

ведро врѣж водѣ (сѣразмѣрность за 4 бута) 8 фунта готварскѣ соль и една лъжица литровано (прѣчистено) гыверджиле, и слѣдъ изстиваніето имъ да ся излѣжтъ на бутовець, като ся прибави по една лъжичкѣ простъ и Английскый пиперь, двадесетъ дафиновы листовце, една лъжичкѣ кориандръ и полвни лъжичкѣ звѣздистъ анисъ. Когато прѣсолицата дойде да закрѣе бутовець, да ся затули качето отгорѣ и да ся затисне, и ако е лѣтъ да ся тури на ледъ, а зимъ да ся тури въ зимникътъ и да стои 6 недѣли. — Слѣдъ изминуваніето на този срокъ да ся извадят бутовець отъ прѣсолицата и да ся окачатъ за два дни на сѣнкѣ да провѣтрятъ; а послѣ, като ся обшіятъ съ хартиѣ да ся окачатъ на дымникътъ.

5) На единъ пудъ свиниѣ земли 6 фунта соль, 6 золотника гыверджиле и 12 золотника шекеръ. Направи отъ тѣзи смѣсь прѣсолицѣ и налеи ѣкъ на свиниѣта. Когато тя ся просоли, извади ѣкъ изъ прѣсолицата, тури ѣкъ въ качето и ѣкъ прѣспни съ трицы. Слѣдъ това като ѣкъ сушишь на дымникътъ настри ѣкъ въ трицы.

Какъ ся приготвятъ бутове по вестфалскый манеръ.

1) Обмыи бутовець съ очистено хлѣбно вино, обмыи ги отъ всякъ странѣ съ прахъ, съставенъ отъ единъ фунтъ промытъ соль, 20 зо-

лотника гыверджиле, 10 золот. пиперь, 5 золот. кориандръ и 5 золот. сандалъ. Слѣдъ това тури ги въ чисто каче, посыпвай ги съ този прахъ като имъ притурашь дафиновы листовце и падробены чесновы главы; покрый ги тогазь съ дебело платно и ги остави за цѣлъ мѣсець въ зимникътъ. Слѣдъ като ся измине това врѣме, прѣмый бутовець и ги прѣмѣсти въ другы бѣчовкы, които ся допълнятъ съ тригыѣкъ отъ вино. Слѣдъ 15 дни извади ги изъ бѣчовкытъ, истрый ги добръ до-сухо, обмыи ги въ халваджійскѣ хартиѣ и ги окачи на дымникътъ, да то ще ся пушатъ но толкозь високо, щото дымтъ да стига до тѣхъ не горѣщъ. Туй пушеніе ся продължава отъ 4 до 6 недѣли на споредъ голѣмината на бутовець. Слѣдъ това земли еднакъ отъ еднакъ странѣ издѣненя бѣчовкѣ, забий отвѣтрѣ на здравето дѣно гвозди, та закачи бутовець, захлуни ѣкъ тогазь откъмъ издѣнената странѣ, но да бѣде подигната малко отъ земѣта на подложкы, тури тогазь малко огнь отдолу та гори на него можжевелиникъ или можжевеловы зърна. Като потворишь таквозъ окадеваніе петъ или шесть пѣтя, земли тогазь бутовець та ги зарови въ просѣанъ пепель, въ който ги и дрѣжъ до употребеніе.

2) Бутовець ги тури единъ врѣзь другы въ дълбоки чебжри или качета, като ги прикрѣешь съ соль, гыверджиле и съ не много дафиновы листовце, и ги остави тѣй за четыри или петъ

дена. Слѣдъ това направи твърдѣ гѣстѣ прѣсолицѣ отъ водѣ и соль, облей бутоветѣ тѣй, щото да гы закрые съвършено прѣсолицата. Като ся изминатѣ три недѣли извади бутоветѣ и гы и накысни въ чистѣ кладенчевѣ водѣ за 12 часа. Слѣдъ това окачи гы за три недѣли на дымѣ, като туряшь на огъньтъ да горятѣ вархари отъ можжевельникѣ.

3) Въ дървенѣ ссѣдѣ натурай единѣ редѣ говеждинѣ, натрупана съ трѣвѣ душицѣ (простѣ риганѣ) накыснатѣ въ лють оцетѣ и дребно-счуканѣ пиперѣ. Врѣзѣ говеждинѣтъ натурай бутове, но да сѣ до колкото трѣба посолены испонапрѣдѣ, а врѣзѣ тѣхѣ тури пакѣ говеждинѣ съ душицѣ, пиперѣ и други люты трѣвы.

4) Земи счуканѣ соль, насыпи ѣх на дѣното въ каче или въ бѣчкѣ, и на този настелѣ отъ соль тури бутѣтъ съ кожѣтъ на горѣ и го засипи съ съ соль. Врѣзѣ този бутѣ тури другѣ, засипи го съ съ соль и продължавай тѣй да гы туряшь единѣ врѣзѣ другы, но като припазвашъ щото бутоветѣ да ся неопиратѣ единѣ о другѣ. Слѣдъ това да засипешъ всичкѣтъ масѣ съ съ соль тѣй щото бутоветѣ да ся невиджатѣ. Като гы оставишь въ продълженіе за петѣ или шесть дни въ сольтъ, прѣмѣсти гы въ другѣ ссѣдѣ; да туришь на дѣното тѣзи които сѣ были отгорѣ, и да гы солишь пакѣ тѣй сѣщо както и по-наирѣдѣ. Слѣдъ 12 дена извади гы, очисти отъ

тѣхѣ всичкѣтъ соль и гы тури на въздухѣ за два дни. На третій денѣ помажи гы съ кравиѣ масло и гы окачи на дымѣ да седятѣ една недѣлѣ. Слѣдъ това сними гы пакѣ и намажи гы съ смѣсъ отъ кравиѣ масло и оцетѣ, и скѣтай гы; такызы бутове не ся боятъ ни отъ червеи, ни отъ никаквы буболечкы.

Французскый способъ за приготвяніе на сланина.

Земи прѣсенѣ свинскый хубавѣ бутѣ, натрий го добрѣ отъ всякѣ странѣ съ изсушенѣ и стритѣ на прахѣ соль и го тури въ една турбѣ; между това ископай въ зимникѣтъ единѣ трапѣ дълбокѣ до единѣ лакѣтъ и като постелишь отдолу сламѣ, тури на сламѣтъ турбичкѣтъ съ бутѣтъ и засипи трапѣтъ пакѣ съ съ прѣстѣ. Слѣдъ една недѣлѣ извади бутѣтъ и като очистишь полуразстопеннатѣ соль, натрий го изпово съ сухѣ и дребнѣ соль, и пакѣ го тури въ трапѣтъ, и тѣй слѣдувай да го вадишь и натривашъ съ соль и пакѣ да го заравишь въ продълженіе на единѣ месецѣ, по да ся пеминува испомежду новече отъ недѣлѣ. Слѣдъ изминуваніето на мѣсецѣ, извади бутѣтъ отъ трапѣтъ и го тури на скендѣсѣ (притисни го съ нѣщо) да сѣди единѣ денѣ, но да не бѣде много притиснатѣ, за да не му ся исцѣди всичкыйтъ сокѣ. Подирѣ омый бутѣтъ и като го обвешъ въ сѣно, изсуши го до-

брѣ; а несполѣ окачи го за нѣколко дена на димникътъ за да ся окади.

Маницка Сланина.

Киснатъ бутуетъ въ водѣ цѣлы деніе и слѣдъ това като источатъ водѣтъ, поливатъ ги съ прѣсолицѣ направенѣ отъ растопенѣ въ достаточное количество водѣ 2 фунта и половникъ соль $\frac{3}{4}$ отъ фунта дребенъ шекеръ, 32 золотника гыверджиле и петъ золотника аиръ (asopus satamis) (последнето го турятъ въ прѣсолицѣтъ, обвито въ тънкѣ кърпѣ,) и ги оставятъ да киснатъ въ тѣзи прѣсолицѣ три недѣли. Слѣдъ като ги извадятъ отъ прѣсолицѣтъ бутуетъ сушатъ ги на дымъ сѣщо тѣй, както и вестфалскытъ.

Соленіе и пушеніе на свинско месо.

1) свари на лекъ огнь прѣсолицѣ, като туряшь на едно ведро чистѣ водѣ 6 фунта готварскѣ соль, 1 фунтъ чукавъ шекеръ и 6 лота гыверджиле; когато варишь прѣсолицѣтъ да ѣх прѣвѣпашь, и като изстине, студенѣ да ѣх излѣѣшь на месото, тѣй-що то прѣсолицѣта да го покрые съвършенно, Нѣкои кѣсове отъ свинското месо ся просолаватъ въ продълженіе на 4 или 5 дена, но за бутуетъ, и особено ако сѣ голѣмы, трѣба да киснатъ отъ 2 до 3 недѣли. Прѣди да ся тури месото въ прѣсолицѣтъ трѣба да му ся иецѣди всичкытъ крѣвь до чисто, да ся измые добрѣ и да ся отрые.

2) Като купувашь хранены свиніе, трѣба да узнавашь не сѣ ли хранены съ бардж (гѣстота която остава отъ жито или рѣжь отъ която варятъ ракъѣ), защото тѣхното месо бива жилаво. Най-добро е месото отъ свини хранены съ папуръ (мисиръ) или съ грахъ.

Когато свинята е докарана отъ друго мѣсто трѣба да ѣх оставишь да ся поchine еднѣ ноць и на другыи денъ да ѣх колишь. Ако ся забѣлъжи въ въгрѣшностытъ нѣкоіѣ циркъ трѣба да ся изрѣже, а дребнытъ пришки въ месото не ку-сурятъ.

Като ся нарѣже месото на кѣсове постап-вять съ него сѣщо тѣй както съ говежднѣ-тъ, съ тѣзи само разликъ че за свинското месо ся изисква повече соль и гыверджеле, а по-малко трѣвы и кореніе.

Бутуетъ при берцовытъ кости, дѣто месо-то ся отдѣля нѣколко отъ коститѣ, патриватъ ги доста добрѣ съ гыверджеле, съ чукавъ пиперъ или каранфиль; тѣй сѣщо правятъ и съ допато-чытъ кости.

Турятъ бутуетъ по-напрѣдъ въ каче, на дьното на което най-напрѣдъ насипватъ соль, и тогазь връзъ бутуетъ турятъ другытъ части на свинското. Крѣхтиятъ и опѣзи части съ кости-тъ ги турятъ отгоръ за да е лесно да ся зе-матъ за употребеніе. Когато ся наслага всичко и ся улегне добрѣ, качето го затулятъ съ похлу-

пакъ който натиснуватъ връзь месото добръ съ камъниѣ. Месо-то трѣба да лежи въ достаточнѣ прѣсолицѣ три или четири недѣли и слѣдъ това го окачатъ на дымъ. — За да бѣдѣтъ буговетъ сочны, вкусны и да иматъ добръ цвѣтъ, трѣба щомъ ся извадятъ изъ разсолтъ прѣди да ся окачатъ на окадяваніе да ся нажуватъ добръ съ трицы.

Нѣкои иматъ обычай та кога ще окачатъ свинското месо на дымтъ да ся кади прорѣзватъ кожтъ на двѣ мѣста, но това не е хубаво.

Трѣба още да ся варди и това да ся непронизва месото съ връвь и да ся окача за неиж, защото твърдѣ е възможно връвьта да прѣгори и да падне месото.

Свинскытъ языци ако не ся насѣкѣтъ да ся турятъ въ паденицытъ, могатъ и тѣ да ся турятъ въ прѣсолицѣ и да ся сушатъ.

Салото го нарѣзватъ на късчета и го прѣтопяватъ съ ябълкы и лукъ като му турятъ малко карамфилъ и соль. Като ся отдѣли мастытъ, снематъ ѣж съ лъжицѣ и прѣзь сито изливатъ ѣж въ каменнѣ нѣкой сѣдъ, и като истине масъта затулятъ ѣж добръ. По тозь начинъ тя ся спазва за много врѣме и ся употрѣбѣва, за разны гозбы. Ако нѣма такъвъ каменнѣ сѣдъ става и въ гърне, но добръ е да ся испаря по-напрѣдъ съ оцетъ.

Мало-Русскѣ сланинѣ.

Като отдѣлятъ тлъстото на едно съ кожтъ

и го нарѣзатъ на парчета, натриватъ го съ съ соль, като турятъ на всякы петъ фунта соль по 7 или 8 золотника гыверджиле; послѣ натурятъ парчетата въ каче, като гы посыпватъ съ останѣлтѣ отъ натриваніето соль, турятъ връзь тѣхъ единъ дѣскѣ и затиснуватъ съ единъ голѣмъ камъкъ, а че турятъ качето на студено мѣсто. Подиръ единъ мѣсець извадятъ парчетата отъ качето, натурватъ гы въ чистѣ мѣхъ (тулумъ) или въ дебелѣ платнянѣ турбѣ и гы окачатъ да ся провѣтреватъ. — Ще каже, че мало-Русскитѣ правятъ сланинѣтъ си както по насъ, съ тѣзи само разницѣ че въ солението смѣсятъ и гыверджиле и слѣдъ мѣсець ѣж извадятъ отъ качето. — Хубавата и съвршенно готовата сланина стои ужьлтна и има единъ прѣтень дѣхъ.

Сырѣ отъ месо.

Щомъ заколятъ свинѣтъ и ѣж очистятъ, зематъ главѣтъ на едно съ тлъстото отъ вратѣтъ ѣ и петъ фунта обсолено говеждо или свинско месо или свиннѣ, та го турятъ въ котель, заливатъ го и го варятъ силно, додѣ вече земе месото да ся дѣли свободно отъ коститѣ. Тогазь го извадятъ и, като го оставятъ да истине добръ, надробиватъ го на дребно. или го пакѣсватъ на тънкы жычки споредъ както ся къса на възъ еднѣ странѣ. Зематъ тогазь двѣ шепы соль, по еднѣ шепѣ маіоранѣ и ружмаринѣ, малко пиперъ червенѣ или черѣ и е-

днѣ лотъ карамфилъ, всичко добръ счукано и прѣсѣяно, и всичко това го смѣсать и го объркватъ добръ съ месото. Слѣдъ това земать желудокътъ (патето) на истѣтъ закланъ свинѣ, очистенъ и измытъ добръ и, като го напълнятъ съ горніѣтъ смѣсъ, зашиватъ го добръ, турятъ го тогазъ пакъ въ единъ котелъ или тенджерѣ съ водѣ, та го възваряватъ изново; по вардатъ да ся непукуне желудкътъ, защото тогазъ сыртъ развали вкусътъ си и не трае. Като извадятъ така възвареныйтъ пълень желудкъ, притиснуватъ го подъ нѣщо, което да не е толкозь много тежко, но на всякой четвъртъ отъ часъ все прибавятъ по толкозь тежестъ, тѣй що отъ десетина омы тежестъ изнай-напрѣдъ да стигне до стотинѣ най-послѣ; по все пакъ съ приварданіе да ся не пукне и смаже съвсѣмъ сыртъ, а само да ся поплоче. Подиръ два дни сыртъ бива готовъ за употребеніе, а спазванъ може да трае и единъ годниѣ безъ да ся развали.

Вяленіе на месо.

Месо очистено отъ всичкыѣ кости, трѣба да ся нарѣже на кѣчета които да тежатъ по нѣколко фунта и да ся турѣ на сушильніѣтъ, които трѣба да е 8 фута дълга, 4 фута широка и 5 фута и половина висока. Посрѣдствомъ нато-плеваніето на собѣтъ направенъ въ сушильніѣтъ да ся докара температурата до 55 градуса на

реомюрова термометръ и три дни да ся поддър-жа на такъвъ степенъ.

Изушеното така месо прилича на гледъ на варено. За да ся спазва по-добръ слѣдъ свѣршеніе на просѣханіето, намокреватъ всякой кѣсъ въ гѣстъ растворъ отъ бульонъ и пакъ ги турятъ на сушильніѣтъ, дѣто ся испарява всичката влажностъ отъ кѣсоветъ, а на поврхността на месото остава гладкъ и лъскавъ настелъ отъ засъхнѣла студениѣ.

Прѣди да ся употребѣи месото трѣба да ся измыва студенината отъ кѣсоветъ съ водѣ и като ся покысне обмыто месо до два часа въ прѣснѣ водѣ, въ неѣ и да ся вари за ѣденіе. Накыснѣтото месо ся сварява обыкновенно въ петь минути и, като му ся турятъ приличныѣ подправы, има почти такъвъ вкусъ и такъвъзъ мекостъ както и прѣсното месо.

Какъ ся суши дивячь на дымъ.

Трѣба отъ дивячтъ да ся исцѣди кръвта колкото е възможно по добръ, слѣдъ това, като ся очисти, да ся отрые до сухо съ платна, и тутакъ си да ся турѣ въ соль, смѣсенъ съ можжевеловы зърнѣ, тминъ, естрагонъ, дафинновы листове, съ пеперь и карамфилъ. Като просѣди въ сольтъ си месото на дивяча една недѣля, да ся извади и да ся окача на лекъ дымъ.

Дивыѣ мисиркы и дивы паткы голѣмы и мал-

кы, очистены отъ перата и леко опърлены ся разръзватъ на двѣ, послѣ ся снема кожата имъ съ ножъ, а месото, крыльцѣ и краката ся отдѣлятъ отъ коститѣ (освѣнь воденичката и дробовѣтъ и вжтрѣ въ тѣхъ): даже и жилытъ прибавятъ на месото, тѣй што птичытъ да иматъ съвършено кругль видъ; слѣдъ това солятъ гы и гы държатъ въ сольтѣ само за два дни, като гы прѣпосыпватъ съ дребно счуканы можжевеловы зърна, съ орѣхче (индостанъ джевици), каранфилъ и пиперь, и като гы наслагатъ едно врѣзь друго добръ настанены, обшиватъ гы съ дебело платно. Послѣ гы притискуватъ подъ нѣщо, за да ставятъ по площены, и гы държатъ за нѣколко дена на дымъ отъ можжевельникъ или хврастіе. Послѣ гы скѣтватъ на таквозь мѣсто, дѣто минува въздухъ; а когато ще ся употребятъ, распаратъ та гы изваждатъ, парѣзватъ гы на късове и гы готвятъ. Дребнитѣ птичета не носятъ повече отъ два три часа соленіе.

Половинкы отъ гѣскы сушены на дымъ

Едри паткы или гѣскы, като ся отхранятъ колкото е възможно по-тъсто, заколи ощици и опърли гы, послѣ очисти гы и гы омый, разсѣчи гы на половины и гы натрий добръ съ соль; но въ сольтѣ на единъ фунтъ да туряшь по три золотника гыверджиле. Слѣдъ това тури гы въ единъ ссѣдъ и, като гы покръешъ остави гы три

дни. Въ теченіето на туй врѣме по голѣмата частъ отъ сольтѣ ще ся растопи. Послѣ половинкытъ мокры още отъ разсолтъ, обсыпи гы и гы обвадай съ трицы, така што да ся не вижда месо, ни тлѣстияж, и като гы прѣввржишь съ врѣвчицы на кубычкы, покачи гы за осемъ дена да съхпѣтъ на дымъ, но до толкозь на раздалечъ отъ огньтъ, што тлѣстияжъ на половинкытъ да не може да ся топи. Слѣдъ сушеніето на дымътъ раскачи половинкытъ тѣ още за осемъ дена на въздухъ, за да извѣтрѣятъ, но на таквозь мѣсто, въ което не проникватъ слнчовы зары. Исполѣ отрый трицытъ и скѣтай половинкытъ, като гы туришь на сухо и прохладно мѣсто.

Отъ таквозь приготвяніе гѣскытъ извѣтъ ставатъ желты, а извѣтрѣ месо то бѣва червено съ бѣлж тлѣстияж: тѣ могатъ да траятъ дълго врѣме безъ да ся развалатъ.

Приготвяніе на разны наденицы.

