

ГОТВАРСКА КНИГА

или

НАСТАВЛЕНІЯ ЗА ВСЯКАКВЫ ГОСТЕБЫ

споредъ както гы правятъ

въ ЦАРИГРАДЪ

и разны домашни справы

Собраны отъ разны книшы:

Издание първо.



ЦАРИГРАДЪ.

Въ Печатницѣтъ на Македоніѣ.

1870.

Распознаваніе и избираніе на разны
меса, рыбы и други пѣща за гостбы.

Нищо не е толкозь важно въ домашныѣ ра-
боты, колкото избираніето на добры меса и дру-
гы пѣща за гостбы.

На пуйкытъ и на кокошытъ краката трѣ-
ба да сѣ черны и меки, а поктиетѣ късы. На
старыйтъ мисиракъ очитѣ всякога сѣ хлѣтнѣли и
ногтietѣ му сухи и късы.

Капоньтъ, за да е добъръ за кланіе трѣба
да има една дебелѣ жилѣ отъ странѣ на во-
деницѣтъ си, гребеньтъ му да бѣде льскавъ, гушата
му и трѣтката му да сѣ дебелы.

Говеждото месо. — Когато е прѣсно зрѣн-
ната му ся видятъ и стои иѣкакъ си червеника-
во, а тлѣстпната му бие на жълто. Кравешкото
стои малко по-стегнѣто и тлѣстината му стои
възбѣла. Кога видишь месо да е тъмночервено и
стегнѣто и по тлѣстинѣтъ му да има ципѣ, туй
показва че или месото е вето и старо, или е отъ

пусталъ добитъкъ. Ако месото като го понатиснешъ съ прѣсть ся издига и си иде на мѣстото скоро, то показва че е добро и прѣсно, ако ли си остава мѣстото на прѣстьтъ втрапено то е старо.

Телешкото месо трѣба да е *ачикъ* бѣло, ако и да ся случавя нѣкога щото и вѣстѣмното да е вкусно. Нѣкои месари пуцатъ крѣвь на телето прѣди да го заколятъ за да докаратъ месото да стои възбѣло, като да сочи хубаво, но такъ вози месо загубва вкусътъ си. Като видишь че мѣхуртъ е обыколенъ съ бѣлъ и коравъ лой, месото е прѣсно и младо. Телешкото месо не може да трае колкото другитѣ, а най-вече въ горѣщо врѣме. Младото волско месо отъ теле е по-сладко отъ младото биволско месо на малаче.

Овчина. — Когато о стегнѣто, червено, а глѣстината му бѣла, добро е. Овчина до петъ годишнѣ овцѣ е прѣсна, ако да ся коли по нѣкогашъ и по младѣ. Глѣстината на по-млады овце ся дѣли лесно, а на старитѣ е жилава. Ако е овцата болна, месото бива лгаво и като го стиснешъ пуца водж, а лойтъ бие на желто. Месото на звиска е по-вкусно, и то бива по-тъсто отъ на багнѣтъ овцѣ.

Агнешко или Шилешко месо. То не трае много. Добро е когато голѣмата вратна жила е синкава, а прѣдницата прѣсна. Ако е заклано отколѣ лойтъ на задницѣтъ ще намирисва.

Мисирка (пуйка) — кога ще купувашъ птици трѣба да гледашъ да сѣ млади. Старата мисирка има коравы и червеникавы крака, а младата черпикавы. Ако е заклава гледай да сѣ очигъ и пълны и краката и влажны, иначе тя е отколѣнна и можешъ да ѣхъ познаешъ че не е добра, ако е синя, зелена.

Кокошки, кога имъ сѣ краката и гребенитѣ гладкы, млади сѣ, когато сѣ разрошены, храпавы и чипаты, стары сѣ.

Гжскы — когато сѣ стары краката и гегытъ имъ сѣ червены, а кога сѣ млади — жълтобѣлы. Заклани кога сѣ, ако имъ ся прѣгъватъ краката — прѣсны сѣ; ако ли сѣ коравы — стары сѣ.

Патицы (юречкы), гледай да имъ сѣ меку краката и надуты гушитѣ. Питомитѣ сѣ жълты, а дивитѣ сѣ червены крака.

Скомрия рыба трѣба да е съвѣтъ прѣсна, защото иначе не струва освѣнь за въ саламура.

Рѣчнитѣ рыби сѣ най-вкусны, ако ся готвятъ до като сѣ още прѣсны.

Мидитѣ (скойкы), когато ся стегнѣты добръ черупкитѣ имъ показватъ че сѣ прѣсны. Миди съ малкы черепуны сѣ най-вкусны.

Гжбытъ. Человѣкъ не може да ся положи на цвѣтътъ на гжбытъ, но чисто-жълтитѣ, вѣстѣмнитѣ и вѣсчервеникавитѣ, или червенытъ сѣ повече отъ добръ породж, а блѣдножълтеникавитѣ,

быстрытъ, зеленикавытъ и тѣзи които иматъ червеникажъ на кръвтъ сж повечето лоши или както ги наричатъ скоросмъртници. Добрытъ гжбы ся вѣдятъ влоще на чистъ въздухъ по поленытъ или подъ сѣнкъ и сж коравы и бѣлизнявы но лесно ся трошатъ, а тѣзи които никнжтъ въ пещеры и по дълбокы и влажны мѣста или по торове и ся размазватъ тѣ сж повече смъртници и познаватъ ся по жидкостьж и мекошаѳостьж си.

Влоще гжбы които иматъ добрж миризжж сж добры, а тѣзи които вонятъ сж лошаваы. Порѣси малко соль на опакрыто на гжбжж, ако стане жьлта мрѣсница е, ако ли почернѣе добра е. Булото на лошаваытъ е пирпилаво и бѣлизнаво, като ги отрѣжешъ посийивать, а булото на добрытъ е червеникаво и држжето имъ е бѣло и кораво.

ОТДѢЛЬ І.

За чорбытъ.

Нохутена чорба.

Слануточна сочина. — Тази чорба е много прѣятна и укрепителна. Първо, като попарятъ нухутьтъ и обѣлятъ коржжъ му (шюшлюпытъ), варятъ го съ сжщятъ водж до дѣ поотмекне. Подирѣ прѣцѣждатъ воджжъ му, стриватъ го добрѣ съ поварейкажжъ и го варятъ пакъ умѣренно съ кокошж чорбж или съ другж каквж да е меснж водж.

Нѣкои пакъ като обѣлятъ коржжъ на нухутьтъ, изсушавать го и го стривать въ единъ хаванъ. Подирѣ го прѣсѣватъ съсъ сито и го варятъ по горнѣй начинъ. Последнето иска много врѣме.

Рыбж чорба.

Земать единъ окж рыбж леврекъ или кефалъ, койжто като омыѣтъ, насоляватъ ѣж и ѣж турять въ единъ тавж. Подирѣ нарѣзватъ на ситно пол-

винъ окж червенъ лукъ и го кавърдисватъ (опражватъ) съ 40 или 50 др. дървено масло и малко соль. Сетнѣ пакъ го кавърдисватъ малко нѣщо съ една шепа майданосъ (миродіѣ) и една шепа гюзумъ (джоджанъ) и като му турять полвинъ окж лють оцетъ, варять го добръ. Тогазъ като го прѣцѣдятъ чистичко прѣзъ едно рѣдко платно, турять го въ по-голѣмъ ссѣдъ и го варять заедно съ рыбаѣтъ, който като сварять умѣренно, изваждатъ ѣ и прѣцѣждатъ водаѣтъ ѣ. Сетнѣ отдѣлятъ коститѣ ѣ и ѣ нареждатъ въ ссѣдове. Сетнѣ зематъ само жылѣкътъ на 50 яйца, чалкадисватъ ги въ единъ ссѣдъ и ги възварять твърдѣ малко съ прѣцѣденѣтъ водаѣ, колкото да излѣзе миризмаѣтъ на яйцата, и изцѣждатъ вжтрѣ 10 лимоня. Подирѣ зематъ 2 др. шафранъ, държатъ го малко нѣщо въ хладкаѣ водаѣ, прѣцѣждатъ го, и като го смѣсятъ съ другаѣтъ водаѣ, снематъ го отъ огъня и го изливатъ върху рыбаѣтъ въ ссѣдъветѣ, който посипватъ отгорѣ съ малко дарчинъ (канела) и ѣ оставятъ да истине до 5 или 10 часа.

Дробова чорба.

Първо, нарѣзватъ на ситно бѣлий дробъ на агне или на овцѣ и, като го сварять съ малко водаѣ, турять му малко месна чорба, или ако нѣма, нарѣзватъ добръ една главѣ лукъ, опържеатъ (кавърдисватъ) го съ една лѣжица масло. Поди-

рѣ го турять върху дробѣтъ съ малко водаѣ и като го сварять добръ, снематъ го отъ огънѣтъ. Следъ туй зематъ жылѣкътъ на нѣколко яйца, разбиватъ ги въ единъ ссѣдъ съ малко оцетъ или лимонъ, което като сварять малко нѣщо, изливатъ го върху чорбаѣтъ. Когато ся кавърдисва лукѣтъ, ако му ся тури майданосъ (миродіа) и гюзумъ (джоджанъ), чорбата става още по-добра. Когато изенпаятъ чорбаѣтъ въ ссѣдове, порѣсватъ ѣ съ дарчинъ.

Кисела чорба.

Тя ся употребява по сватбыѣ. Първо, зематъ кѣсове отъ по-мазныѣ мѣста на овче месо, нарѣзватъ ги и турять толкози водаѣ на огънѣтъ, колкото ссѣдове ще стане чорбата. Щомъ ся сварить кѣсоветѣ, прѣсватъ малко чисто брашно, разбъркватъ го съ малко чистѣ водаѣ, и за да не стане на топчета, варять го до дѣто излѣзе миризмата му. Подирѣ зематъ нѣколко яйца разбиватъ ги съ малко оцетъ или лимонъ, които възваряватъ малко и подирѣ ги изливатъ въ ссѣдѣтъ, който ври на огънѣтъ, като ги разбъркватъ съ поварейкаѣтъ. Како излѣкѣтъ чорбаѣтъ въ ссѣдове, порѣсватъ ѣ съ дарчинъ и пиперъ.

ОТДѢЛЪ II.

За кебапытъ.

Шишъ кебабъ.

Ръжнова печенина. — Първо земать 2 оки жубаво овчѣ месо, нарѣзватъ го на късове колкото едно яйце, турять отгоръ му луковъ водъ и го посыпватъ умѣренно съ соль, пиперь и дарчинъ. Подиръ го оставять нѣколко часа покрыто. Второ, ако има доматы земать половинъ окъ и гы прѣцѣждатъ, или ако нѣма, приготвятъ луковъ прѣцѣденъ водъ. Подиръ набождатъ късоветъ на шишътъ, който вѣртятъ полека-полека, като му даджтъ огънь само отстрани. Като захване да ся прѣпича, турять му измежду по малко луковъ водъ или отъ доматы (червени мюхлета, френкъ патладжанъ) и слѣдъ като ся опече добръ, изваждатъ го отъ шишътъ, нареждатъ го въ ссждове и го ѣдѣтъ до дѣто е топль. Много по-мекъ и по-сладкъ става, ако го пекѣтъ бавно.

Таукъ кебабъ.

Кокоша печенина. — Като очистять кокошкѣтъ добръ, турять ѣ соль, пиперь и дарчинъ и ѣ оставять нѣколко часа. Подиръ, набождатъ ѣ цѣлъ на единъ шишъ и ѣ пекѣтъ на умѣренъ

огънь. Като захване да кыпи мастьта ѣ, посыпватъ ѣ съ малко чисто брашно и пакъ ѣ вѣртятъ до дѣто ся прѣпече; направять сѣщото 3-4 пѣтя, и тогазъ ѣ обвиватъ въ единъ или въ два табака хартиѣ за прозорцыгъ, които завѣрзватъ съ концы и отгамъ на сѣтъ ѣ пекѣтъ още половинъ часъ. Подиръ изваждатъ книгѣтъ, турять ѣ въ единъ ссждъ, и по-добръ е да ся ѣде до дѣто не е истинѣла.

Кърма таукъ кебабъ.

Ломна кокоша печенина. — Като очистять нѣколко кокошкы, оставять да стоятъ ако не 24, то поне 12 часа; тогазъ раздѣлятъ гы на половины, изваждатъ имъ всичкытъ кости съ единъ остъръ ножъ. Подиръ нарѣзватъ гы като кѣймъ и имъ турять соль, пиперь и дарчинъ. Тогазъ турять имъ еднѣ чашъ луковъ водъ и гы оставять до 1 часъ. Най-послѣ нарѣждатъ гы на шишътъ, и гы пекѣтъ отъ далечъ на слабъ огънь. Като захванѣтъ да ся прѣпичатъ, турять имъ малко стопено чисто масло, заедно съ кокошѣтъ суровѣ мастъ до дѣто ся опекѣтъ добръ. Туй послѣдето гы омекчава много.

Сюдъ кебабъ.

Мльчна печенина. — Има нѣколко видове, но по-добрыйтъ става като земать нѣколко месо агнешко или овчѣ, нарѣзватъ го и като му турять соль и пиперь, оставять го 1-2 часа. Подиръ

турят отгорѣ му прѣсно млеко, което до дѣто ся запѣни и възври нѣколко пѣти, изваждат кѣ-советѣ отъ теждержтѣ. слѣдъ като истножатъ, набождатъ ги на шишѣтъ, и ги пекѣтъ на слабъ огънь. Като захванѣтъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ по-малко прѣснакъ заедно съ кокосѣкъ масть. Ако капи много мастьта имъ, порѣсватъ ги съ малко брашно до дѣто ся опежѣтъ добрѣ. Най-подирѣ като ги извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ ги съ дарчинѣ и иматъ добрѣръ вкусъ и сладость за ѣденіе.

Кушѣ кебабѣ.

Птица печенина. — Първо нарѣзватъ малко овчѣе или агнешко месо, което размѣсватъ съ единѣ чашѣ луковѣ водѣ, въ коѣто турятъ малко соль, пиперъ и го оставятъ 1-2 часа да стои. Подирѣ го набождатъ на шишѣтъ, който въртѣтъ полека на умѣренъ огънь и като захване да капи, порѣсватъ го съ чисто брашно до дѣто ся опече добрѣ. Като го извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ му малко дарчинѣ и малко кыміонѣ и го ѣдѣтъ до дѣто е топълъ. Този кебабѣ е много приятенъ.

Тавшанѣ кебабѣ.

Зайца печенина. — Нарѣзватъ зайчешкото месо и като го омыѣтъ 2-3 пѣти държатъ го 3 часа въ водѣтъ, отъ коѣто като го извадятъ, турятъ му соль и пиперъ умѣренно. Подирѣ го на-

бождатъ на шишѣтъ, който въртѣтъ на огъньтъ отдалечъ. Сетнѣ счукватъ 5-10 шкелиды бѣлъ лукъ (чеснѣ) съ малко соль въ единѣ хаванѣ и го размѣсватъ съ двѣ чашы оцетъ и 2 лажицы добро прѣсно масло, което като подварятъ малко, оставятъ го. Кебабѣтъ като захване да капи, турятъ му горѣреченныйтъ съставъ съ кокосѣкъ масть. Като направятъ тѣй нѣколко пѣти, снематъ шишѣтъ отъ огъньтъ, шибатъ го съ единѣ тънкѣ дюлевѣ прѣчкѣ, и подирѣ пакъ го турятъ на огъньтъ до дѣто ся опече добрѣ. Като го извадятъ въ единѣ сѣдѣ, изливатъ отгорѣ му реченныйтъ съставъ и го варятъ до дѣто водата стане като дробъ и подирѣ го ѣдѣтъ.

Отъ кѣймѣкъ фурунѣ кебабѣ.

Сдробена печеница въ пещь. — Приготвятъ колкото трѣба овчѣ кѣймѣкъ. Подирѣ нарѣзватъ малко лукъ и го кавѣрдисватъ съ малко чисто масло. Като посипятъ кѣймѣкъ съ соль, пиперъ и дарчинѣ кавѣрдисватъ ѣкъ заедно съ лукѣтъ малко нѣщо. Сетнѣ зематъ вѣтрѣшнѣтъ масть на агне или на овцѣ, нарѣзватъ ѣкъ колкото единѣ дланъ, и завиватъ въ неѣкъ кѣймѣкъ, коѣто турятъ въ единѣ тепсіѣкъ въ пещьтъ да ся опече. Ако щѣтъ да турятъ ѣжстѣпцы или сухо гроздіе въ кѣймѣкъ още по-добрѣ става.

Тасѣ кебабѣ.

Блюдиѣ печенина. — Зематъ тѣсто овчѣе ме

го и го нарѣзватъ на късове като орѣхчета, които умѣсватъ добръ съ счуканъ лукъ, соль, пиперь, дарчинъ и какуле. Като ся мине 2 часа, турять ги въ единъ чорбянъ тасъ, който като затнорять добръ, турять го въ единъ дълбокъ тепсіѣж и го варять до единъ часъ и половинъ на пиростіѣжъ (саджакъ). Като изври водата му, изваждатъ го отъ огънть, турять малко меснъ водж съ омытъ оризъ въ тепсіѣжъ и го варять пакъ. Ако оризътъ е честь, турять му малко водж до дѣто стане умѣренъ. Когато ще го ѣдять дигать тасътъ отъ срѣдаты на тепсіѣжъ. Този кебабъ е много прочуть и пріятенъ.

Кебабъ отъ долма агне.

Печенина отъ напълнено агне. — Слѣдъ като извадятъ дробть и тѣрбухтъ (шкембето, корминятъ) на агнето, турять го въ единъ голъмъ тенджеръ цѣличко, и го възварять единъжъ, дваъжъ. Корминятъ и дробть нарѣзватъ на ситно и ги оставятъ. Подиръ кавърдисватъ въ единъ тавъ 100 др. чисто масло съ малко лукъ. На дробть турять фастѣцы и сухо гроздіе и като захване да ся прѣпича, турять му още оризъ, малко дарчинъ, соль и пиперь. Като ги бъркатъ постоянно, турять му по малко водж отъ попареното агне. Щомъ ся поопече реченныйтъ дробъ, снематъ го отъ огънть, и напълнятъ съ него агнето, и го зашиватъ съ концы. Подиръ като го полѣжтъ съ малко луковъ водж, турять го въ

единъ тепсіѣж и го мѣтатъ въ пещьтъ. Ако агнето е тлѣсто, добръ, или ако не е, турять тепсіята малко чисто масло. Като ся опече отъ единъжъ странъ, обращать го и отъ другъжъ, и подиръ го ѣдять до дѣто е топло. Агнето може да ся напълне и безъ да ся вари, но да ся попари въ по-добръ.

Джигеръ кебабъ.

Дрובה печенина. — Нарѣзватъ черныйтъ дробъ на овцъ или на агне, набождатъ го на шишть, обвиватъ го въ вѣтръшнытъ имъ масть и като го опежтъ, изваждатъ го въ единъ сѣждъ. Подиръ счукватъ добръ 2-3 шкелиды бѣлъ лукъ (чеснь) и заедно съ 1-2 чаши оцетъ, водж и соль изливатъ го отгоръ му. Като постои малко нѣщо на пепелянъ огънь, ѣдять го.

Скабриченъ кебабъ.

— Зематъ нѣколко прѣсны скабрицы (скомри) които като очистять, ако сѣ голѣмы на 3 части, или ако не на двѣ части ги раздѣлятъ и слѣдъ като имъ турять соль и пиперь, оставятъ ги до единъ часъ. Между всякъ часть турять по единъ дафиновъ листъ, когато ги набождатъ на шишть, Испрво ги пекать на слабъ огънь, и подиръ на по-силенъ, до дѣто ся опежтъ. Като ги извадятъ отъ шишть до дѣто сѣ топли, истискватъ имъ лимонъ и ги ѣдять.

Кебабытъ на кълъчь-балжъ (саблярка) и на

паламутътъ ся прави по сжщій начинъ. Кебабътъ на планъ-балджъ (заміоръкъ) е още по-добъръ, като ся опече, да ся обвли кожата.

