1}{2}$  часъ, оставете го на една страна; турете въ друга тенджера  $\frac{1}{2}$  клгр. руско брашно отъ „Хринка“, подбъркайте го съ студена вода, да се образува една възрѣдка каша; тогава разбъркайте и горнето тѣсто въ едно, прибавете 25—30 гр. хлѣбень

квасъ, потрібната соль, разбъркайте тоя смѣсъ добръ, прѣкарайте го прѣвъ рѣдко сито, побийте го още около 15 минути и турете го на топличко мѣсто да втаса. Тогава наливайте въ едно малко тиганче по една голѣма лъжица отъ това тѣсто (Руситѣ си иматъ нарочно за тая цѣль по двѣ малки тиганчета, така че като се опържи блината отъ една страна, прѣобръща я въ другото тиганче да се опържи и отъ другата страна) и се опържватъ както нашенскитѣ тиганици, турятъ се една върху друга въ единъ малкъ кастронъ и се поднасятъ. Съ тѣхъ ведно се поднасятъ на трапезата: сметана, прѣсно масло и черъ хайверъ.

#### 14. Консони (италиянски будингъ.)

Взварете половина литра прѣсно млѣко, збийте въ него еѣинъ по единъ 15 желтъка настѣргана корица отъ единъ портокалъ, захаръ, колкото искате да е сладко, збийте ги добръ и прецѣдете прѣвъ ситка въ една формичка, турете формата въ другъ съдъ съ възвряла вода и турете го на тихъ огънь да ври около  $\frac{1}{4}$  часа; подирѣ, преобърнете го на едно блюдо и порѣсете съ ситно накълцани фъстѣци и захаръ и така топло поднасяйте го.

#### 15. Тригона.

Вземете единъ клгр. брашно, добро качество, турете го на една чиста масса за точение, направете една трапчинка въ срѣдата му, ту-

рете въ нея една лъжица масло, една лъжица бѣло вино, 2 яйца и вѣстонла вода, колкото поеме брашното; замѣсете съ ржка добръ това тѣсто, збийте го нѣколко пжти отъ массата, съберете го, завийте го съ едно чисто платно и оставете го да постои около  $\frac{1}{2}$  ч. Подирѣ това, нарѣжете го на късове колкото едно яйце, замѣсете ги и ги закрийте; тогава взимайте по единъ късъ, разточете съ точилката на кръгъ съ радиусъ 30 сантимтр. като намазвате, както листѣтъ, тѣй и точилката съ малко топло масло, слѣдъ това свийте го на четири отъ четиритѣхъ краища, пакъ разточете и повторете така до 2—3 пжти; тогава въ тѣхъ расточения листъ турете малко ситно счукани мигдали разбъркани съ желтъкъ отъ яйца и малко ситна захаръ, загънете го на квадратъ и по сѣщия начинъ пригответе всичкото тѣсто, намажете една тява съ масло, нарѣдете въ нея всичкитѣ пригответени тригони и мѣтнете въ умѣрена пещъ да се опекатъ. Когато сж вече готови, извадете ги веднага и потопете ги единъ по единъ въ възврѣлъ сиропъ съ ванилна, трендафилова или каква да е подобна миризма, нарѣдете ги на блюдо и сж готови.

## ХVI.

### Разни тѣстяни сладка.

#### 1. Пандишпанъ.

Збийте 8 прѣсни яйца, желтъкътъ въ единъ съдъ, а бѣлткътъ въ други, до като

стане на чиста пѣна. Разбъркайте въ жълтъкътъ 300 грама много ситно счукана (пулверизирана) захарь и продължавайте да бъркате до  $\frac{1}{4}$  часъ и повече, до като жълтъкътъ се счестне и побѣлее, тогава разбъркайте въ него 150 грама нишесте или отъ най-бѣло брашно изсушено прѣдварително въ пѣщъ, една малка чаша ромъ и стърготини отъ корицата на на единъ лимонъ, разбъркайте добръ и слѣдъ това сипете и бѣлткътъ, като внимавате да отдѣлите само пѣната, а пѣкъ останалия заедналъ бѣлткъвъ збийте отъ ново на жълтъка и тогава го турете и слѣдъ това збийте всичко наедно бърже и легко съ една плоска лъжица, или съ дървена лопатка приготвена за тази цѣль, излейте го бърже въ формичка или дълбока тавичка намазана съ спермацетъ книга на дъното и веднага мѣтнете го въ пещъта да се опече. Който обича, излива го въ отдѣлни отъ книга формички, намазани съ масло или спермацетъ, нарѣжда ги на желязна тепсия и ги пече.



## 2 Руло съ сладко.

Збийте 12 прѣсни яйца, турете въ тяхъ 350 грама ситно счукана захарь заедно съ 3 грама ванилия, блъскайте ги около 15—20 минути, подирѣ сипете тоя съставъ въ една чиста тава намазана съ спермацетъ и мѣтнете веднага въ пещъта. Слѣдъ като се подигне и позачерви извадете го, прѣобърнете го на една чиста дъска

или маса, намажете го съ желе отъ дюли, или мармелатъ отъ ябълки, касий или зарзалии, тогава свийте го на рулетъ и турете го пакъ да се позапече и зачеви, слѣдъ това извадете го пакъ на масата, оставете го да поистине, нарѣжете го на тънки рѣзни косъ, накичете го съ фьетъци и едра захарь, бѣла и пенбейна.

## 3. Безета.

Турете 8 бѣлтъка на едно блюдо, сложете това блюдо върху ледъ, оставете го да постои около 1 часъ и слѣдъ това збийте тоя бѣлткъ на чиста пѣна. Вземете 300 гр. много ситна захарь и разбъркайте твърдъ легко по една лъжица въ бѣлткътъ, до като турите всичката; тогава взимайте по една лъжица отъ него, туряйте го на книга въ тава и мѣтнете въ слаба пещъ да се пекжтъ около половина часъ.

## 4. Безета съ ябълки.

Разбъркайте на каша 5—6 ябълки опечени въ пещъ, подирѣ обелени и очистени отъ сърдцата съ костилкитѣ и прѣкарайте прѣвъ сито, сетнѣ збийте въ тяхъ 120 гр. ситна захарь, единъ бѣлткъ на пѣна и продължавайте да биете 2 часа. Тогава турете го съедината въ ледъ (зимѣ въ снегъ) да постои 30—40 минути догдѣто се сгѣсти и побѣлие, слѣдъ което налѣйте го въ малки книжни формички, наредете на тава и турете въ слаба

пещь да се запекжтъ; подирѣ, издерете книжкитѣ имъ и турете съ тавата да се доопекжтъ.

### 5. Безета съ шоколадъ.

Отдѣлете бѣлтѣкѣтъ отъ 8 яйца въ една дълбока паница и ги оставете надъ ледъ или слѣдъ 20—30 минути; подирѣ збийте ги на пѣна и разбъркайте въ тѣхъ 300 гр. ситна захаръ и 40—50 гр. настърганъ шоколадъ, збийте добрѣ, налейте въ книжни формички и печете въ слаба пещь.

### 6. Бискотини.

Турете въ една плитка прѣстена тенджера 210 грама ситно счукана захаръ съ 3 гр. ванилия, збийте го съ 6 цѣли яйца и 2 жълтъка, намѣстете я връхъ горѣща пепелъ и продължавайте да бъркате до като се очисти; тогава преобърнете я върху една чиста маса поръсена съ захаръ и слѣдъ като изстине замѣсете съ 120 грама тънко бѣло брашно и слѣдъ това изопнете го на една питка на дебѣлина единъ с. м.; нарѣжете тая питка съ желѣзцето за рѣзание тѣстени нѣща, по формата на едритѣ бискуити. Намажете една тава съ масло, нарѣдете всичкитѣ бискотини добрѣ, намажете ги отгорѣ съ збитъ жълтъкъ, поръсете ги съ непресеяна захаръ и турете ги да се пекжтъ въ умѣренна пещь.

### 7. Курабиета.

Турете въ единъ съдъ една чаша стопено масло и 3 чаши счукана захаръ съ 3 грам.

ванилия; разбъркайте добрѣ съ ржка, турете и едно цѣло яйце и единъ желтъкъ и слѣдъ това почнете да туряте съ другата ржка по малко брашно, добро качество, и мѣсете го около единъ часъ до като стане тѣстото гѣвко, умѣрено твърдо и да почне да се не лепне по ржцетѣ. Слѣдъ това направете го на топки каквато голѣмина искате, нарѣдете ги на една тава намазана съ масло, напичете ги отгорѣ съ по единъ бадемъ, очистенъ и отъ вѣтрѣшната му люспа, или пѣкъ съ по 2—3 карафила и турете ги въ умѣрена пещь да се опежтъ.

### 8. Нугатъ.

Вземете 450—500 гр. сладки мигдали, очистете имъ шлюпкитѣ, попарете ги, омийте ги, нарѣжете ги на 4 рѣзни на длъжъ, подпържете ги малко надъ слабъ огънь, колкото да се позажълтеятъ, като внимавате да не ги изгорите. Стопете въ единъ чистъ тиганъ 300 гр. захаръ, счукана заедно съ 2—3 гр. ванилия, хвърлете веднага мигдалитѣ топли въ него и побъркайте нѣколко минути; слѣдъ това туряйте бърже по малко отъ тоя съставъ по странитѣ на една тенекияна форма (която да прилича на нугатски калпакъ) намазана съ малко прѣсно мигдалено масло и като го изсипете вредъ колко е възможно добрѣ, тънко и гладко, притискайте го и уравнете го още съ тъпата страна на единъ лимонъ и слѣдъ като изстине, преобърнете формата надъ едно

блюдо, издигнете полегкичка и внимателно формата нагорѣ и нугатѣтъ ще остане цѣлы на блюдото.

### 9. Холандски крошети.

Попарете и очистете 400 гр. сладки мигдали, счукайте ги ситно и разбъркайте ги съ яйца (бѣлтѣка и желтѣка ведно) до като стане едно възвѣдко тѣсто; подирѣ турете на масата замѣсено тѣсто 400 гр. отъ добро бѣло брашно, направете една трапчинка въ срѣдата, турете  $\frac{1}{2}$  клгр. ситно счукана захарь съ малко ванилия и стѣрготината отъ корицата на единъ лимонъ замѣсете всички тѣзи на едно тѣсто и, ако ви се види твърдо, прибавате още едно яйце, омесѣте го добрѣ, блѣснете го нѣколко пѣти отъ масата, подирѣ раздѣлете го на кжсове отъ по 200 гр. едното, изопнете го наоколо 40 сантиметра дължина и 7—8 сантиметра широчина, нарѣдете ги на тава и печете ги въ умѣрена пещь, подирѣ, нарѣжете и косъ, както искате.

### 10 Гато (сладно) съ брашно отъ картофи.

Турете въ една прѣстена тенджерата 210 гр. тънко бѣло брашно, 90 гр. картофелно брашно, настѣргана лимонова корица и разтрийте добрѣ съ 200 гр. прѣсно масло; збийте 8 желтѣка съ 300 гр. ситна захарь и бъркайте до като побѣлее, подирѣ, замѣсете го съ горнитѣ наедно, разбъркайте добрѣ и най-послѣ

турете и 4 бѣлтѣка збити на пѣна, збийте всичко наедно добрѣ, излѣйте го въ една плитка тенекиена форма намазана съ масло и печете го въ слаба пещь; нарѣзва се слѣдъ като изстине.

Това тѣсто може да се пече и въ малки тепекени, или книжни, формички намазани съ масло и порѣсени съ песметь.

### II. Французско гато съ оризъ.

Омийте въ нѣколко води 210 гр. добъръ оризъ, турете го на огъня въ 150 сантимиляра възвѣрѣла вода и щомъ като се разцѣфне оризѣтъ) снемете го отъ огъня, изцѣдете му водата и го турете въ  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко да се свари много добрѣ; слѣдъ това снемете го и оставете да изстине; разбъркайте въ него 45 гр. масло нѣколко капки ароматична вода, 6 желтѣка збити до побѣляване съ 100 гр. ситна захарь и 3 бѣлтѣка прѣведени въ пѣна, збийте добрѣ всички тѣзи наедно и изсинете тоя съставъ въ форма намазана съ масло и порѣсена съ песметь; пече се въ умѣрена пещь около  $\frac{1}{2}$  часъ и повече. По сжщий начинъ може да се приготви и отъ гриса.

### 12. Французско гато другъ видъ.

Пригответе въ една прѣстена съдина 390 гр. бѣло брашно, разбъркайте го съ малко бирена мая, едно яйце и една чашка ромъ и оставете го да се подигне. Подирѣ, збийте 20

желтъка съ 300 гр. захарь до побѣляване, прибавете и 10-тѣхъ бѣлтъка превѣдени въ пѣна, подбъркайте ги всички наедно съ единъ клгр. брашно, като притурите и  $\frac{1}{8}$  лтр. млѣко 250—300 гр. масло,  $\frac{1}{2}$  клгр. дребни безъ костилки стафиди и 10 гр. соль; слѣдъ това, турете и приготвената мая (която трѣбва да се е подигнала достатъчно), збийте всички наедно добръ, излѣйте това тѣсто въ форми намазани съ масло, като ги напълвате само до  $\frac{3}{4}$ , оставете ги на умѣрено мѣсто до като се напълнатъ и тогава печете както се каза по-горѣ.

### 13. Нѣмско гато.

Маята се приготвя отъ 150 гр. брашно, 18 гр. бирена мая, едно яйце и една чашка ромъ, като се слѣдва по горния начинъ; слѣдъ това подбива се въ една прѣстена съдина 450 гр. брашно 12 яйца,  $\frac{1}{2}$  чаша сладка смѣтана, 90 гр. дребни стафиди, 90 гр. мигдали, попарени и нарѣзани на много тънки рѣзани на дълъжъ и 90 гр. ситна захарь, разбърква се и маята, ако е готова, и се слѣдва както за горнето.

### 14. Испанско гато.

Нарѣжете добръ рѣженъ хлѣбъ на умѣрени рѣзани, намажете ги тънко отъ едната имъ страна съ пелте отъ дюли, каписи, сливи или зарзали и присъединете по два рѣзана единъ върху други; слѣдъ това пригответе  $\frac{1}{2}$

лтр. вино съ 250 гр. захарь, потапявайте рѣанитѣ въ него, подирѣ потапявайте ги и въ збитъ желтъкъ, най-сетнѣ обвалите ги въ счуканъ пеметъ и опържвайте ги въ масло. Тѣй приготвени, порѣсватъ се съ ситна захарь и канела, нарязватъ се на квадрати нарѣждатъ се на блюдо и се поднасятъ.

### 15. Сладко отъ ябълки или дюли.

Очистете нѣколко (отъ колкото имате потреба) голѣми ябълки или дюли, нарѣжете ги напрѣки на търкалета дебели единъ сантиметръ и очистете сърдцата имъ съ семената. Имайте приготвено  $\frac{1}{2}$  литр. вино съ 60 гр. захарь и 10 грама канела, турете ябълкитѣ, или дюлитѣ, въ него да постоятъ около  $1\frac{1}{2}$  часъ. Въ това врѣме, збийте съ една дървена лъжица 60 сантлитра много добро дървено масло 15—20 минути до като побѣлее, тогава почнете да туряте малко по малко брашно и бийте до като загѣстне доста и почне да прави припки, като не забравите да турите и малко соль. Слѣдъ това захванете да разрѣждате като наливате по малко вода, до като се образува една възрѣдка каша, така щото като се потонятъ ябълкитѣ въ нея да се задържи по тѣхъ. Турете достатъчно масло въ една чиста тенджерка да възври на умѣренъ огънь, потопете рѣзнитѣ ябълки или дюли въ тѣстото, турете ги въ маслото да се опържатъ, нарѣждайте ги на блюдо, порѣсете ги съ ситна захарь съ ванилия и бърже поднасяйте ги.

### 16. Руско пирожно.

Объдете вѣколко ябълки, нарѣжете ги на тънки рѣзни, нарѣжете тоже таквизъ тънки рѣзни отъ бѣла франзела прѣстояла два дена, обрѣжете кората околорѣстъ тѣй че да остане само срѣдината; намажете една тавичка съ прѣтопено, но не горѣщо, масло, вземайте съ два прѣста по рѣзанче франзела, потапяйте го въ това масло и нарѣждайте ги въ друга тава едно до друго тѣй че да се образува като една пѣла кора и като се испълни тоя рѣдъ съ франзела, втория рѣдъ нарѣдете рѣзни ябълки, отгорѣ порѣсете ситна захарь съ ванилия и малко канела, подирѣ нарѣдете пакъ редъ франзела редъ ябълки, пакъ порѣсете съ захарь и така слѣдвайте до колкото дебела искате да я направите, като гледате щото послѣдния рѣдъ да е пакъ отъ франзела, порѣсете я отгорѣ съ повечко масло и млѣко, мѣтнете я въ пещьта  $\frac{1}{2}$  часъ прѣдъ яденіе и щомъ се опече прѣобърнете я на едно блюдо, нарежете я, порѣсете я съ захарь съ ванилия и поднесете я.

### 17. Бисбюитенъ тортъ.

Премѣрете 120 гр. захарь ситно счукана, 120 гр. сладки мигдали и 15 гр. горчиви тоже ситно счукани, 100 гр. масло, 120 гр. брашно, настѣргана корица отъ единъ лимонъ и 4 желтъка отъ яйца. Збийте първо яйцата съ захарьта до като побѣлее и подирѣ всички

други едно подиръ друго омѣсете добрѣ наедно, прѣдайте му бискуитна форма, нарѣдете го на тава намазана съ спермацетъ и печете въ слаба пещь.

### 18. Тортъ збитъ.

Вземете  $\frac{1}{4}$  килгр. захарь, счукайте ситно и прѣсейте, збийте го въ 8 желтъка до като побѣлей, прибавете тогава и 150 гр. най-тънко бѣло брашно, 120 гр. ситно счукани бадеми и продължавайте да го биете единъ часъ врѣме, слѣдъ това турете белтъкътъ збитъ на гѣста пѣна, облѣскайте го добрѣ и сипете въ тава намазана съ спермацетъ, порѣсете отгорѣ съ едро счукана захарь и мигдали нарѣзани на тънки рѣзни на длѣжъ и печете въ умѣрена пещь.

### 19. Гогошки. *губено*

Премѣрете двѣ чашы вода и турете въ една чиста прѣстена тенджера да възври; отземете малко отъ тая вода и размийте въ нея една чаша сжщата мѣрка брашно и подирѣ разбъркайте въ гърнето въ всичката врѣла вода като прибавите и  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, потрѣбната соль и все продължавайте да го биете до като поизстине, тогава турете 4—5 желтъка отъ яйца единъ по единъ и разбийте ги добрѣ още 10—15 минути. Слѣдъ като оставите това тѣсто да постои десетина минути, гребвайте отъ него по една лъжица и пуцайте като тонка въ възврѣло масло, и, слѣдъ като така се испър-

жатъ всички, потопяватъ се въ врѣлъ захаренъ сиропъ съ канела и се поднасятъ.

## 20. Гогошки другъ видъ.

Възварете  $\frac{1}{4}$  лтр. прѣсно млѣко съ 2 гр. ванилия; вземете го отъ огъня, извадете ванилията и почнете да туряте по малко брашно съ една ржка а съ другата бъркайте до като се образува едно доста твърдо тѣсто и продължавайте да го биете до като поизстине така че да можете свободно да си държите прѣтетъ въ него. Тогава почнете да туряте по единъ жълтъкъ до като станатъ 8, 70 гр. счукана захаръ и малко солъ, збийте добръ около 15—20 минути и оставете да постои нѣколко минути. Въ това врѣме пригответе  $\frac{1}{2}$  клгр. добро масло въ една чиста глѣжосана тенджера, турете да възври и почнете да гребете съ лъжидата отъ тѣстото и го пуцате въ маслото на тонки колкото щете голѣми: като яйце, орѣхи или пъкъ колкото лѣщникъ. Тѣй опържени потапятъ се въ врѣла захаръ, сиропъ съ ванилия, или трѣндафилово или друга миризма, нарѣждатъ се на блюдо и се поднасятъ порѣсени съ ситно счукана захаръ съ сжната миризма. Направени въ дребенъ видъ могатъ се употребити и за супа. Останалото масло се употребява за готвение други ястия.

## 21. Пражитури за карнавалъ.

Турете отъ вечерята въ една купанка до собата брашно за да се постопли и поизсѣхне.

Сутринта подбъркайте го съ  $\frac{1}{2}$  лтр. топло млѣко, 4 цѣли яйца и два желтъка, 70 гр. захаръ, една лъжица стопено масло, 3 лъжици бирена мая, малко стърготина отъ лимонова корица и потрѣбната солъ. Всички тѣзи збити наедно, прѣцедете прѣвъ сито врѣхъ брашното, подбъркайте го и бийте до като почне да прави припки и да се отлепя отъ лъжидата; завийте го и оставете го до като порастне. Тогава постелете върху едно-двѣ сита по единъ пешкиръ, порѣсете ги съ брашно, извадете тѣстото на една чиста маса порѣсена съ брашно, расточете го на една кора единъ сантиметръ дебела и почнете да рѣжете съ една чашка на кръгътъ като прѣдварително потапятъ устата на чашката въ брашно; нарѣдете ги едно до друго на ситото, турете ситото близо до собата, покрийте отгорѣ съ пешкиръ и оставете ги да порастнатъ. Подирѣ, спорѣщете достаточное масло (около  $\frac{1}{2}$  клгр.) турете отъ тѣхъ колко се съберѣтъ на рѣдъ, похлюпватъ се слѣдъ това съ кашакъ и често се прѣглеждатъ; щомъ се зачервятъ отъ едната страна, обръщатъ се на другата и като се приготвятъ изваждатъ се на сита да имъ се испѣди маслото, порѣсватъ се съ захаръ и ванилия или много ситна капела и се поднасятъ топли. Правятъ се псвечето прѣвъ карнавала.

## 22. Гогошки съ дървено масло.

Ваема се двѣ мѣрки топла вода (числото на мѣрките спорѣдъ пукдата) една мѣрка



брашно, една лъжица бирена или хлѣбна мая и потрѣбната соль; подбърква се и се бие около единъ часъ; туря се на топло мѣсто да втася и подиръ се шържатъ съ дървено масло като се гребе съ една дълбока валчеста лъжица, която при всеко гребение се потапя въ вода. Турятъ се въ едно дълбоко блюдо и се заливатъ съ честичекъ врѣлъ захаренъ сиропъ съ миризма.