Селскы наденицы

Десетъ фунта очистено отъ коститѣ говеждо месо, и толкозь пакъ очистено отъ коститѣ и отъ свинско месо да го туришь въ яко корыто и да го биешъ силно съ дървенъ бухалка до тогазь додѣто вслчкото месо стане алено. Тогазь го насѣчи и сдружи добръ съ сѣчкѣтъ (сатъръ). Слѣдъ то-

ва земи 12 фунта свинско сало, нарѣзано напо-
напрѣдъ на дребнины кѣсченца, 1 фунтъ соль $1\frac{1}{2}$
золотникъ гверджиле, 5 золотника ѣдро счукавъ
пиперь, 3 золотника карамфилъ, натурай венчко
това въ корытото при надробеното месо. Земи
тогазъ единъ *штофъ* водѣ надроби надъ неѣ
много ситно еднакъ главѣ червенъ лукъ и остави
така водѣжъ да постои съ лукътъ до единъ че-
тверть и послѣ излѣй водѣжъ съ лукътъ врѣзъ
месото и тогазъ земи та съ рѣцѣ омачкай и о-
мѣси добрѣ, като тѣсто, венчкѣтъ тѣзи смѣсь,
лодѣто ся размѣси венчко хубавѣ. Слѣдъ това
запеси корытото съ омѣсеното месо на прохла-
дно место и го остави тѣй да сѣди единъ день.
Съ туй вещество натѣкуватъ колкото по добрѣ
и равномѣрно приготвени-тъ черва, заврѣзватъ
гы, сушатъ гы, и въ сѣхнатѣето пѣрвый и вто-
рый день гы и растакатъ вечеръ съ еднакъ облѣ
кѣжъ точилкѣ за да ся поплощватъ малко и да
ся испѣлва за да не остава праздно мѣсто въ
червата.

Месна наденица (кървавницѣ).

Нарѣзватъ черныйтъ дробъ на свинѣж-тъ и
бѣлыйтъ, сърдцето, бѣбрецѣтъ, языкътъ и малко
тѣсто месо отъ кѣдѣ шѣжѣ дѣто е заклава,
всичко туй надробиватъ, турятъ му и малко ху-
баво сало, подправятъ го съсъ соль, пиперь, ка-
рамфилъ, маіоранъ, боспѣлякъ, а нѣкои турятъ и

малко чесновъ лукъ, и като напълнятъ червата
съ туй смѣшеніе, възваряватъ гы и гы ядѣтъ,
защото не трай за много.

Сборни наденицы.

Земи по 4 фунта говеждо и свинско месо
надроби го на дребно, притури му 27 золотника
соль, 8 золотника ѣдро счукавъ пиперь, малко
тѣнѣ (кѣміонтъ?) и лимоновѣ корѣ и два фунта
сдробено на дребно сало и напълни червата.

Италиенскы наденицы.

Сдроби на дребно 3 фунта говеждо месо 5
фунта свинско месо, 2 фунта сланина сало, при-
турѣ 6 золотника пиперь и 45 золот. соль. Сало-
то трѣба на кѣсченца да ся надроби. Тѣзи на-
деницы гы по засушаватъ малко на дымъ.

Холланскы наденицы.

Надроби свинско месо на дребно, подправи го
съсъ соль и разны други бахарин, споредъ както
си искашь и, като го счукашь въ стѣпъ (чутурѣ)
добрѣ, направи наденицытъ. Слѣдъ това свари
прѣсоль толкозъ силенъ, щото да не потѣява
ийце въ него, и, като изстине, натурай вътрѣ на-
деницытъ. Въ този прѣсоль наденицытъ могатъ
да лежатъ около полованъ годинѣ безъ да ся
повредятъ. — За ѣденіе тѣзи наденицы гы пѣр-
жатъ въ кравіе масло.

Французскы наденицы.

Земи черныйтъ дробъ на свиныйтъ и *подчревникътъ*, одери кожата, сваря всичко това и го надроби на дребни късченца, като притуриши накыснатъ въ мляко и прѣзь сито прокаранъ бѣлъ хлѣбъ или пшеметъ, кышнець, разны бахарѣи и миризливы трѣвы, още и скълцанъ и въ краве масло опърженъ червентъ лукъ. Като замѣсиши всичко това съсъ свинскя кръвь, направи наденицы. Тѣхъ ги варятъ на слабъ огонь въ онѣзь и стѣжъ отварѣ въ който е врѣлъ дробътъ и кожата, и ги просоляватъ.

Наденицы отъ черъ дробъ.

Свари въ водѣ черъ дробъ отъ свиный, и като истине, стрый го на *теркя*. Слѣдъ това надроби бѣлъ дробъ отъ свиный, салникътъ и частъ отъ подчревникътъ, като смѣсиши съ него мекышь отъ бѣлъ хлѣбъ, разны бахарѣи, и туй смѣшеніе накыси го въ тлѣсть отварѣ отъ свинско месо, направи наденицы и отвари ги както ся по-горѣ каза. Тѣзи наденицы, могатъ да трайтъ цѣля зимъ.

Нѣмскы кнакъ-вурстъ.

За тѣзи наденицы зематъ сурово свинско месо изъ обрѣзваніе отъ разны части. Туй месо да ся очисти добръ отъ кожицы и жилы тѣй шо да неостава въ него нищо яко и хрущиво. Да

ся насѣче месото много на дребно, притурятъ му тогазь и малко сало, нарѣзаю на късченца като грахъ, посоляватъ ги тогазь съсъ соль, гыверджиле, пиперь, тминъ и маіоранъ и натѣпкуватъ съ тѣзи смѣсъ свинскы черва.

Болонскы наденицы.

Надроби на дребно свинско сало и говеждо месо безъ тлѣстиня, зети по равно; слѣдъ това надроби на късченца прѣсно свинско сало, тури го въ водѣ да пораспухне, смѣси го съ месото, притури пиперь, чуканъ карамфилъ, соль и малко кръвь отъ овець и направи отъ това наденицы.

Сушены рыбы.

1) Като ся омые рыба, да ся расцѣпи и испори и да ся посоли малко, слѣдъ това ся низва окаченя на прѣчки, като ся намаже по-напрѣдъ съ шарланъ и посыпи испослѣ съ счуканы и прѣсяны — дарчинъ (канеля) карамфилъ, пиперь, кардамонъ, инбиръ, турятъ ѣх послѣ въ пещь или въ собѣ, но прѣчкытъ съ рыбатъ да ся подигвжы съ нѣщо надъ подѣтъ на пещьтъ, тогазь натуряй испредъ рыбатъ сламя и ѣх запали, и щомъ сламятъ пламне силно, да ся затуля капакътъ на пещьтъ, а щомъ начне да загасва сламата, да ся оттуля капакътъ, и туй да ся повта-

ря до колкото пѣтя е нужно да стане.

2) Като испоринъ рыбѣтъ посоли ѣх и ѣх остави съсъ сольтѣ два дни или три дни. Послѣ земли едно каче, нарочно направено да има на дъното му дупки, захлуни качето на долу съ устата връзъ подложки до полвинѣ аршинѣ надъ земіѣтъ. Земи тогазъ та прѣзъ дупкитѣ на дъното надвѣси рыбѣтъ въ качето; или може качето да бѣде съвсѣмъ безъ дъно и рыбата напизана на тоежки, безъ да се опира едни о другѣ, да се турятъ тоежкитѣ отгорѣ тѣй що, рыбата да висп въ качето; завий тогазъ отгорѣ качето съ забулой, подпали тогазъ отдолу огънь съ дѣбовы листовѣ и можжевеловы върхаріе или отъ други смолисты дръвја. За два дни или три дни рыбата завялава и се просушава, тѣй што на сухо мѣсто турена може дълго да трае безъ да се поврѣди. За таквозъ сушеніе на дымъ сѣ способны тлѣстыѣ рыбы.

3) Голѣма, повече отъ 4 фунта, рыба слѣдъ като се очисти, разрѣзва се и по гърбѣтъ отъ горѣ до долу, а по-малкитѣ само распаратъ и очистятъ отъ вътрѣшностѣтъ. Слѣдъ това омыватъ ѣх чисто и ѣх отриватъ съ кѣрай до сухо, натриватъ ѣх добръ съсъ соль, особенно извътрѣ, и като ѣх турятъ въ каче, притисватъ ѣх добръ. И като простои рыбата въ сольтѣ едни или два дни, растягатъ ѣх на тоежки, обвиватъ ѣх въ кингъ и ѣх сушатъ два дни или три

дни надъ хврастіе или още по-добръ надъ можвелникъ, като се варди, што тоѣ да пуши повече а не да пламти.

Сушеніе и опушваніе на щукѣ.

Като се очисти рыбата и се извади вътрѣшното ѣ, измыва се, нарѣзва се на кѣсовѣ и се посолява. Когато искатъ да сушатъ на дымъ щуката, първомъ ѣх държатъ три дни въ соль, разрѣзватъ ѣх на долу прѣзъ гърбѣтъ и изваждатъ гърбнакѣтъ ѣ, растягатъ рыбѣтъ на тоежки и, като ѣх натриватъ съ соль, смѣсенъ съ малко гыверджиле, сушатъ ѣх на дымъ, споредъ голѣминѣтъ ѣ, отъ 8 до 12 дена, а слѣдъ това ѣх оставятъ да висп на воленъ въздухъ.

Когато ще ѣх варятъ, рѣжатъ ѣх на кѣсовѣ, заливатъ ѣх съ студенъ водѣ и ѣх готвятъ, безъ да оставятъ водѣтъ да ври силно и ѣх слагатъ съ растопено кравіе масло, съ кисело зеліе или съ другъ зеленинѣ, а по нѣкога съ соусъ или съ горчицѣ.

Марината рыба.

1) Земи осетринѣ или другъ рыбѣ, нарѣжи ѣх на рѣзнове, посыпи всяко кѣсче съсъ счуканъ млѣченъ писметъ, размѣсенъ съ хубаво ѣдро брашно, и слѣдъ това като опжржешъ рыбѣтъ на тиганъ въ масло, но да не бѣде маслото твърдѣ много, и тѣй спжрженъ тури ѣх на другъ сѣждъ да истине. Слѣдъ това възвари хубавъ оцетъ съ

соль и разны миризмы и остави и него също така да истине. Нареди рыбѣтъ въ каче или въ делвички, като отдѣляшь всякой редъ отъ другийтъ съ прѣсепъ лимонъ, изрѣзанъ на тьркама. — Може да ся употребн и солень лимонъ, но въ такъвъ случай всякой редъ рыба непрѣмънно трѣба да бѣде покрытъ всичкыйтъ съ тьркама отъ лимонъ. Добръ е да ся турятъ тамо по-малко копарець и маслины, ако ли нѣма а то сухъ карамфиль, канела и нѣколко зърна черъ пиперь. Слѣдъ това да ся излѣе връзь рыбѣтъ истинь-льийтъ оцетъ, тогазь захлупи и завържи добръ качето или делвичкѣтъ и дръжъ ѣкъ въ зимникѣтъ.

2) Рыбѣ коѣто си назначилъ за маринованіе, распори и очисти ѣкъ, просоли ѣкъ и ѣкъ дръжъ въ сольтъ нѣколко часа; послѣ отрый сольтъ, намажи ѣкъ и отъ двѣтъ страны съ кравие или прованско масло и печи ѣкъ на *рашперъ* (скара) като ѣкъ помазвашъ съ масло. Когато рыбата ся опеche и истине, турятъ ѣкъ на редове въ бѣчовкѣ, исплякнѣтъ по-наврѣдъ съ оцетъ и пиперь, а на дѣното да ся турятъ дафиновы листовы, рожмаринъ, лимоновы коры, пиперь и карамфиль, — като ся патрива всякой редъ отъ рыбѣтъ съсъ същитъ подправы и да ся гледа щото отгорнійтъ настелъ да бѣде подправы, сирѣчь дафиновы листовы, рожмаринъ и дрѣ. Тогазь задни бѣчовкѣ-тъ и прѣзь вранѣтъ залей рыбѣтъ съ възваренъ и истинь-ль хубавъ вишиъ оцетъ, затули добръ и

вранѣтъ, занесъ бѣчовкѣтъ въ зимникѣтъ и всякъ недѣль прѣобрацай отъ едното дѣно на другого. — Така направена рыбѣ може да простои нѣколко мѣсеца безъ да ся развали.

Приготвяніе на домашенъ хайверъ.

Ако живѣешь край рѣкѣ или край нѣкое езеро, дѣто ся вѣди много рыба, можешь да си правишь и домашенъ хайверъ. Той става на зърна и смачканъ.

1) *Хайверъ на зърна.* За да отдѣлишь отъ хайверѣтъ кожичѣтъ и крѣвнытъ сосульцы, трѣба да го протрыешь прѣзь рѣшето, надъ едно корыто или надъ *балейкѣ* и тамъ да го просолишь като употребишь на всякой фунтъ хайверъ по 12 золотника соль. Хайверѣтъ да го оставишь да лежи въ сольтъ единъ часъ врѣме, а послѣ да изсынешъ въ гѣсто сито изъ което да може да ся истече прѣсолѣтъ, но зрѣнцата да ся не промѣкватъ; слѣдъ това турятъ хайверѣтъ въ бѣчовкы конто и затулятъ добръ.

2) *Смачканъ хайверъ.* За да му отмахнешъ кожичѣтъ на жилчицѣтъ, суровыйтъ хайверъ прокарай го прѣзь рѣшето. Слѣдъ това тури го за полвинъ часъ въ лютъ (кескынъ) прѣсолѣ, но тамъ трѣба често да го испитвашъ, като растрывашъ хайверѣтъ между палцы, не ставали той отъ това млѣченъ. Щомъ забѣлѣжишь това изсыпи го на сито за да ся оцѣди. Слѣдъ това, тури хай-

верть въ платняж торбичкж и го исцѣди силно, щото да истече изъ него всячкый прѣсолъ. Испосль натурай го въ бѣчовкж, и, като го притиснешь добръ, задъни бѣчовкжж и ѣ засмоли добръ да не влѣзва отъ нейдѣ въздухъ.

Спазваніе на смачканъ хайверъ.

За да спазятъ смачканъ хайверъ да не изсъхнува, обвиватъ го обыкновенно съ платно наквасено съ масло; но понеже маслото лѣтъ ся вгорчава, то може хайверть да ся обвива просто въ платно наквасено съ водж и да ся пази щото да не изсъхва съвсѣмъ.

Спазваніе на яйца.

1) За спазваніе на яйца зимно врѣме съвѣтуватъ да си ги набавямы прѣзь Августа и прѣзь Септемвриа. При събираніето трѣба да ся испытва всяко яйце: прѣснитъ яйца потъиватъ въ воджтж, а разваленитъ плуватъ отгорѣ. Ако яйце турено на срѣщу свѣщтъ ся ся оказва чисто, просвѣгнува и нѣма поврѣдено въ черуцкжтж, то е сгодно за траяніе.

Въ числото на най-престытъ а въ сжщото врѣме на най-гѣрнитъ срѣдства за спазваніе на яйца, трѣба да отнесемъ слѣдующето: Яйцата да ся натуратъ прѣдпазливо въ каменъ или дървенъ ссѣдъ, безъ да имъ ся поврежда черупка-

та; слѣдъ това да ся приготви вода отъ варъ като млѣко, за което зематъ негасенъ варъ и ся залива постепенно съ водж; тѣй огасеный варъ ся разводнява малко по-малко съ водж до гжстотж на жижж или кашж, на койжто, като ся палѣ още вода, става една жидкость прилична на млѣко, която ся и казва съ общо име, млѣко отъ варъ. Тая жидкость ако ся остави да ся отстои, образува ся бѣлъ талогъ и бистра жидкость, която ся казва *варена* (отъ варъ) *вода*. Като ся разбѣлника тая вода, да ся облѣжтъ съ неж яйцата, тѣй шото варената вода да ги покрыва съвършенно. Този хубавъ способъ за спазваніе на яйцата е излѣзъл изъ употребеніе по много мѣста, само за това, защото като ся употребявали, вмѣсто варенж водж, кашж отъ варъ, идвало е да строчаватъ яйцата когато да ги вадятъ, защото тя каша ся сѣякнува и не пуца яйцата. Но когато е само варена вода, това неудобство нестава.

Слѣдъ това ще приложимъ още нѣколко способы за спазваніе на яйца, които обаче не сж тѣй просты и вѣрны, както прѣдидущитъ.

2) Яйцата ги турятъ въ кутіж или въ каче на редъ като турятъ испомежду тѣхъ сухъ пѣськъ, пепель, трицы и држ. тѣй що едно яйце да не допира до друго и всячкы да стоятъ съ острийтъ си връхъ на долу. Тѣй напълненыйтъ съ яйца ссѣдъ покрыватъ и го турятъ на безопасно

отъ мразъ мѣсто — обыкновенно въ зимникѣтъ.

3) Понапрѣдъ намазвать всяко яйце съ нѣкакво тлѣсто вещество и послѣ гы турять, по прѣдидущій способъ, въ трицы, пепель и дрѣ. За тѣзи цѣль може да ся употрѣбыва свинска масть или говежда и овча тлѣстина, но трѣба да ся избѣгва таквазъ тлѣстина, която скоро загнива и ся развала. Тлѣстината трѣба да ся растопи, да ся намажатъ яйцата и, прѣди да ся турять въ пепельтъ, пѣськътъ и дрѣ, да ся отривать съ чистѣ отрѣнкѣ.

4) Потопявать яйцата въ растопенъ воскъ или въ растопенъ *замкъ* (гома арабика) послѣ гы обсыивать съ дребенъ прахъ отъ опечена гыпсъ и, подиръ изсушаваніето, турять гы въ пепель.

5) Потопявать яйцата за единъ мигъ въ оводненъ сѣрниъ кислотѣ (кезапъ) и отъ това на черупкѣтъ ся образува единъ тѣнкъ гыпсовъ настель (слои), който прѣдпазва яйцата отъ вліаніето на въздуха.

6) Турять яйцата за единъ минутѣ въ врѣлець, отъ което най-въшната часть на былтъкътъ ся обиварява и не пропуца въздухъ.

7) Кытайцытъ пуцать яйцата въ прѣсолъ и като потѣнѣтъ тогазъ гы изваждатъ. Слѣдъ това гы отривать до изсѣхваніе и гы скѣтвать въ котин. Опыгытъ сѣ доказали, че прѣсолътъ не трѣба да бѣде твърдѣ насытенъ съ соль. Въ прѣ-

соль отъ единъ часть соль и 10 части вода яйцата ся спастревать съвършенно прѣспы нѣколко мѣсецы.

8) Шампоръ прѣдлага да спастрамы яйцата въ видѣ на прахъ. Желтъкътъ и былтъкътъ на много яйца гы смѣсятъ на едно, сушатъ гы на тѣнky настель върху металически листове (каквото е тепекыята) и слѣдъ туй гы обращать на прахъ, който спазвать въ стѣклены, добръ затулены сѣждове. Когато ще гы употрѣбыватъ разбѣлниквать единъ часть прахъ въ двѣ части студенъ водѣ. Единъ фунтъ таквъ прахъ отъ яйца замѣнява 50 яйца за печеніе на хлѣбъ. Едно бѣчовче отъ 50 фунта прахъ заключава въ себе си 2500 яйца.

Поправяніе на млѣко.

Когато прѣспото млѣко начене да ся окысва или да ся прѣсича, за да го докарамы на първото му състояніе, трѣба да туримъ въ него малко чистъ поташъ или магнезіѣ, и като го разбѣлникамы добръ, да го туримъ на огньтъ и да го бѣркамы, отъ което всичко прѣсѣчецо млѣко ся завраца и получва първѣтъ си жидкость. На всякой щофъ млѣко трѣба да пуцамы по десеть или дванадесеть капкы отъ поташъ, растопенъ въ водѣ или въ тепло млѣко, или по половинѣ чайнѣж лѣжичкѣ магнезіѣ.

КАКЪ КВАСЯТЪ АМЕРИКАНЦИТЪ МЛЪКОТО СИ.

На четири бутилки чисто прѣсно млѣко, прѣтеглятъ единъ фунтъ прѣснѣ и гѣстѣ сметанѣ; зематъ тогазъ нѣколко кѣсчета шекеръ и гы натриватъ добрѣ о връхнѣтѣ кожицѣ на цѣлъ портокалъ или лимонъ за да ся намиришатъ, турять този шекеръ въ единъ тенджерѣ, дѣто изливатъ такожде млѣкото и сметанѣтѣ, турять тенджерѣтѣ на огънѣтъ и ѣж бъркятъ съ дървенѣ лѣжицѣ, додѣ ся растопи шекерѣтъ и ся съедини съ млѣкото и сметанѣтѣ. Като го възварятъ веднѣжъ, снематъ го отъ огънѣтъ, прѣливатъ го въ сеждѣ, който употрѣбаватъ за подквасяніе и го турять на странѣ. — Слѣдъ 24 часа подквасеното млѣко е готово.