Тука ще споменемъ и за кюль-бастиятъ, които сж сгедилватъ съ кебабытъ.

Таукъ кюль-бастякъ.

Кокоша печениа на жаръ. — Има нѣколко видове отъ конто най-добрий е този видъ: приготвятъ тлѣстички кокошки колкото трѣбате, раздѣлятъ ги на двѣ части и като ги по нацѣпватъ отвѣтрѣ съ остъръ ножъ, изваждатъ вслчкитѣ имъ кости. Като остане само месо, нарѣзватъ на 4-5 части и като надупчатъ по-дебелитѣ имъ мѣста, насаляватъ ги съ соль, пиперъ и дарчинъ и ги оставяатъ нѣколко часа. Подирѣ турятъ ги върху скаржтъ (сковрадъ) на умвренъ огнь и ги прѣвиватъ често. Като ся прѣпекжтъ, турятъ ги въ единъ сѣждъ съ кокоша или меснъ водж и ги варятъ до дѣто умекнжтъ.

Овча и агнечка кюль-бастия.

— Зематъ откъдѣ ребрата месо, което ся нарича прѣзола, нарѣзватъ го заедно съ грабнака, и го бѣжтъ добръ съ чешшировъ токмакъ или въ хаванъ до дѣто ся поплощи, тогазъ го насаляватъ съ соль, пиперъ и го разбъркватъ добръ. Подирѣ го турятъ на скаржтъ на слабъ огнь и го обращатъ често, до дѣто ся опече добръ. Още по-добра става, ако ѝ турятъ лукъ и майданосъ.

Тенджере кюль-бастякъ отъ телешко и говеждо месо.

Зематъ отъ по-мазнитѣ мѣста говеждо месо, нарѣзватъ го колкото една дланъ и го поплоскватъ. Като го надупчатъ, насаляватъ го съ соль и пиперъ и слѣдъ като ся припече на скаржтъ, турятъ го въ тенджержтъ. Въ неѣж турятъ нѣколко обвлени шкелиды бѣлъ лукъ и 1-2 чаши оцетъ, на който до дѣто възври, турятъ му или меснъ водж или само водж съ малко дарчинъ и кыміонъ и го варятъ до дѣто умекне.

Попарена рыбена кюль-бастия

Първо, подирѣ като очистятъ скабрижтъ или кефалтъ, турятъ ги въ врѣжтъ водж въ тенджержтъ и тутакъ-си ги попарватъ. Подирѣ ѣж пекжтъ на скаржтъ, дѣто миризмата ѝ липсува. Сетѣ нарѣзватъ 1-2 шопы майданосъ въ единъ сѣждъ, върху който турятъ малко соль и печенжтъ рыбж. Изливатъ отгсрѣ ѝ 1-2 чаши оцетъ и водж, и ѣж варятъ до дѣто изври водата ѝ. Като ѣж извадятъ отъ огнья, ако ѝ стиснжтъ единъ лимонъ, още по-добра става.

Кжлджъ и паламутъ кюль-бастякъ.

Нарѣзватъ всякъ рыбж на тръкала, насаляватъ ѣж и като постелятъ скаржтъ съ дафиновы листы, турятъ рыбжтъ отгорѣ имъ. Като ѣж опежжтъ и отъ двѣтѣ ѝ страни, стисватъ ѝ ли-

монъ до дѣто е топла. Ако има лешниковъ та-
раторъ да и ся тури, още по-добра става.

Стридіа кюль-бастжеж.

Като отворятъ полека коритѣ имъ, вврлятъ
празнитѣ, а на пълнитѣ турятъ нѣколко капки
дрвено масло, соль и пиперь. Подирѣ ги наре-
ждатъ едиж по едиж на скаржтѣ и като ся о-
пекжтъ, стискатъ имъ лимонъ и ги ѣджтъ.

Скабрична кюль-бастія.

Разрѣзватъ коремтъ на скабрицытъ, из-
важдатъ вѣтрѣшностьж имъ и, като ги очистятъ,
насолятъ ги и ги оставятъ до 1 часъ. Подирѣ
намазватъ скаржтѣ съ малко дрвено масло и на-
реждатъ рѣбытъ отгорѣ ѣ, които като ся спе-
кжтъ изваждатъ въ единъ сѣждъ. Подирѣ нарѣз-
ватъ малко лукъ и майданосъ отгорѣ ѣ и истис-
кватъ лимонъ. Най-добра става, като захване да
кыпи, да ѣ посипватъ съ малко чисто брашно,
или пакъ прѣди да ѣ турятъ на скаржтѣ, да ѣ
посипватъ съ брашно.

Сырена кюль-бастія.

Зематъ единъ табакъ хартиѣж за прозорцы-
тъ и ѣ направятъ като тажъ, намазватъ вѣтрѣш-
ностьж ѣ съ добро чисто масло и турятъ въ
нейъ ситно падулчаный гашкавалъ или кашеръ сы-
ренъе, което трѣба да изпълни книгжтъ. Подирѣ
като го опекжтъ съ книгжтъ заедно на скаржтѣ

изваждатъ книгжтъ и го ѣджтъ. Казватъ че тази
кюль-бастія была добра за ѣденъе въ врѣме на
угощеніе.

ОТДѢЛЪ Ш.

За екхитѣ

Бѣла яхнія.

Като нарѣжатъ и очистятъ месото, турятъ
го въ теждержтѣ и го варятъ съ водж и соль.
Като възври нѣколко пжти, изваждатъ пѣнжтъ му
и го снематъ отъ огньтъ. Като прѣцѣдятъ во-
джтъ му, отдѣлятъ малкытъ кости. Подирѣ го ту-
рятъ пакъ въ теждержтѣ съ прѣцѣденжтъ водж
отъ варенъ пухуть и малко нарѣзанъ лукъ и го
варятъ до дѣто остане мазната вода. Ако му ту-
рятъ отъ натопенж франзелж и го варятъ пакъ
малко нѣщо още по-добра става.

Червена яхнія.

За нейъ приготвятъ тлѣстичко кѣвѣрджикъ
месо, което нарѣзватъ и турятъ въ теждержтѣ
споредъ горній начинъ. Като възври нѣколко пж-
ти изваждатъ пѣнжтъ му и като го снематъ отъ

огъньтъ, зематъ лой-тъ му оггорѣ и ѣ турятъ въ една гавъ. Съ този лой опражватъ лукътъ добръ, който турятъ въ другъ тенджеръ заедно съ месото и варенъ пухудъ и го варятъ съ прѣднѣтъ му водъ. Подирѣ нареждатъ въ единъ сѣждъ сжщъ франзелъ опечена на скаръ и турятъ оггорѣ ѣ яхвѣтъ, като ѣ варятъ още малко.

Попска яхнѣя отъ телешко месо.

За неѣ зематъ тѣсто телешко месо, нарѣзватъ го и като го омыѣтъ, варятъ го въ едно дълбоко прѣстено гърне заедно съ нѣколко глави лукъ, 8-10 цѣлы глави бѣлъ лукъ, соль, пиперъ, кымѣонъ и 3 чаши оцетъ. Подирѣ замазватъ капакътъ му добръ съ тѣсто, и оггорѣ заляпятъ кринъ за да не излѣзва никакъ парата му. Сетѣ го варятъ до 3-4 часа въ пещъ или на слабъ огънь. Трѣба да ся измазва добръ сѣдѣтъ на около, защото инакъ не става добра яхнѣята.

Къзартма.

Тя ся употрѣбавя повечего на сватбытъ. Зематъ тѣстичко месо, нарѣзватъ го на голѣмы късове, насолватъ го и го варятъ споредъ както по-горѣ казахмы. Като извърялятъ пѣнѣтъ му, изваждатъ късоветъ, поливатъ ги съ кисело млѣко (югуртъ) и ги прѣпичатъ съ масло. Подирѣ ги варятъ пакъ заедно съ добръ опраженъ лукъ и съ първатъ имъ водъ, като затворятъ добръ капакътъ на тенджерѣтъ. Като остане водата

само лой, снематъ ѣ вече отъ огънь-тъ.

Майданозова яхнѣя.

Нарѣзватъ овчѣето месо, което като възври нѣколко пѣти, изваждатъ, прѣпичатъ го и като прѣцѣдатъ водѣтъ му, отдѣлятъ дребнѣтъ кости. Подирѣ нарѣзватъ лукъ на трѣкалета, турятъ го заедно съ масло върху месото, което варятъ въ прѣцѣденѣтъ водъ. Когато захване да увира, турятъ му много майданозъ и веднѣжъ дваждъ като възври, снематъ го. Ако му турятъ 1-2 яйца съ лимонъ, още по-добра става.

Чеснова яхнѣя.

Нарѣзватъ доста месо, отъ което една часть турятъ въ тенджерѣтъ. Тогазъ зематъ чесанъ (бѣлъ лукъ), обѣватъ горнѣтъ му странъ и турятъ единъ катъ отъ него и единъ катъ отъ месото до дѣто ся напълни тенджерата. Сетѣ опражватъ нѣколко глави лукъ, изсипватъ го върху месото съ нѣколко чаши оцетъ, малко водъ, соль, пиперъ, кымѣонъ и го варятъ до дѣто ся причерви.

Агнешка къзартма.

Нарѣзватъ агнешкото месо на едро, втапятъ го въ кисело млѣко (югуртъ) и като го опражатъ, турятъ го въ тенджерѣтъ. Подирѣ кавърдисватъ малко лукъ, изсипватъ го върху месото, което като възври, турятъ му водъ и соль и го сваряватъ.

Пача яхнѣсѣ.

Зематъ краката на овцѣ или на теле, нарѣзватъ ги чистичко и ги варятъ добръ въ тенджерѣтъ съ водѣ. Подирѣ опражватъ доста лукъ, който турятъ въ тенджерѣтъ съ попаренъ нухудъ и го варятъ съ водѣтъ на пачѣтъ. Като уври добръ, изваждатъ едритѣ кости и ги варятъ още малко съ сжщѣтъ водѣ.

Ехнѣя отъ заешко месо.

Нарѣзватъ единъ заецъ, омыватъ го два-з пѣти и го оставятъ нѣколко часа въ водѣтъ, до дѣто липса кръвта му. Подирѣ, нарѣзватъ на сѣтно 5-6 глави лукъ и го турятъ въ тенджерѣтъ съ заешкитѣ кѣсове и малко соль. Като лоуври, прѣцѣждатъ водѣтъ му и отдѣлятъ лукѣтъ. Тогазъ очистатъ шкелидытъ на една, двѣ глави чесанъ, които заедно съ 5-6 чаши оцетъ и прѣцѣденѣтъ водѣ турятъ пакъ въ тенджерѣтъ, и ѣъ варятъ до дѣто остане наполовинъ. Подирѣ кавѣрдисватъ прѣцѣденѣтъ лукъ съ масло и го исипватъ върху месото, което варятъ до дѣто изври водата му.

Кѣзартма яхнѣя съ доматы.

Нарѣзватъ на едро три оки месо, което като опражатъ (кавѣрдисатъ) изваждатъ го и съ неговѣтъ мастъ кавѣрдисватъ малко лукъ, който турятъ заедно съ месото въ тенджерѣтъ. Тогазъ зематъ една окѣ червени доматы които прѣцѣж-

датъ прѣзъ астарѣ или прѣзъ сѣто изливатъ го върху месото, и го варятъ. Подирѣ му турятъ, соль, пиперъ и водѣ, който като изври, снематъ го отъ огньѣтъ и го посипватъ въ дарчинъ.

Попска яхнѣя отъ скабрицы.

Първо очистатъ скабрицытъ, попарватъ ги и като истинѣтъ изваждатъ коститѣ имъ. Подирѣ нарѣзватъ нѣколко глави лукъ на трѣкалета и го кавѣрдисватъ малко нѣщо съ дръвено масло. Половинѣтъ отъ него турятъ въ единъ сѣдъ и отгорѣ му нарѣждатъ попаренѣтъ рыбѣ, а половинѣтъ распрьсватъ надъ рыбѣтъ който варятъ отдалечъ съ малко оцетъ и малко водѣ. Когато ше ѣъ вѣдѣтъ ако некатъ, стискватъ ѣ лимонъ, и ѣ посипватъ дарчинъ.

Френска яхнѣя.

Зематъ три оки кабалѣкъ безъ кокалы добро говеждо мѣсо, което нарѣзватъ на дълго и го заврѣзватъ едно врѣзъ друго яко съ копцы или съ кѣнапъ. Като стане едно цѣло, продунчатъ го съ ножѣтъ на 15 мѣста и турятъ вѣтрѣ чесовы шкелиды. Подирѣ съ 100 др. чисто масло го турятъ въ тенджерѣтъ, на който затварятъ добръ капакѣтъ и го варятъ на слабъ огнь до 3 часа. Но въ туй растоинѣ, месото трѣба да се обърне 4-5 пѣти. Подирѣ зематъ нѣколко картофы, обѣзватъ корѣтъ имъ и ги турятъ въ тенджерѣтъ заедно съ водѣтъ на 1 окѣ доматы и

гы сваряватъ добръ. Картофѣтъ ако сж пражены по-добръ става. Тази яхнія е прочута между френцыгъ.

Кокоша яхнія.

Земать еднж окж каварджикъ месо и еднж кокошкж, койкто като очистягъ, разделягъ ѣж на двѣ части и заедно съ месото ѣж турягъ въ еднж тенджерѣ, като възври прѣпѣягъ ѣж и ѣж снемать отъ огъньгъ. Подирѣ отбвратъ отгорѣ мастьж ѣ и ѣж турягъ въ еднж тавж. Въ неѣж нарѣзватъ 1 окж лукъ, койкто като опражатъ, изваждатъ го и кавардисватъ съ сжщягъ масть кокошкжгъ. Ако ли не стигне мастьга, турягъ и малко чисто масло. Най-сетнѣ земать половинѣ окж натопенѣ пухуагъ койкто турягъ въ тенджерѣгъ съ еднж чашж оцетъ и го варягъ съ варенягъ водж.

З а к ю ф т е т а т а .

Кебабъ кюфте.

— Земать 1 окж телешко или овчѣ месо кабалжж, насоляватъ го наедно съ малко майданосъ и 3-4 главы лукъ, кжйдисватъ го добръ на еднж дѣскж. Подирѣ го правягъ на топчета и го пекжтъ въ еднж тавж съ чисто масло. Нѣкои нарѣзватъ лукъгъ и майданосъгъ особно, обжркватъ го съ малко соль и го турягъ върху кжймжгъ.

Безводны кюфтета.

Кжйдисватъ овчѣ месо, насоляватъ го съ соль, пиперь и дѣрчинѣ и като го обжркватъ съ лукъ и водж правягъ го на топчета. Подирѣ турягъ еднж тасъ въ еднж тенджерѣ, въ тасъгъ турягъ малко водж и малко чисто масло. Тогазъ намѣстятъ направенягъ кюфтета въ тасъгъ и като замажжтъ съ тѣсто капакъгъ на тенджержгъ, варягъ го до 1-2 часа.

Кюфтета съ майданосъ.

— Кжйдисватъ месото, насоляватъ го и го правягъ съ масло на топчета. Подирѣ нарѣзватъ лукъ на трѣкалета и заедно съ майданосъгъ го кавардисватъ съ сжщото масло. Като обжркагъ нѣколко пжти, турягъ го въ еднж ссждѣ съ кюфтетата, върху койкто изливатъ двѣ чаши оцетъ и 2 чаши вода и подирѣ гы варягъ отдалечъ.

Подправены (тербѣли) кюфтета.

Насоляватъ добръ кжймжгъ, нарѣзватъ ѣ лукъ и като ѣж направягъ на малкы топчета, варягъ ѣж само съ водж. Подирѣ разбиватъ нѣколко яйца съ малко соль и лимоновж водж, конто обжркватъ и като захвапжтъ да ся сжжстватъ турягъ имъ по еднж лжвицж отъ воджгъ на кюфтетата. Най-сетнѣ като понстипжтъ, изсипватъ гы върху кюфтетата.

Кюфтета съ кыміонъ.

Овчіе или говеждо месо было, като го насолятъ, турятъ му лукъ и кыміонъ и го пекатъ или въ тавъ съ масло или на скаръ. Като ся опекатъ, нѣкои си имъ турятъ отгорѣ суровъ лукъ и майданосъ и тогазы гы ѳдятъ.

Кюфтета пълны (сѣжмъ) съ майданосъ.

Първо кѣйдисватъ добръ доста овчіе месо. Подирѣ зематъ водѣтъ на нѣколко главы лукъ и ѳ изливатъ върху кѣймѣтъ, койкто омѣсватъ съ малко соль, еднѣ шепѣ оризено брашно и дребно нарѣзанъ майданосъ и ѳ правятъ на топчета. Тогазы като гы сварятъ съ малко лимоновѣ водѣ въ теиджерѣтъ, ако има меснѣ водѣ или ако не, само съ водѣ гы варятъ пакъ. Тѣзи кюфтета съ много добры.

ОТДѢЛЪ IV.

За ястіета конто ся правятъ въ тавы.

Месо въ тавѣ.

То става като кюль-бастія. Първо зематъ овчіе месо откъмъ бугътъ, нарѣзватъ го на кѣсове колкото едно яйце, конто надупчатъ съ ножѣтъ като кюль-бастія и гы чукатъ добръ въ чешми-

ровѣ (дървенѣ) хаванѣ. Като гы насолятъ съ соль, пиперь и дарчинъ, турятъ имъ счуканѣ лукъ и гы оставятъ. Подирѣ възваряватъ чисто масло въ еднѣ тавѣ въ койкто турятъ месото вѣтрѣ и го опичатъ добръ.

Скабрица въ тавѣ.

Очистятъ скабрицѣтъ, насоляватъ ѳ малко и ѳ оставятъ. Подирѣ счукватъ нѣколко главы лукъ въ хаванѣтъ въ койкто турятъ малко *снубижарѣ*, дарчинъ, каранфилъ, соль, пиперь и го объркватъ. Още счупватъ вѣтрѣ яйце и стисватъ лимонъ. Като стоятъ скабрицытъ два часа въ тѣзи смѣсъ, нареждатъ гы като стивѣ въ еднѣ тавѣ. Подирѣ изливатъ върху тѣхъ дървено масло възварено отъ по-напрѣдъ. Скабрицытъ като ся опекатъ отдолу, снематъ тавѣтъ, прѣцѣждатъ маслото и подирѣ пакъ го изливатъ отгорѣ имъ. Нѣкои си посипватъ скабрицытъ съ брашно прѣди да гы пражатъ.

Миды въ тавѣ.

Първо, изваждатъ месото на мидытъ и подирѣ възваряватъ дървено масло въ еднѣ тавѣ, въ койкто гы нареждатъ една по-еднѣ, посипватъ гы съ брашно и гы опичатъ.

Патладжены въ тавѣ.

Нарѣзватъ патладженытъ на трѣкала, насоляватъ гы и гы оставятъ до 1 часъ. Подирѣ ввѣр-

лять горчицѣмъ имъ водѣ и гы турять въ възварено дървено масло въ една тавѣ. Като ся опекають добръ и отъ двѣтъ страны, изваждатъ гы отъ огньнѣ и имъ изливатъ отгорѣ малко сучканъ чеснь съ малко оцетъ.

Дробъ (джигеръ) въ тавѣ.

— Земать овчій или агнешкый дробъ, парѣзватъ го на ситно и прѣцѣждатъ крѣвьтѣ му и водѣтѣ му. Подирѣ го посипватъ съ брашно и го опичатъ въ възврѣло блажно масло въ една тавѣ.

Рыба хамсіа въ тавѣ.

— Земать множка хамсіа, истрѣбушватъ гы съ едно ножче и като гы омыѣтъ, набождатъ гы на малкы щипчета отъ кѣдѣ глывѣтъ. Подирѣ гы посипватъ съ чисто брашно и гы опичатъ въ възварено дървено масло. Като гы извадятъ въ сѣмдове, истискватъ имъ нѣколко лимоны.

За ястіята които ся правять отъ тѣсто.

Бюрекъ отъ юфкы.