### 23. Поржети.

Збийте 150 гр. прѣсно масло до като побѣлее, разбъркайте въ него 5 жълтъка, единъ по единъ и 2 цѣли яйца, една винена чаша млѣко, 2 лъжици добра бирена мая, потрѣбната соль, и 250 гр. брашно; омѣсете добръ, завийте го и оставете. Въ това врѣме очистете и счукайте 150 гр. мигдали, 75 гр. черни безъ костилки стафиди, 120 гр. ситна захаръ, малко канцела разбъркайте ги на едно мѣсто. Расточете тѣстото на една кора  $\frac{1}{2}$  сантимтр. дебела, нарѣжете я по формата и голѣмината на книгитѣ за игра, поржсете ги съ приготвенія съставъ, намажете ги съ едно перо съ масло, оставете ги да втасатъ и печете ги въ пещъ. Турятъ се по 2 една върху друга, а мигдалиитѣ въ срѣдата.

### 24. Торть орѣховъ.

Подбъркайте 300 гр. ситна захаръ съ 8—10 яйца и бийте до като се сгѣсти и по-

бѣлее, турете тогава 60 гр. ситно счукана галета, 100 орѣха, тоже ситно счукани и настъргана корица лимонъ, разбъркайте добръ, излѣйте въ намазана съ масло тава и печете въ умѣрена пещъ. Нарѣзва се, каквато форма искате, слѣдъ като истине.

### 25. Торть мигдаленъ.

Вземете 250 гр. сладки и 15 гр. горчиви мигдали, счукайте ги много ситно, 250 гр. ситна захаръ, корицата и сокътъ отъ 2 лимона. Разбъркайте ги въ една дълбока паница и бийте тоя смѣсъ около единъ часъ врѣме; подиръ излѣйте го въ тава намазана съ спермацетъ и печете.

### 26. Торть мигдаленъ другъ видъ.

Збийте 8 жълтъка съ 250 гр. захаръ до като се сгѣсти и побѣлее; подиръ турете 150 гр. изсушено въ пещъ бѣло брашно, 100 гр. ситно счукани мигдали и бийте ги още единъ часъ; тогава турете и бѣлткътъ приведенъ на гѣста пѣна, разбийте всичко наедно добръ, излѣйте въ намазана съ масло тава и печете въ горѣща пещъ. Нарѣзва се на вторий день, а се изважда отъ формата щомъ като истине.

### 27. Торть съ гратии.

Стрийте 250 гр. бѣло изсушено брашно съ 120 гр. прѣсно масло и 120 гр. ситна прѣбялна

захаръ, замѣсете го подирѣ съ 13 желтъка отъ яйца, 13 лъжички бѣло вино и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, омѣсете го добрѣ и оставете да постои нѣколко минути. Слѣдъ това направете повече отъ половината отъ това тѣсто единъ тортъ на дебелина  $1\frac{1}{2}$  сантиметр., турете въ тава намазана съ масло, а отъ останалото тѣсто направете отгорѣ му гратии кадрилни (четверожълвичета) и мѣтнете въ пещъта да се пече. Щомъ като го извадите, напълнете мѣжду гратийтѣ съ нѣкакво сладко и турете го накъ въ пещъта да се запече.

### 28. Тортъ французски.

Вземете 350 гр. прѣсно безсолно масло и бийте съ лъжица до като стане на пѣна, подбийте въ него 12 желтъка, все единъ по единъ, като туряте по малко ситна захаръ, и вкусвате да стане умѣрено сладко и бъркайте до като се сгъсти добрѣ; тогава турете и 230 гр. ситно счукани мигдали сладки и 10 гр. горчиви, 90 гр. прѣсно нишесте, малко ситна канела, корица отъ лимонъ, разбъркайте добрѣ и бийте тоя смѣсъ за  $\frac{1}{2}$  часъ и повече; подирѣ, турете и пѣната отъ 6 бѣлтѣка, подбийте още нѣколко минути и излѣйте го половината въ една тава намазана съ масло, а останалата половина въ друга, т. е. въ двѣ еднакви тави и печете изедно въ умерена пещъ. Слѣдъ това извадете ги отъ пещъта, намажете единия тортъ съ пелте или мармеладъ отъ

дюли или отъ касии, китро, ананасъ, сливи и др., турете отгорѣ другия тортъ, намажете го съ пѣната отъ единъ бѣлтѣкъ, подбийте съ 2 лъжици ситна захаръ и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и турете накъ въ пещъта да се попече прѣвъ 10—12 минути.

### 29. Тортъ испански.

Збийте 8 жълтъка отъ яйца съ 400 гр. ситна захаръ до като побѣлее, подирѣ забъркайте въ него 300 гр. прѣсно безсолно масло, трийте до като стане като пѣна, разбъркайте добрѣ, прибавете и 200 гр. обѣлени и ситно счукапи сладки мигдали заедно съ 20—30 гр. горчиви, 400 гр. брашно, добрѣ изсушено и бъркайте тоя смѣсъ около  $\frac{1}{2}$  часъ; слѣдъ това турете и бѣлтѣкътъ отъ 8-тѣхъ яйца, збийте на гъста пѣна, бийте всичко заедно отлегло още 10 минути, излѣйте въ намазана съ масло тавичка и печете въ умѣренна пещъ.

### 30. Тортъ съ шоколадъ.

Понарете и обѣлете 250 гр. мигдали, счукайте ги ситно, збийте 12 желтъка съ 250 гр. ситна захаръ до като побѣлей, разбъркайте въ тѣхъ и мигдалигѣ, сокътъ и корицата отъ единъ лимонъ и бъркайте около половинъ часъ; турете 125 гр. настърганъ шоколадъ, разбъркайте добрѣ, турете тогава и бѣлтѣкътъ отъ 6 яйца прѣведенъ на гъста пѣна, збийте легко

всичко наедно още 10—12 минути, излѣйте въ намазана съ масло тавичка и печете въ горѣща пещь. Когато се опече, полѣйте го отгорѣ или опишете на цвѣта съ пѣната на единъ бѣлтѣкъ, подбита съ 2 лъжици ситна захарь, 60—70 гр. настърганъ шоколадъ и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и слѣдъ това мѣтнете го пакъ въ пещьта да се попече още прѣзъ 10—12 минтти.

## XVII

### Разни будинки, сацота, суфлети и др.

#### 1. Будингъ отъ дюли.

Очистете 150 гр. мигдали и счукайте ги ситно. Обиварете въ малко вода 6 дюли, обѣлете имъ кожата, настържете ги на стъргалото и разбъркайте ги съ мигдалитѣ. Изтрийте съ лъжица 120 гр. прѣсно масло до като побѣлее добрѣ, турете въ него, единъ по единъ, 10 желтъка отъ яйца и разбийте добрѣ, срѣдина отъ рѣзанъ франзела, потопена въ млѣко, разбъркайте въ тѣхъ мигдалитѣ съ дюлитѣ, 250 гр. ситна захарь и най-последъ и пѣната отъ 5 бѣлтѣка; разбийте добрѣ още нѣколко минути, излѣйте въ една разлата форма, или тенджера, намазана съ масло и порѣсена съ настъргана франзела или песметъ и печете въ умѣрена пещь около единъ часъ.

#### 2. Будингъ отъ ябълки.

Обѣлете и очистете отъ сърцевинитѣ единъ клгр. добри зрѣли ябълки, нарѣжете ги на тънки рѣзни и подварете ги съ 100 гр. масло до като омѣкнатъ; подирѣ, турете въ тѣхъ 180 гр. сладъкъ песметъ, счуканъ ситно, малко ситна канела, разбъркайте добрѣ и оставете да истине. Тогава разбъркайте въ тѣхъ, единъ по единъ, 5 желтъка отъ яйца и най-подирѣ и пѣната отъ  $2\frac{1}{2}$  яйца, разбъркайте добрѣ, излѣйте въ намазана съ масло и порѣсена съ песметъ форма или тенджера и печете въ пещь. Поднася се порѣсенъ съ счукана захарь съ ванилия и канела; може да се направи и въ двойна мѣрка, т. е. отъ 2 клгр. ябълки, 10 желтъка и пр.

#### 3. Будингъ отъ ягоди.

Счукайте 120 гр. захарь и турете я да ври съ 5 лъжици вода до като почне да се свързва, тогава турете и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. ягоди прѣцѣдени прѣзъ ситка и оставете да ври до като се счести; излѣйте го въ една чиния и оставете го да истине. Подирѣ, изцѣдете сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и една лъжица захарь и бъркайте го съ ягодитѣ ведно около единъ часъ; слѣдъ това збийте 6 бѣлтѣка на честа пѣна и туряйте отъ нея въ ягодитѣ, все една по една лъжица, и бъркайте до като се свърши всичката пѣна. Слѣдъ това излѣйте я въ една дълбока фарфория съ

здрава глечъ, турете я на една тухла и мѣтнете я да се пече въ умѣрена пещъ. Поднася се както си е въ фарфорията, поръсенъ съ ситна захаръ и при това трѣбва да се поднесе на скоро, защото, ако се остави повече време да стом, пада.

#### 4. Будингъ съ вишни.

Избийте съ лъжица 120 гр. прѣсно масло до като стане като цѣна и разбъркайте въ него 8 желтъка отъ яйца, като ги туряте единъ по единъ, и слѣдъ като го збиете добрѣ, прибавете 120 гр. ситна захаръ, 120 гр. ситно счукани мигдали, пѣната отъ 4 бѣлтѣка и бийте го около единъ часъ; подирѣ турете 6 лъжици ситно счуканъ и пресѣянъ прѣзъ често сито песметъ, 400 гр. добрѣ узрѣли вишни, разбъркайте бърже всичко наедно, излѣйте го въ намазана съ масло и поръсена съ песметъ форма и печете въ пещъ около  $\frac{1}{2}$  часъ.

#### 5. Будингъ съ шоколадъ.

Вземете 120 гр. очистени и ситно счукани мигдали, 150 гр. ситна захаръ, 2 гр. ванилия, 5 желтъка отъ яйца и 2 цѣли и полѣтка бийте всички наедно единъ часъ; слѣдъ това турете 100 гр. настърганъ шоколадъ, пѣната отъ 3 бѣлтѣка, разбъркайте добрѣ, излѣйте въ форма и печете въ пещъ.

#### 6. Будингъ Кралевски.

Залѣйте 220 гр. захаръ съ 150 сантимилир. вода и оставете да се стои; вземете 250 гр. малини, размачкайте ги и прѣцедете прѣзъ сито, излѣйте добития отъ тѣхъ сокъ въ захарта и турете да ври до като се сгѣстне. Слѣдъ като истине, збийте рохко 45 гр. прѣсно масло, разбъркайте въ него 4 желтъка единъ по единъ, 100 гр. ситно счукани мигдали, 60 гр. песметъ поръсенъ съ млѣко, двѣ цѣли яйца и разбъркайте добрѣ, най-подирѣ турете малинения сиропъ и бъркайте още  $\frac{1}{2}$  часъ; слѣдъ това подбийте въ него и пѣната отъ три бѣлтѣка, збийте легко, излѣйте го въ намазана съ масло форма и печете го въ пещъ. Поднася се полѣтъ съ малиненъ сиропъ.

#### 7. Будингъ съ оризъ.

Очистете и омийте 250 гр. оризъ, сварете го добрѣ съ  $\frac{1}{4}$  литр. прѣсно млѣко и оставете да истине; турете тогава въ него 120 гр. прѣсно безсолно масло, збито рохко съ лъжица, 7 желтъка отъ яйца, 60 гр. захаръ изстритъ връхъ лимонъ и бъркайте  $\frac{1}{2}$  часъ; слѣдъ това разбъркайте лѣтко и пѣната отъ 5 бѣлтѣка, излѣйте го въ намазана съ масло форма и печете въ пещъ. Поднася се полятъ съ захаренъ сиропъ съ ванилна миризма.

#### 8. Будингъ съ картофи.

Збийте добрѣ 150 гр. прѣсно безсолно масло, турете въ него 8 желтъка, единъ по

единъ като бъркате постоянно, подирѣ турете 60 гр. ситно счукани мигдали, 40 гр. ситна захарь, корицата отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, разбъркайте добрѣ, прибавете  $\frac{1}{2}$  клгр. сварени, изстудени и настъргани на стъргало картофи и бъркайте всичкитѣ наедно единъ часъ; слѣдъ това турете пѣната отъ 6 бѣлтѣка, збийте лѣгко още нѣколко минути, излѣйте го въ намазана съ масло и поръсена съ песметъ форма и печете въ пещъ. Поднася се веднага поръсенъ съ захарь съ вашилия или канела.

### 9. Будингъ съ картофи.

Збийте рохко 230 гр. прѣсно масло турете въ него 9 желтъка единъ по единъ като бъркате постоянно, корицата отъ единъ лимонъ, 100 гр. захарь, малко соль и разбъркайте добрѣ, турете върху тѣхъ  $\frac{1}{2}$  клгр. сварени изстудени и настъргани на стъргало картофи, разбъркайте като прибавите и 2 лъжици ситно счуканъ песметъ, най-послѣ турете пѣната отъ 9-тѣхъ бѣлтѣка, подбийте го, излѣйте го въ намазана съ масло и поръсена съ песметъ форма и печете както горния.

### 10. Будингъ съ мигдали и фъстъци.

Вземете 130 гр. прѣсно масло и объркайте го рохко; разбъркайте въ него 10 желтъка единъ по единъ, 130 гр. ситно счукани мигдали, 150 гр. брашно и бъркайте го единъ часъ; нарѣжете ситно 60 гр. пържени и очи-

стени фъстъци, 120 гр. захарь, размѣсете съ горнитѣ наедно и залѣйте добрѣ; излѣйте го въ форма и печете въ пещъ.

### II. Будингъ отъ макарони.

Турете  $\frac{1}{2}$  клгр. макарони да врѣтъ съ меснякъ булйонъ, снемете ги прѣди да сж уврѣли добрѣ, изцѣдете имъ булйонътъ и оставете ги да изстинжтъ. Вземете дробове отъ нѣкои домашни птици, или 2—3 врабчета опържени въ масло, или пѣкъ, ако имате заешко една частъ отъ филетътъ му, опеченъ и подирѣ нарѣзанъ ситно; отлѣйте 6 желтъка и разбъркайте ги полѣчка въ макаронитѣ заедно съ 250 гр. настърганъ пармезанъ или добъръ кашкавалъ, корицата отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и 200 гр. прѣсно масло. Имайте приготвено тѣсто отъ брашно замѣсено съ 3 яйца и потрѣбната соль; намажете малки формички съ много масло и поръсете съ песметъ, направете тѣстото на толкова кори колкото формички ще напълните, постѣлете въ веѣка една и напълнете я втрѣ съ смѣсьтъ отъ макаронитѣ, свийте кората отгорѣ и така постѣнете съ всички. Печете въ умѣрена пещъ. Може да се пече и въ една форма.

### 12. Сацо съ вино.

Разбийте 10 желтъка отъ яйца съ 200 гр. ситна захарь и бийте до като побѣлеятъ; налѣйте врѣхъ тѣхъ  $\frac{1}{4}$  лтр. вино, една чашка

ромъ, корицата отъ единъ лимонъ и сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$ , турете надъ слаба жаръ и бъркайте съ дървенъ бръкалникъ до като почне да се сгъстява, безъ обаче да заври, снемете отъ огъня и полъйте будингътъ, който е за поднасяние съ сацо.

### 13. Сацо съ шоколадъ.

Сварете  $\frac{1}{4}$  фунтъ шоколаадъ съ  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко, 2 гр. ванилия и оставете го да изстине; збийте 8 желтъка съ 150 гр. ситна захаръ, разбъркайте го въ шоколаадътъ и постънете както по-горѣ.

### 14. Сацо съ ванилия.

Сварете 200 гр. захаръ, счуканъ заедно съ 2 гр. ванилия, съ  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко и оставете да изстине. Збийте 8 желтъка съ сокътъ отъ единъ лимонъ и разбъркайте го въ млѣкото много добрѣ, налѣйте въ него и една голѣма чашка ромъ, турете връхъ слаба жаръ и постънайте както по-горѣ.

### 15. Сацо за оризъ съ шоколаадъ.

Сварете единъ лтр. млѣко, съ 180 гр. оризъ, 200 гр. счукана захаръ, 30—40 гр. настърганъ шоколаадъ и 70 гр. ситно счукани мигдали; слѣдъ като се свари добрѣ, като го постоянно бъркате, и се сгъсти достаточо, изсицете го въ сръдата на една голѣма фар-

фория съ здрава глечъ, прѣдайте му формата накичете го съ вишнево сладко и фжстѣци и опечете го въ слаба пещъ; пригответе сацо отъ  $\frac{1}{4}$  лтр. млѣко, сварено съ 20 гр. захаръ, 60 гр. шоколаадъ, корицата отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ или малко ванилия, бъркайте го на огъня до като почне да се сгъстява и веднага го налѣйте въ фарфорията около оризътъ и поднасяйте.

### 16. Суфле съ омлетъ.

Раздѣлете бѣлткътъ отъ желтъкътъ на 12 яйца, равбийте желтъкътъ заедно съ 200 гр. ситна захаръ до като побѣлее, разбъркайте подирѣ и пѣната отъ 10-тѣхъ бѣлтѣка, стопете 70 гр. масло, излѣйте го въ сжщата и разбъркайте го добрѣ. Излѣйте тоя съставъ въ една фарфория намазана съ масло, сложете я връхъ горѣща пепель, похлопете съ капакъ и връшникъ съ жаръ отгорѣ и прѣглеждайте до като порастне (издуе) и се зачерви; отхлопете и поднасайте веднага поръсено съ захаръ съ ванилия.

### 17. Суфле съ оризъ.

Турете  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко да поври малко съ 200 гр. оризъ съ 2 гр. ванилия; прибавете още  $\frac{1}{4}$  лтр. млѣко сварено съ 200 гр. захаръ, турете и потребната соль и оставете да оври оризътъ добрѣ. Слѣдъ това извадете оризътъ, изцѣдете го добрѣ и пренѣдете таа жидкостъ въ другъ сждъ, збийте въ него 8 желтъка отъ

яйца, корицата отъ единъ лимонъ и едно късче масло колкото голѣмината на едно яйце; збийте добръ и най-послѣ разбъркайте и 12 бѣлтѣка збити на гъста пѣна, разбъркайте отлегло добръ и излѣйте го въ една красива форма, широка на устата и обиколена по крайщата съ хубаво нагънена и изрѣзана книга въ която ще расте суфлето, мѣтнете го веднага въ пещъ върху тиха жаръ покрита съ пепель и оставете около 20 минути, до като се издигне и зачерви. Количеството на материала се туря споредъ числото на лицата, на които ще се поднесе. Суфлето се приготвя въ часътъ когато ще се поднесе.

### 18. Суфле съ ябълки.

Опечете 6 ябълки, обѣлете, размачкайте и прецѣдете прѣзъ ситка и разбъркайте ги добръ съ 150 гр. много ситна прѣсѣяна захаръ и малко канела; збийте бѣлтѣка отъ 5 яйца на гъста пѣна и разбъркайте я въ ябълкитѣ полѣгкка; изсипете тоя съставъ на една голѣма фарфория съ здрава глечъ, подигнете го отъ страна съ единъ ножъ, излѣйте отгорѣ пѣната отъ още 4 яйца, збита съ 100 гр. ситна захаръ и печете въ пещъ, както се каза по-горѣ.

### 19. Зефиръ отъ ябълки.

Опечете 5—6 ябълки, размачкайте ги, оставете ги да изстинжтъ и прецѣдете ги прѣзъ сито; збийте бѣлтѣка отъ 10 яйца на гъста

пѣна, разбъркайте въ нея 250 гр. много ситна и прѣсѣяна захаръ, счукана съ 2 гр. ванилия, разбъркайте добръ тоя смѣсъ въ ябълкитѣ, излѣйте го на една фарфория и печете по тоя начинъ: турете фарфорията на двѣ тънки керемиди и мѣтнете я въ пещта въ минутата когато ще го поднесете на обѣдъ.

### 20. Зефиръ отъ сметана.

Налѣйте 1—2 литр. (спорѣдъ колкото имате нужда) прѣсно не сварено млѣко въ 2—3 разлати кастрона и оставете го да прѣстои 24 часа на хладно мѣсто (лѣте въ зимникъ а зиме въ студена стая колкото да не замръзне). Слѣдъ това обѣрете смѣтаната, която ще се хване отгорѣ, разбъркайте я съ 100 гр. прѣсно масло, излѣйте въ единъ съдъ и намѣстете сѣдината върху ледъ за да се изстуди; вземете 200 гр. ситна прѣсѣяна захаръ, счукана заедно съ 2 гр. ванилия и разбъркайте въ каймакътъ лѣгко, за да не му излѣзе маслото, направете го на пѣна и турете го на една фарфория на ледътъ; когато ще го поднесете, нарѣдете на едно блюдо единъ рѣдъ нандишпанъ, орѣховъ тортъ или какъвъ да е, турете отгорѣ единъ рѣдъ пелте отъ дюли, излѣйте зефирътъ най-отгорѣ и поднесете го.

### 21. Зефиръ отъ шоколадъ.

Збийте бѣлтѣка отъ 6 или 3 яйца на гъста пѣна и турете паницата върху лѣдъ или

на студено мѣсто; збийте въ него 60—70 гр. ситна захаръ и  $\frac{1}{4}$  фунтъ шоколадъ, настърганъ съ ножъ или на ситно стръгало, бийте тоя смѣсъ до като се сгъсти до толкова че да може да се задържа лъжицата отгорѣ му; полъйте съ тоя зефиръ какво да е тѣстяно сладко, бискоти, тортъ, или пѣкъ тънки рѣзани франзела, потопени въ млѣко и подирѣ въ яйце, подпържени съ прѣсно масло и полъяни съ тоя зефиръ.