КЫСЕЛО МЛЪКО.

Слѣдъ събираніето на каймака, само подвареното млѣко ся казва *прѣсно млѣко*; него го прѣливатъ въ гърнета, турять гы на пещѣтъ или край огънѣтъ, за да ся нагрѣѣтъ доволно, но не до кипваніе, цетеглятъ гы послѣ и гы оставятъ да истинѣтъ, тѣѣ щото да може да ся търпи горещината му ако си туринѣ прѣстѣтъ; слѣдъ това пушатъ въ гърнетата подквасѣтѣ, която състон изъ единъ лѣжичкѣ кисло млѣко, похлупено съ похлупѣж не толкозъ яко, щото парата да излѣзва свободно и като обвѣѣтъ гърнето съ платно, оставятъ го за нѣколко часа; въ продълженіе на

туй врѣме млѣкото ще ся подкваси и ще стано гѣсто, а на вкусъ сладко и пріятно.

Още по-добрѣ е, ако ся свари млѣко-то до парно, да ся налѣе въ гърнета и да ся подкваси, — тогазъ въ гърнето отгорѣ ще бѣде и *каймакъ*.

Ако млѣкото ся подкваси горѣщо, има да ся образува много сыроватка, ако ли млѣкото ся земе само малко топло, то сыроватка почти не ще има.

Заквасенното въ топло врѣме млѣко може да простои три дни, а на хладно мѣсто или въ ледникъ. повече отъ неделѣжъ. Когато млѣкото почне вече да ся въкыспува, подмѣсватъ въ него чукапъ шекеръ, отъ което то става още по пріятно за вкусъ. То може още и да ся замрѣзи и тогазъ не промѣнява вкусѣтъ си.

Когато кравѣтъ ся хранятъ съсъ сухъ хранѣжъ, млѣкото бѣва по-гѣсто, а отъ него става и киселото млѣко доволно гѣсто.

С Ю З М А.

Киселото млѣко ако го събиратъ за да трае, изливатъ го въ единъ платнѣжъ чистѣж и не толкозъ честѣж торбачкѣж и турять отдолу нѣщо сеждѣ за да ся отече прѣзъ неѣж сыроватката, и кога-то вече неостѣне никакъ сыроватка, онова което остане въ турбичкѣтѣж, натурватъ го въ каче и го кѣтагъ на хладно мѣсто, като го затулятъ добрѣ съ дървени околчѣсты похлупкы и го прѣврзватъ отгорѣ съ платно. Това ся казва *сюзма*,

и може да трае доволно дълго време, и особено кога е студено.

Сюзмата е възкисела, твърдѣ гѣста и има прохладително свойство, каквото киселото мѣко. — Ако сюзмата се размие жидко съ водѣ, отъ неѣкъ става възкисело и прохладително питіе, което се казва **АРЪАНЪ**; него го пїѣтъ и най-вече лѣтъ съ ледѣ. Ако въ рѣдѣкъ нѣкоѣкъ кашѣ или кавармѣ размѣсишъ малко сюзмѣ и малко масло, кашата става възкисела и твърдѣ вкусна; тая каша се казва **УРЕ**.

Сюзмата може да се суши като се намазва на тънки пластове на дебелѣ хартиѣкъ или на тънко чисто платно и се суши на слънце, суши се още и въ пещь, и тѣй си правятъ по нѣкои мѣста да иматъ за потребно време *сухо мѣко*. Сюзмата става още по-хубава, ако киселото мѣко съ гърнетата се тури въ топлѣ пещь, за нѣколко часа, и слѣдъ това като се извади, да се изсыпе въ цѣдилѣкъ за да се истече сыроватката; най-послѣ да се натуря въ каченце: мѣкото става твърдѣ гѣсто и почти тѣй кораво като отвара, щото може и да се рѣже на късове съ ножъ: слѣдъ това покриватъ качето хубаво и го държатъ на студено мѣсто. Сюзмата трае до дълго време, и тя е доста въ употребеніе по нѣкои мѣста.

ВЕСТФАЛСКО СЫРЕНІЕ

Като снематъ сметанѣтъ отъ киселото мѣко,

държатъ го на лекъ огнь, щото да прокисне съвършено (да се прѣобърне на сыроваткѣ); послѣ го турятъ въ кърпѣ и го прѣцѣждатъ, за да истече сыроватката. Отварата дѣто остава, като ѣкъ растрѣѣтъ на дребно съ рѣцѣ, натѣпкватъ ѣкъ добрѣ въ гърнета, похлупватъ съ похлупачкѣ, и тѣй ѣкъ оставятъ за нѣколко дена (отъ 3 до 8); послѣ отъ този съставъ, като му приложатъ на прахъ малко тминъ, пиперь, карамфилъ и соль правятъ отъ него съ рѣцѣ малки дългуресты сырове. Ако това тѣсто се рони и не се държи, омачкватъ го изново, като го мокрятъ въ пиво или въ сметанѣ; послѣ остава само да се изсуши сыреніето.

КАРТОФЕЛНО СЫРЕНІЕ

Свари брашнисты картофы, очисти ги отъ ципытъ и ги смажи та ги направи на тѣсто безъ буцы и безъ грашкы, земи три или четири части отъ туй картофелно тѣсто и двѣ части стварѣ (творогъ) та ги размѣси добрѣ. На 24 фунта отъ туй смѣшеніе сыпи три шепы соль, покрый го съ платно и го остави да прѣстои 3-4 дена. Слѣдъ това размѣси пакъ туй смѣшеніе и го натуряй въ мѣщы (тулумы), или турбичкы, цѣдилкы въ които обыкновенно се прави домашно-то сыреніе, или въ другы нѣкои формы за сыреніе. Тѣзи мѣщы ги тури на *скендѣсе*, или между двѣ дѣскы, и натуряй връзъ горнѣтъ дѣскѣ тежкы камѣне, за да се истече сыроватка-та съ-

вършено и да стане сыреніето кораво. Като извадишь сыреніето отъ мѣщецътъ или отъ формитѣ, натурай го на чистѣ дѣскѣ и дръжъ го на умѣреннѣ топлинѣ, но само не на слънце; а за да ся непука туй сыреніе и да ся не рони, намазвай го съ смѣтанѣ или съ прѣсно млѣко.

Туй сыреніе е много вкусно, питателно и е-тено, но трѣба да ся държи на сухо мѣсто, защото ся разваля отъ влагѣтъ.

Варено сыреніе отъ кисело млѣко.

Масонъ изнамерилъ едно твърдѣ просто и за всички достѣпно срдство да ся прави варено сыреніе отъ кисело млѣко, и увѣрява, че туй сыреніе е по-вкусно и по-добрѣ ся спазва отъ обикновенното селско сыраніе.

Той тура 24 штофа кисело млѣко въ желѣзно гърне или въ котелъ, и го тура на слабъ огнь, който да сгрѣва млѣкото равномѣрно отъ всякъ странѣ, въ продълженіе на 25 или 30 минути; сырнитѣ части ще наченѣтъ тогазъ да ся събиратъ на буци и да ся отдѣлятъ отъ сыроваткѣтъ, а за съвършено отдѣляніе трѣба да ся излѣе туй смѣшеніе въ сито или на платно и да ся оставя цѣль день, за да ся истича сыроватката; слѣдъ това да ся тури въ еднѣ, не толкозъ добрѣ сглобенѣ дървенѣ котіи, обложенѣ съ платно и да ся затисне съ нѣщо тежко до 60 фунта; подъ тѣзи теготѣ сыреніето въ единъ день

заяква съвършено. Тогазъ го турятъ пакъ на огнь, но малко по-силенъ отъ първийтъ и го разбъркватъ постоянно, дедѣто стане на ужълтно тѣсто; по-рѣдко отъ това не трѣба да бѣде това смѣшеніе; и то трѣба да ся посоли на всякъдѣ еднакво. Слѣдъ това тѣстото ся тура въ тѣркалѣсты формы отъ дърво, обложени съ платно, кое-то ся намокря за да не полѣзва по него сыреніето. Слѣдъ като истине, сыреніето го изваждатъ отъ формитѣ, тѣй кораво и яко като пармезанѣ. То трѣба да ся държи на хладно мѣсто; врѣмето му придава по-хубавъ вкусъ и какъвто трѣба якость. За да прѣкыпи както трѣба това сыреніе трѣба да ся държи отъ 8 до 10 мѣсеца, и да ся прави на голѣмы кѣла, които да теглятъ до два пуда а не на малки. — Масонъ забѣлзва, че ако между първото и второто вареніе на сыреніето ся минѣтъ повече отъ два дни, то сыреніето никога нѣма да ся съкне до колкото трѣба. Сыроватката, която остава отъ такъвъ обработваніе на сыреніе, съдържа още много питателны начала: кравитѣ и свициетѣ ѣк пійтъ твърдѣ охотно.

Спазваніе на кравіе масло.

За да трае кравіето масло трѣба да ся посоли както трѣба, а за това най-добрѣ е да ся тура на единъ фунтъ масло отъ 4 1/2 до шесть золотника соль.

За да ся даде на кравіето масло по-добъръ вкусъ, земать на прахъ еднѣ часть шекеръ, половинѣ часть гыверджиле и двѣ части обыкновеннѣ готварскѣ соль и както казахмы по-горѣ, на фунтъ масло да ся туря по шесть золотника отъ тѣзи смѣсь, Шекерьтъ който ся подмѣся въ сольтъ дава на маслото пріятенъ вкусъ, а гыверджилето и сольта му доставятъ твърдость и трайность.

Кравіето масло може да ся спази и безъ да ся соли, само да ся смѣси съ него едно количество хубавъ медъ, и то на фунтъ масло 7 золотника медъ. Това смѣшеніе има пріятенъ, сладчивъ вкусъ и може да ся спази много години безъ да ся развали. Нѣма никакво сумнѣніе, че тѣй приготвено масло може и да ся пропраща на далечъ безъ да ся развали.

Повърхнината на маслото ся залива пакъ съ растопено масло; но за туй още по-хубаво е да ся употребява растопенъ воскъ, който закрыва още по-надеждно всичкытѣ пукнѣтины на качето, и отъ горещинѣтъ ся не развали и не съобцава на маслото ни дѣхъ ни другъ нѣкой вкусъ.

Блаженъ писметъ

Блаженъ писметъ ся нарича чистъ хлѣбъ мѣсенъ съ еднѣ гѣстѣ чорбѣ отъ месо която ся казва бульонъ, а приготвятъ ся тѣ съсъ цѣль да ся вмѣсти колкото повече е възможно питателно вещество въ възможенъ по-малко обіемъ и на е.

дно съ това да ся придаде на туй печеніе свойство да ся слазва по много врѣме безъ да ся развали. Този писметъ е прѣдзначенъ за употребеніе въ продължителны морскы пѣтуванія, или за въ таквызъ мѣста, дѣто мѣчно ся добывають блажны пѣчта за ѣденіе, и за болны въ мѣста дѣто, по причинѣ на поститѣ, не ся намѣрва леко и здраво ѣденіе.

Земать много прѣсно и хубаво месо та го варяють въ водѣ толкозь добръ, щото да ся извлекѣтъ изъ него всичкытѣ питателны частицы и да ся отдѣляють отъ коститѣ и отъ жилистытѣ мѣста. Чорбата или булонътъ който ще ся извади отъ това вареніе на месото направяють іж да стане още погѣста чрѣзь испаряваніе, слѣдъ което смѣсвають іж хубаво съ чисто прѣсѣяно брашно, омѣсвають тѣстото добръ, разрѣзвать го на формы за писметъ, каквыто вече искашь, сушатъ го и пекѣють го въ пещь на умѣренъ жаръ. И тѣй ставатъ съвършено сухи и прѣхкы писметы. Въ Америкѣ гы правяють днесъ много тѣкы и до бескрайно различни формы, и гы употребявають не само съсъ супѣ, но и попарены съ разны зарзаваты. Добръ направены, тѣ могѣтъ да трайѣтъ доволно дълго врѣме и не изгубають вкусѣтъ си никакъ.



Хрень и горчица.

Въ настѣрганый хрень добро е да туришь по-

напрѣдъ малко шекеръ и послѣ оцетѣтъ посолентъ. Кожкото за горчицѣтъ за да траѣ на мустарджъ има разны способы.

1) Полвинъ фунтъ сухъ прахъ отъ горчица или тѣй наричано горично (синапово) брашно смѣсятъ го малко по малко съ една бутылкѣ бѣло вино, и съ малко счукапъ карамфилъ. Като възварятъ смѣшеніето на малкъ огнь, притурятъ му малко шекеръ и соль, разбъркватъ смѣшеніето и го накарватъ да възври още веднѣжъ.

1) Полвинъ фунтъ дребно горично брашно смѣсватъ го въ гърне съ една бутылкѣ възврѣтъ оцетъ отъ вино и го размѣсватъ съ дървенъ мустовкѣ до тогазъ, додѣ исчезнатъ комкѣтъ. Следъ това притурятъ малко студень оцетъ, и оставатъ смѣшеніето за една ноць да стои на топло мѣсто. На другийтъ день притурятъ връзъ това полвинъ фунтъ, дребень шекеръ, единъ золотникъ дарчинъ, полвинъ золотникъ карамфилъ, полвинъ золотникъ пилеръ, и 6 золот. соль, разварены въ една бутылкѣ люгъ оцетъ. Като размѣсатъ всичко това добръ-добръ, натурватъ смѣшеніето въ сѣдове, затулавъ ги добръ.

Ленормановска горчица.

На три фунта дребна горчица зематъ по три золотника прѣсна миродіѣ (майданосъ), естрагонъ, чесновъ лукъ и 12 насѣчени солени сърделы. Всичко туй го разбъркватъ и го растриватъ до-

бръ, като му прилагатъ бѣло вино и люгъ ви-венъ оцетъ на равно количество, съ 6 золотника чукапъ соль, додѣто стане отъ това жидко тѣсто, което и наливатъ въ малки гърненца, и въ всяко едно, прѣди да го затулятъ и засмолятъ, потопяватъ въ всяко за нѣколко секунды нѣкое *парче* отъ жельзо пасвѣтлено долѣ ся зачерви. Следъ това може още да му ся притури бѣлъ хубавъ оцетъ. Въ затулены добръ гърненца тази горчица ся спазва за много врѣме и не само не ся разваля, но става още по-хубава.

Какъ да ся не разваля оцетъ.

Като намѣшъ оцетѣтъ въ бутылкы, затули ги и ги тури на огньтъ въ единъ котель, налѣнъ съсъ студень водж, и подклади да възври и да поври до 15 минуты вода та въ котельтъ съ бутылкытъ, и като ся снесе да ся чака да истине водата съвршенно, и тогазъ да ся затулятъ и засмолятъ бутылкытъ добръ. Съ тозъ начинъ оцетѣтъ може да ся спази да не ся развали за нѣколко години.

Дрожжи или подквасы (маи)

Тури въ една бѣчовкѣ една кружкѣ *солондъ* отъ ячмикъ, облей го съ три кружкы врѣлж водж, разбъркай това смѣшеніе добръ и послѣ затуля добръ бѣчовкѣтъ. Следъ два часа излѣй су-

слото отъ солодѣтъ, и като го поваришь три часа, излѣй го пакъ въ бѣчовкѣтъ; а кога истине, притури му единъ чашѣ хубавѣ отъ бирѣ подквасѣ (маѣ). Бѣчовката иѣ затули пакъ и иѣ тури на топло мѣсто; тази жидкость скоро ще начне да кипи. Слѣдъ нѣколко депа тя ще прѣкыпи и дрожитѣ (маята) ще ся осѣднѣтъ на дѣпото. Ако ли, както по нѣкога става, че нѣколко дрожжи оставатъ на повърхността, тѣ трѣба да ся спѣматъ и да ся смѣсятъ съ долинѣтъ. Маята която ся е образувала на бѣчовкѣтъ на дѣпото да ся излѣе въ бутылкѣ и да ся остави тамъ още за нѣкой день да ся устои, при което и ще ся отдѣли нѣколко жидкость; тази жидкость да ся излѣе, а вмѣсто неѣ да ся налѣе на *маѣтъ* малко студена вода, колкото да иѣ покрые, и бутылката да ся затули. Маята трѣба да ся спазва въ дребны сѣядины, напълнены съ студена вода. Когато дойде да ся земе отъ маѣтъ за употребеніе, трѣба първо да ся излѣе отъ неѣ водата, и тогазы да ся земе колкото трѣба маѣ.

МАѢ ОТЪ ГРАХЪ.

Земь единъ лѣжицѣ чуканѣ грахъ, тури го въ вода, възваи го, сними го отъ огънѣтъ и го тури на топло мѣсто. Подирѣ единъ день, а нѣкога и по-късно, наспоредъ топлинѣтъ, ще ся покаже на повърхнинѣтъ гѣста пѣна, която може да ся употребѣва като подкваса въ всяко тѣсто.

НЮ-ЮРСКА МАѢ

Земь единъ шепѣ хлѣвъ и единъ шотѣ вода приложи и нѣколко разрѣзаны ябълкы и като възваришь всичко това на едно, процѣди го прѣз рѣдѣкъ вълненѣ парцалѣ. Слѣдъ това притури три или четири лѣжицы патока отъ шекерѣ и толкозы брашно, шото отъ всичко това смѣшеніе да излѣзе жидка кашница, която да ся тури въ готварницѣтъ или на друго топло мѣсто за нѣколко часа.

МАѢ ОТЪ КАРТОФЫ

Земь единъ фунтѣ сварены и смачканы картофы, притури имъ четири лота шекерѣ или шестъ лота медъ и единъ лѣжицѣ хубавѣ маѣ отъ бирѣ. Като размѣсишь това съ колкото трѣба топлѣ вода, тури го за единъ день на топло мѣсто за да кыпне. Тая мая е много хубава да подквасятъ хлѣбъ съ неѣ.

СУХА ПОДКВАСА ЗА ХЛѢБЪ

Да варишь хлѣвъ въ хубавѣ бирѣ до тогазы до дѣто стане гѣсто варѣніе и съ него да попрѣскашь чисто прѣставы трицы отъ пшеницѣ, тѣй шото да можешъ чрѣзъ попрѣскваніето да направишь отъ трицы тѣ питкы малечкы и тѣничкы като грошчета и да ги изсушишь на слѣнце. Кога ти потрѣба да печешъ хлѣбъ раскысни нѣколко питкы отъ тѣхъ въ вода, и врѣзъ тѣхъ си направи подквасѣтъ.

СПАЗВАНІЕ НА МАЇЖТЪ.

Налѣй маѣжтѣ въ штофѣ тѣй што то да бѣде до три прѣста пѣленѣ, и когато гѣстото падне на дѣното, налѣй връзѣ маѣжтѣ дървено масло толкозѣ, што то да плува то отгорѣ, като настелѣ до единѣ прѣстѣ дебелѣ. Слѣдѣ това затули штофѣтѣ съ затулкѣ, или, още по-добрѣ, да завържеш гърлото на штофѣтѣ съ раскыснатѣ *фускѣ*, койкто да пробънеш послѣ съ губеркѣ, за да са не пукне штофѣтѣ, и го тури на студено мѣсто, и пази да го нераскращашъ твърдѣ. Когато ти потребѣ да земеши маѣж, наливай излека въ штофѣтѣ бирѣ или водѣ, тѣй што то маслото на споредѣ лекотѣжтѣ си, като ся повдигне на горѣ, ще исплува, за да можешъ да го отлѣбешъ въ другѣ сѣждѣ. И като земеши колкото иая ти трѣба, маслото можешъ да го употребиши пакѣ за сѣжѣтѣ работѣ.

КАКЪ СЯ ПРАВИ СОЛОДЪ.