Кориченъ млинъ. — Колкото юфкы ще трѣбать толкози тѣсто замѣсватъ съ малко соль, което като расточатъ, пекають на сачъ (връшникъ, желѣзна черепня). Подирѣ разбиватъ 1-2 яйца и ако нѣма кокоша или меснѣ водѣ, приготватъ 1-2 чашы чистѣ водѣ. Подирѣ намазватъ тепсіята съ масло, и турять юфкытѣ вжтрѣ. На всякъ юфкѣ турять по малко прѣсно масло, отъ приготвенитѣ яйца и отъ кокошѣ мастъ. Тогазь гы пекають въ пещь или на огнь отдаlech. Като гы опекають и отъ двѣтъ страны, ѣдятъ гы до дѣто съ топли. Нѣкои турять въ срѣдѣтѣ на юфкытѣ кѣймѣ отъ месо, а пакъ нѣкои добро сыреніе нарѣзано на ситно съ нѣколко яйца. И тогазь става прочутата у насъ *баница*.

Воденъ бюрекъ.

— Прѣсватъ чисто брашно колкото трѣба, омѣсватъ го съ нѣколко яйца и малко соль и го раздѣлятъ на 12 или 14 части. Като гы расточатъ, двѣ отъ тѣхъ оставять на сѣранѣ и оста-

къдытъ варять еднѣ по еднѣ въ голѣмъ тенджерѣ пльнѣ съ водѣ и малко соль. Подирѣ прѣцѣждатъ водѣтъ имѣ, изсушаватъ гы и гы растварять добрѣ. Тогазѣ намазватъ тепсіѣтъ съ възварено масло, въ коѣкто турять най-отдолу еднѣ отъ суровытъ юфкы и отгорѣ ѣ еднѣ лѣжицѣ отъ сѣщото масло. Като натурять половинѣтъ варены юфкы въ тепсіѣтъ, турять или кѣй-мѣ или сыреніе испомежду и подирѣ турять останѣлытъ половинѣ. На всякѣ юфкѣ отгорѣ по-сипватъ по еднѣ лѣжицѣ масло. Като турять най-отгорѣ останѣлытъ юфкѣ, опичатъ гы и этѣ двѣтъ страны. Когато изваждатъ юфкытъ отъ врежѣтъ водѣ, трѣба да гы турять къмъ корубестѣтъ часть на рѣшеткѣтъ (кевгырѣтъ), защото мѣчно ся отварять сетнѣ.

Сакѣзлія бюрекѣ.

Прѣсѣватъ 2 шены чисто брашно, въ единѣ дълбокѣ сѣдѣ и счукватъ вжтрѣ едно яйце. Подирѣ го омѣсватъ и, като начне да ся точи, турять му по малко водѣ и малко соль. Въ омѣсваніето не трѣба бѣрзаніе. Тогазѣ турять еднѣ кадаифенѣ тепсіѣ наопаки на еднѣ пиростія (саджакѣ) върху пепелянѣ огнь, и ѣ сгорещаватъ. Послѣ зематъ по еднѣ шепѣ тѣсто, което турять и дигатъ бѣржѣ-бѣржѣ върху тепсіѣтъ до дѣто ся испълни. До 1-2 минуты тѣстото като захване само да ся отлѣня, снематъ го отъ огнь-

тъ и го оставатъ на странѣ. Между това турѣтъ тепсіѣтъ съ жылѣ медѣ за да могатъ да ся оглѣпять лесно. Ако *сачытъ* е мѣдеиъ по лесно става. Най-подирѣ гы пекѣтъ като юфка-бюрегы, като имѣ турять испомежду кокошѣ или меснѣ водѣ и масло. Ако го попарять съ прѣсѣченѣ шекерѣ по-добрѣ става.

Млѣчелѣ бюрекѣ.

Като обѣркватъ добрѣ 1 окѣ чисто прѣсно млѣко, 5-6 яйца и 50 др. чиего брашно, изливатъ го въ еднѣ тепсіѣ коѣкто по-наирѣдѣ намазватъ съ 1-2 лѣжицы чисто масло. Подирѣ го пекѣтъ до като повърхностьта му ся причерви. Ако му ся тури отдолу и отгорѣ по 3-4 юфкы и измежду по малко масло и ся опече въ пещѣ, още по-добрѣ става.

Кокосни бюрекѣ.

Като очыстятъ добрѣ еднѣ кокошкѣ, варять ѣ съ малко водѣ до като умекне и подирѣ ѣ нарезватъ на сѣтно като тефтикѣ. Сетнѣ опражватъ 1-2 главы лукѣ и го обѣркватъ съ кѣсоветѣ. Послѣ намазватъ съ масло еднѣ тепсіѣ, турять отдолу 5-10 юфкы добрѣ расточены, по срѣдѣтъ кѣсоветѣ и най-отгорѣ пакѣ толкози юфкы. Подирѣ нарезватъ съ единѣ ножѣ срѣдѣтъ и краищата и като гы попарять съ врѣло блажно масло, пекѣтъ го въ пещѣ.

Простъ лукумъ.

Земать доста чисто брашно, 1-2 лъжицы чисто масло и нѣколко яйца, които омѣсватъ добръ и като ги направятъ въ видѣ на лукумъ, опражватъ ги въ масло.

ОТДѢЛЪ VI.**За тѣстены сладкы ястиета.****Проста баклава.**

Прѣсватъ чисто хубаво брашно до колкото трѣба, счупватъ му 3-4 яйца, турятъ му доста соль и водъ и го омѣсватъ до толкозъ, щото като го нарѣжатъ да стои на локмы. Подирѣ пакъ го омѣсватъ нѣколко пѣтя съ мазны рѣцѣ, нарѣзватъ го като орѣхы и като му турятъ отдолу малко вишастъ, расточватъ го. Подирѣ намазватъ съ масло единъ тепсиѣ въ който турятъ масло на всяки 5 юфкы, на всяки 10 лешницы или мигдалы (бадемъ). Юфкытѣ ако сѣ тънки 50-60, или ако сѣ дебелычкы 35-40, като станѣтъ, нарѣзватъ ги въ видѣ на баклава и ги

попарватъ съ чисто врѣло масло. До дѣто ся пекѣтъ въ пещьтѣ, приготвятъ споредъ баклавайтѣ шекеръ или медъ, който прѣсичатъ съ 1-2 чаши чистѣ водѣ и го възваряватъ. Щомъ извадятъ баклавайтѣ отъ пещьтѣ, поливатъ ихъ малко по-малко съ реченныйтъ шекеръ или медъ. Най-подирѣ ихъ посипватъ съ ситнѣ захарь и ихъ ѣдѣтъ.

Каймачена баклава.

Като ся расточатъ корытѣ (юфкытѣ), както рекохмы по-горѣ, турятъ испомежду само масло, като турятъ половинѣтъ коры, размазватъ бѣлтѣкътъ на едно яйце съ кокошѣ масть, или съ една лъжицѣ отдолу и отгорѣ, частитѣ отъ каймакътъ. Послѣ турятъ останѣлытѣ половинѣ коры, както казахмы по-горѣ, и ги пекѣтъ. Понеже е вѣроятно че додѣ ся опекатъ корытѣ каймакътъ ще ся стопи, за това трѣба да ся употребятъ яйца : или като турятъ половинѣтъ коры въ единъ тепсиѣ и пакъ въ другъ и прѣди да ги рѣжатъ опичатъ ги, турятъ имъ сладкото и най-подирѣ като растурятъ каймакътъ на единѣтъ тепсиѣ, който сѣбяватъ съ другѣтъ, най-подирѣ ги нарѣзватъ като бюрекъ. — Нѣкои зематъ бѣлтѣцѣтъ на двѣ, три яйца които смѣсватъ съ мако прѣсно мѣко и съ каймакътъ заедно турятъ между корытѣ.

За корабитѣ.

Като възарятъ една окъ медъ съ половинъ окъ чистѣ водѣ, прѣпнѣятъ го и го обѣркватъ

съ половинъ окж възварено кравіе масло. Слѣдъ това като го омѣсятъ съ чисто брашно до колкото ся изисква, направятъ го на топчета и го турятъ въ пещьтъ въ единъ тепсіѣ намазанъ съ масло. Ако искатъ да станѣтъ бѣлы пекаѣтъ ги съ книгж. — Ако сж тури шекеръ вмѣсто медъ, трѣба шекерьтъ да ся туря по малко по малко въ възвареното масло и подирѣ да ся омѣси.

Другъ видъ.

Стопяватъ половинъ окж чисто масло въ единъ тенджерж, което обѣркатъ съ 250 др. чисто прѣсно брашно, и го сваряватъ добрѣ, като почне да истива обѣркатъ го добрѣ съ кепчѣтъ, (жельзнѣтъ рѣшетчанъ поварейкж), като ся замѣни, стрывагъ добрѣ 1 окж шекеръ наглавы, пѣколко индійскы орѣхчета, (индистанъ джевици) и като ги смѣсятъ наедно пакъ го обѣркатъ. Ако тѣстото захване да ся прѣска, да ся остави малко отъ шекерьтъ. Това тѣсто като ся омѣси колкото ся изискува, турятъ го въ единъ тепсіѣ намазанъ съ масло и го пекаѣтъ малко врѣме въ пещьтъ. Трѣба обаче да ся внимава да не бы да прѣгоря.

За каданфьтъ.

Простъ тель каданфи.

Зематъ тель каданфи нарочно дитърдисанъ и го нареждатъ въ единъ тавж намазанъ съ чисто масло и го пекаѣтъ на пиростіѣ. Като ся опе-

че отъ единѣтъ странѣ, захлупватъ тавжтъ съ единъ другж тавж, изцѣждатъ маслото и тогазъ го обрщатъ та го опичатъ и отъ другѣтъ странѣ, послѣ възваряватъ шекеръ или медъ съ малко вода, на който ввѣрлятъ пѣнжтъ която ся моявава прѣзъ вареніето и попарватъ каданфьтъ. Ако ся изискува да е крѣхкѣ трѣба да не ся покрыва, ако ли напротивъ — мекъ, тогазъ щомъ ся опече тутакъ си трѣба да ся покрыве за да не бѣга парата.

Този тънѣкъ каданфъ може и да ся осучи и да стане като дебело вѣже, и да ся направи на 4-5 части каго питу, подирѣ го пекаѣтъ по горнійтъ начинъ и като ся попари съ повечко шекеръ, ѣде ся.

Сарай тель каданфи.

Нарочно излѣжтъ тънѣкъ каданфъ който нареждатъ въ тавжтъ, турятъ му чисто масло възврѣдо и, като го опекаѣтъ и отъ двѣтъ страны, прѣцѣждатъ маслото му и го омыватъ съ топлж вода, до гдѣто липса маслото и, като му турятъ шекерьтъ, пекаѣтъ го още малко.

Бѣлъ каданфъ.

Зематъ чистъ каданфъ на който турятъ стопено чисто масло до гдѣто го нареждатъ въ тавжтъ, подирѣ го опичатъ на слабъ огнь и прѣцѣждатъ маслото му до гдѣто прѣстане да тече, най-послѣ като му турятъ небетъ шекерп или

пейниръ шекеи, или пакъ добъръ келле шекеи, пекажъ го още малко на огъньтъ и го ъдажъ.

Каймаченъ каданфъ.

Приготвятъ повечко каданфъ, надробяватъ го и го турягъ въ двѣ тавы намазаны съ масло, подиръ като ся опече прѣцѣждатъ маслото му или го омыватъ съ топлъ водъ, послѣ турягъ каймакътъ на единтъ тавъ, коѣжто слѣпятъ съ другыгъ и като го попарягъ съ шекеи както по-горныгъ каданфы, ъдажъ го.

Простъ каданфъ въ тавъ.

Приготвятъ доста каданфъ въ единъ ссѣдъ и като го обѣркагъ съ 5-10 яйца, пекажъ го на слабъ огънь въ възврѣло чисто масло. Като го снематъ отъ огъньтъ, поливатъ го съ възваренъ шекеи или медъ.

Безмасленъ каданфъ.

Турягъ въ единъ тавъ единъ редъ каданфъ, и поливатъ отгорѣ му 1-2 чашы прѣсно мѣлко, малко шекеи и малко каймакъ, подиръ още единъ редъ каданфъ, догдѣто ся изпълни ссѣдътъ. Ако прѣснакътъ е малко, турягъ му още 1-2 чашы и го пекажъ на огъньтъ малко, и прѣди да ся е стопилъ каймакътъ му, посипватъ го съ *тозъ шекеи* и като истине ъдажъ го.

За халвты.

Газидеръ хелвасъ.

Възвариватъ 1 окъ чисто масло, въ единъ хелваджійскъ тенджеръ, и като истине разбѣркагъ го полека съ 1 окъ и половинъ чисто прѣсяно брашно на огъньтъ. Като стане умѣренно и захване да мирише, снематъ го отъ огъньтъ и му турягъ двѣ окы шекеи или медъ и единъ окъ прѣсно мѣлко, възварени наедно отъ по-напрѣдъ, затварягъ капакътъ на тенджеръгъ и като сѣди 4-5 минути, отварягъ ѣж и като разбѣркагъ добръ хелважъ, посипватъ ѣж съ сителъ шекеи и ѣж ъдажъ.

Сабонія хелвасъ.

Турягъ въ единъ тенджеръ 2 мѣрки стопено масло и 2 мѣрки шекеи или медъ, които като захванжъ да врягъ, разбѣркагъ единъ мѣркъ солень нишестъ съ двѣ мѣрки водъ и гы турягъ въ тенджеръгъ, най-послѣ ѣж обѣркагъ добръ съ кепчѣжъ и ѣж варягъ колкото да не залѣва по збытъ.

Асуде хелвасъ.

Турягъ въ единъ тенджеръ единъ мѣркъ нишестъ, единъ мѣркъ медъ, единъ мѣркъ водъ и половинъ мѣркъ растопено масло и гы обѣркагъ на огъньтъ съ кепчѣжъ. Когато маслото захване да излиза на горѣ, това означава увираието ѣ,

разбърква ся пакъ малко и ся сиема отъ огъньтъ.

Хелва отъ оризено брашно.

Възваряватъ въ единъ тенджеръ около 100 драма масло, въ което, като истине, сипватъ по малко половинъ окъ брашно и го объркватъ на огъньтъ. Като ся мине 20-25 минути, захваща да пуца воджъ, тогазъ го стриватъ съ опакыто на лъжицѣтъ и то кабардисва каквото просо, възваряватъ послѣ половинъ окъ шекеръ или медъ съ половинъ окъ прѣсно млѣко и, като го излѣжтъ отгорѣ, захлупватъ го тутакъ си. Слѣдъ 3 или 5 минути объркватъ ѿкъ (хелвѣтъ), като ѿкъ стриватъ съ лъжицѣтъ, насичатъ ѿкъ на локмы и ѿкъ посипватъ съ повечко шекеръ. Като начне да увира нѣкои турятъ бадемы, и ако нѣма прѣсно млѣко възваряватъ шекеръ и ѿкъ попарватъ.

Ламонія хелвасж.

Възваряватъ половинъ окъ медъ или шекеръ съ малко воджъ. Подирѣ растопяватъ 300 драма масло въ което туратъ 1 окъ оризено брашно, и когато маслото начне да излиза на горѣ, объркватъ смѣшеніето и го сиематъ отъ огъньтъ, държатъ го до 1 четвъртъ отъ часа на пепелянъ огънь, и въ това врѣме му турятъ каймакъ. Най-послѣ като истине порѣсватъ го съ растопенъ шекеръ.

ОТДѢЛЪ VIII.

За ястїетата отъ зеленниы.

Тиквена Баедія

Нарѣзватъ половинъ окъ хубаво месо въ единъ тенджеръ, въ който туратъ воджъ и доста соль, и като възври прѣпнѣятъ го и го варятъ до дѣто умекне, подирѣ упражватъ нѣколко главы лукъ съ масло и го приготвятъ. Послѣ зематъ единъ тиквѣ (асма кабакъ) който облѣватъ отгорѣ и ѿкъ нарѣзватъ, като извадятъ вършностѣтъ ѿ. Тогазъ турятъ единъ редъ отъ приготвеното месо и отгорѣ тиквенытъ парчета, малко отъ лукѣтъ и попаренъ нохугъ, тѣй сжщо и за други-тъ редове. Като напълнятъ тенджерѣтъ турятъ въ неѿкъ меснѣтъ воджъ съ малко соль и ги варятъ до дѣто тиквѣтъ уврѣжтъ. Ако не стигне месната вода турятъ малко простжъ воджъ, сетнѣ изстискватъ половинъ окъ ягориды, прѣцѣждатъ ги и пзливатъ чорбѣтъ въ тенджерѣтъ която ври. Най-подирѣ турятъ малко гюзумъ (цоданъ), като възври ведпжждъ, снѣматъ го отъ огъньтъ; ако нѣма ягориды турятъ лимонъ.

Бамья.

Зематъ половинъ окъ тлѣсто месо, което нарѣзватъ на ситно въ единъ тенджеръ, като възври

прѣпнѣть го, турять му масло и соль и го варять умѣренно. Подирь приготвить малко упражень лукъ, който заедно съ 100-200 очистени бамин нарѣждатъ ги редъ по редъ въ тенджерѣтъ и като ѣъ захлупатъ, подирь като налѣйтъ и меснѣтъ водѣ, варять ѣъ малко. Подирь това турять вѣтрѣ 1-2 грозда агориды, съ които го варять 5-10 минути, сѣтѣ отхлупватъ тенджерѣтъ, изхвърлятъ гроздоветъ и турять тарчинъ и пиперъ.

Хюшмеръ или Сюдюрие.

Зематъ 1 окъ насолено сирене или *тюлеме*, надробяватъ го съ рѣкѣ на малки части, и като го турять въ тенджерѣтъ на огньтъ, разбъркватъ го; като ся стопи турять му 10 драма чисто брашно, разбъркватъ го и като ся опражи маслото му и захване да ся точи като *пейшир-шекери*, снематъ го отъ огньтъ. Нѣкои му турять отгорѣ шекеръ или медъ.

Патладжанъ Пачасъ.

Нарѣзватъ на трѣкалца доста патладжени и като ги държатъ малко нѣщо въ соленѣ водѣ, умѣсватъ ги съ чисто брашно и ги опражватъ въ възварено масло. Подирь счукватъ нѣколко шкылиды чеснѣ съ соль и като го рабъркатъ съ 2-3 чаши оцетъ, възливатъ го върху патладженитъ, които държатъ още малко на огньтъ. Не става злѣ ако патладженитъ ся опражатъ съ чисто дървено масло.

Цѣла рыба Калканъ.

Отрѣзватъ ушитъ на рыбѣтъ и като очистятъ вѣтрѣшностьтъ ѣъ насоляватъ ѣъ. Подирь натопяватъ отъ 3 до 5 драма шафранъ въ 100 драма соленѣ водѣ, до гдѣто излѣзе миризмата му. Тогазъ нарѣзватъ 5-6 лимона на трѣкалца, отъ които половинѣтъ турять на дѣното на тепсѣйтъ, въ който ще турять рыбѣтъ и половинѣтъ върху ѣъ, най-послѣ изливатъ отгорѣ и шафрановѣтъ водѣ, затисватъ ѣъ отъ горѣ съ единъ ссѣдъ за едина пощъ и на утренѣтъ ѣъ опражватъ цѣла или въ друго масло или въ чисто инакво масло.

Рыбенъ Гывечъ.

Всяка рыба може да стане гывечъ. Земамы каквѣто рыбѣ имамы, очистямъ ѣъ, и ако е голѣма разрѣзвамы ѣъ на двѣ или на повече части, и като ѣъ насолимъ малко нѣщо, оставямъ ѣъ да си попие сольтъ, опражвамъ червенъ лукъ въ половинъ окъ чисто масло, отъ който половинѣтъ нареждамы въ гывечъ, въ който ще туримъ рыбѣтъ. Най-подирь турямы и 1-2 чаши оцетъ и малко водѣ и ѣъ печемъ въ пещьтъ.

Пача.

