

РЪКОВОДСТВО
по
ГОТВАРСТВОТО
ПОТРЕБНО ЗА ВСЪКО СЪМЕЙСТВО.

По методата на Г-жа:
Magdaleny Dobromily Rettigova.

ИЗДАНИЕ ПЪРВО

НАРЕДИЛА
Д. Д^на Др. Йорданова



СВИЦОВЪ
Скоро-печатница на Д. Т. Дамяновъ
1903.

Препечатването е забранено.

66225

Посвѣщавамъ настоящия си
първъ трудъ на Първото Жен-
ско-Стопанско училище „Мария
Луиза“ въ Ст. София, — въ знакъ
на признателностъ.

Д. Д-^{ръ} Юрданова.

ПРЪДГОВОРЪ.

Фактъ е, че за да може едно дѣло да постигне съ полезенъ резултатъ гонимата цѣль, необходимо е да се познаватъ неговитѣ тѣнкости, или въобще, да сме запознати, ако не напълно, то поне приблизително съ начинитѣ на неговото приложение. Така е и съ приготвлението на храната, която играе най-важна роль въ живота на човѣка. Ястието е тогава вкусно, хранително и полезно, когато сме въ положение да му придадеме тѣзи качества.

За жалость, отъ една страна изискванията на съврѣмения животъ по отношение на кухнята, а отъ друга—едностранчивата, даже слабата подготовка по готварството на повечето отъ младитѣ домакинки, пораждатъ често прѣспирни, упрѣквания за недоброто и еднообразно приготвление на ястията и домашни невадоволствия, които по нѣкога ставатъ причина за хладнокървна отношения между съпружитѣ, макаръ, че се правятъ достатъчно разходи отъ страна на мъжътъ и има въ сѣщото врѣме горещо желание отъ страна на домакинката, да приготви нѣщо вкусно и полезно. Ето защо, ржеводима отъ горното, поласкаяхъ се да вѣрвамъ, че ако събера и стѣмня еди по пълничко, модерно ржеводство по домашното изкуство—готварството, то съ това ще принесе поне една малка полза на желающитѣ ми млади другарки, които биха поискали да се запознаятъ по

въ връла вода да вари $\frac{1}{4}$ часа, послѣ изтърсѣте бухтата въ чения и поднесѣте заедно съ силентъ буѣйонъ.

4. Супа съ нудлички (ювка)

Замѣсѣте твърдикко тѣсто отъ двѣ яйца, малко солъ и брашно, разточете го и оставѣте да изпърхне; слѣдъ това разрѣжете листа на двѣ половини, които разрѣжете още на двѣ половини и ги положете една върху друга; тѣй наредени, изрѣжете отъ тѣхъ, два прѣста широки ленти, които прѣсѣчѣте на двѣ и напрѣко рѣжете тѣкви дълги парченца, които се наричатъ нудлички. Така приготвената ювка се разхвърля по дѣската, за да просъхне и, слѣдъ това, се тура въ буѣйона.

5. Супа съ стъргано тѣсто (за 6 души).

Замѣсѣте съ двѣ яйца, малко солъ и брашно, колкото е възможно, твърдо тѣсто, което настържете на стъргало (обикновенно ренде) и го разхвърлѣте да просъхне; слѣдъ това напушайте отъ него въ буѣйона толкозъ, щото супата да има срѣдна гѣстота.

6. Супа съ канано тѣсто.

Направѣте си въ едно чувенче отъ двѣ яйца и брашно рѣдикко тѣсто, вземайте отъ него съ вилица и отъ високо пушайте въ кипящия буѣйонъ по такъвъ начинъ, щото тѣстото да пада въ видъ на фиде, което разбъркайте полекичка въ буѣйона и оставѣте да поври 10 минути.

7. Супа съ кнедли отъ грисъ.

Разтрийте съ дървена лъжица въ една порцеланова чения 12 декагр. прѣсно масло или пакъ събрана лой отъ говежди ястия, до избѣляване, прибавѣте

въ него два жълтъка, двѣ яйца, малко солъ и разбъркайте, притурѣте двѣ лъжици студено мѣлко, 14 декагр. грисъ и оставѣте тази смѣсъ $\frac{1}{4}$ часъ да почива. Кнедлички тѣй правѣте тѣй: натопѣте кафана лъжичка въ кипящия буѣйонъ да се стореши, сетѣ гребѣте отъ тѣстото и пушайте въ супата.

8. Супа съ кнедли отъ сланина (за 8 лица).

Сварѣте $\frac{1}{4}$ килогр. тѣсто пушено месо, оставѣте да истине и тогава го нарѣжете на малки квадратни парченца. Нарѣжете сѣщо на парченца една кифла, половината отъ тѣхъ натопѣте въ сладка смѣтана, а другата—опържете, докато пожълтѣе; стопѣте едно парче сланина, оставѣте да се прохлѣди, прибавѣте въ нея изпърженитѣ хапки, два жълтъка, двѣ яйца, намокренитѣ въ смѣтана кифли, малко солъ, една лъжица чисто брашно и разбъркайте смѣсата, послѣ вземѣте отъ нея съ една лъжичка и пушайте въ супата. Ако кнедличката остане цѣла, това значи, че тѣстото е достатъчно гѣсто, въ противенъ случай прибавѣте още брашно.

9. Супа съ кнедли отъ брашно (за 9 лицѣ).

Разтривайте 7 декагр. добро прѣсно масло, докато избѣлѣе добръ и кабардиса, притурѣте въ него 4 жълтъка, двѣ яйца, 3 лъжици смѣтана, малко ситно скъцана лимонова кора, осолѣте и добръ разтрийте; между разтриванието вмѣшайте толкозъ брашно, щото да се образува съвѣсмъ меко тѣсто, отъ което пушайте съ лъжичка въ буѣйона малки топки, които оставѣте 10 минути да вратъ.

10. Супа съ кнедли отъ картофи (за 6 лица).

Разтрийте въ паница 10 дек. масло, притурѣте въ него 5 жълтъка, единъ слѣдъ другъ и едно яйце, 6 лъжици сва-

рени и настъргани картофи, 1 пълна лъжица брашно, малко сол и всичко добръ объркайте. Варете кнедлитъ нѣколко минути. Ако обичате, изпържете прѣдварително кнедличкитъ въ масло и послѣ ги поднесѣте въ супата.

11. Супа съ кнедли отъ оризъ (за 6 лица).

Сварѣте 7 декагр. очистенъ оризъ въ смѣтана на гъста каша, която оставѣте да истине; въ това врѣме разтрийте 3 декагр. прѣсно масло, съ 4 декагр. говежда лой, размѣсѣте тази смѣсь въ ориза, прибавѣте въ него, 6 жълтъка, снѣгъ отъ 3 бѣлтѣка и малко солъ, разбъркайте смѣсьта повторно и пуцайте съ лъжичка отъ нея кнедлички въ кипящия бульонъ, които оставѣте да вратъ 10 минути. Въ случай, че тѣстото е рѣдко, прибавѣте още една лъжичка брашно.

Ако обичате, изпържете кнедличкитъ прѣдварително въ врѣло масло и сегнѣ ги пуцнѣте въ супата.

12. Супа съ кнедли отъ оризъ.

Измиете $\frac{1}{4}$ кгр. оризъ, понапрѣдъ въ гореща вода, а сетнѣ въ студена, залѣйте го съ $\frac{1}{4}$ лит. мѣлко, прибавѣте му малко масло и го сварѣте на гъста каша, въ която, като истине, разбъркайте 4 яйца, една лъжица брашно, малко солъ, мушкатовъ цвѣтъ, и съ лъжичка пуцайте кнедлички въ кипящия бульонъ.

13. Супа съ кнедли отъ стърганъ хлѣбъ.

Настържете твърдъ домашенъ хлѣбъ, вземѣте отъ него три пълни лъжици и го опържете въ масло, послѣ му прибавѣте $\frac{1}{2}$ глава дребно нарѣзанъ и опърженъ лукъ, въ който, слѣдъ като е истиналь, сте разбъркали двѣ яйца, три лъжици мѣлко и малко солъ.

Оставѣте тази смѣсь да постои на студено мѣсто и слѣдъ това пуцайте отъ нея, колкото орѣхъ, кнедлички.

14. Супа съ бухта (за 8 лица).

Разбъркайте въ $\frac{1}{2}$ литра смѣтана три яйца и излѣйте върху двѣ, нарѣзани на хапки кифли, които оставѣте да киснатъ $\frac{1}{2}$ часъ. Въ това врѣме стъркайте 5 декагр. масло съ единъ жълтъкъ, 2 декагр. говежда лой (стопена и изстудена), малко мушкатовъ цвѣтъ и потрѣбната солъ, на послѣдъкъ прибавѣте въ тази смѣсь кифлитъ, малко на дребно нарѣзанъ зеленъ магданозъ и всичко това добръ разбъркайте. Намажете една кърпа съ масло, изсипѣте въ нея смѣсьта, съберѣте ѝ крайщата и завържете съ канапъ малко по-горѣ отъ смѣсьта, която поставѣте да ври единъ часъ въ говежди бульонъ. Слѣдъ това, извадѣте бухтата, нарѣжете я на парчета и поднесѣте съ бульо̀на, подбърканъ съ жълтъци.

15. Супа съ бухта другъ видъ.

Скълцайте заедно $\frac{1}{4}$ килогр. свинско месо, $\frac{1}{4}$ килогр. телешко месо и парче говежда лой, прибавѣте въ тази смѣсь двѣ разбити яйца, $\frac{1}{2}$ кифла въ вода намокрена и изтискана, двѣ разбити яйца, потрѣбната солъ и малко счуванъ мушкатовъ цвѣтъ, разбъркайте я добръ и послѣ изсипѣте въ кърпа, намокрена съ вода, отъ която прѣдварително сте я добръ изтискали. Слѣдъ това сварѣте смѣсьта, както въ горния номеръ, нарѣжете я на квадратчета и поднесѣте въ супата.

16. Супа съ свигъкъ отъ брашно.

Разтривайте въ порцелановъ съдъ 10 декагр. масло въ продължение на $\frac{1}{2}$ часъ, слѣдъ което прибавѣте 4

жълтъка единъ по единъ, като слѣдъ всѣкой единъ добръ разбърквате, 14 декагр. брашно, малко соль и ситъ отъ 4 бѣлтъка, който внимателно размѣсѣте. Възварѣте въ една тавичка малко масло, излѣйте въ нея смѣсата и хвърлѣте въ фурната да се опече, а слѣдъ като изтине, нарѣжете я на квадратчета, които поднесѣте въ супата.

17. Супа съ свитъкъ отъ грисъ

Сварѣте съ два филджана млѣко гѣста грисова каша, която оставѣте да изтине. Въ това врѣме стъркайте 3 декгр. прѣсно масло съ три жълтъка, прибавѣте ситъ отъ три бѣлтъка и, слѣдъ като го разбъркате, прибавѣте изстудения оризъ; намажете тавичка съ масло, изсипѣте въ нея смѣсата, която опечете и нарѣжете както по горѣ.

18. Супа съ свитъкъ отъ нѣско зеле (за три лица).

Сварѣте въ говежди бульонъ една зелка, скѣлцайте я и турѣте да се задуши съ говежди лой, нарѣзана на парчета, послѣя посолѣте съ малко чернъ пиперъ и оставѣте да изтине; слѣдъ което ѝ прибавѣте три яйца, половина кифла, намокрена въ млѣко и изстискана, малко соль и всичко това добръ разбъркайте. Въземѣте тиганъ за пържение на яйца, турѣте въ всѣкоя дупка по лъжица смѣсъ и пържете туртички, които като се опържатъ отъ едната страна, обрнѣте и отъ другата страна, слѣдъ което ги нарѣжете на дълги парченца, прибавѣте имъ ситно нарѣзанъ зеленъ магданозъ и ги поднесѣте съ супата.

19. Супа съ свитъкъ отъ месо.

Разтрийте 6 декагр. масло съ 4 жълтъка, които турайте единъ по единъ, послѣ прибавѣте скѣлцаното,

месо, било варено, печено или пъкъ друго останало, малко лукъ, счуванъ чесанъ, чернъ пиперъ, соль, лимонова кора и ситъ отъ 4 бѣлтъка; печете свитъка въ тавичка, намазана съ масло и посипана съ брашно.

20. Супа съ кнедли отъ говеждо месо (за 8 лица)

Вземѣте 13 декгр. добра говежда лой, раздѣлѣте я на двѣ части: едната часть стопѣте, а другата — нарѣжете на малки парчета; въ разтопената лой изпържете половина кифла, нарѣзана на квадратни парченца, а другата половина нарѣжете и наисипѣте въ малко млѣко. Онази на парчета нарѣзана лой, сѣщо разтопѣте, прѣцѣдѣте и истинала я разтрийте съ дървена лъжица, докато избѣлѣе, прибавѣте сега въ нея три жълтъка и едно яйце, намокрената и изстискана кифла, лъжица брашно, изпържената кифла, малко магданозъ и малко соль; разбъркайте смѣсата много добръ и съ лъжичка пуцайте кнедлички въ кипищъ бульонъ.

21. Руска супа (боршъ).

Облѣте по единъ корень кервизъ, морковъ, магданозъ и малко цвѣкло, нарѣжете ги на колелца, отъ които нареждайте по нѣколко въ купъ и изрѣзвайте изведнажъ тѣсни дълги парченца. Коренитѣ заедно съ прѣсно кѣдрево или кисело нарѣзано зеле изпържете въ масло, а сетнѣ варѣте въ солена вода, докато омегнатъ; слѣдъ това ги прѣхвърлѣте въ прѣцѣденъ говеждъ бульонъ, прибавѣте въ него запържка (пържено брашно въ масло, докато получи розовъ цвѣтъ), свареното говеждо месо, нарѣзано на квадрати и поднасийте боршътъ, подбърканъ съ яйца и лимонъ сокъ.

22. французска супа.

Изпържете нарѣзанъ лукъ, прибавѣте при него по

единъ корень кервизъ, морковъ и магданозъ, нарѣзани по-напрѣдъ на колелца, а послѣ на тънки дълги парченца, прибавѣте малко гжба и дрѣбно нарѣзано къдраво зеле, оставѣте всичко това да се повзпържи и го изсипѣте въ бульона, който, като наближи да бѣде готовъ, попърскайте съ чернъ пиперъ и ситно нарѣзанъ магданозъ.

23. Поляшка супа.

На бульонъ отъ 3 килогр. месо турѣте: $\frac{1}{8}$ килогр. леца, $\frac{1}{8}$ кгр. бобъ, $\frac{1}{8}$ килогр. грахъ, двѣ лъжици оризъ, 3 лъжици булгуръ, два картофа, по единъ корень кервизъ и магданозъ, варѣзани прѣдварително на колелца и послѣ на тънки дълги парченца; слѣдъ като всичко това на половина е сварено, прибавѣте $\frac{1}{8}$ килогр. свинска мазъ, малко чернъ пиперъ и малко шумка, нарѣзана на дребни парченца.

24. Супа съ картофи (за 6 лица).

Сварѣте картофи, обѣлѣте ги и размачкайте прѣз преса или съ дървена лъжица. Направѣте запържка и заедно съ картофитѣ я изсипѣте въ бульона, който слѣдъ като поври, прибавѣте му опържени кифлови хапки или отъ бѣлъ хлѣбъ и наскорѣ поднесѣте, за да не се разкиснатъ хапкитѣ.

25. Супа съ ювкички.

Направѣте рѣдко тѣсто отъ 2 яйца, 2 децил. млѣко, брашно и малко соль. Намажете омлетова форма или тиганче съ масло, излѣйте въ нея една голѣма супена лъжица отъ тѣстото, което, като се изпържи отъ едната страна, обърнѣте го съ широкъ ножъ, за да се изпържи и отъ другата. По такъвъ начинъ изпържете

всичкото тѣсто и отъ изпърженитѣ питки нарѣжете тънки дълги парченца, които турѣте въ супата.

26. Супа отъ шкембе (кормина)

Попарѣте една часть отъ шкембето, остържете го и добрѣ измийте; слѣдъ това го сварѣте, нарѣжете на тънки, дълги парченца, които заедно съ пържено брашно, (кашичка) чернъ пиперъ и магданозъ разбъркайте въ говежди бульонъ и оставѣте да поври. Ако обичате, поднесѣте супата подбъркана съ яйца, счуванъ чесанъ и одеть. Може да се спотви на фурната, като се туря лукъ, различнитѣ миризми, потрѣбната соль и се изпрати тенджерата отъ вечерята, замазана съ тѣсто.

27. Супа съ крупа (булгуръ).

Сварѣте булгура въ бульонъ и, слѣдъ като оври, подбъркайте супата съ яйца и лимонъвъ сокъ.

28. Италианска супа.

Сварѣте бульонъ отъ $1\frac{1}{2}$ кгр. говеждо месо съ по единъ корень; кервизъ, морковъ и магданозъ. Сварѣте на отдѣлно 100—120 гр. макарони въ подсолена вода, която послѣ изцѣдѣте, а макаронитѣ, заедно съ запържка и малко мушкатовъ цвѣтъ, изсипѣте въ бульона. По днася се подбъркана съ яйце и поржсена съ настъргано пармезанско сирене.

29. Друга италианска супа.

Сварѣте въ подсолена вода или бульонъ малко кисело или пѣкъ сладко зеле, прибавѣте при него малко оризъ и лукъ, залѣйте съ прѣцѣденъ бульонъ и оставѣте супата малко да поври. Турѣте въ супника настъргано

пармезанско сирене, кашкавалъ или пъкъ бѣло сирене, излѣйте върху него супата и поднесѣте.

30. Супа отъ грахъ.

Сварѣте $\frac{1}{4}$ кгр. грахъ, размачкайте и го прѣкарайте прѣзъ сито, слѣдъ това го залѣйте съ добръ говежди бульонъ, въ който прибавѣте; малко магеранъ ситно нарѣзанъ магданозъ, два стѣргани картофа, малко бѣдо изпържено брашно въ масло и оставѣте да ври. Ако обичате, вмѣсто стѣргани картофи, употребѣте стѣрганъ хлѣбъ. Подава се съ пържени хапки отъ кифли или бѣлъ хлѣбъ.

31. Супа съ пармезанско сирене.

Очистѣте $\frac{1}{4}$ кгр. оризъ, измийте го въ пѣволко го рещи води, залѣйте съ говежди бульонъ и оставѣте да се свари, като се внимава да не прѣври, но да си останатъ зърната цѣли. Подава се съ отдѣлно настѣргано пармезанско сирене.

32. Супа съ оризъ (за 6 лица).

Въ $1\frac{1}{4}$ литръ бульонъ сварѣте 14 декагр. очистенъ и съ врѣла вода попаренъ оризъ. Подава се подбъркана съ яйца и лимоновъ сокъ.

33. Супа отъ крака.

Почистватъ се краката и се приготвяватъ, както супа отъ шкембе.

Какъ се чистатъ краката отъ копитата.

Поставѣте само долната частъ (копитата) на краката въ силенъ огънь и, слѣдъ като се нагорещатъ,

бѣлскайте ги върху голѣмъ камъкъ, докато паднатъ копитата. Слѣдъ това насвѣтлѣйте делафъ или друго удобно за цѣлѣта жельчо и съ него пърлѣте на вредъ, гдѣто има влакна. Разсѣчете краката на нѣколко части, измийте ги и оставѣте въ подсолена вода да се сварятъ.

34. Агнешка чорба.

Вземѣте едно парче отъ прѣдната частъ на агнето, нарѣжете го на късове, турѣте въ тенджерата съ потребната солъ, залѣйте съ топла вода и оставѣте да възври, отпѣнѣте и оставѣте да ври, като прибавите лукъ. Когато месото наближи да се свари, прибавѣте малко оризъ, малко магданозъ и чубрица. Поднася се подбъркана съ яйца, разбити съ кисела смѣтана, кисело млѣко или само съ оцетъ. Става вкусна, ако се свари въ нея малко киселецъ и тогава нѣма нужда да се подкиселва.

35. Чорба съ топки.

Вземѣте $\frac{1}{2}$ кгр. месчина отъ бутъ, сълцайте я на ситно съ една глава лукъ, прибавѣте ситно нарѣзанъ магданозъ, малко пиперъ, бахаръ, 2—3 яйца и потребната солъ. Подържете съ една лъжица ситно нарѣзанъ лукъ, залѣйте го съ $1\frac{1}{2}$ литръ врѣла вода, турѣте нужната солъ и пуцайте въ нея отъ горната смѣсъ топки, колкото орѣхъ, овалани прѣдварително въ брашно, къмъ които, като наближи да се сварятъ, пуствѣте малко оризъ и ситно нарѣзанъ магданозъ. Подава се застроена съ яйца, разбити съ малко кисело млѣко или оцетъ.

36. Чорба отъ дробъ.

Взварѣте агнешки бѣлъ дробъ съ малко вода и потребната солъ; слѣдъ като истине сълцайте го на

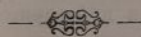
дребни късчета, долъйте въ водата говежди бульонъ или, ако нѣма такъвъ, долъйте съ бульонъ, приготвенъ отъ изпърженъ лукъ и вода. Сега прибавте въ бульона: дробтъ, оризъ, малко зеленъ магданозъ и, слѣдъ като уври, застройте я съ яйца. Ако обичате, сварѣте при дробтъ добръ очистени агнешки черва, оплетени въ видъ на коса и скълцани заедно съ дробтъ.

37 Чорба отъ кокошка.

Нарѣжете вътрѣшнитѣ дреболиви отъ кокошката на дребни части, нарѣжете също половина отъ кокошката, залъйте съ студена вода и оставте да ври, прибавте пърженъ лукъ и, когато наближи да се свари, пустите: малко оризъ, магданозъ и малко чубрица, която придава приятенъ вкусъ на чорбата. Застройте съ яйца и оцетъ.

38. Чорба отъ дреболинитѣ на мисирка.

Измиете дреболинитѣ, нарѣжете ги и залъйте съ студена вода, прибавте потребната солъ, една глава изпърженъ лукъ, по единъ корень кервизъ, морковъ, магданозъ и парче кадравио зеле, всичкитѣ нарѣзани на дребни части; ако обичате прѣцѣдте бульона и прибавте малко запържка, оризъ или стъргано тѣсто.



II. Ястия, които се подаватъ слѣдъ супата, а прѣдъ говеждото месо.

39. Телешки мозъкъ.

Накисните телешки мозъкъ, за да избѣлѣе, слѣдъ това извадете го отъ студената вода и го залъйте съ

топла, почистѣте го отъ ципитѣ и поставте въ тенджеръ; прибавте при него лукъ, нарѣзанъ на тънки листа, малко сланина, чернъ пиперъ, малко солъ и захлупте да се души, като приливате по малко бульонъ, за да не загори. Възварѣте парче масло, прибавте въ него лъжица брашно и толкова врѣло мѣко, колкото е нужно да се образува прилично гѣстъ сосъ, разбъркайте въ него 2 жълтъка и полъйте мозъка, поставенъ въ ченил, посипте го съ пържени галети, малко врѣло масло и го поставте въ печката да получи жълто-червенъ цвѣтъ.

40. Телешки мозъкъ.

Очистѣте мозъка отъ ципитѣ и го накисните въ студена вода. Задушете въ една тенджеръ, нарѣзани на тънки парченца: лукъ, морковъ, 2 гъби, парче масло и нѣколко зърна чернъ пиперъ, като приливате по малко бульонъ. Слѣдъ като морковитѣ и гъбитѣ омекнатъ, прѣцѣдте имъ бульона въ другъ садъ и турте въ него мозъка да се свари. Слѣдъ това го положете въ чениа, а въ сокътъ прибавте малко брашно и лимоновъ сокъ, разбъркайте и залъйте мозъка. Подава се посипанъ съ стъргани опържени кифли и украсенъ наоколо съ сварено цвѣтно зеле и на полумѣсички нарѣзани и опържени картофи.

41. Телешки мозъкъ съ майонезовъ сосъ.

Очистѣте мозъка, както погорѣ и го поставте да ври въ врѣла, подсолена вода $\frac{1}{4}$ часъ. Сосътъ направте тъй: два сурови и два на твърдо сварени жълтъка, прѣкарайте прѣзъ сито, слѣдъ което ги разтърквайте дълго врѣме съ дървена лъжица, като приливате по малко дървено масло, докато се сгъснатъ; слѣдъ това приба-

вѣте 4 лъжици французска горчица (Senft), малко оцетъ, солъ, чернъ пиперъ и налѣйте този сосъ въ специалния съдъ за сосъ и го поднесѣте заедно съ мозъка, поставенъ въ чения. Докато сосътъ почти не е готовъ, мозъка не бива да се вари.

42. Виенски пържолки.

Нарѣжете тънки пържолки отъ телешки бутъ, очукайте ги и осолѣте, потопѣте ги въ разбити яйца, оваляйте стъргани кифли и ги изпържете въ прѣтопено масло, като се гледа да получатъ жълтъ цвѣтъ и още топли ги поднесѣте на масата съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки.

43. Малки пържолки.

Нарѣжете отъ телешко месо тънки пържолки, промупете ги съ сланина, попърскайте съ брашно и ги задушете съ малко масло, като подливате по малко буlionъ. Когато сж вече готови, ако обичате, разбъркайте въ сосътъ малко брашенце.

44. Телешко месо съ червенъ пиперъ.

Нарѣжете на малки парчета 1 кгр. телешко месо отъ бутъ, турѣте ги при изпърженъ лукъ, прибавѣте червенъ пиперъ, потребната солъ, захлупѣте и оставѣте да се душатъ. Когато наближи да сж готови, прибавѣте една лъжица брашно, размито съ единъ децилитръ кисела смѣтана, която разбъркайте добръ съ сосътъ, за да не се прѣсече и оставѣте месото тамъ да се души, докато напълно умекне. Въ случай, че смѣтаната не е кисела, тогава употребѣте сладка—съ една лъжица оцетъ.

45. Телешки пържолки съ сардели.

Опечете единъ телешки бутъ и, слѣдъ като изсти-

не, нарѣжете отъ него тънки пържолки. Размачкайте 10 декагр. сардели, очистени отъ коститѣ, съ 10 декагр. прѣсно масло, прибавѣте малко магеранъ, деѣ зърна чесанъ, стукани съ малко солъ и половинъ стъргана кифла; разбъркайте добръ и съ тази смѣсъ намажете всичкитѣ пържолки, които нареждайте въ чения, намазана съ сарделово масло. Ако ви е артисало сарделово масло, разбъркайте го съ малко буlionъ, залѣйте съ него пържолитѣ и ги поставѣте малко врѣме въ фурната.

46. Завити телешки пържолки.

Очукайте телешки пържолки съ плоската страна на сѣтери, които намажете съ десетъ декагр. размачкани сардели и малко лукъ; завийте ги въ видъ на валикъ и завържете съ конци, за да се не развиятъ при задушването. Турѣте въ една тенжера парче масло и една глава нарѣзанъ лукъ, наредѣте върху него завиткитѣ и ги задушете; когато сокътъ подъ тѣхъ почне да се запърква, тогава приливайте по малко буlionъ, за да не загорятъ, но сосътъ пакъ да си бѣде червенъ. Когато ще поднасяте вече, налѣйте въ ченията малко вино, посипѣте съ малко стъргани кифли и наредѣте въ срѣдата ѣ завиткитѣ, а наоколо направѣте вѣнецъ отъ сварени макарони или сваренъ оризъ въ буlionъ. Сокътъ излѣйте върху завиткитѣ и поднесѣте.

47. На бързо пържени пържолки.

Нарѣжете отъ телешки бутъ тънки пържолки, очукайте, осолѣте, попърскайте съ малко брашно и ги пържете 5 минути захлупени въ врѣло масло, слѣдъ това обърнѣте и още толкозъ ги пържете. Наредѣте пържолкитѣ въ чения, въ маслото налѣйте малко буlionъ и го излѣйте върху тѣхъ. Поднасятъ се топли съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки.

48. Свински пържолки.

Наръжете отъ кръчко свинско месо тънки пържолки; намушете ги съ сланина, посолѣте и поставѣте заедно съ лукъ да се задушатъ, като имъ подливате по малко бульонъ, докато омегнатъ и се зачерватъ. Слѣдъ това наредѣте пържолкитѣ въ чения, а сокътъ прѣцѣдѣте върху тѣхъ.

49. Пържолки отъ кифли съ чернъ дробъ.

Настържете съ ножъ парче чернъ дробъ, като отстранявате всичкитѣ жилки; нарѣжете на дребно двѣ глави лукъ и 14 декагр. сланина, изпържѣте ги съ парче масло и тогава прибавѣте черния дробъ да се задуши, като му приливате по малко бульонъ; когато дробътъ умегкне, разбъркайте го съ малко чернъ и червенъ пиперъ, нарѣзанъ магданозъ и потребната соль. Нарѣжете на рѣзанчета нѣколко кифли, изпържете ги въ масло, залѣйте съ малко горещъ бульонъ да кабардисатъ и послѣ ги намажете съ задушения чернъ дробъ.