Земѣ едно дървено каче на което грездейтъ да бѣде до самото дѣно и то да сбира отѣ четъри до 8 ведра, или на споредѣ колкото ти трѣба, наспѣи качето до полвицѣтѣ на высочинѣтѣ му съ хлѣбны зърна (ичмикѣ, рѣжѣ или жито, какъвто солодѣ искашъ да имашъ.) и допѣли качето съ водѣ до горѣ. Като ся минатъ три дни, источи водѣжтѣ прѣзѣ грездейтъ, а зърната гы изспѣи на чистѣ рогоскѣ, слѣдѣ това измый

качето, и тури пакѣ вътрѣ истытъ зърна и прѣ-обращай гы по два пѣта на день, за да допира въздухѣ до поврѣхнинѣжтѣ имѣ, до тогазѣ додѣто тѣ покълнатѣ и испуснатѣ растѣцы двойно по-дългы отѣ себе си, което обыкновенно става въ нетый или въ шестый день. Тогазѣ разложи зърната на рогоскѣ или на чергѣ или платно пѣдо разслави на дебелинѣ до единѣ или два връшкы, за да гы изсушиши (зимѣ въ *овинѣтѣ*, а лѣтѣ на слѣнце), като гы прѣбращашъ по два пѣта на день съ дървенѣ лопаткѣ. Солодѣтѣ може да ся суши и въ пещѣ слѣдѣ като ся извади хлѣбѣтѣ отѣ неѣ, дѣто той сѣхне додѣто вече истине пещѣта. Като изсѣхне солодѣтѣ, отсѣватѣ го или го вѣжѣтѣ на вѣтѣрѣ, мелѣжѣ го и го спазватѣ до употребеніе въ торбѣчкы на сухо мѣсто.

Разны нитія

Медѣ питейный.

На единѣ пудѣ медѣ зематѣ осемѣ ведра прѣ-спѣнѣ кладенчевѣ водѣ и ѣж размѣсватѣ въ котелѣтѣ, който турятѣ не на много силенѣ огнѣ за да не прѣгори медѣтѣ. И тѣй варятѣ медѣтѣ, додѣ начне да избива на горѣ пѣнѣ, която трѣба да ся снѣма. Ако медѣтѣ ся приготвя не за да ся държи много врѣме, но за скоро употребеніе, то не му трѣба да ся уварава много; напротивѣ а-

ко медътъ ся приготвя за да трае на много време, трѣба да ся вари додѣ стане клеастъ (като клей)

Свареныйтъ медъ го оставятъ да истине до топлинѣтъ на парно млѣко, слѣдъ което го прѣливатъ въ чистѣ бѣчовкѣ и, като го подправятъ съ дрожди (майѣ) трѣба непременно да допълнятъ бѣчовкѣтъ. Като ѣхъ затулятъ, оставятъ малко отворено за да зема въздухъ; а като прѣкыпи затулятъ ѣхъ много добръ да не вѣтри.

Когато медътъ начне да испуща отъ себе си внипенъ дѣхъ, то за да ся спре кыпнѣнето, прѣнасятъ бѣчовкѣтъ въ зимникѣтъ. — За да ся даде на медътъ по-добръ вкусъ, турятъ му когато кыпи, пѣкони бахарѣи, както карамфилъ или дарчинъ, които зашиватъ въ платнянѣ кысѣйкѣ и ги спущатъ въ бѣчовкѣтъ. Най-добра-та пропорція за бахарѣнтъ е на горѣказанно-то количество медъ: 12 золотника дарчинъ, 4 $\frac{1}{2}$ золот. карамфилъ и по единъ золотникъ кардамонъ и инбиръ. — Най-послѣ медътъ отъ бѣчовкѣтъ прѣливатъ го въ бутылкы и го кятатъ на студено мѣсто.

2) Единъ часть медъ го размѣсятъ въ шесть части водѣ и го възваряватъ на умѣренъ огнь; слѣдъ това му турятъ двѣ шепы хмѣль, зашитъ въ платнянѣ турбичкѣ, наедно съ едно камъче и да ся спуспе въ жидкостѣтъ, за да падне торбичкѣтъ на дьното; а подиръ туй да ся вари пакъ и да

ся прѣпѣня. Когато жидкостѣта ся увари до желемакъ гжестотъ, снематъ ѣхъ отъ огньтъ и като истине, наливатъ ѣхъ въ бѣчовкѣ, като турятъ въ неѣхъ поменжтытъ въ прѣдній параграфѣ бахарѣи и ѣхъ прѣнасятъ въ зимникѣтъ, додѣто еще медътъ е топлъ тѣй като парно млѣко, да му ся туря подквасата (дрожжи) и да ся остави да прѣкыпи, което става въ три или четири недѣли. — Медътъ колкото повече стои толкозь по-хубавъ става.

Медъ крѣпѣкъ (кескынь).

Единъ пунтъ хубава патока или медъ да ся размые въ 8 ведра водѣ и да ся вари, додѣ изври половината, като ся прѣпѣня хубаво и на време. Като истине жидкостѣта, да ся прѣлѣе въ чистѣ бѣчовкѣ, на коѣто остѣнкытъ да сж измазаны съ кысело тѣсто отъ рѣжано брашно, или додѣто медътъ е еще топлъ, като парно млѣко, да му ся налѣе единъ штофъ дрожди и да ся остави да прѣкыпи. Въ туй време трѣба да му' ся турятъ въ платнянѣ турбичкѣ слѣдующитъ бахарѣи: 10 золотника дарчинъ; 4 золот. карамфилъ; 2 зол. кардамонъ; 1 золот. черъ пиперь и 1 зол. имбиръ. Когато медътъ прѣкыпи, да ся затули добръ и да ся остави за полвинъ години. И отъ то насетнѣ да ся налѣе въ бутылкы.

2) Шестъ фунта хубавъ бѣлъ медъ размыѣ го въ двѣ ведра водѣ и го вари, като снемашъ не-

прѣстанно пѣвѣтъ му, до тогазы, додѣто смѣшеніе стане гѣсто като патокаж. Прѣцѣди го тогазы прѣзъ шеяченж цѣдилкаж. Колкото повече ся вари медѣтъ, толкозъ по-силень и по спиртозень става. Сваренныйтъ медъ додѣ е еще топлъ, да ся излива въ бѣчевкаж и да му ся тури хубава мая отъ бѣлж бирж. Ако кыпеніе то проихожда редовно, да ся тури още на всяко ведро по единъ стаканъ френска ракия или и нашенска, която ще направи да ся осѣдне майкта, а медѣтъ ще стане кескынъ и чистъ. За да му ся даде по-добъръ вкусъ, трѣба да му ся турять, както казахмы по-горѣ, разны бахаріи въ турбичкаж, а между поменутытъ бахаріи може да му ся тури и матичина.

ЕФТЕНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗЖТЖ.

Земь три фунта и половинж цвикло, отъ което ся прави шекеръ, 1 фунтъ и полъ морко, двѣ пълны шены хубавъ хмѣль, полвинъ логъ можжевеловы ягоды и единъ фунтъ соль. Очисти цвиклото и моркото и като го стрыешь или настържешь, размѣси го съ 12 штофа водѣ, и като го турышь на огньтъ, притурь и другытъ съставны части и гы вари единъ четвертъ отъ часъ. Слѣдъ това, охлади вареніе то до 16 или 18 градуса по Реомюра, притурь още двѣ или три лъжички хубавж майж отъ бирж. Когато пѣната, която ся подига высоко врѣзъ суслото на кыпнѣіе то, ся събере два и

ли три пѣты, пивото е вече готово, наливать го въ бутылкы, затулять го добръ и го турать на страна.

ХМѢЛНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗЖТЖ.

Земь 6 фунта шекеръ, тригья 8 лота, кышнецъ 4 лота, единъ четвертъ отъ фунтъ хмѣль и 2 лъжички дрожжи. Шекеръ-тъ, тригыжтъ, кышнецътъ и хмѣльтъ гы варать въ водж полвинъ часть, процѣждать гы и притурять имъ отъ 2—4 мѣры ново, обыкновенно пиво, направено отъ солодъ, а слѣдъ прѣкыпяваніе то наливать смѣшеніе то въ бутылкы. Изобщо за приготвяніе на шекерното пиво изисква ся по възможность еднообразна температура — около 15 градуса по Реомюра. За да не ся чунять бутылкытъ, отъ всичко най-добръ е, като гы налѣжътъ, да гы незатулять яко тозъ часъ съ якж затулкаж, но чакъ на второй и на третій день, безъ да расклащать бутылкытъ, да затжкыжъ добръ затылкажы и да турять пивото въ зимникътъ.

ПИВО ОТЪ ВИШНЫ И ОТЪ СЛИВЫ

Земь 4 до 6 фунта шекеръ, и толкозъ пакъ кысела вишны (4—6 фунта), тригж чистъ 8 лота и двѣ лъжицы дрожжи. Вишнытъ гы носгрухвать въ чистъ стѣпъ (чутурж), просѣвать гы прѣзъ рѣшето, за да мине само месото имъ, като гы промывать въ просѣваніе то съ нѣколко штофа водѣ, въ коѣто и възварывать вишнытъ, тригжтъ

и шекерът до половинъ часъ. Дрожигѣ гы турятъ когато вече истиняло налѣхтъ смѣшеніето въ бѣчовкѣтъ. Слѣдъ 10 дена истакатъ това пиво отъ бѣчовкѣтъ и го наливатъ въ бутилкы.

Така сѣщо става и пивото отъ сливы.

СПАЗВАНІЕ НА ПИВОТО ДА СЯ НЕ ВЪКЫСНЕ.

На всяко ведро пиво спущатъ въ бѣчовкѣтъ по едно прѣсно цѣло яйце. Слѣдъ изминуваніето на 14 дена черупката ся отдѣля и вътрѣшността на яйцата ся държи само съ пленкѣтъ (ципѣтъ) която окружава всяко яйце; но и тѣ малко помалко ся растопаватъ наедно съ бѣлткѣтъ. Увѣряватъ че съ туй просто срѣдство пивото трае много врѣме. Англійскытъ пивовари тѣй правятъ съ мартянското пиво за да го прѣдпазятъ отъ въкысваніе.

Слабо пиво да стане кескынь.

На 10 ведра пиво зематъ единъ фунтъ хубавъ хмѣль и като го турятъ въ бѣчовкѣтъ, затулятъ ѣъ. Увѣряватъ, че слѣдъ нѣколко дена пивото ся поправа и става по кескынь.

Да истребишь дѣхъ отъ пиво.

За пиво което има дѣхъ отъ бѣчовкѣтъ, зема та вържи въ единъ вѣзелъ единъ шепъ чукапо жито и окачи вѣзелтъ съ единъ конецъ та го спусни въ бѣчовкѣтъ; или опечи хлѣбъ отъ ичомяно брашно и додѣ е горещъ, разломи го на

части и го пусни въ пивото. Като повторишь това два три пѣтя, може да ся поправи и даже съвършено да ся отмѣхне отъ пивото дѣхътъ на бѣчовкѣтъ.

Прохладителны питія.

Калте-шалъ отъ вышни.

Счукай 2 фунта вышни наедно съ костилкытъ, налей имъ единъ ботилкѣ водѣ, притури още малко лимоновѣ корѣ съ малко дарчинъ и повари гы до единъ четвертъ отъ часъ. На туй варво притури още единъ фунтъ вышни, безъ костилкытъ, шекеръ колкото искашь по-вкусътъ ти, и единъ бутылкѣ червено или бѣло вино. Слѣдъ това, като го възваришь още единъ пѣтъ, истуди го и черпи съ него.

Карте-шалъ отъ черно-сливы.

Като очистишь черносливытъ (караджейкы сливы) отъ костилкытъ и кожѣтъ, облей съ врѣлецъ и като имъ туришь толкозъ хубаво вино и лимоновѣ корѣ, вари гы половинъ часъ; слѣдъ това истуди вареніето, процѣди го и наливай. Това питіе е и слабительно.

Сладка сыроватка.

На единъ бутылкѣ млѣко зема чегыри бѣлтка отъ яйца и вари всичко на силенъ огнь, за да бухни отъ веднѣжъ да кыпи; послѣ истуди, прѣцѣди и пій или черпи.

Кисела сыроватка.

На двѣ бутылки мѣтко палѣй половинъ лъжицъ лимонянъ сокъ (чорба) или виненъ оцетъ, свари и процѣди мѣкото. Ако сыроватката стане много кисела тури ѝ малко шекеръ.

Овощна сыроватка.

На единъ бутылкѣ сыроватка направенъ съ лимоненъ сокъ, тури двѣ кисело-сладкы ябълкы, разръзаны на парчета и възвари ги единъ четвъртъкъ отъ часъ, истуди вареніето, процѣди го, и тогазы му тури малко шекеръ, — Въместо ябълкы можеш да туришь малко сушени караджейкы сливы или коринско сушено гроздіе (жълты вѣдры стафиды).

Винена сыроватка.

Като възваришь двѣ бутылки мѣко, палѣй му половинъ стаканъ или цѣлъ бѣле вино, и като ся осѣдне мѣкото, прѣцѣди го.

Морсъ отъ лобеницы

Земи 36 лобеницы (дыни, карпузи) отъ срѣднѣ голѣминѣ, и разръжи всякъ на полвентъ, изръжи тогазы червенѣтъ или жълтѣтъ имъ вътрѣшность, и, като очистишь и исвѣрлашь сѣмената имъ, исцѣди сокѣтъ отъ месото имъ, тури го въ единъ котелъ, да ври три часа, и да ся бърка непрѣстанно, слѣдъ това прѣцѣди вареніето прѣзъ цѣдилкѣ. Процѣденныйтъ сокъ излѣй

пакъ въ котелѣтъ, и като патрошишь на кѣсове червеното или жълтото месо, извадено отъ други 10 лобеницы, вари ги още петъ часа, като ги бъркашь непрѣстанно, за да не пригорятъ, и когато сокѣтъ начене да ся сгѣстява, отмахани огъньтъ а сгѣстенныйтъ сокъ остави да ся отстои. Когато гѣстото ся осѣдне на дѣното, бѣстрытъ отгорѣ сокъ налей го въ бутылкы. Този сокъ трае за много врѣме.

Сиропъ отъ лимонц.

Исцѣди сокѣтъ на 100 лимоны, и сокѣтъ на 1 пуртакалъ, тури 10 фунта дребень шекеръ, разбъркай шекерѣтъ добръ съ сокѣтъ и го излѣй въ бутылкы, конто затули добръ и дръжь на хладно мѣсто. — Можеш да направишь това по съразмѣрность и въ по-малко количество.

Сиропъ отъ тыквы.

Зрѣлы тыквы разръжи ги на полвентъ и, като извадишь вътрѣшностьгъ, очисти ги отъ сѣмето и жилкытъ имъ; надроби ги послѣ на парченца като лѣшници и ги вари безъ водѣ, на лекъ огънь, при непрѣстанно разбъркваніе, за да не пригори. Когато вареніето стане съвершено жидко, прѣцѣждатъ го прѣзъ чисто платно, и, като го налѣѣтъ въ другъ котелъ, варятъ го пакъ, и го прѣцѣвеватъ. Слѣдъ нѣколко врѣме тази жидкость става гѣста като медъ, тогазы като ѣъ простудятъ, наливатъ ѣъ въ гърнета или

въ бутылки, които затулять добръ и ги турять на хладно мѣсто.

Този тыквенъ сиропъ трае много врѣме безъ да ся развали и за сладко ястие може да замѣни не само медьтъ но даже и шекерьтъ. Ако ся прави отъ този сиропъ много пѣшо, остаткытъ отъ тыквытъ могатъ да ся даватъ на свиниетъ, които ги и ядѣтъ охотно.

Крушеница.

Въ тѣзи мѣста дѣто има горскы (дивѣчки) крушы, собирають ги по това врѣме, когато хванѣтъ да зрѣютъ (но да ся не земають никакъ желытъ). Събраныгъ крушы ги пасипватъ въ бѣчовкѣ или въ каче до полвичкѣтъ, наливатъ водѣ, въ коѣкото на всяко ведро турять по една бутылкѣ спиртъ и тѣй ги оставяють да стоять до дѣто водата получи джхътъ и вкусътъ на крушытъ. Тогазъ употребяватъ язи водѣ за пѣние, катѣ доливатъ на крушытъ толкозъ прѣснѣ водѣ, колкото е источено, което продължаватъ да правяють до тогазъ, додѣто ся извлече всичкыйтъ сокъ отъ крушытъ.

По насъ нѣкои турять въ крушеницкѣтъ глечъ но то не е до толкозъ добро за здравіето. Не е злѣ обаче да ѝ ся туря по малко синапъ или хрѣнь.

Ябълченица

Нагурватъ зрѣлы ябълкы както крушытъ въ бѣчовкѣ или въ кадѣ, заливатъ ѣ съ чистѣ сту-

денѣ водѣ и ѣ затуляють хубаво. Ябълченицата втасва за двѣ или за три недѣли, на споредъ каквото е качеството на ябълкытъ. Когато водата втаса за употребеніе, не трѣба да ся вади отъ бѣчовкѣтъ всякой день колкото трѣба за пѣние, защото извѣтрева, но по добръ е да ся источи повече и да ся палѣ въ бутылкы, а въ бѣчовкѣтъ да ся палѣ пакъ водѣ колкото е источена.

За да имашъ ябълченица за прѣзъ цѣлѣ годинѣ. Земи хубавы ябълкы, разрѣжи ги на двѣ, очисти имъ сѣмето, напълни съ тѣхъ до горѣ една отъ шесть ведра бѣчовкѣ и слѣдъ това, като ги залѣпешъ съ врѣлѣ водѣ, остави ги додѣ стане водата като парно мѣкко Подирѣ туй вакасни въ дрожжи *крупичатѣ* калачъ, п го тури въ бѣчовкѣтъ и когато начне да кипи, извади калачьтъ изъ бѣчовкѣтъ и като снѣмешъ пѣнкѣ притури въ жидкостьтъ 2 фунта сухо гроздіе (стафиды) ако бѣчовката не бѣде пълна, долѣй ѣ съ възваренѣ но истиннѣлѣ вече водѣ, като ѣ затулишь и замажишь съ глинѣ (гвила), тури ѣ на ледъ или на студено мѣсто за 20 дена слѣдъ истеченіе-то на които источи водѣ-тъ и ѣ налей въ бутылкы, които дрѣжъ на студено мѣсто. А осганѣлытъ въ бѣчовкѣтъ ябълкы земи та исцѣди всичкѣтъ имъ водѣ, прѣцѣди ѣ прѣзъ кърпѣ и сѣщо тѣй налей ѣ въ бутылкы и ѣ дрѣжъ на студено мѣсто, за да имашъ когато щѣшь за употребеніе.

СОКЪ ОТЪ ЯБЪЛКИ.

Земи най прости, кисели ябълки, обѣли имъ кожѣтъ и надроби ги на дребно въ една чистѣ кацѣ. Послѣ земи надробенѣтъ тѣзи ябълки та ги натурѣи въ платнянѣ торбичкѣ и гуждай ги на тискѣ (менгеме), какъвто има нарочно за такъвъ работѣ направенѣ, или на такъвъ дѣто стискать воскътъ, или съ какъвто истискувать орѣхытъ за шарланѣ, изстискай и исеѣди вси чкъиытъ имъ сокъ. Този сокъ ся вари съ медъ или съ дребенѣ шекерѣ до тогазы, додѣто хване да ся осѣда. Тогазы трѣба да ся изстуди, да ся процѣди, да ся налей въ бутылкы, да ся заткне и засмоли добрѣ и да ся пази въ зимникѣтъ. Шекерѣ или медъ турять кой колкото ще. Това само че този сокъ трѣба да ся уварява добрѣ.

СОКЪ ОТЪ МАЛИНЫ ДА ТРАЕ НѢКОЛКО ГОДИНЫ.

Гърнета напълнены съ съ смачканы малины турять ги въ зимникѣтъ да стоятъ три или четири дена. При това, като начене да кыпи, отдѣлять ся слизистытъ (лигавытъ) части и чрѣзъ изстискуваніе получава ся едно голѣмо количество сокъ. Този сокъ го оставятъ на студено за 24 часа и слѣдъ това, като го процѣдятъ прѣзъ фланелѣ или шенкѣ, наливають го въ бутылкы, и като ги позатулятъ слабо, турять ги въ голѣмъ и широкъ котелъ (казанъ) на дѣното на който турять по напредъ единъ настелъ сламѣ. Наливають въ този

котелъ толкозы водѣ, колкото да ся не дигать бутылкытъ на горѣ, и подкладать водѣтъ да ври. Но трѣба и бутылкытъ да ся обвивать съ съ сламѣ, или да ся напълни испомежду имъ празното мѣсто съ съ сламѣ, щото при движеніето, коего ще става като ври водата, да ся не блѣскають бутылкытъ и да ся печупятъ. Водата ѣх карать да ври додѣто начене сокътъ въ бутылкытъ да кыпи, което ся показва отъ пѣнытъ, която ще земе да искача исподъ не добрѣ затуленытъ затулкы на бутылкытъ. По тозы начинъ варять сокътъ единъ четверть отъ часѣ, подиръ което вадяють бутылкытъ, затуляють ги добрѣ, обврѣзвають затулкытъ и ги засмолявають. Сокъ приготвенъ по тозы начинъ може да трае нѣколко години, и когато щещь, като го подваришь съ шекерѣ, дава сиропъ отъ такъвозы качество, като да е полученъ отъ прѣсны малины.