Опърлеватъ на пламыкѣтъ нѣколко овчи или агнешкы крака, или пакъ турять ги въ пепелянѣ водѣ догдѣто имъ ся оскуби козината, и подирѣ ги държатъ въ другѣ пакъ пепелянѣ водѣ 1 или

2 часа. После обвяватъ добръ съ пожътъ нектіетѣ имѣ, и ги очистятъ, прѣчупватъ дългыѣ кокалы и ги турятъ въ една голѣмѣ тенджерѣ, въ коѣто наливатъ доста водѣ и ги варятъ догдѣто начне да се отдѣля мѣсото отъ кокалыѣ и го нарѣзватъ тогазъ на ситно. Обвяватъ нѣколко шкелиды чесанѣ, счукватъ го въ единѣ лучникѣ, разбъркватъ го съ солѣ и оцетѣ или съ лимонова водѣ и го турятъ въ тенджерѣтѣ. Най-послѣ разбъркватъ всичкото въ тенджерѣтѣ съ още солѣ, възвариватъ го до 2-3 пѣти и слѣдѣ като истине, ѣдѣтъ.

Кысели патладжани и тиквы.

Нарѣзватъ на дължѣ доста патладжени, насоливатъ ги и като излѣзи синята имѣ вода, опражватъ ги съ дървено масло и ги стивосватъ въ единѣ сѣждѣ. Подирѣ нарѣзватъ малко лукѣ на тѣлкаца и го кавардисватъ съ дърв. масло и малко солѣ до гдѣто се зачерви; послѣ го турятъ върху патладжанитѣ съ 1-2 чаши оцетѣ, съ малко водѣ и една лѣжица медѣ или шекерѣ и ги варятъ съ всичко това догдѣто имѣ мине водата.

Піязѣж кабакѣ.

Зематъ нѣколко малкы тиквы които се казватъ *сакѣз кабакѣ*, извъртватъ върховетѣ имѣ съ ножѣтъ и отъ двѣтъ страни и ги напъватъ съ майданосѣ и дребно прѣсно сырене, подирѣ ги турятъ въ единѣ тавѣ намазанѣ съ яйца, и като ги

кѣвардисатъ съ чисто масло, изваждатъ ги въ единѣ сѣждѣ, въ който поливатъ водѣ и ги варятъ до като тя се дрѣпне.

ОТДѢЛЪ ІХ.

За Долмытѣ които се готвятъ съ зейтинѣ и съ масло.

Мелесѣ долмасѣ.

Отрѣзватъ главыѣ на патладженитѣ колкото трѣбать, извъртватъ ги и имѣ изваждатъ вѣтрѣшность-тѣ и ги държатъ въ соленѣ водѣ. Подирѣ турятъ малко орисѣ, солѣ, пиперѣ и нѣколко си добръ нарѣзанѣ лукѣ въ кѣйдисанѣ кѣймѣ отъ тѣсто мѣсо, което омѣсватъ добръ. Подирѣ напъватъ умѣренно тѣзи патладжени и ги затварятъ съ отрѣзанитѣ имѣ главы наопаки. Тогазъ като ги омѣсятъ съ 5-10 чалкадисани яйца, кѣварли-сватъ ги съ възврѣло масло. Подирѣ ги нареждатъ въ единѣ голѣмичкѣ тенджерѣ, и като имѣ турятъ водѣ, малко кысели сливы или ягуриды, варятъ ги отдалеч, до гдѣто водата имѣ се дрѣпне.

Л ъ ж л и в ы Д о л м ы .

Възваряватъ 100 драми чистъ зейтинъ и опражватъ въ него единъ окъ лукъ, нарѣзанъ на тънко, който, като начне да ся зачервява, турять вътрѣ единъ окъ египетскы оризъ омытъ и го объркватъ, като изитни краскятъ (боѣтъ) си и пожитѣе, турять му 2-3 чаши водж, и като въври нѣколко пѣтя, изваждатъ го отъ огньтъ и му турять соль, пиперь, дарчинъ и стритъ сухъ гюзумъ. Подирѣ го завиватъ въ прѣсны попарены лозовы листы, и го нареждатъ въ единъ тенджеръ въ който турять по-напрѣдъ лозовы прѣчицы. Измежду долмытъ турять сливы които ся казватъ *чакалъ*. Най-послѣ гы затисватъ съ нѣщо си отгорѣ, наливатъ имъ водж и, като захлупятъ тенджерятъ, варять гы догдѣто ся изгуби водѣта имъ.

В и н я н о в ы л ъ ж о в н ы д о л м ы .

Тѣ ставатъ като *яланджи долмасъ*, (лъжливы долмы) но оризѣтъ като ся обърква въ тавжтъ, на мѣсто нѣколко чаши водж, турять виневж водж; още като стисватъ долмытъ въ тенджерятъ на мѣсто сливы турять зелены вишны и гы варять.

П ѣ п е ш е в ы д о л м ы .

Приготвятъ единъ сладкъ пѣвешъ, на който отрѣзватъ кореннѣтъ върхъ и изваждатъ вътрѣшностьтъ му съ сѣмената. Подирѣ нарѣзватъ 1-2 главы лукъ на ситно и гы кавърдисватъ съ 1

лъжицъ масло и малко овчъ кѣймъ. Тогазъ турять вътрѣ още единъ чашъ очистенъ оризъ съ малко соль, пиперь, бадемы и фѣстжково гроздиѣ, които като разбъркватъ, изваждатъ гы отъ огньтъ. Най-послѣ напльватъ съ тѣзи сибсъ пѣпешѣтъ и го пекѣтъ добрѣ въ гывечы или въ ссѣдъ въ пещьгъ; съ тѣзи сѣщѣтъ сибсъ пльнатъ тиквѣтъ които ся казватъ *Балъ Кабакъ*.

П и л е ш к ы и л и к о к о ш и д о л м ы .

Разрѣзватъ коремѣтъ на нѣколко тлѣсты пилеца или кокошкы и гы насоляватъ, подирѣ турять въ кокошкятъ дробѣтъ ѝ и еърдцето ѝ, и като ѣх кавърдисатъ въ единъ тавж съ чисто масло, турять ѝ вътрѣ омытъ оризъ, соль, пиперь, дарчинъ и фѣстжково гроздиѣ (дребни стафидкы) и гы разбъркватъ. Тогазъ турять и 1-2 чаши водж и ѣх разбъркватъ нѣколко пѣтя до гдѣто воджтъ ся дрѣпне. Така като напльнатъ приготвенѣтъ пилета или кокошкы, зашиватъ гы съ иглѣ, и като гы опражатъ пакъ съ повечко масло, турять гы въ тенджерятъ и гы сваряватъ добрѣ съ кокошж, съ меснж или съ простж водж. Ако е патка или мисирка, слѣдъ като гы очистятъ, попарятъ гы 1-2 пѣтя, напльнатъ и кавърдисватъ гы, пакъ гы варять съ врѣлѣ водж, за да станѣтъ по-меки.

М и д я н и д о л м ы .

Зематъ миды колкото трѣбать и като гы ту-

ратъ въ водѣ, очисти́тъ ги добръ, и отвара́тъ широкѣтъ имъ страна́ съ единъ острѣръ ножъ, безъ да отка́снѣтъ месото имъ отъ другѣтъ страна́. Подирѣ опра́жвѣтъ малко лукъ въ масло, и него кавърдисвѣтъ заедно съ чистѣ оризъ, и фастжково гроздіе съ нѣколко чаши водѣ, както вътрѣшникѣтъ на лъжовнѣтъ долмы, и като ги извадятъ отъ огньтъ, разбѣрквѣтъ ги съ малко новъ бахаръ, дарчинъ, каравиль и пиперъ; съ тѣзи смѣсъ напѣлвѣтъ умѣренно приготвенѣтъ миды, като имъ затворѣтъ устата. Най-послѣ ги нареждатъ въ единъ тенджерѣ, като имъ турѣтъ водѣ, затисвѣтъ ги съ нѣщо си, и като затворѣтъ капакѣтъ на тенджерѣтъ варѣтъ ги на огньтъ.

Просты листены долмы.

Кѣйдисвѣтъ на ситно доста тѣсто месо, което омѣсвѣтъ добръ съ малко нарѣзанъ лукъ, омытъ оризъ, соль, пиперъ и една чашѣ водѣ и го завивѣтъ съ лозовы или съ лешниковы листіе. Подирѣ ги варѣтъ въ единъ тенджерѣ безъ да турѣтъ водѣ.

Намѣсто водѣтъ койкто тѣ ще пустѣтъ отъ само себе си турѣтъ малко меснѣ и го варѣтъ още малко. Като ги нареда́тъ въ сѣждове, посипвѣтъ имъ дарчинъ.

Долмы отъ доматы.

Отрѣзвѣтъ странѣтъ отъ кѣмъ дѣното на доматытъ и безъ да раздѣлѣтъ на части, изваж-

датъ вътрѣшностьѣ имъ и ги напѣлвѣтъ съ кѣйѣж, малко оризъ, лукъ, соль и пиперъ. Подирѣ ги стивѣсвѣтъ въ тенджерѣтъ и ги сварѣвѣтъ съ меснѣ или простѣ водѣ; като остане малко отъ водѣтъ имъ снемѣтъ ги отъ огньтъ.

Рыбени долмы.

Очисти́тъ нѣколко едры скомріи, колкото трѣбвѣтъ, на които строшавѣтъ коститѣ (хреліето) въ ушиѣ и одира́тъ кожыѣ имъ съ едно орждіе. Тогазы отдѣлѣтъ месото отъ вътрѣшникѣтъ кость и костьѣ на опашкѣтъ и ги приготвѣтъ. Послѣ кѣвѣрдисвѣтъ нѣколко лукъ въ дървено масло, заедно съ приготвеното рыбіе месо, соль, пиперъ, дарчинъ, каравиль, какуле и фастжково гроздіе, които обѣрквѣтъ добръ, най-послѣ напѣлвѣтъ кожыѣ на скомріитѣ съ тѣзи смѣсъ, койкто умѣсвѣтъ съ чистото брашно и ги опичѣтъ и отъ двѣтъ страны. Като ги извадятъ въ сѣждове турѣтъ имъ отгорѣ бахарлія и боялія шекеръ.

Долмы отъ чърва и шкембета.

Избра́щѣтъ чървата на опакы и ги острѣгвѣтъ или пакъ като ги избѣрнѣтъ, насолѣвѣтъ ги съ единъ шелъ соль отъ вечеръ, и наутринѣтъ ги мыйѣтъ съ много водѣ нѣколко пакти до гдѣто ся прѣсече пѣната имъ. Тѣй е по-добръ да ся очисти́тъ. Подирѣ кѣйдисвѣтъ добръ нѣколко дробове и нѣколко овчи тѣрбуха (шкѣмби) които омѣсвѣтъ съ нѣколко омытъ орисъ, соль, пиперъ, дарчинъ

и малко водѣ. Тогазъ намазвать червата отъ е-
днѣтъ странѣ и отъ другѣтъ игы напльвать чрезъ
хунія съ тѣзи смѣсъ; слѣдъ туй намазвать и дру-
гѣтъ, и като зашіятъ и двѣтъ съ иглѣ и гы на-
дупчатъ, ввѣрлятъ гы въ еднѣ широкѣ тенджерѣ,
която все ври въ туй врѣме на огньтъ съ соле-
нѣ водѣ и гы варятъ малко нѣщо. Послѣ гы из-
важдатъ и гы нареждатъ отгорѣ на еднѣ тепсіѣ.
И като истинятъ, пекатъ гы умѣренно въ врѣло
масло. Тѣзъ долмы още по-добры ставатъ ако
сѣ нарѣжатъ на тѣркалета съ остеръ ножъ като
гы потопяватъ въ доста чакладисаны яйца, и гы
опражатъ съ масло.

ОТДѢЛЪ X.

З а П и л а в ы т ѣ .

Простъ оризенъ пилавъ.

Той е извѣстенъ всякому, и за да стане та-
не, танае, или да ся прѣска, трѣбва щомъ възва-
рятъ 2 мѣрки водѣ, да очистятъ еднѣ мѣркѣ чистъ
орисъ, да го омыятъ въ 3 воды, да го прѣцѣ-
дятъ и като го турятъ въ врѣлѣтъ водѣ, варятъ

го доста соль, до гдѣто си дрѣвне водѣтъ. По-
дирѣ възваряватъ 1 окѣ оризъ съ 100 др. дрѣ-
вено масло, конто като излѣйтъ изведнѣжъ въ
тенджерѣтъ, захлупватъ ѣж и го варятъ до по-
ловинѣ часъ на пепелянѣ огнь.

Персіѣскыѣ пилавъ.

Нарѣзватъ ситно 1 окѣ добро месо на кое-
то, ако не е мазно, турятъ 1-2 лѣжицы масло
въ тенджерѣтъ. Като го кавѣрдисатъ, прѣцѣдятъ
го прѣзъ рѣшеткѣтъ и съ останѣлото му масло
кавѣрдисатъ 3-4 главы лукъ, умѣсватъ заедно
съ кавѣрѣмѣтъ дарчинѣ, карамѣилъ, какуле и ѣж-
стѣжково гроздѣе. Тогазъ споредъ горнійтъ начинѣ
турятъ въ тенджерѣтъ еднѣ мѣркѣ омытъ оризъ
и 2 мѣрки водѣ; оризѣтъ за да не ся развали
турятъ го полека. Послѣ като турятъ доста соль,
замазватъ капакѣтъ на тенджерѣтъ съ тѣсто, и
го варятъ отдалечъ до гдѣто си дрѣвне водѣтъ.
Когато го извадятъ отъ огньтъ, изливатъ го отвед-
нѣжъ въ еднѣ тепсіѣ за да ся не развали оризѣтъ.

Безводенъ пилавъ.

Нарѣзватъ на тѣнко 200 или 300 драма ов-
чѣе или агнешко месо, насоляватъ го съ соль и
пиперъ и го турятъ на дѣното на тенджерѣтъ
коѣнто трѣбва да има добъръ капакъ. Послѣ о-
мыватъ 1 окѣ добъръ оризъ въ нѣколко воды,
коѣнто като турятъ върху кѣсоветѣ, разбѣркватъ
го съ доста врѣло масло, нѣколко сакѣзъ и нѣ-

колко дарчинъ. Тогазь захлупватъ наопаки капакътъ на тенджерѣтъ въ който наливатъ малко водѣ, и като завѣятъ тенджерѣтъ съ мокаръ астаръ, турятъ ѣ на умѣренъ огнь. Като ся намали огньтъ подъ тенджерѣтъ, прѣмѣстятъ ѣ на живы вѣглища и го варятъ 4 часа.

Безмасленъ плавъ.

Очистятъ добръ 2-3 тлѣсты кокошки и ги варятъ до гдѣ месото имъ да ся отдѣли отъ кокалытъ, съ доста солъ и водѣ. Подирѣ ги снематъ отъ огньтъ, и като ги стиснатъ, прѣцѣждатъ прѣзь чистъ астаръ и исвврѣлятъ пѣнѣтъ имъ; тогазь турятъ пакъ тѣзи водѣ въ тенджерѣтъ, малко омытъ оризъ, нѣколко парчета дарчинъ и сакѣзь и го варятъ до гдѣто му ся дрѣпне водѣтъ.

Плавъ съ доматы.

Нарѣзватъ на ситно 1-2 главы лукъ, който като кавѣрдисатъ доста съ половинъ лѣжицѣ масло, турятъ го въ тенджерѣтъ, подирѣ истискуватъ пѣнѣтъ на доматытъ прѣзь астаръ и заедно съ една мѣрка меснѣ или проста водѣ и доста солъ, като ги възварятъ, турятъ 1 мѣркѣ омытъ оризъ, който като си дрѣпне водѣтъ попарватъ го съ възврѣло масло. Подирѣ го порѣзватъ съ пиперь и го ѣдѣтъ.

Плавъ съ патладжени.

Кавѣрдисватъ 1-2 оки лукъ въ тенджерѣтъ съ 100 драма масло, послѣ нарѣзватъ 3-4 пат-

сито. Най-послѣ направятъ сладкѣ шербетъ отъ приготвенныйтъ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытъ цѣлы сливы съ цвѣтнѣ водѣ и ги ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ мискетъ ябълкы и круши.

Зематъ доста ябълкы и крушы на които като очистятъ опашкытъ, попарватъ ги съ врѣлѣ водѣ, въ който ги държатъ 24 часа. Тогазь ги изваждатъ и ги възваряватъ веднѣжь въ врѣлѣ водѣ, въ който ги държатъ до гдѣто истине. Послѣ правятъ сладкѣ шербетъ отъ пѣрвѣтъ имъ водѣ съ простъ захаренъ шурубъ, и турятъ отгорѣ ябълкытъ и крушытъ.

Хошавъ отъ малины.

Събиратъ малины колкото трѣбва, отъ които половинѣтъ смазватъ добръ съ ситенъ шекеръ и малко водѣ и ги прѣцѣждатъ прѣзь астаръ. Като ги турятъ въ касето (стѣклото), турятъ и другѣтъ половинѣ отъ малинытъ съ прибавленіе на цвѣтнѣ водѣ и ги ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ разакія грозде.

Очистятъ опашкытъ на стафидытъ (сухо гроздіе) и ги варятъ въ тенджерѣтъ до гдѣто набѣбикѣтъ. Подирѣ като истинѣтъ, изваждатъ цѣлѣтъ и сѣмензата имъ съ нѣщо си, и прѣсичатъ съ тѣхнѣтъ водѣ нѣколко тозѣ шекери. Отъ тойзи шурупъ става сладкѣ шербетъ, като му турятъ голытъ стафиды съ цвѣтнѣ водѣ. Нѣкои като

възварятъ стафидыѣ и като (кабарясать) набѣбнѣтъ турятъ имъ малко шекеръ и послѣ пакъ гы възваряватъ единъ два пѣти.

Хошавъ отъ сухы круши.

Очистятъ нѣколко сухы круши нарѣзватъ гы на малкы части, и като гы турятъ въ единъ прѣстенъ ссѣдѣ, поливатъ гы съ врѣлѣ водѣ и гы оставятъ съ неѣк едниѣ ношѣ. Подирѣ прѣцѣждатъ водѣж имъ която като сварятъ умѣренно съ доста шекеръ, турятъ въ неѣ и крушевыѣ парчета.

Хошавъ отъ портокалы.

Обѣватъ нѣколко портокалы, отдѣлятъ сѣмената имъ и гы раздѣлятъ на двѣ части, тогазъ възтискватъ и прѣцѣждатъ другы портокалы на които сокѣтъ възваряватъ съ малко шекеръ. Като истине, турятъ му приготвеныѣ портокалы съ цвѣтнѣ водѣ и е готовѣ.

Хошавъ отъ нарове.

Избиратъ доста нарове, изваждатъ едрыѣ имъ сѣмена, а дребныѣ прѣцѣждатъ прѣзъ астарѣ и варятъ сокѣтъ имъ съ равно количество шекеръ и водѣ. Като истине турятъ му отбраныѣ сѣмена и е готовѣ.

Хошавъ отъ безсѣменны стафиды.

Очистятъ опашкыѣ на стафидыѣ и гы варятъ съ малко водѣ, до гдѣто набѣбнѣтъ. Тогазъ като гы прѣцѣждатъ възваряватъ водѣж имъ

съ доста шекеръ, и като истине турятъ и вареныѣ стафиды.

ОТДѢЛЬ XII.

За сладка и Шурупи.

кото ся употребляватъ прѣди кавето.

Четвъртиты дюли.

Приготвятъ 5 омы дюли, като обѣлятъ корыѣ имъ и извадятъ вѣтрѣшностьѣж имъ, чалкадисватъ бытъкъѣтъ на едно яйце съ рѣжж въ едик халвацѣйскѣ тенѣрѣж, въ коѣто турятъ едик окъ шекеръ и 2 омы водѣ, които като захванѣтъ да възвиратъ прѣпнѣтъ гы. Тогазъ турятъ вѣтрѣ приготвеныѣ дюли, които като уврѣтъ добрѣ, изваждатъ гы отъ огнѣнѣ, прѣцѣждатъ гы прѣзъ астарѣ и пакъ гы прѣпнѣтъ. Послѣ турятъ пакъ на огнѣнѣ приготванѣжж жидкость, ввѣрлятъ ѣ малко стипѣж и, като ѣ възварятъ нѣколко пѣтя, исвѣрлятъ пѣнѣжж, снематъ ѣ отъ огнѣнѣ и ѣ прѣцѣждатъ пакъ прѣзъ чистѣ астарѣ. Подирѣ това турятъ ѣ на огнѣнѣ както по-прѣди, ввѣр-

лять и единъ половинъ драмъ стритж стипцж, която е държана 1 часъ въ топлж водж, и ѝж варѣть догдѣто начне да ся точи като конецъ, объркватъ ѝж съ кепчѣтж, изваждатъ ѝж отъ огъньтъ, прѣцѣждатъ ѝж, и ѝж турять въ стьклата. Опытано е че отъ това по-вкусно не може да бѣде и освѣнь това свѣти като елмазъ.