## 22. Зефиръ отъ портокали.

Вземете съ  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ маслото отъ 3 портокала, залѣйте го съ 60 гр. вода, сокътъ отъ 6 портокала и 1—2 лимона, оставете да се стопи и прецѣдете го прѣвъ сито въ единъ съдъ туренъ въ ледъ и оставете да се изстуди добрѣ; турете въ него 2 бѣлтѣка отъ много прѣсни яйца, 16 гр. моруненъ клей стопенъ въ една чашка вода и прецѣденъ и, слѣдъ като се изстудятъ всички тѣзи наедно добрѣ, почнете да биете съ една телна блѣскалка до като се издигне почти всичкото на пѣна; изберете тая пѣна въ една форма и бийте пакъ до като се сгъсти добрѣ, турете я върхъ ледъ да замръзне и поднасяйте.

## 23. Зефиръ отъ лимонъ.

Съ  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ вземете маслото отъ 4 лимона и счукайте ситно, очистете  $\frac{1}{4}$  клгр.

мигдали, счукайте ги ситно и изцѣдете сокътъ отъ 2 лимона върхъ тѣхъ. Збийте 12 прѣсни бѣлтѣка на гъста пѣна, разбъркайте въ тѣхъ бърже захарта и мигдалитѣ, излѣйте въ фарфория и печете въ умѣрена пещъ.

## 24. Сладко приготвено на минута.

Нарѣжете умѣрени рѣзни отъ бѣла франзела, не твърдѣ прѣсна; натопете тия рѣзни въ прѣсно млѣко съ малко солъ и слѣдъ това съ бѣлтѣкъ збийте много добрѣ. Близо когато ще ги поднасяте, опържете ги въ прѣсно масло и поднесете ги горѣщи, намазани съ прѣсенъ медъ отъ бѣли пати, или пѣкъ залѣти съ захаренъ сиропъ съ ванилия, или друга миризма.

## 25. Сладко приготвено на скоро.

Възварете 1 литр. прѣсно млѣко, отнемете отъ него 4—5 лъжици въ една дълбока фарфория и слѣдъ като поизстине раамѣсете въ него 200 гр. оризено брашно (приготвено така: очистете 200 гр. добъръ оризъ, омийте го въ 2—3 води и оставете го въ послѣдната да кисне 20—30 минути; слѣдъ това изцѣдете му водата, турете го въ едно чисто платно, свийте го и изстискайте да му се поние всичката вода, подирѣ счукайте го ситно, пресѣйте го прѣвъ сито и употребявайте го), разбийте добрѣ да не останатъ грахули, слѣдъ това изливайте по малко въ тенджерата съ всичкото млѣко



и бъркайте постоянно, турете го на слабъ огънь и бъркайте да ври до като почне да се съгъстява; тогава турете 8—10 чайни кѣсчета захарь, 80—100 гр. настѣрганъ шоколадъ, малко соль и продължавайте да бъркате до като се съгъсти добръ и почне да се отлѣпва отъ лъжицата; излѣйте го на блюдо, оставете да изстине добръ и поднесете.

## ХVIII

### Разни желета, кремове и сладоледи.

#### 1. Желе отъ портокали.

Вземете 120 гр. моруненъ клей на бѣли листа и натопете го въ  $\frac{1}{2}$  литр. вода; стопете 220 гр. захарь съ  $\frac{1}{2}$  чаша вода и като почне да ври, размѣсете въ него и разтопения клей и единъ бѣлтѣкъ отъ яйце, оставете да поври нѣколко минути, подирѣ прецѣдете го прѣзъ платно и цѣдилка, изстискайте сокътъ отъ 6-8 портокала, прецѣдете го прѣзъ гъсто платно, размесете го съ горния съставъ, излѣйте го въ форма, намѣстете формата въ ледъ и оставете да замръзне. Когато ще изсипете, потопете формата въ една тенджера съ топла вода, или пѣкъ обвийте я съ единъ пешкиръ потопенъ въ врѣла вода; желето ще се откачи отъ формата, преобърнете го внимателно на едно блюдо и поднасяйте.

#### 2. Желе отъ портокали.

Разбъркайте 400 гр. ситна захарь съ прецѣдения сокъ отъ 5 портокала и 1—2 лимона; излѣйте 36 гр. рибенъ тукалъ на бѣли листа натопенъ въ 10 лъжици вода съ 420 гр. вода, прецѣдете, разбъркайте и турете да поври 8—10 минути, прецѣдете въ форма прѣзъ платно, турете формата въ ледъ да замръзне т. е. да се схване желето и постѣпайте както по-горѣ.

#### 3. Желе отъ ягоди или малини.

Размачкайте и изстискайте сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. ягоди или малини, прѣзъ едно платно, и сокътъ отъ единъ лимонъ; стопете 200 гр. захарь съ 75 гр. вода, турете да възври, разбъркайте бѣлтѣкътъ отъ едно яйце и прецѣдете го въ малинения сокъ. Пригответе 30 гр. моруненъ клей на гънки листа, накѣсайте го и стопете го въ 5—6 лъжици вода съ единъ гр. ванилия, възварете го и прецѣдете и разбъркайте го въ горния съставъ; подирѣ прецѣдете тоя общъ смѣсъ прѣзъ ситка, турете да поври нѣколко минути на силенъ огънь до като се свърже (съгъсти) подирѣ прецѣдете го въ форма върху 20—25 зърна ягоди или малини, турете формата въ ледъ и слѣдвайте както по-горѣ.

#### 4. Желе отъ лимонъ.

Стопете  $\frac{1}{2}$  клгр. захарь съ  $\frac{1}{2}$  литр. вода разбъркайте и бѣлтѣкътъ отъ едно яйце, въз-

варете го, прецѣдете го и го турете пакъ на огъня да ври до като се свърже, заедно съ 2 гр. ванилия и сокътъ отъ 5—6 лимона. Тогава стопете 36 гр. моруненъ клей съ 10—12 лъжици вода, прецѣдете го въ горния смѣсъ, разбъркайте добръ, остава да възври веднъжъ, дваждъ, прецѣдете половината отъ него въ форма и турете да замръзне, а пъкъ на останалата половина предайте ѝ червенъ цвѣтъ съ кърмъзъ и подирѣ излѣйте върху другото вече замръзнало въ формата желе, но, разбира се, това послѣдното, което се налива, трѣбва да не е горѣщо да не се разстопи и долнето; оставете да замръзне и поднесете.

### 5. Желе отъ Цариградско грозде.

Вземете 200 гр. Цариградско грозде, смачайте го, турете го въ една тенджерка съ 300 гр. захаръ и една чаша вода, оставете да оври добръ, като турите и единъ драмъ ванилия; слѣдъ това прецѣдете и изетискайте добръ всичкия сокъ, турете пакъ да ври съ 24 гр. моруненъ клей, приготвенъ както се каза по-горѣ и оставете да ври до като се свърже добръ. Пригответе една красива форма нарѣдете на дъното единъ редъ чепчици нарѣдени на редове, и слѣдъ като поизетине горния сиропъ излѣйте върху гроздето да мине на два сантиметра отъ горѣ; турете съ ледъ да замръзне, подирѣ нарѣдете отгорѣ пакъ редъ гроздове, излѣйте отгорѣ всичкото

останало желе, но разбира се едвамъ топло за да се нестопи долното, турете да замръзне и слѣдвайте както се каза по-горѣ.

### 6. Желе отъ ябълки.

Обѣлете 10—15 добри ябълки и очистете срѣдината имъ; сварете ги въ сиропъ отъ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода,  $\frac{1}{2}$  лтр. вино, корицата отъ единъ лимонъ, захаръ колкото искате да бѣде сладко, малко канела и оставете да врѣтъ до като омѣкнатъ. Извадете ги и ги наредете въ единъ дълбочекъ кастронъ; разстопете 20 гр. моруненъ клей съ една винена чашка вода, прецѣдете го въ сиропътъ, гдѣто сж врѣли ябълкитѣ и турете го да ври до като остане около  $\frac{1}{2}$  клгр. и се сгъсти, като му прибавите при варението и 2 гр. ванилия; сетнѣ снемете го, оставете да постои и прѣдайте му червенъ цвѣтъ съ кърмъзъ, прецѣдете го прѣзъ копринено сито врѣхъ нареденитѣ въ кастрона ябълки и турете го да замръзне както се каза по-горѣ. Когато ще го поднесете, обвийте кастронътъ съ единъ пешкиръ потопенъ въ врѣла вода и исцѣденъ, преобърнете го на блюдо и веднага поднасяйте.

### 7. Желе отъ дюли.

Очистете 5 голѣми дюли, сварете ги цѣли въ единъ лтр. вода съ 2—3 гр. ванилия, и когато омѣкнатъ добръ, исцѣдете имъ водата и ги оставете да истинатъ. Подирѣ разма-

чкайте ги и прѣкарайте прѣзъ сито; турете ги въ единъ кастронъ и размѣсете ги съ половината отъ водата, въ която сж врѣли, като наливате по малко и постоянно бъркате; слѣдъ това размѣсете въ тѣхъ ситна захарь, колкото искате да е сладко, збийте и 5—6 желтъка, размѣсете ги по малко въ горния съставъ, збийте добрѣ, турете го надъ слаба жарь и бъркайте до като се сгъсти; настискайте въ него сокътъ отъ 1—1½ лимонъ и бийте тоя смѣсъ до като стане всичкото на пѣна; тогава намѣстете го на едно блюдо, турете го врѣхъ ледъ да замръзне, накпчете го съ пържени бадеми или фъстъци и поднасяйте. Това желе трѣбва да се приготвя въ студена стая.

### 8 Желе отъ шоколадъ

Пригответе ½ фунтъ шоколадъ съ ½ лтр. млѣко, турете ¼ кгр. ситна захарь, счукана заедно съ 2 гр. ванилия, и бъркайте го на огъня да ври до като почне да се сгъстява. Тогава турете 15—20 гр. чистъ моруненъ клей на листа, когото ще стоплите съ 10—12 лъжици вода, прецѣдете го въ горния смѣсъ и бъркайте да поври още 5—6 минути, слѣдъ това прецѣдете го въ форма, намѣстете формата въ ледъ и оставете да замръзне.

### 9. Желе отъ млѣко.

Възварете единъ литръ млѣко и оставете да се разхлади; разбъркайте въ него 10 добрѣ

абити желтъка, захарь колкото искате да е сладко, и 2 гр. ванилия; турете тоя смѣсъ надъ слаба жарь и бъркайте до като се сгъсти. Стопете 10—15 гр. моруненъ клей съ 2 сантиметра вода и една лъжица трѣндафилова вода, прецѣдете го въ горния съставъ, разбъркайте добрѣ, турете още нѣколко минути надъ огъня, като го бъркате постоянно, подиръ прецѣдете го въ форма и слѣдвайте както по-горѣ.

### 10. Желе отъ кафе съ млѣко.

Опържете 120 гр. кафе, въ което ще турите 30 гр. мигдали и 2 гр. ванилия; подирѣ смѣлете го и сварете съ ¼ литр. млѣко и слѣдъ като се угай кафето прецѣдете млѣкото прѣзъ гъсто платно, турете му захарь, колкото трѣбва за да е достатъчно сладко, като го пробвате чрѣзъ вкусанне, стопете 30 гр. моруненъ клей, прецѣдете го въ горния съставъ, турете го да поври още нѣколко минути, подирѣ прецѣдете го прѣзъ платно въ форма, намѣстете формата въ ледъ да замръзне, подирѣ обвийте съ единъ пешкиръ потопенъ въ врѣла вода и изцѣденъ, преобърнете го на блюдо и веднага поднесете.

### II. Желе мозаикъ.

За това желе се приготвя желе отъ лимонъ въ естествения си цвѣтъ, № 4; направи се повечко 1½ или 2 мѣрки, и подирѣ,

отъ него се приготвя мозаика. Имайте приготвени малки обикновени формички; налѣйте въ една отъ това желе подправено съ шоколадъ, въ друга зачервено съ сокъ отъ малини, или Цариградско грозде, въ друга прѣдайте жълтъ цвѣтъ съ малко шафранъ, въ друга съ малко есенца отъ спанакъ, за да получи зеленъ цвѣтъ и др. такива; слѣдъ това, нарѣдете всички тия формички въ ледъ да замръзнатъ, а пкъкъ въ формата, въ която ще пригответе мозаика, налѣйте на дъното ѝ около 1—2 сантиметр. обикновено лимонено желе и турете и нея да замръзне. Слѣдъ като замръзнатъ всички тия така приготвени желета, преобърнете ги на една чиста и суха маса въ едно хладно мѣсто (съ исключение на голѣмата форма); нарѣжете тия желета на малки кубичета, нарѣдете ги хубаво едно до друго подъ цвѣтъ въ голѣмата форма връхъ замръзналото желе налѣйте отъ горѣ имъ 1—2 сантиметр. отъ общото желе, което да е почти студено, за да неби да се стопи пкъкакъ долния мозаикъ; турете го въ ледътъ пакъ да замръзне, сетнѣ нарѣдете още единъ редъ мозаикъ, залѣйте отгорѣ съ останалото желе, турете да замръзне добръ, обвийте формата съ единъ пешкиръ потопенъ въ врѣла вода, преобърнете на блюдо внимателно и веднага поднесете. При приготвянието на това желе изисква се голѣма акуратность и внимателность. Щомъ се изсипе отъ формата, поднася се веднага.

## 12. Кремъ съ лимонъ.

Вземете маслото отъ 4 лимона на  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ, турете, ако щете, и 2 гр. ванилия, залѣйте го съ  $\frac{1}{4}$  литр. вино, истискайте и сокътъ отъ 2 лимона и оставете да стои. Збийте въ единъ съдъ 10—12 желтъка отъ яйца, налѣйте горния смѣсъ връхъ тѣхъ и бъркайте го надъ тиха жаръ до като се сгъсти; тогава излѣйте го въ форма, турете да замръзне и поднесете.

## 13. Кремъ отъ портокали.

Сварете  $\frac{1}{2}$  литр. млѣко съ 90 гр. захаръ и като поизстине разбийте 8 желтъка и 2 бѣлтъка и разбъркайте ги добръ въ млѣкото турете и 4 лъжици портокаленъ спиртъ и бъркайте надъ тиха жаръ до като се сгъсти; тогава излѣйте тоя съставъ въ форма, турете въ ледъ да замръзне, преобърнете на блюдо и поднесете.

## 14. Кремъ отъ мигдали.

Попарете, обѣлете и счукайте ситно 260 гр. сладки мигдали 15—20 гр. горчиви, турете ги да вржатъ съ  $\frac{1}{2}$  литр. млѣко и колкото трѣбва захаръ; прецѣдете прѣзъ сито, разбъркайте въ него 5 добръ збити желтъка и бъркайте надъ тихъ огънь до като се сгъсти подирѣ слѣдвайте както се каза по-горѣ.

### 15. Кремъ съ ванилия.

Турете  $\frac{3}{4}$  лтр. млѣко да ври  $\frac{1}{4}$  часъ, заедно съ 125 гр. захаръ и 6 гр. ванилия нарѣзана на дребно. Като по-изстине прецѣдете го прѣзъ сито, разбъркайте въ него 6 добръ збити желтъка и пѣната отъ 3 бѣлтѣка, збийте всичко наедно добръ, турете надъ тихъ огънь и бъркайте до като се сгѣсти; излѣйте въ блюдо и оставете да изстине.

### 16. Кремъ пърженъ.

Збийте 5 яйца съ  $\frac{1}{2}$  лтр. сварено и по-изстинало млѣко, прибавете и 150 гр. ситна захаръ и настъргана корица отъ единъ портокалъ, турете надъ тиха жаръ, бъркайте до като се сгѣсти и оставете го да изстине; счукайте ситно 250 гр. добръ опържени мигдали, 150 гр. изсушени бисквити и легко счукани, разбъркайте ги въ горния смѣсъ, разбийте добръ, излѣйте го въ форма и турете въ ледъ да замръзне. Пригответе сиропъ отъ захаръ съ ванилия или ликьоръ мараскинъ съ 60—70 гр. фъстъци, оставете го да изстине, преобърнете кремътъ, полѣйте го съ тоя сиропъ и поднесете. Поднася се и безъ послѣдвата гарнитура.

### 17. Кремъ съ шоколадъ.

Възварете  $\frac{1}{2}$  лтр. млѣко, турете въ него  $\frac{1}{4}$  фунтъ шоколадъ, 200 гр. захаръ и 12 гр. моруненъ клей разтопенъ съ вода; прецѣдете

го и оставете да изстине; збийте добръ 6 желтъка, разбъркайте ги добръ въ горния съставъ и бъркайте надъ слаба жаръ до като се сгѣсти; излѣйте въ форма и турете въ ледъ да замръзне.

### 18. Кремъ отъ ябълки.

Размачкайте на каша и прекарайте прѣзъ сито 5—6 голѣми ябълки; разбъркайте ги съ 120 гр. ситно прѣсеяна захаръ и 2 збити на пѣна бѣлтѣка и бийте тоя смѣсъ до като се сгѣсти и побѣлей; прибавете сокътъ и корицата отъ единъ лимонъ, 8—10 грама моруненъ клей разтопенъ съ 10—12 лъжици вода збийте добръ всички наедно, излѣйте въ форма и турете въ ледъ да застине и се схване.

### 19. Кремъ съ оризъ.

Възварете  $\frac{1}{2}$  лтр. прѣсно млѣко, отземете въ една фарфория 5—6 лъжици отъ него и разбъркайте въ това послѣдното една кафейна чашка оризъ, накиснатъ въ студена вода прѣзъ 15—20 минути, изцѣденъ, изтисканъ добръ въ едно платно, счуканъ на брашно и прѣсеянь прѣзъ гъсто сито, разбъркайте добръ да не останатъ грахулки, подирѣ излѣйте го въ останалото млѣко, като постоянно бъркате да не засѣдне на дъното. Турете го на тихъ огънь да ври до като се сгѣсти като го постоянно бъркате да не загори и му турите една щипка солъ и захаръ спорѣдъ колкото

искате да е сладко. Като се сгъсти и оризът бжде добръ сваренъ, снемете го отъ огъня и разбъркайте по малко въ него 3—4 добръ збити желтъка, подиръ турете го на съвсемъ слабъ огънь и бъркайте още 15—20 минути, като му турите и малко ванилия. Излива се на блюдо, оставя се да се изстуди и се поднася.

## 20. Сладоледъ.

За приготвението на сладоледътъ потребно е първо: една машинка отъ тенеке т. е. едно възтѣсно дълго тенеке, снабдено съ добъръ капакъ съ държка, отъ гдѣто ще се държи за да се върти тенекето въ ледътъ, тъй щото тоя капакъ трѣбва да бжде добръ стегнатъ, едно за да може да се извършва въртението и друго за да не влиза водата отъ ледътъ и солта. Втората принадлежностъ е единъ чубъръ съ канула за да може да се изпѣжда водата, която ще се стопява отъ ледътъ. Въ тоя чубъръ нарѣжда се наоколо рѣдъ дребни буци ледъ и рѣдъ едро счукана соль, пакъ рѣдъ ледъ и соль и все така до като се напълни до горъ, а въ срѣдата се оставя празно мѣсто за тенекето. Като се приготви потребния съставъ за сладоледътъ, излива се въ тенекето, туря се това тенеке въ срѣдъ ледътъ, като се допълнатъ празнинитѣ наоколо му съ още ледъ и соль, и така поставено, почвате да въртите отъ дръжката, като

въ сжщото врѣме се бърка и отъ вѣтрѣ сладоледътъ съ една дървена лопатка прѣзъ една нарочно оставено отверстие надъ капакътъ отгоръ; това въртение се продължава доста врѣме до като сладоледътъ се сгъсти добръ и замръзне; слѣдъ това, захлюпете отверстието на капакътъ, покрийте тенекето отгоръ съ ледъ и оставете да стои така единъ часъ врѣме; слѣдъ това изважда се тоя сладоледъ и се туря или въ една голѣма красива форма, или се поднася на цѣло, или цѣкъ се турявъ нарочно за тая цѣль красиви фарфорийки и се поднася всѣкиму отдѣлно.

## 21. Сладоледъ съ ванилия.

Сварете 2 лтр. млѣко съ 6 гр. ванилия и оставете да изстине; збийте 15—20 желтъка отъ прѣсни яйца съ 900 грама ситно счукана и пресѣяна захаръ и бийте до като се сгъсти и побѣлее; подиръ излѣйте и млѣкото по малко въ него и бъркайте надъ съвсемъ слаба жаръ, до като почне да се сгорѣщява и загъстява; тогава прелейте го бърже въ другъ сждъ, побъркайте го още нѣколко минути до като изстине, прецѣдете го въ намѣстеното въ ледътъ тенеке за сладоледъ и слѣдвайте, както се каза по-горъ, въ способътъ за приготвението на сладоледътъ № 20.

## 22. Сладоледъ съ шоколадъ.

Настъргайте и сварете единъ фунтъ добръ шоколадъ съ 2 лтр. млѣко и 2 гр. ва-

нилия и оставете да изстине; збийте добръ 8 желтъка съ 450 гр. ситна пресъйна захаръ до като се сгъсти и побълее, размъсете въ него и млъкото съ шоколадътъ, турете надъ слаба жаръ и бъркайте до като почне да се сгъстява и послѣ слѣдвайте както се каза по-горѣ, № 20.

### 23. Сладоледъ съ лимонъ.

Натъркайте единъ клгр. захаръ на 6—8 лимона, подирѣ залъйте го съ 2 литр. вода, турете го да ври до като почне да се свързва и снемете го да изстине; тогава изстискайте въ него сокътъ отъ 2 лимона и турете го да замръзне както се каза по-горѣ, № 20.

### 24. Сладоледъ отъ портокали.

Съ 900 гр. захаръ истържете кората на 4—5 портокала, залъйте я съ  $1\frac{1}{2}$  литр. вода, турете да ври до като почне да се свързва, снемете и оставете да изстине. Изстискайте въ него сокътъ отъ 10—12 портокала, прецѣденъ, разбъркайте добръ и турете да замръзне по-горѣ казания начинъ, № 20.

### 25. Сладоледъ съ вишни.

Очистете дръжките на вишнитѣ, счукайте добръ съ костилките ведно и изцѣдете сокътъ прѣзъ едно чисто платно. За  $\frac{1}{2}$  литр. вишенъ сокъ, завържете сиропъ отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. захаръ

съ  $\frac{1}{2}$  литр. вода и оставете го да изстине; подирѣ размъсете въ него вишнения сокъ, изстискайте и сокътъ отъ единъ лимонъ, разбъркайте добре, прецѣдете тоя съставъ въ тенекето за приготвяване сладоледъ, и турете го въ ледътъ както се каза по-горѣ, № 20.