По тозы способъ могатъ да ся приготвятъ за траяніе на много врѣме и други сокове отъ разны ягодичны и зърнисты плоды, какъвто отъ вишны и други. . . .

ГРОЗДЕНИЦА .

Възвари три ведра водѣ и, като ѣх изстудишь до топлинѣ-тъ на парно мѣтко, излѣй ѣх въ бѣчовкѣ, въ коійто насапи десетъ фунта гроздіе. Послѣ това земи 6 лимона, срѣжи цедрѣтъ, очисти месото на лимонытъ отъ блѣжытъ кожѣ и ту-

ри го така съ цедрятъ въ истятъ бъчевкѣ. После налей тамъ еднажъ лжицѣ дрожди (маж) и тури бъчвкѣтъ край огнь-тъ или до пещь-тъ за 24 часа; а отъ тамъ тури ѣжъ въ зимникъ-тъ да стои 12 дена, следъ истеченіето на които не-сточи водятъ и ѣжъ налей въ бутылки, като туряшь въ всякъ по три четири зърна отъ гроздіе-то, и тогазь затули ги и ги тури на хладно мѣ-сто. Двѣ недѣли като ся минятъ отъ това, питіе-то е готово. То е прѣвѣсходно ако му турашь и по малко шекеръ.

БЕРГОВЗОНЪ.

Земи едно ведро водж, фунтъ и полвицѣ дре-бенъ шекеръ, полвицѣ стакаъ бѣлъ оцетъ отъ вино, единъ лотъ и полвицѣ цвѣтъ отъ бузинѣ (бжъ, свирчовичинѣ) и единъ лотъ фялковъ цвѣтъ. Всичко това остави го да покысне 3 или 4 де-на, като го по разбърквашь по нѣколко пѣтя на деньтъ, следъ това налей го въ бутылки, които затули яко и ги завържи съ телъ. Бутылки-тъ трѣба да ги туришь легнѣли а не правы, и въ теченіе на четири дена въ зимникътъ ако стоятъ, или два дни само на по-топло мѣсто, питіето е готово. Това питіе на вкусъ прилича на сидръ, който ся прави отъ ябълки.

Сидръ или вино отъ ябълки.

Въ Францъ и въ Англійж правятъ отъ сокътъ на ябълкытъ едно литіе, което ся казва сидръ.

Той замѣнява вино-то и е много на почетъ по вкусутъ койго има и скжно ся продава. — Его какъ го правятъ.

Разнообразнытъ сортове на ябълкытъ ся дѣ-лятъ на три главны категоріи: 1) Сладкы ябъл-кы, 2) горчивы ябълки и 3) киселы ябълки. Все-чыкытъ сортове отъ горчивытъ ябълки ся по-сго-дны отъ другы-тъ да ся прави отъ тѣхъ сидръ; отъ тѣхъ ся изважда най-гжстый-тъ сокъ, който лесно ся очисти и по за много врѣме трае. По-дирь горчивы-тъ ябълки, добры ся за сидръ и сладкытъ ябълки. По тѣхныи-тъ сокъ по мячно ся очисти; киселытъ ябълки рѣдко ся употрѣба-ватъ за сидръ. Впрочемъ, трѣба да гледамы на гжстотѣтъ на самыитъ сокъ: най-гжстыйтъ сокъ, отъ какъво сортъ ябълки и да е изваденъ вся-кога съдържа въ себе си най-гольмо количество шекеръ и по това е най-изгодно да ся прави отъ него сидръ. Ябълкытъ като ги оберятъ раз-дѣлятъ ги на сортове, натурватъ ги въ зимницы-тъ или дѣто иматъ мѣсто и ги покрыватъ съ съ-сламж или съ папратъ. Отъ опытъ е доказано, че ябълкытъ достигатъ до съвършенно узрѣваніе следъ полвицѣ мѣсець или следъ мѣсець чакъ отъ обираието отъ дървото; и тогазь тѣ съдържатъ въ себе си най-гольмото количество отъ шекер-но начало, и следователно тогазь е най-добръ да ся изважда сокъ отъ тѣхъ. За туй отъ най-цппрѣдъ грухатъ ябълкытъ съ яко и тежко дър-

вено черисло въ дълбокж дървенъ чоторж (стѣпъ), или съ голѣмъ и тежкъ дървенъ чукъ въ четвъртито издѣланъ кладж; а по нѣкон мѣста има нарочно за това направены валове и цилиндри, които въртятъ и ся смазватъ ябълкытъ по-скоро. Първыйтъ способъ т. е. груханіето, понеже става съ ржць, става по-бавно и по-скѣпо пада, но за туй той дава и по-хубавъ сортъ сидръ. Не трѣба да ся употрѣбыва за това каменнж жеркъ или другъ камень кругъ за смазваніе на ябълкытъ, защото това съобщава на сидрътъ непріятенъ и щипчивъ вкусъ.

Като сгрухатъ и стрыжтъ добръ ябълкы-тъ, турять ги подъ нарочно за това направенъ тискъ (прессъ, менгеме) или въ корабн (жлеbove или ленове) въ каквыто турять гроздіето, да стоять два дни; но за да ги запредварятъ да не въздушнжтъ за кыпніе, разбъркватъ ги съ *жутовки* по петъ шесть пѣтя на день. Мекрышьтъ или сгруханото отъ ябълкытъ го турять подъ тискътъ на сламж, но да е ржжава, или и друга по да е дълга, и да ѣж настилатъ тѣй щото краищата ѣ да съ отсочены по-навнѣ отъ мекрышьтъ, които и загъватъ на вжтрѣ за да прибиратъ яблочныйтъ мекрышь да не искача и да ся не пилѣе. Всякой настель отъ яблочный-тъ мекрышь трѣба да е дебелъ около еднаж четверть отъ аршинъ и настелитъ ся турять единъ връзь другый, додѣто вече стигнжтъ на високо до единъ аршинъ и полви-

нж. *) Тѣй натѣмный-тъ мекрышь го оставять по-напредъ нѣли дни да ся оцѣжда безъ помощыж на притисканіе. Сокрытъ койго истича капе въ подлинѣтъ или въ чебжрѣтъ, койго е подложенъ подъ тискалото, и ся процѣжда прѣзь еднаж другж кошницж посланж съ сламж. Този сокры е и най-хубавыйтъ и пѣженъ сидръ. Но той излѣзва твърдѣ малко, защото по-голѣмата часть отъ сидрътъ остава въ мекрышь-тъ. За да извадятъ сокрытъ и подиръ това, притискатъ го съ тискалото, или трупатъ отъ горѣ разны тяжести до тогажъ, до когато вече хване да не излѣзва изъ мекрышьтъ нити еднаж капкъ сокры. Слѣдъ това, изваждатъ мекрышьтъ исподъ тискътъ, или отмахватъ тяжеститъ надъ него, наливатъ му студенж водж и го оставять да кысне нѣколко дни, подиръ което го турять пакъ подъ тискалото или го затиснуватъ да ся исцѣжда за послѣдень пѣтъ.

Отъ 100 пуда ябълкы излѣзва около 50 ведра чистъ гжстъ сидръ и около 40 ведра слабъ. Съсваніето на тѣзи два сорта дава обыкновенныйтъ хубавъ сидръ.

Изваденный-тъ чрѣзь истискваніе-то сокры го наливатъ въ бѣчовкж, на койжто враничкы-тъ или дупкытъ отгорѣ, намѣсто другж затулкж, покры-

*) Въ Англіѣж намѣсто сламж употрѣбыватъ нарочно за туй рѣдко тканж отъ козинж матеріѣж, и въ неѣж заливатъ мекрышь, което улеснява работжтъ, а и трае повече, ако ся испира добръ подиръ всяко притискваніе.

вать ги съ мокрѣ кърпѣ. Слѣдъ нѣколко дена наченва ся вече първото кыпѣніе, отъ което по нѣкога ся истиква мократа кърпа и искача една часть отъ шупнжлийтъ сокъ. Слѣдъ това малко по малко, надъ сидрѣтъ ся образува единъ родъ корѣ или пленкѣ (ципѣ), който не трѣбва да ексквамы, за да ся необразува кыслота въ сидрѣтъ.

По нѣкога за да дадѣтъ по-хубаво качество на това питіе, искусственно ускоряватъ първото кыпѣніе, като турятъ въ празнытъ бѣчевкы буюковы стрѣжки (тънки чрѣзъ *иринде* трѣски) хубаво измыти, и наливатъ връзъ тѣхъ сидрѣ-тъ, който и тозъ часъ наченва да шушне за да кыпи.

За да спазятъ доброто качество на сидрѣтъ, необходимо е подиръ единъ мѣсець отъ първото кыпѣніе да го изливатъ въ бѣчовкы и да го держатъ въ тѣхъ до употребеніе. Но ако искатъ да приготвятъ сладкѣ сидрѣ, то трѣба да прѣкж-снѣтъ или да сирѣтъ кыпѣніето.

Въ Англійѣ обыкновенно зематъ сидрѣ первый сортъ изъ отборнытъ ябълкы и го изливатъ въ бѣчевкѣ. Когато ся устон той, прѣливатъ го въ другѣ, по-рано отъ да начене първото кыпѣніе. Когато простои въ вторѣтъ бѣчовкѣ 16 или 18 часа, надвоятъ надъ него запаленѣ свѣщъ, и ако угасне свѣщъта (което показва начало на шупнованіе за кыпѣніе), то пакъ го прѣливатъ въ третѣ бѣчовкѣ. Ако ли, като ся минѣтъ подиръ

туй петъ дена или недѣлѣ, като насочинѣ свѣщъта пакъ угасне, то третій пѣтъ го изливатъ въ новѣ бѣчовкѣ, и това ся продължава всякой пѣтъ, когато гасне надвояваната свѣщъ, което ся случаватъ почти чрѣзъ всякы три недѣли.

Ако искамы да прѣлѣтемъ сидрѣтъ въ бутылкы, тѣй що да ся пѣни въ тѣхъ и при отхлупваніето да грѣмнува като шампанско, наливатъ го въ чистѣ видѣ, по-рано отъ първытъ бѣлѣзы на шупнуваніе за кыпѣніе, въ бѣчовкѣтъ, въ който за да ся запрѣдвари шупнуваніето изгарятъ едно кѣсче сѣрѣ (кюкюртъ). Слѣдъ единъ недѣлѣ изливатъ жидкостъ-тъ изъ бѣчовкѣ-тъ въ каменны *кувшины*, защото тѣ сѣ и по-евтены и по-ѣкы отъ стѣкленытъ бутылкы. Тѣзи кувшины ги турятъ въ довольно студентъ зимникъ и подиръ два мѣсеца сидрѣтъ ся пѣни като шампанско вино.

Въ Нормандіѣ слѣдъ вторыйтъ спускъ изливатъ сидрѣтъ право въ бутылкы и ги затулятъ яко.

Сидрѣ, направенъ по Англійскый способъ, както по-горѣ казахмы, одържа пріятенъ вкусъ въ теченіе на двѣ и три години, а въ зимно врѣме може да ся прѣнася и по-далечны мѣста.

Сортоветъ на сидрѣтъ необходимо различатъ по между си на вкусъ и на кескыликъ. Ако въ сокѣтъ отъ ябълкытъ водата е малко, сидрѣтъ, който е направенъ отъ него, ще бѣде кескынь, хмѣлно питіе, отъ което може да ся вари и ракъѣ, и което ще може да ся піе само съ водѣ.

На противъ, ако е пално въ сокътъ по-много вода, получава ся слабо, но здраво и пріятно питіе.

Тутакъ си слѣдъ второто си кыпнїе сидрѣтъ има шекеристъ вкусъ и съдържава въ себе си много въгленнаа кислотъ. А по-късно т. е. въ теченїето на първѣтъ три или четири мѣсеца, кыпнїето утихва малко по малко. въгленната кислота ся освобождава, а шекеристото вещество ся прѣобраща на алкоголь. Тогазъ сидрѣтъ земе да понаторчава малко, а по нѣкога става кисель и остръ, и обажда ся на языкътъ съ единъ джъхъ отъ таквѣзи прѣсть, на който сж расли ябълкы-тъ. Въ това състоянїе той има тъмникъвъ цвѣтъ.

Сидрѣ отъ крушы

Освѣпъ сидрѣтъ, който ся вади отъ сокътъ на ябълкытъ, има още друго питіе, което ся вади отъ сокътъ на крушитъ, и то е съвършено еднакво съ оноа отъ ябълкытъ, но то ся казва *крушевка*. За да ся извади хубавъ сортъ крушевка, трѣба да ся берѣтъ крушитъ незрѣлы и да ся оставятъ да дозрѣватъ на камарж. Но крушовката не бива всякога хубава, понеже ся прави отъ кисела круши, тя има неприятенъ вкусъ. Крушитъ съдържаватъ повече шекеристо вещество отъ колкото ябълкытъ, за туй и сокътъ на крушитъ доставя по голѣмо количество сидрѣ, още и отъ по-хубаво качество. Освѣпъ туй, крушевката дава оцетъ много по хубавъ отъ ябъл-

ченыйтъ. Крушитъ съдържаватъ въ себе си дваждъ повече сокъ отъ колкото ябълкытъ, и слѣдователно за еднакво количество жидкость или сидрѣ, по малко круши отиватъ въ сравненїе съ ябълкытъ.

Сидрѣтъ ся разваля повече отъ това дѣто че не го приготвятъ наведнѣжъ, но по колкото имъ трѣба, и го изливатъ въ бѣчовкы по голѣмы отъ колкото трѣба за приготвеныйтъ сидрѣ. Отъ това сидрѣтъ изначало губи малко по малко прїятныйтъ вкусъ и, като издыша, извѣтрева и потъмнява: недостаткъ който не може да ся поправи въ важны и студены мѣста, ако и да го поправятъ съ дребенъ шекеръ. *Спиртовното шупванїе*, отъ дѣйствието на атмосферный въздухъ, устѣква мѣстото на *киселото шупванїе*, а слѣдъ това, и най вече когато има въ бѣчовкытъ много дрожжи, паченва ся *гнилото шупванїе*, и тогазъ вече сидрѣтъ не става за нищо, освѣпъ да ся вари на ракыжъ, но и тя има единъ доста неприятенъ вкусъ.

Остатокътъ или мекышѣтъ отъ ябълкы-тъ или крушитъ слѣдъ истискванїето имъ турятъ го на единъ странж и го даватъ змиѣ на свинїетѣ конто го ядатъ.

Вино отъ ябълкы съ вкусъ на Реннско вино.

На едно ведро сидрѣ, отъ ябълкы направенъ както по-горѣ казахмы земи 6 фунта, чукашъ ра-

финалъ, 2 фунта дребно надробено гроздје и една четвѣртъ отъ фунтъ дребно счуканъ хубавъ трѣгѣж на люспи и, като туришь всичко това въ бѣчовкѣтъ, остави го да прѣкыпи на температурѣ отъ 12 до 15 градуса по реомюра, като доплавашъ бѣчовкѣтъ всякой день. Това ся продължава до 4 недѣли. Като ся измине назначеното врѣме, тури бѣчовкѣтъ на по-студено мѣсто, да сѣди още 4 недѣли. Когато ся очисти жидкостъта прѣгѣжъ и въ другъ бѣчовкѣ, по малкъ отъ първѣтъ, въ коѣто трѣба да сѣди до дълбокъ есенъ и послѣ отъ тамъ да ся прѣлѣе въ бутылкы. Това вино ако прѣстои три години, ще добые единъ вкусъ твърдѣ приличенъ на вкусътъ отъ Рейнско вино.

Крушено вино отъ варенъ сидръ.

Като исцѣдишь сокъ отъ крушы колкото пимашъ, земи полвинѣтъ отъ този сокъ и го тури да ври, и да го прѣпѣняшь до дѣто стане бѣстрѣ. Излѣй тогазъ вареныйтъ този сокъ въ дървенъ или прѣстенъ нѣкой сѣждъ и, като оставишь да истине до лекъ топлинъ (да стане хладко), излей го въ бѣчовкѣтъ, но пизи добръ да не налѣешъ и онова което остава на дѣното. Подирь туй налей връзъ него въ бѣчовкѣтъ и другѣтъ половинъ невареныйтъ сокъ. Туй смѣшеніе, при еднаж температурѣ отъ 12 градуса по реомюра, скоро наченва и свършва кыпѣніето си. Когато то

не прави вече дрожжи и виното ся обыстри, прѣлей го въ другъ бѣчовкѣ, като оставишь всичко мѣтно що има на дѣното въ първѣтъ бѣчовкѣ. Слѣлъ нѣколко дена виното обыкновенно ся обыстри. На вкусъ то быва сладко и има малко спиртоватость: трѣба тогазъ да го прѣлѣешъ въ бутылкы, които да затулишь добръ, да ги засмолишь и да ги туришь на хладно мѣсто въ зимникѣтъ.

Вино отъ свирчовичинѣ.

1) На тридесетъ фунта зрѣлы зърна отъ свирчовичинѣ наливатъ четири ведра водѣ, варятъ ги два часа и прѣцѣждатъ сокѣтъ прѣзъ платнянъ цѣдилкѣ. Подирь това турятъ 20 фунта шекеръ въ този сокъ и го варятъ пакъ единъ часъ и го истудаватъ въ качѣ. Когато жидкостъта дойде на топлинѣ колкото парно млѣко, турятъ и двѣ лѣжицы прѣсны, гѣсты дрожжи и покрыватъ сѣждѣтъ съ нѣщо вълнено. Когато прѣкыпи жидкостъта и ся сHEME пѣната и, изливатъ и въ бѣчовкѣ, затулятъ и добръ и и оставятъ да сѣди 4 недѣли; слѣдъ това наливатъ и въ бутылкы и и засмоляватъ.

2) Набери въ сухо врѣме зрѣлы зърна отъ свирчовичинѣ, тури ги въ пещѣтъ, като е топла подирь изважданіето на хлѣбѣтъ, да постоятъ единъ часъ, но разумѣва ся на сѣждѣ. Като ги извадишь отъ пещѣтъ, остави ги да истинѣтъ, исцѣ-

ди ги, послѣ притисни та ги исцѣди, и на споредъ сокътъ който извадишь, като туришь съразмѣрно на единъ штофъ сокъ полвинъ фунтъ шекеръ, остави го да прѣкыпи въ покрьтъ есѣдъ. Питието което ще извадишь отъ този сокъ е доволно добро и здраво за пиеніе. Съ него можешъ още да подправяшь бѣло вино отъ гроздіе и да го правишь да става по-хубаво и червено.

Крушено вино.

Земи дивѣчки крушы, та ги счукай, притисни ги и подирь туй исцѣди ги прѣзъ сито, и исперво вари ги на слабъ огънь, а испослѣ засили огъньтъ да възари сокътъ до кыпѣніе, като го прѣпѣняшь. Налей увареныйтъ сокъ въ дървенъ чешбъръ, дѣто го и остави да истине до 35 или 40 градуса, тогазы го прѣцѣди и тури го пакъ на огъньтъ да яри, и това го повтори два три пѣтъ, като опытваиъ сокътъ ако да е още трѣпчивъ. Тѣй очистеныйтъ сокъ налей въ бѣчовкѣ, като ѣх оставишь три, четири дюйма праздна, послѣ затвори бѣчовкѣтъ, като оставишь малко отворено за да излѣзва газтъ. Като ся свърши кыпѣніето прѣлей го въ бутылки.— На този крушевъ сокъ можешъ да притуряшь разны шекеристы вещества, каквото шекеръ, медь очистенъ, стафиды смачкавы и гроздіе. Туй става и отъ мушмоли.

Вино отъ сливы.

1) Първо вари сливытъ на три пѣтя, като ги

оставяшь всякой пѣтъ да истиватъ и да ги взаришь; подирь туй тури ги въ бѣчовкѣ да прѣкыпятъ при температурѣ между 16 и 18 градуса по Реомюра, и слѣдъ това налей жидкостьтъ въ бутылки.

Намѣсто да варишь сливытъ можешъ да имъ прибавишь наедно съ водѣ шекеръ, медь и другы шекеристы вещества.