Д р у г ъ в и д ъ .

Обѣлватъ корытъ на еднж окж дюли, раздѣлятъ гы на 4 части и гы сваряватъ добрѣ въ едик тенджерж съ 3 оки водж. Тогазъ прѣцѣждатъ гы прѣзъ астаръ, прѣпѣнятъ гы и варять до колкото ся изискува същата жидкостъ съ едик окж шекеръ. Послѣ като истине спорѣдъ горнийтъ начинъ прѣцѣждатъ ѝж пакъ и ѝж турять въ стьклетата.

Р а х а т ъ Л у к у м ъ .

Направять шербетъ отъ едик окж добрѣ шекеръ и 3 оки водж, който щомъ турять на огъньтъ въ едик калайдисанж тенджерж объркватъ го по-малко по-малко съ 75 драма добрѣ стритж мермеръ нишестъ и за да не стане на толчета и да не ся залѣпять отъ долу, бъркатъ го непрѣстанно. Слѣдъ като го варять доста, турять на едик бучкж *тозъ* шекеръ отъ него 1-2 капкы, които ако ся попѣжтъ отъ шекерьтъ, трѣбва още да ври, ако напротивъ останжтъ на бучкжтж. Тогазъ стривать 1 чекердекъ *мискъ*, заедно съ 25 драма гюлсую, разбъркватъ го нѣколко пѣтя и го

ладжана безъ сѣмена като локмы, които като попарять съ соленж волж, прѣцѣждатъ гы и заедно съ приготвеныйтъ лукъ гы кавжрдисватъ малко нѣщо. Тогазъ турять още водж въ тенджержтж заедно съ соль, пиперь, сакязъ и малко шарланъ, която като възври турять ѝ оризьтъ и го варять до гдѣто си земе воджтж. Ако готвятъ съ дървено масло, ѣдять го като истине.

П и л а в ъ с ъ м и д ы .

Кавжрдисватъ нѣколко главы лукъ, съ доста дървено масло и ако има доматы отрѣзватъ коренитъ имъ, нарѣзватъ гы на 4 парчета всякж, и гы турять въ тенджержтж. Като турять воджтж и сольтж на добрѣ очистенытъ миды, варять гы доста врѣме, и като имъ турять оризьтъ, варять гы още до гдѣто ся дръпне воджтж имъ. Като истинжтъ посипватъ имъ пиперь и гы ѣдять.

ОТДѢЛЪ XI.

З а Х о ш а в ы т ь.

Хошавъ отъ прѣсны вишни.

— Земать едиж окж вишни на които отбиратъ едритѣ а дребнытѣ гы варять до дѣто ся отдѣлять костилкытѣ имѣ и прѣцѣждатъ сокѣтъ имѣ прѣзь астарѣ та го сваряватъ съ половинѣ окж шекерѣ. По-едритѣ сваряватъ само съ простѣ водѣ, додѣ ся наука ципата имѣ, безѣ да ся смазватъ, изваждатъ гы подирѣ, като направятъ сладкѣ шербетѣ отъ тойзи сваренытѣ понапрѣдъ шурупъ, турять отгорѣ варенытѣ цѣлы вишни съ малко *чичекъ-сую* (цвѣтнѣ водѣ), ледѣ, и хошавѣтъ е готовѣ. Тѣй сѣщо правятъ и хошавѣтъ отъ дренкы.

Хошавъ отъ сливы.

Земать 1 окж сливы, отъ които отбиратъ по-дребнытѣ, варять гы до гдѣто ся отдѣлять костилкытѣ имѣ, и гы прѣцѣждатъ прѣзь астарѣ. Подирѣ възваряватъ сокѣтъ имѣ съ 200-300 драмы шекерѣ и го задържатъ. Тогазѣ, споредѣ както казахмы по-горѣ за вишнытѣ, по-едритѣ сливы варять гы въ водѣ до гдѣто имѣ ся наука ципата и гы прѣцѣждатъ прѣзь рѣшеткѣ или прѣзь

Шурупъ отъ ягоды.

Прѣсичатъ едиж окж шекерѣ въ едиж тенджерѣ изваждатъ пѣхтѣ му и го снематъ отъ огньтѣ. Тогазѣ тутакъ си турять вжтрѣ 150 драма ягоды безѣ опашкы, захлупватъ тенджерѣтъ и гы държатъ въ нейж 2 часа. Слѣдѣ туй, първо прѣцѣждатъ ягодытѣ прѣзь рѣшеткѣ и сетнѣ сокѣтъ имѣ прѣзь астарѣ и го наливатъ въ стѣклета. То-зи шербетѣ има едиж твърдѣ добрѣ миризмѣ.

Шурупъ отъ демуръ-хинды.

Турять въ едиж тенджерѣ 50 драма демуръ-хинди съ 300 драма водѣ и го варять до гдѣто водата му остане 200 драма и тогазѣ го прѣцѣждатъ. Послѣ възваряватъ сѣщйтъ сокѣтъ съ едиж окж шекерѣ, както другытѣ шурупы, снематъ го отъ огньтѣ и като истине, прѣцѣждатъ го и го турять въ стѣклета.

Сладко отъ ягориды.

Прѣсичатъ едиж окж шекерѣ, прѣпѣнятъ го, възваряватъ го веднѣжъ и тогазѣ му турять 100 зрѣнца *каба* ягоридѣ които по-напрѣдъ расцѣпватъ отъ кѣмѣ опашкѣтъ и изваждатъ сѣмената имѣ а ягоридытѣ оставятъ пакѣ вжтрѣ. Тогазѣ като го възварятъ, изваждатъ го отъ огньтѣ и го наливатъ въ корупчета (капакли кесета). За да не ся развали цвѣтѣтъ (ренкѣтъ) му изстудяватъ го тутакъ-си въ студенѣтъ водѣ.

Сладко отъ Френско гроздіе.

Прѣсичатъ шекерътъ както казахмы вече по-горѣ, ввѣрлятъ вжтрѣ 100 драма френско гроздіе, като извадятъ сѣмената му варятъ го съ половинж окж прѣцѣденъ сокъ отъ същото френско гроздіе. Единъ пѣтъ като го възварятъ снематъ го и го раздѣлятъ въ стьклетата.

Сладко отъ Тріяндафилъ.

Приготвятъ полвинж окж добры чисти тріяндафилowy листы. Турятъ полвинж окж водж въ една тенджерж на огньтъ, който, като захване да ври, ввѣрлятъ въ неж тріяндафилowy листове. Щомъ възври веднѣжъ снѣматъ ихъ отъ огньтъ, отхлупватъ ихъ и ихъ оставятъ да истине. Тогазъ прѣцѣждатъ воджтъ, прѣпнѣятъ ихъ, останжлжтъ водж наедно съ една окж добръ шекеръ и съ запнѣненъ бѣлтъкъ на едно яйце, като ихъ възварятъ още веднѣжъ, снѣматъ ихъ отъ огньтъ прѣпнѣятъ ихъ пакъ и ихъ турятъ въ стьклета на които устата трѣбва да ся много малкы. Вардятъ обаче да не земе отъ внѣ въздухъ защото ся развали.

Сладко отъ вишны.

Очистятъ опашкытъ на 100 драма добры вишны и изваждатъ костилкытъ имъ отъ кѣмъ опашкытъ съ една иглж. Послѣ прѣсичатъ една окж шекеръ, ввѣрлятъ въ него приготвенытъ вишны, които, като сварятъ умѣрено, наваждатъ ги отъ огня, като истинжтъ турятъ ги въ стьклетата.

снематъ отъ огньтъ. Послѣ намазватъ една тепсіж миндалово масло (бедем-я) изсипватъ въ неж този варенъ шербетъ, който като истине, нарѣзватъ го както ищжтъ и половинжтъ отъ него оставятъ въ прѣсѣянж нишастъ, а половинжтъ въ шекеръ, и за да не ся слепи, разбѣркватъ го. Тойзи лукумъ е най-добрийтъ.

Курабин отъ бадемы

Попарватъ една ока бадемы, очистятъ черупкытъ имъ, счупватъ ги добръ въ каменѣ хаванъ, въ който турятъ една окж келле шекеръ и наедно пакъ ги чукатъ, стриватъ, и обѣркватъ. Тогазъ турятъ вжтрѣ бѣлтъкътъ на 4 яйца и го чукатъ пакъ нѣколко пѣты. Послѣ зематъ една сгоднж тепсіж, постилатъ ихъ съ черчиве кехадж и турятъ отгорѣ тѣзи смѣсь, като ихъ наредятъ на тракалца и отъ горѣ пакъ черчиве кехадж. Като слепятъ краищата и на двѣтъ книги, пекатъ ги 1 часъ въ нещѣтъ и подирѣ ги изваждатъ и ги стивясватъ на прилично мѣсто, нѣкои турятъ вжтрѣ дарчинъ, каранфилъ, сакжзъ и лимоновы коры. Нѣкои на мѣсто бѣлтъкътъ на яйца турятъ мискъ, гюль-сую, и малко червило.

Простъ шурунъ, саде.

Турятъ една окж шекеръ въ тенджержтъ заедно съ 250 драма простъ водж, бѣлтъкътъ на едно яйце и 4-5 клечицы отъ метлж гдѣто като ся запнѣнятъ всичкытъ отъ веднѣждъ разбѣркватъ и ги

турятъ на огъня. Като възврътъ и закъпятъ снематъ ги отъ огъня, прѣпънятъ ги и ги прѣцѣждатъ прѣзь астаръ.

Шурупъ отъ вишны.

Прѣцѣждатъ вишни колкото трѣбва прѣзь астаръ и ги оставятъ да стоятъ 24 часа. Подиръ ги прѣцѣждатъ въ другъ съедъ и исвърлятъ отъ дѣното останжлийтъ гюбюръ (талогъ). Тогазы турятъ сжщыйтъ сокъ на вишнытъ въ еднаж тенджеръ съ два пѣти толкозы шекеръ, и като ги разбъркатъ добръ, турятъ ги на огъньтъ. Щомъ възври и въскыпне, прѣцѣждатъ го пакъ прѣзь астаръ и го задържатъ. Като истине, захлупватъ го добръ и когато искатъ праватъ си шербегъ отъ него. Тѣй сжщо ся праватъ и шурупигъ отъ френскогроздіе, нарове, и портокалы.

Другъ видъ шурупъ огъ вишны.

Прѣсичатъ еднаж окъ шекеръ въ еднаж тенджеръ, прѣпънятъ го и върлятъ вжтрѣ 100 драма очистены вишны, които като възврътъ нѣколко пѣта, снематъ ги отъ огъньтъ, като начнѣтъ да истиватъ, зематъ вишнытъ въ рѣшеткѣ, а шурупътъ имъ прѣцѣждатъ прѣзь астаръ и го турятъ въ стьклета, тѣй сжщо праватъ и съ френскогроздіе-

Шурупъ отъ Менекше.

Попарватъ съ 300 драма врѣлж водж 100 драма менекшены листы, и като ги захлупятъ добръ,

държатъ ги тѣй 12-15 часа. Послѣ ги прѣцѣждатъ прѣзь астаръ и зематъ воджтъ имъ, койкто турятъ въ еднаж тенджеръ съ еднаж окъ надробенъ чистъ келле шекеръ и като го разбъркатъ турятъ ѣкъ на огъньтъ. Щомъ начне да възвира и да въскыпва около тенджержтъ, безъ да го варятъ повече, снематъ го отъ огъньтъ. Като начне да истива прѣцѣждатъ го прѣзь астаръ и го турятъ въ стьклета. Трѣбва да ся внимзва обаче защото ако кыпне много миризмата му липсува.

Шербетъ отъ менекше.

Счукватъ 2 окы келле шекеръ, прѣсватъ го прѣзь сито и го исипватъ въ еднаж тепсіѣ или на еднаж голѣмж книгж. Оггорѣ му турятъ 100 драми менекшены листовѣ, които объркватъ съ шекерьтъ до тогазы до гдѣго стане съвсѣмъ снѣ. Тогазы тозы шекеръ го турятъ въ капакій стьклета, и го държатъ. Когато потрѣбва стриватъ отъ него малко нѣщо и праватъ шербегъ който става много вкусенъ.

Шурубъ отъ оцетъ.

Приготвятъ 100 драма хубавъ бѣлъ оцетъ, или простъ приточенъ, или европейскы койго дохожда въ шишета. Турятъ въ еднаж тенджеръ залпнянъ бѣлткъ на едно яйце, еднаж окъ шекеръ и приготвянъ оцетъ изведнѣждъ който като объркватъ 1 пѣтъ, турятъ ги на огъньтъ. Щомъ възври и въскыпне, снематъ го отъ огъньтъ, прѣпъ-

нять го тутакси, вврълять вътрѣ една трѣва на реченъ *мърдисанъ* и като го захлупать, държатъ го да истине. Послѣ, както казахмы по горѣ, прѣцѣждатъ го и го турять въ шишета. Шербетътъ на тойзи шурубъ е твърдѣ расхладителенъ за лѣтъ.

Шурупъ отъ бадемы или сомада.

Попарватъ 100 драма сладкы бадемы и три драма горчивы, обълватъ вътрѣшникъ имъ коръ, счувватъ ги добръ въ единъ мрѣморенъ хаванъ и турять 100 драма водж, койкто, като разбъркатъ добръ, прѣцѣждатъ ѣ. Сетнѣ пакъ чукать сокътъ съ още 100 драма водж, която пакъ разбъркватъ и прѣцѣждатъ до гдѣто най-послѣ остане малко нѣщо отъ сокътъ на бадемытъ. Тогазъ турять една окж шекеръ заедно съ *субіеттз*, разбъркватъ го и като възври веднѣжъ, изваждатъ го отъ огньтъ и го прѣцѣждатъ, подирѣ го турять въ бокалытъ и го захлупватъ добръ.

Шурупъ отъ лимони.

Прѣсчатъ една окж шекеръ въ една тенджеръ съ водж и прѣпнѣтъ го съ бѣлткѣтъ на едно яйце, споредъ обычайтъ, и като го възварятъ нѣколко пѣтя, турять му 100 драма истисканъ лимоновъ чорбъ съ койкто го възваряватъ веднѣжъ и го снематъ отъ огньтъ. Като начне да истива прѣцѣждатъ го и го турять въ шишета на които завързватъ добръ устата.

П Р И Т У Р К А

За разны работы.

Добъръ и ефтенъ хлѣбъ.

Подвари излека една окж оризъ съ триста драма водж до като изври водата или додѣ ѣ попѣ оризѣтъ и остане той пакъ сухъ, сними го да поохладнѣе, но не да истине, и го умѣси добръ съ четыри окы брашно, посоли го малко и му тури около една кривачъ квасъ, послѣ го умѣси много добръ, понеже всичкото искусство въ туй ся състон, послѣ го остави край огньтъ за да ся надигне и шупне, нажсай тогазъ тѣстото, направи го на пѣты, мегни го въ пещьтъ да ся испече добръ. Такъвъ хлѣбъ е много добръ и излѣзва много ефтенъ.

Економическый и питателенъ хлѣбъ.

Свари 5-6 фунта трицы въ 4-5 галонъ водж до като ся уварятъ добръ, и като видишь че остане вареното на полвенъ или три четвърти, сними и го прѣцѣди, па го остави да истине. Като истине, разбира ся, долната оцѣка, смѣси ѣ съ петь шесть фунта брашно, и като го посолишь и подквасишь колкото трѣба за другъ хлѣбъ, умѣси тѣстото добръ и го остави да вгаса; послѣ го нажсай на дребны пѣты, защото така

по-лесно, по-скоро и по-добър ся опича. Туи мѣсяніе спечелва 10 на 100 отъ простото мѣсяніе само съ водѣ, а при това и трицѣтъ можеш пакъ да ги дадеш на кокошкѣтъ или на конь и говедо разиѣсены съ овесъ или ячмыкъ.

Хлѣбъ отъ ябълкы.

Свари добър еднаж окъ ябълкы очистены и ги смѣси съ двѣ оки брашно, като туришь квасъ колкото трѣба за три оки, послѣ умѣси тѣстото добър или ако е много сухо налей и малко водѣ; послѣ го завый и го остави 10-12 часа додѣ шупне и втаса, нажсай го тогазы, сплещи го, опечи го и ѣжъ хлѣбъ, като гѣбж.

Какъ да направишь новъ квасъ.

Земи 150 драма хубаво брашно, 40 др. захаръ и малко соль и ги вари въ 300 др. или въ еднаж окъ водѣ за единъ часъ. Като изстигне, затули го въ едно стѣкло и слѣдъ 24 часа можеш да подквасишь съ него хлѣбъ.

Економическа гозба.

Нарѣжи на дребно единъ късъ сланинѣ и ѣжъ опръжи добър въ тиганѣтъ, послѣ ѣжъ тури край огънѣтъ да не изстига, а ты земи та строши нѣколко картофы, разбъркай ги съ зеліе или съ другъ нѣкой зеленчукъ, тури ги въ тиганѣтъ та ги прѣкарай прѣзъ единъ огънѣ, па изсицвай и ѣжъ.

Какъ да направямы да отнеква месото на птицѣтъ.

Случава ся много пѣтя да печемъ или да варимъ кокошкы, инсиркы или паткы и др., на скоро слѣдъ като ги заклѣимъ. Ако искате да стане месото имъ крѣхко, напойте ги съ малко оцетъ нѣколко минути прѣди заклѣаніето имъ. Но ако неискате да ся мѣчатъ животнытъ съ това напованіе, можите да земете нѣколко листове отъ смекынѣж и да покриете месото имъ съ тѣхъ, слѣдъ като ги заколите. Тѣзи листове не ги оставяйте повече отъ три четвърти па часѣтъ, защото инакъ месото ся поврѣжда.

Какъ да направяшь да отиѣкватъ сушенытъ свинскы |бутове.

Земи та обвий бутѣтъ съ едно нарче платно тънко и го зарови въ земѣтъ на таквозъ мѣсто, което да не е нито много влажно, нито много сухо. Сѣщо тѣи не трѣба нито трапѣтъ да е много дълбокъ, доволно е да бѣде бутѣтъ покрытъ съ прѣстъ колкото единъ педѣж. Извади го слѣдъ единъ часъ (сахатъ) и бѣди увѣренъ че месото му ще стане твърдъ меко, колкото и да е было твърдо отнапрѣдъ.

Траяніе на месна чорба.

Съгледано е че каква и да е чорба отъ месо (ама не подправена съ киселины и други рабо-

ты, но чиста така съ първо отваряваніе, само съ солтъ) турева въ единъ чашъ и затуленъ престо така съ памукъ, може да трае и една година да ся неразвали.

За траяніето на яйцата

За да бѣдѣтъ яйцата всякога прѣсны, помазвай ги добръ, щомъ ся енесены, съ растопенъ замкъ и ги пази въ маникъ (прахъ отъ въглища) или въ пепель.

Какъ да спазимъ яйцата прѣсны.

За да спазимъ яйцата прѣсны стига да ги покроемъ съ едно смѣшеніе като калъ отъ пепель и саламура. Съ това сръдство пригледано е че яйцата могатъ да трайгтъ прѣсны до двѣ, даже и до три години.

Какъ да спазваме рыбъ.

Тури въ единъ прѣстенъ ссѣдъ рыбѣтъ коѣто искашь да спазишь, налей водъ да ѣх покрые, приложи послѣ малко ѣдрѣ соль, и послѣ тури ссѣдѣтъ на огъня и щомъ водата възври, оттегли ссѣдѣтъ отъ огъньтъ. И тѣй можешъ въ тѣзъ водъ да спазишь рыбѣтъ неповрѣденъ за день даже и за два дни.