### 26. Сладоледъ отъ праскови.

Обълете корицата на единъ клгр. праскови, поръсете ги съ захаръ, залъйте ги съ  $\frac{1}{4}$  литр. вино и оставете ги да стоятъ 3—4 часа. Подирѣ размачкайте ги не каша и прекарайте прѣзъ сито, сварете ги съ 900 гр. ситна захаръ и  $\frac{1}{2}$  литр. вода до като се свърже тоя сиропъ, изстискайте въ него сокътъ отъ 1—2 лимона чрѣзъ цедилка, разбъркайте тоя смѣсъ добръ и турете го въ тенекийната машина като слѣдвателно по горѣ казания начинъ, № 20.

### 27. Сладоледъ отъ ананасъ.

Вземете единъ ананасъ, сварете го въ  $\frac{1}{2}$  литр. вода и съ тая вода стопете  $\frac{1}{2}$  клгр. захаръ, като го опъните съ бѣлткътъ отъ едно яйце и прецѣдите въ него сокътъ отъ 1—2 лимона, оставете да ври тоя сиропъ до като се свърже и подирѣ слѣдвайте както по-горѣ, № 20.

По сщций начинъ се приготвя сладоледъ отъ разни други овощия, като ягоди, малини, цариградско грозде и др.

## XIX

### Разни сладка.

#### 1. Сладко отъ тръндафилъ.

Отбиратъ се най-хубавитѣ цвѣтове на страна, а пъкъ останалитѣ по-прости на друга. Окъсватъ се листата отъ всѣки тръндафилъ отвѣднѣжъ и му се изрезватъ съ ножици долнитѣ жълти части и така се очиства всичкия цвѣтъ по отдѣлно по-простия отъ по-хубавия. Прѣтеглете единъ клгр. листа отъ по-простия цвѣтъ, прѣсейте прѣвъ решето за да опада жжлното семе; турете го въ една чиста тенджера на огъня въ единъ лтр. врѣла вода, разбъркайте нѣколко пжти съ една бѣла металическа лъжица, оставете да поври до като омѣкнѣтъ листата и снете отъ огъня, разбъркайте пакъ съ лъжицата, покрийте тенджерата съ едно мокро платно и оставете да се разхлади, слѣдъ това прецѣжда се водата му, изстискватъ се листата добрѣ и се остава тая вода, която се нарича *рупъ* да се обистри. Прѣтеглете отъ хубавия очистенъ цвѣтъ 250 гр., прѣсейте го и нарѣдете го съ 1½ клгр. ситна захаръ въ една чиста калайдисана тенджера, като туряте рѣдъ захаръ и редъ тръндифилъ, пакъ рѣдъ захаръ, рѣдъ трънд. и т. н., слѣдъ това залива се съ горния рупъ (тръндафеловата вода), разбърква се 2—3 пѣти и се туря на слабъ огънь да се стопи и подиръ се туря на по-силенъ огънь за да се свари и завърже, спорѣдъ желанието,

снима се отъ огъня и се сипва въ стѣклени гаванози, а на втория день се завързватъ отгорѣ съ надущени съ игла книги.

#### 2. Шербетъ отъ тръндафилъ.

Отъ единъ килограмъ добрѣ очистенъ цвѣтъ, пресѣянъ отъ тичинкитѣ, попаренъ съ ¼ лтр. врѣла вода, приготвя се рупѣтъ по горѣ казания начинъ; подирѣ тоя рупъ (водата въ която се попарва и vri цвѣтътъ) се налива врѣхъ единъ клгр. ситна захаръ, туря се на слабъ огънь да се стопи и слѣдъ това се усилва огъня да vri силно до като се завърже като за шербетъ, т. е. като почне да се сгѣстявя, взема се една лъжичка отъ тоя сиропъ, излива се въ една чашка съ студена вода и, ако може тоя сиропъ излѣтъ въ студената вода да се събере съ прѣсти безъ да се размаже въ водата, то значи, че сиропътъ е достаточено свързанъ. Взема се тогава отъ огъня и се оставя да изстине колкото да може да трае прѣтетътъ въ него, тогава почва да се бърка съ една дебела точилка, направена нарочно за тая цѣль, като се внимава щото бърканието да бжде все къмъ една страна както се е почнало къмъ дѣсно, или лѣво. Това бъркание се продължава до като почне да си измѣнява цвѣтътъ, тогава се полива 2—3 гр. лимонена соль, разстоена по-отнапрѣдъ съ една лъжица отъ врѣщия сиропъ и се продължава да се бърка до като се пресѣче кордѣтъ и се сгѣсти добрѣ;



подирѣ може да се остави въ тенджерата, като се омѣсва още малко съ рѣжа до като истине добрѣ и тогава се сива въ кесета (купѣ).

### 3. Сиропъ отъ трѣндафилъ.

Взема се единъ клгр. трѣндафеловъ цвѣтъ добрѣ очистенъ, сварява се въ единъ лтр. врѣла вода (както се каза по-горѣ) прѣцежда се прѣзъ единъ гѣстъ тифонъ и се филтрира прѣзъ кече или попивателна книга; съ тая вода залива се единъ клгр. пулверизирана захаръ, оставя се да се стони надъ тихъ огънь и подирѣ се ударя силенъ огънь да се завърже на половина колкото за шербетътъ по-горѣ, т. е. като вземете една лъжичка отъ него и го налѣете въ една чашка студена вода, първомъ да падне на дъното, но като почнете да го бъркате съ лъжичката, да се размаже въ водата и да приеме бистръ цвѣтъ, тъй щото гледа се да бѣде умѣрено свързанъ, нито като се налѣе въ водата още при изливанетоъ му да се разложи, защото тогава значи че не е достаточено свързанъ, нито пъкъ като се излѣе въ чашката да падне на дъното и като почне да се бърка то да се дига на конци, защото тогава ще бѣде прѣваренъ, но да се внимава да се свърже умѣренно. Когато бѣде почти готовъ, истисква се въ него прецѣдения сокъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ. Щомъ като се свърже колкото трѣбва, както се каза по-горѣ, сменя се отъ огъня, оставя се да изстине и се налива въ бутилки, загулятъ се съ гѣбни запушалки и отгорѣ се завързватъ

съ кожички (мешини отъ рѣкавица или друга, но разбира се чисто).

По сжщий начинъ се приготвяватъ и третѣ вида сладко и отъ цвѣта „Violette de bois“.

### 4. Сладко отъ малини.

Съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода се стонява единъ клгр. захаръ; когато захаръта ври и бѣде близо на свървание, напрѣсква се съ прецѣдения сокъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, туря се и  $\frac{3}{4}$  клгр. добрѣ очистени и избрани малини и като се внимава да ври умѣрено, опитва се на паничка, която се пуца надъ студена вода за да изстива по-скоро и щомъ като се свърже колкото трѣбва, сменя се отъ огъня, изстива се първомъ въ единъ чистъ кастронъ и като поистине тогава се пресипва въ стѣкленъ гаванозъ, или въ каквото вече желаете да го държите. Това пресипване се прави съ цѣлъ да се размѣсятъ зърната мѣжду захаръта равномерно, защото при първото изсипване до като е още горѣщо, всичкитѣ зърна изсплуватъ отгорѣ, а пъкъ сиропътъ остава отдолу. Сжщия начинъ на сипване се практикува за всички сладка отъ зърнени овоция, като: чиреши, вишни, зарзали, сливи и др. т., но това, разбира се, го прави който желае, а който не може, да го сипва направо изведнѣжъ.

### 5. Шербетъ отъ малини.

Полива се единъ клгр. пулверизирана захаръ съ  $\frac{1}{4}$  литр. или малко повече мали-

ненъ сокъ, туря се първо на слабъ огънь да се стои и подиръ се усиља огъня да ври до като се свърже колкото трѣбва, като се опитва, както се указа въ № 2. Близо до свързването, погърсква се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, оставя се да поври още нѣколко минути, сменя се и веднага почва да се бърка, като се постѣпва спорѣдъ както се каза за „шербетътъ отъ трѣндафилъ“ № 2; като се сгъсти добръ, туря се въ стѣклени гаванози.

### 6. Целте отъ малини.

Като се омѣси и размачка добръ желатиното количество малини, турятъ се въ единъ тифонъ; тоя тифонъ се свързва съ една връвица, но не твърдѣ стегнато и се изстиска мѣжду двѣ фарфорий турени въ едно голѣмо блюдо; слѣдъ като се изстиска добръ всички сокъ, прецѣжда се още веднжжъ прѣзъ едно чисто платно и съ  $\frac{1}{2}$  литр. отъ тоя сокъ, полива се единъ клгр. пулверизирана захаръ стопява се на тихъ огънь и подиръ чрѣзъ бръзъ огънь се свързва тѣкмо както за шербетътъ. Налива се въ кесето (купитѣ) още до като е горѣщо, като се налива отъ начало по малко и въ всѣка купа се туря по една лъжичка, за да не се пукнатъ.

### 7. Сиропъ отъ малини.

Туря се  $\frac{3}{4}$  литр. малиненъ сокъ, изцѣденъ както се казва по-горѣ, съ  $\frac{1}{2}$  клгр. пулвери-

зирана захаръ да се стои на слабъ огънь и подиръ съ бръзъ огънь се свързва колкото сиропътъ отъ трѣндафилъ № 3, нагърсква се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сменя се, оставя се да изстине и подиръ се налива въ бутилки, както се каза по-горѣ.

### 8. Сладко отъ бѣли череши.

Стопва се единъ клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  литр. вода, пречиства се пѣната, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и 2—3 лъжици вода и като се завърже добръ, така щото да захване почти да се взахарява, сменя се, оставя се нѣколко минути да по изстине и тогава се турятъ 300—350 едри, прѣсни и непрезрѣли бѣли череши, очистени отъ костилкитѣ, натискватъ се излѣвка съ лъжица въ сиропътъ и се оставятъ да постоятъ така 10—15 минути, за да ги стѣгне захарътъ, туря се 4—5 гр. ванилия на дрѣбни късчета, защити въ едно чисто и твърдѣ тънко тифонче, за да не излѣзатъ чернитѣ зрънца изъ сладкото; туря се на огъня и се вари бърже до като се свърже спорѣдъ желанието, като се порѣси най-послѣ съ сокътъ отъ още  $\frac{1}{2}$  лимонъ, или малко лимонова кислота и слѣдъ 2—3 минути се сменя; като поизстине, излива се въ стѣклени вази.

### 9. Сладко отъ горчиви черни череши.

Приготвя се 1 клгр. ситно счукана захаръ съ 2—3 гр. ванилия, пресѣва се и се нарѣжда

на редове съ  $\frac{3}{4}$  клгр. очистени отъ костил-  
китѣ череша, туря се надъ слабъ огънь до  
като се разстопа захаръта, като се разпърсва  
сегисъ-тогисъ тенджерата за да не загори на  
дъното; слѣдъ това, усилюва се огъня и се вари  
до като се свърже колкото трѣбва.

### 10. Сладко отъ Цариградско грозде.

Премѣрватъ се 2 чаши очистено грозде  
отъ костилкитѣ, отъ каквато голѣмина и да  
сж чашитѣ; премѣрва се съ сжщата мѣрка 4  
чаши ситно счукана захаръ, стопява съ  $\frac{3}{4}$  лтр.  
вода на слабъ огънь и подирѣ на силенъ огънь  
се свързва както за сиропъ, истиква се сокътъ  
отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и се пречиства съ бѣлткъ отъ  
едно прѣсно яйце, прецѣжда се и като се  
свърже като сиропъ, туря се гроздето; слѣдъ като  
се свърже колкото трѣбва, сменя се бърже  
и скоро се излива въ купитѣ, като се внимава  
да се налива отъ начало по малко до като се  
стоплятъ, за да не се пукнатъ.

### 11. Шербетъ отъ цариградско грозде.

Изцѣжда се  $\frac{1}{4}$  лтр. сокъ прецѣжда се и  
се налива върху 1 клгр. пулверизирана захаръ,  
туря се на тихъ огънь да се разстопа, туря  
му се 2—3 гр. ванилия и подирѣ се усилюва  
огъня да ври до като се свърже като за шер-  
бетъ, както се каза въ № 2; прѣди да се е  
свързалъ добрѣ, поржева се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  ли-

монъ и, щомъ се приготви, сменя се отъ огъня  
и се оставя да истине, колкото да може да  
трае прѣстѣтъ; тогава почва да се бърка както  
се каза по-горѣ и, ако не се сгѣсти доста-  
тъчно, омѣсва се и съ ржцѣ и се туря въ купи.

### 12. Сиропъ отъ цар. грозде.

На единъ клгр. счукана и пресѣяна за-  
харъ, туря се  $\frac{1}{2}$  лтр. сокъ отъ гроздето, туря  
се да се стопа на слабъ огънь, и се сва-  
рива на брѣзъ огънь, като му се прибавя, който  
обича, 2—3 грама ванилия и, близо когато ще  
бжде готовъ, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$   
лимонъ, оставя се да поври още нѣколко ми-  
нути и като бжде достатъчно свързанъ, както-  
се каза въ № 3; сменя се, ако има нужда прѣ-  
цѣжда се, оставя се да истине и се налива  
въ бутилки.

### 13. Сладко отъ вишни.

На 1 клгр. ситна захаръ се туря  $\frac{3}{4}$  клгр.  
вишни; послѣ, рѣдъ захаръ и пакъ редъ вишни  
и захаръ и се турятъ на слабъ огънь до като  
се стопа всичката захаръ; подирѣ усилюва се  
огъня и се раздрусва сладкото като се свърже,  
спорѣдъ желанието, сменя се; като поистине  
е, сипва се въ стѣклени гаванози.

Това сладко се приготвява и по другъ  
начинъ, а именно: стопява се цѣла захаръ, на 1  
клгр.  $\frac{1}{2}$  лтр. вода и като се свърже добрѣ,  
турятъ се 300—350 очистени вишни, но да не

сж презрѣли а да сж прѣсни, оставятъ се да постоятъ пакъ 10—15 минути въ захарѣта и подирѣ се турятъ на силничекъ огънь и оставятъ да вржтъ до като се свърже колкото трѣбва и, близо при сниманието, напрѣква се съ 5—6 гр. разтопена въ вода лимонена кислота за да се не възхари прѣзъ зимата. Който обича, туря и сѣмкитѣ отъ костилкитѣ.

#### 14. Сиропъ отъ вишни (вишнапъ).

Вишнитѣ първо се размачкватъ добрѣ и се счукватъ съ костилкитѣ заедно въ мрѣморна или чиста дървена стѣпка (хаванъ), турятъ се въ единъ стѣкленъ, или добрѣ кадаидисанъ, съдъ и се оставятъ на хладно мѣсто да прѣстоятъ 2—3 дена, до като се почне ферментация (кипение), тогава изцѣжда се добрѣ всичкия имъ сокъ, прецѣжда се тоя сокъ 1—2 пѣтя и се оставя да се избистри; слѣдъ това излѣка се отдѣля обистрения сокъ отъ мѣтежа, прецѣжда се пакъ и се туря  $\frac{1}{2}$  лтр. отъ тоя така прѣбистренъ вишненъ сокъ на 1 клгр. захаръ, туря се да се стопи надъ слабъ огънь и подирѣ се сварява, както се каза въ № 3, налива се въ бутилки и се затулятъ добрѣ.

#### 15. Сладко отъ ягоди.

Единъ клгр. захаръ се стопява съ единъ литр. вода, пречиства се съ единъ бѣлтѣкъ отъ много прѣсно яйце (това прѣчистване

се прави ако има нужда), порѣсва се съ сокѣтъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и се свързва както за шербетъ (вижъ какъ се прави шербетѣтъ № 11) за единъ клгр захаръ потрѣбни сж  $\frac{3}{4}$  клгр. добри здрави и не твърдѣ презрѣли ягоди, като се очистятъ и се турятъ въ варена вода да постоятъ 30—40 минути, подирѣ се изеплакватъ въ студена чиста вода, турятъ се на едно сито да се изцѣдятъ, послѣ се напушатъ въ така свързания захаренъ сиропъ, оставятъ се да постоятъ нѣколко минути и се турятъ да вржтъ до като се свърже колкото е потрѣбно, спорѣдъ желанието.

#### 16. Шербетъ отъ ягоди.

Ягодитѣ се размачкватъ и се изстискватъ добрѣ прѣзъ единъ тифонъ. Тоя сокъ се прецѣжда още веднѣжъ и на единъ клгр. пулверизирана захаръ туря се една  $\frac{1}{4}$  литр. сокъ, оставя се първо на слабъ огънь до като се разтопи и подирѣ се усилюва огъньтъ да ври до като се свърже като за шербетъ (№ 2); тогава снема се отъ огъня и като истине, да търни прѣстѣтъ ви вѣтрѣ, почва да се бърка и се слѣдва както се каза въ начинѣтъ за приготвянето на шербетѣтъ № 11.

#### 17. Сиропъ отъ ягоди.

Смачкватъ се единъ клгр. ягоди и се изцѣждатъ добрѣ и, въ случай че ягодиѣ сж

малко, може да се тури и една чаша вода; тоя сокъ, слѣдъ като се избистри, прецѣжда се прѣзъ кече или попивателна и се туря  $\frac{1}{2}$  литр. отъ тоя сокъ на единъ клгр. пулверизирана захаръ, оставя се да стои надъ слабъ огънь и подирѣ на по-силенъ огънь сварява се както за сиропъ № 3, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, оставя се да поври още 2—3 минути, тогава сменя се отъ огъня и слѣдъ като поизстине налива се въ бутилки и се затулятъ добрѣ.

### 18. Сладко отъ зрѣли зарзали или каисий.

Стопява се единъ клгр. захаръ съ  $\frac{1}{4}$  литр. вода и, ако се има нужда, прѣчиства се съ бѣлткътъ и шлуката отъ едно яйце, и като се издигне яйцето на пѣна отгорѣ, порѣсва се съ 5—6 лъжици вода и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, сменя се тежджерата отъ огъня, прецѣжда се тоя сиропъ прѣзъ единъ тънъкъ тифонъ и се туря на силенъ огънь да се завърже като за сиропъ и веднага се сменя отъ огъня. Облватъ се съ остро ножче 60—70—80 зарзали (спорѣдъ голѣмината имъ); избутватъ се костилкитѣ имъ съ връхътъ на тънко ножче, отъ кѣмъ дрѣжкитѣ имъ, като се внимава да не се раздѣнятъ и веднага се напуцатъ въ силничка варена вода да прѣстоятъ 15—20 минути, слѣдъ това изваждатъ се, изсплакватъ се съ студена вода и се турятъ на едно сито на слѣнце да се изцѣдятъ;

тогава турятъ се въ приготвения захаренъ сиропъ, туря се на умѣренъ огънь да ври и се завърже спорѣдъ желанието, сменя се и се сипва въ куши.

*Забѣлка.* Слѣдъ като се знадять зарзалитѣ отъ варената вода и се исплакнатъ и изцѣдятъ, туря се въ всяка една по 1—2 ядки отъ костилкитѣ имъ, които като се начупятъ, сваряватъ се въ пенява вода, излюватъ се шлюпкитѣ имъ, изсплакватъ и подирѣ се употрѣбляватъ.

### 19. Шербетъ отъ зарзали или каисий.

Взематъ се корицитѣ отъ зарзалитѣ за горнето сладко и се прибавятъ при единъ килограмъ цѣли неочистени зарзали (костилкитѣ имъ се начупватъ и очистватъ); всички тѣзи наедно се счукватъ добрѣ въ мрѣморенъ или чистъ дървенъ хаванъ и се турятъ да врѣтъ въ единъ литр. вода до като спадне на  $\frac{1}{4}$ , слѣдъ това сменя се, прецѣжда се и, на 1 клгр. пулверизирана захаръ, туря се  $\frac{1}{4}$  литр. отъ тоя сокъ и се слѣдва както се каза за шербетътъ № 2.

### 20. Пелте отъ зарзали или каисий.

Сварява се 1 клгр. добри зарзали, или каисий, съ  $1\frac{1}{4}$  литр. бистра вода, като се прибави и 90—100 гр. очистени костилки и като се остави да ври  $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$  часа, сменя се отъ огъня, оставя се да поизстине и подирѣ се прецѣжда първо прѣзъ едно тънко, но чисто платно и подирѣ прѣзъ кече, или книга. Съ

тоя сокъ се прави пелтето; на 1 клгр. ситна захаръ туря се  $\frac{1}{2}$  литр. сокъ и се стопява на тихъ огънь, туря се 2—3 гр. ванилия и чръвъ по-силенъ огънь сварява се като за шербетъ подирѣ веднага се снема и се налива въ купитѣ като се туря въ всѣка една по една лъжичка и се налива първомъ по малко до като се стоплятъ купитѣ за да не се прѣснатъ.

### 21. Сиропъ отъ зарзали или наисий.

Съ по сжщидъ начинъ придобитъ сокъ както за пелтето, стопява се  $\frac{3}{4}$  литр. отъ него 1 клгр. пулверизирана захаръ, заедно съ 2—3 гр. ванилия и се слѣдва както за другитѣ сиропи, указани по-горѣ.

### 22. Сладко отъ портокали.

Обѣлватъ се съ остро ножче твърдѣ тънко отъ жжлтата корица 5 голѣми портокала, сваряватъ се въ една чиста тенджера дордѣ омѣгкне кората имъ, изваждатъ се на една фарфория да изстинатъ, подирѣ нарязватъ се на малки кжсове и се турятъ въ слабо завързанъ сиропъ отъ единъ клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  литр. вода и като оври и се завърже спорѣдъ желанието, снема се отъ огъня, оставя се да поизстине и се сипва въ стъклени гаванци.