Така може да ся прави вино и отъ другы плодове съ костилкы, тѣй също отъ рабынѣ и отъ дренкы.

2) Прѣдпочтително бѣлуркытъ сливы и жлытытъ кумбалкы (търносливкы) прѣобращатъ ги на кашъ и ги варятъ съ равно по теживаѣ имъ количество водѣ. Подирь това смѣсватъ малко шекеръ и нѣколко карамфилы коренчета, прѣцѣждатъ жидкостьтъ, оставятъ ѣх да кыпи три, четири дена, очистятъ ѣх и ѣх наливатъ въ бутылкы. Слѣдъ дванадесетъ дена, този видъ сливочница или кумбалчница добыва вкусътъ на слабо вино отъ гроздіе.

Така също може да стане вино и отъ зарзалы.

Вино отъ прасковы.

Земи стотинѣ прасковы, единъ фунтъ отъ прасковы листовѣ, по 2 золотника мушкатовъ цвѣтъ, дарчинъ, и ваниль, полвинъ ведро водѣ, 1 штофъ очистенъ спиртъ и 13 фунта шекеръ. Като извадишь костилкытъ, смачкай прасковытъ, ту-

ри ги въ бѣчовкѣ и, като приложишь тамъ двѣ бутылки водѣ съ четири золотника медъ, то ще произведе кипѣніе, а слѣдъ прѣкыпяваніето прѣкарай жидкостьта прѣзъ сито, като мастискашь мекышьтъ, и исвърлишь трицѣтъ отъ него. Между това счукай шекерьтъ и пусни го да ся стопи въ жидкостьта, като туришь тамъ и прасковнытъ листовѣ и поменутыѣ бахаріи, другыѣ водѣ и спиртътъ, да прѣсѣдятъ три недѣли. Тогазы да прѣцѣдишь жидкостьта отъ гѣстото, и слѣдъ истеченіето на два мѣсеца, като го слѣбешъ и го прѣчистишь съ рыбій клей, да ся налѣе въ бутылкы.

Вино отъ брубонкы

Като наберешъ зрѣлы брубонкы (черничны ягоды) да ги натурашъ въ дървенъ чебъръ или въ прѣстенъ ссѣдъ, делвъ или кърчагъ и да налѣбешъ връзъ брубонкытъ врълецъ толкозы, що то да ги покрые съвършенно. Когато смѣшеніето истине така, што то да може да ся търпи като си тури нѣкой рѣкытъ, да смачкашь брубонкытъ, и на всяко ведро отъ туй смѣшеніе да притуришь два фунта шекеръ и да го оставишь да прѣкыпи.

Искусственно вино което е влѣзло въ употребеніе въ Францѣ.

По случай кога лозята ся побъркаты и не даватъ гроздіе, въ Францѣ зели да ся правять искусственно вино за домашно употребеніе, и то

въ доволно количество, което приготвятъ така:

Земи ведро и три четверта врълецъ и тури въ него 10 золотника цвѣтъ отъ бѣзъ (свирчовичинѣ) и 14 золотника цвѣтъ фіалковъ, (кога нѣма отъ послѣднійтъ цвѣтъ може да ся земе чукавъ фіалковъ корень или лирень) по възвари всичко това нѣколко минути, процѣди го прѣзъ кърчагъ и го излѣй въ бѣчовкѣ. Слѣдъ това приложи връзъ него 10 фунта дребень шекеръ и разбъркай смѣшеніето добръ съ лопаткѣ или съ тоежкѣ. Подиръ това пакъ прибавятъ още $8\frac{1}{4}$ ведра водѣ $\frac{3}{4}$ отъ бутылкѣ хубавъ отъ вино оцетъ, 15 золотника хубавъ хмѣль и 4 золот. дрожжи отъ пиво (бирѣ): разбъркватъ всичко то силно и, като го затурятъ, оставятъ го за нѣколко дена въ покой, въ зимникѣтъ. Най послѣ наливатъ го въ бутылкы и го затулятъ.

Увѣряватъ, че туй ефрено питіе было твърдѣ вкусно и здраво.

Американско вино.

Въ сѣвернѣ Америкѣ правять едно питіе, което мнозинѣ отъ тамошныѣ прѣдпочитатъ и отъ сѣщото вино. Трѣба най напредъ да направятъ обыкновенныйтъ свдръ отъ ябълкы и да туришь въ него остаткы отъ медъ, когато го чистатъ за да трае за много врѣме. Това смѣшеніе да го процѣдятъ, прѣди додѣ не е зело да кыпи, и да притуришь тамо толкозы обыкновенъ

медъ, штоо яйцето да може да плава връзъ смѣненіето. Така приготвенното смѣшеніе ся оставя за 5—6 недѣли, додѣ прѣкыпи съвршенно. Тогазъ очистятъ питіе-то съ бѣлткътъ на яйцето и притурятъ толкозъ спиртъ отъ ябълкы (т. е. спиртъ отъ прѣваряванъ сидръ или ябълчно вино), колкото трѣба за да стане питіето кескынь, тогазъ го наливатъ въ бѣчовкы или въ бутылкы и го пазятъ за употребеніе. Мысли ся, че на мѣсто ябълченъ спиртъ, дѣто нѣма, може да притурятъ хубаво очистенъ виненъ спиртъ. Нѣкои мыслятъ че туй питіе ще да е нѣщо като онзи медъ който піели старытъ наши прѣотци славени.

Водно вино отъ гроздіе.

Земи два пуда и полвинъ гроздіе, и наедно съ чепкытъ турн го въ единъ бѣчовкѣ отъ осемъ ведра и налѣй до тритѣ четвъртини съ възваренъ водѣ. Гроздіето трѣба да кысне въ водѣ-тъ 12 дена, при което трѣба често да ся разбърква; подиръ това да ся излѣй жидкостьтъ и самото гроздіе като ся истиска и прѣцѣди, наедно съ жидкостьтъ да ся прѣввѣри въ другѣ пакъ такъвъзъ чистѣ бѣчовкѣ, като му ся приложи и единъ фунтъ тригѣ, и да ся остави да кыпи. Изнай-напрѣлъ кыпеніето бѣва шумно, и въ туй зрѣме бѣчовкѣтъ не трѣба да ся бута; а кога-то стане едвამъ да личи че кыпи, тогазъ да ся затули и да ся остави да стои 6-7 мѣсеца. Ко-

гато жидкостьта ся очисти, да ся прѣлѣе въ другѣ бѣчовкѣ пакъ толкозъ голѣмѣ и да ся затули добрѣ, и отъ тамъ слѣдъ 12 или 14 недѣли да ся разлѣе въ бутылкы. Ако жидкостьта ся види че не е толкозъ быстра, да ся очисти съ три лота рыбій клей и осмушѣ отъ фунгъ леденѣцъ. Колкото по хубаво е было гроздіето, толкозъ по пріятно излѣзва виното.

Кѣбросско вино.

Земи 80 бутылкы бѣло вино, приложи му 10 бутылкы чистѣ сокъ отъ зрѣлы зѣриѣ на свирчовичина. Сокътъ трѣба излека да ся исцѣди и да му ся приложи двѣ унціи инбиръ и 1 унциа карамфилъ. Жидкость-та ся възварява ведѣжъ, прѣлѣня ся и ся налива въ бѣчовкѣтъ, въ който вече е турено единъ фунтъ и полвинъ смазано въ чуторѣ гроздіе. Като постои всячко това въ бѣчовкѣтъ нѣколко недѣли, може да ся налѣе въ бутылкы. Това вино много прилича на кыпрско по вкусъ, по цвѣтъ и по ароматъ.

Малажско вино

70 фунта гроздіе, смазано фунтъ и полвина прасковены листове и 80 до 100 бутылкы хубаво вино да туришь въ единъ бѣчовкѣ, затули го и да просѣди нѣколко мѣсеца, като ся варди штоо всячкото гроздіе да бѣде закрыто съ виното. Слѣдъ като ся минѣтъ 6 мѣсеца виното ся истака, а отъ останѣлѣтъ гѣстотѣ на дѣното ся

истискава всичката жидкостъ та ся смѣся съ виното и ся оставя да си отстои. Като ся отстои наливатъ го въ бутылки.

Вино отъ стафиды

Тури въ единъ бѣчкѣ стафиды черны или бѣлы 50 литры, и свари единъ голѣмъ казанъ съ водѣ и додѣ е врѣла залѣй стафидытъ, приложи и единъ мистатъ лють оцетъ; остави да ся минатъ 24 часа, послѣ пакъ възвари други три котла водѣ, налѣй и пейж водѣ и затули ѣхъ добръ; въ осемъ дена става вино доста хубаво и вкусно.

Чисто вино.

Вина ставатъ наистинѣ отъ разны овощія и по разны начини, но всякога най-чистото и най-хубавото вино става отъ гроздіе.

За да имашъ хубаво вино трѣба да внимавашь добръ въ наврѣмното браніе на гроздіето. Ако оберешъ гроздіето зелено, виното става слабо и не трае за много, ако ли го оберешъ когато земе да избуतेва и да прогнива и тогазъ не дава хубаво вино. За вино гроздіето трѣба да ся бере, като стои на лозѣхъ само шесть дена подиръ озрѣваніето си.

Ако искашь да познаешъ гроздіето озрѣло ли е съгледай костилчицытъ вѣтрѣ въ зърната, ако сѣ земе да ся виждатъ тѣй като позачернѣли; гроздіето трѣба да ся бере, ако ли ся виж-

датъ още зеленикавы, не е още за браніе. Или инакъ: като стиснешъ зърното ако костилчицытъ искочатъ самы, гроздіето е озрѣло, ако ли искочатъ съ малко месце отъ гроздіето полетѣло по тѣхъ, гроздіето е зелено още.

Колкото е гроздіето по-зрѣло толкозъ виното става по-хубаво силно и по-много трае. За туй добръ е да отдѣляшь недозрѣлото гроздіе, да го стѣпквашь и наливашь особно, отъ което става такожде вино пивко и рѣзливо, но иска да го употрѣбавашъ по-напрѣдъ, защото не трае; а пакъ като стѣпчешъ и налѣбешъ наедно и зрѣлото и недозрѣлото, лишавашъ ся отъ ползѣхъ да имашъ първо качество хубаво и трайно вино.

Още по-хубаво става виното, ако, като оберешъ зрѣлото гроздіе го прострешъ, ва чергѣ разредено, да стои на слънце два три дена и тогазъ да го тѣпчешъ; това само че тогазъ то пуца по-малко вино.

Нѣкои казуватъ че имало голѣма полза да дѣлишь гроздіето и по цвѣтъ. т. е. да отдѣляшь бѣлото гроздіе отъ черното и особенно да ги тѣпчешъ и наливашь.

Слѣдъ това трѣба голѣмо вниманіе врѣзъ чистотѣхъ и сухотѣхъ на сѣждоветѣ въ което ще наливашь виното, защото много зависи и отъ него. Не само бѣчовитѣ трѣба да сѣ чисти и сухи, но още и линѣтъ или корабѣтъ, въ който ще ся тѣпче виното, трѣба да бѣде чистъ и сухъ

и още прѣди дестина дена да сѣ отворены да земать въздухъ и да ги избіе вѣтрѣтъ.

Вино благовоно

Набери доста цвѣтъ отъ дивы лозы, който изсуши на слънце и го скѣтай въ единъ платнякъ торбичкѣ, и когато наливашъ новото вино, пуни въ него отъ тѣзи цвѣтове, колкото мыслишь че стига споредъ исканіето ти. Сѣщото дѣйствіе прави то и на старо вино, по тогазы иска да туринъ цвѣтътъ въ турбичкѣ, да ѣхъ вържешъ съ връвчицѣ тѣѣ, щото като вържешъ на крайтъ на връвчицѣтъ камъче и го спустишь, да падѣе на дъното на бѣчовкѣтъ, торбичката съ цвѣтътъ да дойде на срѣдкѣтъ на бѣчовкѣтъ, и за повѣрно, ако искашь, за дестина дена изваждай всякой денъ торбичкѣтъ съ цвѣтътъ та ѣхъ изгисквай надъ виното и пакъ ѣхъ пуцай, и най послѣтъхъ извади и замажи пакъ виното добрѣ. Нѣкой турятъ този цвѣтъ още въ ливътъ или въ корѣбътъ, когато ехъ тѣпче гроздіе-то, да прѣкыпи съ пращины-тъ, и то не е злѣ, но ако е обычаитъ на мѣстото да държатъ виното въ пращинытъ.

Нѣкои пакъ за подмирисваніе на виното берятъ цвѣтето енцецъ, което берѣтъ по Еневъ день (24 Юлія) и правятъ съ него сѣщо както съ цвѣтътъ отъ дивы лозы.

Подправка вино

Отъ многото и разны подправки на виното

най благородна, а при това и най стодна е тая който употребяватъ да подправятъ виното когато вече ще ся піе на трапезкѣ, и то толкозъ само колкото е потрѣбно за тогазы. — За въ такѣвъ случай правятъ и иматъ готовъ за вышгы слѣдующійтъ екстрактъ отъ вишны:

Земать зрѣлы черны вишны та ги сгрухватъ съ костилкѣтъ, истискватъ сокѣтъ прѣзъ платно и го прѣцѣждатъ прѣзъ фланелѣ. На единъ бутилкѣ сокъ турятъ половинъ фунтъ счукавъ шекеръ и го бъркатъ додѣто ся стопи. Този сокъ го наливатъ въ бутылкы, и на всякѣ бутилкѣ поедна чаша хубавъ ракъѣ, по двѣ карамфилчета и по едно парченце дарчинъ; затулятъ бутилкѣтъ и ги турятъ въ зимникътъ въ пѣськѣ. Отъ този екстрактъ турятъ по единъ чашкѣ или по двѣ на единъ бутялкѣ вино, когато ще го піятъ на трапезкѣ-тъ.

За подчервяваніе на вино.

Много и разны способы има за подчервяваніе на вино, по най-добрытъ отъ тѣхъ сѣ слѣдующы-тъ.

1) Сьразмѣрно съ виното което ще налѣбешъ, да наберешъ и хубаво черно гроздіе, което да го сгрухашъ и смачкашь хубаво въ единъ фотіѣхъ или качкѣ и да го подържишь съ пращинытъ да постои три четири дена, да го исцѣдишь тогазы и да налѣбешъ сокѣтъ въ бѣчовкѣтъ врѣзъ вино

то прѣди да е зело още да кыпи.

Ако не можеш да намѣришь толкозь черно гроздіе колкото ти трѣба, а то купи сушено черно гроздіе (черны стафиды), но него трѣба да залѣнешь съ врѣлж вода два ката отъ тежинѣтъ на сухото гроздіе и да го покрыйеш за да отиѣкне, тогазь да го сгрухашь добръ, и слѣдъ сгрухваніето да му налѣнешь и 4 ката мѣстъ (шарж) да прѣстои 3-4 дена и тогазь да исцѣдишь сокътъ и да го налѣнешь въ бѣчовкѣ.

2) Подчервява ся также виното и съ разны сиропы отъ които най стодны сѣ сиропъ отъ кѣппины, ако можеш да наберешь толкозь; сиропъ отъ чернулкы черешы, отъ черны брубонкы и отъ зрѣлы зърнѣ на бѣзъ. — Сиропытъ за подчервяваніе на вино ставатъ като исцѣдишь сокътъ отъ поменѣтытъ плодове, да имъ туришь толкозь шекеръ колкото тежи сокътъ и да ги варишь, а че като го прѣпѣнишь да го оставишь да истине и да го налѣнешь въ виното щомъ ся уталожи отъ прѣкыпяваніето, прѣди да го замажешь.

КАКЪ ДА НАПРАВИШЬ ЧЕРНОТО ВИНО ДА СТАНЕ БѢЛО,

Ако искашь черното вино да стане бѣло тури му нѣколко сыроватка съ еднѣ унциѣ стипцѣ за всякой 8 ведра вино, и го разбъркай добръ съ еднѣ чистѣ тоягѣ. Или изгори прѣчкы отъ лозы които даватъ бѣло гроздіе, и тури пепельтъ, вжтрѣ въ черното вино да стане бѣло.

КАКЪ ДА НАПРАВИШЬ БѢЛОТО ВИНО ДА СТАНЕ ЧЕРНО.

Изгори прѣчкы отъ лозы които раждатъ черно гроздіе и тури пепельтъ имъ въ бѣлото вино да стане черно. Или изгори прѣчкы отъ черницѣ която дава черны брубонкы и пусни въ бѣлото вино да стане черно.

КОГА ТРѢБА ДА СЯ ПРѢТАКА ВИНОТО

Вина които сѣ отъ тѣстѣ и влажнѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Ноемвриѣ слѣдъ пълнолуніето. Вина които сѣ отъ сухѣ и пусталѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Марта на послѣднѣтъ четвертъ на лунѣтъ, защото което вино ся прѣтака кога то още мѣсецьтъ е на пълненіе т. е. отъ 1-й до 15 на лунѣтъ, вѣсва ся. И пакъ не трѣба да ся прѣтака вино кога цвѣтятъ лозята и трѣндафелъ-тъ.

КАКЪ ДА ПОЗНАЕШЬ ЩЕ ТРАЕ ЛИ ВИНОТО ИЛИ ЩЕ СЯ РАЗВАЛИ СКОРО.

Извади отъ срѣдъ бѣчвѣтъ малко вино та го възвари и го остави до истине, тогазь опытай го, и каквото бѣде то на вкусъ, кысело или сладко, таквозь ще стане всичкото вино на скоро.

Ще трае ли или ще ся развали виното познава ся пакъ и по цвѣтътъ който има отгорѣ. Ако цвѣтътъ на виното ся е чистъ бѣлъ, то е добръ знакъ, ако ли е черъ или прижелгѣлъ, показва че виното скоро ще ся развали.

Като наточишь вино отъ бѣвѣтъ натопи въ него малкийтъ си прѣсть, и ако осѣщашь виното че е студено, ще трае, ако ли го осѣтишь вѣсто-плю — показва че ще ся развали.

ДА ЗАПРѢВАРИШЬ ВИНО ДА СЯ НЕВКЫСНЕ.

Изгори коры отъ дѣбъ или прѣчки отъ лозъ, която дава бѣло гроздіе и тури пепельтъ въ бѣ-чвѣтъ на споредъ колкото е виното, по сѣраз-мѣрность три, чѣтыри шепы пепель на ведро то.

Ако си на мѣсто дѣто е болъ дървеното ма-сло, излей връзь виното толкозь масло колкото мыслишь че стига да покрене всичкото вино; ма-слото, като плува отгорѣ, запазва виното да му не излѣзва силѣтъ и то трае, безъ да му става нѣщо отъ маслото; а когато ся источи виното, маслото ся прибира пакъ и не става зѣнѣ. Но то е лесно за тамъ дѣто е болъ масло то, и тамъ държатъ вино то си съ купове въ земѣтъ, на които устата не сѣ толкозь широка и не отива твърдѣ много масло. А по насъ това може да ся употребява само за въ бутилки и дема-джаны кога е налѣно виното.

За да запрѣварятъ да ся невкысне виното нѣкои обвиватъ въ левѣтъ парцалъ малко свин-скъ масть и ѣж окачатъ да дойде до срѣдъ вино-то да стои. Другы зематъ бѣлѣкъ отъ яйца, та го разбѣркатъ съ медъ и пушатъ го въ виното.

КАКЪ ДА ПОПРАВИШЬ ВКЫСИХТО ВИНО

Ако виното земе да ся вкысва, тури много пѣськъ въ единъ човзъл, ако нѣма пѣськъ нека е и прѣсть, но да е таквазь която е горѣла на слънцето, и прѣкарай всичкото вино прѣзь този пѣськъ, и пакъ го палей въ сѣдѣ, и по тозь на-чинѣ то изгубва кыслотѣтъ си. Ако ли е станѣ-ло съвсѣмъ кысело и искашь да направишь пакъ да стане вино, турни му сѣме отъ прасъ; или на-прави единъ кутѣкъ отъ воскъ, напѣлни ѣж съ медъ, окачи ѣж да падне на дѣното въ виното и ѣж остави.