Поправаніе на развалено месо или рыбъ.

За да привардишь месо или рыбъ да ся не развали отъ много стоеніе или горещина, тури два-три въглеа (кюмюра) колкото бушницѣтъ

(кюрукѣтъ) ти въ ссѣдѣтъ да стои до дѣто ще ти потреба да ѣх готвишь.

Когато има месо закачено да вѣтря (ветрѣе) не го оставяй да висп все на възъ единъ странъ, но прѣобращай го често да не ся стича сокѣтъ все на единъ странъ.

Какъ да спазваме млѣкото.

Стига да туримъ въ млѣкото малко листовце отъ рѣпъ (рафаницъ) вѣтрѣ въ прѣстеныйтъ ссѣдъ въ който трѣба да сѣди млѣкото, за да ся не-вкиснува за много дни.

Какъ да спазваме млѣкото прѣсно.

Единъ Англійскый вѣстникъ споменува за единъ простъ и непогрѣшимъ способъ какъ да спази нѣкой за много врѣме прѣсно млѣко да ся неразвали. Млѣкото трѣба да ся тури въ единъ булакъ добръ затуленъ, който ся потопява за цѣлъ четвъртъ отъ часѣтъ въ единъ по-големъ ссѣдъ съ врѣлъ водъ. Така приготвено млѣкото, кога-то отвори нѣкой булакътъ, намѣрва го таквозъ каквото си е было когато го издоилъ, и трае за много врѣме.

Какъ да правишь добро блажно масло.

Не трѣба никога да оставяшь млѣкото което е за масло, въ тъмны ниски и влажны зимници, защото маслото зема отъ туй единъ дѣхъ на мухълъ.

Остави млѣкото доста време додѣ земе да ся съяква и тогазъ оберн сметанѣтъ (каймакѣтъ).

Когато оберешъ сметанѣтъ, ако ѣ оставишъ да стои доволно време, маслото придобыва помалко и отъ вкусѣтъ на млѣкото и отъ вкусѣтъ на каймакѣтъ.

Никога не трѣба да ся размѣсва или да ся пипа съ рѣжѣ, защото, топлината на рѣцѣтъ растопява зрънцата, които доставятъ благоуханіето на прѣсното масло.

Най-добро масло става ако държишъ млѣкото на отворено мѣсто, дѣто има чистъ въздухъ или и въ зимници, но съ добръ въздухъ.

Въ тепло време млѣкото не трѣба да ся държи повече отъ 24 часа.

Когато биешъ млѣкото въ буталѣтъ трѣба да бѣде сутринъ и да не бѣде по-топло отъ колкото когато го доишъ.

Когато убуташъ маслото добръ трѣба да го изгребешъ съ единъ дървенъ лъжицъ и да го туришъ най-напрѣдъ въ нѣкой дървенъ сѣдѣ, който да е добръ измытъ и студентъ, и, като го насолишъ споредъ нуждѣтъ и потрѣбѣтъ, можешъ тогазъ да го прѣобразишъ въ нѣкое гърне добръ испечено и да го държишъ до колкото искашъ на студено мѣсто.

Спазваніе на блажно масло.

Блажното масло можешъ да го спазимъ за много време прѣсно, ако го обвиемъ добръ въ

едно платно на kwasено добръ съ водъ рѣзмѣсенъ съ чистъ и хубавъ оцетъ. Като видимъ че платното засъхне, трѣба да го на kwasямы изново съ онѣзи подкиселенъ водъ, която има свойството да спазва блажното масло за много време прѣсно.

Много е добро и за всяко масло, а най-вече за свинскѣтъ масть, да запарямы съ оцетъ гърнетата или качетата въ които ще го турямы, това много помага да ся неразвая лесно маслото и мастьта.

Сыреніе да ся неразвали.

Прѣпорѣчвамы като непогрѣшимъ този способъ за спазваніето на сыраніето да ся неразвали, а най-вече за тѣзи които иматъ много сыраніе и търгуватъ съ него.

Ако сыреніето начене да ся развая трѣба безъ забавѣ да ся отвори една дупка въ него, и тамо да ся тури едно парче тебеширъ, като ся намаже по-напрѣдъ наоколо съ малко блажно масло. Така прѣстава по-пататашното му разваяніе, защото тебеширѣтъ има това свойство да смръкнува влагѣтъ.

Очистяніе на дръвено масло.

Масло което дава много вжглєнность и дымъ а не свѣти, може да ся очисти съ тойзи твърдъ простъ начинъ.

Тури на тихъ огнь за три часа едно гърне или тенджеръ съ таквозъ масло, пусни въ него

цѣлѣ главѣ червентъ лукъ (кромидъ) по съразмѣрность на петъ оки масло. Остави го да ври безъ да го прѣпѣняшь. Послѣ отдалечи излека тенджератъ отъ огъня и остави ѿ така за единъ часъ (свахатъ); маслото е вече чисто. Послѣ тури капкѣ по капкѣ двѣ малки чаши чистѣ водѣ за всякѣ окѣ масло. И като го размѣсишь добрѣ, остави го да ся усѣднѣтъ (да паднѣтъ на дѣното) всичкитѣ нечистоты, прѣпѣни го послѣ и прѣцѣди го прѣзъ платно въ други сѣждѣ. Маслото дѣто остане плувнува отгорѣ и тѣй можеш да го събереш съ една лъжицѣ.

Поправка на развалено кравіе масло.

Когато маслото не е било на врѣмето си както трѣба посолено и послѣ е зело да нагарча, трѣба да го растопишь изново и като отнемеш пѣнѣтъ кояго ще исплува отгорѣ да пушенеш въ него една корѣ кисель хлѣбъ добрѣ обгоренѣ отъ всякѣдѣ. Следъ нѣколко минути маслото изгубва неприятнѣтъ си миризмѣ и възгорчивый вкусъ, а кората става вонеща.

Понѣкога маслото може да ся поправи, като го прѣмывашъ въ водѣ до чисто и наливашъ на прѣмытото масло хубаво прѣсно млѣко, което оставятъ да сѣди наедно съ маслото осемъ часа, послѣ изливашъ млѣкото и пакъ обмывашъ маслото съ прѣснѣ водѣ, тогазъ го солятъ и го турятъ въ другъ сѣждѣ.

Какъ да извадишь миризмѣ отъ какъ да е сѣждѣ.

Струши добрѣ вѣглища (кюмиоръ) и истрий съ него сѣждѣтъ и тѣ зематъ миризмѣтъ.

Какъ да прѣчистишь прокиснѣтъ или вонещѣ водѣ.

Посдроби нѣколко вѣглища и ги тури въ такъ сѣждѣ прѣзъ който като наливашъ водѣтъ да ся прѣцѣжда прѣзъ вѣглищата и ся поправа.

Спазваніе на оцетъ.

Напѣлни нѣколко стѣкла съ хубавъ оцетъ, затули ги и ги тури въ единъ котелъ пѣленъ съ водѣ. Тури котелътъ на огънѣтъ да поври до 15 минути, извади тогазъ стѣклата и като истине водата, затули стѣклата добрѣ и ги тури на страна, този оцетъ въ стѣклата може да сѣди съ години и да ся не развали.

Да извадишь лютъ оцетъ.

Кога има голѣма студъ остави го да замръзне въ единъ сѣждѣ който да ся напука отъ студъ, оцетътъ не замръзва вслѣдъ, и като пробіешъ съ припазваніе замръзнѣлото да источишь не замръзнѣлото, което е сѣрдцето на оцетътъ — то е оцетъ лютъ и хубавъ.

Обистряніе на оцетъ.

Ако искашь за потребѣтъ си да направишь

червенъ оцетъ на бълъ и бистръ да стане. На еднаж окж червенъ оцетъ тури двѣ, три лъжицы млько, разбалникай го добръ и го остави да посѣди нѣколко часа, послѣ го прѣцѣди прѣзь халваджійскж квивж. Ако отъ веднѣж не стане комкото го искашь бистръ, повтори истото съ друго млько. Млькото, като ся осѣда (пада на дъното) отъ оцетъ, съединява ся съ онѣзи частицы които даватъ на оцетъ червенъ цвѣтъ, и тѣй той остава бистръ.

Суха подкваса за оцетъ.

1) Счукай тригѣж и ѣж тури на еднаж типсѣм или по-добръ на пткой прѣстенъ ссѣдъ разлатъ, залѣй тригѣжъ съ лютъ оцетъ малко, послѣ тури ссѣдътъ на слабъ огнь да ся испари оцетъ, повтори това 7-8 пѣтя и прибири изсушенъ тригѣжъ. Полвинъ лъжичка отъ този прахъ стига да туришь въ еднаж чашъ вино, за да стане на часътъ хубавъ оцетъ; ако ли туришь пълнж лъжичкж не въ вино но въ вода, и тя става кисела като оцетъ.

2) Земи срѣдѣжъ на горещъ рѣженъ или пшениченъ кисель хлѣбъ и го тури въ лютъ виненъ оцетъ да сѣди толкозь додѣ попие добръ; слѣдъ това извади го и го изсуши, тогазь пакъ го пусни въ оцетъ да попие и пакъ го изсуши. Това да го направишь до петъ-шестъ пѣтя и най-послѣ като изсушишь хлѣбътъ, стрый го на прахъ и скрый го да си подквасяшь оцетъ хубавъ.

Оцетъ на прахъ.

Земи счукань на прахъ кремо-тартаръ, облѣй го съ лютъ оцетъ и го изсуши въ пещь, послѣ пакъ го залѣй и пакъ го изсуши четыри-петъ пѣтя, и скрый най-послѣ прахътъ въ нѣкакво стъкло. Като искашь оцетъ, тури еднаж мѣрж отъ тозь прахъ и 6 мѣры водж или бѣло вино и за 5 минути ще имашъ най-хубавъ оцетъ.

Солены Краставицы и Чушки.

Соленытъ краставицы могатъ да служатъ не по-малко отъ разсолътъ (армеѣжъ) и пиперницътъ като хранж за зимно врѣме на спистовнытъ и сиромашкы домове, както и за хубавъ зимнж салатж за чревоугодницытъ, при това тѣ непадѣтъ и скжпо, стѣга само да ся направятъ както трѣба за да траѣжтъ. Много и разны способы има въ соленіето на краставицытъ, но най-лесныйтъ и доста хубавыйтъ е слѣдующійтъ:

Най напрѣдъ земи та омый краставицытъ добръ съ сладкж вода, и като постоятъ малко прѣди да изсъхнѣтъ посоли ги съ соль малко и остави ги така да постоятъ до 12 часа, слѣдъ това омый ги пакъ (по-сиромашкы и безъ това соленіе бива само съ омываніето). Между това земи та надроби вишневи и джбовы листовы, приготви още и пткон душисты травы а най-вече копаръ и манотъръ, майданосъ и малко джоджанъ (гюзюмъ), приготви качето или какъвѣто ссѣдъ

имашь, само да не е твърдѣ годбѣмъ, постели от-
дому доволно вишневы листове и посипи малко отъ
надробенитѣ трѣвы, тогазъ тури единъ редъ кра-
ставицы, и испълни междинитѣ съ надробены-тѣ
листовете. а отъ горѣ тури единъ редъ отъ трѣ-
вытъ; пакъ тури редъ краставицы, и испълни ме-
джинитѣ и тури пакъ редъ трѣвы, додѣ ся на-
пълни качето съ краставицы, съ надробены ли-
стовете и трѣвы и най-отгорѣ пакъ листовете. То-
газъ направи разсолтъ (саламурѣтѣ), като раз-
стоппишь солтъ въ рѣчнѣ водѣ затопленѣ мал-
ко, и напълни качето и го затули добрѣ. По нѣ-
кога ся случавѣ че отъ разсолтъ истича малко
прѣзъ качето, той трѣба да ся допълне и тогазъ
да ся затули и засмоли че да ся тури на сту-
дено мѣсто до зимѣтѣ.

Така сжщо направена става по-вкусна и по-
трайна и пиперинцата.

Краставицы въ оцетъ.

Като отберешъ краставицитѣ, накъсни ги по-
ловинъ часъ въ студентъ винентъ оцетъ, послѣ из-
лей тозъ оцетъ и налей прѣсенъ. Краставицитѣ
като ги извадишь отъ оцетѣтъ, тури ги малко
на нѣщо рѣшетчато за да ся оцѣдятъ и да по-
завяжатъ, послѣ като ги туришь въ гърнето по-
соли ги малко и ги остави до сутринѣтѣ. На у-
тринѣтѣ извади краставицитѣ и като ги разре-
дишь остави ги да вѣтрятъ и съхнѣтъ, слѣдѣ

което земи та ги избърши съ чистѣ платненъ
парцалъ и ги натурай наредѣ въ каквото ще ги
туриашъ. На дьното въ сѣждѣтъ тури укропъ (трѣ-
ва тѣй наричанѣ) босилякъ, етрагонъ (трѣва), ро-
жмаринъ, дафинови листовете, *) пеперь черъ пѣ-
колко зрѣнца тукъ тамъ извѣтрѣ и други спра-
ви, слѣдѣ това единъ редъ краставици и пакъ
редъ разны трѣвы както по-горѣ, и като ся на-
пълни сѣждѣтъ свари лютъ оцетъ и го излѣй на
краставицитѣ, и като истине, исцѣди го пакъ и
пакъ възгари и го излѣй горѣщъ още врѣзъ кра-
ставицитѣ, което не е злѣ и да потретишь.

Понеже за да трайтѣ краставицитѣ за много
врѣмя ся изисква да не ся допуцѣ до тѣхъ въздухъ,
за туй които ся правятъ за държеніе правятъ ся въ
малки сѣждове и ся затулятъ и измазватъ добрѣ да не
зематъ въздухъ чакъ додѣ потрѣба да ся отворятъ.

Салата отъ Цвикло.

Земи та свари цвиклото, или по-добрѣ опечи
го въ пепель или въ пещъ (на фурнѣтѣ), защото
по-лесно му ся обѣли кожата; слѣдѣ това нарѣ-
жи го на търкалца и ги натурай въ сѣдѣ като
го посипвашъ съ малко чуканѣ тминъ или стѣр-
ганѣ хрѣнъ, редъ цвикло и редъ тѣнѣкъ тминъ
или хрѣнъ. Послѣ подвари хубавъ оцетъ и за-
лей цвиклото, послѣ закрый сѣдѣтъ съ нѣщо и

*) Ако нѣма всички тѣзи трѣви то колкото има.

го тури на хладно мѣсто. Тая салата е много хубава и трае до двѣ три недели. Когато цвѣтото ся вари- могатъ да ся попарятъ и по-ближнитъ му стеблыца безъ листитъ и да ся турятъ и тѣ въ салатъ; тѣ ставатъ много хубавы по малко трайтъ

ГѢБИ ВЪ ОЦЕТЪ.

Червенкытъ и вретенкытъ гѣбы трѣба да ся правятъ въ червенъ оцетъ а всичкы другы въ бѣль. Има два способа, но като по-лесенъ ный прѣлагамы вторыйтъ.

Като подваришь гѣбытъ въ вода не твърдѣ соленъ, извади ги и ги тури на рѣшетчесто нѣщо да ся оцѣждатъ. А долѣ истинякъ и ся оцѣждатъ, ты подвари най-хубавъ винякъ оцетъ, и като туришь гѣбытъ въ него, възвари ги веднажъ хубавичко, и щомъ ги снѣмешъ отъ огньтъ извади ги изъ оцетътъ съ дървенъ лъжицъ, и ги тури въ сѣждѣтъ въ който ще ги държишь. А на сѣщый оцетъ туря *инбиръ*, каранфилъ, черъ пиперъ и малко канела (дарчинъ) отъ всяко по четверть на драмъ за 100 драмы гѣби, и като възваришь оцетътъ съсъ всичкы тѣзи справы, остави го да истине, прѣцѣди го и го излѣй въ сѣждѣтъ врѣзъ гѣбытъ, които, ако ся правятъ за да ся държатъ за много врѣме, трѣба да ся затулятъ и да ся замажтъ въ сѣждѣтъ добръ за да не зематъ въздухъ.

Спазваніе на корнелоднытъ овоція.

Рѣпа, морко и другы кореніе като искамы да ги спазимъ за зимъ трѣба да ги ископаваме късно есенъ, но прѣди да е хваняло мразъ и на сухо врѣме. Коренитъ трѣба да ся очистватъ отъ листоветъ, но не толкозъ на близу, и тогазъ трѣба да ги оставамы да полежатъ въ градинякъ на слънце, като ги покроемъ тънко съ листове, колкото да обсъхне земята по тѣхъ и да ся оброне; ако врѣмято не дава да ся чака това въ градинякъ, то може и подъ стрѣхякъ да стане. Послѣ тѣзи корени ся турятъ въ зимникъ дѣто да не замръзватъ, и тамъ да ся зарыватъ въ пясъкъ.

Моркото трѣба да ся туря на раздалечъ едно отъ друго колкото половинъ прѣстъ и да ся посипе съ сухъ пясъкъ. Ако мѣстотѣ дава рѣкъ и има болъ пясъкъ може да ся туря и легнало редъ морко, редъ пясъкъ да стане до два педя камаръ.

Миродіята (майданосътъ) трѣба да ся туря съ коренитъ въ пясъкъ права, но до два прѣста единъ отъ други надалечъ. Добръ посадени коренитъ въ пясъкътъ спазватъ пріятныйтъ си джъхъ и даватъ зеленикъ прѣзъ цѣлъ зимъ, ако бжде и мѣстотѣ топло.

Спазваніе на овоція.

Много и разны способи има за спазваніе на

разнытъ овощія прѣзь зимѣтъ, но ный ше прѣд-
ставимъ единъ само по-простыйтъ и по-лесныйтъ.

Овоція като ябълкы, крушы и дюлы най-ле-
сно ся спазватъ, ако гы туришь въ каче, чи-
буръ или другъ какъвъ да е сѣдѣ плоскъ и ши-
рокъ. Но да гы туришь въ сухы опилкы или
прѣтриенкы отъ бѣло дърво, размѣсены съ една
осмѣ часть пепель отъ буково дърво, тѣй што
да бѣдѣтъ съ туй вещество добръ обсыпаны; по-
слѣ да затулишь и замажеш сѣдѣтъ добръ и
да го държишь на сухо мѣсто. Съ тозь начинъ
тѣзи плодове можѣтъ да ся спазятъ съвършенно
прѣсни отъ есенѣтъ чакъ до пролѣтъ, трѣба са-
мо плодеветъ да ся берѣтъ когато не сѣтъ вѣрѣтъ
добръ озрѣвали и да сѣ откъснѣты отъ дървото
съ опашкытъ си.

За по-малко нѣщо истытъ овощія можѣтъ да
ся спазятъ като ся държатъ до двѣ три недѣли
на сухо мѣсто открыто, а послѣ да ся изберѣтъ
и да ся натурятъ въ разны сѣдѣове още и въ
грѣнцы, като ся посипва отдолу сухъ пясѣкъ и
ся засипватъ отгорѣ съ пясѣкъ тѣй што овощія-
та да ся неопиратъ едно о друго.

Ябълкаритъ за да дадѣтъ на по-простытъ я-
бълкы по-хубавъ вкусъ и по-пріятенъ джѣ, бе-
рѣтъ пролѣтъ много цвѣтъ отъ свирчовичинѣ (бѣжъ)
или отъ липѣ та го сушатъ на сѣнкѣтъ, по на
отворено мѣсто дѣто да вѣе вѣтръ. И съ тѣзи
цвѣтѣве обвиватъ ябълкытъ.

Спазваніе на пѣпешы.

Зематъ отъ зимнытъ пѣпешы таквызь които
не сѣ дозрѣлы, но да не ся и поврѣдены или
натѣрнены, отрывать гы прѣдпазливо съ чистѣ
кѣрпѣ и гы турятъ за день за два на сухо мѣ-
сто. Между това просѣиватъ дребенъ пепель, на-
сипватъ го въ сухѣ бѣчѣвъ или каѣж и турятъ
вътрѣ пѣпешитъ, като закрыватъ всякой единъ до-
бръ съ пепель. Като напѣлватъ бѣчѣвѣтъ или ка-
ѣжѣтъ закрыватъ ѣ и ѣ турятъ на сухо мѣсто,
дѣто да не замрѣзне.