### 23. Сладко отъ корѣ отъ портокали.

Очиства се тънко корицата отъ 7—8 портокала, обѣлва се внимателно кората, като се

разрѣже прѣдварително на 3—4 мѣста; таа кора се парѣзва на рѣзни около 1 сантим. широки, овиватъ се на търкалца въ видъ на охловчета и се нанизватъ на конецъ и така нанизани се турятъ въ единъ тифонъ, съ който се пуцатъ въ една тенджера съ врѣла вода и се оставятъ да врѣтѣ до като омѣгкнѣтъ добрѣ; слѣдъ това изваждатъ се, парѣждатъ се, както си сж нанизани, на едно сито да се изцѣдатъ. Въ това врѣме се стопява  $1\frac{1}{4}$  клгр. захаръ съ  $\frac{1}{2}$  литр. отъ водата, въ която сж се варили коритѣ и  $\frac{1}{2}$  литр. чиста вода, прѣчиства се, ако има нужда, съ единъ бѣлтѣкъ и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, порѣсва се съ 3—4 лъжици вода, прецѣжда се и се туря пакъ да ври до като се свърже като за половинъ сиропъ, тогава турятъ се и коритѣ както си сж нанизани и се оставятъ да врѣтѣ до като се завърже колкото трѣбва; снема се отъ огъня, изсипва се и като поизстине, истеглюватъ се концитѣ.

### 24. Сладко отъ срѣдини отъ портокали.

Стопява се на слабъ огънь 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  литр. вода, като се прѣчисти съ бѣлтѣкътъ отъ едно яйце и сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, прецѣжда се и се туря пакъ на огъня да ври до като се завърже като за сиропъ снема се и се оставя на една страна. Обѣлватъ ся 10 портокала, а ако сж малки — 12 очистватъ се внимателно и отъ тънвата ци-

нида и костилките, турятъ се въ единъ тифонъ за да имъ се поизцѣди чорбицата и подиръ се турятъ въ сиропътъ и чрезъ силенъ огнь се завързва колкото трѣбва, като се опитва надъ студена вода; тогава сменя се веднага и се сипва въ купи.

### 25. Шербетъ отъ портокали.

Разрѣзватъ се и се счукватъ въ мрѣморна стъжка съ всичкото, както си сж, 2 портокала, налива се върхъ тѣхъ 1 лтр. вода, разбъркватъ се добръ, наливатъ се върхъ 1 клгр. захаръ и тоя съставъ се туря на слабъ огнь да се стоши като се прибави и единъ бѣлткъ отъ прѣено яйце. Щомъ се събере яйцето на пѣна, поръсва се съ нѣколко капки лимоненъ сокъ, сменя се отъ огня и се прецѣжда прѣвъ тифонъ.

Настрѣзва се на едно дребно стрѣгало корицата отъ други 3 портокала, туря се въ сиропътъ, туря се пакъ на огня да поври нѣколко минути, сменя се, прецѣжда се пакъ и се туря да оври както за шербетъ (виждете № 2), напръсква се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сменя се и като поизстине колкото може да трае прѣетътъ ви въ него, почва да се бърка по казания начинъ въ № , омѣсва се съ ржцѣ и се туря въ кесета.

### 26. Пелте отъ портокали.

Нарѣзватъ се 4 портокала на четвъртини и се турятъ да оврѣтъ съ  $1\frac{1}{2}$  лтр. вода; слѣдъ

като омѣкнѣтъ много добръ, снематъ се, размачкватъ се и се турятъ въ единъ тифонъ, намѣсва се тоя тифонъ мѣжду двѣ фарфорий и се притискатъ съ нѣщо тѣжко, за да се изцѣди всичкиятъ гъстъ сокъ. Натопява се  $1\frac{1}{2}$  клгр. захаръ съ  $\frac{1}{2}$  лтр. бистра вода,  $\frac{1}{4}$  лтр. отъ водата, въ която сж варени портокалитѣ, стоплява се надъ умѣренъ огнь, пречиства се, ако има нужда, съ белтъкътъ и шлопката отъ едно яйце, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сменя се и се прецѣжда. Слѣдъ това налива се въ тоя сиропъ и по-горѣ прецѣдения портокаловъ сокъ и чрезъ силенъ огнь завързва се колкото трѣбва, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и като поври още 2—3 минути, сменя се и, безъ да се оставя да изстине, налива се въ вазитѣ.

### 27. Сиропъ отъ портокали.

Нарѣзватъ се 8—10 портокала надѣв, изцѣжда се сокътъ имъ добръ, а костилките и кората отъ 5-тѣхъ портокала се счукватъ въ мрѣморна стъжка и се турятъ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода и 1 клгр. захаръ да врѣтъ, като се пречисти съ бѣлткъ отъ едно яйце. Подиръ се прецѣжда и изстиска прѣвъ тифонъ, туря се пакъ на огня и като поври още нѣколко минути, налива се въ него и по-горѣ изцѣдения и прецѣденъ портокаловъ сокъ и чрезъ силенъ огнь се сварява както за сиропъ (№ 3), като се поръси, близо при доувиранцето му, съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и, като поизстине, налива се въ бутлики.

### 28. Сладко отъ китро стъргано.

Очиства се китрото отъ жълтата корица, настъргва се на нарочно за тая цѣль стъргало, подирѣ туря се въ единъ тифонъ, пуца се въ една чиста тенджера съ врѣла вода, колкото да се покрие на единъ сантиметръ отгорѣ китрото и се оставя да ври 10—15 минути до като китрото омѣкне; тогава изважда се и простира надъ едно чисто сито, или пѣкъ на блюдо за да се изсѣди. За  $\frac{1}{4}$  клгр. настъргано китро, претѣглено прѣди да се попари, стопява се  $1\frac{1}{2}$  клгр. захаръ съ  $1\frac{1}{4}$  лтр. вода врѣла, пречиства се съ бѣлтѣка отъ едно яйце и когато захаръта захване да ври силно, напрѣсква се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ 20—30 сантимилитра вода, сменя се отъ огъня, прецѣжда се прѣвъ тифонъ, омива се тенджерата съ топла вода, за да не остане по нея захаренъ сиропъ наоколо, излива се сиропътъ обратно въ нея, туря се веднага и китрото и се туря надъ силенъ огънь да ври до като се завърже спорѣдъ желанието.

### 29. Сладко отъ китро.

Очиства се китрото отъ корицата, изрѣзва се бѣлата кора до срѣдината и се нарѣзва на късове, кубическа форма, умѣрена големина; туря се 1 клгр. така нарѣзано китро въ единъ тифонъ да ври въ  $\frac{1}{2}$  лтр. вода до като омѣкне много добрѣ; подирѣ изваждатъ се и се нарѣждатъ на едно сито да се исцѣдятъ. Съ  $\frac{1}{2}$  лтр.

отъ водата, въ която е врѣло китрото и  $\frac{1}{2}$  лтр. чиста вода, стопява се  $\frac{1}{4}$  клгр. захаръ, прѣчиства се, ако има нужда, съ бѣлтѣка и шлюпката отъ едно яйце, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, прецѣжда се, омива се тенджерата, излива се сиропътъ обратно въ нея и се туря на огъня да се завърже слабо; тогава туря се китрото и, чрезъ силенъ огънь, завързва се малко повече отъ настърганото китро. Който обича, туря ванилна или др. нѣкоя миризма. Това сладко, щомъ се снесе отъ огъня, налива се направо въ вазитѣ, но, разбира се, внимателно, като се тури въ всѣка една и по една лъжичка, за да се не спукатъ.

### 30. Сладко отъ китро въ видѣ на охлюви.

Очиства се китрото много добрѣ отъ жълтата му корица, нарѣзва се на рѣзни на дължѣ на широчина единъ сантиметръ и малко по широко, а на дебелина около  $\frac{1}{4}$  сантимтр. и, ако нѣкои отъ тѣзи рѣзни сж много дълги, разрѣзватъ се на двѣ, за да станатъ всичкитѣ, охлювчета почти на еднаква голѣмина; това тѣй нарѣзано китро овива се на търкальца въ видѣ на охлюви, нанизватъ се на здравъ конецъ турятъ се въ единъ възрѣдакъ тифонъ, пуцатъ се въ врѣла вода въ една чиста тенджера да врѣтѣ до като омѣкнатъ много добрѣ, подирѣ изваждатъ се и се нарѣждатъ както си сж нанизани да се исцѣдѣтъ добрѣ. Съ  $\frac{1}{2}$  лтр. отъ водата, въ която сж врѣли китритѣ



и  $\frac{1}{2}$  лтр. чиста вода, стопява се надъ тихъ огънь 1 клгр. захаръ заедно съ бѣлтѣкѣтъ отъ едно яйце и, като възври и се събере бѣлтѣка на пѣна, поръсва се съ 2—3 лъжици вода и сокѣтъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, сменя отъ огъня, прецѣжда се прѣвъ тифонъ, омива се тенджерата, налива се обратно, туря се да ври до като се завърже умѣренно, туря се на китрото, както си е наизано, и, чрѣвъ силно врѣние, завързва се колкото трѣбва, поръсва се съ сокѣтъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сменя се, налива се първо въ кастрони и като поизстине изваждатъ се концитѣ и се сипва въ вазитѣ или етъкленици.

### 31. Сладко отъ срѣдината на китрото.

Останалитѣ срѣдини на китра исчистватъ се добрѣ отъ костилкитѣ, претѣгли се  $\frac{1}{4}$  клгр. и се нарѣзва. Стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода и, ако има нужда, прѣчиства се съ единъ бѣлтѣкъ, поръсва се съ сокѣтъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, прецѣжда се и се завързва като за шербетъ тогава се туря ванилия или нѣкоя цвѣтова миризма, туря се китровата срѣдина и, чрѣвъ силенъ огънь, завързва се колкото трѣбва и се сипва направо въ вазитѣ.

### 32. Сладко отъ ананасъ.

Като се очисти ананасѣтъ изъ отвѣнъ много тънничко, нарѣзва се на четвъртити парченца. Стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, като се турятъ въ едно и корицитѣ отъ

ананасѣтъ, прѣчиства се съ бѣлтѣкѣтъ отъ едно яйце, поръсва се съ сокѣтъ отъ лимонъ, прѣцѣжда се, омива се тенджерата добрѣ и се туря да ври до като се завърже малко по слабо отъ като за шербетъ подирѣ туря се и ананасѣтъ нарѣзанъ, и, като се усили огъньтъ, оставя се да се завърже повече отъ другитѣ сладка, защото лѣсно се разпуца, и така приготвено сипва се право въ вазитѣ.

### 33. Шербетъ отъ ананасъ.

Очиства се ананасѣтъ отъ корицата, нарѣзва се на рѣзни около единъ сантиметръ дебелина и се турятъ ведно съ корицитѣ да овржтъ въ единъ лтр. вода, прецѣжда се водата имъ добрѣ и съ нея стопява се 1 клгр. захаръ пулверизана, прецѣжда се и надъ силенъ огънь се завързва като за шербетъ, като се поръси съ сокѣтъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и се слѣдва както се каза въ № 2.

### 34. Сладко отъ коритѣ отъ лимонъ.

Очистватъ се тънко отъ жълтата корица 5—6 голѣми лимона, разрѣзва се долната дебела бѣла кора на четири, отдѣля се отъ срѣдината и се туря да ври до като омѣкне добрѣ, изважда се и се нарѣжда на сито да се изцѣди добрѣ; подирѣ, нарѣзватъ се на много тънки, въ видѣ на фиде, рѣзни и се турятъ пакъ надъ ситото да се цѣдятъ до като се приготви захарѣта. Стопява се единъ клгр. захаръ

съ единъ лтр. вода, пречиства се и се завързва като за половинъ шербетъ (*№ 3*), туря се и нарѣзания лимонъ, усилюва се огънятъ и като се завърже колкото трѣбва, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{3}{4}$  лимонъ, остава се да поври още 2—3 минути, сема се и като поизстине, сипва се въ вазитъ.

### 35. Шербетъ отъ лимонъ.

Стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода надъ слабъ огънь и като възври порѣсва се съ 3—4 лъжици вода и сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, прецѣжда се и чрѣзъ силенъ огънь завързва се малко повече отъ като за шербетъ; тогава сема се и като изстине колкото да трае прѣстѣтъ, почва да се бърка, както се показва въ *№ 2*, като при бърканието се тури 1—2 лъжички сокъ отъ сварени лимонни срѣдини, и се бърка до като се прѣсече кордѣтъ; подирѣ омѣсва се съ ржцѣ до като побѣлее добрѣ, туря се въ вазитъ и се порѣсва съ много тънко настѣргана лимонова корица.

### 36. Сиропъ отъ лимонъ.

Изцѣжда се сокътъ отъ 10—12 лимона, прецѣжда се презъ кече или попивателна книга, подирѣ стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода отиѣва се, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и нѣколко кашки вода, прецѣжда се и се туря пакъ на огъня да ври до като се завърже като за сиропъ, туря се въ него 40—50

гр. трѣндафилова или друга цѣѣтова вода за миризма, спорѣдъ желанието, прибавя се и прецѣдения лимонновъ сокъ и, като поври да се сгѣсти колкото трѣбва, сема се и като поизстине налива се въ бутилки.

*Забѣлѣж.* Не всѣки сиропъ може да се прави въ голѣмо количество и да се консервира за дълго врѣме, защото тѣ често подлежатъ на разваляние и отъ дългото стоене добиватъ лошъ вкусъ. По-трайни сиропи сж: вишневи (вишнаветъ) малинови, трѣдафеловни и нѣкои др.

### 37. Сладко отъ нарони кори.

Очиства се жълтата външна кора отъ 5 нара, нарѣзва се тая кора на 4—5 рѣзна на длѣжъ и се туря да ври съ  $1\frac{1}{2}$  лтр. вода до като омѣкне много добрѣ; подирѣ изваждатъ се и се турятъ на едно чисто платно за да се изцѣдатъ и подирѣ се нарѣзватъ на твърдѣ тънки рѣзни на длѣжъ. Въ това врѣме да бжде приготвенъ сиропътъ отъ  $1\frac{1}{4}$  клгр. захаръ, стопена съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода и  $\frac{1}{4}$  лтр. отъ водата, въ която сж врѣли наронитѣ кори, отиѣва се, прецѣжда се и, чрезъ силенъ огънь, се завързва както за сиропъ подирѣ турятъ се и приготвенитѣ нарони кори и се остави да ври до като се завърже доста стегнато, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{3}{4}$  лимонъ, слѣдъ 2—3 минути сема се, излива се първо въ кастронъ, и слѣдъ като изстине сипва се въ вази.

### 38. Сладко отъ нарона срѣдина.

Очиства се срѣдината отъ горнитѣ нарове, като се прибави и срѣдината отъ още

1—2 нара, (спорѣдъ голѣмината имъ), за да се употрѣби за единъ клгр. захарь приготвенъ на сиропъ, както се каза по-горѣ; слѣдъ като се прецѣди, завързва се както за шербетъ тогава сема се отъ огъня, турятъ се въ него наровитѣ зрънца, оставя се да постои 5—6 минути, и се туря на огъня да се завърже колкото трѣбва.

### 39. Сладко отъ червени праскови.

Първомъ, прасковитѣ ся обѣлватъ тънко съ остро ножче, (прасковитѣ трѣбва да бждатъ едри, хубави и не презрѣли), нарѣзватъ се на четри и се претѣгляватъ  $\frac{3}{4}$  клгр. очистени праскови за 1 клгр. захарь. Захарьта се стопява на слабъ огънь съ  $\frac{3}{4}$  литр. вода, пречиства се съ единъ бѣлткъ, прецѣжда се и, чрѣзъ силенъ огънь, се завързва колкото е възможно повече; тогава сема се отъ огъня, турятъ се приготвенитѣ праскови въ нея и се оставя да постои нѣколко минути и слѣдъ това се туря да оври и се завърже спорѣдъ желанието, като се прѣдпочита да бжде по-стѣгнато, защото по-скоро се разсупца, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, за да не се взахари и, като поври още 2—3 минути, сема се и се сипва въ стѣкленици.

### 40. Шербетъ отъ червени праскови.

Нарѣзватъ се на дребно 1 клгр. добри червени праскови, турятъ се да вржтъ добрѣ

надъ силенъ огънь съ  $1\frac{1}{4}$  литр. вода, до като тая вода спадне и остане само третата частъ отъ нея, тогава прецѣжда се тая вода добрѣ и съ нея се стопява 1 клгр. пулверизирана захарь, заедно съ 2—3 гр. ванилия, първо надъ слабъ огънь и подирѣ, чрѣзъ силенъ огънь, завързва се като за шербетъ, като при завързването му се капне и нѣколко капки лимонъ, сема се и се оставя да истине калкото да трае прѣстѣтъ въ него. Въ това врѣме, счукватъ се и се обѣлватъ отъ кожичата 10—15 костилки отъ прасковитѣ и се счукватъ много дрѣбно; щомъ сиропътъ истине колкото трѣбва, почва да се бърка, както се показа въ № 2, и щомъ почне да се измѣнява цвѣтътъ, турятъ се счуканитѣ костилки, домѣсва се съ ржце и се туря въ кесета.

### 41. Сиропъ отъ червени праскови.

Сиропътъ се приготвя по сжщий способъ както единъ отъ шербетитѣ, само че при нарѣзанитѣ праскови се прибавя и една ржка ситно счукани тѣхни костилки, заедно съ 2 гр. ванилия. Съ  $\frac{1}{2}$  литр. отъ тоя така сваренъ и прецѣденъ сокъ стопява се  $1\frac{1}{4}$  клгр. пулверизирана захарь и като се разтопи добрѣ, прецѣжда се прѣзъ тифонъ, туря се пакъ на огъня и като се завърже като за сиропъ (№ 3), сема се, оставя се да истине и се налива въ бутилки.

По този начинъ се приготвяватъ същитѣ видове сладка и отъ жълти и зелени праскови,

само че тамъ не се прибавя ванилна миризма, а се оставятъ съ естественната имъ миризма.

#### 42. Пелте отъ дюли.

Очистватъ се напр. 4 клгр. дюли отъ мѣха имъ, омиватъ се, нарѣзватъ се на рѣзни и се очистватъ семената имъ; добръ е да се прибави при тѣхъ и 1 клгр. отъ червенитѣ ябълки, нарѣзани тоже на рѣзни. Всички наедно се турятъ въ една голѣма тенджера, заливатъ се съ вода, да мипе на 2 сантиметра отгорѣ имъ, и се турятъ да врѣтѣ първо на силенъ огънь, до като омѣкнатъ добръ, и подирѣ се намалява огъня да врѣтѣ по-полѣгка за да имъ излѣзе сокътъ въ водата а като спадне доста и водата пожилтее до зачервяване и почне да лепне, снема се, прецѣжда се, като се поизстискатъ и дюлитѣ. На 1 клгр. захаръ, туря се  $\frac{3}{4}$  литр. отъ тая вода, като се прецѣди повторно, оставя се надъ слабъ огънь, до като се растопи захарътъ добръ, и подирѣ се усилява огъня да ври бърже до като почне да кипи и се напълни тенджерата до горѣ. Тогава се намалява пакъ огъня, за да не става нужда да се снема често тенджерата, а да ври почти непрерывно и често се опитва на паничка да ли не е достаточо свързана, което се познава още и отъ почванието да ври на едри клоканици. Щомъ се стѣгне достатъчно, снема се веднага и се опитва сипаното изстинало вече на паничката,

ако е добръ стѣгнато и се рѣже съ лъжичката, то се сипва веднага въ вазитѣ, като се тури по-една лъжичка въ всѣка една и се налива по малко за да се не прѣснатъ; по тоя начинъ се получава едно много хубаво дюлено пелте съ ясенъ пенбеенъ цвѣтъ.

Сваренитѣ за пелтето дюли, за да се не хвърлятъ, размачкватъ се на каша, прецѣждатъ се прѣзъ рѣдко сито, така щото да се изхвърлятъ само твърдитѣ части, а придобитата прецѣдена дюлева каша или се омѣсва съ още толкосъ (колкото тѣжжѣтъ дюлитѣ) ситна счукана и пресѣяна захаръ, туря се на огъня да се по-сгъсти още, като се бърка постоянно за да не загори на дъното и подирѣ се изопнува на блюда или тенсий на около  $1\frac{1}{2}$  сантиметръ дебелина и се изсушава на силно слънце, или въ топла пещъ; подирѣ се нарѣзва и се употребява прѣзъ повече врѣме, като се нарѣжда въ стъкленици или пѣкъ се направя на мармеладъ, за употребление на разни тѣстияни сладки, като: на пандишпанъ, разни тортове, бисквити и др. Този мармеладъ се приготвя така: придобитата прецѣдена дюлева каша, както се каза по-горѣ, се претегля и на една мѣрка дюли туря се една мѣрка отъ водата, въ която сж врѣли и двѣ мѣрки пулверизирана захаръ, т. е. толкова захаръ, колкото теглятъ дюлитѣ съ водата ведно; разбъркватъ се добръ и се турятъ да врѣтѣ на тихъ огънь, като бъркате постоянно да се не закачи и загори на тенджерата. Като се сгъсти и оври добръ, тѣй

че почне да се отлепя отъ тенджерата, сема се, сипва се въ стъкленици, като се натиска добръ за да не остане въздухъ по мѣжду, завързватъ се добръ стъкленицитѣ и се дигатъ на сухо мѣсто. Който обича туря му, при времето, ванилна миризма. Употрѣблява се за тестяни работи.

Нѣкой пѣкъ изсипватъ тоя мармеладъ на блюда на около 1 $\frac{1}{4}$  сантиметр. дебелина, изглаждатъ го добръ и го оставятъ да поизсъхне 1—2 дена; нарѣзватъ го на части и увиватъ на рулети съ пържени мигдали вътрѣ, намѣстватъ се въ стъкленици, дигатъ се и се употрѣбляватъ на гарнитури за тестяни сладка.

#### 44. Сладко отъ дренки.

За чистението на дренкитѣ се служи съ едно нарочно за тая цѣль приготвено валчесто тенекенце, малко изострено на края, или пѣкъ съ дрѣжкитѣ отъ едри птичи пера, като напр. отъ гъска или пуйка, съ които се изваждатъ костилкитѣ отъ дренкитѣ. Така очистени едри дренки, турятъ се въ единъ тифонъ и се парватъ въ врѣла вода. Стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода и се завързва като за шербетъ турятъ се  $\frac{3}{4}$  клгр. очистени дренки и като се свари и завърже колкото трѣбва, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и, който обича, туря и 2—3 гр. ванилия, сема се и се налива въ купи.