50. Пълненъ лукъ.

Облѣйте нѣколко глави лукъ, отстранѣте вжтрѣшността имъ, а останалата частъ турѣте въ фурната да поотмегкне. Въ това врѣме направѣте смѣста, съ която ще пълните лука по слѣдния начинъ: за 12 глави лукъ скълцайте единъ опеченъ телешки бѣбрекъ съ малко лукъ и парче прѣсно масло. Изпържете лукъ съ 5 декагр. прѣсно масло, 5 декагр. нарѣзава на парченца сланина и, когато лукътъ пожълтѣе, прибавѣте при него три пълни лъжици настъргани кифли, които поизпържете, докато се зачервятъ; подиръ това, прибавѣте бѣбрека, 3 лъжици бульонъ, 4 лъжици вино, сокъ отъ единъ лимонъ, на дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ,

бахаръ, чернъ пиперъ, потребната соль и оставѣте тази смѣсъ да се позадуши, докато се сжастне. Слѣдъ това напълнѣте издѣлванитѣ глави лукъ, наредѣте ги въ тавичка, която поставѣте въ фурната, като подливате по малко бульонъ и вино. Когато лукътъ е опеченъ до пожълтяване, наредѣте го въ чения, а въ сосътъ изстискайте лимоновъ сокъ и го излѣйте подъ лукътъ, около който наредѣте пържени картофи.

51. Кифли съ сарделово масло.

Нарѣжете тънки резанчета отъ четири кифли, разстъркайте 7 декагр. масло съ четири сардели, сварѣте три яйца на твърдо, извадѣте жълтъцитѣ и ги разстрийте, а бѣлтѣцитѣ скълцайте на ситно; слѣдъ това намажете едната половина частъ на всѣка пържолка отъ сарделовото масло, а другата частъ—отъ жълтъцитѣ, върху послѣднитѣ турѣте скълцано пушено месо, а върху маслото отъ скълцанитѣ бѣлтѣци.

52. Сѣканина (Naché).

Ако е останало телешко или свинско печено, на сѣчете го ситничко и го размѣсѣте съ опърженъ лукъ, прибавѣте потребната соль, сокътъ отъ останалото печено месо или пакъ говежди бульонъ и го оставѣте да се позадуши, слѣдъ което разбъркайте въ месото нѣколко яйца.

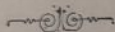
53. Пържолки отъ свински бѣбреци.

Нарѣжете бѣбрецитѣ на тънки колелца, които турѣте при изпърженъ до пожълтяване лукъ, прибавѣте малко кимионъ, червенъ пиперъ, и оставѣте единъ часъ да се душатъ, като подливате по-малко бульонъ; когато

умекнатъ, попърскайте ги съ малко брашно, налѣйте още малко буѣионъ, оставѣте сосѣтъ да се посъстне, тогава подсолѣте бѣбрецитѣ и ги поднесѣте.

54. Бѣбреци по другъ начинъ.

Изпържете малко лукъ въ прѣсно масло или свинска масъ, прибавѣте къмъ него нарѣзанитѣ бѣбреци, малко кимионъ, пиперъ и ги пържете, като ги постоянно разбърквате, попърскайте съ малко брашно, налѣйте имъ малко силенъ говежди буѣионъ и оставѣте да повратъ, докато сосѣтъ се посъстне.



III. Сготвени ястия отъ говеждо месо по различни начини.

55. Задушено говеждо месо.

Очукайте парче говеждо месо отъ бутъ, осолѣте го и добрѣ намушете съ сланина, нарѣзана на тънки дълги парченца (това намушване става съ особена губерка), турѣте въ една тенджера, напр. на 2 кгр. месо: парче масло, една глава лукъ, нарѣзана на коелца, два корена магданосъ, единъ кервизъ, 12 зърна чернъ пиперъ и три парчета асиотъ, положете върху това очуканото месо, налѣйте 3 децилитри вода или неподсолень буѣионъ, захлупѣте капака и оставѣте да се души, като го обрщате начесто, за да бжде на всѣждѣ еднакво мекко. Слѣдъ като месото достатъчно омегкне, прѣхвърлѣте го въ другъ съдъ, съберѣте масъта отъ сокѣтъ и го прѣцѣлѣте върху месото, което хвърлѣте въ фурната да се зачерви; слѣдъ това размачкайте 4 сардели, съ парче

прѣсно масло, турѣте ги въ сосѣтъ подъ месото, налѣйте една чашка вино, малко червена запържка, оставѣте да поври и поднесѣте ястието въ чениа, украсено отъ горѣ съ лимонови рѣзачета.

56. Задушено говеждо месо.

Начукайте и намушете 1½ килогр. филе или друго крѣхко месо, на което сте отстранили всичката лой и жилки, турѣте го въ тенджера, посигѣте го съ дребно нарѣзанъ лукъ, малко паперъ, карамфилъ, асиотъ, бахаръ и лимонова кора, послѣ прибавѣте при това, кервизъ, магданосъ, дафинови листа, парче масло, отстраненитѣ отъ месото жилки, подлѣйте малко буѣионъ, малко оцетъ, 2 децилитри червено вино и задушете месото, докато се добрѣ зачерви и омегкне достатъчно; слѣдъ това прибавѣте въ сокѣтъ му малко червена запържка или пѣкъ ½ лъжица сурово брашно и го прѣцѣлѣте върху месото, положено въ чениа, украсѣте отгорѣ съ лимонъ нарѣзанъ на коелца или въ видъ на полумѣсеци и го поднесѣте. Тѣй изготвеното месо може да се употребява студено съ оцетъ и дървено масло, но въ такъвъ случай въ сокѣтъ не се тура брашно.

57. Задушено говеждо месо по другъ начинъ.

Почистѣте лойта и жилкитѣ на парче говеждо месо и го намушете съ тънки дълги парченца сланина, посрѣдствомъ за цѣлѣта губерка. Нарѣжете въ една тенджера парче сланина, прибавѣте при нея отстраненитѣ жилки отъ месото, една глава лукъ, парче захаръ, карамфилъ, асиотъ, зърна пиперъ и ги изпържете, докато се зачервятъ; послѣ положете върху това намушеното месо, прилѣйте малко говежди буѣионъ и винень оцетъ, нѣколко дафинови листа, малко димианъ*) и го оставѣте

*) Сѣме отъ градинска богородична трѣва *Thymus vulgaris*.

да се души. Когато месото умягне достатъчно, запържете въ сокътъ му малко брашно, изцѣдѣте лимоновъ сокъ и го прѣцѣдѣте въ сосѣтъ съ брашното, прибавѣте ситно нарѣзана лимонова кора и парче бѣла захаръ, за да бѣде сосѣтъ сладичакъ. Слѣдъ това положете месото въ чения, посипѣте го съ стѣргани пържени кифли, а сосѣтъ излѣйте въ опрѣдѣления за сосъ сѣдъ.

58. Говеждо месо съ асиотъ (джинджирилъ).

Вземѣте 2—3 килогр. крѣхко говеждо месо, почистѣте го отъ лойта и жилкитѣ; поставѣте го въ една тенджерата, добръ намазана съ масло, наредѣте върху него парченца масло и го оставѣте да се души $\frac{3}{4}$ часа; слѣдъ това отхлупѣте тенджерата, посолѣте месото съ счуканъ асиотъ и го поставѣте въ фурната да се опече, като се гледа добръ да се зачерви. Както при задушванието, така и при печението да се обръща и посипва отъ всичкитѣ страни съ счуканъ асиотъ и да се маже съ прѣсно масло, за да се образува на месото хубава червена корица. Прѣди да поднесѣте месото, разбъркайте въ сокътъ му малко брашно, налѣйте булйонъ, оставѣте веднажъ да заври и поднесѣте съ картофи, кисели краставички или съ салата отъ прѣсни краставици.

59. Наложено говеждо.

Вземѣте $3\frac{1}{2}$ кгр. говеждо месо отъ долната частъ на бута, което да има валчеста форма, нарѣжете 14 декгр. сланина на парченца, колкото бобъ, увалайте я въ соль, размѣсена съ пиперъ и асиотъ, намушете съ нея месото, което сѣщо сте осолили и го оставѣте тъй приготвено лѣтъ—2 дена, а зимъ—6 дни да лѣжи. Когато ще се готви, нарежѣте въ тенджерата парче сланина, 6 глави нарѣзанъ лукъ, единъ корень магданозъ, морковъ.

кервизъ и прибавѣте малко диминъ, три дафинови листа, нѣколко зърна бахаръ и чернъ пиперъ, положете върху това месото, прилѣйте една голѣма лъжица гъста булйонъ, малко вино, захлупѣте и оставѣте месото да се души 4 часа, слѣдъ това го извадѣте въ тавичка, а отъ сокътъ отберѣте масѣта и го прѣцѣдѣте пакъ върху месото, което поставѣте въ фурната, като отъ врѣме на врѣме го поливате съ неговия сокъ, размѣсенъ съ малко вино; когато месото се позачерви, извадѣте го въ чения, обложете съ пържени картофи, залѣйте съ сокътъ и го поднесѣте.

60. Наложено филе.

Вземѣте около $2\frac{1}{2}$ килогр. филе или сѣщо толкозъ месо подъ бѣбрецитѣ. изрѣжете отъ него всичкитѣ кожички, лойта и го осолѣте; вземѣте около 7 децилитра виненъ оцетъ, нарѣжете въ него една глава лукъ, прибавѣте 12 зърна чернъ пиперъ, 4 парчета асиотъ, малко диманъ и го оставѣте да поври. Въ туй врѣме намушете осоленото месо съ сланина, положете го въ глиненъ сѣдъ, залѣйте съ горния врѣлъ оцетъ и го оставѣте три или четири дни, зимно врѣме може и една недѣля да лежи въ такъвъ оцетъ, но като го прѣобръщате всѣки день. Слѣдъ това печете месото полегка въ фурната, като го поливате съ кисела смѣтана, докато се зачерви и добръ опече. Туй сготвеното ястие се употребява топло или студено съ дървено масло и оцетъ.

61. Печено филе.

Опечете филето споредъ горния номеръ и нарѣжете отъ него два прѣста дебели пържоли; разбъркайте два жълтъка съ малко кисела смѣтана, излѣйте я при сокътъ, въ който месото се опече и оставѣте да поври;

послѣ нареждѣте пържолитѣ въ чения, прѣцѣдѣте сосѣтъ върху тѣхъ, а отгорѣ ги посиѣте съ стѣргани пърженни кифли.

62. Розбивъ.

Вземѣте месо откъмто слабинитѣ на животното, очистѣте го отъ лойта и отъ всичкитѣ жилки, очукайте, осолѣте съ соль, пиперъ и го обвийте съ канапъ, въ видѣ на пакетъ. Изпържете до пожълтяване лукъ, морковъ, парче сланина въ 14 декагр. масло; положете върху всичко това месото и го хвърлѣте въ фурната да се опече, слѣдъ което развържете канапа, нареждѣте месото на тънки пържолки, наредѣте ги въ чения и прѣцѣдѣте сокѣтъ върху тѣхъ.

63. Бюфтекъ.

Нареждѣте напрѣко отъ филето единъ пърстъ дебели пържолки, които очукайте, посолѣте малко, потопѣте въ масло и ги попърскайте съ брашно; изпържете лукъ до пожълтяване, наредѣте върху него пържолитѣ и ги зачервѣте отъ двѣтъ страни. Поднасятъ се пържолкитѣ, наредени въ чения, а върху тѣхъ лукѣтъ.

64. Бюфтекъ съ сардели.

Очистѣте филето отъ лойта и жилкитѣ, нареждѣте и очукайте пържолки, както по-горѣ, изпържете ги въ врѣло масло 10 минути, слѣдъ това ги наредите въ чения, турѣте върху всѣка една пържолка по парче сарделово масло (размачкани сардели съ парче прѣсно масло), а върху него по едно опържено яйце. Наоколо въ ченията наредѣте пържени картофи, изрѣзани на разни формички, млади кисели краставички, кисело цвѣкло, малко салата и рѣпички.

65. Говежди пържолки.

Очистѣте филето, както по-горѣ, нареждѣте отъ него напрѣко, пърстъ дебели пържолки, всѣка една очукайте съ широката страна на сатѣра и осолѣте. Поизпържете малко лукъ и магданозъ въ свинска масъ, положете върху него пържолитѣ, като ги изпържете до пълно червенъ цвѣтъ. Задушете въ другъ сѣдъ отстраненитѣ жилки, парче сланина, лукъ, корень магданозъ, морковъ, $\frac{1}{2}$ кервизъ, два дафинови листа, малко димиянъ, парче масло (ако сте турили отстранената лой отъ филето, негурайте масло) и всичко това добрѣ задушете. Прибавѣте лъжица брашно и оставѣте да се образува тъмна коричка на дѣното, слѣдъ това развъркайте въ брашното двѣ голѣми супени лъжици булйонъ, оставѣте да поври и прѣцѣдѣте; прибавѣте: малко асиотъ, малко бахаръ, малко лимонова кора, чернъ пиперъ и този сосѣтъ излѣйте върху задушениитѣ пържолки, които сега поварѣте съ съсмъ малко, за да не се състне много сосѣтъ. Когато ще поднесате пържолитѣ, наредѣте ги въ чения, а въ сосѣтъ изстискайте лимоновъ сокъ, и го излѣйте върху пържолитѣ, около който наредѣте пържени картофи, приготвени по слѣдующия начинъ: облѣте сурови картофи, нареждѣте ги на тънки листа и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ въ студена вода да киснатъ, слѣдъ което ги обсушете съ кърпа, посолѣте и изпържете въ врѣло масло. Ако обичате, изпържете по напрѣдъ лукъ и при него картофитѣ.

66. Говежди пържолки.

Наложете говеждо филе споредъ № 57 и, когато ще го готвите, нареждѣте отъ него тънки пържолки, които очукайте съ плоската страна на сатѣра. Нареждѣте на дребно една глава лукъ и парче лой, положете върху

тѣхъ пържолитѣ, прибавѣте единъ морковъ, магданозъ, $\frac{1}{4}$ нѣмска зелка и ги задушете, докато станатъ червени, слѣдъ което ги залѣйте съ $\frac{1}{4}$ литръ бульонъ, $\frac{1}{4}$ литръ вино и оставѣте да повратъ. Слѣдъ това наредѣте пържолитѣ въ другъ садъ, а въ сокътъ разбъркайте малко запържка и го прѣцѣдѣте върху тѣхъ. Ако тѣй приготвения сосъ е много гъстъ, прилѣйте още вино и прибавѣте малко ситно скѣлцана лимонова кора.

67. Задушени пържолки.

Вземѣте месо отъ слабнитѣ на животното, нарѣжете го на пържолки, които добрѣ очукайте и промучете съ славина, осолѣна съ соль и пиперь. Нарѣжете въ единъ садъ лукъ и парче свинско сало, положете върху тѣхъ пържолитѣ, попрѣскайте ги съ малко соль и захлупѣте да се душатъ; когато сокътъ подъ тѣхъ се зачерви, налѣйте чашка вино и, когато умекнатъ наредѣте ги въ топла чения, а въ сокътъ прибавѣте малко запържка, и го прѣцѣдѣте прѣзъ цѣдка върху пържолитѣ, като размачквате лука и славината съ дървена лъжица.

68. Пържолки отъ бърбеци съ кисела смѣтана.

Нарѣжете бърбецитѣ на тънки пържолки, осолѣте ги и задушете съ парче масло или лой и 20 зърна червъ пиперь. Слѣдъ като бърбецитѣ омекнатъ, извадѣте ги въ другъ садъ, а въ сокътъ разбъркайте малко брашно, размито прѣдварително съ малко смѣтана, 1—2 лъжици оцетъ и го прѣцѣдѣте върху пържолитѣ, които оставѣте още малко да повратъ. Ако сосътъ е много гъстъ, прибавѣте още бульонъ.

69. Фашировани пържолки.

Прѣкарайте прѣзъ машината $\frac{1}{2}$ килогр. крѣхко

месо отъ бутъ, една кифла на кисната съ студена вода, една глава лукъ и 7 декагр. лой; прибавѣте къмъ тази смѣсъ 2 поразбити яйца, малко стучанъ пиперь, соль и размачкайте добрѣ. Направѣте, колкото дланъ голѣми и единъ пърстъ дебели, пържолки, които потопѣте въ масло, яйца, оваляйте въ галети и изпържете въ врѣло масло. Послѣ ги наредѣте въ чения, а въ маслото прибавѣте малко сарделово масло (размачкани сардели съ прѣсно масло) и лимоновъ сокъ, разбъркайте добрѣ и го излѣйте върху опърженитѣ пържолки. Подвасятъ се съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки.

70. Фашировани пържолки по другъ начинъ.

Прѣкарайте прѣзъ машината единъ килогр. крѣхко месо съ 4 глави лукъ, прибавѣте потребната соль, пиперь, разбъркайте добрѣ месото и направѣте продълговати питки, които оваляйте въ разбити яйца, стъргани галети и изпържете въ масло; извадѣте ги въ чения, а въ маслото разбъркайте една лъжица брашно, малко вино, бульонъ и като заври, прѣцѣдѣте върху пържолитѣ. Подаватъ се съ пържени картофи.

71. Гулашъ (за 6 души)

Нарѣжете 1 килогр. крѣхко месо на малки квадратни парченца, турѣте ги върху 4 глави нарѣзанъ лукъ, магданозови корени, парче масло, нуждната соль и оставѣте да се душатъ; слѣдъ като собствения сокъ на месото изври, приливайте по малко бульонъ или врѣла вода, докато месото омекне. Напоследъкъ прибавѣте магданозъ, червъ пиперь и поднесѣте гулаша съ пържени картофи, споредъ № 62.

72. Гулашъ по другъ начинъ.

1) Вземѣте единъ килогр. говеждо месо, очукайте

го добър и изрежете от него около два пръста широки, три четвърти дълги и колкото малкия пръст дебели изрешетки, измийте ги въ студена вода и оставете да се задушат съ 4 сливи дребно нарѣзанъ лукъ, малко лимонъ, кафени листъ, черен пиперъ и потребната солъ; когато сокътъ подъ месото изсъхне и послѣдното почне да се запързва, приливайте по малко буѣлонъ, за да не загори и когато достатъчно омегкне, поднесѣте го съ изрешети картофи споредъ № 62.

2) Другъ видъ. Когато изрешетитѣ омегнатъ достатъчно, налейте имъ малко оцетъ и толкось буѣлонъ, колкото е потребно на сосътъ да бѣде гъстъ, прибавѣте, малко кисела смѣтана, дребно нарѣзана лимонова кора и запързка; слѣдъ като повратъ, поднесѣте съ кисели краставици, нарѣзани на колеца или пържени картофи;

3) Когато изрешетитѣ омегнатъ достатъчно, прибавѣте буѣлонъ, вино, парче изпърженъ захаръ въ малко масло до зачервяване, лимонова кора и толкось запързка, колкото е потребно на сосътъ да бѣде гъстъ. Сосътъ трѣбва да има кисело—сладкъ вкусъ, който, ако липсва, прибавѣте още парче бѣлъ захаръ и оцетъ, и

4) Когато изрешетитѣ достатъчно омегнатъ, прибавѣте въ сосътъ: единъ дълъ буѣлонъ, единъ дълъ червено вино, малко оцетъ, малко розова запързка, лимонова кора и парче сарделово масло.

73. Печенъ говежди языкъ.

Сварѣте говежди языкъ въ буѣлонъ и послѣ му обѣлѣте кожата, нарѣжете го на рѣзанчета, които потопѣте въ яйца, овалѣте въ стѣргани кифли и ги изпържѣте въ врѣло масло. Сварѣте сухи вишни въ половинъ вода, половинъ оцетъ и, когато сѣ се добръ разварили, прѣцѣдѣте ги, а въ буѣлонътъ имъ прибавѣте малко счуканъ дарчинъ, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, около

три счукани карафалчета, парче захаръ и го оставете да поври. Ако тъй приготвения сосъ е рѣдкъ, придайте още стѣргани кифли или галети и тогава залѣйте язика.

74. Говежди языкъ съ поляшки сосъ.

Оставете да ври единъ часъ: половинъ литъръ говежди буѣлонъ, една чашка вино, малко ситно нарѣзана лимонова кора, малко счуканъ карамфилъ и бахаръ, 4 декагр. едро сухо грозде и 7 декагр. бадеми попарени, обелени и нарѣзани на тънки дълги парченца. Обелѣте свзрения языкъ, нарѣжете го на рѣзанчета, наредѣте ги въ чения и залѣйте съ горния сосъ. Това ястие се поднася съ гарнитура—маслово тѣсто.

75. Говеждо месо задушено съ чесанъ.

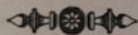
Нарѣжете парче крѣхко говеждо месо на квадратни парченца, надупчете всѣво едно отъ тѣхъ съ чесанъ, положете върху изпърженъ лукъ и оставете да се душатъ съ потребната солъ. Когато сокътъ подъ месото изври и послѣдното почне да се запързва, тогава почнѣте да му приливате по малко вино и вода или буѣлонъ, докато омеггне.

76. Говежди бѣбреци.

Нарѣжете говежди бѣбреци на тънки листа и ги турѣте въ тенджерка, въ която да има изпърженъ лукъ, прибавѣте при тѣхъ малко кимшонъ и захлупѣте да се душатъ; слѣдъ като сѣ се душили два часа и достатъчно омегнали, посолѣте ги съ нужната солъ, прибавѣте 1—2 лъжици брашно, разбървайте го добръ съ сокътъ отъ бѣбрецитѣ, който, ако е изврѣлъ, прилѣйте малко буѣлонъ или вода. Поднасятъ се съ картофи.

77. Кюфтета отъ говеждо месо.

Вземѣте 1 килогр. крѣхко месо отъ задната часть на бута, скѣлцайте го ситно, прибавѣте му потребната соль, малко счуканъ чернъ пиперъ, дребно нарѣзанъ зеленъ магданозъ и по желание едно — двѣ яйца, стърганъ лукъ и една нахисната въ вода кифла; размѣсѣте месото добрѣ и направѣте отъ него валчести питки, намажете ги съ разстопено масло и попърскайте отъ всѣкъ дѣ съ брашно. Изпържете въ едно тиганче дребно нарѣзанъ лукъ, наредѣте върху него горнитѣ питки и ги изпържете до тъмно-жълтъ цвѣтъ; тогава ги наредѣте въ чения, а наоколо тѣхъ направѣте вѣнецъ отъ пюре (картофова каша), която се прави тѣй: сварѣте около 20 картофи и докато сѣ още топли обелѣте ги и размачкайте на каша, като прибавите при тѣхъ двѣ лъжичи масло, малко соль и около $\frac{1}{4}$ литъръ млѣко.



IV. Разни сосове за говеждо месо.

78. Сосъ отъ лукъ.

Турѣте въ едно чувенче лъжица масло и, като заври, прибавѣте брашно, което пържете, като постоянно разбърквате, докато получи розовъ цвѣтъ; слѣдъ това прибавѣте при него стъргани кифли и оставѣте пакъ да се пържи, докато получи червенъ цвѣтъ; сетнѣ прибавѣте малко ситно нарѣзанъ зеленъ лукъ, малко старъ лукъ, малко зеленъ магданозъ, залѣйте съ буѣлонъ, разбъркайте добрѣ и оставѣте да поври. Така се прави и сосъ отъ чесанъ.

79. Сосъ отъ лукъ.

Изпържете лукъ, прибавѣте му кашичка, както погорѣ, залѣйте съ буѣлонъ, поставѣте да поври и прѣцѣдѣте сосътъ.

80. Лученъ сосъ съ вино.

Пържете дребно нарѣзанъ лукъ и, когато почне да червенѣе, прибавѣте му кафява лъжичка брашно, 2 лъжичи настърганъ хлѣбъ и, като се изпържатъ, налѣйте единъ дѣлъ вино, 2 дѣла буѣлонъ, лъжица оцетъ, парче пърженъ захаръ и оставѣте да поври.

81. Сосъ отъ кисели краставици.

Нарѣжете на дребни квадратни парченца една кисела краставичка, залѣйте съ буѣлонъ и малко оцетъ, прибавѣте малко нарѣзанъ зеленъ копръ, червена запържка, 2 парчета опърженъ захаръ, парче бѣлъ захаръ, малко лимонова кора, разбъркайте и оставѣте сосътъ да поври, докато получи прилична гѣстота.

82. Сосъ отъ прѣсни краставици.

Нарѣжете на квадратни парченца една млада краставичка, прибавѣте дребно нарѣзанъ зеленъ магданозъ, малко оцетъ, говежди буѣлонъ и оставѣте да ври; въ другъ судъ опържете двѣ лъжичи брашно съ парче масло, размѣсѣте го съ топълъ буѣлонъ и получената кашичка излѣйте при краставичкитѣ, разбъркайте сосътъ добрѣ и го оставѣте да поври. Когато ще поднасяте сосътъ, разбъркайте въ него единъ жълтъкъ.

83. Сосъ съ конаръ (копрець).

Турѣте въ тенджерка буѣлонъ, малко виненъ оцетъ,

когато завратъ, прибавъте дребно нарѣзанъ копаръ. Турѣте въ другъ садъ парче прѣсно масло, малко брашно, малко гъста кисела смѣтана и единъ или два жълтъка, всичко това добръ разбъркайте и прибавъте въ копровия буlionъ. Слѣдъ като поври сосътъ—поднесѣте.

84. Тъменъ сосъ съ копаръ.

Сварѣте въ говежди буlionъ и малко вино дребно нарѣзанъ копаръ, прибавъте тъмно-червена капичка (запържка), която прѣдварително разбъркайте и съ малко буlionъ; прибавъте кисела смѣтана и оставѣте да поври.

85. Сосъ съ бахаръ.

Направѣте съ 35 гр. лой тъмна запържка, прибавѣте при нея една глава, дребно нарѣзанъ лукъ, 10 зърна бахаръ, 2 дафинови листа, малко димяанъ, двѣ лъжици оцетъ и толкова буlionъ, колкото на сосътъ е потребно да бѣде гъстъ. Слѣдъ като сосътъ поври, прѣцѣдѣте го и укусайте—да ли е достатъчно киселъ.

86. Сосъ съ кисела смѣтана.

Възварѣте 2 децилитра говежди буlionъ и 2 децилитра виненъ оцетъ (ако е оцета много киселъ, турѣте повече буlionъ, отколкото оцетъ), прибавѣте една глава едро нарѣзанъ лукъ, 6 зърна пиперъ, 6 зърна бахаръ, парче асиотъ, малко димяанъ, 6 листа розмаринъ и оставѣте да поври. Въ това врѣме направѣте тъмно-червена запържка и прѣцѣдѣте въ нея горния буlionъ. За да бѣде сосътъ по вкусенъ, придайте му 2 децилит. кисела смѣтана и малко лимонова кора.

87. Сосъ съ сардели.

Измийте 2—3 сардели въ студена вода, коститѣ имъ отстранѣте, а месото смачкайте на каша съ парче прѣсно масло, залѣйте съ буlionъ, прибавѣте запържка и оставѣте сосътъ да поври. Ако обичате, турѣте малко оцетъ.

88. Сосъ съ нѣмско грозде.

Турѣте да ври 2 децилит. незрѣло нѣмско грозде въ говежди буlionъ и, когато се свари, прѣцѣдѣте буlionа върху парче масло, размачкано прѣдварително съ лъжица брашно и малко студена смѣтана. Ако тъй приготвения сосъ е недостатъчно киселъ, прибавѣте малко оцетъ и го подбъркайте съ единъ или два жълтъка.

89. Сосъ съ ябълки.

Задушете въ една тенджерка 4 голѣми ябълки, парче нарѣзанъ лукъ, парче масло, нѣколко зърна пиперъ и малко бахаръ; слѣдъ това размачкайте добръ ябълкитѣ, залѣйте ги съ 4 децилит. говежди буlionъ, оставѣте да повратъ и прѣцѣдѣте буlionа върху блѣда запържка, прибавѣте малко оцетъ, малко вино, парче захаръ, малко ситно нарѣзана лимонова кора и оставѣте сосътъ да ври.

90. Сосъ съ кервизъ.

Нарѣжете на парчета кервизъ и го сварѣте въ буlionъ; изпържете брашно въ малко масло, щото да се получи блѣда запържка, налѣйте въ нея буlionа, заедно съ кервиза и оставѣте да поври.

91. Сосъ съ кимеонъ.

Сварѣте малко кимеонъ въ буlionъ, слѣдъ което

прибавяне тъмно-червена запряжка, едно зърно счуканъ чесанъ съ малко солъ, малко пиперъ и оставяте да поври; послѣ прѣцѣдѣте сосътъ и го подобркайте съ жълтъци и малко смѣтана.

92. Сосъ съ миризливки гѣби.

Нарѣжете на дребно нѣколко гѣби, малко магданозъ и ги задушете съ парче масло; слѣдъ това налѣйте имъ бульонъ, малко вино и блѣда запряжка, посипѣте съ малко чернъ пиперъ и оставяте сосътъ да поври.