Спазваніе на разны мѣса.

За да ся спазятъ разны мѣса прѣсны и сочны
за много врѣме спомата най-много обвиваніе-
то имъ въ платна наквасены въ лють оцетъ, про-
кыспѣтъ съ пеперь на едро счуканѣ и послѣ да
ся закача въ зимникѣтъ на сухо мѣсто и тѣй ка-
то да не ся опира о стѣнѣтъ. Платното трѣба
всякой день да ся снемва, да ся оплакнѣва, да
ся изсушаза и, пакъ като ся намокри съ оцетъ,
да ся обвива месото съ него.

За да ся прѣдупаза мѣсото отъ буболечкы,
каквото мухы и другы, отрупватъ го извътрѣ съ
кропивѣ, дѣто пари и послѣ го обвиватъ съ пла-
тно, и го попрѣскватъ извънъ съ хлѣбно вино
или съ водѣ отъ матичинѣ.

Другы, като обвивѣтъ месото съ копривѣ и

отгорѣ съ платно, засипвать го въ еднѣ качкѣ съ просо или пясѣкъ, и го турять на студено мѣсто.

Ползува такожде да ся туря мѣсото въ кисело млѣко, слѣдъ като му ся сHEME сметаната; въ първийтъ день мѣнявать млѣкото два пѣтя, като наливать друго млѣко, а прѣзъ другитѣ денѣ испослѣ мѣнявать го само по веднѣжъ на день. Млѣкото изсмуква изъ месото кръвьтъ и го прави меко, безъ да отмахва отъ естественнѣтъ му вкусъ, ако бы че ся омые съ студенѣ водѣ прѣди да ся тури да ся вари. Но не трѣба да ся туря месото въ сыроваткѣ, защото тя съобшава на мѣсото киселинѣ.

За дивячъ отъ по-едрѣ родѣ, каквото дивы паткы, юрдечкы и дрѣ. можѣтъ да ся спазять като имѣ извадишь очитѣ и мозѣкътъ и испраздинишь вътрѣшноститѣ имѣ да гы отрыешь съ кѣриѣ и да гы напѣлишь съ сухы на едрочуканѣ можжевеловы зърна. Ако ли сѣ птицитѣ ощипани, трѣба безъ друго да ся свѣжѣтъ въ чисто платно тѣй што да не допирать едно о друго; слѣдъ това насипвать рѣжъ на дѣното на еднѣ качкѣ и турять птицитѣ, като гы засипвать испомежду пакѣ съ рѣжъ, а отгорѣ насипвать толкозъ што да гы покрые до 1 | 4 отъ аршина. Рѣжѣта замѣнявать понѣкога доста сполучно съ сухѣ просѣянтѣ пепель.

За спазваніето месо само за нѣколко дена

трѣба да ся нарѣже на кѣсове пай голѣмы отъ 300 драмы до еднѣ окѣ, а не повече; кѣсоветѣ гы турять въ прѣстенѣ (глининѣ) или дървентъ сѣждѣ, посипвать гы излечка съ съ соль и послѣ съ вѣглищенѣ прахѣ колкото еднѣ прѣстѣ или два на дебело. Прѣди употрѣбеніето на така спазенното месо трѣба да ся омые добрѣ отъ вѣглищата. Тѣй спазено месо быва толкозъ прѣсно, като да е вчера замано. — Знаино е че посоляваніето прави месото да трае, но отъ сольтъ то добыва солень вкусъ, за това пѣкои съвѣтувать виѣсто съ съ соль да ся натрива месото по-добрѣ съ съ шекерѣ.

За поправаніе на месо

Месо което е зело да ся развали може да ся поправи ако бы като го туришь да го варишь, да пуснишь въ водѣтъ нѣколко распалены вѣглены, или ако, прѣди да го туришь да го варишь, го пакыенишь въ водѣ съ нѣколко шепы чуканы вѣглища и послѣ го изымень добрѣ.

Спазваніе на месо чрѣзъ вѣглища.

Като очистишь отъ пепелѣтъ вѣглищата счукай гы на ѣдрѣ прахѣ, който измый съ водѣ и го изсуши. Месо което искать да го спазять посредствомъ вѣглищата, по-напрѣдъ го отривать извѣтъ на сухо, а послѣ го обсыпвать отъ всякъ странѣ съ чуканы вѣглища, обвивать го тѣврдѣ яко съ чистѣ памукѣ, обвързвать го съ връв-

чицы и го държат на прохладно мѣсто. Когато ся обвива месото съ прахъть отъ въглищата, трѣба да ся внимава до колкото е възможно, щото слойтъ отъ въглищныйтъ прахъ да покрыва равно всичкыя повърхнини. Но тозы начинъ спазвано месо може да пролежи нѣколко недѣли безъ да ся развали и безъ да изгуби сочността си. Прѣди да ся употребя така спазвано месо трѣба да ся омыва всяко парче въ нѣколко воды за да ся очисти месото съвършено отъ полевныялътъ по него въглищны частици.

Чрезъ счуканытъ въглища ежщо тѣй удобно може да ся спази месото и на всякъ дивачь още и на домашнытъ птици.

За соленіе на мѣса-та.

ОБЩИ ПРАВИЛА.

За да ся обсоли добръ каквото и да е мѣсо трѣба да ся гледа да ся соли когато времето нито е много горещо нито е мразъ. Въ горещо време месото може да ся развали прѣди да ся посоли, а разваленото месо вече не попива колкото му трѣба соль за да трае. Тѣй ежщо не трѣба да ся соли и замръзнало месо, защото не попива сольтъ, и додѣто е замръзнало трае, но щомъ ся размрази и ся развали.

Ако е времето ясно и да пѣма мразъ, прѣди да солишь месото можеш да го закачишь да новиси день или два най-много, ако ли е мразъ, месото трѣба да го разрѣжеш и да го посолишь прѣди додѣ не е изгубило съвсѣмъ топлинаты си. Когато ще солишь месото трѣба да нагорещишь сольтъ, като их туришь на огъвьтъ въ прѣстенъ или мѣденъ сѣждъ. Ако ли ще смѣсяшь въ сольтъ и други нѣкои sprawy, каквото шекеръ и гыверджиле, трѣба да гы смѣсяшь прѣди да земеш да солишь.

Шекерътъ спазва и той месото тѣй дѣйстви-телно както и соль-та, но не го изсушава и не го стига както трѣба, за туй кога ще солишь месо за сушеніе много е полезно да смѣсяшь въ сольтъ и малко шекеръ.

Гыверджелето стига мѣсото много повече отъ колкото само простатъ соль, но, ако туришь много гыверджеле, то измѣнява месото, тѣй щото изгубя по-голѣмкы часть отъ хранителността си. Гыверджелето ся тура само за да направатъ сушеното месо да стои малко червеникаво, и за туй то трѣба да бѣде много по-малко отъ колкото сольта. Месото за обсоляваніе го турятъ на прѣсолъ въ делвы или въ качета. По-употрѣбительны сѣ качетата или каквыто и да сѣ други дървени сѣджини; но защото тѣхъ по май гы просуква прѣсолътъ и текжтъ, и даватъ още отъ себе си нѣкаквы кислоты отъ кожты сѣ съ-

общава неприятен дъхъ на соленото месо. За туй въ Англіѣ дървенитъ сѣдини, въ които ще солятъ месо, ги смолосватъ извѣтрѣ или ги обличатъ отъ вѣтрѣ съ тънѣкъ листъ отъ крошумѣ. Но смолата е по-добра отъ крошумѣтъ, защото по-неповрежда месото, не остава прѣсолтъ да просмучи сѣдѣтъ и недопуска да се образува кислота, която съобцава дъхъ на месото; това само че тя ся кърти и за туй трѣба да ся по-дновява смолосваніето всяка година.

Когато ще ся соли месото трѣба да ся очисти добрѣ отъ всяко окалваніе и отъ кръвь по него, трѣба още да ся махвѣтъ и жилытъ, и въ соленіето да ся изпълва съ съ соль всяка растрога на месото отъ каквото и да е станѣло.

Месо което ще ся употребява наскоро и не е да ся държи за много врѣме може да ся обсоли изъ единъ пѣтъ; но туй месо което ся тъкми да ся държи за готовѣ хранѣ на дълго врѣме трѣба по напрѣдъ да ся посипе съ съ соль и да ся остави да полежи день-два, за да изсучи изъ него всичкѣтъ кръвь. Прѣсолтъ който ся стече отъ него, трѣба да ся излѣе на странѣ, а месото да ся поогрые и да ся тури въ сухъ сѣдиниѣ, и тамъ да ся посоди за послѣдѣнь пѣтъ. Ако ся остави месото въ първийтъ прѣсолъ пораждивя и завѣжда дъхъ.

Испрѣди мысляхъ за необходимо да ся на-трива съ съ соль всяко кѣсче отъ месото, по се-

га е на опытъ доказано, че може токо тѣй просто, като ся натура месото въ сѣдиниѣтъ, да ся посипва отгорѣ само съ съ соль; но трѣбва само често да ся прѣобраща (поне веднѣжъ на деньтъ). Ако кѣсочетъ ся само месо може да обращашъ отдолнѣтъ странѣ да дойде отгорѣ; но ако месото има отъ единъ странѣ кожѣ (каквото е свинската сланина) кѣсочетъ трѣба само да ся поповдигатъ за да ся стича прѣсолтъ и подѣтъхъ, а нерастопенѣтъ соль да ѣ събирашъ и да ѣ туряшъ пакъ отгорѣ. Ако кѣсоче отъ свинскѣ сланинѣ ся турятъ едни връзь други, тѣ трѣба всякой день да ся промѣняватъ, и отгорнитѣ кѣсоче да ся турятъ отдолу, но всякога страната отъ кѣмъ кожѣтъ да ся тури на долу.

Има нѣкои които, вмѣсто да солятъ месото съ сухъ соль, ризваряватъ солтъ въ вода и като истине така направенныйтъ прѣсолъ изливатъ го на мѣсото, тѣй щото да го покрѣе съ съемъ и го оставятъ да сѣди въ прѣсолтъ. Този способъ на соленіето прѣдстава двѣ леснинѣ; първо че месото губи по малко отъ тежкото си тегланіе; второ че ако бы да сѣди въ прѣсолтъ много врѣме не ся прѣсолява, както става при обыкновенныйтъ способъ на соленіето. Това само че той не е за малкъ количества, въ частны домове, както го употребяватъ по залханытъ.

За врѣмето колкото е потрѣбно за обсоляваніе на месото, може да ся каже, че малко та-

квизъ късове месо ся случаватъ, които да ся не обсоляватъ достаточно въ теченіето на една недѣля. Единъ голѣмъ бутъ или голѣма часть отъ говеждинъ може да ся държи въ соль десеть дена но не повече; а за тънки части отъ говеждинъ и свининъ доста сж четири или петъ дена. Ако месото е лежало въ сольтѣ твърдѣ много време, трѣба прѣди да го варишь да го измывашь добръ; но все пакъ то губи нѣколко отъ доброто ся качество. — Туй забѣлжаніе не ся относи до това месо което слѣдъ соленіето има да ся пази сухо, таквозь месо трѣба да ся държи въ прѣсолтъ до тогазь до дѣто съвршено да ся проникне отъ сольтѣ, инакъ слѣдъ нѣколко време, то ще ся развали около кокалытъ. Въ тозь случай свинскытъ *лопатки* (костьта въ горніятъ плещкъ) и *половинки* трѣба да кыснатъ петъ недѣли въ прѣседъ; а бутовець отъ мѣсець до 6 недѣли, на споредъ голѣминятъ имъ; волскытъ языцы трѣба да кыснатъ въ прѣсолтъ-тъ 10 дена, а телешкытъ недѣля; частитъ отъ грѣбнакътъ трѣба да кыснатъ на споредъ голѣминятъ си отъ десеть дена до три недѣли.

Мярата на сольтѣ ся опрѣдѣля на споредъ тежинятъ на месото. Обыкновенно турятъ на единъ пудъ месо единъ фунтъ соль (единъ пудъ ина 40 фунта) или три четвѣртини отъ фунтътъ соль и една осма часть отъ дребень шекеръ. — Ако искашь щото месото да ся вижда червенкаво ту-

рашь на единъ фунтъ соль три золотника гыверджиле и осемъ золотника дребень шекеръ.

Варенъ прѣсолъ за месото.

На едно ведро (Русско) водъ тури 4 и полъ фунта соль, три четвѣрта отъ фунтъ дребень шекеръ и 14 золотника гыверджиле, свари всичко това и го прѣпѣнай добръ, а послѣ го изстуди и го налей на месото. — Ако има въ тѣзи прѣсолъ да ся тура за обсоляваніе и друго месо слѣдъ първото, трѣба този прѣсолъ да ся възвари изново, като ся прѣпѣня добръ, и всякой пѣтъ да ся тура въ неж една трета часть отъ забѣлженнытъ горъ сольта съ шекертъ, за да възобнови крѣпостьтъ на прѣсолтъ-тъ. И пакъ всякой пѣтъ да ся испаря съ зръмецъ и да ся изсушава добръ сеждѣтъ въ който ще ся тура прѣсолтъ.

Прѣсолъ за свинскы половинки.

Количеството на сольтѣ, колкото трѣба за половинкытъ отъ една свиня ся простира отъ 5 до 8 фунта, на споредъ голѣминятъ. Единъ употребяватъ само простъ соль, но по-добръ е да ся смѣся съ сольтѣ и дребень шекеръ, на фунта соль да ся тура единъ фунтъ дребень шекеръ и 6 золотника гыверджиле. Ако има да ся посолятъ нѣколко половинки, то тази солената смѣсь да ся раздѣли на две и да ся посипва вътрѣшната страна на всякъ половинкъ, съ който тя

лежи връзъ другъ. Горѣказанното количество соль е доста такожде за да ся обсолятъ до колкото трѣба грѣбнакътъ, челюститѣ и краката, турени въ кращата на половинкытѣ.

Англійскы способы за соленіе на бутове говеждинѣ и свининѣ.

1) За два пуда месо земли десеть фунта проста соль, два фунта дребнѣ захарь и единъ четвъртинѣ отъ фунтѣ проста селитра и черъ ишерь и 12 золотника можжевеловы зърна, всички тѣзи нѣща ги стучаи и ги смѣси наедно. А бутовецъ като ги измьешъ, очистишъ и отрьешъ (избършишъ до сухо, да ги посипешъ съ тѣзи смѣсь. Слѣдъ два дни или три дни връзъ бутовецъ да налѣшъ половицъ фунтѣ патокъ, *) разведеши въ едно ведро водъ, и въ теченіе на единъ мѣсець да прѣобращашъ всякой день бутъ въ прѣсолъ-тъ. Единъ мѣсець е доволно за да ся обсоли единъ бутъ който тегли отъ 20 до 24 фунта; ако ли е по тежкъ отъ това, трѣбать му петь недѣли. Обсоленитѣ вече бутове трѣба да ся избършатъ до сухо и да ся изсушатъ на дымъ.—Останяллитѣ прѣсолъ може да служи още за обсоляваніе на лъцы, грѣбнацы или главы, които по напрѣдъ трѣба да ся продържатъ день или два въ проста соль.

*) Чистъ медъ или сладка жидкость която ся добыва когато варятъ шевертъ.

2) На едно ведро чистъ водъ земли 12 фунта чистъ соль, 6 фунта чернѣ соль, 1 фунтъ и половинѣ гверджиле и 12 фунта патокъ. Възвари всичкото на едно, остави го да истине, по-послѣ излѣй прѣсолътъ връзъ бутовецъ. За да далешъ на бутътъ вкусъ като па дымъ сушенъ, безъ да го сушишъ на дымъ, трѣба да възваришъ въ два штофа водъ не много жидкъ смола, като ѣхъ разбърквашъ добръ и като истине да ѣхъ налѣшъ неѣкъ въ прѣсолътъ. Това количество прѣсолъ е доста за дванадесеть бута, отъ които всякой да не е по-големъ отъ 25 фунта. Тѣ трѣба да лежатъ въ прѣсолътъ отъ три до четири недѣли, слѣдъ което да ся избършатъ до сухо, да ся обшѣятъ въ дебело платно и да ся закачатъ въ сухъ зимникъ на сушило или въ кылерътъ.

3) Отъ свининѣ, която е назначена за соленіе, да ся отрѣжатъ всички празны части, за да ся употрѣбаватъ прѣсни, а тлѣститѣ части да ся разрѣжатъ на голѣмы кѣсове (парчета) отъ два до петь фунта всякой. Качето, въ което ще ся соли, трѣба да има затулка (капакъ); то трѣба да ся омые добръ, да ся остърже и да ся избърши до сухо прѣди да ся употрѣби. На дъното на качето да ся насипе соль и послѣ да ся тури единъ редъ месо, колкото е възможно постиснато, и да ся посипе съ соль, гверджиле и пеперь, и тѣй да продължава да тура редъ кѣсове и да посыпва съ соль между редовецъ.

Когато се напълни качето добръ, тогазъ да на-
лѣе въ него прѣсолъ съставенъ отъ шесть фунта
солъ и по половинъ фунтъ гыверджиле и въперъ
възварены въ едно ведро водѣ, и да го затули
тогазъ. Месото ще втаса за употребеніе въ двѣ
или въ три недѣли, а може да трае безъ да се
развали нѣколко мѣсеца. Но ако бы прѣсолътъ
да стане слабъ, трѣба изново да се подвари съ
не много солъ, като се прѣтѣня внимателно.

ЗА СУШЕНІЕ НА ОБСОЛЕНЪТЪ МЕСА.

За да се суши на дымъ обсолено говеждо
или свинско месо трѣба първо да се освободи
отъ прѣсолътъ, за което му трѣбать два дни или
три дни. Най-добръ е всичко това да става ко-
га е сухо врѣмето, и въ такъвъ стаѣхъ дѣто ду-
ха силенъ пронизенъ вѣтръ. Половинкытъ или на-
стѣченнытъ отъ тѣхъ парцалы често гы турять въ
трицы, но то не е толкозь добръ, защото въ
тѣхъ ся вѣдять буболечкы твърде вредителны
за соленото месо. За сящѣтъ причинѣ не е до-
бръ да се суши месото и въ пекарницѣтъ. Суше-
ніето въ стаи дѣто ся суши солодъ или ся спа-
зва хмѣль не е добро, защото прави месото да
пораждива. Тамо дѣто има голѣма готварница, су-
ха и провѣтрѣвана, и въ койжто ся кладе посто-
янно огъль могатъ да ся сушатъ бутове и поло-
винкы окачены по гредытъ.

Слѣдъ изсушаваніето, бутоветъ и другытъ ча-

сти трѣба да ся зашиятъ въ дебело платно, или
да ся обвижатъ въ дебелѣ жълтъ хартиѣхъ изсу-
шенѣ по напръдъ.

Но отъ всичко най-добръ и особенно когато
е за да трае за много врѣме, да ся изсушава ме-
сото излека въ дымътъ отъ суровы смолисты дѣр-
ва, каквото сѣ можжевеловы, сосновы, елховы
и борина. Месото трѣба да ся окача на дымни-
кътъ (кумпинъ, баджъ) довольно высоко за да не
пригори, и пакъ трѣба да бѣде запазено да
не капе врѣзъ него отгорѣ. Когато клонятъ на
дѣрвото ся разгоратъ съвършено, тогазъ огнь-
тъ може да ся поддѣржа за врѣме само съ опил-
кы или прѣтрѣпки, които горять тихо но даватъ
силенъ дымъ.

Врѣмето за сушеніе на дымътъ ся избѣнава
споредъ обстоятелствата; месото трѣба да ся
кади и суши бавно но не пакъ толкозь чакъ, що-
то да ся съекне кожата и да ся отдѣли отъ
месо-то.

ДАТСКА ПРѢСОЛИЦА.