#### 45. Шербетъ отъ дренки.

Сваряватъ се 1 клгр. дренки съ 1 лтр. вода и като спадне четвъртата частъ отъ водата, прецѣжда се прѣзъ единъ гъстъ тифонъ и, съ  $\frac{3}{4}$  лтр. отъ тая вода, стопява се 1 клгр. счукана и пресѣяна захаръ и се слѣдва както се каза за другитѣ шербети по-горѣ. Ако съ 600 гр. отъ тая вода се стопи и свари 1 клгр. захаръ ще се получи дренкино целте. Който обича туря ванилна миризма.

#### 46. Сладко отъ агурида.

Счуква се добръ въ мряморна стѣпка, съ единъ чистъ дървенъ чукъ,  $\frac{1}{2}$  клгр. зърна агурида и се изстискава сокътъ ѝ добръ съ рѣцѣ, прецѣжда се първо прѣзъ тифонъ и подирѣ прѣзъ кече или попивателна. Стопява се единъ клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода, пречиства се съ единъ бѣлтѣкъ отъ яйце, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, прецѣжда се, чрѣзъ силенъ огънь, завързва се като за сиропъ (№ 3), туря се агуриденъ прецѣденъ сокъ и, който желеа, туря и 2—3 гр. ванилия, завързва се спорѣдъ желанието и се налива направо въ вазитѣ.

#### 47. Сладко отъ зрѣло грозде.

Взема се отъ най-едро грозде зърната, очистватъ се отъ кожицата и отъ костилкитѣ и се турятъ въ единъ тифонъ на високо, да имъ се

поизцѣди сока, като се обърсва тифонътъ извъ отвѣнъ съ ржка потопена въ студена вода и като се има приготвенъ сиропъ отъ 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода, пречистенъ съ бѣлткъ и поръсенъ съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и нѣколко лъжички вода, завързанъ като за шербетъ туря се  $\frac{3}{4}$  клгр. отъ очистеното гроздезаедно, съ 2—3 гр. ванилия, завързва се пакъ както за шербетъ и се сипва въ стъкленици.

#### 48. Сладко отъ зрѣли сливи.

Стопява се 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода, пречиства се съ бѣлткъ, прецѣжда се и се завързва като за шербетъ. Очистватъ се 1 клгр. сливи отъ кожицата и костилкитѣ ѝ, който иска, туря ги въ врѣла вода да постоятъ 15—20 минути, а които не, турятъ ги, както си сж, въ гѣсто завързанъ сиропъ, като се набичва въ веѣка слива, вмѣсто костилката, по една мигдалова ядка, прѣдварително попарени и очистени отъ люспицата имъ, турятъ се тия така приготвени сливи въ сиропътъ ѝ, като се завърже колкото трѣбва, снема се и се сипва въ стъкленици. Туря му се ванилна миризма.

#### 49. Сладко отъ зрѣли зарзалии.

И то се приготвя както сливеното, само че зарзалиитѣ трѣбва непременно да се държатъ 20—30 минути въ варена прѣбистрена вода, подирѣ изваждатъ се, исплакватъ се въ студена вода, нарѣждатъ се на сито да се из-

цѣдятъ, напѣлватъ се съ по една двѣ отъ тѣхнитѣ костилки, сварени въ пешелена вода, омити и обърсани и подирѣ се постѣпя както за горнето сладко.

#### 50. Сладко отъ бѣли орѣхчета.

Взематъ се орѣхчета на голѣмина колкото срѣдни зарзали, само че да се прѣгледатъ да не би да имъ е затвърдѣла срѣдината. Очистватъ се отъ зелената кора до бѣлата вътрѣшна чурупка, която, разбира се, е още съвеѣмъ мѣгка, като се разрѣзва така внимателно, че да му се прѣдаде сжщата орѣхова форма, и се пуцатъ въ студена вода. Така очистени, попарватъ се въ три води, като се оставятъ въ веѣка една да врѣтъ по 10—15 минути и подирѣ се исплакватъ въ 3—4 студени води. Приготвя се сиропътъ отъ 1 клгр. захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода, пречиства се и се завързва като за сиропъ, турятъ се така приготвени 100 орѣхчета и 2—3 гр. ванилия, варатъ се до като се завърже колкото трѣбва ѝ, като се поръси съ сокътъ отъ  $\frac{3}{4}$  лимонъ и поври още 2—3 минути, снема се и се сипва.

#### 51. Сладко отъ орѣхчета.

Когато орѣхчетата сж тѣкмо добри за сладко, т. е. когато не сж нито твърдѣ малки, нито сж пѣкъ затвърдѣли още, набиратъ се и се наклеватъ въ чиста студена вода въ една

чиста и добра делва, като се затиснатъ отгорѣ съ лозови прѣчки. Тая вода трѣбва да се промѣня прѣзъ всѣки 2—3 дена, така се продължава до 10—15 дена и тогава се направятъ на сладко. А който иска да ги държи повече врѣме, то можтъ се държа и два мѣсеца, само че тогава водата не се променя толкова често, а, въ продължение на всичкото това врѣме, се промѣня само два-три пътя, но като се преглѣжда, разбира се, на често за да не би да мухлясатъ отгорѣ и се развалятъ.

Отъ така киснати орѣхчета сладкото се приготвя така: обѣлватъ се орѣхчетата тънко отъ зелената кора и се пушатъ въ бистра студена вода и, слѣдъ като се обѣлятъ всичкитѣ, исплакватъ се въ 2—3 води, набичатъ се съ по едно тънко рѣзанче портокалова кора, или пѣкъ се оставятъ както си сж; турятъ се 70—80 орѣхчета на 1 клгр. слабъ завързанъ сиропъ отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. медъ,  $\frac{1}{2}$  клгр. захаръ и  $\frac{1}{2}$  лтр. вода, турятъ се на огъня да врѣтъ до като се завърже добрѣ, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ съ 2—3 лъжички вода, сменя се, изсипва се въ кастронъ и се оставя да стои до вторий или третий день и пакъ се преварява, защото орѣхчетата пушатъ вода и сиропътъ имъ се разрѣдва, тъй че се завързва повторно колкото трѣбва, сипва се въ стѣкленици и се спазва за дълго врѣме.

### 52. Сладко отъ малки ябълки.

Обѣлватъ се и се очистватъ отъ сѣмената съ една малка валчеста остра тенекиена ма-

шинка, (тая съ която се чистатъ дренкитѣ отъ костилкитѣ) пушатъ се въ студена вода и се оставятъ да стоятъ до като се приготви сиропътъ отъ 1 клгр. захаръ, стопена съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, пречистенъ съ бѣлтѣкъ отъ яйце, прецѣденъ, порѣсенъ съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и завързанъ добрѣ като за шербетъ като му се тури и 2—3 гр. ванилия; турятъ се тогава ябълкитѣ и се завързва колкото трѣбва, като му се тури сокъ още отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ, сменя се и се оставя да изстине и постои 1—2 часа за да си пуснатъ ябълкитѣ водата; тогава туря се пакъ да ври и се завърже колкото трѣбва сменя се и като поизстине, сипва се въ стѣкленици.

### 53. Сладко отъ малки круши пергамути.

И то се приготвя по сжщия начинъ както отъ ябълкитѣ.

### 54. Сладко отъ кашини.

Стопява се единъ клгр. захаръ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, пречиства се, прецѣжда се и се завързва като за сиропъ и слѣдъ това турятъ се 1 клгр. очистени кашини, вари се до като се завърже добрѣ и се сипва въ гаванозъ. Който обича, туря му ванилна миризма.

### 55. Шербетъ отъ ванили.

Размачкватъ се капинитѣ добръ, изцѣжда се всичкия имъ сокъ и се прецѣжда още веднѣжъ. Съ  $\frac{1}{4}$  лтр. отъ тоя сокъ стопява се 1 клгр. ситно счукана и пресѣяна захаръ, който обича туря и 2—3 гр. ванилия, стопява се на слабъ огънь и чрѣзъ силенъ огънь се завързва като за шербетъ (№ 2), като се туря, при завързването му, сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ; сменя се да изстине колкото да може трае прѣстѣтъ въ него и подирѣ се слѣдва, както се каза въ (№ ), т. е. почва да се бърка съ точилката (дебела, изгладена нарочно за тая цѣль прѣчка, дебелина около  $2\frac{1}{2}$  сантим. въ диаметръ, а на дължина около 50 сантиметра), като се внимава щото бърканието да става все къмъ тая страна къмъ която се е почнало, т. е. къмъ дѣсно или къмъ лѣво, и това бъркание се продължава до като се измѣни цвѣтътъ и се сгъсти и прѣсече кордътъ; ако се види че не е достаточено сгъстено домѣсва се съ ржце и се туря въ стъкленици.

### 56. Шербетъ отъ шоколадъ.

Стопява се 1 клгр. пулверизирана захаръ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, прѣчиства се съ бѣлтѣка отъ едно яйце, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и когато яйцето се събере на купъ, на пѣна, прѣцѣжда се. Омива се тенджерата отъ пѣната съ топла вода, налива се сиропътъ обратно въ нея и се туря да ври надъ силенъ огънь,

като му се туря и 125 гр. настърганъ на стъргало шоколадъ и се оставя да ври до като се завърже като за шербетъ, като се опитва както, другитѣ и, щомъ бѣде готово, сменя се, оставя се да изстине колкото да трае прѣстѣтъ и почва да се бърка както се каза въ № 2.

### 57. Шербетъ отъ кафе.

Сварява се 150 гр. опържено, смлѣно и пресѣяно кафе съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, прецѣжда се, а останалия гѣстакъ се сварява съ друга  $\frac{1}{4}$  лтр. вода; тая вода се прецѣжда и съ нея се стопява, на слабъ огънь, 1 клгр. пулверизирана захаръ, пречиства се съ жжлтѣкътъ отъ едно яйце, поръсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и като се разтопи добръ прецѣжда се тоя сиропъ, туря се да ври на силенъ огънь и като му се прибави и първото сварено и прецѣдено кафе и, като се завърже като за шербетъ сваля се отъ огъня и се слѣдва както се каза въ № 2).

### 58. Шербетъ отъ ванилия.

Стопява се 1 клгр. пулверизирана захаръ съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода, прѣчиства се съ бѣлтѣка отъ едно яйце, поръсва се сокътъ отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ и нѣколко лажички вода, прецѣжда се и се туря на силенъ огънь да се завърже като за шербетъ (№ 2) и слѣдъ това се слѣдва както се каза въ № 2.



### 59. Шербетъ отъ сажъзъ.

Счуква се 1 клгр. захаръ много ситно и се пресѣйва; стопява се на слабъ огънь съ  $\frac{3}{4}$  вода, пречиства се, както се каза по-горѣ, прецѣжда се и се туря на по-силенъ огънь да се завърже като за шербетъ; тогава сменя се и се оставя да изстине колкото да може да трае прѣстѣтъ въ него, слѣдъ това почва да се бърка, както се каза въ № 2, до като се прѣсече кордѣтъ, омѣсва се и съ рѣцѣ до като стане като каймакъ и тогава се туря въ кесета или стѣкленица.

### 60. Шербетъ отъ горчиви мигдали.

Натопяватъ се въ малко вода 30 гр. горчиви мигдали (добри и прѣсни), очистени и счукани ситно; като постоятъ 20—30 минути прецѣжда се водата имъ. Въ това врѣме се приготвя сиропъ отъ 1 клгр. прецѣжда се захаръ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода, стопява се, пречиства се, както се каза по-горѣ и се прецѣжда; туря се пакъ на огъня, прибавя се прецѣдената мигдалова вода и се оставя да ври до като се завърже като за шербетъ (№ 2); слѣдъ това сменя се, да изстине колкото може да трае прѣстѣтъ, почва да се бърка, както се каза въ № 2, до като се прѣсече кордѣтъ, омѣсва се и съ рѣцѣ до като стане като каймакъ и побѣлее добрѣ и се сипва въ вазитѣ.

## XX.

### Разни компоти.

#### 1. Компотъ отъ ябълки.

Първомъ, ябълкитѣ се обѣлватъ тънко отъ корицата, съ тънко остро ножче, изрѣзватъ се и се изчистватъ семената отъ срѣдата, така щото ябълката да си остане цѣла, неповрѣдена Тия ябълки се нарѣждатъ въ една плитка разлата чиста тенджера, и на единъ клгр. ябълки, туря се въ  $\frac{1}{2}$  литр. вино,  $\frac{1}{4}$  литр. вода и  $\frac{3}{4}$  клгр. счукана захаръ, малко корица отъ лимонъ, или канела, и се турятъ на огъня да врѣтъ до като ябълкитѣ омѣкнатъ добрѣ; тогава се изваждатъ ябълкитѣ излѣпка, а захарьта се туря пакъ да ври до като се завърже както за шербетъ, налива се врѣхъ ябълкитѣ и се оставятъ да изстипнатъ; въ случай че ябълкитѣ пусятъ вода, то турятъ се втори нѣтъ да врѣтъ до като захарьта се завърже. Виното, спорѣдъ желанието може да бѣде бѣло или червено. Който обича, може да не вади ябълкитѣ никакъ отъ сиропѣтъ, само да се внимава да не би да се разпукатъ при врението.

#### 2. Компотъ отъ круши.

Очистватъ се съ остро ножче 1 клгр. круши отъ коритѣ и семкитѣ имъ, като се оставатъ дрѣжкитѣ имъ. Завързва се слабъ

сиропъ отъ  $\frac{1}{3}$  клгр. захарь съ  $\frac{1}{2}$  литр. или малко повече вода и се турятъ крушитѣ въ него, като му се тури за миризма малко канела и каранфилъ, или пѣкъ ванилия или пѣ-колко капки цвѣтова вода, и се турятъ да врѣтъ до като се завърже захарьта, снематъ се и се оставя да изстине. Слѣдъ 1—2 часа, турятъ се пакъ да врѣтъ до като се завърже захарьта пакъ добрѣ, понеже крушитѣ си пускатъ водата. Така приготвенъ излива се въ стъклени гаванози и се спазва за по-дълго врѣме, а за поднасяние, крушитѣ се изваждатъ една по една, нарѣждатъ се съ дрѣжките на горѣ, на блюдо или на компотиеръ съ под-ножникъ, поливатъ се съ сиропътъ имъ и се поднасятъ.

### 3. Компотъ отъ вишни и череши.

Като се очистятъ отъ дрѣжките  $\frac{1}{2}$  клгр. вишни и  $\frac{1}{2}$  клгр. череши, турятъ се въ една чиста тенджера, посипватъ се съ 1 клгр. счу-кана захарь, заливатъ се съ  $\frac{1}{2}$  литр. вода, туря се на слабъ огънь да се разстои за-харьта и, подирѣ, чрѣвъ силенъ огънь, се за-врѣзва спорѣдъ желанието, като му се при-бави (ако се намира) и една чашка мадера.

### 4. Компотъ отъ кори отъ портокали.

Прѣтегля се 1 клгр. кори отъ едри пор-токали и се турятъ съ 1 литр. вода да врѣтъ до като омѣкнатъ добрѣ; тогава се нарѣ-

ждатъ на едно сито да се изцѣдатъ. Стопява се  $1\frac{1}{2}$  клгр. захарь съ  $\frac{1}{2}$  литр. чиста вода и  $\frac{1}{2}$  литр. отъ водата, въ която сж врѣли ко-ритѣ, прѣчиства се съ единъ бѣлтѣкъ и се прецѣжда. Нарѣзватъ се коритѣ на рѣзни, турятъ и сиропътъ да възври, турятъ се и коритѣ и се оставя да ври до като се за-върже сиропътъ имъ; изцѣжда се и се прецѣ-жда сокътъ отъ  $1\frac{1}{2}$  лимонъ, оставя се да по-ври още 2—3 минути, сипва се въ стъклени гаванози и се употребява.

### Компотъ отъ китро.

Очистватъ се 4—5 малки китра отъ жѣл-тата корица, изрѣзва се добрѣ и срѣдината отъ вътрѣ, нарѣзватъ се на търкала около единъ сантиметръ дебелина; тѣзи рѣзни, за-едно съ една частъ отъ корицитѣ, се турятъ въ вода колкото да ги покрий, да врѣтъ до като омѣкнатъ добрѣ; слѣдъ което се нарѣж-датъ на сито да се изцѣдатъ. Съ  $\frac{1}{4}$  лтр. отъ водата, въ която сж врѣли китритѣ, стопява се клгр. захарь, прѣчиства се съ бѣлтѣка отъ едно яйце, порѣсва се съ сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  ли-монъ и се прецѣжда; подирѣ, туря се пакъ на огъня да се завърже, турятъ се рѣзните китро и се оставя да ври до като се завърже добрѣ, като се тури при довиранieto сокътъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и 15—20 капки отъ нѣкоя цвѣтова вода; оставя се да поври още 2—3 минути, сиема се и се сипва въ стъкленици, гаванози.

### 6. Компотъ отъ сливи.

Сварява се сиропъ отъ 1 килгр. захарь съ  $\frac{3}{4}$  лтр. и 2—3 гр. ванилия; обълватъ се  $\frac{1}{4}$ -1 килгр. сливи, като имъ се оставатъ дръжките; турятъ се въ сиропътъ и се варатъ до като се завърже захарьта спорѣдъ желанието, т. е. ако е да се яде на скоро, завързва се слабо, а ако ще се консервира за дълго врѣме, завързва се като за шербетъ (№ 2).

### 7. Компотъ отъ дренки.

Отбиратъ се 1 килгр. едри и хубави дренки, турятъ се въ 1 килгр. ситна захарь, заливатъ се съ  $\frac{1}{2}$  лтр. вода и се турятъ да врѣтъ до като се завърже спорѣдъ желанието, т. е. ако ще се употребява на скоро завързва се слабо, а, ако ще се консервира, завързва се повече, за да трае повече врѣме.

### 8. Компотъ отъ кайсий или зарзали.

Отбиратъ се хубави и здрави кайсий, обълва се кожата имъ съ остро ножче, безъ обаче да имъ се изваждатъ костилките, турятъ се да постоятъ 20—30 минути въ варена вода, подирѣ се изсплакватъ и се турятъ на сито да се изцѣдятъ. На  $1\frac{1}{2}$  килгр. захарь, стопень съ 1 лтр. вода и завързанъ като за сиропъ, турятъ се 1 килгр. зарзалии или кайсий, оставятъ се да врѣтъ до като се завърже захарьта добрѣ и се сипватъ въ стъкленици.

По сжщий начинъ се приготвя компотътъ отъ жълти и червени праскови, съ тая само разлика, че тѣ не се турятъ въ варена вода, но за туй пѣкъ сиропътъ трѣбва да се завърже много добрѣ, прѣди да се пуснатъ прасковитѣ въ него, и освѣтъ това, който обича, туря и ванилна миризма.

### 9. Компотъ отъ орѣхчета.

Орѣхчетата се обълватъ първо отъ зелената корица твърдѣ тънко и се турятъ да стоятъ 2 дена въ студена вода, като имъ се мѣнява водата по три пѣти на день; слѣдъ това набичватъ се орѣхчетата съ по едно рѣзанче портокалова кора, или нарова, или съ по едно карамфилче, или пѣкъ се оставятъ семпли, спорѣдъ желанието, и се турятъ да врѣтъ въ слабо завързанъ сиропъ отъ  $1\frac{1}{4}$  килгр. захарь или медъ съ  $\frac{3}{4}$  лтр. вода (на тая мѣрка сиропъ турятъ се 100 орѣхчета) и се завързва спорѣдъ желанието, т. е. по-слабо, ако е да се употребява на скоро, а ако е за съхранение, завързва се добрѣ, сипва се въ стъкленици и се затулятъ добрѣ.

### 10. Компотъ отъ дюли.

Завързва се слабо сиропъ отъ  $1\frac{1}{2}$  килгр. захарь съ 1 лтр. вода. Очистватъ се дюлитѣ тънко отъ кората съ остро ножче и се изчистватъ отъ вътрѣ сѣмената заедно съ твърдитѣ части, изсплакватъ се, нарѣждатъ се на едно платно

да се изцѣдаты и се туряты въ сиропѣтъ така че да ги покрие на  $\frac{1}{2}$  сантиметръ отгорѣ, туряты се и половината отъ коритѣ имъ за миризма. Оставяты се да врѣтъ първо на слабъ огънь и подирѣ се усилва огъньтъ до като захарѣта имъ се завърже малко по-слабо отъ дюленото пелте, като се разетърсва и превърта тенджерата, за да не би да загорѣтъ на дъното; снематъ се и се оставя да изстине и подирѣ 2—3 часа, ако се види че дюлитѣ сж пустнали вода и сиропѣтъ имъ се распустналъ, туряты се на слабъ огънь да врѣтъ до като се завърже колкото трѣбва. Тоя компотъ се употрѣбвява и като гарнитурата на разни тортове и пандишани.

По сжщий начинъ се приготви компотъ отъ дюли нарѣзани на рѣзни или търкалца. Който обича, набича цѣлитѣ дюли слѣдъ като се сваржтъ съ тънки рѣзанчета отъ пържени мигдали.

## 11. Компотъ отъ пълнени дюли.

Очистватъ се  $1\frac{1}{2}$  клгр. дюли, умѣрена голѣмина и се произдѣлбвяватъ отъ къмъ дрѣжката, като имъ се очистяты сѣмената, нарѣждатъ се въ една разлата тенджера и се заливатъ съ вода само колкото да ги обземе, т. е. да дойде на една равнина съ тѣхъ и се туряты да врѣтъ до като спадне водата на половина, (като се внимава да не би да се разпукатъ); тогава изваждатъ се дюлитѣ и

се нарѣждатъ на блюда, а пкъкъ водата имъ се прецѣжда и се стопява съ нея 2 клгр. захаръ, препянва се, туря се 2—3 гр. ванилия и се завързва като за сиропъ. Сваренитѣ така дюли се напълватъ съ единъ съставъ отъ  $\frac{1}{2}$  клгр. счукани мигдали размѣсени съ  $\frac{1}{4}$  клгр. ситна захаръ, счукана заедно съ малко ванилия, нарѣждатъ се на чиста тава, далечъ една отъ друга на разстояние около 1 сантиметръ заливатъ се съ приготвения по-горѣ сиропъ и се туряты въ слаба нещъ, като се преглѣдватъ на често до като се сваряты и сиропѣтъ имъ се завърже добрѣ; тогава, изваждатъ се, нарѣждатъ се въ плитки кастроли и се заливатъ съ сиропѣтъ имъ.