93. Сосъ съ прѣсни гѣби.

Отстраняте коренигѣ, а гѣбитѣ нарѣжете на тънки парченца и ги задушете съ дребно нарѣзанъ магданозъ и малко масло, като имъ приливате по малко бульонъ. Въ другъ садъ направяте блѣда запряжка, разбъркайте я съ бульонъ, прибавяте гѣбитѣ и оставяте да повратъ.

94. Сосъ съ сухи гѣби.

Накисвяте сухи гѣби въ студена вода, отстраняте водата, а гѣбитѣ залѣйте съ говежди бульонъ и оставяте да вратъ, докато омекнатъ, слѣдъ това ги ситно скѣлцайте и пустиѣте въ сация бульонъ, прибавяте малко оцетъ, тънка запряжка и оставяте соса да поври.

95. Сосъ съ корени.

Настържете: една глава лукъ, $\frac{1}{2}$ корень магданозъ и $\frac{1}{2}$ морковъ, залѣйте ги съ бульонъ и оставяте

да повратъ, слѣдъ което прѣцѣдѣте бульона. прибавяте въ него тъмна запряжка, зеленъ магданозъ, счуканъ чернъ пиперъ и оставяте да поври.

96. Сосъ по холандски начинъ.

Счукайте въ хаванъ три на твърдо сварени жълтъка съ 18 гр. обѣдени бадеми, прибавяте парче захаръ и 8 лъжици виненъ оцетъ; разбъркайте добръ тази смѣсъ и прѣцѣдѣте въ другъ садъ, въ който да има една лъжица брашно, размачкано съ парче прѣсно масло и малко вода, прибавяте три очистени, и дребно скѣцани сардели, туряте смѣсъта на машината (огньгѣ) и бъркайте, докато се получи прилично гѣстъ сосъ.

97. Студенъ сосъ.

Счукайте въ хаванъ нѣколко парчета кифли, намокрени въ оцетъ, три твърдо сварени жълтъка, съвсѣмъ малко димянъ, двѣ измити и почистени отъ костигѣ сардели, парче лукъ, и 2 дафянови листа; прибавяте къмъ тази смѣсъ: дървено масло, виненъ оцетъ, нѣколко лъжици бульонъ и прѣцѣдѣте. Този сосъ се употребява съ студено говеждо или телешко печено месо.

98. Студенъ сосъ по другъ начинъ.

Счукайте въ хаванъ три твърдо сварени жълтъка съ 18 гр. обѣдени бадеми, прибавяте къмъ тѣхъ 10 гр. захаръ, 2 лъжици дървено масло, 8 лъжици добръ виненъ оцетъ, малко лукъ, три очистени, на дребно нарѣзани сардели и всичко това добръ размѣсѣте. Ако този сосъ е много гѣстъ, прибавяте и оцетъ, за да стане като сосътъ въ горния номеръ.

99. Студенъ сосъ за дивлячъ.

Нарѣжете $\frac{1}{2}$ глава лукъ, три твърдо сварени жълтъка, прибавѣте къмъ тѣхъ дребно нарѣзана лимонова кора, малко счуканъ захаръ и всичко добръ размѣсѣте това, прибавѣте 2 лъжици дървено масло, около 10 лъжици виненъ оцетъ и сокътъ отъ два лимона; ако това е гъсто, прилѣйте малко оцетъ.

100. Майонезовъ сосъ.

Поставѣте обратно гъсто сито върху порцеланова чения, прѣкарайте прѣзъ него 2 твърдо сварени и два сурови жълтъка, отрийте ги съ малко солъ и, като продължавате да разтривате, прибавѣте три сурови жълтъка и 210 гр. дървено масло, по слѣдния начинъ: малко жълтъкъ и една кафява лъжичка масло, послѣ пакъ жълтъкъ и т. н. докато смѣсите всичко; напоследъкъ прибавѣте постъпенно къмъ тази смѣсъ: 4 лъжици буийонъ, сокъ отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и нѣколко лъжици оцетъ. Този сосъ трѣбва да бѣде много добръ избърканъ.

101. Майонезовъ сосъ.

Разбъркайте 6 жълтъка въ 2 децелитра виненъ оцетъ, размѣсенъ съ вода, споредъ желанието ви, поставѣте това на машината и бъркайте, докато се сгъстне, като шодо, слѣдъ това го свалѣте отъ огъня и бъркайте съ джурулякъ, докато се прохлади, тогава прибавѣте му: една чашка дървено масло, което наливайте капка по капка, турѣте нуждната солъ и, когато ще поднесѣте, разбъркайте въ него гъста смѣтанова пѣна.

102. Майонезъ съ твърди жълтъци.

Разбъркайте 8 твърдо сварени жълтъка, прибавѣте при тѣхъ единъ децилитръ чисто дървено масло, което

наливайте по малко и добръ обърквайте; слѣдъ като сосътъ се сгъстне, налѣйте му една лъжица виненъ оцетъ.

103. Сосъ съ хрѣнъ.

Настържете хрѣнъ и го турѣте въ едно чувенче заедно съ малко чисто брашно, малко масло, малко мушкатовъ цвѣтъ и обелени счукани бадеми. Възварѣте смѣтана съ парче захаръ, разбъркайте я съ хрѣна и оставѣте малко да поври, слѣдъ което излѣйте сосътъ въ надлежния садъ. Ако хрѣна е слабо лютивъ, прибавѣте го, слѣдъ като е поврало брашното.

104. Киселъ хрѣнъ.

Настържете една червена лѣпка и хрѣнъ, прибавѣте къмъ тѣхъ парче захаръ, натрий върху лимонова кора и налѣйте толкозъ оцетъ, щото да се покринатъ, разбъркайте и поднесѣте.

105. Горчица.

На $\frac{1}{4}$ кгр. горчицово брашно, възварѣте $\frac{3}{4}$ литра добръ виненъ оцетъ съ малко лимонова кора, мушкатовъ цвѣтъ и нѣколко каранфилчета; турѣте горчицовото брашно въ чения и излѣйте върху него врѣлия оцетъ, като добръ разбърквате, за да не се образуватъ валки. По-разбърквайте горчицата често, докато се прохлади и послѣ я налѣйте въ стѣкла, които пазете на хладно мѣсто. Който обича, може да тури въ оцетътъ малко захаръ.

106. Киселъ аспикъ (жеде, пача).

Турѣте въ една голѣма тенджера, нарѣзани на парчета 1 кгр. говеждо месо, $\frac{1}{2}$ кгр. телешко месо, $\frac{1}{4}$ кгр.

пушено месо, парче черен дробъ, единъ телешки кракъ, 4 глави лукъ, единъ корень магданозъ, морковъ, кервизъ, три дафинови листа, малко димиянъ, парче асиотъ, петри колко зърна пиперъ и бахаръ; залъйте всичко това съ два литра вода, 2 литра оцетъ и оставъте да ври, докато месото падне отъ кокалитъ. Въ другъ сждъ варъте 2 часа 4 телешки крака въ 2 литра вода, слѣдъ което прѣцѣдъте бульона, оберъте лойта, и пакъ го поставъте да ври, докато остане една трета отъ всичкия бульонъ. Тъй получения бульонъ налѣйте при месото и пакъ оставъте да ври, докато бульона остане на половина; прѣцѣдъте го, съберъте лойта и прѣчистъте съ двѣ яйца, слѣдъ което още единъ пътъ го прѣцѣдъте прѣзъ гъста кърпа по слѣдующия начинъ: завържете кърпата за 4 крака на обратно поставено столче и излѣйте бульона да се цѣди, слѣдъ което оставъте да се смързне и подавайте за гарнитурата на студени или топли ястия.



V. Разни салати за говеждитъ ястия, сготвени по различни начини.

107. Краставици наложени въ вода.

Поставъте върху дъното на единъ дървенъ сждъ лозови и вишневи листа, надъ тѣхъ наредъте млади краставици, върху които пакъ разхвърлѣте отъ сжцитъ листа и кошъръ. Възваръте вода съ соль и оставъте да истине, слѣдъ което залъйте краставицитъ така, щото около единъ пръстъ да останатъ непотопени въ водата; натиснѣте ги отгоръ съ голѣмъ чистъ камъкъ и ги оставъте на топличко мѣсто. Подиръ 8 — 10 дни почистъте отгоръ плувалитъ листа и оберъте съ лъжица пѣната;

слѣдъ това залъйте голѣмия камъкъ съ по-малкъ и ги оставъте на хладно мѣсто.

108. Краставици въ оцетъ.

Изберъте чисти, здрави и млади краставици и ги оставъте да киснатъ въ студена вода 12 часа, като на всѣки 2 часа имъ се промѣнява водата съ прѣсна; слѣдъ това залъйте краставицитъ съ врѣлъ, солень оцетъ, който веднага отстранѣте, а краставицитъ наредъте върху чисто платно, да се обсушатъ и да истинатъ; слѣдъ това повторно ги залъйте по сжция начинъ и оставъте да истинатъ. Възваръте оцетъ съ 4 грама бахаръ, 4 грама черенъ пиперъ и оставъте да истине. Постагъте върху дъното на буренце лозови и вишневи листа, върху тѣхъ редъ краставици, редъ листа и т. н., докато сждътъ се добръ напълни, най-отгоръ трѣбва да се паднатъ листа; тѣй нареденитъ краставици залъйте съ истиналия оцетъ, захлупъте бурето съ другото дъно и го засмолъте тѣй, щото отъ никждъ да не взима въздухъ. Слѣдъ това поставъте бурето въ хладно и сухо мѣсто, като дълго врѣме го прѣобърщате всѣкий день, ту на едното, ту на другото дъно. Ако обичате, туръте при краставицитъ и чушки.

109. Краставички, сварени въ пара.

Измийте млади краставички, обсушете имъ водата, посолъте ги съ соль и разбъркайте да се осолатъ навсѣкждъ еднакво; така посолени оставъте 6 часа да сѣдатъ. Прѣзъ туй врѣме възваръте добръ винень оцетъ, оставъте го да истине и залъйте съ него краставицитъ. На другия день излѣйте този оцетъ, възваръте го и оставъте да истине, слѣдъ което залъйте повторно краставичкитъ. На третия день извадъте послѣднитъ и ги наредъте въ голѣми стѣк-

ла (стъкла за компоти), турѣте измежду тѣхъ копаръ, кимсонъ и ги залѣйте съ другъ прѣсенъ оцетъ, възваренъ съ соль. Слѣдъ това покрийте стъклата съ парчета отъ чисто платно, а върху него съ чистъ мехуръ и ги завържете. Наредѣте стъклата въ голѣми металически садъ, налѣйте въ него студена вода и го поставѣте на огъня, слѣдъ като заври водата, оставѣте краставицитѣ да вратъ още 10 минути. Тѣй приготвенитѣ краставички могатъ да траятъ повече отъ една година.

110. Обѣлени краставици.

Облѣте голѣми, зелени и млади краставици, разрѣжете ги наполовина и отстранѣте отъ тѣхъ сѣмето, нарѣжете тава очистенитѣ краставици на парченца, които турѣте въ садъ; възварѣте виненъ оцетъ съ соль и врѣлъ го излѣйте върху краставицитѣ и ги оставѣте въ него да прѣнощуватъ; на другия день излѣйте този оцетъ, размѣсте го съ малко чистъ оцетъ, потребната соль, 35 гр. червъ пиперъ, също толкова бахаръ, нѣколко дафинови листа и нѣколко чушки, оставѣте го да поври и послѣ да изстине, слѣдъ което залѣйте нарѣзанитѣ краставици. Завържѣте садъ съ мехуръ и го павете на хладно мѣсто.—Ако искате, пригответе ги въ стъкла, както по-горния номеръ.

111. Наложени гѣби

Изберѣте малки прѣсни гѣби, почистѣте ги, разрѣжете на двѣ и ги възварѣте въ оцетъ, заедно съ нуждната соль и цѣли зърна червъ пиперъ, свалѣте ги отъ огъня, и оставѣте да прѣнощуватъ; въ оцета, на другия день извадѣте гѣбитѣ съ лъжица и ги напушайте въ широки стъкла, залѣйте ги съ другъ врѣлъ прѣсенъ оцетъ, който прѣдварително сте поварили съ

дафинови листа и червъ пиперъ; слѣдъ това наредѣте запушенитѣ съ тапи стъкла въ единъ котелъ, налѣйте въ него студена вода до шията на стъклата и го поставѣте на огъня. Въ това врѣме изрѣжете отъ говежди мехуръ валчести парчета, които напощѣте въ вода, слѣдъ 5 минутно стоение на стъклата въ кипащата вода, извадѣте ги, завържете съ изрѣзанитѣ мехури и ги наредѣте пакъ въ горещата вода, гдѣто да останатъ, докато послѣдната добръ истине.

112. Наложено цвѣкло.

Сварѣте цвѣклото, облѣте го, нарѣжете на колелца и го наредѣте въ единъ садъ по слѣдующия начинъ: редъ цвѣкло, редъ хрѣвъ обѣленъ и нарѣзанъ, също на колелца, върху него посипѣте малко анасонъ, соль и така продължавайте, докато наредите всичкото цвѣкло, послѣ го залѣйте съ добръ виненъ оцетъ. Слѣдъ 24 часа може да се употребява.

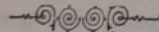
113. Наложена смѣсь.

Очистѣте малки гѣби и ги пушайте въ студена вода, за да не почервятъ, облѣте малки краставички, които също пушайте въ студена вода; облѣте моркови, нарѣжете ги на колелца, отъ които изрѣжете разни формички, като звѣздички, вѣнци, полумѣсеци, тѣвни, дълги парченца, които също пушайте въ студена вода. Въ малко подсолена вода варѣте гѣбитѣ 5 минути, а морковитѣ—10 минути, слѣдъ което ги прѣцѣдѣте и оставѣте да истинатъ. Вземѣте единъ стъкленъ бурканъ и наредѣте въ него: редъ краставици, редъ гѣби, редъ моркови, пакъ редъ краставици и т. н. т. постъпвайте, докато буркана остане единъ прѣстъ празенъ. Така наредената смѣсь залѣйте съ възваренъ и истиналъ оцетъ до пъл-

по закриване на смѣста. Завържете добръ бурканитѣ и ги поставѣте на студено мѣсто, гдѣто не замърава. Който обича, да свари въ оцета нѣколко цѣли зърна черъ пиперъ и бахаръ.

114. Сварени овоция въ оцетъ.

Сварѣте единъ килограмъ захаръ съ $\frac{1}{2}$ литръ добръ вивенъ оцетъ и 10 зърна карамфилъ. Съ тази врѣла отвара залѣйте 2 вгр. вишни. На другия день излѣйте отварата, възварѣте я и пакъ залѣйте вишнитѣ. Така постъпвайте три дена. На четвъртия день отлѣйте отварата и щомъ възври пустнѣте вишнитѣ да повратъ три минути. — По този начинъ може да се приготватъ и сливи.



VI. Пържени ястия, които се подаватъ слѣдъ говеждото месо.

115. Пържено пиле.

Нарѣжѣте добръ очистеното пиле на четири части, които умѣрено осолѣте, овалайте въ брашно, въ яйца, галети и ги изпържѣте въ врѣло масло; ако се има възможность, добръ е, щото всичкитѣ парчета да се пържатъ отведнажъ, за да станатъ еднакви.

116. Пържени гълъби.

Нарѣжете гълъбитѣ по на четири части, турѣте ги въ една чепия, залѣйте съ млѣко, колкото дасе покри-

ятъ и ги оставѣте въ него да киснатъ три часа, слѣдъ което ги извадѣте, примийте, осолѣте и ги изпържете, както горния номеръ.

117. Пържени телешки пържоли.

Нарѣжете отъ телешки бутъ прилични пържоли, очукайте всѣка една съ плоската страна на сатъръ, осолѣте ги, овалайте въ брашно, яйца, напоследъкъ въ счукани галети и ги изпържѣте въ врѣло прѣтопено масло. Тѣй приготвенитѣ пържоли се поднасятъ съ четвъртинки лимонъ или съ нѣкакъвъ зарзаватъ.

118. Пържено виме.

Сварѣте виме въ солена вода, слѣдъ това го почистѣте отъ всичкитѣ жилки и нарѣжете на пържоли, които овалайте въ брашно, яйца, стъргани квѣли и ги опържете въ врѣло масло, като се гледа да получатъ жълтъ цвѣтъ. — Поднася се съ моркови или съ другъ зарзаватъ.

119. Пържени телешки крака.

Добръ очистенитѣ и надвѣ разрѣзани телешки крака сварѣте въ подсолена вода; послѣ ги извадѣте, разсѣчете още по на двѣ части, прѣмийте съ студена вода и ги наредѣте върху чиста кърпа, за да си дърпнатъ водата; слѣдъ това всѣко парче овалайте въ брашно, потопѣте въ яйца, напоследъкъ овалайте въ счукани галети и изпържете всичкитѣ парчета въ врѣло прѣтопено масло, докато се зачервятъ. Или пъкъ направѣте кашица отъ малко млѣко, брашно, два жълтъка, потрѣбната соль и смѣсъ отъ два бѣлтѣка; натопѣте парчетата въ тази кашица и ги изпържете. Тѣй приготвенитѣ телешки крака се поднасятъ съ салата или съ какъвъ да е другъ зарзаватъ.

120. Пърженъ телешки мозъкъ.

Памийте мозъка най-напрѣдъ въ студена вода и послѣ въ топла, горилта ципа внимателно отстранѣте, като гледате мозъка да си запази формата. Всѣка половина отъ мозъка разрежете на три или четири части, турѣте ги въ чения и осолѣте. Послѣ всѣко парче овалайте въ брашно, мокрѣте ги въ разбити яйца, овалайте въ стъргани галети и опържете въ врѣло прѣтопено масло.

121. Кюфтета отъ телешки мозъкъ.

Разтърквайте въ чения прѣсно масло, докато избѣлѣе, прибавѣте при него нарѣзания телешки мозъкъ, прѣдварително измитъ и добръ почистенъ отъ ципитѣ, притурѣте три яйца, потрѣбната соль, малко на дребно нарѣзанъ чесанъ, магданозъ и 8 лъжици стъргани галети, размѣсѣте добръ смѣсьта, отъ която пържете малки кюфтета. Поднасятъ се съ всѣкаквъ видъ зарзавать.

122. Пълнени кифли съ мозъкъ.

Опържете една глава лукъ, дребно нарѣзана съ 7 декгр. масло, прибавѣте при него добръ очистения мозъкъ, малко счуванъ чернъ пиперъ, малко надребно нарѣзанъ магданозъ, двѣ яйца, нуждната соль и всичко това добръ размачкайте; когато малко кабардиса, свалѣте и оставѣте да се прохлади. Нарѣжете нѣколко кифли на тънки рѣзанчета, полѣйте ги съ млѣко, което веднага отстранѣте, за да не се размегнатъ много кифлитѣ; слѣдъ това намажете всѣко едно рѣзанче отъ мозъка, съ друго рѣзанче прихлупѣте и т. н. т., докато приготвите всичкитѣ. Тѣй приготвенитѣ кифли намокрете въ яйца, овалайте въ счукани галети и ги изпържете въ врѣло прѣтопено масло.

123. Телешки котлети.

Нарѣжете пържолки отъ телешко месо, очукайте ги и намажете съ сарделово масло (нѣколко сардели, почиствени отъ коститѣ и размачкани на каша съ парче масло); завийте ги въ видъ на валикъ, завържете съ конци и ги наредѣте въ тенджерата, прибавѣте масло, малко нарѣзанъ лукъ и захлупѣте да се душатъ. Сварѣте оризъ въ говежди бульонъ така, щото всѣко зърно да остане цѣло и, когато уври, подайте го заедно съ котлеткитѣ, наредени въ едната половина на ченията, а въ другата — оризътъ, посипанъ отгорѣ съ пармезанско сирене.

124. Пълнени телешки пържолки

Ако е артисало телешко месо, нарѣжете го на тънки пържолки; размачкайте нѣколко сардели съ парче прѣсно масло, $\frac{1}{2}$ глава ситно нарѣзанъ лукъ, малко магеранъ, $\frac{1}{2}$ настъргана кифла и съ тази смѣсь намажете срѣдата на пържолитѣ, а съ крайщата захлупѣте и притеснѣте. Тѣй приготвени, натопѣте ги въ разбити яйца, овалайте въ брашно, стъргани кифли и ги опържете въ врѣло масло. Подаватъ се съ лимонъ или съ кисело зеле.

125. Други пълнени телешки пържолки.

Изпържете дребно нарѣзанъ лукъ, прибавѣте въ него $\frac{1}{4}$ кгр. отъ всички жилки очистенъ и добръ скълцанъ чернъ дробъ, 7 декгр. на дребно скълцана прѣсна сланина, посолѣте и оставѣте всичко да се задуши, слѣдъ това намажете отъ тази смѣсь нѣколко тънки и широки пържолки, на единъ прѣстъ дебелина, които завийте,

оваляйте въ брашно, яйца, стъргани кифли и ги опържете въ врѣло масло.

126. Кюветета.

Насѣчете, като каша, $\frac{1}{2}$ кгр. телешко, $\frac{1}{2}$ кгр. свинско месо и 7 декгр. говежда лой, размѣсите въ нея една настъргана кифла, намокрена съ малко вода, три разбити яйца, малко чернъ пиперъ, три зърна счукавъ чесанъ, $\frac{1}{2}$ глава, на дребно нарѣзанъ лукъ и потребната соль; ако обичате, прибавѣте и меризми; разбъркайте добръ смѣста и направѣте отъ нея питки, които оваляйте въ стъргани галети и пържете въ врѣло масло.

127. Кръвавица съ кръвъ отъ гжска.

При закалванието на гжската, съберѣте кръвта и въ единъ съдъ, разбъркайте я съ лъжица, за да не се съсвири, прибавѣте въ нея малко свинско скълцано месо, $\frac{1}{2}$ настъргана, намокрена съ млѣко и изстискана кифла, парче на дребно нарѣзано свинско сало, потребната соль, бахаръ, чернъ пиперъ, каранфилъ; размѣсите добръ смѣста и напълнѣте съ нея агнешки черва. Полученитѣ наденички, сварѣте въ вода и послѣ опържете въ масло. Подаватъ се съ сварено кисело зеле.

128. Пърженъ чернъ дробъ.

Облѣте ципитѣ на черния дробъ и го оставѣте въ млѣко да лѣжи 1—2 часа, послѣ го нарѣжете на рѣзанчета, които оваляйте въ брашно, яйца, стъргани кифли и най-послѣ ги опържете въ врѣло прѣтопено масло, докато се позачерватъ. Това ястие се поднаса съ моркови или съ другъ зарзаватъ.

129. Свитѣкъ отъ телешки бѣбреци

Сварѣте бѣбрецитѣ и ги скълцайте, прибавѣте при тяхъ 5 яйца, соль, три пълни лъжици стъргани кифли, малко сито нарѣзана лимонова кора, зеленъ магданозъ, разбъркайте смѣста и я изсипѣте въ чувенче, намазано съ масло, посипано съ стъргани галети, слѣдъ което го поставѣте въ фурната. Когато свитѣка се опече, поднасѣте го съ моркови или съ другъ зарзаватъ.

130. Свитѣкъ отъ чернъ дробъ.

Облѣте външната ципа на $\frac{1}{2}$ телешки чернъ дробъ и го оставѣте 1—2 часа въ млѣко да кисне, слѣдъ това го изплакиѣте съ вода, положете на дѣската и го опържете съ ножъ, за да стане на каша, като отстранявате всичкитѣ жилки; сега прибавѣте въ тази каша 5 декгр. скълцана говежда лой, 4 яйца, които турайте постъпенно, като разбърквате добръ съ дървена лъжица, послѣ една настъргана и съ млѣко намокрена кифла, малко магеранъ, лимонова кора, потребната соль и, ако обичате, бахаръ. Намажете тавичка съ масло, посипѣте я съ стъргани кифли, изсипѣте въ нея смѣста и опечега въ фурната. Подава се съ нѣкои отъ зарзаватитѣ.

131. Агнешки котлетки.

Нарѣжете котлетки отъ къмъ бѣбрената частъ на агнето, на които коститѣ отстранѣте, а месото начукайте съ сатъръ и го намокрѣте въ растопено масло, оваляйте въ настъргани кифли и изпържете въ врѣло масло. Поднаса се съ спанакъ или съ другъ зарзаватъ.

132. Пълнени агнешки котлети.

Нарѣжете, споредъ горния номеръ, малки пържол-

би, коститѣ имъ отстранѣте, а месото начукайте съ плоската страна на сатъръ, посолѣте ги съ соль и оставѣте на дѣската. Въ това врѣме сварѣте 7 декгр. очистенъ и попаренъ оризъ въ тлѣстъ говежди бульонъ, докато се сгъсти, разбъркайте го и оставѣте да изстивне. Опържете $\frac{1}{2}$ глава лукъ съ масло, прибавѣте при него $\frac{1}{2}$ телешки мозакъ, малко зеленъ магданозъ, счуканъ чернъ пиперъ, едно яйце и разбъркайте тази смѣсь, докато се сгъстне, тогава я разбъркайте съ ориза, къмъ който прибавѣте: 14 декгр. пушено, ситно скълцано месо, потрѣбната соль и малко стъргани кифли; разбъркайте добръ смѣста и намажете съ нея половината отъ котлеткитѣ, а съ останалото число котлетки покрийте намазанитѣ. Слѣдъ това ги попъркайте съ малко брашно, овалайте въ яйце, стъргани галети и ги опържете въ врѣло масло.

133. Свински котлети.

Вземѣте свинско месо отъ къмъ бѣбрецитѣ, парѣжете отъ него тънки котлетки, очукайте ги и приготвѣте, както агнешкитѣ или телешкитѣ котлети.

134. Свински кюфтета.

Скълцайте $\frac{1}{2}$ кг. свинско месо, прибавѣте въ него двѣ яйца, една настъргана, въ вода намокрена и истискана кифла, потрѣбната соль и пиперъ; разбъркайте добръ смѣста и направѣте отъ нея валчести или продълговати питки, които овалайте въ стъргани галети и опържете въ врѣло масло.—Поднасятъ се съ всѣкакъвъ зарзаватъ.

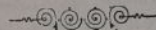
135. Калбаси (наденици).

Скълцайте на дребно $\frac{1}{2}$ кг. свинско месо, размѣ-

сѣте го съ $\frac{1}{2}$ кифла, намокрена въ бира, малко лимонна кора, мушкатовъ цвѣтъ и потрѣбната соль. Съ тази смѣсь напълнѣте, добръ очистени, агнешки черва.

136. Калбаси отъ мозъкъ.

Измийте два телешки или свински мозъци, очистѣте ги отъ ципитѣ и скълцайте; прибавѣте къмъ тѣхъ една настъргана, съ млѣко намокрена и истискана кифла; стопѣте 7 декгр. масло и, като изстивне, прибавѣте мозъка, 4 декгр. обѣлѣни, добръ скълцани бадеми, дребно парѣзана кора отъ лимонъ, нуждната соль и малко мушкатовъ цвѣтъ; разбъркайте добръ смѣста и пълнѣте съ нея, посредствомъ фунийка, почистенитѣ агнешки черва. Тѣзи калбаски се пържатъ въ свинско сало (мазъ) и се поднасятъ съ опърженъ спанакъ.



VII. Ястия съ зарзаватъ.

137. Червено зеле съ калбаси

Сварѣте зелето въ солена вода и, слѣдъ като го изцѣдите, скълцайте го на ситно; изпържете въ малко масло парче захаръ, прибавѣте при него скълцаното зеле и го оставѣте да се души; когато наближи да бѣде готово, посипѣте върху него малко брашно, прилѣйте малко бульонъ и го оставѣте да поври. До като зелето се души, опечете въ фурна: $\frac{1}{4}$ килгр. кестени, слѣдъ което ги обѣлѣте, настържете на ренде (стъргало) и ги притурѣте върху зелето, което поставѣте още малко да поври. Подава се съ пържени калбаси (наденици) или съ пушенъ языкъ или пакъ съ пушено свинско месо.

138. Гулия (алабашъ) съ агнешко месо.

Обѣдѣте млада гулия и я нарѣжете на парченца; опържете парче захаръ въ малко масло, прибавѣте при него голията и оставѣте да се задуши, като ѝ приливате по малко буѣионъ отъ агнешкото или свинско месо, което сте поставили да ври въ другъ съдъ. Слѣдъ като гулията омегкне, прибавѣте ѝ малко запържка, малко очуканъ асиотъ, мушкатовъ цвѣтъ, зеленъ магданозъ и на послѣдѣтъ я размѣсѣте съ агнешкото месо, нарѣзано на парчета.

139. Пълнена голия.