Кога видишь че виното ще ся развали, ис-точи го отъ онѣзи бѣчовѣ и го тури въ другъ сѣдѣ благоуханѣтъ, земя тогазь толкозь сладки нерандзы (портокалы), колкото товара е виното, нарѣжи всякой единъ на по чѣтыри парчета, навѣ-жи ги на връвь и ги спуни въ виното да дой-дѣтъ тѣѣ колкото единъ пѣдя по-горѣ отъ дѣното. остави ги да сѣдѣтъ 10 дена, послѣ извади ги, та ги вверли и пѣй виното.

Ако ли е виното съвсѣмъ развалено, прѣто-чи го, тури го въ единъ другый чистъ сѣдѣ, и вварги въ него много марашки, сирѣчь кыслы черешы (Зюкхѣраша), и тѣ го направятъ да кыпи, и тѣѣ ся изгубя злокачествіето му, и като прѣ-кыпи, прѣточи го пакъ и го палей въ другъ сѣдѣ.

На вино косто е зело да ся развала тури медъ и го разбѣркай, отъ това то ся обраща.

РАЗВАЛЕНО ВИНО ДА ПОПРАВИШЪ.

Ако удара виното на мухль, земи единъ вързопъ нашенскы или Светогорскы чай, който изсуши на въздухъ и го обеси въ срѣдъ виното, но за да можешъ да направишъ това, трѣбва да го прѣвържишъ у тежко нѣщо. Тѣзи листове остави въ него 24 часа. Ако ли удара още на мухль, а ты дрѣжъ тѣзи листове въ него до тогава, до гдѣто да изчезне. Само трѣбва да пазишъ, за да не стоятъ листове-тъ много врѣме въ виното, защото ще да му приобщатъ миризматъ си, за това е най-добро по-често да опыташъ виното.

Какъ да прѣобразишъ нихвцито вино въ добро.

Земи половинъ окъ тригѣ, която да е донесена отъ тамъ, гдѣто излазатъ добрытъ вина, и ѣ турни въ шесть оки водъ, нека ври до тогава, до гдѣ ся растопи. Подиръ, турни половинъ окъ ечемикъ въ тѣзи водъ, който нека ври съ тригѣ-тъ, до гдѣто да ся разцвѣне. А подиръ това турни половинъ окъ медъ, ако е изврѣла много водата при вареніето, а ты турни толкова, за да стане равно 6 оки, подиръ това прѣцѣди всичкото прѣзъ еднѣ чистѣ кърпѣ, и налей прѣцѣденкѣ чорбѣ въ буре отъ 50 оки вино. Повторителнытъ пробы сѣ потвърдили, че тѣй направено вино добыва сѣщый опзи вкусъ, отъ каквото вино е донесена тригята.

РАЗНЫ РАКМЕНИ НАЛѢВКИ.

Отъ всичкытъ почти ягодны плодове, отъ които става сладко, ставатъ и вкусны ракмены наливки.

Земи какъвто щещъ ягодаченъ плодъ, каквото малинѣ, къпинѣ, рябинѣ и дрѣ. и на единъ фунтъ отъ който и да е видъ тури единъ фунтъ шекеръ и го вари по-малко отъ колкото сладкото варишъ, за да остане и по-рѣдко отъ него. Като изстине, турятъ го въ единъ по-голямъ сѣждъ, само бакъренъ да не е, и тамъ го размиватъ съ хубавъ ракъѣ, като турятъ на 4 фунта шекеръ, сварены съ 4 фунта ягоденъ плодъ отъ 6 до 8 бутылкы ракъѣ. Като разбъркатъ сладкото и ракъѣтъ съ лъжицѣ, затулятъ го и го заврѣзватъ и го турятъ на странѣ, но пакъ да е нарѣжы, защото трѣба всякой дѣнь да ся разбърква въ разстояніе на три недѣли или и мѣсець. Когато наливката ся отстои доволно, прѣставатъ отъ да ѣ разбъркватъ вече и оставятъ да ся осѣдне гѣстото на дъното, а отгорнето прѣливатъ въ другъ сѣждъ, но вардатъ да не ся размѣти и да не прѣмине отъ гѣстото и въ него, гѣстото дѣто остава не става зѣмъ: то става да туришъ да го прѣваришъ за ракъѣ, или става отъ него много хубавъ оцетъ. Когато вече наливката ся отстои съврѣшено въ другыйтъ сѣждъ, процѣждатъ ѣ прѣзъ дебелѣ книгѣ, наливатъ ѣ въ бутылкы, затулятъ ги добрѣ и ги държатъ въ зимникътъ въ пѣськъ.

НАЛИВКА ОТЪ ЗАРЗАЛЫ.

Нартъзвать зарзалытъ на парченца, изваждатъ костилкытъ, начупватъ ги и тѣхъ на едно съ наръзаното месо на зарзалытъ натурвать ги въ едно голѣмо стькло и ги заливать съ хубавъ ракъкъ, като турятъ вътрѣ и малко карамфилъ и дарчинъ. Като затулятъ стьклото, турятъ го на слънце за двѣ три недѣли, и всякой день го разблнкватъ. Когато наливката ся отстои, отливать быстро, подслаждатъ го колкото искатъ съ шекеръ, наливать го въ бутылкы, и ги заривать въ песькъ.

Така също става и *прасковена наливка*.

ВИШНЕВКА

Земи зрѣлы вишны та ги измый и ги натуррай въ едно стькло, залей ги съ хубавъ ракъкъ тѣй щото ракъята да покрыва вишнытъ и остави ги тѣй да стоятъ три мѣсеца. Излей послѣ ракъкътъ въ стьклото, което тури на страня да си отстои съвършенно. Прѣлей послѣ быстро въ бутылкы, подслади го на бутылкѣ съ половинъ фунтъ шекеръ, затули и склѣтай ѣ за употребеніе.

СЛНВЯНКА

Избери най-зрѣлы и здравы слявы, измый ги, тури ги въ стькло, залей ги съ хубавъ ракъкъ и остави ги така да стоятъ два три мѣсеца; слѣдъ което можешъ да ѣ пиешъ, защото ти ся непрѣ-

лива каквото другытъ наливкы, и може още за нѣколко врѣме, по колкото отпивашъ отъ неѣ. да наливашъ по толкозь накъ изново чистѣ ракъкъ. Тя и подслажданіе толкозь не иска, но ако щѣшь можешъ да си ѣ подслаждашъ по колкото ти е на вкусъ-гъ.

ДУЛЕВКА

Земи дули които не само да сѣ узрѣли, но да сѣ вече и полежѣли и да сѣ зели вече да ся позачервяватъ вътрѣ, разрѣжи всякъ еднѣ отъ тѣхъ на четири части, но посуши ги първомъ на слънце, а послѣ ги досуши въ пещъ, послѣ ги турятъ въ бѣчовкѣ позатопенѣ малко. Бѣчовкѣтъ, въ коѣто ся приготви тази наливка, затулятъ ѣ добръ и ѣ заравать за 6 недѣли въ земѣтъ, а послѣ ѣ изваждатъ та ѣ турятъ въ зимникътъ. Отъ бѣчовкѣтъ прѣливать наливкѣтъ въ бутылкы.

ДУЛЕВКА И ЯБЪЛНОВКА

Земи хубавы дулы и ябълкы сладкы и кисели, но само горчивы да не сѣ, нарѣжи ги, остави ги на слънце да завяжѣтъ, послѣ ги натуррай въ стькло, залей ги съ хубавъ ракъкъ. Като прѣстоятъ два три мѣсеца, налей ракъкътъ въ бутылкы, като туряшъ въ всякъ по еднѣ лѣжичкѣ шекеръ. Послѣ ги затули добръ и тури ги въ зимникътъ да постоятъ още малко.

МАЛИНОВКА

Земи сокъ отъ малины три щофы, вышневъ

сокъ половинъ ботылкѣ, спиртъ хубавъ 6 штофа, и 6 фунта шекеръ. Растопи шекеръ въ малиновѣйтъ и вишневейтъ сокъ и, като го смѣсишь съсъ спиртътъ, остави го да си отетов. Послѣ прѣцѣди го, и налей го въ бутылкы.

МАЛОРУССКЫ НАЛИВКЫ

Отъ похвалнытъ малорусскы наливкы най хубавы сѣ *вишневоката* и *сливенката* конто ся и неподслаждать.

Вишневка. Когато простытъ вишны озрѣйтъ хубаво държатъ ги на вишнятъ додѣ земать да чернѣйтъ, и като видятъ че сѣ станжли каквото трѣба, сутринъ чакъ, когато росата улѣти, набиратъ ги въ кошницѣ безъ опашкытъ имъ и ги разстилатъ на лѣсъ все въ единъ редъ, да не идѣтъ единъ връзь другъ, и турятъ лѣсътъ на таквозь мѣсто дѣто да ги пече слънце отъ сутринъ до вечеръ. Ако слънцето е было горешо, при вечеръ вишнытъ начеватъ да ся покрыватъ като съ медъ, лепятъ като ги пипашъ и една друга ся слепнуватъ, а на вкусъ ставатъ твърдѣ сладкы *) когато подиръ залъзваніе то на слън-

*) Лепкавостъта на вишнытъ е мѣрата, до кога трѣба да ся държатъ тѣ на слънце. Ако слънцето не е было силно и тѣ при вечеръ не лепятъ, трѣба вечеръ да ся приборятъ подъ сухо, да не пада роса на тѣхъ и на другийтъ день да ся простиратъ пакъ на слънце, додѣ земать да лепятъ: тогазы да ся испудятъ на сѣм-

цето тѣ истихатъ, наспни ги прѣзь дупкѣтъ въ бѣчовкѣ, коѣто и порасклащай съ припаваніе за да ся настанятъ вѣтрѣ вишнытъ добръ. Тогазы залей ги съ хубавъ ракыж, толкозь колкото е-двѣмъ да покрые вишнытъ, тури бѣчовкѣтъ въ зимпкѣтъ на подложкы, да не допира до земѣтъ; на другийтъ день долей ги да дойдѣтъ пакъ на онжъ мѣрѣ, и продължавай това два три дена на редъ, додѣто виждашь че вишантъ попиватъ въ себе си ракыж. Подиръ 10 дена пробій ниско едипъ грездей (по добръ е ако да си го има отъ повапрѣдѣ) и источи прѣзь него въ другъ ссѣдъ всичкѣтъ жидкостъ и послѣ пакъ ѣ налей въ бѣчовкѣтъ, сирѣчь прѣточи ѣ. Подиръ двѣ недѣли отъ това ще имашъ най-хубавъ вишневокѣ. А като ѣ точишь за употребеніе можешъ, колкото вишневокѣ источишь отдолу, толкозь ракыж да налѣбешъ отгорѣ додѣто осѣщашъ наливката че има още вишневъ вкусъ.

2) *Сливенката* бѣва два рода, една която не трае, и тя непрѣмѣнно трѣба да ся испіе за половинъ годинѣ, а друга която може да простои нѣколко години. По-добрата става като вишневоката,

къ и да ся турятъ въ бѣчовкѣтъ. Но не трѣба вишнытъ да стоятъ на слънце повече отъ колкото трѣба, нѣто да ся берѣтъ измокрены отъ дъждъ.

Ракыи.

Проста ракыя ся изважда различно отъ разны овоцїи и житныя плодове, които подлежатъ на вино кыплїе, а повече и най лесно отъ вино, а послѣ ся прѣварява, подправляя съ разны бахарїи.

Ракыя ароматична

Прѣсянь джоджанъ (гюзумъ) дивъ или питомень 3 унцїи, орѣхче (индостанъ джевици) и дарчинъ по 1 унцїѣ, корень анжелика и карамфиль по половинѣ унцїѣ. Проста ракыя 8 литры, вода отъ матичинѣ еднѣ литрѣ, всичко това надроби на дребно и счукай а че го накысни въ ракыѣтъ и въ матиченѣтъ водѣ да кысни два дни, послѣ го прѣвари и искарай отъ него до 6 или 7 унцїи ракыѣ.

Ликсеръ на живота.

Ако бы на горнїѣтъ ракыѣ да приложишь малко амберъ и мискъ, и да го подсладишь съ съшироуцъ става ликсеръ на живота, това което турцыгъ наричатъ *иксеръ хаятъ*.

Общъ Ликсеръ.

Алой 10 унцїи, мирра унцїи 2. шафранъ, канела, карамфиль, индостанъ джевици по 5 драмы, ракыя проста 16 литры, цвѣтна вода 1 литра, счукай всичко това и го накысни въ ракыѣтъ и въ водѣтъ два дни или три дни, послѣ извари

на спиртъ додѣ источишь 8 литры; приложи 4 др. шафранъ за да ся поджлти, и подслади съ какъвто обычашъ широуцъ 8 литры, послѣ прѣдѣди това прѣзь хартїѣ и имаѣ за употрѣбене.

Ракыя саказїя

Сакъсъ, ливанъ, миррѣ по 3 унцїи, проста ракыѣ 6 литры, накысни въ неѣ реченнытъ вѣща за 24 часа и го извари додѣ искарашь 4 литры ракыѣ, и ѣкъ скажтай за употрѣбене.

Ракыя матичинена

Хубавѣ зеленѣ матичинѣ 3 литры, вино силно 16 литры накысни го 24 часа и извари го додѣ да излѣзва ракыѣ да гори, и отъ това що извадишь прѣварявай пакъ до колкото искашь, като туряшь по еднѣ литрѣ матичинѣ.

Отъ тѣзи второй пжти прѣваренѣтъ ракыѣ можешъ да извадишь другъ по този начинъ.

Листове отъ матичинѣ 6 унцїи, коры отъ прѣсно кытро 2 унцїи, сѣме корїандрово 1 унцїя, индостанъ джевици, карамфиль, корень отъ анжеликъ по 3 драмы, счукай и надроби и го остави да кыснѣтъ 24 часа послѣ извари на равенъ огнь додѣ излѣзва въ силѣ на спиртъ и спази.

Аласоняна ракыя

1) Стрый или счукай на дребно прѣсень аласонь, и го пуспи въ суровѣтъ ракыѣ да кысне мѣсець прѣди да ѣкъ прѣварявашъ, аласонѣтъ по

мѣрѣ трѣба да бѣде половинѣ фунтѣ на ведро ракъѣ. Като прѣваришь ракъѣтѣ, земи шекерѣ, като смѣташь на ведрото по 4 фунта шекерѣ и по двѣ бутылки водѣ, та направи широпѣ и го смѣси съ спиртѣтѣ. Смѣшеніето ще стане като млѣко, за да го обыстришь трѣба да туришь въ него отъ колкото ведра е была ракъята на ведро по бѣлтѣкъ отъ яйце, и като ги размѣсишь, до колкото е възможно по добрѣ, съ спиртѣтѣ, и ѣхъ разбѣляквашъ въ продълженіе на нѣколко дена. Най послѣ прѣцѣди жидкостѣтѣ.

2) Земи 1 фунтѣ прѣсны аласонови сѣмена, половинѣ фунтѣ бадьянови и къшнецовы и жажна-то-укропны (манотарены?) по единѣ четвъртъ на фунтѣ, тури ги въ едно ведро ракъѣ да къснѣтъ мѣсець и тогазѣ ѣхъ прѣвари. Ще извадишь прѣваренѣ ракъѣ 8 штофа, земи тогазѣ 8 фунта шекерѣ та го разстѣни въ 4 фунта водѣ, смѣси всичко и прѣцѣди.

Карамфилена ракъя

1) На половинѣ ведро хубавѣ ракъѣ тури 20 золотника карамфилѣ, да късне двѣ недѣли. Слѣдъ това тури ги въ казанчето, приложи още единѣ фунтѣ карамфилѣ, прѣвари ѣхъ и подслади съ шесть фунта шекерѣ.

2) Счукай по два фунта карамфилѣ и стафиды, залей ги съ едно ведро простѣ ракъѣ и да къснѣтъ двѣ недѣли; послѣ ѣхъ прѣвари и ѣхъ подслади съ широпѣ.

Лимонена ракъя

Земи 50 прѣсны лимоны, обѣли жѣлтѣтѣ кожицѣ гѣй тѣнко щото да не остане на неѣхъ нѣколко бѣло месо, и тогазѣ тѣзи кожицѣ ѣхъ надроби на дребно и тури ги въ едно ведро ракъѣ да късне единѣ мѣсець. Слѣдъ това притури шекерѣ 10 фунта, и като ѣхъ оставишь да постои двѣ недѣли, прѣцѣди ѣхъ.

Може да ся прави лимонена ракъя и отъ сухи лимонены коры. На едно ведро ракъѣ тури два фунта сухи лимонены коры, и 5 золотника тригѣя да къснѣтъ 20 дена и слѣдъ това, като ѣхъ подсладишь съ 10 фунта шекерѣ, прѣцѣди ѣхъ прѣзѣ хартиѣхъ.

Нерандзена ракъя

1) Земи корытѣ на чѣтыри нерандзы (портокалы) и като ги залѣишь съ 4 бутылки ракъѣ, да ѣхъ оставишь да късне двѣ недѣли и тогазѣ да ѣхъ прѣваришь, като ѣхъ притуришь 2 фунта шекерѣ и да ѣхъ прѣцѣдишь.

2) На едно ведро ракъѣ тури единѣ фунтѣ и половинѣ сухи портокаловы коры да къснѣтъ двѣ недѣли, а слѣдъ това подслади ѣхъ съ 6 фунта шекерѣ и ѣхъ прѣцѣди прѣзѣ фланелѣхъ.

3) Въ едно казанче отъ едно ведро тури единѣ фунтѣ портокаловы коры, половинѣ фунтѣ бадьянѣ, карамфилѣ, кардамонѣ (какуле?), дарчинѣ и укропены (копарены) сѣмена по 10 золотника

и като го напълнишь съ ракиѣж да кысне една недѣля; а послѣ ѣх прѣвари и, като ѣх подсладишь, прѣцѣди ѣх прѣз хартиѣж.

Сливеницы

Най-зрѣлы сливы на едно съ костылкытѣ ги грухатъ добръ като имъ наливатъ толкозь водж, додѣто смѣшеніето стане жидка каша, изливатъ ги тогазь въ каче или бъчевкж, дѣто ги оставятъ додѣ прѣкыпять. Слѣдъ прѣкыпяваніето (което ся познава по това, че жидкостъта прѣстава да шюпне) напълватъ ги въ казанътѣ и ги извариватъ. Тѣй изваренжтж ракиѣж прѣвариватъ ѣх и веднѣж и дваж споредъ каквжто ѣх искатъ по-силнж или по-слабж.

Широпъ на наливкы и ракыи за подслажданіе.

Три фунта шекеръ вари въ единъ щофъ водж, като му снемашъ пѣнжтж додѣто вече стане да нѣма пѣнж, послѣ го изстуди и го остави да прѣстон двѣ недѣли. Съ този широпъ испослѣ поделаждай наливкытѣ и ракыитѣ, като турашь отъ него около четвъртжтж часть спрямо количеството на ракиѣжтж; т. е. на еднж окж ракыж сто драмы широпъ.

Боядисваніе на ракыи

1) *За аленъ и фиолетовъ цвѣтъ* земи единъ золотникъ кържжсъ дребно счукань и го вари въ

тенджерж съ единъ щофъ водж, като прибавяшь въ него и единъ золотникъ чистъ кремотартаръ на прахъ. Като ся отстон, прѣцѣди жидкостътж прѣз единъ парцалъ и ѣх скжтай за употрѣбеніе. Съ тѣзи жидкостъ може да ся боядисва ракыята въ аленъ цвѣтъ на различенъ степенъ, на споредъ това колкото жидкостъ за боядисваніе приложишь.

Фиолетова (моряни) става ракыята ако бы че въ прѣдоменжтыйтъ отваръ отъ кържжсътъ турашь нѣколко капкы гжсъ отваръ отъ черникж или сандалъ (бакамъ).

2) *За тьмночервенъ цвѣтъ*, накысни въ виненъ спиртъ синъ сандалъ (моръ бакамъ) и като стон довольно, прѣцѣди го и накапнувай на ракиѣжтж отъ него по колкото трѣба, додѣто ѣх докарашь на цвѣтъ каквжто ѣх искашь

3) *На жълтъ и златистъ цвѣтъ*, накысни въ виненъ спиртъ жълтъ ружж или шафранъ додѣ ся прокысне добръ и съ него боядисвай ракиѣжтж, като накапвашъ колкото трѣба: или пусни въ ракиѣжтж прѣсны коры отъ портокалъ.