Отъ всички до тукъ казани компоти може да се приготви на количество по колкото килограмма се има нужда, само че не може да се вари по много на веднѣжъ, защото много на веднѣжъ сваренъ компотъ, напр. отъ 5—6 клгр. не може да бѣде добрѣ.

## 12. Компоти приготвени въ малки стъклени борканчета.

Въ малки стъкленици (стъклени борканки) отъ около  $\frac{1}{2}$  клгр. може да се приготви компотъ отъ всѣкакви овоция, добри и добрѣ очистени, като напиримѣръ: отъ вишни, касий, зарзали, праскови, райски ябълки, сливи, дренки, крупни пергамути и трѣнки.

Като се нарѣдатъ овоциѣта въ стѣклени-  
цитѣ, оставятъ се праздни около 4—5 сантиметр.  
допълватъ се съ счукана захаръ, заедно съ  
малко ванилия или безъ ванилия, спорѣдъ  
желанието. На тѣзи така напълнени стѣклени  
борканки се завързватъ устата добрѣ съ по  
нѣколко ката платно, отрѣзано спорѣдъ го-  
лѣмината имъ и най-отгорѣ съ единъ катъ  
киенатъ мѣхуръ; нарѣждатъ се въ една тен-  
джера съ слама, за да не се блѣскатъ едно  
отъ друго; заливатъ се съ вода близо до  
устата имъ и се турятъ да врѣтъ на умѣренъ  
огънь около 1½ часъ, подирѣ изваждатъ се и  
се пазятъ на хладно мѣсто колкото да не  
замръзнатъ. А който желае да бѣждатъ спирт-  
ливи, прибавя на половината съ захаръта спиртъ  
или ромъ и, вмѣсто да се варятъ, държатъ  
се на слънце 40 дена, като се разклацатъ  
отъ врѣме на врѣме за да се цѣриравя захаръта.

### 13. Захаросани китра, портокали, каисий, праскови, сливи и др.

Спорѣдъ количеството на овоциѣта,  
приготвя се и сиропътъ. Единъ кгр. захаръ  
се стопява съ  $\frac{3}{4}$  литри вода, туря му се ва-  
нилна, тръндафилова или друга цвѣтова ми-  
ризма, завързва се както за шербетъ и се  
оставя да изетине; а китрото се приготвя  
така: очиства се първо отъ жълтата корица,  
нарѣзва се на дебели рѣзни около 2 сантим-  
етр. на дължкъ, изрѣзва имъ се ерѣдината и

се турятъ да врѣтъ въ вода до като омѣкнѣтъ  
добрѣ; тогава изцѣждатъ се и се нарѣждатъ  
на сито да се цѣдатъ нѣщо около 2 часа, като  
се обръщатъ отъ врѣме на врѣме. Така при  
готвено китрото, туря се въ горѣ приготвения  
захаренъ сиропъ и се оставя да стои 1 часъ  
и се туря на огъня да ври до като се завърже  
захаръта добрѣ; тогава сменя се, изважда се  
съ лъжица китрото и се нарѣжда на една  
мрѣморна плоча, или на една много чиста  
дъска, рѣзнитѣ на раздалечъ едни отъ други  
за да се не залепятъ; слѣдъ като изстѣпѣтъ  
добрѣ, турятъ се пакъ въ захарния сиропъ,  
който, ако е истинатъ, туря се да се стопли,  
сменя се отъ огъня, турятъ се парчетата отъ  
китрото въ него и пакъ се изваждатъ и разрѣж-  
датъ на плочата да изстѣпѣтъ и позасъхнатъ;  
това потопване въ захаръта се продължава до  
3—4 пѣтя и тогава се употрѣбаватъ. А ако е за  
да се консервиратъ за по-дълго врѣме, то тогава,  
слѣдъ като се натопятъ 3 пѣтя въ захаренъ си-  
ропъ, както се каза по-горѣ, нарѣждатъ се на ме-  
талическа грания, нарочно направена за тая цѣль  
и се турятъ въ твърдѣ слаба нещъ да се поизсу-  
шатъ; тогава се изваждатъ, нарѣждатъ се въ  
стѣклени борканки, завързватъ се добрѣ и се  
пастрятъ за по-дълго врѣме, за десертъ.

По сжщий начинъ се приготвяватъ и дру-  
гитѣ фрукти (овоциѣ) като: ананасъ, портокали,  
круши и др. съ исключение на прасковитѣ,  
зарзалитѣ, каисийтѣ и сливитѣ, на които при-  
готовленнето се отличава само въ това, че не

се варятъ първо въ вода, както се вари китрото, а се свариватъ направо въ захарения сиропъ до като омѣкнатъ и подирѣ се слѣдва пакъ както съ китрото.

#### 14. Пържени мигдали въ захарь.

Стопява се  $\frac{1}{2}$  клгр. захарь съ  $\frac{1}{4}$  лтр. вода и като се завърже добръ, турятъ се  $\frac{1}{2}$  клгр. мигдали и се бърка постоянно съ една чиста дървена лъжица до като се запържатъ и се намота всичката захарь по тѣхъ; тогава, изсипватъ се веднага на едно блюдо и се разпиляватъ, за да не се слепятъ и станятъ на тонка. Ако ли пѣкъ, като се запържатъ, се е налепила съвсемъ малко захарь, то се налива още малко вода да се разстои веднага пакъ захарьта, бърка се съ лъжицата, и, щомъ се запържатъ и се полени захарьта по тѣхъ, снематъ се и се изсипватъ на блюдото. Пържението имъ трѣбва да бжде на вълища.

#### 15. Рахатъ-локумъ

За мѣккъ рахатъ-локумъ, взема се  $\frac{3}{4}$  клгр. захарь,  $1\frac{1}{2}$  лтр. вода, 150 гр. нишесте и сокъ отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ; а за твърдия —  $\frac{3}{4}$  клгр. захарь,  $1\frac{1}{2}$  лтр. вода, 250 гр. нишесте и сокътъ отъ 1 лимонъ. Стопява се захарьта съ  $1\frac{1}{4}$  лтр. вода, сиема се и се прецѣжда. Тогава, взема се останалата  $\frac{1}{4}$  лтр. вода и се налива по малко въ нишестето и като се размеси добръ да не останатъ грахули, разлива се въ всичката  $\frac{1}{4}$

лтр. вода, прецѣжда се презъ автаръ, налива се малко по малко и се разбърква въ разтопената захарь съ една чиста дървена лъжица, туря се на огъня и се бърка непрѣстанно до като се завърже колкото трѣбва, а това се познава като се вземе съ връхътъ на едно ножче и се издигне да не се отлепи отъ прѣститѣ; а ако се отлепи отъ прѣститѣ, то значи че трѣбва да се завърже още. И щомъ се завърже, сиема се отъ огъня, излива се въ една чиста калайдисана тегсия, обърсана съ намукъ потопенъ въ мигдалово масло. При вареннето му се туря или трѣндафелова вода, или малко счуканъ и пресѣянъ прѣвъ платнено сито сакъзъ, или ванилия, или пѣкъ друга нѣкоя миризма; а ако се има желание щото рахатъ-локума да бжде червенъ, боядисва се съ кърмазъ и се хвъргатъ измежду (още като ври) пържени фъстѣци, или пѣкъ пържени мигдали разрѣзани на дължъ на двѣ. Слѣдъ като се излее въ тегсията и истине, нарѣзва се на квадратчета, овалватъ се въ ситна пресѣяна захарь и се употрѣбватъ.

#### 16. Зелени захорасони маслини.

Попарватъ се и се очистватъ добръ  $\frac{1}{2}$  клгр. мигдали и като поизсѣхнатъ, счукватъ се ситно, като се внимава да не пуснатъ масло, омѣсватъ се съ 370 гр. ситно пресѣяна захарь, збитъ бѣлткъ отъ  $1\frac{1}{2}$  яйце и сокътъ отъ  $\frac{3}{4}$  лимонъ, разбърква се добръ и се омѣсва

като тѣсто. Подирѣ, отъ това тѣсто се правятъ топки въ форма на зеленитѣ маслини наби-чатъ се на тѣнки дървени клечици и подирѣ се натопяватъ, въ захаренъ сиропъ съ ванлина миризма добрѣ завързанъ, една по една и се нарѣждатъ на сито да застинжтъ и поизсѣх-натъ, подирѣ пакъ се потопяватъ и, до като сж още мокри, порѣсватъ се съ зелена захаръ, из-важдатъ се излѣко клечицитѣ и, като изсти-нжтъ добрѣ, завиватъ се въ нарѣзани по кра-щата пѣстри книги.

### 17. Ябълченъ мармеладъ.

Облѣватъ се ябълкитѣ, нарѣзватъ се, очистватъ се отъ сѣмкитѣ заедно съ твърдитѣ части отъ срѣдата и се турятъ въ студена вода, въ която се прибавя малко лимоненъ сокъ, за да не почернеятъ ябълкитѣ, Следъ това, турятъ се да се варятъ въ фаянсовъ или фарфоренъ съдъ, като се разчита на всѣки клгр. ябълки (очистени) по клгр. захаръ, туря имъ се малко вода и като омѣкнжтъ добрѣ, прибавя се лимоненъ сокъ отъ толкова лимона колкото клгр. ябълки се варятъ, т. е. по 1 ли-монъ на 1 клгр., размачкватъ се добрѣ и продължаватъ да се варятъ като се бъркатъ постоянно до като се сгѣсти, така че като се бърка съ лъжицага, отъ разединението на тая масса, да почне да се вижда чрѣзъ нея дѣното на съда; тогава сменя се, оставя се да изстине и се сипва въ стѣклени гаванози или

фарфорни, като се напластява добрѣ за да не остане въздухъ измѣжду, покрива се съ попи-вателна книга напоена съ виненъ сиропъ, по така че тая книга да прилегне о самия мар-меладъ и го обвземе околорѣстъ до самитѣ стѣни на гаванозятъ, завързва се съ друга книга и платно отгорѣ и се пастри за употрѣ-бление на разни рулети, тортове и др.

Който обича, при турянieto на ябълкитѣ да връжтъ, туря и коритѣ имъ, много ситно на-рѣзани, или пѣкъ се турятъ цѣли и когато ябълкитѣ омѣкнжтъ, изваждатъ се, и тогава се размачкватъ ябълкитѣ. Това се извършва за да получи мармеладътъ по-приятна миризма.

## XXI.

### Разни козунаци (пасхи), кифли, песмети и др.

#### 1. Добри и ѳвтени козунаци.

Брашното трѣбва да не е твърдѣ прѣсно (защото тѣстото отъ прѣсно брашно въ по-вечето случаи се разлива) и при това трѣбва да се вземе 2—3 дена по-рано, за да се по-изсуши на слѣнце или около пещъ. За клгр. брашно, потребни сж: 20—24 яйца,  $\frac{1}{2}$  клгр. масло,  $\frac{3}{4}$  клгр. захаръ, мляко колкото ще поеме брашното и 60—70 гр. мая европейска (която се продава на пакети).

Тѣстото се замѣсва така: побърква се и разбива добръ  $\frac{1}{2}$  клгр. отъ брашното съ врѣло млѣко, тъй че да образува едно възрѣдичко тѣсто и като повзетине доволно, натпява се маята въ малко студено млѣко, разбърква се добръ, прецѣжда се и се разбърква въ горнето тѣсто, збива се добръ, порѣсва се съ малко брашно и се поставя на умѣренно топло мѣсто до като се подигне и напълни съдътъ. Въ това врѣме бързо се разбиватъ яйцата, бѣлтѣка на една страна, до като стане на гъста пѣна, която се отзема въ другъ съдъ и останалия отдолу бѣлтѣкъ продължава да се бие до като се образува всички на пѣна, а желтѣкътъ се поразбива, туря се захарта въ него ситно счукана и се бърка до като се сгъсти и почне да побѣлява. Шомъ маята вташе, почва да се замѣсва тѣстото. Прибира се брашното на единия край на ноцвата и на другия край се побърква една частъ отъ него съ  $\frac{1}{2}$  лтр. горѣщо млѣко, разбива се добръ като се туря и колкото трѣбва соль, размиса се и желтѣка съ захарта, туря се и маята, разбиватъ се съ ржцѣ всички тѣзи наедно добръ, почва да се дърпа малко по малко брашно и да се мѣси, туря се и бѣлтѣкътъ, размѣсва ся добръ и се дърпа още брашно до като се образува едно мѣгко неясно тѣсто (но разбира се и да не е твърдъ рѣдко, а умѣренно) и, ако остане още брашно, доомѣсва се съ още малко млѣко и се разбърква съ другото, поомѣсва се така още нѣколко

минути, за да не останатъ грахулки, тогава намѣсва се по малко топло масло и се мѣси съ дветѣ ржцѣ, като се подмазва и ноцвата, за да се не залѣпа тѣстото и така се продължава да се мѣси около  $1\frac{1}{2}$  часъ, като се подига тѣстото сегисъ-тогисъ се удря силно о ноцвата. Така омѣсено добръ, накрѣстосватъ се чисти прѣчки врѣхъ ноцвата, (за да не се затисне тѣстото съ завивкитѣ) завива се съ едно чисто платно и нѣщо дебело отгорѣ и се туря близо до собата, като се натурятъ и горѣщи тухли подъ ноцвата (ако стаята не е доволно топла) и се оставя до като тѣстото се подедне и надигне добръ, т. е. до като вташе, но разбира се да не прѣкисне. Въ това врѣме, съдоветѣ, въ които ще се пекътъ козунацитѣ, трѣбва да сж готови, т. е. измити, обрѣсани и подмазани съ достатѣчно масло; тѣзи съдове могатъ да бждатъ различни, като: малки, но дълбоки, тенджерц, тенекиени форми, дълбоки тави и др. Тогава почва да се къса съ подмазани съ масло ржцѣ по единъ голѣмъ късъ отъ тѣстото, туря се на една чиста дѣсчена небоядисана маса, която се намазва, на мѣстото гдѣто ще се омѣсва тѣстото, съ малко масло, нарѣзва се това тѣсто на късове спорѣдъ съдоветѣ въ които ще се туря, така щото тѣстото да доде до  $\frac{1}{4}$  или най много  $\frac{1}{3}$  отъ височината на съдътъ, поомѣсва се отлѣчко и се натуря въ съдоветѣ а, който желае, може да ги оплете на различни плетенки. Като се натуря тѣстото въ съдоветѣ, нарѣждатъ се около



собата, или около машината за готвение и връхъ нея, като се поставятъ на скари, пирустийки, тухли и др. за да се не згорѣцава отдолу, оставятъ се до като тѣстото се подигне и напълни съдоветъ, тогава намазватъ се отлегко съ збитъ желтъкъ разрѣденъ съ малко вода и се турятъ да се пекътъ въ умѣрена пещъ, като се наблюдаватъ отъ опитенъ пекаръ. Въ случай че пещъта е горѣща, то, покриватъ се съ книги отгорѣ в да не загоржтъ.

Щомъ се опежтъ и се извадатъ отъ пещъта, оставятъ се да постоятъ въ съдовете 5—10 минути да се позапотятъ за да можтъ да се вадятъ по-лесно, изваждатъ се и се поставятъ вертикално на една маса покрита съ нѣщо дебело чисто и съ чисто платно отгорѣ и се оставятъ така до като изстинжтъ добрѣ.

Когато се мѣси тѣстото, туря се 1 чашка добъръ ромъ, настъргана корица отъ лимонъ, нѣколко капки цвѣтова миризма или отъ на-киснати въ вода: малко канела, каранфилъ, индийско орѣхче и портокалени кори, която вода да не надминава повече отъ една чашка.

## 2. Козунаци много добри.

Приготвя се отъ 5—6 дена напредъ 5 килгр. брашно отъ най-добро качество и се изсушава на слънце, или около пещъта. Когато ще се месятъ, взема се  $\frac{3}{4}$  килгр. отъ това брашно и се подбива съ 1 литр. горѣщо млѣко като се бие

до като се произсупи, збиватъ се въ него 1—2 яйца и 200—250 гр. бирена мая, или 90 гр. Европейска на пакетчета мая и се бие до като почне да прави пѣна; тогава, поръева се съ малко брашно отгорѣ, закрива се, поставя се на топличко мѣсто до като шупне и напълни съдътъ. Когато маята бжде готова, да бждатъ приготвени 70 жълтъка (отъ прѣсни яйца) збити въ единъ съдъ съ  $\frac{3}{4}$ —1 килгр. ситно счукана захаръ, настъргана корица отъ 1 лимонъ, 20 гр. цвѣтова миризма и 1 чашка добъръ бѣлъ ромъ. Добрѣ збити, турятъ се на единия край въ ношвата, въ която е турено брашното, разбърква се въ тѣхъ готовата вѣче мая, налива се още  $\frac{1}{2}$  литр. топличко млѣко и почва да се дърпа по малко брашното и се замѣсва, като се внимава да не остава на грахули, а въ случай че остане още сухо брашното добавя се още млѣко, тъй че тѣстото да добие равномерна мѣгкостъ, поомѣсва се още да се разбърка добрѣ и тогава почва да се мѣси съ топло масло, като се налива по малко и се мажатъ рѣцетъ и ношвата до като се свърши дозата  $\frac{1}{2}$  килгр. масло, като се мѣси тѣстото около 1 $\frac{1}{2}$  часъ и се издига отъ врѣме на врѣме и блѣска о ношвата, тъй че отъ доброто мѣсение да почне да прави пришки; тогава се остави, завива се добрѣ и се оставя да втаса на топло мѣсто както се каза по горѣ. Слѣдъ като втасатъ добрѣ, слѣдва се както съ горнитѣ козунаци. Да не се забравя да се тури и потрѣбната соль.

### 3. Козунаци съ бирена или домашна мая.

За 3 килгр. брашно приготвят се 20 жълтъка отъ прѣсни яйца, 400 гр. стопено масло,  $\frac{1}{2}$  килгр. захарь ситно счукана, 70 гр. бирена или домашна мая, 1 чашка добъръ ромъ, малко настъргана корица отъ лимонъ, или друга миризма спорѣдъ желанието. Побърква се съ  $\frac{1}{2}$  литр. горѣщо млѣко, съ брашно колкото поемве за да се образува една възрѣдка каша и се бие до като помезине, побърква се въ нея едно яйце и маята, разрѣдена съ малко млѣко и прецѣдена, збива се добрѣ, до като почне да прави пришки, и се туря на топло мѣсто за да втаса, както се каза по-горѣ. Слѣдъ като маята шупне и напълни съдѣтъ, замѣсва се тѣстото, както се каза по-горѣ за другитѣ козунаци, и се пекѣтъ тоже по същия начинъ.

### 4. Българска пасха (Великденски краваи).

Който обича, приготвя си отъ същото тѣсто за козунаци и по 1—2 народни пасхи. Тѣ се приготвяватъ така: разточва се единъ късъ отъ втасаното тѣсто на една кора на дебелина 1 сантиметръ, а на голѣмина спорѣдъ тавата, въ която ще се тури (тавата срѣдня голѣмина); туря се тая кора въ намазаната съ масло тава, оплита се единъ тънакъ кравай околорѣтъ и се оставя на топличко мѣсто. Приготвя се твърдѣ прѣсно кравешко или биволско сирене, размачква се и се збива добрѣ

заедно съ 10 жълтъка и бѣлтъци отъ яйца прѣведени въ пѣна, 200 гр. ситна пресѣяна захарь, настъргана корица отъ лимонъ и потрѣбната соль; збиватъ се добрѣ, като се образува една възрѣдка каша, прѣкарва се прѣвъ ситка и, когато туреното въ тавата тѣсто се подигне колкото трѣбва, излива се тоя съставъ въ срѣдата, намазва се кравая наоколо съ збитъ жълтъкъ и се мля въ пещъта да се опече. Който обича, кръстосва и единъ крътъ отъ тѣсто въ срѣдата на кравая и тогава се напълнятъ съ горния начинъ сирененъ съставъ 4-тѣхъ образувани тригълника, като се излѣе и по единъ много тънъкъ пластъ отгорѣ отъ збито яйце съ малко захарь и червени безъ костилки стафиди.