Обѣдѣте и издѣлбайте млада голия, като внимавайте да не поврѣдите външната ѝ частъ; издѣлбаната частъ сварѣте съ парче пушено месо. Слѣдъ това скѣлцайте $\frac{1}{2}$ килогр. сурово телешко месо, скѣлцайте сѣщо сварено пушено месо и сварената голия, турѣте всички въ паница, притурѣте три яйца и една стъргана кифла, малко скѣлцана лой или парче масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, разбъркайте добръ смѣста и напълнете съ нея голията. Изпържете до потъмняване парче захаръ съ малко масло, положете въ него приготвената голия и оставѣте да се задуши, послѣ ѝ налѣйте говежди буѣионъ, прибавѣте червена запържка, малко зеленъ магданозъ, малко мушкатовъ цвѣтъ и малко асиотъ. Това ястие се поднася окрасено на около въ ченията съ нѣкакъвъ зарзаватъ, върху които се нареждатъ, пушенъ языкъ, калбаси или съ пържени котлети споредъ номеръ 123.

140. Зеленъ грахъ съ пържени пилета.

Разстопѣте въ една тенджерка парче захаръ съ мас-

ло, прибавѣте при него очистенъ зеленъ грахъ и го оставѣте да се души докато омегкне, тогава го попрускайте съ малко брашно, налѣйте му малко буѣионъ и сладка смѣтана, притурѣте малко мушкатовъ цвѣтъ, малко зеленъ магданозъ и оставѣте всичко това още да поври; послѣ извадѣте граха въ чения и го обложете отгорѣ съ пържени пилета, споредъ № 115.

141. Зеленъ грахъ съ моркови.

За 8—10 души, турѣте да се запържи въ една тенджерка 4 декагр. счуканъ захаръ съ парче масло, тогава прибавѣте 1 литаръ прѣсенъ зеленъ грахъ и го оставѣте да се души, докато омегкне, послѣ го посипѣте съ една лъжица чисто брашно, залѣйте съ единъ дѣлъ говежди буѣионъ и единъ дѣлъ прѣварена смѣтана, прибавѣте малко мушкатовъ цвѣтъ, малко зеленъ магданозъ и нужната солъ, въ другъ съдъ сѣщо запържете парче масло съ 4 декагр. счуканъ захаръ, прибавѣте въ него 1 литаръ моркови, нарѣзани на тънки, дълги парченца и ги оставѣте да се дупатъ, докато омегкнатъ. тогава ги посипѣте съ лъжица брашно и ги залѣйте съ малко говежди буѣионъ и ако е нужно посолѣте и оставѣте малко да се задушатъ. Изсипѣте граха въ сръдата на ченията, направѣте вѣнецъ отъ морковитѣ наоколо граха, а отгорѣ наредѣте пържени кюфтета отъ телешко месо, споредъ № 126.

142. Спанакъ съ пържени крака.

Очистѣте спанака добръ и го оставѣте да посѣди въ солена вода, послѣ го изцѣдѣте и дребно скѣлцайте. Изпържете, до бледо-жълтъ цвѣтъ, половинъ глава ситно нарѣзанъ лукъ въ свинска мазъ, тогава изсипѣте въ него нѣколко лъжици брашно и го оставѣте да се поиз-

пържи, следъ това прибавте спанака, залъйте го съ говежди бульонъ, оставте малко да поври и го поднесете съ пържена телешки крака № 119.

143. Спагетъ въ форма.

Напържете една настъргана кифла, докато получи жълтъ цвѣтъ, оставте я да изстине и счушете при нея 5 жълтъка, прибавте 8 лъжици сладка смѣтана, осемъ лъжици спанакъ, сваренъ въ солена вода и ситно скъдантъ, пужвата сол, малко мушкатовъ цвѣтъ и на послѣдъкъ размѣсете въ всичко това свѣтъ отъ три бѣлтъка. Намажете форма съ масло, посипте я съ стъргани галети, изсипте въ нея горната смѣсъ, поставте я въ врѣла вода и оставте да ври въ нея половинъ часъ, следъ което заедно съ водата я оставте въ гореща фурна още четвъртъ часъ да сѣди, за да кабардиса отгорѣ. После изетърсете спанака въ чения, посипте го съ стъргани кифлови кори, полѣйте го съ врѣло масло и го поднесете.

144. Цвѣтно зеле.

За 6 души, очистѣте отъ зеленитѣ листа и стѣбла 6 кичети зелчета, тогава турте 4 декагр. прѣсно масло въ солена врѣла вода, пуснете въ нея зелето и го оставте да ври; когато достатъчно омегзне, наредѣте го въ чения съ цвѣтоветѣ нагорѣ, полѣйте го съ врѣло масло, направте наоколо му вънець отъ стъргани изпържени кифли и го поднесете на трапезата. Настържете въ една ченийка парче пармезанско сирене и го поднесете едновременно съ зелето.

145. Цвѣтно зеле съ пиле.

Почистѣте зелето и го сварѣте въ говежди бульонъ;

очистѣте пилето добръ и го турте да се души съ парче масло (можете да прибавите при него и една глава лукъ и малко цвѣтно зеле), като му подливате отъ бульона, въ които се вари зелето. Следъ като пилето омегзне извадѣте го въ другъ съдъ, при сокътъ, въ който се е душило, прилѣйте останалия бульонъ отъ зелето, разбъркайте малко запържла и прѣдѣйте този сосъ върху пилето, като го напърскате съ малко мушкатовъ цвѣтъ. Следъ това турте пилето въ срѣдата на чения, зелето около него, а, ако искате това ястие да изглежда по красиво, натопѣте половината отъ зелето въ лѣца, овалните стъргани галети и го опържете, тогава го наредѣте около пилето тъй: единъ цвѣтъ пърженъ, следъ него варенъ пакъ пърженъ и т. в., докато наредите всичкото зеле.

146. Цвѣтно зеле въ форма.

Сварѣте зелето на половина въ говежди бульонъ, намажете чения съ масло и наредѣте въ нея зелето, сварѣте $\frac{1}{8}$ литра сладка смѣтана и я оставте да изстине, разбъркайте въ нея 12 жълтъка, малко солъ и залъйте съ нея зелето, което поставте въ фурната и, щомъ сосътъ му отгорѣ се позачече, окрасѣте го съ парченца цвѣтно зеле и пакъ го вървите да се допече.

147. Спаргелъ

Почистѣте и напържете 1 килогр. спаргелъ по два-три части, попарте го съ врѣла вода, които веднага отстранѣте; стопѣте въ една тенджерка 7 декагр. масло, прибавте въ него спаргела и го оставте да се души, като му приливате по малко бульонъ, за да не загорѣ. Следъ като спаргела омегзне достатъчно, прибавте му запържла (кашичка), залъйте съ бульонъ, който не бива да го покрива, а да бѣде по-долъ отъ него, опитайте за

соль и му прибавѣте мушкатовъ цвѣтъ. Поднася се съ кюфтета.

148. Артишокъ съ сосъ.

Очистѣте артишока отъ долнитѣ твърди листа и го турѣте да ври въ солена вода, докато омегкне. Между това врѣме направѣте въ една тенджерка блѣда кашичка (запържка) отъ парче масло и двѣ лъжици брашно, залѣйте я съ чашка вино и $\frac{1}{4}$ литаръ буlionъ, разбъркайте добръ, прибавѣте парче захаръ, сокъ отъ единъ лимонъ и малко счуканъ мушкатовъ цвѣтъ и оставѣте да поври. Слѣдъ като артишока омегкне, извадѣте го и оставѣте да се обсуши, а послѣ го наредѣте въ чения; разбъркайте въ сосътъ три жълтъка, разбити прѣдварително съ малко буlionъ, излѣйте го въ надѣжния за сосъ съдъ и го поднесѣте едноврѣмено съ артишока.

149. Задушенъ артишокъ.

Очистѣте артишока, както по-горѣ и го сварѣте въ солена вода не до пълно омегкване, тогава го извадѣте отъ водата и го турѣте въ една тенджера, намазана съ масло и го оставѣте да се души; прилѣйте му чашка виненъ оцетъ и малко говежди буlionъ, посолѣте го съ счуканъ мушкатовъ цвѣтъ, пиперъ и ситно скълцана лимонова бора, а между задушаванието му приливайте по малко отъ водата, въ която е врѣлъ. Когато артишока омегкне достатъчно, извадѣте го въ чения, а въ сокътъ прибавѣте лъжица брашно, размачкано съ парче масло, разбъркайте сосътъ добръ и го излѣйте върху артишока.

150. Зеленъ бобъ съ агнешко месо.

Очистѣте бобътъ отъ върховетѣ и ликата, нарѣже-

те го по на двѣ части и го пустиѣте да ври въ солена вода. Турѣте въ една тенджерка парче масло, глава лукъ и парче кервизъ, положете върху тѣхъ агнешкото месо, посолѣте го и оставѣте да се души. Изпържете блѣда кашичка, залѣйте ѝ малко говежди буlionъ и сокътъ отъ агнешкото месо, разбъркайте я добръ, излѣйте пакъ върху месото и го оставѣте да поври въ този сосъ. Сега изцѣдѣте боба отъ водата и го турѣте въ чиста тенджера, нарѣжете месото на парчета и ги положете върху бобътъ, прѣцѣдѣте сосътъ, посипѣте го съ малко счуканъ мушкатовъ цвѣтъ и го излѣйте върху месото и боба. Когато ще поднасяте на трапезата, турѣте месото въ срѣдата на ченията, а боба на около.

151. Моркови

Остържете нѣколко моркови и ги нарѣжете на тънки колелца, турѣте по нѣколко въ купъ и изрѣзвайте отъ тѣхъ тънки дълги парченца; изпържете 2—3 парчета захаръ съ малко масло, до потъмняване, прибавѣте въ него морковитѣ и ги оставѣте да се душатъ, като често имъ подливате буlionъ, за да не загоратъ. Когато омегкнатъ, прибавѣте къмъ тѣхъ малко запържка, говежди буlionъ, оставѣте да завратъ и тогава ги посолѣте съ мушкатовъ цвѣтъ. Поднасятъ се съ пържени прѣсни наденички или съ пържено виме, № 118.

152. Моркови съ свинско месо.

Остърганитѣ моркови нарѣжете на тънки дълги парченца, залѣйте ги съ врѣла вода и оставѣте да постоятъ, Въ това врѣме изпържете парче захаръ съ малко масло, до пожълтяване, слѣдъ което прибавѣте морковитѣ и ги оставѣте да се задушатъ, докато омегкнатъ, като имъ подливате по-малко буlionъ отъ говеждо или свин-

ско месо. Между това време турфте да ври младо свинско месо (да се внимава да не приври) и когато онежне нарфжете го на прилични парченца. Направфте зафържка, която като почне да пожълтава, прибавфте ѝ парче захарь и го разбърквайте да се изпържи, докато потъмне, налфйте въ тфзи зафържка буийонъ отъ свинското месо и оставфте да поври, послф прфцфдфте зафържката и получения сосъ, който не трфбва да бжде много гжстъ, излфйте при морковитф; прибавфте при тфхъ нарфзаното свинско месо, посицфте съ малко счукавъ бахарь и оставфте да поври.

153. Пълнени краставици

Облфте голфми краставици, разрфжете ги на двф по дължината, отстранфте сфмето имъ, а краставичитф измийте и обсушете съ кърпа. За 6 краставици скфлцайте 15 декаграма телешко месо и 4 декаграма говежда лой, като каша, прибавфте при нея двф разбити яйца, половинъ настъргана и въ вода намокрена кифла, нуждната соль, мушкатовъ цвфтъ и малко лимонова кора. Сега намажете краставичитф съ яйца, напълнфте ги съ горната смфсъ, съберфте двф по двф половини и ги завържете съ конця; турфте въ тенджерка парче нарфзана славина, 10 зърна бахарь, 2 парчета асиотъ, 2 корена нарфзанъ магданозъ, $\frac{1}{4}$ кервизъ, $\frac{1}{2}$ глава лукъ и парче масло положете върху всичко това краставичитф и ги оставфте да седушатъ. Когато зарзавата подъ тфхъ начене да се зачервява, тогава извадфте краставичитф въ друга тенджера, а въ зарзавата зафържете 2 кафяни лфжички брашно; налфйте му една чашка вино, малко буийонъ и оставфте да поври; ако ли тфй сосътъ е гжстъ, прилфйте му буийонъ прфцфдфте го върху краставичитф, прибавфте лимонова кора и сокъ, малко мушкатовъ цвфтъ и оставфте да повратъ;

слфдъ това развържете концитф и нарфдете краставичитф въ чения, било цфли или нарфзани по на четири части. — Който обича може да издълбае краставичитф цфли и да ги напълни, но тогава се подвасятъ нарфзани на колелца, като гарнитура на пържено пиле или котлети.

154. Нарфзано пфлеско зеле.

Почистфте и измийте 6 или 8 зелчета, разрфжете ги най-напрфдъ на двф половини, послф отъ всфка половина изрфжете дълги нишки; тфй нарфзаното зеле турфте въ единъ садъ, залфйте го съ врфа вода, захлупфте и оставфте да посфди. Въ туй време турфте въ една тенджерка парче масло и около 4 декгр. захарь, оставфте го да се изпържи, докато се зачерви, тогава прибавфте при него зелето, изстисвано отъ водата и го оставфте полегка да се души, като го поразбърквате на често, за да не загори, но въ сфщото време да се внимава да не се размачка при пробъркванieto. Послф наравфте червена зафържка, турфте въ нея да се изпържи парче захарь, докато заедно съ зафържката получи тъмно червенъ цвфтъ, залфйте я съ буийонъ, въ който сте варили свинско или тфлсти овнишки гржди, оставфте да поври и тогава я излфйте върху зелето; този сосъ не трфбва да бжде много гжстъ, но тфй, че зелето да плува въ него. Слфдъ това нарфжете месото, положете го върху зелето, попърскайте съ малко счукавъ пиперь, малко чесанъ, счукавъ съ соль и оставфте всичко да поври. Поднаса се орасено на около съ кръвавица отъ гжша кръвъ, споредъ № 127 или съ свитълъ отъ чернъ дробъ, 130.

155. Пълнено зеле.

Почистфте една зелка и я разложете, попарфте лис-

тата, а сърцето (вътрешността) турйте да прѣври и тогава го скъцайте на ситно; скъцайте също $\frac{1}{4}$ килогр. сурово телешко месо и 14 декагр. сварено пушено месо, прибавйте при тѣхъ скъцаната срѣдина отъ зелката и малко говежда лой; разстрийте парче масло, турйте тази скъцана смѣсь въ него, прибавйте ѝ двѣ яйца, два жълтъка, половинъ кифля, нахисната въ вода и изстискана, малко счуканъ чесанъ, мушкатовъ цвѣтъ, пужната солъ и всичко това добръ разтъркайте. Сега намажете зелевитѣ листа съ бѣлткъ, турйте въ всѣки листъ по малко отъ смѣста, завивайте я съ крайщата на листа и правйте топки. Слѣдъ това турйте да се изпържи парче захарь, до пожълтяване, наредѣте топкитѣ внимателно въ него, подлѣйте нѣколко лъжици отъ буѣлона, въ които се варила срѣдината и пушеното месо, а въ останалия буѣлонъ размѣсѣте червена запържка, отъ която малко налѣйте при топкитѣ и ги оставѣте да повратъ; послѣ ги извадѣте въ чения, въ сосѣтъ имъ излѣйте горния буѣлонъ съ запържката и тогава го излѣйте подъ топкитѣ. Поднасятъ се окрасени на около въ ченията съ кюфтета, калбаси, пушенъ языкъ или съ кифли нарѣзани на колелца и изспържени до пожълтяване въ масло.

156 Сарми отъ лозови листа.

Скъцайте на каша месото отъ агнешко бутче, размѣсѣте въ него двѣ яйца, малко оризъ или брашно, малко срѣдина отъ хлѣбъ, намокрена въ вода или буѣлонъ, пърженъ лукъ, ситно нарѣзанъ зеленъ магданозъ, малко чубрица, чернъ пиперъ и пужната солъ. Попарѣте млади лозови или липови листа, туряйте въ всѣки листъ, колкото е нужно отъ смѣста, завийте крайщата и полученитѣ топки наредѣте въ една тенджеря, залѣйте ги съ буѣлонъ и оставѣте да се сварятъ; послѣ попарѣте сърмитѣ съ врѣло масло и ги поднесѣте съ кисело млѣко размѣсено съ счуканъ зеленъ чесанъ.

157. Моркови съ кестени.

Остържете морковитѣ, нарѣжете ги на колелца и попарѣте съ врѣла вода, въ която оставѣте да посѣдатъ. Изпържете въ малко масло парче захарь, докато послѣдния се зачерви, тогава прибавйте морковитѣ и оставѣте да се задушатъ, като имъ приливате по малко буѣлонъ, за да не загоратъ. Въ туй врѣме направѣте запържка, въ която изпържете и парче захарь; залѣйте я съ буѣлонъ, разтъркайте добръ, оставѣте да поври и послѣ я излѣйте при морковитѣ. Облѣйте и изпържете 30 зърна кестени, половината отъ тѣхъ нарѣжете на дребни части, а другата половина оставѣте цѣли, турйте ги заедно при морковитѣ, и ги оставѣте още да повратъ. Подаватъ се съ пържени наденици или съ котлети, споредъ № 123.

158. Рѣпа съ свинско месо.

Облѣйте рѣпата и я нарѣжете на малки парченца, едната частъ изсипѣте въ тенджеря, върху нея положете свинското месо, а върху него — останалата рѣпа, прибавйте потребната солъ, вода и поставѣте да ври. Ако месото е младо, трѣбва рѣпата да бѣде наполовина сварена. Слѣдъ като уври месото, извадѣте го, а къмъ рѣпата прибавйте парче захарь, испърженъ въ масло, до зачервяване, оставѣте го да се позадуши и тогава прибавйте тъмна запържка, разбървана съ буѣлонъ. Нарѣжете месото на прилични парчета, наредѣте ги въ чения и върху тѣхъ изсипѣте рѣпата, въ която прѣдварително сте турили: чернъ пиперъ, бахаръ и асиотъ. Рѣпата не трѣбва да е много гъста.

159. Кисело зеле съ свинско месо.

Разрѣжете зелката на двѣ половини, нарѣжете ги

напрѣко на дълги парчета и сварѣте. Турѣте въ една тенджерѣ да се стопи парче нарѣзано свинско сало или славина, прибавѣте въ него една лъжица брашно, изпържете го и разбъркайте въ него една глава нарѣзанъ лукъ, послѣ прибавѣте зелето, малко кисела смѣтана и оставѣте всичко да покабардиса; тогава изсипѣте зелето въ чения, въ срѣдата на него положете печено свинско месо, а на около калбаси.

160. Печено кисело зеле.

Сварѣте зелето до омекване, изпържете на парчета 14 декагр свинско сало и го оставѣте да се стопи, тогава турѣте въ него лъжица брашно, което изпържете, до като пожълтѣе, като прибавите и дребно нарѣзанъ лукъ; послѣ изцѣдѣте зелето, пратурѣте го въ тази запържка налѣйте му 4 лъжици кисела смѣтана, малко отъ изцѣдената вода и го оставѣте да се позадуши. Сварѣте $\frac{1}{2}$ килогр. младо свинско месо и половинъ килогр. пушено месо и нарѣжете отъ едното и другото тънки пържолки; намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифли по дъното и направѣте вѣнецъ отъ пушено месо, посипѣте отъ зелето, върху него, пакъ отъ пушеното и отъ свинско месо, пакъ зеле, и т. н. т., до като употребите всичко. Най-отгорѣ намажете смѣста съ жълтъкъ, размачканъ съ малко масло, посипѣте върху него стъргани кифли и оставѣте формата да се опече.

161. Грахъ.

Очистѣте грахътъ, залѣйте го съ хладка вода, на четири прѣста по високо отъ него и го оставѣте да ври; слѣдъ като изври всичката вода, посолѣте го и пакъ оставѣте да ври, като му приливате все по малко вода, докато омекне, тогава изцѣдѣте водата, до последна

капка, а грахътъ попарѣте съ врѣло масло. Поднася се съ кисели краставици, кисело зеле, съ сварено пушено месо или съ задушено месо и пилета.

162. Размачканъ грахъ.

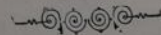
Турѣте граха да ври и кагато омекне добрѣ, размачкайте го съ прѣса или прѣзъ цѣднякъ, слѣдъ това прибавѣте въ него лукъ, опърженъ въ свинско масло, една лъжица стъргани кифли и го попарѣте съ свинска мазъ. Подава се съ пържени котлети, споредъ № 133.

163. Леща.

Отребѣте едра леща, залѣйте я съ топла, солена вода и оставѣте да се свари, слѣдъ това изцѣдѣте водата, а лещата размѣсѣте съ добрѣ изпърженъ лукъ. Изсипѣте я въ чения и върху нея турѣте пърженъ телешки чернъ дробъ, № 128 или пържено виме, № 118.

164. Салата отъ сини падладжани.

Пзмѣте падладжанитѣ и нарѣжете на рѣзани, които посолѣте и притиснѣте между дебѣ дъски, за да излѣзе горчивия имъ сокъ, слѣдъ това ги опържете въ дървено масло; счукайте чесанъ, който добрѣ размѣсѣте съ дървено масло, малко солъ и ситно счукани орѣхи. Наредѣте падладжанитѣ въ чения, а върху тѣхъ излѣйте приготвения чесанъ. По сжщия начинъ се приготвяватъ зелени и червени чушки, на които, слѣдъ опържаннето, кожицата трѣбва да се обели.



VIII. Задушени ястия.

165. Пиле съ кнедли.

Добрѣ почистеното пиле, сварѣте въ буѣионъ или пѣкъ го задушете съ парче прѣсно масло; въ послѣдний случай трѣбва често да му подливате по малко буѣионъ, за да не загори. Прѣзъ това врѣме скѣлцайте ситно $\frac{1}{4}$ килогр. телешко месо, почистено отъ всичкитѣ жилки, прибавѣте при него 7 декагр. говежда лой, една настѣргана, съ вода намокрена кифла, 3 разбити яйца, малко дребно нарѣзана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко соль, всичко това заедно скѣлцайте и размѣсѣте, тогава намокрѣте си рѣцѣтъ съ вода и правѣте отъ тази смѣсъ малки топки (кнедлички), които нареждайте върху дѣската. Ако пилето е достатъчно омегнало, извадѣте го. сокътъ му прѣцѣдѣте въ другъ съдъ, пригѣйте му още буѣионъ и го разбѣркайте съ блѣда заплѣрка, положете сега въ този сосъ пилето и го оставѣте да поври; кнедличкитѣ сварѣте въ врѣла подсолена вода и когато се сварятъ, положете пилето въ ченията, на около него наредѣте кнедлитъ и всичко залѣйте съ сосътъ, въ който можете дѣ прибавите, малко мушкатовъ цвѣтъ и зеленъ магданозъ.

166. Пиле съ гжи.

Посолѣте пилето и го сварѣте въ говежди буѣионъ или пѣкъ го задушете съ масло. Ако сж гжитѣ прѣсни, нарѣжете ги на дребно и турѣте заедно съ зеленъ магданозъ да се душатъ, послѣ ги поплѣркайте съ брашно, което поизплѣржете и тогава залѣйте гжитѣ съ буѣионъ, размѣсенъ на половинъ съ варена сладка смѣтана, осолѣте ги, прибавѣте мушкатовъ цвѣтъ и ги изсипѣте при пилето, което оставѣте още да поври, но не много, за

да не се прѣсече смѣтаната. Сухитѣ гжи се киснатъ половина часъ въ вода, послѣ се свариватъ въ буѣионъ скѣлцаватъ се на ситно, турятъ се при пилето, заедно съ зеленъ магданозъ, блѣда заплѣрка, варена сладка смѣтана, малко мушкатовъ цвѣтъ и се оставятъ да вратъ и по нататѣкъ постѣпвайте, както става съ прѣснитѣ гжи.

167. Пиле съ кервизъ.

Приготвѣте пилето, както по-горѣ, турѣте да ври кервизъ въ говежди буѣионъ и, когато омегне, нарѣжете го на колеца и прибавѣте при пилето; послѣ нарѣжете единъ корень кервизъ и го оставѣте да ври въ $\frac{1}{3}$ говежди буѣионъ, докато омегне, тогава го размачкайте съ парче прѣсно масло и нѣколко жълтъка, прибавѣте му малко мушкатовъ цвѣтъ, блѣда заплѣрка и го прѣцѣдѣте прѣзъ цѣдникъ върху пилето. Когато ще поднасяте пилето, турѣте го въ срѣдата на ченията, а на около го окрасѣте съ кервизенитѣ рѣзанчета.

168. Пиле по другъ начинъ.

Турѣте въ тенджера добрѣ очистено пиле, залѣйте го съ три дѣла вода, единъ дѣлъ виненъ оцетъ, осолѣте го, прибавѣте една глава лукъ, 3 зърна чесанъ, 3 дафинови листа, нѣколко зърна пиперъ, каранфилъ, цѣло парче асиотъ и го оставѣте да ври, докато омегне; послѣ положете пилето въ чения, подгѣйте му отъ сщия буѣионъ и го посипѣте добрѣ съ плѣржени стѣргани кифли.

169. Пиле наприкантъ.

Турѣте въ една тенджерка парче прѣсно масло, една глава тънко нарѣзанъ лукъ, положете върху него дѣвъ, по на четири части нарѣзани, пилета, осолѣте ги,

захлупете и оставете на половинъ да се задушатъ, тогава ги извадете въ другъ съдъ, въ сокътъ имъ прибавете една пълна лъжица брашно, което добръ разбъркайте, прилейте нѣколко лъжици гъста кисела смѣтана и толкозъ говежди буѣионъ, колкото е нужно на сосътъ да бѣде гъстъ; сега този сосъ прѣцѣдете върху пилето, прибавете му около половина кафяна лъжичка червенъ пиперъ и оставете пилетата да довратъ; послѣ ги нарежете въ чения и залѣйте съ сосътъ.

170. Пиле съ оризъ.

Очистѣте ориза, измѣйте го най-напрѣдъ въ студена, тогава въ три врѣли води, послѣ го залѣйте съ говежди буѣионъ и оставете да се свари, но да гледате да си останатъ зърната цѣли. Турѣте въ единъ съдъ 3 жълтъка, парче прѣсно масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, разбъркайте всичко това съ буѣионъ, прилейте го при ориза, който излегко разбъркайте. Турѣте свареното пиле въ чения, назицѣте върху него ориза и поднасите.

171. Пиле съ жълтъ сосъ.

Добръ почистеното пиле опечете на шишъ или пъкъ го задушете съ парче масло. Измѣйте три сардели, извадете имъ коститѣ, а сарделитѣ размачкайте съ малко прѣсно масло, турѣте ги въ единъ съдъ, прибавете при тѣхъ три жълтъка, парче масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко блѣда запържка, лимонна кора, малко вино и разбъркайте добръ; въ другъ съдъ оставете да поври единъ дѣлъ вино, единъ дѣлъ буѣионъ съ половинъ глава лукъ, зърно чесанъ, нѣколко зърна чернъ пиперъ и асиотъ, послѣ прѣхвърлете всичко това при сарделитѣ, разбъркайте го и излѣйте върху пилето. Когато ще поднасите то-

ва ястие на трапезата, тогава му изстискайте лимонновъ сокъ, а не по рано, защото ще се прѣсѣче сосътъ.

172. Задушено пиле.

Разрѣжете пилето на четири части, турѣте ги въ една тенджера прибавете имъ парче масло, една глава нарѣзанъ на тънки листа лукъ, посипѣте ги съ пиперъ и оставете да се дупатъ, докато омекватъ; слѣдъ като пилето се позачерви, посипѣте го съ лимонна кора и му изцѣдете лимонновъ сокъ.

173. Пиле съ кисела смѣтана.

Размачкайте 4 сардели съ масло и прибавете при тѣхъ малко лимонна кора; турѣте въ единъ съдъ малко мушкатовъ цвѣтъ, лъжичка брашно и ги разбъркайте съ чашка гъста кисела смѣтана; възварѣте малко вино съ малко буѣионъ и заедно съ разбърканото брашно го излѣйте при сарделитѣ. Слѣдъ това положете въ тенджерата двѣ опечени пилета, залѣйте ги съ този сосъ и оставете да повратъ.

174. Пиле съ цвѣтно зеле.

Турѣте пилето да ври въ говежди буѣионъ; въ туй врѣме разложете на парчета добръ очистеното зеле и го оставете да се души съ парче масло; въ другъ съдъ нарѣжете гъби, които сжщо задушете; изпържете блѣда запържка, разбъркайте я съ буѣионъ, излѣйте я при пилето и оставете да поври. Когато ще поднасите, турѣте пилетата заедно съ сосътъ въ една чения, а на около го окрасѣте съ цвѣтното зеле и гъбитѣ.

175. Пиле съ майонезовъ сосъ.

Сварѣте пиле въ говежди буѣионъ, нарѣжете го на

захлушете и оставете на половинъ да се задушатъ, тогава ги извадете въ другъ съдъ, въ сокътъ имъ прибавете една пълна лъжица брашно, което добръ разбъркайте, прилейте нѣколко лъжици гъста кисела смѣтана и толковъ говежди буѳионъ, колкото е нужно на сосътъ да бѣде гъстъ; сега този сосъ прѣцѣдете върху пилето, прибавете му около половина кафйна лъжичка червенъ пиперъ и оставете пилетата да довратъ; послѣ ги нарежете въ чения и залѣйте съ сосътъ.