Земи най-хубавото и сочно месо. Ако е врѣ-
мето хладно месото може да повиси закачено два
дни или три дни прѣди да го солишь, но трѣба
да го натривашъ по три чегыри пѣтя на день
съ дребень шекеръ. Когато месото ся нанои до-
бръ съ шекеръ, трѣба да ся избѣрци до сухо и
като ся приготви прѣсолъ отъ 1 фунтъ солъ, 6

золотника гьверджеле и 12 золотника англійскы пиперь, да ся залѣ месото съ него въ нѣкой чистѣ сѣдѣ или каче, и послѣ въ продолженіе на двѣ недѣли да ся обраща всякой день. Слѣдъ това да ся извади месото, да ся обвяржи съ *тесмкы* или да ся заше въ платно, и да изсуши споредъ както ся по-горѣ каза. Прѣди да ся употреби за ѣденіе трѣба да ся обиварява единъ часть или два на споредъ голѣминѣтъ на парчета.

Русска прѣсолица.

1) *Кога ще солѣтъ месо за трапнѣ, изваждатъ месистыи части или, поне, изръзватъ отъ тѣхъ кокалытъ.* На всякой пудъ говеждинѣкъ земать отъ 5 до 10 фунта соль и единъ четверть отъ фунтътъ гьверджиле, счуквать ги много дребно, и съ тѣзи смѣсъ натривать приготвенѣтъ парчета месо. Послѣ въ чисто каче насипвать на дѣното соль и на неѣ турять говеждинѣтъ на слоеве (редове), като прѣсипвать всякой слой съ единъ смѣсъ отъ счуканы наедно, пиперь, *шибирь* карамфиль, дарчинѣ, можжевеловы зърна и дафиновы листове. Особенно пакъ ся стараѣтъ да втривать соль въ праздиннытъ и прорѣзытъ.

2) *Хвалѣтъ пакъ слѣдующійтъ способъ, на солението, който сж заели Руссити отъ Холландцити.* Натривать месото съсъ смѣсъ отъ 32 части соль и 2 части гьверджиле. Турять парчетата на месото, притиснѣто едно връзь друго, и

повтарять туй патриваніе съсъ соль четыри пѣтя по велпѣжъ на недѣлѣтъ. За всякы 15 фунта месо, земать по единъ фунтъ соль и съразмѣрно то неи количество гьверджиле. Слѣдъ това насипвать месото съ трицы, за да обешатъ всичкѣтъ влагѣ, и го окачатъ въ готварницѣтъ или въ топѣлъ зимникъ да съхне. Слѣдъ единъ мѣсець то може да ся употребява като просолена говеждинна. Тѣи обсолено месо трае довольно безъ да ся развали, по само по некога поплѣсена.

Хамбургска прѣсолица.

1) Земи задни бедра отъ шесть годишны добръ хранены юнцы и като извадиши кокалытъ нарѣжи тѣстого отъ срдѣтъ на бедрата, а по другытъ мѣста да си остане. Колкото по-едри бѣдѣтъ частитѣ или кксоветѣ на месото, толкозь по-надалечъ ще ся спази да трае. За соление трѣба да бѣде приотвена смѣсъ отъ пайхубавѣ, сухѣ дребно готварскѣ соль съ гьверджиле, като ся туря на всякы четыри шепи соль по единъ лотъ селитрѣ. съ тѣзи смѣсъ натривать говеждинѣтъ, по всичкытъ мѣста до тогазь, до когато сольта отгорѣ на месото земе да остава суха. Посоленото месо го турять въ бѣчевкы както могатъ по-притиснѣто, като натурять по-прѣдъ по дѣното до 30 карамфиловы коренчета, нѣколко дафиновы листа и трѣжъ отъ градинскы рожиаринѣ. На всякой новъ редъ отъ натурею

месо да се сипватъ пакъ таквызъ подпавы, като се варди между кжсчетата на месото да не остава праздно пространство. Изобщо да се набъхти бѣчовката съ месото, тъй шото едвамъ да може да и се тури друго дѣно или затулка. Като се тури бѣчовката на хладно мѣсто въ теченіе на четири недѣли наредъ всякой день да се оброща ту на едното дѣно ту на другото. Слѣдъ измишуваніега на това врѣме прѣсолицата е съ всѣмъ готова за употребеніе.

2) За единъ пудъ месо зематъ гыверджеле чукано 16 золотника, шекеръ чуканъ 10 золот. соль три фунта, межжевеловы зърна чуканы една четверть отъ фунтъ, дафиновы листове чуканы половинъ фунтъ, Англійскы (черъ) пиперъ на зърна 6 золотника. Всичкы тѣзи нѣща освѣнь пиперъ гы смѣватъ наедно и съ тѣзи смѣсь натривать всякъ часть отъ месото отдѣлно, нареждать гы наредъ въ бѣчовкѣ, като гы прѣсипватъ съ истыйтъ съставъ и съ зърната отъ Англійскый пиперъ.

3) На три пуда говеждинѣ земли соль 10 фунта, гыверджиле 12 золотника, пиперъ 12 золот. межжевеловы зърна половинъ фунтъ, дафиновы листове една четверть отъ фунтъ, карамфилъ 2 золот. дарчинъ 2 золот. орѣхче (индостанъ джевици) единъ золотникъ. Като смѣшишь тѣзи нѣща, конто разумѣва се че трѣба да бѣдѣтъ първомъ счуканы, надробены, разрѣзани и дрѣ. да обсиפשъ добръ съ тѣзи смѣсь отъ всякъ странѣ на-

значеніѣтъ за соленіе говеждинѣ и, като ѣтъ туришь въ каче, да налѣпешъ на месото възваренѣ по истинѣмъ водѣ.

4) Натривать говеждинѣтъ съ чуканъ шекеръ и ѣтъ оставать да полежи така нѣколко часа. Слѣдъ това натривать ѣтъ съ съ соль като турять въ неѣтъ едно на петнадесеть (на прим. на 15 драма соль единъ драмъ) гыверджиле и едно на десеть чуканы межжевеловы зърна и оставать така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственныйтъ си прѣсоль, като го прѣобращать всякой день; слѣдъ това отривать месото, притиснуватъ го за единъ день и го затулять и замазватъ го въ бѣчовкы съ лють (кескынь) прѣсоль.

АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛИЦА.

1) Земли готварскѣ соль 4 фунта, гыверджиле $\frac{3}{4}$ отъ фунта и шекеръ 8 фунта. Всичкы тѣзи нѣща трѣба да се растопять въ едно ведро водѣ и да ѣтъ излѣпешъ връзъ говеждинѣтъ, приготвенѣ, както се каза въ горныйтъ параграфы. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудъ говеждинѣ, нарѣзанѣ на части, земли 3 фунта соль, 6 золотника шекеръ и вспчко това го натрий на тѣзи парчета отъ месото. Слѣдъ това земли дафиновы листове 2 золотника. пиперъ ячуканъ 2 золот., межжевеловы зърна 3 золотника и посоли и съ тѣхъ реченныйтъ парчета.

Най послѣ земи 2 золот. дарчинъ, 2 золот. карамфилъ, 2 золот. бадавъ и 2 золот. кышинецъ ; та направи отъ всичко това едаж подварѣ и ѣж налей на говеждинѣтъ. Тури ѣж на хладно мѣсто и употрѣби ѣж не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсець.

СОЛЕНИЕ НА ГОВЕЖДЫ ЯЗЫЦИ.

На единъ пудъ язъци земи три фунта соль и три золотника гыверджиле та ги смѣси, измый добръ язъцигь въ хладнѣ водѣ и ги натривай съ горинѣтъ смѣсь, а послѣ ги тури въ каче. Като ги оставишь да полежатъ въ солѣтъ 12 дена оплакни ги въ сжъдѣгь прѣсоль, раскочи ги, провѣтрий ги и послѣ ги суши на дымъ шесть дена.

ФРАНКОНСКА ПРѢСОЛИЦА.

Растопи въ водѣ соль колкото е възможно, и приложи тогазы и едно на десеть споредъ солѣтъ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето, тури месото въ водѣтъ и вари го нѣколко часа врьзъ умѣренъ огнь, додѣто да ся испари почти всичката вода ; слѣдъ това окачи месото да стои 24 часа на голѣмъ дымъ. Това месо получа вкусгьт на хамбургското, което е държано въ соль нѣколко недѣли,

ПРѢСОЛИЦА СЪ БУЛЬОНЪ.

На три пуда говеждинѣ ся употрѣбѣва 10 фунта соль и четверть отъ фунтъ гыверджиле. Чукай гыверджилето и като го смѣсишь съ соль-

тъ, натривай съ тѣзи смѣсь говеждинѣтъ, разне-тъ на части. Чистото каче на дѣното посиши го най-прѣдъ съсь соль, тури тогазы единъ редъ говеждинѣ, и всякой редъ посишвай съ ѣдро-счука-нѣ смѣсь отъ пилеръ, набиръ, карамфилъ, дарчинъ, можжевеловы ягоды, дафиновы листа и дребно нарѣзано цѣкло или морко. Като ся натура така говеждото месо, да ся затисне добръ и да ся остави до сутринѣтъ, тогазы да ся свари пакъ отъ говеждо месо добръ бульонъ и като изсти-не да ся налѣе на прѣсолицѣтъ, въ качето, а по-слѣ да му ся тури едно търкало отгорѣ за да ся затисне добръ.

ВЕСТФАЛСКА ОКАДЕНА ГОВЕЖДИНА.

Избиратъ най тлѣстѣтъ и меснатѣ говеждинѣ и ѣж разсичатъ и парѣзватъ на късове тежки отъ 5 до 8 фунта, а не повече. Всякой късъ натри-ватъ съсь сухъ, бѣлъ, очитенъ соль, размѣсе-нѣ съ малко гыверджиле. Слѣдъ това въ продъл-женіе на десеть дена, пастрѣтъ говеждинѣтъ въ хладенъ зимникъ (повицѣ, мазѣ) като ѣж поси-ватъ пакъ отъ врьме на врьме съ дребнѣ соль и гыверджиле, за да попѣжтъ добръ всичкѣтъ къ-сове. За да не загуби вкусъ говеждината, сиѣ-ждатъ влагѣтъ която излиза отъ неѣж, или подла-гати другъ сѣждъ да ся стича въ него прѣзъ пробитото дѣно на сѣждѣтъ въ който е турено говеждото месо. Щомъ ся обсолятъ късоветѣ до-

брѣ, турятъ ги въ торбички, съшиты отъ книги (хартіи) безъ кожъ, като ги посыпватъ изоколо съ трицы отъ пшеницѣ или съ мекыцѣ (древцѣ плѣвѣ), за това, щото во врѣме на пушеніето да не ся осядатъ сажды и пушкѣ, на месото. Тѣй зивързаныгѣ късове ся окачатъ на куминьгѣ, дѣто ще ся пушатъ по високо отъ огньгѣ щото дымгѣ да истива прѣди да иде до тѣхъ. Пушеніето ся продължава дена и ношѣ въ теченіе на 4 или 6 недѣли, а слѣдъ свършваніето на туй врѣме снематъ обвивкѣгѣ отъ късовегѣ, окачатъ ги за нѣколко дена на хладно мѣсто дѣто вѣтрѣтъ проминува и слѣдъ това вече ги турятъ въ бѣчкы.

Изобщо при сушеніето на дымъ каквото и да е месо, трѣба да ся соли тозъ часъ слѣдъ закаленіето, прѣди да е изстанѣло месото съвсѣмъ, и то тѣй щото солгѣ да прониква вѣтрѣ въ късовегѣ.

Приготвяніе на Русскы окачены говежды бутове.

Земи заднѣгѣ четвъртинѣ на добрѣ ухранено говедо и като изрѣжешъ костьгѣ, да турнешъ месото, разрѣзано прѣзъ срѣдъ, въ чистѣ, твърдѣ соленѣ водѣ и да го възваришъ като ся туря въ врѣлецѣтъ и малко шекерѣ. Послѣ това ще извадишъ месото, ще го окачинишъ, за да ся истече прѣсолгѣтъ, и като приготвишъ малко соль

сѣсенѣ съ черъ пиперѣ и карамфилѣ, да натри-вашъ съ рѣжѣ този съставъ както вѣтрѣшигѣ-тѣ тѣй и вѣшигѣгѣ часть на месото. Послѣ стегни месото съ тѣнкы вѣкы врѣвчицы, като започнешъ отъ дебелигѣ часть, и стягашъ на горѣ яко всякой редѣ по $\frac{1}{4}$ отъ дюлягѣ-тѣ на далечъ единѣ отъ другий. Послѣ това тѣ трѣба да ся приберѣтъ и да ся окачатъ да висятъ на прохладно мѣсто.

Американскы прѣсолицы.

1) Четыри фунта готварска соль, полвинѣ фунгѣ чистѣ шекерѣ, 4 лота гыверджиле и 17 кружкы (десета часть отъ ведрото) вода да ся свари наедно, и да ся прѣпѣна. Отъ тѣзи прѣсолицѣ и най коравата говеждина става мека, и тѣй обселеното месо трае нѣколко мѣсецы безъ да ся развали. Но прѣдъ да ся налѣе на говеждингѣгѣ, трѣба, особенно ако е въ горещо врѣме, да ся исцѣди кръвгѣгѣ изъ месото и добрѣ да ся натрие въ него чукана соль, а послѣ да ся налѣе прѣсолгѣтъ студенѣ на говеждингѣгѣ. Младото свинско месо отъ този разсолъ въ 4 или 5 дена става твърдѣ меко; но старото и основа което ся приготвя на бутове, трѣба да лежи въ прѣсолгѣтъ най малко поне двѣ недѣли. Този прѣсолъ може да ся употреби нѣколко пѣтя, като му ся по притурва по малко соль, та ся възварява и му ся сема пѣната.

2) Да ся възварятъ четыри фунта готварска

соль, половинъ фунтъ гыверджиле, отъ 4 до 8 фунта шекеръ или отъ шекеръ *патокъ* и половинъ ведро вода.

Този прѣсолъ много е стоденъ и за рыбъ. Ако туришь рыба да полежи въ него до два мѣсеца, тя става много вкусна. Този прѣсолъ го наливатъ на рыбѣтъ, която трѣба да е наредена въ бъчвкѣтъ по обыкновенныйтъ образъ, и посыпана съсъ соль между редоветъ.

3) Прѣсолъ, отъ 4 лота гыверджиле, 1 фунтъ соль и 4 кружки вода възварены наедно, излива ся студенъ на месото, натрито съсъ соль и очистено отъ кръвьтъ. Така направеното месо држи ся въ този прѣсолъ много мѣсеци безъ да ся развали. Бутове назначены за сушеніе на дымъ трѣба да лежатъ въ тозь прѣсолъ не по малко отъ двѣ недѣли. Младо свинско месо като полежи въ него петъ дена става твърдѣ меко. Този прѣсолъ както и другытъ, може да ся употребява нѣколко пѣтя, като му ся притурия по малко гыверджиле, та ся възварява и му ся снѣма пѣна-та.

4) 32 части готварска соль и 2 части гыверджиле, да ги счукашъ на дребно и да ги смѣсинъ добрь. Тази солена смѣсь става добра за месо и пай вече при вторично соленіе. Ако ли ся употребѣи три части гыверджиле, то месото става много червено.

5) 32 части пережжена готварска соль, пол-

вина часть гыверджиле и 3 части шекеръ. Тази смѣсь е добра за соленіе на месо, което ся прѣдзначава за *вяленіе*.

6) 32 часть готварска соль, 3 части гыверджиле и толкозь пакъ чукани можжевеловы зѣрна. количеството на сольтъ която ще ся употребѣи за соленіе трѣба да ся съразмѣрва съ това, за много врѣме ли ся приготвя да трае. Ако употребѣишь много соль, соленото месо ще да трае повече, но за това не ще бѣде толкозь меко. Въ Нью-Юркъ за солено месо, което ся приготвя за въ морской пѣтъ, земать отъ 20 до 26 части очистенъ или рафинированъ соль на 100 части говеждиякъ като ѣ притурятъ още двѣ части гыверджиле. За месо което ся приготвя за домашно употребеніе стигатъ четыри, кетъ или шесть части соль и $\frac{1}{2}$ часть гыверджиле на сто части говеждиякъ.

Американскы способи да солятъ и сушатъ бутове.

1) Турять нѣколко прѣсни бутове между двѣ широки дѣски и като турять отгорѣ нѣщо тежко да ги притиска оставятъ ги да лежатъ до колкото позволява врѣмето на годинитъ. Слѣдъ това натривать ги съсъ соль смѣсенъ съ единъ дванадесетъ часть гыверджиле и пакъ ги турять така за нѣколко дена подъ притисканіе. Между това приготвятъ прѣсолъ отъ вода и соль, малко

нѣщо вино отъ гроздіе, тминъ, пиперъ, дафинови листове, можжевеловы зърна и анисъ. Като възварятъ тѣзи смѣсь, оставятъ ѳ да истине, а слѣдъ това като ѳ оцѣдятъ отъ талогътъ, наливатъ ѳ връзь изваденытъ отъ пригискътъ и натурены-тѣ въ каче бутове, тѣй що тѣ да бѣдѣтъ съвршенно покрити отъ този прѣсолъ, въ който гы и оставятъ за двѣ три недѣли.

Слѣдъ като ся измине този срокъ извиждатъ гы отъ прѣсолътъ и гы раскачатъ да ѳсъхнѣтъ: а когато изсъхнѣтъ съвршенно, прѣнасятъ гы въ обыкновенното мѣсто за сушеніе на дымъ, или гы сушатъ надъ пушакъ отъ зелени върхари на можжевеликъ и други ароматны трѣвы, като повтарятъ този пріевъ нѣколко пѣтъ, додѣто изсъхнѣтъ надъ дымътъ както трѣба. Слѣдъ това гы нахранятъ съ гѣсты виняны дрожжи (тригья) и като гы просушатъ, турятъ гы за спазваніе въ пепель или въ сухо сѣно,

2) Прѣсолътъ за бутовеъ може да ся приготви и по други начинъ, а именно: да смѣсишь четыри фунта готварскѣ соль съ единъ фунтъ дребень шекеръ и половинъ фунтъ гыверджеле, на тѣзи смѣсь наливатъ толкозъ водѣ, колкото трѣба да ся растопи добръ. Слѣдъ това земи седмъ золотника на едро нарѣзанъ червенъ пиперъ отъ сухы чушкы и толкозъ *ирный корень* та гы зашій въ еднѣ платнянѣ торбичкѣ и ѳ тури въ горнѣтъ смѣсь на прѣсолътъ и го тури да ври

около половинъ часъ. Най послѣ, като оставишь прѣсолътъ да истине, оцѣди го отъ талогътъ и го излѣй на бутовеъ, като пазишь при това горѣписаннытъ прѣдосторожности.

Твърдѣ е полезно прѣди това бутовеъ, когато да ся турятъ въ прѣсолътъ, да гы оставишь да кысятъ день или два въ твърдѣ студенѣ водѣ и ако е възможно да гы държишь на ледъ; отъ това тѣ добыватъ по-добръ вкусъ и месото имъ бива помекко.

3) Като нарѣжишь на плоскаты късове заднытъ части отъ свинѣ, измий гы въ студенѣ водѣ, земи тогазъ на пудъ свинско месо по 3 фунта соль и по 3 золот. гыверджиле, смѣси гыверджилето съсъ сольтъ, натрий съ тѣхъ всякой бутъ и гы тури въ каче да стоятъ шесть дена. Слѣдъ туй врѣме натрий гы вторый пѣтъ и остави гы да лежатъ още шесть дена слѣдъ това тури на всяко ведро отварнѣ водѣ по три фунта соль, възвари водѣтъ, изстуди ѳ и залей съ неѣ свинското месо да стои дванадесетъ дена, като прѣвврѣлишь всякой день отгорни-тѣ късове отдолу, а отдолнитѣ отгорѣ. Послѣ омий гы пакъ въ сѣщый-тѣ прѣсолъ и окачи гы за еднѣ недѣли на вѣтрѣ на студено мѣсто, а като ся провѣтрятъ суши гы на дымъ 12 дена.

4) Като ся отрѣжатъ бутовеъ, да ся очистятъ добръице, да ся измийтъ съ водѣ и да ся турятъ въ каче. Между това разстопятъ въ едно