### 5. Руски паски.

Възварява се 1 литр. млѣко, излива се въ една голѣма паница и се подмѣсва съ брашно отъ първо качество, (прѣдварително изсушено на слънце или около пещъта) да се образува едно твърдо тѣсто, което трѣбва да се збие колкото е възможно по-добрѣ; слѣдъ като истине колкото да трае прѣсетѣтъ, разбъркватъ се въ него 2 жълтъка, масло колкото единъ орѣхъ, стопено, и  $\frac{1}{4}$  килгр. бирена мая отъ най-добрата, или 200 гр. Европейска мая, збива се добрѣ около  $\frac{1}{2}$  часъ, порѣсва се съ малко брашно отгорѣ, завива се и се оставя на топличко мѣсто въ стаята, въ която

ще се мѣсятъ пасхитѣ, да вташе. Въ това врѣме, бърже се отдѣлятъ желтъци отъ 100 прѣсни яйца на една страна и 50 бѣлтѣка на друга — и като се претѣглятъ 100-тѣхъ желтъка съ 50-тѣ бѣлтѣка, колкото тѣгли третата имъ часть, претегля се толкова масло и се туря близо около огъня да се стони. Желтъцитѣ се турятъ въ единъ дълбокъ съдъ и се биятъ съ лъжица 15—20 минути, туря се  $\frac{3}{4}$  клгр. стукана и пресѣйна захаръ и се биятъ още  $\frac{1}{2}$  часъ; збиватъ се и 50-тѣ бѣлтѣка на гжета пѣна, и се разбъркватъ въ желтъкѣтъ, но когато наближи да се почне замѣсаннето. Когато маята е шуннала и напълни съдѣтъ до горѣ, разбърква се бѣлтѣчната пѣна въ желтъкѣтъ съ захарѣта, изливатъ се въ една дълбока ноцова и се разбъркватъ въ тѣхъ: настѣргана корица отъ 1 лимонъ, нѣколко капки цвѣтова вода, 1 чашка бѣлъ ромъ и 1 литр. мѣлко сварено отъ по-напрѣдъ съ 2—3 гр. ванилия (тогава не се туря цвѣтова вода) и потрѣбната соль, разбъркватъ се, туря се и маята и пакъ се разбъркватъ съ двѣтъ рѣцѣ добръ и захваща да се мѣси като се туря малко по малко брашно (брашното не се мѣри, туря се калко поемне жидкостъ-та) и се размѣсва добръ до като се образува едно много мѣлко и нѣжно тѣсто. Мѣсението трѣбва да се извършива отъ двама души доста силни, тѣй като това мѣсение трѣбва да се продѣлжи повече отъ  $1\frac{1}{2}$  часъ безъ масло, до като тѣстото захване само да се отиѣпя отъ рѣцетѣ, тогава захваща

да се туря маслото и се мѣси още около 1 часъ, като се вдига често тѣстото и се удря силно о ноцовата; слѣдъ това покрива се добръ и се поставя на едно мѣлко и топло мѣсто и се оставя да вташе, като се вземе въ внимание да не се отварятъ често вратитѣ на стаята, за да не се изстуди. Въ това врѣме се приготвятъ формитѣ, които трѣбва да сж високи около 1 аршинъ направени нарочно за таквиазъ пасхи, съ разрѣзъ и заключалка отъ едната страна за да могатъ да се отварятъ когато ще се вадятъ пасхитѣ отъ тѣхъ; намазватъ се и се пренасятъ въ стаята гдѣто е тѣстото и се нарѣждатъ около собата или машината на топло мѣсто. Щомъ тѣстото вташе добръ, туря се въ формитѣ само до едната третя имъ часть, оставятъ се пакъ около собата като се прикрепжатъ добръ да не се клатятъ и се пази да не се отварятъ вратитѣ често, да се поддържа еднаква топлина въ стаята и когато тѣстото порастне и наближи да напълни формитѣ до горѣ, намазватъ се отлѣчко (съ една перяна метличка) съ збитъ желтъкъ разрѣденъ съ малко вода, пренасятъ се полѣгка на фурната, безъ да се здрусватъ и тоже полѣгка се натурятъ въ пещѣта, която трѣбва да бжде умѣрено горѣща; подиръ 15—20 минути се нагнѣждатъ и, ако почнатъ бързо да се зачервяватъ отгорѣ, то се покриватъ съ влажни книги за да не загорятъ и се испекѣтъ полѣгка. Когато се смѣта че сж вече готови, изважда се една и се опитва и,

ако е добръ опъчена, то веднага се изваждатъ отъ пещта, като се внимава да не се раздрусватъ, защото лъсно падатъ на долу и слѣдъ като се изваждатъ отъ пещта, ако врѣмето е студено, прѣнасятъ се въ топла стая, оставятъ се нѣколко минути въ формитѣ да се позапотятъ, тогава отварятъ се формитѣ, изваждатъ се пасхитѣ и се поставятъ вертикално на мѣмки възглавници, покрити съ чисти чаршафи и се оставятъ така до като истинжатъ добръ.

Нѣкои биятъ това тѣсто за пасхитѣ съ голѣми и здрави дървени лъжици (руски полоници) вмѣсто да го мѣсятъ съ ржцѣ, само че тогава тѣстото се замѣсва малко по-рѣдко и когато вташе, сивва се въ формитѣ; а нѣкъ когато се омѣсва съ ржцѣ, както се каза по-горѣ, то, когато ще се туря въ формитѣ, кжса съ ржцѣ по единъ кжсъ тѣсто, поприбира се легко на една чиста маса, намазана съ твърдѣ малко масло и се туря въ формата.

Формитѣ можтъ да се направятъ и домашни отъ дебела бита книга, намазватъ се съ масло и послужватъ както другитѣ и, когато се опежтъ пасхитѣ, книгата се разкъсва и се изваждатъ.

## 6. Баби французски.

Замѣсва се  $\frac{1}{2}$  клгр. брашно съ малко топла вода и 40 гр. добра бирена мая; завързва се това тѣсто въ единъ чистъ пенкиръ по-рѣсенъ съ брашно и се оставя да втаса, на

топло мѣсто, лѣтъ 40 минути, а зимѣ 1 часъ. Взема се тогава въ малка ноцова, или на една чиста маса, 1 клгр. брашно (брашното, разбира се, трѣбва да е отъ добро качество), замѣсва се съ горѣто тѣсто, заедно съ 8 добръ збити яйца (бѣлтѣкътъ отдѣлно и желтъка съ захарта) 200 гр. ситна захаръ, нѣколко капки цвѣтова миризма, 1 чашка добъръ бѣлъ ромъ и малко вода, колкото поемне брашното за да се образува едно мѣтко и нѣжно тѣсто, като му се туря и 100 гр. масло и малко дръбни стафиди безъ костилки отъ най-добро качество; туря се, ако има, и  $\frac{1}{2}$  чашка вино малага или мадера.

Омѣсва се добръ и се туря въ двѣ форми, намазани съ масло, покриватъ се и се оставятъ на едно топличко мѣсто 4—5 часа до като втаса, надигне и напълни формитѣ, тогава, безъ да се бутатъ, намазватъ се отлѣко съ бѣлтѣкъ и се турятъ (като се внимава да не се здрусатъ) въ умѣрена пещъ да се пекжтъ около единъ часъ врѣме. Щомъ се зачервятъ добръ отгорѣ, опитва се изпичанието имъ и, ако се види че не сж още готови, закриватъ се съ по една влажна книга, за да не загоржтъ.

## 7. Баби италиански.

Взема се  $1\frac{1}{2}$  клгр. най-тънко брашно, 150 гр. прѣсно масло стрито много добръ; збиватъ се 9 желтъка и 3 цѣли яйца, раз-

мѣсва се съ 1 винена чашка добра бирена мая и се подбърква съ брашно на единия край на съдътъ, туря се и настъргана корица отъ 1 лимонъ, 10—15 капки цвѣтова вода, 200 гр. ситна пресѣяна захаръ, потрѣбната солъ и се збива добръ, туря се и останалото брашно и се збива много добръ. Въ това врѣме, да сж готови, намазани добръ съ масло, малки тенекиени формички или книжни, наливатъ се до половината имъ отъ това тѣсто, оставя се да втаса и се напълватъ формичкитѣ, намазватъ се съ желтъкъ, порѣсватъ се съ едричка захаръ и се пекжтъ въ умѣрена пещъ, като се внимава да не се здрускватъ.

Който обича, туря въ тѣстото и малки безъ костилки стафиди.

### 8. Песмети за чай или кафе.

Размиса се  $\frac{1}{2}$  литр. хмелова вода (сварява се хмеловъ цвѣтъ съ вода) съ една чашка бѣло вино,  $\frac{1}{2}$  чашка добра бирена мая и се прецѣжда въ една чиста тенджерка и почва да се блѣска все къмъ една страна и да се туря помалко брашно (добръ изсушено) до като се свърши довата  $\frac{1}{2}$  клгр. и като почне да прави пришки, оставя се и се туря на топличко мѣсто да втаса и напълни съдътъ; тогава, туря се въ него 1 яйце и 1 чашка спиртъ, блѣсква се все къмъ една страна и се оставя пакъ да шупне и напълни тенджерката. Подирѣ, съ така приготвената мая и  $\frac{1}{2}$  литр. млѣко, 3 яйца, за-

харъ, спорѣдъ колкото се желае да бждатъ сладки, 1 клгр. или малко повече брашно и потрѣбната солъ, замѣсва се тѣстото, като се тури, или не, спорѣдъ желанието, и малко анизоново сѣме, омѣсва се добръ и се оставя да втаса. Когато бжде готово, направя се на рулети въ вида на песметитѣ, нарѣждатъ се на тава, оставятъ да се понадигнатъ, намазватъ се съ желтъкъ отъ яйце разрѣденъ съ малко вода и се турятъ въ пещъ да се опежтъ. Който обича, намазва ги съ яйце и ги порѣсва съ едра захаръ.

Слѣдъ като се опежтъ и извадатъ, оставятъ се да истинатъ добръ, или до вторий день, нарѣзватъ се на рѣзани на дебелина около  $1\frac{1}{4}$  сантиметръ, турятъ се на другачи ста тава и се мѣтатъ пакъ въ пещъта да се изсушатъ и позачервятъ твърдѣ слабо.

### 9. Песмети на минута.

Замѣсва се тѣсто отъ 1 клгр. добро брашно, 100 гр. захаръ, нѣколко капки цвѣтова вода, 30 гр. масло, 20 гр. добра бирена мая, потрѣбната солъ и млѣко, колкото поеме брашното. Омѣсва се добръ, направя се на малки рулети, посипватъ се съ малко анасонъ, направятъ се знакове на рѣзнитѣ, оставятъ се на топличко мѣсто да се понадигнатъ, намазватъ се съ яйца и се пекжтъ. Слѣдъ това, нарѣзватъ се и се турятъ повторно да се изсушатъ.

## 10. Песмети.

Приготвя се 3 клгр. добро сухо брашно, туря се въ една малка конанка, подбива се на единия ѝ край маята: отъ 3 годѣми лѣжици добра бирена мая,  $\frac{1}{4}$  литр. топло млѣко и брашно, колкото да се образува една рѣдка каша, облъсква се добрѣ и се оставя да втаса. Подирѣ, замѣсва се тѣстото съ тая тѣй приготвена мая, 12 яйца збити съ бѣлтѣка наедно, млѣко, колкото поеме брашното, 250 гр. прѣсно стопено масло,  $\frac{1}{8}$  клгр. или малко повече ситно счукана захарь и, спорѣдъ желанието, може да се тури 30—40 гр. пулверизиранъ сакжзъ, или пѣкъ друга миризма, омѣсва се добрѣ, до като почне да прави пришки, и се оставя да втаса добрѣ, подирѣ се направя на рулети, дебели спорѣдъ желанието, нарѣждатъ се въ тава, направятъ се знакове за рѣзницѣ съ ножъ, оставятъ се да се надигнатъ, намазватъ се съ яйце и се пекжтъ въ умѣрена пещъ. Слѣдъ като съ опѣкжтъ, изваждатъ се отъ тавитѣ, оставятъ се да изстинжтъ добрѣ, нарѣзватъ се, по знаковетѣ, на рѣзни, нарѣждатъ се въ чиста тава и се турятъ пакъ въ слаба пещъ да се изсушатъ и позачервятъ.

## II. Песмети за шоколадъ.

Отдѣлятъ се бѣлтѣнитѣ отъ желтъцитѣ на 6 прѣсни яйца, като се збие бѣлтѣка на гѣста пѣна, а пѣкъ желтъка се збива заедно съ 6 турски кафеени чащки ситно счукана

захарь, заедно съ малко ванилия и се бърка до като побѣлее желтъкѣтъ, тогава, туря се и 4 чашки ситно счукана и пресеѣяна галета, бърка се още 10 минути и се туря и бѣлтѣчната пѣна, разбърква се отлечко добрѣ, излива се въ малка тавичка намазана съ масло и се пече умѣренно като се внимава да не се прѣпече. Като се опече, нарѣзва се въ видъ на песметчета и се употрѣбаватъ за шоколадъ.

## 12. Песмети въ формички.

Отдѣля се бѣлтѣкѣтъ отъ желтъкѣтъ на 10 прѣсни яйца, збива се бѣлтѣкѣтъ на гѣста пѣна, а желтъкѣтъ се збива заедно съ  $\frac{1}{4}$  клгр. ситно счукана захарь, заедно съ 2—3 гр. ванилия, или корицата отъ единъ лимонъ, или есенция, и се бърка до като побѣлее; слѣдъ това, почва да се туря въ него бѣлтѣкѣтъ, който да е толкова гѣстъ, щото, да се подѣема на цѣли късове, като същевременно се рѣси по малко брашно и бърка до като се свърши всичкия бѣлтѣкъ и  $\frac{1}{2}$  клгр. най-фино брашно изсушено въ пещъ, и като се разбърка добрѣ, налива се въ малки формички намазани съ масло и се пекжтъ въ умѣренна пещъ.

## 13. Кишли.

Подбърква се  $\frac{1}{2}$  клгр. добро сухо брашно съ  $\frac{1}{4}$  литр. врѣло млѣко, и като по изетине, размѣсва се съ 60 гр. добра бирена мая, съ

още  $\frac{1}{4}$  литр. топличко млѣко, збива се добръ и се оставя да шушне. Збиватъ се 3 яйца, корицата отъ 1 лимонъ, 150 гр. стопено масло и, като втаса маята, размѣсватъ се всичкитѣ тѣзи наедно, прибавя се и 120 гр. ситна захаръ и потребната соль, омѣсва се това тѣсто добръ съ колкото брашно поеме, за да се образува умѣрено мѣтко тѣсто, покрива се и се оставя да втаса. Когато бжде готово, разточва се на една дебела кора около единъ сантиметръ нарѣзва се на квадрати, на голѣмина спорѣдъ желанието, увиватъ се косъ на рулети, като се оставятъ дветѣ противоположни кошета за краища, свиватъ се въ видъ на полумѣсець, нарѣждатъ се на тава, намазана съ вода, съ захаръ или съ яйца и се пекжтъ.

#### 14. Хлѣбчета съ млѣко (милихъ бродъ).

Подмѣсва се мая отъ малко млѣко, една голѣма лъжица бирена мая, малко брашно, 60 гр. прѣсно масло и  $\frac{1}{4}$  клгр. ситно счукана захаръ, збива се добръ и се оставя на топличко да шушне. Тогава, омѣсва се добръ съ 1 клгр. брашно и млѣко (топло) колкото поеме, като му се туря и малко настѣргана корица отъ лимонъ и потребната соль, оставя се да втаса добръ, подирѣ направя се на малки хлѣбчета, нарѣждатъ се на тава, оставятъ се да порастжтъ, намазватъ се съ яйца и се пекжтъ въ умѣренна пещъ.

#### 15. Милихъ бродъ.

Подмѣсватъ се 2 клгр. брашно съ 10 збити яйца,  $\frac{1}{4}$  клгр. прѣсно масло стопено, една голѣма лъжица добра бирена мая, 1 чаша млѣко и ситно счукана захаръ, колкото тѣжжтъ половината яйца, т. е. колкото тѣгнжтъ 5 яйца, збива се добръ и се оставя да втаса на топличко мѣсто. Слѣдъ това, омѣсва се съ още  $\frac{1}{2}$  клгр. брашно, млѣко колкото поеме, потребната соль, корицата отъ лимонъ, бие се единъ часъ и се оставя пакъ да втаса; слѣдъ това, направя се на малки хлѣбчета, нарѣждатъ се на тава намазана съ масло, оставятъ се да порастжтъ намазватъ се съ яйца и се пекжтъ въ умѣрена пещъ.

#### 16. Бискюити.

Взема се 240 гр. пулверизирана захаръ, 8 желтъка отъ прѣсни яйца, настѣргана корица отъ единъ лимонъ и 2—3 гр. ванилия счукана съ захарьта, турятъ се въ една тенджера и бърка се до като почне да побѣлява тоя смѣсъ, тогава, прибавя се и 240 гр. фекхъ (прахъ, който се продава въ аптекиѣ, съставенъ отъ жито и картофи) туря се и 30 гр. отъ найтънко брашно, збива се добръ и тогава почва да се туря и бѣлткътъ, прѣведенъ въ гѣста пѣна и се бие легко съ една дървена лопатка, подирѣ се налива въ малки тенекиени или книжни формички, порѣсватъ се съ малко фина захаръ и се пекжтъ въ умѣренна пещъ.

## 17. Манделъ кухнъ.

Омъсва се 300 гр. брашно съ 60 гр. масло и 150 гр. захаръ и като се стриятъ добръ, прибавятъ се 5 желтъци отъ прѣсни яйца, 150 гр. сметана, малко вино, корицата отъ 1 лимонъ, замъсва се тѣстото малко по-твърдо, завива се въ единъ топълъ пенкиръ и се оставя до като се приготвятъ 250 гр. счукани мигдали, 120 гр. счукана захаръ, корицата отъ 1 лимонъ и 20—30 гр. цвѣтова вода; омъсватъ се всички тѣзи заедно добръ, равточва се тѣстото на една кора дебела колкото  $\frac{1}{4}$  сантиметръ, туря се тоя съставъ въ нея, туря се на тава намазана съ масло, намазва се отгорѣ съ яйце и се пече.

## XXII

### Консервирани зарзавати.

За консервиране зарзавати употребяватъ се тенекени кутии, които да побиратъ  $\frac{3}{4}$  или 1 клгр. Потрѣбна е и една голѣма тава за варение, която да побира по 6—8 тенекета нарѣдени едно до друго.

#### 1. Бамя.

Очистватъ се бамитѣ като за готвение и се омиватъ. Да има възврѣла на огъня 2 части вода съ 2 части доматенъ сокъ, хвъргатъ се бамитѣ вътрѣ и веднага пакъ се изваждатъ, нарѣждатъ се на една чиста маса да изстинатъ,

подирѣ нарѣждатъ въ горѣ указанитѣ кутии като се оставятъ на 1 сантиметръ празни и се напълвятъ съ доматенъ булйонъ. Подирѣ, затварятъ се херметически отъ масторъ, нарѣждатъ се въ горѣказаната тава, заливатъ се съ вода толкова, щото, горнитѣ части на кутиитѣ да останатъ 2 сантиметра отвѣнъ, турятъ се на огъня да врѣтъ до като водата спадне още на 2 сантиметра, тогава изваждатъ се кутиитѣ, оставятъ се да изстинатъ и се настрятъ за прѣзъ зимата.

#### 2. Сини патладжани.

Взематъ се патладжани прѣсни и отъ еднаква голѣмина, омиватъ се, отрѣзватъ имъ се дрѣжкитѣ твърдѣ кѣсо, разрѣзватъ се надвѣ, посоляватъ се достатъчно и се оставятъ да стоятъ 1 часъ, подирѣ омиватъ се и се натискватъ твърдѣ легко да се испѣдатъ, опържватъ се въ дървено масло отъ двѣтѣ страни, оставятъ се да изстинатъ и се нарѣждатъ въ по-горѣ указанитѣ тенекийни кутии, като се оставятъ на 1 сантиметръ празни, напълвятъ се съ доматенъ булйонъ, затварятъ се херметически и се слѣдва както се каза въ № 1.

Така нарѣзанитѣ патладжани се употребяватъ за готвение на постни ястия и за гарнитура на котлети и др., а когато е да се консервиратъ за мусака, нарѣзватъ се на тънки рѣзни, испържватъ се добръ както се каза по-горѣ и се слѣдва както за другитѣ.



### 3. Тиквички.

Остържете тиквичкитѣ и имъ изрѣжете опашкитѣ, турете ги въ врѣла вода да възвратъ 2—3 пѣтя, снемете ги и наредете на една чиста маса да се изцѣдаты и изстиваты, тогава нарѣдете ги въ тенеклени, по горѣ указани, кутий, залѣйте ги съ доматенъ булѣонъ, затворете ги веднага херметически и слѣдвайте както се каза въ № 1.

### 4. Зеленъ фасулъ или райкинъ бобъ.

Очиства се, омива се, туря се въ врѣла вода да възври 4—5 пѣтя, нарѣжда се въ кутий (слѣдъ като изстине и се изцѣди), заливатъ се съ доматенъ булѣонъ, или вода съ соль, затварятъ се веднага херметически и се пастрѣтъ на хладно мѣсто.

По сѣщій способъ се консервираты и чангинари, конопиди и др. като се попарватъ и посоляватъ.

### 5. Червени домати.

Тѣ се спазватъ прѣсни най-добрѣ въ дървено масло. Отбиратъ се хубави, зрѣли, но здрави домати, омиватъ се безъ да имъ се кжсатъ държкитѣ, обърсватъ се добрѣ, нарѣждатъ се въ стѣклени гаванози, заливатъ се съ дървено масло до горѣ, затулятъ се добрѣ и се пастрятъ.

Слѣдъ като се извадатъ доматиѣ, това масло може да се употрѣбѣва пакъ за готвение.

### 6. Гжби въ саламура.

Омийте и очистете гжбитѣ отъ държкитѣ имъ, варете ги въ вода около  $\frac{1}{2}$  часъ, извадете ги, нарѣдете ги на дѣски да стоятъ около 2 часа, подирѣ, нарѣдете ги въ стѣклени гаванози, залѣйте съ саламура и дигнете на хладно мѣсто, като завържете устията добрѣ. Когато ще се употрѣбѣватъ за готвение, турятъ се отъ вечеръ въ вода за да имъ излѣзе сольта.

### 7. Червени зелчета.

Нарѣзватъ се нѣколко зрѣли добри зелчета на 4 части, или пѣкъ ситно като за салата, посоляватъ се съ едра соль и се нарѣждатъ въ прѣстени гаванози, туря се и малко пѣли зърна черъ пинеръ или бахаръ и се затискатъ гаванозитѣ съ по една чиста дѣсчица и по единъ чистъ камакъ и, въ расстояние на една недѣля, промѣнява имъ се на два пѣти саламурата; подирѣ завързватъ се добрѣ и се пастрятъ за прѣзъ зимата, като се отъ врѣме на врѣме наглѣждатъ, за да не плесенясатъ.

### 8. Лозови листа.

Отбиратъ се млади крехки листа, нарѣждатъ се на пакетчета около 3—4 прѣста дебели и се турятъ въ силна саламура да стоятъ

$\frac{1}{4}$  часъ. Подирѣ изваждатъ се, свиватъ се кръгло, като се тури въ срѣдата на всѣкое пакетче по едно клонче мента, нарѣждатъ се добрѣ въ една добрѣ глежосана делва и се заливатъ съ саламура, (въ която, като се пустне яйце, да не потъва), затискатъ се добрѣ и се завързватъ съ нѣколко ката платно. Когато ще се готвятъ, турятъ се отъ вечерь въ студена вода да имъ излѣзе солта.

### 9. Фасуль за салата.

Очиства се твърдѣ младъ зеленъ фасуль, нарѣзва се на двѣ или на три на дължъ, сварява се въ подсолена вода, подирѣ изцѣжда се, нарѣжда се, на едно сито да се цѣди 2—3 часа. Сварява се оцетъ, ако е много силенъ на половинъ съ вода, а ако е по-слабъ само третята часть вода, като му се турятъ и нѣколко зърна бахаръ и пиперъ; нарѣжда се фасультъ въ стѣклени борканки, налива имъ се отгорѣ добро дървено масло, допълнятъ се съ оцетъ, и се завързватъ добрѣ съ платно и мѣхуръ.