170. Пиле съ оризъ.

Очистете ориза, измийте го най-напрѣдъ въ студена, тогава въ три врѣли вода, послѣ го залѣйте съ говежди буѳионъ и оставете да се свари, но да гледате да си останатъ зърната цѣли. Турѣте въ единъ съдъ 3 жълтъка, парче прѣсно масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, разбъркайте всичко това съ буѳионъ, прилейте го при ориза, който излегло разбъркайте. Турѣте свареното пиле въ чения, навишете върху него ориза и поднашайте.

171. Пиле съ жълтъкъ сосъ.

Добръ почистеното пиле опечете на шишъ или пѣкъ го задушете съ парче масло. Измийте три сардели, извадете имъ коститѣ, а сарделитѣ размачкайте съ малко прѣсно масло, турѣте ги въ единъ съдъ, прибавете при тѣхъ три жълтъка, парче масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко блѣда заперъжа, лимонова кора, малко вино и разбъркайте добръ; въ другъ съдъ оставете да поври единъ дѣлъ вино, единъ дѣлъ буѳионъ съ половинъ глава лукъ, зърно чесанъ, нѣколко зърна чернъ пиперъ и асиотъ, послѣ прѣхвърлете всичко това при сарделитѣ, разбъркайте го и излѣйте върху пилето. Когато ще поднасите то-

ва ястие на трапезата, тогава му изтискайте лимоновъ сокъ, а не по рано, защото ще се прѣстѣе сосътъ.

172. Задушено пиле.

Разрѣжете пилето на четири части, турѣте ги въ една тенджера прибавете имъ парче масло, една глава нарѣзанъ на тънки листа лукъ, посипете ги съ пиперъ и оставете да се душатъ, докато омекнатъ; слѣдъ като пилето се позачерви, посипете го съ лимонова кора и му изцѣдете лимоновъ сокъ.

173. Пиле съ кисела смѣтана.

Размачкайте 4 сардели съ масло и прибавете при тѣхъ малко лимонова кора; турѣте въ единъ съдъ малко мушкатовъ цвѣтъ, лъжичка брашно и ги разбъркайте съ чашка гъста кисела смѣтана; възварѣте малко вино съ малко буѳионъ и заедно съ разбърканото брашно го излѣйте при сарделитѣ. Слѣдъ това положете въ тенджера двѣ опечени пилета, залѣйте ги съ този сосъ и оставете да повратъ.

174. Пиле съ цвѣтно зеле.

Турѣте пилето да ври въ говежди буѳионъ; въ туй врѣме разложете на парчета добръ очистеното зеле и го оставете да се души съ парче масло; въ другъ съдъ нарѣжете гъби, които сяко задушете; изпержете блѣда заперъжа, разбъркайте я съ буѳионъ, излѣйте я при пилето и оставете да поври. Когато ще поднасите, турѣте пилетата заедно съ сосътъ въ една чения, а на около го окрасете съ цвѣтното зеле и гъбитѣ.

175. Пиле съ майонезовъ сосъ.

Сварѣте пиле въ говежди буѳионъ, нарѣжете го на

прилични парчета, които наредете въ чения, полейте съ майонезовъ сосъ, споредъ № 100 и ги окрасете съ твърдо сварени, на колелца нарязани яйца и сварени гъби въ вино.

176. Пиле съ чернъ сосъ.

Съберете кръвта отъ пилето въ единъ съдъ, разбъркайте я добръ съ оцетъ и оставете на страна. Почистете пилето, наръжете го на парчета, измийте и го поставете да се души съ парче масло, една глава нарязанъ лукъ, нѣколко зърна пиперъ, бахаръ, двѣ карамфилчета и нужната соль. Когато сокътъ подъ пилето изври и почне да се запързва, прилейте му чашка вино, достатъчно буайонъ и го оставете да поври. Между това направте блѣда запържка, прибавте въ нея парче захаръ и пръжете, докато се зачерви, тогава излейте въ нея буайона отъ пилето, разбъркайте я добръ и прѣцѣдете пакъ върху пилето, прибавте кръвта, малко лимонова кора, разбъркайте всичко и оставете да поври.

177. Телешко месо съ кимеонъ.

Наръжете телешко месо на парчета и го поставете да се души съ лъжица масло, малко кимеонъ, малко вода и погрѣбната соль; когато месото достатъчно омегне, прибавте му още малко масло, една лъжица брашно, размито съ малко буайонъ и оставете да поври, докато сосътъ се позгастне.

178. Телешко месо съ лимонъ.

Турѣте въ една тенджера парче масло, $\frac{1}{2}$ глава тѣнко нарязанъ лукъ, $\frac{1}{2}$ корень кервизъ, също нарязанъ и положете върху тѣхъ, било отъ гърди или друго

телешко месо, което осолѣте и оставете да се души, като го обръщате и му приливате по-малко буайонъ, за да незагори. Когато месото наполовина омѣкне, положете го на дѣска, наръжете на късове и ги турѣте въ другъ съдъ; прилейте при сокътъ отъ месото още буайонъ, прѣцѣдете го върху късовѣтъ и оставете да ври.—Въ това време направте блѣда запържка, прибавте лимонова кора, разбъркайте я съ буайонъ и излейте при месото. Когато ще поднасите, изстискайте лимоновъ сокъ.

179. Задушено телешко месо.

Наръжете телешко месо на парчета и го оставете да се души съ лъжица масло, малко диманъ и нужната соль; когато месото се зачерви отъ всичкитѣ страни, налейте му малко буайонъ, малко оцетъ и го оставете да поври. Следъ това прѣхвърлете месото въ другъ съдъ, прѣцѣдете върху него сокътъ, прибавте сега малко лимонова кора, малко бахаръ и оставете още малко да поври.

180. Телешки пръжоли съ сардели.

Наръжете пръжоли отъ $\frac{1}{2}$ кгр. крехко телешко месо; запържете $\frac{1}{2}$ глава дребно нарязанъ лукъ, въ 7 декгр. масло, положете върху него пръжолитѣ и ги оставете да се душатъ, като имъ прѣливате по-малко буайонъ. Размачкайте 4 сардели, очистени отъ коститѣ, съ парче прѣсно масло, турѣте това сарделово масло при месото, което оставете напълно да се задуши; следъ това положете месото въ чения, а на около го окрасете съ вѣнецъ отъ стѣргани пръжени кифли и четвъртинки отъ лимонъ.

181. Пръжолки отъ печено телешко месо.

Ако имате останало печено месо, наръжете го на

пържолки и една частъ отъ тѣхъ нареждѣте въ тенджеръ, намазана съ масло; измийте нѣколко сардели, размачкайте ги съ прѣсно масло, турѣте по-малко отъ тѣхъ върху всѣва пържолка, посипѣте ги съ стъргани кифли, покрийте съ другъ редъ пържолки, върху тѣхъ пакъ масло, стъргани кифли и т. н.; тъй нареждѣнитѣ пържолки залѣйте съ малко буlionъ, захлупѣте и оставѣте да се душатъ. Когато ще ги поднасяте на трапезата, изстискайте имъ лимоновъ сокъ или пѣкъ ги поднесѣте съ четвъртинки лимонъ, за да си изцѣди всѣкой, споредъ вкуса. Това ястие става още по-вкусно, ако се размѣси съ малко лимонова кора и мушкатовъ цвѣтъ.

182. Телешки пържолки съ вино

Нарѣжете отъ телешки бутъ единъ пърстъ дебели пържолки, начукайте ги добръ и посолѣте. Нарѣжете на малки парченца малко славина, турѣте ги въ тенджеръ, положете върху тѣхъ пържолкитѣ, прибавѣте дребно нарѣзанъ лукъ и оставѣте да се душатъ, докато се зачерватъ и отъ двѣтъ страни. Разтопѣте въ една тенажерка масло, разбъркайте въ него една кафяна лъжичка чисто брашно, налѣйте му малко вино, малко буlionъ, прибавѣте дребно нарѣзана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, разбъркайте всичко добръ, излѣйте го при пържолитѣ и оставѣте да повратъ. Ако обичате, изцѣдѣте въ това ястие малко лимоновъ сокъ.

183. Телешки пържолки съ червенъ пиперъ.

Нарѣжете пържолки отъ телешко месо, очукайте всѣка една и прѣмийте въ студена вода; турѣте въ една тенджеръ 7 декгр. масло за $\frac{1}{2}$ кгр. пържолки, и колкото килограма месо, толкова глави лукъ, осолѣте ги и оставѣте да се душатъ. Когато пържолитѣ достатъчно

омекнатъ, посолѣте ги съ червенъ пиперъ, позадушете още малко и ги поднесѣте.

184. Телешки пържолки съ кисела смѣтана.

Начукайте телешки пържолки, промшете ги съ славина, посипѣте съ асиотъ, потопѣте ги въ масло, посипѣте съ брашно и ги турѣте въ тиганъ да се изпържатъ съ парче масло, докато се зачерватъ отъ всичкитѣ страни; послѣ имъ налѣйте кисела смѣтана, малко буlionъ и ги оставѣте да повратъ, като прибавѣте дребно нарѣзана лимонова кора и, когато ще поднасяте, изстискайте имъ лимоновъ сокъ.

185. Телешки пържолки съ кисела смѣтана по другъ начинъ.

Нарѣжете пържолки отъ телешки бутъ, начукайте ги добръ, посолѣте, намажете ги съ растопено масло, посипѣте съ малко счуканъ пиперъ, дребно нарѣзана лимонова кора и най-отгорѣ ги намажете съ сарделово масло; сега завийте всѣка пържолка въ видъ на валякъ, промшете на нѣколко мѣста съ парченца славина, потопѣте въ масло, оваляйте въ стъргани галети и ги изпържете до зачервяване, слѣдъ това нареждѣте пържолкитѣ въ чения, съ която ще ги поднесѣте на масата. Направѣте въ едно чувенче отъ двѣ сардели сарделово масло, размачкайте го съ половинъ лъжичка брашно, нѣколко лъжици вино и чашка кисела смѣтана, прибавѣте му дребно нарѣзана лимонова кора, залѣйте съ тази смѣсъ пържолкитѣ, поставѣте ченията въ фурна върху триножникъ и оставѣте ястието да кабардиса, а послѣ му изцѣдѣте лимоновъ сокъ.

186. Задушени телешки гржди.

Измийте грждитѣ, осолѣте ги и задушѣте заедно съ

парче масло, парче нарѣзана сланина, двѣ глави лукъ, единъ корень кервизъ, корень магданозъ и корень морковъ, все на колеца нарѣзани. Въ врѣме на задушването приливайте по-малко буѣионъ и, слѣдъ като грядитѣ омегнатъ, прѣхвърлѣте ги въ другъ сждъ, а въ сокътъ разбъркайте малко брашенце, който, ако е много гѣстъ, разреждѣте съ буѣионъ и прѣцѣдѣте върху грядитѣ.

187. Телешки грѣди съ виненъ сосъ.

Слѣдъ като измѣте и посолите грядитѣ, поставѣте ги да се задушаватъ съ $\frac{1}{2}$ глава нарѣзанъ лукъ, парче масло и парче крѣхко месо; когато грядитѣ започнатъ да се запържаватъ, приливайте по малко буѣионъ, за да не се зачервятъ. Турѣте въ единъ сждъ 2 голѣми супени лъжици буѣионъ, $\frac{1}{3}$ литра вино, двѣ зрна чесанъ, два дафинови листа, десетъ зрна пиперъ, толкозъ бахаръ, каранфилъ, парче асиотъ и всичко това оставѣте да поври. Въ туй врѣме нарѣжете на късове задушеното крѣхко месо и го чукайте въ хаванъ съ 4 до сварени жълтъци и парче масло, овально въ брашно; когато тази смѣсъ стане на каша, разбъркайте я въ буѣиона, приготвенъ отъ $\frac{1}{3}$ л. вино и, слѣдъ като поври, прѣцѣдѣте този сосъ върху грядитѣ, като прибавите: малко мушкатовъ цвѣтъ, лимонова кора и, ако обичате, лимоновъ сокъ.

188. Пълнени телешки грѣди.

Скълцайте $\frac{1}{4}$ килогр. крѣхко месо съ 5 декар-лой, и го размѣсѣте съ три яйца, половинъ настъргана, намокрена и изстискана кифла, малко мушкатовъ цвѣтъ и потрѣбната соль, осолѣте грядитѣ, напълнѣте ги съ тази смѣсъ, зашийте, за да не излиза пълненката и оставѣте да се душатъ, като пазите да не се зачерватъ, за

което честичко приливайте по малко буѣионъ. Когато грядитѣ омегнатъ достатъчно, прѣхвърлѣте ги въ другъ сждъ, а въ сокътъ прилѣйте буѣионъ и сварѣте въ него кнедличитѣ, които сте направили, ако ви е артисало отъ пълненката, послѣ ги наредѣте при грядитѣ, а въ буѣиона прибавѣте блѣда запържка, оставѣте да поври и прѣцѣдѣте върху грядитѣ, които, слѣдъ като повратъ малко съ сосѣтъ, положете въ чения, а кнедлитѣ върху тѣхъ.

189. Печени телешки грѣди.

Насолѣте телешки грѣди и ги опечете въ фурната. Турѣте да възври единъ дѣлъ буѣионъ, единъ дѣлъ вино съ едно зрно чесанъ, половинъ глава лукъ, 10 зрна пиперъ, 10 бахаръ, парче асиотъ, дафинови листа и малко димианъ. Въ туй врѣме чукайте въ хаванъ: три твърдо сварени жълтъка, половинъ глава лукъ и парче масло, овально въ брашно; когато тази смѣсъ стане като каша, размѣсѣте я въ горния буѣионъ, оставѣте да поври и прѣцѣдѣте върху опеченитѣ грѣди, които попрѣскайте съ мушкатовъ цвѣтъ и ситно скълцапа лимонова кора. Ако ви е по вкуса изстискайте, въ прѣцѣдения вече сосъ, лимоновъ сокъ.

190. Завити телешки пържоли.

Когато ви остане печено месо, било то свинско или телешко, скълцайте го съ парче сланина; прибавѣте при него сварени въ буѣионъ и ситно нарѣзани гѣби, дребно нарѣзанъ лукъ, малко чернъ пиперъ, нуждната соль и 2 яйца. Нарѣжете тънки пържоли отъ телешки бутъ, очукайте ги, посолете съ соль, пиперъ и ги намажете отъ горѣ приготвената смѣсъ; завѣте всѣка една въ видъ на валякъ и завържете. Тѣй завързанитѣ пържоли наредѣте въ една тенджеръ, върху дребно на-

рѣзанъ лукъ, сланина и оставѣте да се душатъ, като приливате по малко бульонъ. Въ туй време изпържете червена запържка, залѣйте я съ единъ дѣлъ вино, единъ дѣлъ бульонъ и оставѣте да поври, послѣ прибавѣте лимонова кора и, като поври малко, прѣцѣдѣте я въ чения. Извадѣте концитѣ на задушениѣ вече пържолѣ, разрѣжете ги по на двѣ части и наредѣте въ прѣцѣдѣния сосъ. Това ястие се подава съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки и изцѣденъ лимоновъ сокъ.

191. Задушень телешки бутъ.

Отстранѣте голѣмата частъ отъ бутчето и го почистѣте отъ всичкитѣ кожички, послѣ го начукайте, прѣмѣйте, насолѣте и го намушете съ парченца сланина; намажете тенджерата съ масло, положете въ нея бутчето, прибавѣте нарѣзанъ лукъ, отстраненитѣ жилки и кожички отъ бутчето и остатѣца отъ сланината, захлупѣте добри тенджерата и оставѣте бутчето да се души, като гледате добри да се зачерви; трѣбва да се внимава да не загори, заради което трѣбва да приливате по малко бульонъ, докато омегне; слѣдъ това прѣхвърлѣте бутчето въ другъ садъ, въ сокѣтъ му налѣйте $\frac{1}{4}$ литаръ вино и $\frac{1}{4}$ литаръ бульонъ, прибавѣте тъмно испържено брашно и също испърженъ захаръ, разбъркайте добри и прѣцѣдѣте този сосъ върху бутчето, при което прибавѣте още едно парче бѣлъ захаръ, дребно нарѣзана кора отъ половинъ портокалъ и го оставѣте още да поври; послѣ го положете въ чения, обложете съ портокалови половинки рѣзанчета и му изцѣдите портокаловъ сокъ; въ недостатокъ на портокалъ, може да се употреби и лимонъ.

192. Телешки бутъ съ сосъ отъ кервизъ.

Почистѣте бутчето отъ жилкитѣ, очукайте, намуше-

те съ сланина, осолѣте и задушете съ една глава лукъ, по единъ корень кервизъ, морковъ и магданозъ. Сварѣте въ говежди бульонъ два голѣми корена кервизъ, отъ които една да бѣде напълно сваренъ, а други не; наравѣте бѣда запържка, прибавѣте въ нея напълно сварения кервизъ, прѣдварително размачканъ на зама, налѣйте бульонъ отъ кервиза, разбъркайте добри, оставѣте да поври и прибавѣте мушкатовъ цвѣтъ. Турѣте бута въ чения, прѣцѣдѣте върху него кервизовия сосъ, а на около окрасѣте съ умѣрено сварения кервизъ, нарѣзанъ на колелца.

193. Телешки бутъ съ кисела смѣтана.

Начукайте добри телешки бутъ, изрѣжете всичкитѣ кожички, осолѣте го и намушете съ сланина. Турѣте въ тавичка отстраненитѣ кожички, парче масло и нѣколко лъжици вода, положете върху това бута, наредѣте отъ горѣ му парченца масло и го оставѣте да се пече; слѣдъ като се е опекалъ наполовина, залѣйте го съ $\frac{1}{4}$ л. чисто вино. Разстопѣте въ една тенджера 4 декагр. прѣсно масло, турѣте въ него една лъжица брашно и добри го разбъркайте, прибавѣте 8 лъжици гѣста кисела смѣтана, разбъркайте я добри съ брашното и поливайте съ нея по малко месото въ време на печението му, като въ сѣщото време го мажете съ масло или наръждате отъ горѣ малки парченца масло; напоследѣкъ изцѣдѣте лимоновъ сокъ и положете месото въ чения, полѣйте го съ прѣцѣдѣния сосъ, окрасѣте наоколо съ лимонови рѣзанчета, а бута посипѣте съ скѣцана лимонова кора.

194. Задушень телешки бутъ (фрикандо).

Изрѣжете отъ бутчето валчестото парче месо, по-

чистете го отъ всичкитѣ кожички, измийте го, осолѣте и, колкото е възможно по на гъсто намушете съ славина (съ специална на цѣлата губерка); намажете тождера съ масло, положете въ нея това месо, прибавѣте му парче, на листенца нарѣзано, пушено месо, една глава, на козелца нарѣзанъ, лукъ, парче кервизъ, коренъ магданозъ и морковъ, всичкитѣ на тънко нарѣзани и го оставѣте добръ вахлушено да се души, докато омекне; не трѣбва да се прѣобраща, но да се полива съ скициятъ му сокъ, а когато послѣдния изври, тогана поливайте месото съ по една лъжица вино и една лъжица говежди буѣлонъ, така щото месото да се души въ единъ ясно червенъ сокъ. Прѣди да го поднесѣте, поставѣте го въ фурната, върху триножникъ (саджакъ), наредѣте отъ горѣ парченца масло и го оставѣте да се пече, докато получи жълтъ цвѣтъ, но, въ същото врѣме да се внимава, сокътъ подъ него да не изври съвършено, затова пакъ трѣбва да му се прилива вино и буѣлонъ, разбира се, че буѣлона не бива да е много соленъ, защото то ще бѣде прѣсолено. Сега поставѣте месото на топла чениа, съберѣте мазѣта отъ сокътъ и го прѣцѣдѣте върху месото; който обича може, прѣди да излѣе сокътъ при месото, да му изстиска лимоновъ сокъ.

195. Фошированъ бутъ.

Вземѣте $\frac{3}{4}$ килогр. телешко месо отъ бутъ и $\frac{1}{2}$ килогр. свинско месо, почистѣте едното и другото отъ кожичкитѣ, измийте го и ситно скълцайте, прибавѣте му 14 декагр. говежда лой, стѣргани и намокрени съ вода галети, 4 разбити яйца, лимонова кора, пиперъ, 4 зърна чесанъ, половинъ глава лукъ, всичко дребно нарѣзано и заедно съ месото скълцано, осолѣте го, размачкайте добръ и го свѣте въ видъ на бутче или пѣкъ въ видъ на валикъ. Турѣте въ тавичка парче масло, парче

прѣсна славина, отстраненитѣ жилки и кожички отъ месото, двѣ глави лукъ, малко димяна, положете на ерѣсть, върху дъното на тавичката, двѣ дървени лъжици или двѣ пѣрчки, положете върху тѣхъ бута и го хвърлѣте въ фурната да се пече. Когато месото е вече опечено, подлѣйте му говежди буѣлонъ, малко виненъ оцетъ и го оставѣте малко да поври; изпържете тъмна запържка, прибавѣте я въ сосътъ подъ месото, прилѣйте кисела смѣтана, прибавѣте дребно нарѣзана лимонова кора, бахаръ и го оставѣте още малко да поври; слѣдъ това извадѣте внимателно бута, прѣцѣдѣте върху него сосътъ и го посиѣте съ стѣргани пѣржени кифля. Въмѣсто кисела смѣтана може да се тури въ сосътъ тъмно изпърженъ захаръ и парче бѣлъ захаръ, а месото отъ горѣ да се окраси съ лимонови рѣзанчета.

196. Фошированъ бутъ по другъ начинъ.

Скълцайте половинъ килогр. телешко месо, почистено отъ всичкитѣ жилки, прибавѣте при него 6 декагр. говежда лой и още го скълцайте, докато стане на каша; сега разбѣте 3 яйца, прибавѣте ги въ месото, заедно съ една настѣргана и съ вода намокрена кифла, дребно нарѣзана лимонова кора и нуждната соль, всичко заедно повторно добръ скълцайте, размачкайте и тогава свѣте месото, както горния номеръ. Намажете тавичка съ масло, положете въ нея бутчето и го оставѣте въ фурната да се опече, като гледате да запази добръ жълтъ цвѣтъ; изпържете блѣда запържка, разбѣркайте я съ говежди буѣлонъ и оставѣте да поври, докато получи прилична гъстота, тогава я прѣцѣдѣте върху печенѣто месо, прибавѣте му малко счукавъ захаръ, малко дребно нарѣзана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, оставѣте месото малко да поври и напослѣдкъ му изцѣдѣте лимоновъ сокъ. По-

ложете бутчето въ чения, прѣцѣдѣте сосѣтъ върху него и поднесѣте.

197. Задушень телешки чернъ дробъ.

Смѣкнѣте ципата на черния дробъ и го прѣмѣйте; нарѣжете сланина на тънки дълги парченца, посолѣте я съ соль, пиперъ и намушете съ нея дробѣтъ; намажете тенджера съ масло, нарѣжете въ нея двѣ глави лукъ, два моркова, два корена магданозъ и половинъ вервизъ, положете върху този зарзаватъ дробѣтъ съ сланината нагорѣ, прибавѣте при него двѣ парченца асиотъ, 4 каранфилчета, 5 дафинови листа и малко димианъ, захлупѣте добръ тенджарата, за да не излиза парата отъ никадѣ и оставѣте дробѣтъ да се души. Когато зарзавата подъ него почне да се зачервява, налѣйте му $\frac{1}{4}$ л. вино и пакъ го оставѣте да се души. Въ друга тенджера турѣте отстраневитѣ ципи отъ дробѣтъ, парче телешко месо, сжщо отъ горния зарзаватъ и оставѣте всичко това да се задуши, съ парче масло, докато се зачерви, тогава го залѣйте съ малко булйонъ и малко вино, прибавѣте малко тъмна запържка, 3 лъжици виненъ оцетъ, оставѣте да поври и прѣцѣдѣте. Слѣдъ това извадѣте дробѣтъ въ чения, излѣйте подъ него прѣцѣдения сосъ и го поднесѣте. При задушването дробѣтъ не трѣбва да се соли, защото той ще се осоли достатъчно отъ сосѣтъ, щомъ постои $\frac{1}{4}$ часъ въ него.

198. Кнедлички отъ телешки чернъ дробъ.

Скѣлцайте $\frac{1}{2}$ килогр. телешки чернъ дробъ, да стане на каша, разбъркайте въ нея, 4 стъргани и изпържени кифли, три яйца, единъ жълтъкъ, 4 лъжици смѣтана, малко магеранъ, 4 зърна чесанъ, малко бахаръ,

чернъ пиперъ и асиотъ. Вземѣте отъ тази смѣсь, колкото едно яйце и я турѣте да ври съ толкозъ булйонъ, колкото е потребно да има гжстота, като за сосъ, прибавѣте малко запържка, оставѣте пакъ да поври и прѣцѣдѣте. Сега гребѣте съ лъжица отъ останалата смѣсь и пуцайте кнедличкитѣ въ солена вода, да се сварятъ; слѣдъ това наредѣте ги въ чения, посипѣте съ стъргани кифли, залѣйте съ врѣло масло и ги поднесѣте на отдѣлно съ сосѣтъ, Тѣзи кнедли се приготвяватъ още и съ сарделовъ сосъ.

199. Скопенъ пѣтелъ съ гжби.

Опечете пѣтелъ или кокошка, скѣлцайте гжби, сварѣте ги въ сладка смѣтана, послѣ ги извадѣте отъ нея и поиспържете съ малко прѣсно масло. Настържете една кифла, която оставѣте да се изпържи въ масло, до пожълтяване, тогава я залѣйте съ горната смѣтана отъ гжбитѣ и оставѣте да ври, прилѣйте малко говежди булйонъ, разбъркайте всичко и прѣцѣдѣте върху опечения пѣтелъ, който посолѣте съ малко мушкатовъ цвѣтъ и го оставѣте да поври малко въ сосѣтъ; слѣдъ това извадѣте пѣтела въ чения и го окрасѣте съ горнитѣ пържени гжби.

200. Пѣтелъ съ миди.

Почистѣте добръ пѣтела и го опечете на шишъ или въ тавичка на фурна. Избършете мидитѣ най наурѣдъ съ суха кърпа, послѣ ги примѣте съ вино и ги турѣте въ тенджера съ парче масло, покрѣте тенджерата съ хартия, захлупѣте я съ капакъ и оставѣте мидитѣ да се душатъ, докато почнатъ да се отварятъ; тогава ги залѣйте съ $\frac{1}{4}$ литаръ вино, $\frac{1}{8}$ говежди булйонъ и при-

бавъте малко лимонова кора и малко мушкатовъ цвѣтъ; измѣйте 3 сардели, размачкайте ги съ парче прѣсно масло и турѣте въ тенджерка, прибавѣте три жълтъка и малка дървена лъжица чисто брашно, размачкайте съ нѣколко лъжици студено вино и разбъркайте всичко въ буѣйона при мидитѣ. Слѣдъ това положете пѣтела въ чення, наредѣте мидитѣ около него и го залѣйте съ сосътъ.

201. Гълъби съ сосъ.

Сварѣте гълъбитѣ въ говежди буѣйонъ, нарѣжете по на четири части и ги наредѣте въ една тенджерка. Направѣте блѣда запържка, налѣйте въ нея говежди буѣйонъ, оставѣте да поври и тогава я прѣцѣдѣте върху гълъбитѣ; прибавѣте при тѣхъ лимонова кора, малко стуканъ захаръ, малко мушкатовъ цвѣтъ и ги оставѣте още малко да повратъ. Когато ще ги поднасите на трапезата, изстискайте имъ малко лимоновъ сокъ.

202. Задушени гълъби.

Разрѣжете добрѣ почистенитѣ гълъби по на четири части, турѣте въ тенджерка парче масло, една глава на колелца нарѣзанъ лукъ, два дафинови листа, малко димванъ, 6 зърна бахаръ, парче асиотъ, положете върху всичко това гълъбитѣ, прилѣйте малко виненъ оцетъ, захлупѣте съ капака и ги оставѣте да се душатъ; послѣ ги извадѣте въ другъ сѣдъ, прѣцѣдѣте върху тѣхъ сокътъ, размачкайте съ рѣжа три лъжици брашно съ парче масло, направѣте отъ това тѣсто нѣколко питки, турѣте ги при гълъбитѣ и оставѣте да врѣтъ, които честичко разбърквайте, докато сосътъ стане прилично гѣстъ; напоследѣкъ изпържете парче захаръ, до зачервяване и го прибавѣте въ сосътъ.

203. Агнешки котлети съ сосъ.