4) *Въ зеленъ цвѣтъ*: за боядисваніе на ракиѣжтж въ зеленъ цвѣтъ има много и разны способы, но по-сгодны сж боядисваніето съсъ спиртъ въ който да кыснжтъ за много врѣме матичинж или другж нѣкожж благовоннж трѣвж прѣснж додѣ е. Може още да ся подзеленява ракыя и съ сокъ отъ майданосъ (рибж миродиѣж) и даже съ пера

отъ лукъ. Перата отъ лукътъ трѣба да ги омы-
ешь, да ги туришь въ горещъ водъ, да ги въз-
варишь два пѣтя, послѣ да ги извадишь и да
ги туришь въ студенъ водъ, и като исцѣдишь
отъ тѣхъ прѣзь парцаль сокътъ, да го варишь въ
разлато нѣщо додѣ искипи половината; и което
остане е зелена боя съ коѣто боядисватъ ра-
кыѣ и желе.

5) *За синкавъ цвѣтъ* има такожде нѣколко
способа, но за насъ по-лесно и по-хубаво е да
пушамы доволно цвѣтъ отъ босилакъ.

Рашафія отъ дюли

Като изберешъ хубавы, зрѣлы, жлыты дюли
двѣ или три, да ги отрыешь съ платно, а слѣдъ
това да ги настържешь на стъргало като рѣпъ
до самытъ сѣменца, като пазишь щото въ настър-
ганытъ мекышь да не паднѣтъ сѣменца. Този
мекышь, т. е. настърганытъ дюли да ги туришь
въ единъ сѣдъ да сѣдѣтъ единъ день въ зи-
мникътъ, за да ся отдѣли сокътъ, а послѣ да ся
исцѣди прѣзь платно, като ся изетиска добръ и
най-послѣ да ся прѣцѣди сокътъ прѣзь сито.
Въ този сокъ ся разстопява нужното количе-
ство шекеръ, споредъ вкусътъ, и всичкото ся
излива въ петерно количество (петъ ката) чистъ
ракыѣ, като му ся тури малко карамфилъ и
цвѣтъ мушкатенъ. Това смѣшеніе го наливатъ въ
бутилкы и го държатъ цѣль мѣсець на слѣнце,
като го разбланикватъ отъ врѣме на врѣме.

Рашафія отъ липовъ цвѣтъ

Рано сутринъ набери липовъ цвѣтъ който е
цѣфнѣлъ добръ, тури го въ една бутилкѣ и, ка-
то го залѣешь съ вишенъ спиртъ, затули бутил-
кѣтъ добръ и ѣъ тури на слѣнце, слѣдъ три не-
дѣли исцѣди цвѣтоветъ излека и прѣцѣди жид-
костьтъ; слѣдъ това притури на всякой щофъ
отъ жидкостьтъ по единъ и половинъ фунтъ ше-
керъ, растопенъ на огнь въ равно количество во-
дъ, и прѣцѣди ѣъ пакъ.

Развалено сыреніе да поправяшь.

Палей бѣло вино на силитря (гюверцеле), ко-
ето ще начене да ври, и ты все наливай вино,
до гдѣто ся утихне, подиръ накваси съ него нѣ-
колко кесія, турни въ тѣхъ сыряніето, и го ос-
тави за 24 сахата на хладно мѣсто, подиръ пакъ
ги кваси и прѣбращай сыряніето, което до то-
гава непрѣставай да правишь, до гдѣто ся по-
прави сыряніето. Съвсѣмъ сухо и развалено сы-
ряніе, може съ този начинъ не само да ся по-
прави, но и да стане много сладко.

Какъ да не ся вкысне млѣко піеніе, и еденіе.

Направи отъ дървенъ пепель лугъ (лекшія),
сила была или слаба все едно, и като осѣтишь,
че нѣкоя отъ горѣспомянѣти-тъ нѣща ще да ся
вкысне, а ты накапи нѣколко капкы. Най-добръ

щешь да знаешь довольно ли или много си тур-
нэль, ако го опыташь.

Разваленъ оцетъ да поправишь.

Земи дребяж тригъж, турни ѣж въ еднаж чашкѣ
въ лють оцетъ нека са вкисни; подиръ го из-
суши на слънце и го турни въ разваленый оцетъ.

Разваленъ тютюнь да поправишь.

Земни двѣ омы водѣ, турни въ ней три ше-
пы черешевы листіе, и гы турни на огъньтъ
нека врѣтъ добръ; подиръ исвѣрли оцѣзи ли-
стове, и изстуди воджтѣ, въ коѣто сыпи малко
ситѣж соль. Съ тѣзи водѣ накваси изрѣзанный
тютюнь, и го притисни добръ въ единъ сеждѣ,
по всякой день го прѣбращай, да не поплеснева,
и пакъ го притиснувай добръ. Съ този начинъ не
само че щешь да поправишь тютюньтъ, но ще
го направишь да има по-добръ вкусъ и ми-
ризмъ, нежели колко-то е ималъ отъ нагрѣдъ.



СЪДЪРЖАНІЕ.

НАГОТВАРСКЖТЖКНИГЖ

*Распознаваніе и избираніе на разны меса, ри-
бы и други пльща за гостбы 3*

Отдѣлъ 1-й, За чорбы-тъ .

Нохугела чорба	7
Рибя чорба	—
Дрובה чорба	—
Кисела чорба	—

Отдѣлъ 2-й, За кебапытъ.

Шипъ кебабъ	01
Таукъ кебабъ	—
Кѣрмъ таукъ кебабъ	11
Сюдъ кебабъ	—
Кушь кебабъ	12
Тавшанъ кебабъ	—
Кѣймъ фурунъ кебабъ	13
Тасъ кебабъ	—
Кебабъ отъ долма агне	14
Джигеръ кебабъ	15
Скабриченъ кебабъ	—
Таукъ кюль-бастѣж	61
Овча и агнешка кюлбастія	—

Тенджеро кюль бастѣжъ отъ телешко и говеждо месо	17
Попарена рыба кюлбастія	—
Калъчь в памажудъ кюлбастія	—
Стрида кюлбастѣжъ	18
Скабрична кюлбастія	—
Сырена кюль-бастія	—

Отдѣль 3-й, За ехнѣи-тѣ.

Бѣла ехвѣя	19
Червена яхнѣя	—
Попска яхнѣя отъ телешко месо	20
Къзартма	—
Майданосова яхнѣя	21
Чеснова яхнѣя	—
Агнешка казартма	—
Пача яхвѣжъ	22
Яхнѣя отъ заешко месо	—
Казартма яхнѣя съ доматы	—
Попска яхнѣя отъ скабрицы	23
Френска яхнѣя	—
Кокоша яхнѣя	24

ЗА КЮВТЕТА-ТА.

Кебабъ кювте	24
Безводны кювтета	25
Кювтета съ майданосъ	—
Подправены кювтета	—
Кювтета съ кымѣонъ	26
Кювтета пълны съ майданосъ	—

Отдѣль 4-й, За ястіята що ся правятъ въ тавжъ

Месо въ тавжъ	26
Скабрицы въ тавжъ	27
Миды въ тавжъ	—

Патладжени въ тавжъ	27
Дробъ въ тавжъ	28
Рыба хамсіа въ тавжъ	—

Отдѣль 5-й, За ястіята ятѣ отъ тѣсто

Бюрекъ отъ ювки	29
Воденъ бюрекъ	—
Сакъзліа бюрекъ	30
Млъченъ бюрекъ	31
Кокшій бюрекъ	—
Простъ лукумъ	32

Отдѣль 6-й, За тѣстены сладкы ястіята.

Проста баклава , ,	32
Каймачена баклава ,	33
За корабѣи-тѣ ,	—
Другъ видъ ,	34

ЗА КАДАИФЫ-ТѢ

Простъ тель кадаифы ,	34
Сарай тель кадаифи	35
Бѣлъ кадаифъ	—
Каймаченъ кадаифъ	36
Простъ кадаифъ въ тавжъ ,	—
Безмасленъ кадаифъ	—

ЗА ХАЛВЫ-ТѢ

Газидеръ хелвасъ	37
Сабонія хелвасъ	—
Асуде хелвасъ	—
Хелва отъ орнзено брашно	38
Ламонія хелвасъ	—

Отдѣлъ 8-й, За ястїетата отъ зеленины.

Тыквена баядїя	39
Бамья ,	—
Хюшмеръ или сюндюріе	40
Падлджанъ пачаса	—
Цѣла рыба калканъ	41
Рыбенъ гывечъ	—
Пача	—
Кысели патладжены и тыквы	42
Пїязлж кабакъ ,	—

Отдѣлъ 9-й, За долмытъ съ зейтинъ и масло,

Медесъ долмасъ	43
Лъжливы долмы	44
Вивяновы лъжовны долмы	—
Пажшеви долмы	—
Пилешны или кокоши долмы	45
Мидяны долмы	—
Просты листены долмы	46
Долмы отъ доматы	—
Рыбены долмы	47
Долмы отъ чрева и шкембета	—

Отдѣлъ 10-й, За пїлафы-гѣ.

Простъ оризентъ пїлафъ	58
Персїйскій пїлавъ	49
Безводенъ пїлавъ	—
Безмасленъ пїлавъ	50
Пїлавъ съ доматы	—
Пїлавъ съ патладжены	—
Пїлавъ съ мїды	51

Отдѣлъ 11-й, За хошафы-гѣ

Хошавъ отъ прѣсны вишны	52
Хошавъ отъ сливы	—
Хошавъ отъ яблкъ и крушы	53
Хошавъ отъ малины	—
Хошавъ отъ разакыж гроздіе	—
Хошавъ отъ сухы крушы	54
Хошавъ отъ портокалы	—
Хошавъ отъ нарове	—
Хошавъ отъ стафиды	—

Отдѣлъ 12-й За сладка и шурупы.

Четвъртиты дюлы	55
„ „ другъ видъ	56
Рахатъ лукумъ	—
Корабиі отъ бадемы	57
Простъ шурупъ саде	—
Шурупъ отъ вишны	58
„ „ другъ видъ	—
Шурубъ отъ менекше	—
Шербеть отъ менекше	59
Шурупъ отъ оцетъ	—
Шурупъ отъ бадемы (сомада)	60
Шурупъ отъ лимоны	—
Шурупъ отъ ягоды	61
Шурупъ отъ демиръ-хиды	—
Сладко отъ ягориды	—
Сладко отъ френеско гроздіе	62
Сладко отъ трїнафелъ , , , . .	—
Сладко отъ вишны	—

Цритурка за разны работы.

Добъръ и ефтенъ хлѣбъ , , , . .	63
Економическїй хлѣбъ , , , . .	—

Хлѣбъ отъ ябълки	64
Новъ квасъ да направимъ	—
Економическа гозба	—
Какъ да откъва месото на птицытъ	65
Да откъватъ свинскы бутове	—
Траяніе на месна чорба	—
Траяніе на яйцата	66
Да ся спазватъ яйцата прѣсно	—
Какъ да спазваме рыба	—
Поправаніе на развалено мѣсо	—
Какъ да спазваме млѣкото	67
„ „ „ млѣкото прѣсно	—
Какъ да направимъ блажно масло	—
Спазваніе на блажно масло	68
Сыреніе да ся не развали	69
Очистеніе на дървено масло	—
Поправа на развалено масло	70
Да извадишь миризъ отъ сьсъкъ	71
Прѣчистяніе на водж	—
Спазваніе на оцетъ	—
Обистряніе на оцетъ	—
Да извадишь лють оцетъ	—
Суха подкваса за оцетъ	72
Оцетъ на прахъ	73
Солени краставицы и чушки	—
Краставицы въ оцетъ	74
Салата отъ цвикло	75
Гъби въ оцетъ	76
Спазваніе на корноплоды	77
Спазваніе на оwoцiя	—
Спазваніе на пълпешы	79
Спазваніе на разны меса	—
Поправаніе на месо	81
Спазваніе на месо чрѣзъ ваглица	—

За соленіе на меса-та.

Общи правила	82—84
Варенъ прѣсолъ за месо	87
Прѣсолъ за свинскы половинки	—
<i>Английскы способы за соленіе на бутове</i>	
говединж и свининж	88
За суленіе на обсоленытъ меса	90
Датска прѣсолица	91
Русска прѣсолица	92
Хамбургска прѣсолица	93
Американска прѣсолица	95
Соленіе на говежды языцы	96
Франконска прѣсолица	—
Прѣсолица съ Бульонъ	—
Вестфалска окадена говеждина	97
Русскы говежды бутове	98
Американскы прѣсолицы	99
Американскы способы да солятъ и	
сумать бутове	101—104
Бутове по вестфалскый манеръ	204
Френска сланина	107
Мавицска сланина	108
Соленіе и каденіе на свинско месо	—
Мало-русска сланина	110
Сыръ отъ месо	111
Вяленіе на месо	112
Какъ ся суши дивячь на дымъ	113
Гъскы сушени на дымъ	114

Приготвяніе на наденицы.

Селскы наденицы	115
Месна наденица (кръвавица)	117
Сборны наденицы	117
Италиенскы наденицы	—
Холландскы наденицы	—

Френскы наденицы	118
Наденицы отъ черъ дробъ	—
Нѣмскы княкъ-вурстъ	—
Болонскы наденицы	119

Сушены рыбы

Сушеніе и опущиваніе на щука	121
Марината рыба	—
Приготованіе на домашенъ хайверъ	123
Спазваніе на смачканъ хайверъ	124

Спазваніе на яйца, (млѣко и сыреніе.)

Поправляніе на млѣко	127
Американско кисело млѣко	128
Кисело млѣко	—
Сюзма	129
Вестфальско сыреніе	130
Картофельно (барабойно) сыреніе	131
Варено сыреніе отъ кисело млѣко	132
Спазваніе на кравіе масло	133
Блаженъ писметъ	134

— 0 —

Хренъ и горчица	135
Ленармоиовски горчица	136
Какъ да ся не развали опеть	137

Дрожжи или подквасы.

Мая отъ грахъ	138
Ню-Йоркска мая	139
Мая отъ картофы	—
Сухо подкваса за хлѣбъ	—
Спазваніе на маѣ-гъ	140
Какъ ся прави солодъ	—

Разны питія.

Медъ питейный	141
-------------------------	-----

Медъ кескынь	143
Пиво за трапезжтж	144
Хмѣлно пиво за трапезжтж	145
Пиво отъ вишны и отъ сливы	—
Пиво да ся не вкысне	146
Пиво да стане кескынь	—
Да истребишь дажъ отъ пиво	—

Прохладителны питія.

Калте-шалъ отъ вишны	147
Калте-шалъ отъ черносливы	—
Сладка сыроватка	—
Кисела сыроватка	148
Овощна сыроватка	—
Винена сыроватка	—
Морсъ отъ лобенцы	—
Сиропъ отъ лимоны	149
Сиропъ отъ тиквы	—
Крушеница	150
Ябълченица	—
Сокъ отъ ябълкы	152
Сокъ отъ малины да трае	—
Грозденица	153
Бергобзонъ	154
Сидръ или вино отъ ябълкы	154 -- 160
Сидръ отъ крушы	160
Вино отъ ябълкы като реинско	161
Крушено вино отъ сидръ	162
Вино отъ свирчовичинж	163
Крушено вино	164
Вино отъ сливы	—
Вино отъ прасковы	156
Вино отъ брубонкы	166
Искуственно вино	—

Американско вино	167
Водно вино отъ гроздіе	168
Къбросско вино	—
Малажко вино	—
Вино отъ стафиды	170

Чисто вино

Вино благовоино	172
Подправено вино	—
За подчервяваніе на вино	173
Черно вино да стане бѣло	174
Какъ да стане бѣлото вино черно	175
Кога трѣба да ся прѣтака виното	—
Какъ да познаешъ ще трае ли вино-то или ще ся развали скоро	—
Да запрѣдваряшъ вино да ся не вкисне	176
Какъ да поправишъ вкиснаѣто вино	177
Развалено вино да поправишъ	178
Какъ да прѣобразишъ нихвилито вино	—

—о—

Разны ракъены наливкы	179
Наливка отъ зарзала	180
Вишневка	—
Сливянка	—
Дулевка	181
Дулевка п ябълновка	—
Малиновка	—
Малорусскы наливкы	182

Р а к њ и .

Ракыя ароматична	184
Ликсеръ на живота	—
Общъ ликсеръ	—
Ракыя саказлія	185
Ракыя матичинена	—

Апасояна ракъя	185
Каравфилена ракъя	186
Лимонена ракъя	187
Неравзена ракъя	—
Сливелица	188
Широпъ на наливкы и ракъи за подслаждане	—
Боядисваніе на ракъи	—
Рашафія отъ дюля	190
Рашафія отъ липовъ цвѣтъ	191
Развалено сыреніе да поправишъ	191
Какъ да ся не вкисне млѣко, піеніе п еденіе	192
Разваленъ оцетъ да поправишъ	—
Разваленъ тютюнъ да поправишъ	—



ТЪЛКОВАНИЕ.

НА НѢКОИ ДУМЫ УПОТРЕБЕНЫ ВЪ КНИГЪТЪ.

—о—

Аиръ, растение asorus satamus.
Бавица, млинь, погача, сырена мазна пыта.
Бахарии, разны пряности, ароматы за подправж.
Бульона, чорба отъ варено месо.
Бутылка, стькло черно, като мѣрка зема ся отъ 150 драма до 200.
Ведро, въ тѣзи книгъ ведро като мѣра зема ся русско ведро което е отъ 5 до 6 обы.
Вяленіе, сушеніе на слѣнце или на вѣтръ.
Гага, чонка, клювъ.
Гюзуль, джоджамъ, нане.
Дарчинъ, канела, корица.
Доматы, червени мюхлета, френкъ патладжанъ.
Дръжје и дръжка, опашката или сапътъ на нѣкое оръдіе, а на трѣвж и цвѣтіе стражкѣтъ отъ кѣмъ кждѣто ся държи.
Дзисигеръ — дробъ.
Дребно, дробно или ситно.
Дрожжи, понѣкога значи тригмѣж отъ казѣтъ на виното, но общо значи мая, подкваса за нѣщо жидко.
Дюймъ, дванадесета часть отъ фута.
Жидкость, всяко водно и течно нѣщо.
Звиска, овца която е имала агне и е доена.
Золотникъ, 96 часть на фунта, близу драмъ.
Иибиръ, корень отъ растеніе Amomus zingiber.
Истѣрбушвамъ, распарамъ и очистямъ
Кавѣрдисвамъ, пражѣж.
Калачъ, колачъ, кравай.

Картофы, барабой, пататы.
Кормина, шкембе.
Кружка, десета часть отъ ведро.
Крупичатъ, отъ чисто брашно.
Кувшинъ, есждъ като буре или дамаджана.
Леврекъ, единъ видъ дребна рыба.
Манеръ, начинъ, тертипъ.
Мисирка, пуйка, фитка.
Мида, скойка.
Мъжуръ, фуска.
Мюхле, вижъ доматы.
Можжевелникъ, арджъ.
Наденицы, суджукъ.
Начинъ, тертипъ.
Овино, чардаче нѣкакво или дѣса за да ся простира на него нѣщо да ся суши.
Паламудъ, единъ видъ рыба.
Презола, месо отъ ребрата за печеніе.
Пудъ, единъ пудъ има 40 фунта.
Пиростія, сяджакъ.
Поварейка, лъжица съ коікто ся служатъ кога готватъ ястіе.
Прѣсолъ и прѣсолица саламура.
Цирпиляза, пепеляво.
Разсолъ, армея, употребено е и за саламура.
Рафинирована соль, прѣчистена.
Сачъ, връшинкъ, желѣзо което ся тура на огня.
Скомріа, скабрица.
Справа, готвеніе, приготвеніе.
Сокъ, чорба.
Сочина, чорба.
Сочиво, плодове отъ които ся вари чорба, като бобъ, леща.
Стриды, единъ родъ скойбы.

Сосна, единъ видъ борина.

Солодъ хлѣбны зърна, като жито, рижъ и др. кога ги киснатъ въ вода и ги държатъ на топло додѣ добыятъ сладчивъ вкусъ.

Творогъ, частицы отъ мѣкото които сж ся осѣднали и сж ся отдѣлили отъ сировагѣтъ.

Тминъ, кыміонъ.

Търбухъ, вижъ кормина.

Укропъ — копръ.

Фунтъ, теглилка която съдържава 32 лота или 96 золотника.

Унция около 8 драмы.

Штофъ, осма часть на руското ведро.

Футъ, мѣра отъ 12 дюйма.

К Р А Й .

Ант. цена 8 -

№ 9/86 19.7.г.