Турѣте въ тенджерка парче масло, една глава лукъ, единъ морковъ, единъ корень магданозъ, всичкитѣ нарѣзани на колелца, нѣколко дафинови листа и нѣколко зърна пиперъ; положете върху този зарзаватъ агнешкитѣ котлети, осолѣте ги и оставѣте да се душатъ; трѣбва да се гледа, щото сокътъ подъ тѣхъ да се зачерви, но да не прѣгори; слѣдъ като котлеткитѣ достатъчно омегкнатъ, извадѣте ги, разбъркайте добрѣ сосътъ имъ и го прѣцѣдѣте, прибавѣте въ него малко оцетъ и малко тъмна запържка, ако тѣи сосътъ е гѣстъ, прилѣйте му буѣйонъ и напоследѣкъ прибавѣте малко кисела смѣтана, оставѣте още малко да поври и го излѣйте върху котлетитѣ.

204. Агнешки гръди съ испански птички.

Осолѣте гръдитѣ, турѣте въ тенджерка лукъ, дребно нарѣзана сланина, положете върху тѣхъ гръдитѣ и ги оставѣте да се душатъ съ парче масло, до зачервяване, трѣбва да се внимава лукътъ да не прѣгори, заряди това, щомъ послѣдния се зачерви, почнете да приливате по лъжица говежди буѣйонъ, докато гръдитѣ се зачервятъ. Нарѣжете отъ телешки бутъ тѣвни пържолки и ги начукайте съ сатъръ. Скѣлцайте като каша телешки чернъ дробъ, турѣте въ една тенджерка, дребно нарѣзанъ лукъ и сѣщо нарѣзана сланина, турѣте при тѣхъ скѣлцания дробъ, осолѣте го съ соль, пиперъ и го оставѣте да се души; послѣ намажете отъ него очуканитѣ пържолки, завийте ги въ видъ на ваякъ, намушете съ сланина и ги оставѣте съ масло и лукъ, да се задушатъ, както гръдитѣ; слѣдъ това залѣйте, както гръдитѣ, така и тѣзи задушени птички съ буѣйонъ или съ червено вино и ги оставѣте да повратъ; послѣ положете гръдитѣ въ срѣдата на друга тенджерка, около тѣхъ

наредѣте пичикитѣ, сосѣтъ отъ гредитѣ и отъ посаждениѣ съберѣте заедно, прибавѣте малко червена запържка, изпърженъ до зачервяване захаръ и прѣцѣдѣте този сосъ върху гредитѣ, прибавѣте сега лимонова кора и, ако обичате, лимоновъ сокъ и тогава поднасяйте.

205. Пълнени агнешки гржди.

Вземѣте агнешки, или ярешки или пѣкъ телешки гржди и ги осолѣте. Скѣлцайте парче крѣхко телешко месо, заедно съ парче говежда лой (напр. на $\frac{1}{4}$ килгр. месо, 4 декагр. лой), прибавѣте двѣ разбити яйца, половина настѣргана, съ вода намокрена и изстискана кифла, нуждната соль, малко мушкатовъ цвѣтъ и повторно скѣлцайте и размачкайте месото, за да стане като каша, въ която прибавѣте още едно яйце, напълнѣте съ нея гредитѣ и ги зашѣте; намажете тенджерата съ масло, въ дъното ѝ наредѣте магданозови и кервизови рѣзанчета, положете върху тѣхъ гредитѣ, захлупѣте и оставѣте да се душатъ, като имъ честичко подливате по малко буѣионъ. Когато гредитѣ достатъчно омегкнатъ, извадѣте ги въ друга тенджерата, въ сокѣтъ имъ налѣйте толкозъ буѣионъ, колкото е потребно да получите сосъ, прибавѣте не много гѣста запържка, оставѣте да поври и послѣ го прѣцѣдѣте върху гредитѣ.

206. Агнешко или овнешко бутче съ кисела смѣтана.

Турѣте въ една тенджерата парче масло и двѣ глави лукъ, турѣте върху тѣхъ бутчето и го оставѣте полелка да се души, като приливате по малко буѣионъ, до като омегкне, тогава го залѣйте съ половинъ дѣлъ виненъ оцетъ, половинъ дѣлъ говежди буѣионъ и оставѣте малко да поври; слѣдъ това извадѣте бутчето въ

друга тенджерата, въ сосѣтъ прибавѣте червена запържка и кисела смѣтана, разбъркайте добрѣ и оставѣте да поври; послѣ го прѣцѣдѣте върху бута, прибавѣте му лимонова кора, малко бахаръ, оставѣте още малко да поври и тогава поднасяйте ястието.

207. Задушени овнешки гржди.

Осолѣте гредитѣ, турѣте въ тенджерата парче масло или дребно нарѣзана сланина, една глава дребно нарѣзанъ лукъ, нѣколко дафинови листа, положете върху всичко това гредитѣ, захлупѣте ги и оставѣте да се душатъ, като ги прѣобръщате да се зачервятъ на всѣкъдѣ, послѣ ги залѣйте съ малко буѣионъ, малко оцетъ, прибавѣте имъ червена запържка и оставѣте да повратъ; прибавѣте изпърженъ до зачервяване захаръ, дребно нарѣзана лимонова кора, малко бахаръ и оставѣте гредитѣ нѣколко врѣме да вратъ, докато омегкнатъ; слѣдъ това ги положете въ топла чения, излѣйте сосѣтъ подъ тѣхъ и ги поднесѣте съ пържени картофи.

208. Овнешки гржди съ смѣтана.

Измѣте гредитѣ и ги осолѣте добрѣ; турѣте въ тенджерата парче масло, една глава нарѣзанъ лукъ, малко димианови листа, единъ коренъ магданозъ, единъ на колелца нарѣзанъ морковъ и 10 зърна бахаръ; положете върху всичко това гредитѣ, захлупѣте и оставѣте да се душатъ, като често ги прѣобръщате, докато се добрѣ зачервятъ; послѣ залѣйте гредитѣ съ говежди буѣионъ, нѣколко лѣжици виненъ оцетъ и оставѣте да вратъ, докато омегкнатъ достатъчно; тогава имъ прибавѣте червена запържка и толкозъ кисела смѣтана, колкото на сокѣтъ е потребно; сега положете гредитѣ въ друга тенджерата, прѣцѣдѣте върху тѣхъ сосѣтъ, приба-

вите дребно нарязана лимонова кора и ги оставете да шперат; след това сложете гредетѣ въ топла чешма, измийте ги съ сосътъ и поднесѣте.

209. Овнешни гредѣ съ магерановъ сосъ.

Сварѣте клада овнешно месо и го нарязете на прелени парчета, изпържете жълтѣца запържка, изгійте въ нея буѣйна, въ който се вари месото, изгійте късоветѣ и прибавете при тѣхъ (за едно кило месо) три зърна чесанъ, разквчанъ съ малко солъ, малко дребно нарязанъ зеленъ магданозъ, малко магеранъ и малко мушкатовъ цвѣтъ, обгійте дребни картофи, прибавете ги при месото и оставете да се сварятъ; послѣ наредѣте късоветѣ въ чешма, а картофитѣ около него.

210. Задушени овнешки бѣбреци

Нарѣжете 10—12 бѣбреци на тънки листа и ги изгійте, нарязете на дребно една голѣма глава лукъ и го оставете да се опържи съ парче масло, положете върху него нарязанитѣ бѣбреци, прибавете имъ малко кимонъ, нарязанъ зеленъ магданозъ и ги оставете непосолены да се душатъ, докато омегинатъ, послѣ ги посоляте, прибавете имъ стъргани кифли или брашно, сокъ отъ половинъ лимонъ, оставете да повратъ и следъ това поднесѣте.

211. Овнешни азици съ лимоновъ сосъ.

Турѣте да вратъ нѣколко овнешки азици въ солена вода, заедно съ парче магданозовъ корень, морковъ, парче кервизъ и половинъ глава лукъ; когато азицитѣ омегинатъ, обгійте ги, разрѣжете всѣкой единъ по на двѣ части и ги турѣте въ тенджерата; турѣте въ дру-

га тенджерата 4 декагр. масло, двѣ дребни лъжички брашно, парче захаръ, който предварително сте натрали върху кората на единъ лимонъ, изгійте и сокътъ отъ сѣщия лимонъ, разпържайте всичко тона, нагійте $\frac{1}{4}$ литъръ отъ прѣцѣдѣния буѣюнъ, въ който се сварила азицитѣ, разквсанъ съ чашка вино, разбърсайте повторно тона сосъ, изгійте при азицитѣ и ги оставете още да повратъ. Когато ще ги поднесате, ако обичате, разбърсайте въ сосътъ имъ два жълтъца, ако ли не — и безъ тѣхъ може.

212. Свинска глава.

Сварѣте главата, до омегване, нарязете я и турѣте въ тенджерата; послѣ вземѣте три дѣла отъ буѣйна, въ който се свари главата и единъ дѣлъ виненъ оцетъ, прибавете при тѣхъ тъмна запържка, сѣщо изпържево парче захаръ, лимонова кора, бахаръ, дребно и едро гроздѣ, обгійени бадени, оставете всичко да поври и го изсипѣте при главата.

213. Свинско месо съ бира.

Нарѣжете едно кило свинско месо, турѣте при него кафяна лъжичка брашно, малко кимонъ, двѣ зърна счуканъ чесанъ съ солъ, $\frac{2}{3}$ литра бира, потребната солъ, захлупѣте го и оставете да ври. Когато месото е вече наполовина сварено, насипѣте въ сокътъ му толкозъ стърганъ твърдъ хлѣбъ, колкото е потребно да получите гѣстъ сосъ, прибавете малко мушкатовъ цвѣтъ, малко лимонова кора и го оставете да доври. Трѣбва да се глѣда въобще свинското месо да не се прѣварава, защото си изгубва вкусътъ. Положете месото въ чешма, залгійте го съ сосътъ, който, ако е много гѣстъ, разредѣте съ бира или буѣюнъ.

214. Фашировано свинско месо

Скъпчайте 1 кг. крѣхко свинско месо, прибавѣте въ него три сардели, размачкани съ прѣсно масло, 6 яйца, 2 стъргани кифли, 5 лъжици сладка смѣтана, малко лимонова кора, 2 зрна чесанъ, 4 глави дребно скъпчанъ лукъ и потрѣбната солъ. Посипѣте дѣската съ брашно и върху нея дайте на месото форма въ видъ на бутъ или на ваякъ. Намажете тавичка съ масло, положете въ нея месото и го хвърлѣте въ фурната да се опече. Турѣте въ една тенджерка, отстраненитѣ отъ месото жилки, коститѣ отъ сарделитѣ, една глава лукъ, по единъ корень кервизъ, магданозъ, парче масло, малко асиотъ, пинеръ и бахаръ; оставѣте всичко това да се души, и слѣдъ като се зачерви, налѣйте буlionъ, размѣсенъ на $\frac{1}{2}$ съ вино (всичкото количество да съставлява $1\frac{1}{4}$ литръ), прибавѣте малко тъмно изпържена запържка, разбъркайте и прѣцѣдѣте; турѣте сега въ този прѣцѣдѣнъ сосъ три сардели, размачкани съ парче прѣсно масло, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко лимонова кора, разбъркайте го добрѣ и залѣйте опеченото месо, което оставѣте да поври. Положете месото въ чения, окрасѣте го съ лимонови рѣзанчета и му изстискайте лимонъ сокъ. — Това ястие може да се приготви отъ същото количество телешко месо, скъпчано съ 7 декагр. говежда лой.

215. Испански птички.

Скъпчайте $\frac{1}{2}$ килогр. свинско месо, счупете въ него двѣ яйца, прибавѣте половинъ чашка сладка смѣтана, малко лимонова кора, бахаръ, каравфилъ, нуждната солъ и толкозъ стъргани кифли, щото месото да бѣде, като за кюфтета; тази смѣсъ раздѣлѣте на нѣколко топки, голѣми, колкото ябълка; разплѣскайте всѣка топка, въ

видъ на пържола, турѣте отъ горѣ по едно парче пушена славина и ги завийте, въ видъ на ваячета, които свържете съ конци и изпържете въ врѣло масло. Слѣдъ това развѣржете концитѣ, а тѣй нареченитѣ птички, наредѣте въ единъ плитѣкъ съдъ, полѣйте ги съ сладка смѣтана и поставѣте въ фурната да се попекатъ.

216. Задушено ярешко месо.

Задната частъ на ярето, обикновенно, се готви печено, както младо овнешко месо, а прѣдната частъ се готви задушено. Вземѣте прѣдната $\frac{1}{4}$ частъ отъ ярето, извадѣте плешката, насѣчѣте я и нарѣжете на прилични парчета, нарѣжете също и грждитѣ; измѣйте тѣ нарѣзанитѣ кѣсовѣ, турѣте ги въ тенджерата, посолѣте съ малко солъ, прибавѣте 4 декагр. прѣсно масло, захлупѣте и оставѣте да се душатъ, като прибавите $\frac{1}{2}$ глава дребно нарѣзанъ лукъ или зеленъ магданозъ; трѣбва да се внимава, щото при душението месото да не се зачерви; когато всичко омегкне, извадѣте месото въ друга тенджерата, въ сокѣтъ му налѣйте буlionъ, прибавѣте блѣда запържка, оставѣте да поври и го прѣцѣдѣте.

217. Ярешко месо съ спаргелъ.

Нарѣжете спаргела, залѣйте съ говежди буlionъ и го оставѣте да ври. Измѣйте прѣдната частъ отъ ярето, нарѣжете я на парчета, турѣте ги въ тенджерата, прибавѣте нуждната солъ, захлупѣте и оставѣте да се душатъ, като внимавате да не се зачерватъ; послѣ прѣхвърлѣте кѣсоветѣ въ друга тенджерата, прибавѣте при тѣхъ сварения спаргелъ, а при сокѣтъ, въ който се задушиха излѣйте буlionъ отъ сварения спаргелъ, прибавѣте блѣда запържка, оставѣте да поври и прѣ-

цѣдѣте сокътъ върху месото, като му прибавите и счу-
канъ мушкатовъ цвѣтъ.

218. Ярешко месо съ лимоновъ сосъ.

Нарѣжете прѣдната четвърти часть на прилични пар-
чета, които добръ взмѣйте; турѣте въ тенджеръ 4 декагр.
масло, $\frac{1}{2}$ глава дребно нарѣзанъ лукъ, положете върху не-
го месото, осолѣте го, (но не много, защото при задушаван-
ието, като му приливате буїлонъ, който обикновено бива
осолень, ще стане прѣсолень) и оставѣте да се души, като
му приливате по лъжица буїлонъ, за да не се зачерви; пос-
лѣ извадѣте месото въ другъ сѣдъ, въ сокътъ му налѣйте
говежди буїлонъ, прибавѣте блѣда запаржка, оставѣте го
да поври и прѣцѣдѣте върху месото, при което при-
бавѣте дребно нарѣзана лимонова кора, малко счукавъ
мушкатовъ цвѣтъ и го оставѣте още малко да поври;
сега положете месото въ чения, изцѣдѣте въ сокътъ му
толкозъ лимоновъ сокъ, колкото е нужно да има ки-
селъ вкусъ послѣ го излѣйте върху месото и поднесѣ-
те. Ако искате сосътъ да има сладкъ—киселъ вкусъ
прибавѣте му 2 декагр. захаръ. Прѣдната часть на ярето
може да се зготви съ цвѣтно зеле, съ кервизъ, и по други
начини, като пиле или телешко месо.

219. Пържено виме.

Сварѣте вимето, отстранѣте отъ него всичкитѣ тлѣсти
кожички, и го нарѣжете на паржолки, дебели, колкото
двѣ житни стѣбла, всѣка една паржолка намокрѣте въ
разтопено масло, послѣ овалѣйте въ стъргани кифли
и пържете въ врѣло масло, до пожълтяване; слѣдъ това
залѣйте паржолитѣ съ единъ дѣлъ говежди буїлонъ, единъ
дѣлъ вино, нѣколко лъжици виненъ оцетъ, прибавѣте имъ
малко счукавъ мушкатовъ цвѣтъ, малко дребно нарѣзана

лимонова кора и ги оставѣте да вратъ, докато сосътъ
стане прилично гжстъ. Който иска може да употрѣби
вмѣсто оцетъ лимоновъ сокъ.

220. Сжканна отъ виме.

Нарѣжете на дребничко парче сварено виме; заду-
шете $\frac{1}{4}$ килогр. телешко месо и него дребничко нарѣ-
жете; изпържете, до пожълтяване една лъжица стър-
гани кифли съ парче масло, прибавѣте при тѣхъ нарѣ-
заното виме и месо, залѣйте съ единъ дѣлъ отъ бу-
їлонъ, въ който се е варило вимето, единъ дѣлъ чисто
вино и нѣколко лъжици оцетъ (или, когато ще подваса-
те на масата вмѣсто оцетъ, изцѣдѣте лимоновъ сокъ),
прибавѣте дребно нарѣзана лимонова кора, малко дребно
нарѣзанъ зеленъ магданозъ и оставѣте ястието да поври,
послѣ го изсипѣте въ дълбока чения и наоколо му на-
правѣте вѣнецъ отъ пържени картофи.

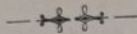
221. Шкембе (кормина).

Попарѣте шкембето съ врѣла вода, остържете го и
оставѣте да ври; слѣдъ като поври $\frac{1}{2}$ часъ, турѣте го
въ другъ сѣдъ, залѣйте го съ чиста вода, насолѣте и ос-
тавѣте напълно да уври, като прибавите и парче пушено
месо. Послѣ нарѣжете, както шкембето, тѣй и месото на
тънки дълги парченца, а славината отъ пушеното месо,
се нарѣзва на квадратни парчета, направѣте блѣда
запаржка, прибавѣте въ нея дребно нарѣзанъ лукъ, ос-
тавѣте го да се поизпържи, тогава прибавѣте шкембето,
и месото, залѣйте всичко съ говежди буїлонъ, прибавѣте
дребно нарѣзанъ магданозъ, малко мушкатовъ цвѣтъ,
малко асиотъ, оставѣте да поври и поднасяйте.

222. Задушень чернъ дробъ отъ гжска.

Отстранѣте внимателно жлъчката отъ дробътъ и го

оставяте да кисне въ млѣко 24 часа. Послѣ му смѣкнете горната ципа, положете го върху изпърженъ лукъ и оставяте захлупенъ да се души; трѣбва да се преобръща по често и да се полива съ буѣлонъ, за да има достатъчно сокъ; слѣдъ като омегкне, осолѣте го, посипете съ малко бѣлъ пиперъ, положете въ чения и налѣйте върху него сокътъ, въ който се е душилъ.



IX. Ястия отъ дивячъ.

223. Диво прасенце.

Опърлѣте добръ прасето, измѣйте и положете въ тенджерата, залѣйте го съ единъ дѣлъ виненъ оцетъ, три дѣла вода, осолѣте и оставяте да ври, докато омегкне. Въ другъ съдъ залѣйте $\frac{1}{4}$ литръ сухи вишни съ $\frac{1}{2}$ литръ вино и ги оставяте добръ да се сварятъ, послѣ прилѣйте при тѣхъ отъ буѣлона, въ който се вари прасето и ги прѣцѣдѣте; прибавяте сега въ този прѣцѣдѣнъ буѣлонъ парчета захаръ, малко лимонова кора, каранфилъ, дарчинъ, жълта запарка и оставяте да поври. Слѣдъ това извадѣте прасето, положете го въ чения и поднесѣте едновременно съ сосътъ, изсипанъ въ отдѣленъ съдъ. Въмѣсто вишни, може да се употрѣбятъ сухи шипки.

224. Диво прасе по другъ начинъ.

Измѣйте добръ грядитѣ отъ дивото прасе и ги турѣте въ чистъ дървенъ съдъ, върху дъното на който сте натурали лукъ, кервизъ, магдаозъ и моркови, осолѣте ги и посипете отгорѣ съ нѣколко зърна чернъ пиперъ, залѣйте съ поравни части оцетъ и вода, и оставяте

на студено мѣсто 24 часа и повече да сѣдатъ; слѣдъ това извадѣте грядитѣ въ другъ съдъ, залѣйте ги съ $\frac{2}{3}$ литра червено вино, $\frac{1}{8}$ лит. отъ оцета, въ който лѣжаха, прибавяте имъ пакъ сѣщия зарзаватъ и ги оставяте да се душатъ, докато омегкнатъ. Изпържете кашичка съ говежда лой и, когато почне да се зачервява, прибавяте ѝ захаръ, като непрѣкъснато го разбърквайте, докато се зачерви. Когато грядитѣ омегкнатъ достатъчно, нарѣжете ги на късове, а буѣлона, въ който се вари, прѣцѣдѣте; разбъркайте въ него горната кашичка, прилѣйте му още малко вино, сокъ отъ половинъ лимонъ, прибавяте ситно скълцана кора отъ сѣщия лимонъ, напуцайте късоветѣ и ги оставяте да повратъ. Това ястие се поднася въ чения, обрасено наоколо съ пасти отъ маслово тѣсто, споредъ № 241.

225. Задушено ястие отъ дива сърна.

Слѣдъ като месото е лѣжало, споредъ горния номеръ, измѣйте го и положете въ една тенджерка, залѣйте го съ три дѣла вода, единъ дѣлъ виненъ оцетъ, прибавяте му дафинофи листа, димянъ, магеранъ, цѣли зърна пиперъ, асиотъ, бахаръ и оставяте повече отъ наполовинъ да се сварятъ, тогава го нарѣжете и оставяте да се души въ масло. Послѣ изпържете червена кашичка, залѣйте я съ толкова буѣлонъ отъ сѣщото месо, колкото ви е потребно да имате сосъ, разбъркайте въ него пужното количество гѣста кисела смѣтана и го прѣцѣдѣте върху месото, при което прибавяте лимонова кора; ако нѣмате смѣтана, тогава турѣте въ сосътъ тъмно изпърженъ захаръ и, когато ще поднасяте месото, нарѣдѣте отгорѣ лимонови рѣзачета.

226. Дива патица.

Слѣдъ като почистите добръ дивата патица, поло-

жете я въ тенджера, прибавйте я лукъ, димиванъ, дафинови листа, обыкновенниятъ мирисани: карамфилъ, бахаръ, и асиотъ, всичкитъ цѣли, също парче сланина, парче масло и оставйте патницата да се души, докато се добръ зачерви; залейте я съ три дѣла булйонъ, единъ дѣлъ виненъ оцетъ и оставйте да вари, докато омеркне; послѣ опалйте парче прѣсно масло въ брашно и направйте отъ него малки тонки; сега извадѣте патницата отъ сосътъ, прибавйте въ него масленитъ тонки и ги оставйте да се разварятъ, сетивъ ги разбъркайте и прѣцѣдѣте сосътъ, прибавйте въ него парчета захаръ, ва да нѣма трѣпчивъ вкусъ и го прѣцѣдѣте върху патницата, при която прибавите лимонова кора, лимониви рѣзанчета и оставйте още малко да повари; послѣ я положете въ чиния и около нея наредѣте части отъ маслено тѣсто. — По този начинъ може да се състави и домашна патница.

227. Задушени яребици.

Очистѣте добри яребицитѣ, посолѣте ги малко и турѣте въ тенджера, прибавйте при тѣхъ парче сланина, малко димиванъ, дафинови листа, лукъ, карамфилъ, асиотъ и пиперъ, също парче масло, парче месо, воденичкитъ и чернитъ дробчета отъ яребицитѣ; оставйте всичко това да се души, докато се зачерви, тогава го залейте, както при дивата патница съ три дѣла булйонъ, единъ дѣлъ оцетъ и оставйте да повари, послѣ извадѣте телешкото месо, воденичкитѣ, дробчетата и ги скъзцайте ситно заедно съ зеленъ магданозъ и лимонова кора; сега турѣте яребицитѣ въ друга тенджера, въ сосътъ имъ прибавйте червена запържка и го прѣцѣдѣте върху яребицитѣ, прибавйте скъзцаната смѣсь, оставйте още да повара и ги поднесѣте съ маслено тѣсто. Ако искате прибавите въ сосътъ, изпърженъ до зачервяване захаръ и парчета бѣлъ захаръ.

228. Яребици съ портокаловъ сосъ.

Турѣте въ една тенджера парче масло, една глава на козелца нарѣзанъ лукъ, два дафинови листа, положете върху това осолѣнитѣ яребици, заклуцѣте ги и оставйте да седушатъ. Въ друга тенджера турѣте парче сланина, парче говеждо месо, воденичкитѣ и дробчетата, една глава лукъ, единъ магданозовъ корень заедно съ стѣблата, всичкитѣ дребно нарѣзани, прибавйте парче масло и оставйте всичко до зачервяване да се задуши, тогава прибавйте една голѣма супена лъжица говежди булйонъ (около $\frac{1}{8}$ л.), малко вино, изцѣдѣте сокътъ отъ единъ лимонъ и оставйте да повари; въ туй време направйте червена запържка, разбъркайте я при воденичкитѣ и прѣцѣдѣте сосътъ прѣзъ гъстъ цѣдникъ; послѣ размачкайте парче масло въ брашно, прибавйте го въ горния сосъ, разбъркайте, прибавйте портокалова кора, изцѣдѣте портокаловъ сокъ и като завари този сосъ, напущайте яребицитѣ, нарѣзани по на четири части и ги оставйте да повара.

229. Яребици по французаски начинъ.

Турѣте въ тенджера тънко нарѣзанъ лукъ, сланина, магданозовъ корень, морковъ, кервизъ, нѣколко парченца сурова шумка, малко димиванъ и нѣколко дафинови листа, положете върху всичко това двѣ добри почистени, насолени и намушени съ сланина яребици, заклупѣте ги и оставйте да седушатъ; слѣдъ като омеркнатъ на половина, свалѣте капака и поставте яребицитѣ въ фурната да се пекатъ, като ги поливате отъ горѣ съ сокътъ имъ, докато се зачерватъ; тогава ги извадѣте въ другъ садъ, а сокъти, при когото сте прилѣли малко булйонъ, прѣцѣдѣте прѣзъ гъсто сито, разбъркайте въ него една лъжица брашно, една лъ-

жица французска горчица, прилѣйте чашка вино и оставѣте да поври, докато се згъсти; тогава му изцѣдѣте портокаловъ, лимоновъ сокъ и прибавѣте парчета захаръ, които прѣдварително сте натрили въ портокалова и лимонова кора; сега наредѣте яребицитѣ въ чения и ги залѣйте съ този много вкусенъ сосъ.

230. Задушени фазани.

Почистѣте фазанитѣ, намупете ги съ сланина и малко посолѣте; наръжете на колелца два моркова, два корена магданозъ, единъ кервизъ, една глава лукъ, турѣте тѣзи зеленчуци въ една тенджерка, прибавѣте при тѣхъ наръзана говежда лой, положете и фазанитѣ, прилѣйте имъ лъжица говежди буѣлонъ, чашка вино, захлупѣте ги и оставѣте да се душатъ; послѣ извадѣте фазанитѣ, а при зеленчуцитѣ прибавѣте масло и ги оставѣте да се зачервятъ. Нарѣжете дреболиитѣ отъ фазанитѣ и ги изпържете съ масло, заедно съ нѣколко парченца отъ кифли и послѣ ги смачкайте въ хаванъ на каша. Слѣдъ като коренитѣ сж се зачервили, прибавѣте имъ лъжица чисто брашно, което оставѣте да се запече на тенджерата, докато се зачерви, тогава го залѣйте съ единъ дѣлъ говежди буѣлонъ и единъ дѣлъ червено вино, прибавѣте горнята размачкана смѣсъ и, като я разбърквате непрѣкъснато, оставѣте я да заври на каша, която послѣ прѣцѣдѣте прѣзъ сито, като ѝ изцѣдите лимоновъ сокъ. Сега изсияѣте половината отъ тази кашичка въ чения, положете върху нея наръзанитѣ на парчета фазани, а съ останалата кашичка добрѣ ги покрѣйте. Половинъ часъ прѣди да поднесѣте на трапезата, оставѣте ги заедно съ ченията въ фурната върху тавичка, посипана съ пепелъ на два пърста дебелина. Когато ще подвасяте фазанитѣ, окрасѣте ги съ пържени кифлови рѣзанчета.

231. Печени бекаси.

Очистѣте два бекаса, воденичкитѣ отстранѣте, черния дробъ, сърдцето и червата оставѣте на страна, докато потрѣбватъ, покрѣте бекаситѣ съ нѣколко листа сланина и ги оставѣте да се опекагъ. Размачкайте съ масло 4 добрѣ очистени сардели, турѣте ги въ тенджерка съ една настѣргана и до пожълтяване изпържена кифла, чашка вино, малко буѣлонъ, сокъ отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, малко счуканъ чернъ пиперъ и оставѣте да повратъ. Въ това врѣме скълцайте на каша вътрѣшноститѣ съ парче сланина и, ако имате чернъ дробъ отъ пиле или патица, скълцайте ги заедно; прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{2}$ глава настѣрганъ лукъ, малко зеленъ магданозъ, малко чернъ пиперъ и всичко това задушете съ парче масло, като подливате по лъжица вино и буѣлонъ. Нарѣжете нѣколко кифли на рѣзанчета, които потопѣте въ мѣкко, послѣ опържете въ масло и ги намажете отъ горната скълцана и задушена смѣсъ. Положете бекаситѣ въ чения, прѣцѣдѣте върху тѣхъ горния сарделовъ сосъ и ги обложете съ намазанитѣ кифли.

232. Задушени чучулиги.

Турѣте въ една тенджерка парче масло; двѣ глави на дребно наръзанъ лукъ и го опържете, докато пожълтѣе, слѣдъ това наредѣте въ него чучулигитѣ, захлупѣте ги и оставѣте да се задушатъ; когато пустнатия отъ тѣхъ сокъ изври и чучулигитѣ почватъ да се запържватъ, прибавѣте една лъжица брашно, разбъркайте и налѣйте толкозъ буѣлонъ, колкото е нужно да имате сосъ, който като поври, прѣцѣдѣте, прибавѣте му счуканъ чернъ пиперъ, една чашка вино и го излѣйте върху чучулигитѣ.

233. Малки птички съ сосъ.

Очистѣте птичкитѣ, отрѣжете имъ клюновѣтѣ и ги

турйте въ садъ, въ който по прѣди сте опържили една глава ситно нарѣзанъ лукъ, прибавйте имъ нуждната солъ и оставйте да се душатъ; изпържете кифли, до пожълтаване, нарѣдете върху тѣхъ птичкитѣ, залѣйте ги съ бульонъ и оставйте да вратъ, докато сосътъ се сгъстне. Подвесйте птичкитѣ, нарѣдени въ чения, а наоколо окрасени съ пържени кифли.

234. Малки птички по другъ начинъ.

Турйте птичкитѣ, както по-горѣ да се пържатъ; въ туй време сварѣте $\frac{3}{4}$ вгр. пушено и $\frac{1}{2}$ вгр. телешко месо, послѣ ги позадушете и заедно скълцайте, прибавйте въ тази смѣсъ 14 дебагр. говежда лой или пѣкъ, ако имате стопена лой, още по-добрѣ ще послужи, прибавйте 4 яйца, малко каранфилъ, лимонова кора, мущкатовъ цѣтъ и толезозъ стъргани кифли, щото смѣсъта да бѣде гѣста, като гѣсто; намажете форма съ масло, посипйте я съ стъргани кифли и турйте въ нея на два прѣста дебелина отъ горната смѣсъ, наредѣте върху нея пърженитѣ птички и, когато формата се напълни направѣте ѝ капакъ отъ останалата смѣсъ и я оставйте единъ часъ въ фурната да се пече. Сосътъ направѣте тѣй: задушѣте въ единъ садъ отстраненитѣ жилки отъ пушеното и телешко месо, нѣколко птички, една глава лукъ, лимонова кора, парче говежда лой и нѣколко каранфилчета; слѣдъ като това всичко се зачерви, залѣйте го съ вино, размѣсено наполовина съ бульонъ, прибавйте червена запържка, оставйте сосътъ да поври и послѣ го прѣцѣдѣте.

235. Пътпѣдъци съ оризъ.

Очистѣте добрѣ и осолѣте два пътпѣдъка, слѣдъ което ги изпържете въ масло, като честичко имъ подливате по малко бульонъ. Очистѣте и попарѣте 14 декгр.

оризъ и го задушете наполовина съ парче масло и една глава лукъ, намущена съ каранфилъ, слѣдъ това прибавйте къмъ него пътпѣдъцитѣ заедно съ прѣцѣдѣния имъ сосъ. прилѣйте още малко бульонъ и оставйте пакъ да се души, докато ориза достатъчно омегнее.

236. Задушень тетревъ.

Почистѣте тетрева, насолѣте го добрѣ отъ вътрѣ и намущете, посредствомъ губерка, съ сланина, нарѣзана на тънки дълги парченца, овалана въ солъ, пиперъ и диманъ; тѣй приготвени тетревъ оставйте да прѣстои една нощъ. На другия денъ възварѣте $\frac{2}{3}$ литра оцетъ съ 2 глави нарѣзанъ лукъ, нѣколко дафинови листа, зърна пиперъ и бахаръ, слѣдъ като този оцетъ истине, залѣйте съ него тетрева и го оставйте тѣй нѣколко дни да лѣжи, трѣбва да се прѣобръща всѣки денъ; послѣ го извадѣте и положете въ тенджерата, на която дъното е намазано съ масло и послано съ нарѣзанъ лукъ, прибавйте сега корень морковъ, корень магдавозъ, сѣщо на колелца нарѣзани, придѣйте малко отъ оцета, въ който е лежалъ тетрева и малко бульонъ, захлупѣте съ капакъ и оставйте всичко два часа да се души; когато тетрева омегнее достатъчно, налѣйте му една чашка вино, прибавйте нарѣзана лимонова кора, парче масло, размѣсено съ брашно и оставйте малко да поври, за да се згъстне сосътъ; послѣ нарѣжете тетрева на парчета, които наредѣте въ чения и ги залѣйте съ сосътъ.

237. Заяшка прѣдница съ чернъ сосъ.

Нарѣжете на парчета прѣдницата отъ заякъ, които добрѣ измийте и турѣте въ тенджерата, прибавйте при тѣхъ двѣ глави нарѣзанъ лукъ, 20 зърна пиперъ, сѣщо толкозъ бахаръ, малко диманъ, дафинови листа и парче

асиотъ; всичко това залъйте съ два дъла вода, единъ дълъ одеть, ослъте и осавъте да ври. Когато месото омегкне достатъчно, извадъте го, прѣмийте, а булюна отъ него прѣцъдъте. Сега туръте въ тенджерата парче масло, прибавъте въ него половинъ глава дребно нарѣзанъ лукъ и го оставъте, до пожълтяване да се изпържи, тогава прибавъте му двѣ лъжици брашно, което постоянно разбърквайте, докато се зачерви и послѣ излъйте въ него прѣцъдния булюнъ отъ заяка, разбъркайте добръ и оставъте този сосъ да заври; послѣ наредъте нарѣзаната заяшка предница въ тенджерка, залъйте съ сосътъ и оставъте да поври—Окусайте да ли ястието има кисело-сладкъ вкусъ и му придайте нужното.

238. Заяшка прѣдница по другъ начинъ.

Нарѣжете прѣдницата отъ младо зайче на прилични парчета, които измъте и поставъте въ тенджерата; прибавъте при тѣхъ, двѣ глави дребно нарѣзанъ лукъ, парче нарѣзана сланина, малко димианова смѣсъ (състояща се отъ счуканъ димванъ, бахаръ, асиотъ и каранфилъ), парче масло, нѣколко лъжици булюнъ, захлупъте и оставъте да се души, докато сокътъ изври и лука се зачерви; тогава осолъте малко, прилъйте пакъ нѣколко лъжици булюнъ и оставъте да се души, като прибавите още масло. Слѣдъ като е омегнало месото и сокътъ му се е позгъстилъ, извадъте го и поставъте въ чения, като окрасите на около съ вѣнецъ отъ пържени кифли а отгорѣ съ купчинки отъ сжцитѣ.

239. Кюфтета отъ зайшко месо.

Изрѣжете месото отъ задната частъ на зайчето, почистъте го отъ кожичкитѣ и го скълцайте; послѣ размѣсете въ него 5 декагр. дребно нарѣзани сардели и

направъте отъ тази смѣсъ питки. Намажете чувенъ съ масло, наредъте въ него питкитѣ една до друга, посолъте ги отгорѣ съ нарѣзани гъби, малко чесанъ, разбира се, ако ви е по вкуса и оставъте да се душатъ, като ги прѣобръщате да се зачервятъ и отъ двѣтъ страни; слѣдъ това прибавъте двѣ лъжици вино и оставъте малко да кабардисатъ. Сега прѣхвърлѣте питкитѣ въ другъ сждъ, а въ сокътъ имъ разбъркайте една лъжица брашно, което като се запече на коричка, залъйте съ чашка вино, двѣ голѣми супени лъжици говежди булюнъ и го оставъте да поври, докато се згъстне. Наредъте кюфтетата въ чения, залъйте ги съ горния сосъ, прѣдварително прѣцъденъ и ги поднесъте окрасени съ пържени кифли и лимонови рѣзанчета. Ако искате, оставъте кюфтетата понапрѣдъ да повратъ въ сосътъ, и тогава ги поднесъте.

240. Секанина отъ зайшко месо.

Нарѣжете прѣдницата на шарченца, прѣмийте ги, осолъте и положете въ тенджерата, прибавъте при тѣхъ, една глава лукъ, малко сланина, малко димванъ и ги оставъте да седушатъ; слѣдъ като се зачервятъ и омегватъ, оберъте месото отъ коститѣ и ситно го скълцайте, коститѣ върнѣте пакъ въ тенджерата, като ги оставите да седушатъ, докато се добръ зачервятъ, тогава имъ насипъте половинъ лъжица брашно, което, като присжхне на дъното, залъйте го съ $\frac{1}{4}$ литаръ червено вино и сжщо толкозъ говежди булюнъ, оставъте да поври и прѣцъдъте. Въ скълцаното месо прибавъте 3 нарѣзани сардели, и нѣколко гъби, оставъте да се позадуши и тогава го залъйте съ горния прѣцъденъ сосъ. Когато ще поднасите това ястие, окрасъте го съ картофи.



Х Гарнитурѣ за ястие отъ дивячь.

241. Крѣхко тѣсто за пасти.

Турѣте на дѣската $\frac{1}{2}$ килогр. чисто брашно, раздробѣте въ него 14 декаграма прѣсно и 14 декаграма прѣтопено масло, направѣте въ срѣдата дупка, прибавѣте въ нея три жълтъка и едно яйце, малко соль, прибавѣте нѣколко лъжици вино и нѣколко лъжици вода, замѣсѣте твърдичко тѣсто, което добрѣ размѣсѣте и оставѣте между двѣ чени на студено мѣсто.

242. Маслово тѣсто за пасти.

Турѣте отъ вечерята на дѣската $\frac{1}{2}$ килогр. и 14 декагр. брашно, раздѣлѣте го на двѣ равни части, въ едната часть раздробѣте 7 декагр. прѣсно масло, направѣте въ срѣдата дупка, замѣсѣте съ четири жълтъка и съ нѣколко лъжици кисела смѣтана, осолѣте го малко и размѣсѣте тѣстото половинъ часъ, послѣ го оставѣте между двѣ чени. Въ другата часть брашно, прибавѣте $\frac{1}{2}$ килогр. масло, размѣсѣте го добрѣ, поставѣте между двѣ чени и заедно съ горното тѣсто оставѣте ги да прѣнушуватъ. На сутринята разточете едното и другото тѣсто на питки, положете ги една връзъ друга и ги разточете заедно на листъ, колкото е възможно по тънъкъ, завийте му двата края и разточете, пакъ го прѣгънете и пакъ разточете. Тѣй постѣпвайте до три пати, като прѣгъвате крайцата отъ различни страни; слѣдъ това оставѣте тѣстото на студено мѣсто да си отпочине и пакъ го разточете по сѣщия начинъ, послѣ пакъ го оставѣте да отпочине и още веднажъ по сѣщия начинъ го разточете; сегъ разточете тѣстото на дебелина, колкото перо, изрѣзвайте отъ него валчести формички, туряйте между всѣки двѣ сладко и ги опечете въ фурната.

243. Маслово тѣсто по другъ начинъ.

Турѣте на дѣската $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, раздѣлѣте го на два дѣла, едина по голѣмъ, а другия по малъкъ, въ по малкия турѣте $\frac{1}{2}$ килогр. прѣсно масло и го размачкайте съ валикъ, тогава направѣте отъ това тѣсто валчеста питка, турѣте я между двѣ чени и поставѣте на студено мѣсто. Въ другия дѣлъ брашно, раздробѣте съ рѣцѣ 7 декагр. прѣсно масло, направѣте въ него дупка и замѣсѣте тѣстото тѣй: изцѣдѣте сокъ отъ единъ лимонъ въ чашка вода, осолѣте малко и замѣсѣте съ нея брашното и маслото; водата не бива да се излива изведнажъ, но по малко, защото ще зависи отъ сухостята на брашното; размѣсѣте добрѣ това тѣсто, около $\frac{1}{2}$ часъ, турѣте го между двѣ чени и оставѣте на студено мѣсто, дълго врѣме да отпочива. Слѣдъ това разточете едното и другото тѣсто на питки, които положете една върху друга и ги разточете до три пати, както № 242.

244. Пасти съ студено печено месо.

Ако ви е останало печено телешко месо, вземѣте отъ него едно парче и го скѣлцайте; колкото лъжици месо имате, толкозъ кифли изпържете, прибавѣте при тѣхъ месото, прибавѣте 2 лъжици буlionъ, двѣ лъжици бѣло вино и оставѣте да се души, докато омегвне; тогава разбъркайте въ него по толкозъ равни части вино и буlionъ, колкото е нужно, да имате гъста каша; притурѣте дребно наръзана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, 4 добрѣ очистени и съ парче масло размачкани сардели, разбъркайте всичко добрѣ, ако е нужно подсолѣте и пълнитѣ съ тази смѣсъ пасти тѣй: замѣсѣте тѣсто, споредъ 243, разточете го на съвсѣмъ тънъкъ листъ, изрѣжете отъ него валчести формички, туряйте

рѣте въ срѣдата на всѣка по малко отъ задушената смѣсь, прѣгнѣте формичката на двѣ, притиснѣте крайщата съ прѣсти и сварѣте тѣй приготвенитѣ пасти въ солена вода.

245. Мозѣчни пасти.

Изпържете половинъ глава стърганъ лукъ въ 7 декагр. масло, прибавѣте му половинъ настъргана кифла и, когато послѣдната почне да жълтѣе, прибавѣте единъ телешки мозѣкъ, измитъ и почистенъ отъ ципитѣ, ситно нарѣзанъ зеленъ магданозъ, малко стуканъ чернъ пиперъ, осолѣте и оставѣте всичко да се задуши, послѣ прибавѣте три разбити яйца, сжщо задушени въ масло и скълцани гъби и съ този смѣсь пълнѣте пасти, приготвени, споредъ който обичате номеръ.

246. Пасти съ телешки чернъ дробъ.

Смѣкнѣте ципата отъ парче чернъ дробъ, скълцайте го на каша, отстранѣте всичкитѣ жалки, а дробътъ прѣварайте прѣвъ сито; настържете една глава лукъ и оставѣте да се изпържи въ 14 декагр. дребно нарѣзана сланина, прибавѣте при него дробътъ и оставѣте захлупенъ да се души, когато сокътъ му изври, приливайте по малко буѣлонъ, докато се задуши, тогава отстранѣте го отъ огъна, осолѣте и разбъркайте въ него малко чернъ пиперъ, дребно нарѣзана лимонова кора и двѣ лъжици стъргани кифли. Сега намажете малка формичка съ масло, изрѣжете съ нея формички отъ тънко разточеното маслово тѣсто, намажете ги отъ тази смѣсь, попрѣскайте я съ червено вино, турѣте върху нея листенца сланина, намажете крайщата на всѣка формичка съ яйца, прѣгнѣте я тава, щото тѣстото да остане вътрѣ, а формичката да получи форма

на половинъ лимоново рѣзанче, притиснѣте сега крайщата, намажете паститѣ отгорѣ съ яйца и опечете въ гореща фурна, послѣ ги извадѣте и топла поднесѣте.

247. Сарделови пасти.

Настържете и намокрѣте въ вино половинъ кифла; турѣте половинъ глава лукъ да се изпържи въ масло, но да се гледа да не се зачерви, прибавѣте при него намокрена кифла и оставѣте да се свари на гаста каша, очистѣте 6 сардели и ги размачкайте съ 10 декагр. масло, разбъркайте ги въ горната каша, прибавѣте лимонова кора, малко магеранъ, стрѣтъ като прахъ и, когато ще наближи да свалите смѣста отъ огъна, разбъркайте въ нея двѣ яйца. Направѣте маслово тѣсто, споредъ номерата 242 или 243, изрѣжете отъ него валчести формички, половината отъ тѣхъ наредѣте въ тавичка, намажете ги отъ горѣ съ яйца, турѣте на всѣка една по малко отъ пълненката, покрѣте съ останалитѣ форми, намажете ги внимателно отгорѣ съ яйца посредствомъ метличка отъ пера и оставѣте въ гореща фурна да се опекаатъ. Въмѣсто сардали, можете да си приготвите пасти само отъ сирене.

248. Галантина отъ кокошка.

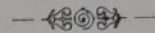
Смѣкнѣте кожата на една добръ хранена кокошка или на скопенъ пѣтелъ, но да се внимава да се не раздере. Вземѣте 21 декагр. сланина, $\frac{1}{4}$ килогр. свинско, $\frac{3}{4}$ килогр. телешко месо, свалѣте месото отъ кокошката и го нарѣжете на парчета, прибавѣте 2 глави нарѣзанъ лукъ и обикновеннитѣ меризми, осолѣте и оставѣте всичката смѣсь да се задуши, послѣ я стучаите на каша въ хаванъ и тогава прѣварайте прѣвъ сито. Задушете въ свинско масло чернъ дробъ отъ гаска, прѣварайте го сжщо прѣвъ сито и прибавѣте при горната смѣсь;

окусайте я, да ли е достатъчно солена и на последъкъ прибавте 21 декагр. сланина, нарѣзана на дребни парченца и 21 декагр. пушенъ езикъ; послѣ прострѣте кожата върху кърпа и турѣте смѣста въ пел, завийте крайщата, и зашйте смѣста, овите тъй напълнената кожа съ кърпата която обточете съ канатъ. Докато приготвяватъ кокошката, турѣте да ври въ единъ сждъ: жилкитѣ и коститѣ отъ месата, 2 телешки крака, една глава лукъ, малко зеленъ магданозъ, нуждната соль и вода и, когато отъ всичко това се получи добъръ буlionъ, оставте да ври два часа въ него пълнената кокошка, подиръ което я оставте заедно съ буlionа да изтине. На другия день извадте галантината, отстранте отъ буlionа всичката мазъ, разтопте го и прѣцѣдте, прилйте въ него малко оцетъ, бѣло вино и го оставте да се смързне, като желе. Послѣ нарѣжете галантината на рѣзани и ги окрасте съ желето.

249. Галантина по другъ начинъ.

Скълцайте заедно 1 килогр. телешко и $\frac{3}{4}$ килогр. свинско месо отъ бутъ. Прибавте къмъ тази смѣсъ кифли, намокрени въ бѣло вино, една глава настърганъ лукъ, чернъ пиперъ, бахаръ 21 декагр. свинска мазъ, също толкозъ сланина, нарѣзана на парченца, $\frac{1}{2}$ кгр. пушенъ езикъ, малко меризливки гѣби, единъ бѣлъ дробъ отъ гѣска, прѣваранъ прѣзъ сито и нуждната соль. Нависнете три свински мехури въ топла вода, изцѣдте ги, отворте мехуритѣ и ги напълнете до половината отъ горната смѣсъ, която натъпквайте плтно, за да не остава измѣжду нея въздухъ. Завържете добръ мехуритѣ, завите ги въ кърпа и сварте, както въ горния номеръ. Слѣдъ това положете мехуритѣ на дѣска и ги оставте да лѣжатъ, на другия день отстранте кърпитѣ, а пълненитѣ мехури нарѣжете на рѣзани, които окрасте съ

ясникъ (желе), малки краставички, зеленъ магданозъ и твърдо сварени, скълцани яйца. Къмъ тъй пригответо ястие може да се прибави и майонезовъ сосъ.



XI. Брашнени ястия, които се подаватъ, като гарнитура на задушени ястия отъ говеждо месо.

250. Кнедли (тонки) отъ брашно.

Нарѣжете една кифла на квадратни парченца, упържете ги въ прѣтопѣно масло и послѣ оставте да изтинатъ; разтрѣте въ една паница парче прѣсно масло, ступте въ него 6 яйца едно слѣдъ друго, слѣдъ всѣкое едно притуряйте по лъжичка брашно, 2 лъжици сладка смѣтана, осолте и добръ разтрѣте маслото; послѣ размѣсете въ него горнитѣ прѣжени кифли и толкозъ брашно, щото тѣстото да се не полѣзва по рацѣтѣ. Сега направте отъ това тѣсто кнедли, колкото голѣма ябълка, напущайте ги въ врѣла солена вода и оставте да се сварятъ добръ; трѣбва да вратъ около 20 минути; послѣ разрѣжете всѣка кнедла по на четири части, посипте ги съ стѣргани кифли и полйте съ врѣло масло. Тѣй пригответитѣ кнедли сж доста добри и за риба зготвена съ чернъ сосъ.

251. Кнедли по другъ начинъ.

Разбѣте четири жълтъка въ двѣ голѣми супени лъжици вода (около $\frac{1}{4}$ л.), докато станатъ на пѣна, осолте ги и замѣсете съ тѣхъ $\frac{1}{2}$ килогр. чисто брашно;

нарѣжете двѣ кифли на квадратни парченца и ги турѣте върху тѣстото; разтопѣте 14 декагр. прѣсно масло, погѣйте съ него внимателно кифловитѣ парченца и оставете тѣстото да сѣди тъй два часа, слѣдъ това го измѣсите добрѣ съ дървена лъжица, направѣте отъ него голѣми кнедли, напушайте ги въ врѣла солена вода и оставете захлупени да повратъ; послѣ ги извадѣте и разполовѣте, посипѣте ги съ стъргани кифлови кори и погѣйте съ врѣло масло. Тѣзи кнедли сѣ също добри.

252. Кнедли съ сланина.

Нарѣжете двѣ кифли, които изпържете съ $\frac{1}{4}$ килогр. сланина, нарѣзана на парченца и, когато изстинатъ, счупѣте при тѣхъ 4 яйца и 4 жълтъка, прибавѣте двѣ кифли нарѣзани на парченца и намокрени съ смѣтана, и толкозъ брашно, колкото е потребно на тѣстото, осолѣте го и добрѣ разбъркайте; слѣдъ това скълцайте $\frac{1}{4}$ килогр. крѣвко пушено месо и турайте отъ него по малко въ всѣка кнедличка, която добрѣ овалѣйте между раницѣте, за да получи валчеста форма и послѣ напушайте всичкитѣ кнедли отведнѣжъ въ врѣла солена вода или въ този буillonъ, въ който се е сварило пушеното месо; слѣдъ като кнедлитъ се сварятъ, посипѣте ги съ стъргани кифлови кори и ги погѣйте съ врѣло масло. Скълцаното пушено месо може да се разбърка и въ всичкото тѣсто, вмѣсто да се тура по малко въ всѣка кнедла.

253. Кнедли сварени въ смѣтана.

Разтрѣйте 7 декагр. прѣтопено и 4 декагр. прѣсно масло, прибавѣте 6 яйца и добрѣ ги разтрѣйте съ маслото, което осолѣте и размѣсите съ толкозъ брашно, щото да получите нѣжно тѣсто; турѣте да заври сладка смѣтана и напушайте въ нея малки кнедлички отъ пригот-

веното тѣсто, посредствомъ малка лъжичка, която прѣдварително нагорѣщавайте въ смѣтаната и тогава гребѣте отъ тѣстото. Слѣдъ като напушате всичкитѣ кнедлички, осолѣте ги, прибавѣте имъ захаръ, натрѣте съ лимова кора и ги поставѣте въ фурната да кабардисатъ, тогава ги посипѣте съ счукана захаръ и пакъ върѣте въ фурната да се добрѣ зачервятъ.

254. Кнедли съ сливи.

Разтрѣйте въ една паница 7 декагр. масло, счупѣте въ него 4 яйца и два жълтъка, нагѣйте 4 голѣми супени лъжици млѣко (около $\frac{1}{2}$ лит.), прибавѣте 14 декагр. извара, осолѣте всичко това съ нуждната соль и прибавѣте толкозъ брашно, щото да получите твърдо мѣсто, като за бухти, което измѣсите много добрѣ; слѣдъ това турѣте тѣстото на дѣската, направѣте отъ него продълговати питки, върху които наредѣте зрѣли сливи, завийте ги съ крайщата на тѣстото и нарѣжете дребни продълговати формички, въ видъ на карначета; възварѣте вода съ нуждната соль, напушайте полегка въ нея кнедличкитѣ, подъ които пхнѣте внимателно дървена лъжица, за да не се залѣпятъ за дното на тенджерата; слѣдъ като изплудватъ надъ водата и още нѣколко минути сѣ врѣли, извадѣте ги въ една чепия, посредствомъ надупчена голѣма лъжица (ако нѣма такава, може и чрѣзъ цѣтка), посипѣте ги съ извара, размѣсена съ захаръ и погѣйте съ прѣсно врѣло масло.

255. Кнедли съ сливи и яа.

Приготвѣте си тѣсто, спорѣдъ горния номеръ и му прибавѣте 2 декагр. негодбъркана мая; слѣдъ като всичкитѣ кнедли сѣ готови, оставете ги да втасатъ и по натакъ постѣжвайте, както горния номеръ.

256. Кнедли отъ картофи.

Сварѣте едри картофи и ги настържете на стъргало или прѣкарайте прѣзъ прѣса; за $\frac{1}{2}$ килогр. стъргани картофи разтрийте 7 декагр. прѣсно масло, прибавете въ него сѣрганитѣ картофи, счупѣте имъ двѣ яйца и два жълтъка, осолѣте ги, прибавете двѣ лъжици сладка смѣтана и толкозъ сухъ грисъ, щото при правенето на кнедлитъ, да не се полѣзва тѣстото по рацѣтъ; ако грисътъ е сухъ не е потребно даже и $\frac{1}{4}$ килогр.; слѣдъ това сварѣте кнедлитъ въ врѣла солена вода, посипѣте ги съ стъргани кифлови кори, полѣйте съ врѣло масло и ги поднесѣте на трапезата. Вмѣсто грисъ може да се употреби и брашно.

257. Кнедли отъ картофи по другъ начинъ.

Сварѣте 10 едри картофи и колкото е възможно скоро ги обѣлѣте и още горещи ги покрѣте на дѣската съ $\frac{1}{4}$ килогр. грисъ, размачкайте ги и разместѣте (отъ бързото размѣсване на картофитѣ, докато сж още горещи, съ грисътъ зависи качеството на кнедлитъ), счупѣте при тѣхъ три яйца, прибавете двѣ нарѣзани на парченца, изпържени кифли и нуждната соль. Ако тѣй тѣстото е рѣдко, притурѣте и брашно. Сега направѣте голѣми валчести кнедли, напушайте ги въ врѣла солена вода и ги оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да вратъ; слѣдъ това извадѣте една, разчупѣте я съ вилицата и, ако е достатъчно сварена, извадѣте тогава всичкитѣ въ една чения, разрѣжете всѣка една по на двѣ части, посипѣте съ стъргани кифлови кори и попарѣте съ врѣло масло.

258. Кнедли отъ картофи по другъ начинъ.

Сварѣте добри картофи, обѣлѣте ги и настържете

на стъргало; на 12 голѣми настъргани картофи, прибавете двѣ яйца, осолѣте и добрѣ ги разтрийте, тогава изсипѣте картофитѣ на дѣската и размѣсете въ тѣхъ толкозъ брашно, щото да се не залѣзва по дѣската, послѣ направѣте отъ това тѣсто, колкото голѣмия прѣстъ дебели кнедлички, които или сварѣте въ солена вода и полѣйте съ врѣло масло или пѣвъ намажете тавичка съ масло, наредѣте въ нея кнедличетитѣ една подиръ друга и ги оставѣте, до пожълтяване да се опекаатъ; въ врѣме на печението трѣбва често да се намазватъ съ разтопено масло. Слѣдъ като се опекаатъ, наредѣте ги въ чения и ги залѣйте съ врѣло прѣсно масло.

259. Кнедли отъ картофи съ пушено месо.

Настържете шесть сварени и истиналии картофи, счупѣте при тѣхъ двѣ яйца, осолѣте и ги разбъркайте съ толкозъ брашно, щото тѣстото да стане твърдичко. Сварѣте $\frac{1}{4}$ килогр. пушено месо, скълцайте го, прибавете му една глава изпърженъ лукъ, малко магданозъ и добрѣ го разбъркайте. Сега направѣте отъ горното тѣсто голѣми, колкото картофъ, разплѣскайте ги на тънки питки, турѣте върху всѣка една по една лъжица отъ скълцаната смѣсъ, завѣйте ги въ видъ на валякъ и наредѣте въ тавичка, намазана съ масло; намажете всѣка една кнедла отъ странитѣ съ масло, за да може, при изваждението, да се отдѣлятъ по лесно, подѣйте имъ малко мѣтко, намажете ги отгорѣ съ разтопено масло и оставѣте да се опекаатъ, до пожълтяване.

260. Кнедли отъ грисъ.

Турѣте да заври $1\frac{1}{2}$ литръ вода съ потребната соль и щомъ заври добрѣ, изсипѣте въ нея $\frac{1}{2}$ килогр. едаръ грисъ и двѣ кифли, нарѣзани на парчета и изпър-

жени въ масло, разбъркайте грисътъ много добръ и направте отъ него кнедли голѣми, колкото портокалче, които напуцайте въ врѣла вода; слѣдъ четвъртъ часъ опитайте да ли сж сварени и тогава извадѣте всичкитѣ кнедлички, разчупѣте всѣка една, посипѣте ги съ стъргани кифлови кори и ги попарѣте съ врѣло масло.

261. Кнедли отъ грисъ съ кремъ.

Сварѣте отъ $\frac{1}{2}$ литра млѣко гжета грисова каша, докато грисътъ още ври, прибавѣте му парче масло и го оставѣте напълно да се сваря, тогава счушѣте при него едно яйце и единъ жълтъкъ, прибавѣте малко счуканъ захаръ и потребната соль, всичко това разбъркайте на огъня и свалѣте да изтине; тогава гребѣте отъ тази грисова каша съ лъжичка и пуцайте кнедлички въ врѣла солена вода; слѣдъ като се сварятъ, намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифлови кори и наредѣте въ нея кнедличкитѣ; турѣте въ $\frac{1}{4}$ литръ сварена и изтинала смѣтана 4 жълтъка, едно яйце, прибавѣте въ нея малко счуванъ захаръ, разбъркайте я добръ и залѣйте кнедлитъ въ формата, която оставѣте въ врѣла вода единъ часъ да ври. Тѣй приготвенитѣ кнедли могатъ да се опекатъ и въ фурна.

262. Кнедли отъ извара.

Разтрѣйте парче прѣсно масло, разбъркайте въ него $\frac{1}{4}$ килогр. извара, прибавѣте 3 яйца и 3 жълтъка, разбъркайте толкозъ стъргани кифли, колкото е нужно на тѣстото, да може да се правятъ отъ него кнедли, осолѣте го и направѣте отъ него валчести кнедли, които сварѣте въ врѣла безсолна вода, посипѣте ги съ стъргани кифлови кори и ги полѣйте съ врѣло масло. Въсѣго стъргани кифли, може да послужи брашно или грисъ.

263. Кнедли отъ извара по другъ начинъ.

Разтрѣйте парче прѣсно масло съ $\frac{1}{4}$ килогр. извара, прибавѣте му двѣ лъжички мая, малко счуканъ захаръ, шена дребна и добръ измити стафили, 2 яйца, три жълтъка и всичко добръ разбъркайте; послѣ турѣте на дѣската $\frac{1}{2}$ килогр. брашно и размѣсѣте въ него приготвената извара; сега направѣте отъ тѣстото на пѣрстъ дълги и сжщо толкозъ дебели кнедли, които оставѣте малко да втасатъ и тогава ги изпържете въ врѣло масло.

264. Кнедли отъ извара въ видъ на шрудлъ.

Замѣсѣте отъ едно яйце и винена чашка вода твърдичко тѣсто, което осолѣте малко и оставѣте да си отпочине. Въ туй врѣме си приготвѣте изварата. Вземѣте $\frac{1}{4}$ килогр. извара, осладѣте я добръ, счушѣте въ нея двѣ яйца, прибавѣте ѝ малко дребно сухо гроздѣ, пѣколко горчиви бадеми и всичко добръ разбъркайте. Сега разточете тѣстото на листъ, като за ювка, намажете го съ изварата и завѣте въ видъ на шрудлъ, тогава нарѣжете отъ него на четири пѣрста широки парчета, които примачкайте отъ странитѣ съ пѣрсти и ги напуцайте въ врѣла вода. Слѣдъ като повратъ, извадѣте ги и полѣйте съ врѣло масло.

265. Ювка.

Замѣсѣте отъ двѣ яйца и брашно твърдо тѣсто, раздѣлѣте го на двѣ части и ги разточете на дебелички листа, отъ които изрѣжете квадратни или продълговати парченца, варѣте ги $\frac{1}{4}$ часъ въ солена вода, прѣцѣдѣ-

те ги, попарйте съ врѣло масло и ги посипйте съ стър-
гано сирене.

266. Ювка въ смѣтана.

Направйте отъ три яйца дребна ювка, сварйте я
въ смѣтана и оставйте да истине; послѣ я турйте въ
чения, прибавте въ нея 5 жълтъка, 7 декагр. счукавъ
захарь, дребно нарѣзана кора отъ единъ лимонъ, раз-
бъркайте я добръ и напоследкъ размѣсйте съ снѣгъ отъ
5 бѣлтъка; слѣдъ това намажете форма или паница съ
масло, изсипте въ нея ювката и хвърлите въ фурната
да се опече.

267. Пържена ювка.

Направте отъ двѣ яйца дребничка ювка, сварте я
въ смѣтана и оставте да истине, послѣ разбъркайте въ
нея 4 жълтъка и снѣгъ отъ два бѣлтъка, захарь и ли-
монова кора или дарчинъ; сега потопте формичка въ
бѣлткъ и изржете съ нея валчести формички, като
коблешки, потопте ги въ яйца, оваляйте въ стъргани
кифли и ги изпържете, до пожълтяване, въ врѣло прѣ-
топено масло. Слѣдъ това ги посипте съ захарь и дар-
чинъ или пъкъ ги полйте съ шодо и поднесете. Ако
обичате, турте въ шодото и ванилия.

268. Ювка съ извара.

За 9 души направте отъ двѣ яйца и изржете, колко-
то едно жито стѣбло широка ювка и я сварте въ солена во-
да; разтрите $\frac{1}{4}$ кгр. извара съ парче прѣсно масло, чу-
пте въ нея 4 яйца, които добръ разбъркайте, приба-
вте 10 декагр. счукавъ захарь, 4 декагр. гроздъ, безъ
сѣмя, 6 декагр. обѣлени, дребно нарѣзани бадеми, мал-

ко лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко соль
и напоследкъ горната сварена и прѣцѣдна ювка, ко-
ято излегко разбъркайте; сега намажете форма съ мас-
ло, изсипте въ нея ювката, върху която наредте пар-
ченца масло, счупте въ $\frac{1}{4}$ л. сладка смѣтана двѣ яй-
ца, разбъркайте ги добръ и полйте ювката, посипте я
отгоръ съ едро счукавъ захарь и оставте да се пече;
слѣдъ като се е наполовина опекала, посипте я съ за-
харь, размтсень съ счукани бадеми, намажете я съ раз-
топено масло и оставте я до пожълтяване да се опе-
че; слѣдъ това я посолте съ още захарь и топла я
поднесете на масата.

269. Ювка съ шунка.

Сварте пушено месо, скълцайте го ситно, а тъл-
стината отъ него наржете на парчета; направте отъ
нѣколко яйца ювка, сварте я въ буѣлона отъ пушено-
то месо, послѣ отцѣдте буѣлона и турте ювката въ па-
ница, прибавте въ нея скълцаното месо и нарѣзаната
славина, разбъркайте два жълтъка съ сладка смѣтана,
излйте ги върху ювката, прибавте и нуждната соль, мал-
ко мушкатовъ цвѣтъ и лимонова кора; разбъркайте юв-
ката добръ, изсипте я въ форма, намазана съ масло,
посипана съ стъргани кифли и оставте въ фурната да
се опече. Въместо ювка може да се употребятъ макарони.

270. Черешовець.

Намажете форма съ масло и я посипте съ стър-
гани кифли, турте до половината въ нея добръ измити
черешни, счупте въ единъ садъ 4 яйца, налйте при
тѣхъ $\frac{1}{4}$ л. сладка смѣтана, прибавте двѣ настъргани
кифли, малко захарь, малко лимонова кора и залйте
съ тази смѣтана черешитѣ, върху които наредте пар-

чета масло, посипете съ захаръ, опечете въ фурна и поднесете черешовеца посипанъ съ захаръ.

271 Ябълчникъ.

Наръжете четири кифли на тънки листенца, намажете форма съ масло, посипете я съ стъргани кифлови кори, наредете върху дъното ѝ кифловитъ листенца, върху тѣхъ обълени и на тънки листенца нарѣзани ябълки, върху които пъкъ посипете гроздѣ, безъ сѣме, нарѣзани на тънки дълги парченца бадеми и дребно нарѣзана лимонова кора, върху всичко това турете пакъ редъ кифли, редъ ябалки и т. н., докато употребите всичко; възварете $\frac{1}{4}$ литра вино съ парче дарчинъ, 6 карамфилчета и парче захаръ, полйте съ това вино ябълчника и го оставете четвъртъ часъ въ врѣла вода да ври, слѣдъ което заедно съ водата го оставете въ фурната, да се запече отгорѣ. Поднася се посипанъ съ захаръ.

272. Полента.

Разтрийте 14 декагр. прѣсно масло, турете въ него 4 жълтъка и постъпенно наливайте $\frac{1}{4}$ литръ сладка смѣтана, като разбърквате добръ маслото и притуриете 21 декагр. чисто брашно, осолѣте, прибавѣте ситно нарѣзана лимонова кора, мушкатовъ цвѣтъ и най-послѣ сиѣгъ отъ 4 бѣлтѣка. Намажете кърпа съ масло, излѣйте въ нея горната смѣсъ, завържете я свободно и поставѣте въ врѣла солена вода да ври единъ часъ; слѣдъ което отстранѣте кърпата и нарѣжете полентата. Поднесѣте я посипана съ счукано сѣме отъ макъ, размѣсено съ захаръ и поляна съ врѣло масло.

273. Щрудлъ съ ябълки.

Турете на масата $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, нарѣжете въ

него 7 декагр. масло, което, посредствомъ дебела точилка (валякъ), размѣсете съ брашното; направѣте дупка, турете въ нея: 2 яйца, 2 жълтъка, малко соль и всичко това замѣсете на тѣсто, като за ювка, разточѣте го на листа дебели, колкото за ювка, които посипете съ пържени стъргани кифли, обълени и нарѣзани на листенца ябълки, дребно сухо гроздѣ, захаръ и малко дарчинъ, попърскайте листата съ масло и ги завѣте въ видъ на валякъ. Намажете тавичка съ масло, положете въ нея щрудела, подлѣйте смѣтана, която да е почти до половината му, намажете го отгорѣ съ масло, посипете съ захаръ и поставѣте въ фурната да се опече.

274 Щрудлъ съ оризъ.

Замѣсете тѣсто, както по горния номеръ и го оставѣте малко да почива; въ това врѣме сварѣте въ млѣко 14 декагр. попаренъ оризъ на гѣста каша, която, слѣдъ като се прохлади, прибавѣте ѝ парче масло, 4 жълтъка, 10 декагр. захаръ, счукавъ съ малко ванилия, сиѣгъ отъ два бѣлтѣка и добръ я разбъркайте. Слѣдъ това разточете тѣстото, колкото е възможно тънко, намажете го съ горната оризова кашичка, завѣте щрудела и го положете въ тавичка, намазана съ масло, намажете го отгорѣ добръ съ масло и хвърлѣте въ фурната. Когато се е наполовина опекалъ, подлѣйте му малко млѣко, за да се навлажни, а когато се напълно опече, посипете го добръ съ захаръ.

275. Щрудлъ съ извара.

Турете на дѣската 14 декагр. брашно, размачкайте въ него 14 декагр. прѣсно масло, направѣте въ сръдата дупка и замѣсете това съ една чашка вода, въ която сте разбъркали единъ жълтъкъ, прѣобърнѣте тѣстото

нѣколко пати въ рѣцѣтъ си и го оставѣте нѣколко врѣме да отпочива. Въ това врѣме разбѣркайте въ $\frac{1}{4}$ кгр. извара два жълтъка, нѣколко сладки и 5 горчиви настѣргани бадеми, 7 декагр. гроздѣ и захарь. Раздѣлѣте тѣстото на двѣ части, отъ едната часть разточете тънъкъ продълговатъ листъ, размажете по него изварата, която покрѣте съ другата часть, сѣщо тѣй расточена, притиснѣте добръ крайщата и поставѣте тавичката въ гореща фурна върху триножникъ да се онече. Вмѣсто извара може да употребите варѣзани ябълки съ стѣргани, пържени кифли, захарь и дърчинъ.

276. Тъно разточенъ шрудлъ.

Разбѣркайте въ една чашка топла вода едно яйце, парче разтопено масло и малко соль; слѣдъ това турѣте на дѣската прѣсѣяно брашно и замѣсѣте отъ него тѣсто, малко по твърдичко, отбolkото за бухтички, измѣсѣте го, докато почнатъ да се образуватъ мехури, покрѣте го съ нагорещена тенджера и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ, тѣй да почива. Нарѣжете на тънки листенца 12 ябълки, изпържете една настѣргана кифла и оставѣте да изтине, очистѣте 7 декагр. гроздѣ и нарѣжете портокалова кора на ситни дълги парченца. Постелѣте чисто платно върху голѣма маса, посипѣте го съ брашно и разтеглѣте тѣстото съ рѣцѣ на тънакъ, прозраченъ листъ, върху който посипѣте най-напрѣдъ пържени, стѣргани кифли, послѣ ябълки, гроздѣ, портокалова кора, счуканъ захарь, размѣсенъ съ дарчинъ и попърскайте на всѣкъдѣ съ растопѣното масло; сега повдигайте едина край на платното така, щото листътъ да се овива въ видъ на валякъ, който внимателно турѣте въ тавичка, намазана съ масло, намажете го отгорѣ съ масло и печете въ умѣрена фурна единъ часъ. Слѣдъ това нарѣжете шрудела и добръ го посипѣте съ захарь.

277. Шрудлъ съ вишни или череши.

Замѣсѣте тѣсто, споредъ номеръ 276 и сѣщо тѣй го оставѣте да си почива. Въ това врѣме очистѣте отъ сѣмето и опашкитѣ 1 кгр. вишни или череши, настѣржете и опържете една кифла, счукайте 17 декагр. захарь съ парче дарчинъ, склѣцайте на ситно кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, сѣщо и 7 декагр. обѣлени бадеми. Разтеглѣте тѣстото по сѣщия начинъ, както номеръ 276, посипѣте го съ горнитѣ нѣща, положете шрудела въ намазана тавичка, намажете го отгорѣ съ масло и печете въ фурната, като подливате по малко млѣко. Поднася се добръ посипанъ съ захарь. — По сѣщия начинъ тавкъвъ шрудлъ може да се приготви съ извара, разбѣркана съ сѣщитѣ нѣща.

278. Пълненн тиганици (палачинки).

Турѣте въ единъ съдъ 4 яйца, 2 жълтъка и разбѣркайте въ тѣхъ толкозъ брашно, щото да получите кашичка, като капано тѣсто за супа, налѣйте въ нея $\frac{1}{3}$ литра прѣсно млѣко, осолѣте я и разбѣркайте много добръ. Слѣдъ това намажете омлетова форма или пѣкъ плитко тиганче съ врѣло масло, изливайте въ него много тънви питки, които изпържете и отъ двѣтъ страни. Пълненката я направѣте тѣй: разтѣркайте парче масло, прибавѣте въ него 5 разбити яйца, парче задушено, склѣцано месо, три размачкани съ масло сардели, една настѣргана, намокрена съ смѣтана и изстискана кифла, разбѣркайте всичко това добръ, прибавѣте малко мушкатовъ цвѣтъ и малко соль. Сега намажете съ тази смѣсъ опърженитѣ тиганици, завѣте ги въ видъ на шрудлъ и нарѣдѣте въ паница, намазана съ масло, залѣйте ги съ една голѣма супена лъжица буlionъ, нарѣдѣте отгорѣ парчета масю и оставѣте въ печката да кабардисатъ.

279. Тиганици съ бадеми.

Направѣте кашичка, като капано тѣсто, отъ брашно, 4 яйца, 2 жълтъка, $\frac{1}{4}$ литра млѣко, малко солъ и пържете отъ нея тиганици, както горния номеръ. Счукайте 7 декагр. бадеми, разбъркайте въ тѣхъ 4 жълтъка, малко лимонова кора, 10 декагр. захаръ и свѣтъ отъ 4 бѣлтѣка. Сега намажете съ тази смѣсь тиганицитѣ, свѣте ги, оваляйте въ яйца, стъргани кифли и пакъ ги поизпържете въ врѣло масло. Поднасятъ се посипани съ захаръ.

280. Тиганици съ сливи.

Направѣте кашичка и пържете тиганици, както въ горнитѣ номера. Сварѣте черни сливи, скълцайте ги на каша, подсладѣте ги и размѣсѣте въ тѣхъ лимонова кора и малко счукавъ дарчинъ; намажете отъ тази смѣсь тиганицитѣ, свѣте ги, наредѣте въ тавичка намазана съ масло и ги опечете въ фурната, като прѣдварително на всѣко едно парче туряте по парченце масло. Посипѣте ги съ захаръ и поднесѣте.

281. Тиганици съ извара.

Направѣте кашичка, както въ горнитѣ номера и пържете тиганици. Разтрѣйте $\frac{1}{4}$ килогр. извара съ 14 декагр. масло и съ 10 декагр. стъргано пармезанско сирене, размѣсѣте въ тази смѣсь 4 жълтъка и намажете съ нея омлеткитѣ, завийте ги, като щрудѣ, наредѣте въ тавичка, намажете ги отгорѣ съ масло и поставѣте да се пекатъ. Когато се наполовина опечени, намажете ги съ масло, посипѣте съ стъргано пармезанско сирене и оставѣте да се допекатъ. Такива тиганици могатъ да се приготвятъ съ сладка извара, споредъ номеръ 275.

282 Тиганици съ шоколадъ.

Изпържете тиганици, споредъ № 278. Сварѣте 6 парчета шоколадъ въ $\frac{1}{2}$ литръ смѣтана, прибавѣте малко захаръ и разбъркайте добръ смѣтаната; разбѣте 6 жълтъка съ малко студена смѣтана, излѣйте ги при врѣли шоколадъ и разбъркайте смѣста на огъня, докато се згъстне и тогава я оставете да истине; послѣ намажете отъ нея тиганицитѣ, завийте ги въ видъ на щрудѣ, наредѣте ги въ форма, намазана съ масло и печете половинъ часъ въ фурната.

283. Оризова каша.

Очистѣте $\frac{1}{4}$ килогр. оризъ, измѣте го въ двѣ врѣли води и сварѣте въ $1\frac{1}{2}$ литръ млѣко, посолѣте го съ малко солъ, изсипѣте въ чения и го посолѣте отгорѣ съ захаръ и дарчинъ.

284. Оризъ съ шоколадъ.

Измѣте въ врѣла вода 14 декгр. оризъ и го сварѣте въ сладка смѣтана, но да се гледа, да не прѣври; настържете двѣ парчета шоколадъ, разбъркайте го излегко въ оризовата каша, която оставѣте да истине. Послѣ я изсипѣте върху дъската, посипана съ брашно, направѣте отъ нея продълговати формички (въ видъ на карначета), които потопѣте въ разбити яйца, оваляйте въ стъргани кифли и ги пържете въ врѣло масло, докато пожълтъятъ. Настържете още едно парче шоколадъ, разбъркайте го съ счукавъ захаръ и оваляйте въ него пърженитѣ оризови карначета.

285 Оризъ съ ябълки.

Сварѣте въ смѣтана 7 декагр. добръ измитъ оризъ

на гъста каша, която оставяте да изстине; разтрийте 7 дегр. прѣсно масло, прибавяте въ него оризовата каша, 4 жълтъка, 10 дегр. счуканъ захаръ и добръ разтъркайте тази смѣсь, послѣ размѣсете въ нея сивгъ отъ три бѣлтъка, прибавяте на тънки листенца, нарѣзана ябълка, 4 декагр. едро гроздѣ, безъ сѣме и малко соль; намажете форма съ масло, посипете я съ стъргани кифлова кори и едро гроздѣ, безъ сѣме, изсипете въ нея кашата и я оставяте въ врѣла вода да ври единъ часъ; послѣ я изстърсете въ чения и поднесете на трапезата.

286. Зелнички.

Очистете зеле и го скълцайте, туряте въ една тенджерка парче масло, прибавяте въ него зелето и го оставяте на огъня да се задуши, послѣ го осолете съ соль, пиперъ и оставяте да изстине. За замѣсване на тѣстото вземете $\frac{1}{2}$ литра сладка смѣтана, два или три жълтъка, малко счуканъ захаръ, 3 декагр. неподбъркана мая, $\frac{1}{2}$ килогр. брашно и една, двѣ лъжици масло, измѣсете тѣстото, докато се откъсне отъ лъжицата и тогава го оставяте да втаса; слѣдъ това го осолете, туряте на дъската и правяте отъ него малки тънки листа, туряте на единъ листъ отъ зелето, а съ другъ покривайте, изравняте крайщата и оставяте още малко да втасатъ. Намажете тавичката съ масло и наредете зелничкигѣ въ нея; при печението, слѣдъ като се зачервятъ добръ отъ едната страна, намажете ги отгорѣ съ масло и обръняте отъ другата, също да се зачервятъ; послѣ ги намажете пакъ съ масло и топлички ги поднесете.

287. Зелнички безъ мая.

Туряте въ една паница $\frac{1}{2}$ килогр. чисто брашно и го замѣсете съ 8 жълтъка, малко топличка смѣтана

и малко соль; тѣстото да бѣде като за бухтички. Слѣдъ като сте измѣсили добръ тѣстото, туряте го на дъската и го разточете; наръжете върху него $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло, което покрите съ крайщата на листа и пакъ го разточете, както маслово тѣсто; послѣ разточете тѣстото на тънки листа, натуряйте върху всѣки листъ отъ зелето, покрите го съ другъ листъ и, когато сж всичкигѣ готови, наредете ги въ тавичка, намазана съ масло и ги опечете.

288. Питки (туртички)

Туряте въ единъ съдъ 4 жълтъка и 4 яйца, разбъркайте ги съ $\frac{1}{3}$ литра смѣтана, прибавяте 3 декагр. неподбъркана мая, захаръ, соль, малко скълцано лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ и размѣсете всичко това съ токозъ брашно, щото да получите гъсто капаво тѣсто, което оставяте да втаса; слѣдъ това го разбъркайте и пържете отъ него туртички, които поднесете посипани съ дарчинъ и захаръ.

289. Бухтички съ кремъ.

Замѣсете тѣсто, като за обикновенни бухти, отъ $\frac{1}{3}$ литра смѣтана, 3 декагр. неподбъркана мая, парче счуканъ захаръ, малко мушкатовъ цвѣтъ, дребно нарѣзана лимонова кора и брашно; оставяте тѣстото да втаса и направяте отъ него бухтички, въ видъ на коблишки, наредете ги въ тавичка намазана съ масло, оставяте още малко да кабардисатъ и тогава ги печете. Разбъркайте 6 жълтъка съ малко студена смѣтана, прибавяте мушкатовъ цвѣтъ и захаръ, натритъ върху кора отъ лимонъ, излѣйте при тѣхъ $\frac{1}{2}$ литръ врѣла смѣтана и бъркайте всичко това на огъня, посрѣдствомъ джурулекъ, докато почне да завира и веднага го свалйте. Този кремъ се подваса на отдѣлно отъ бухтитѣ.

290. Бухта отъ картофи съ виненъ сосъ.

Турйте въ една паница $\frac{1}{2}$ килогр. стъргани картофи и лъжица брашно, прибавте при тѣхъ 10 жълтъка, 28 декагр. счукана захарь, 7 декгр. сладки и 6 горчиви бадеми, разбъркайте всичко добръ и напоследъкъ размѣсете снѣгъ отъ 9 бѣлтѣка; сега намажете форма съ масло, посипте я съ стъргани кифлови кори, изсипте въ нея горната смѣсь и оставте да се пече въ умбрена фурна. Поднесете бухтата на трапезата съ виненъ сосъ, който се прави тѣй: турите въ едно чувенче една лъжица брашно и го разбъркайте съ вино, прибавте 8 жълтъка и пакъ добръ разбъркайте, тогава прибавте парче дарчинъ и дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, $\frac{1}{4}$ литръ вино, 30 декагр. захарь и разбъркайте тази смѣсь на огъня, докато се згъстне и, когато наближи да заври, свалте я отъ огъня, прѣцѣдте прѣзь сито и оставте на топличко мѣсто, докато потрѣбва.

291. Грисовъ свитѣкъ.

Разтрийте 21 декагр. масло, размѣсете въ него 8 жълтъка единъ слѣдъ другъ и $\frac{1}{3}$ литра грисъ, прибавте нуждната соль и напоследъкъ размѣсете въ тази смѣсь снѣгъ отъ 8 бѣлтѣка и ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ; намажете чувенче съ масло, излѣйте въ нея тази смѣсь и оставте да се опече; послѣ изгърсете свитѣка и още горещъ го нарѣжете на парчета, които нареждете въ тавичка. залйте ги съ $1\frac{1}{3}$ литра студено млѣко и оставте въ гореща фурна да кабардисатъ още веднѣжъ, отколкото сж; слѣдъ това извадте свитѣка въ чения, разбъркайте въ малко студено млѣко три жълтъка, излѣйте ги въ врѣлото млѣко отъ свитѣка, осладте, колкото обичате и полйте пакъ свитѣка.

292. Виненъ свитѣкъ.

Настържете и изгържете 1—2 кифли, до пожълтяване, залйте ги съ толкозъ врѣло вино, колкото е нужно да станатъ на гѣста каша, която разбъркайте, докато се прохлади. Разтрийте 4 декагр. прѣсно масло, размѣсете въ него горната каша, прибавте 6 жълтъка, 10 декагр. захарь, кора отъ половинъ лимонъ, 4 декагр. портокалова кора, нарѣзана на тънки дълги парченца, 4 декагр. едро гроздъ, безъ сѣме и напоследъкъ, размѣсете въ тази смѣсь снѣгъ отъ четири бѣлтѣка; намажете форма съ масло, посипте я съ стъргани кифлови кори, изсипте въ нея смѣсьта и оставте да се опече; послѣ изгърсете свитѣка въ чения, посипте го добръ съ дарчинъ и захарь и поднесете на масата.

293. Макарони.

Начупте четвъртъ килогр. макарони и ги оставте съ парче масло въ солена вода половинъ часъ да вратъ, послѣ ги изцѣдте и оставте да се прохладятъ; намажете порцеланова паница съ масло, турите въ нея редъ макарони, върху тѣхъ нареждете парчета масло и ги посипте съ пармезанско сирене, върху него турите пакъ редъ макарони, пакъ парчета масло, сирене и тѣй продължавайте, докато всичко приберѣте въ паницата; последния редъ макарони обложете сѣщо съ масло и тогава оставте ланицата половинъ часъ въ гореща фурна. Когато ще поднасите макаронитъ на трапезата, посипте ги добръ съ пармезанско сирене.



ХІІ. Пудинги.

294. Кифловъ пудингъ.

За 12 души настържете 4 кифли и ги накиснете въ малко смѣтана. Разтривайте 14 декагр. масло, докато кабардиса и добръ избѣлѣе, прибавѣте при него 6 жълтъка, истискайте накиснатитѣ кифли, прибавѣте ги също при маслото и добръ разбъркайте; послѣ прибавѣте 7 декагр. дребно гроздѣ, 7 декагр. портокалова кора, нарѣзана на тънки дълги парченца, 7 декагр. попарени и нарѣзани на тънки дълги парченца бадеми, 7 декагр. захарь, малко солчица и на послѣдъкъ размѣсѣте снѣгъ отъ петъ бѣлтѣва. Послѣ намажете форма съ масло, насипѣте въ нея смѣсата и я поставѣте въ врѣла вода да vri единъ часъ тъй: поставѣте формата въ тенджерата, която е напълнена до половината съ врѣла вода, така щото, като потопите формата, водата да остава два прѣста по долу отъ горнитѣ крайща на формата. Докато пудинга е още топалъ, залѣйте го съ шѣдо, приготвено тъй: разбъркайте въ двѣ литровъ сѣдъ 12 жълтъка съ 5 лъжици чисто вино, $\frac{1}{4}$ килогр. счуканъ захарь и дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ; налѣйте въ дълбока паница $\frac{1}{3}$ литра добра сливова ракия, запалѣте я, посредствомъ запалена хартия и оставѣте малко да погорри и послѣ я излѣйте при жълтъцитѣ; турѣте сега сѣдѣтъ на огъня и разбъркавайте смѣсата съ джурулѣкъ, докато се сгѣстне и почне почти да завира, слѣдъ това скоро я свалѣте отъ огъня и продължавайте да бъркате, докато се прохлади.

295. Кифловъ пудингъ по другъ начинъ.

Остържете върху старгало кората на двѣ кифли, а срѣдината нарѣжете на парченца и ги накиснѣте въ мал-

ко смѣтана, разтрѣйте 4 декагр. масло, прибавѣте въ него накиснатитѣ кифли и ги разбъркайте добръ, за да не останатъ валки, притурайте сега постъпенно 6 жълтъка и разтривайте добръ слѣдъ всѣкой единъ, прибавѣте лимонова кора, мушкатовъ цвѣтъ, 7 декагр. захарь, 7 декагр. дребно гроздѣ, безъ сѣме и малко соль. Намажете форма съ масло, посипѣте я съ стърганитѣ кифлови кори, излѣйте въ нея смѣсата и оставѣте въ врѣла вода да vri единъ часъ. Докато пудинга е още топалъ, поднася се съ шѣдо и посипанъ съ дребно нарѣзана портокалова кора.

296. Английски пудингъ.

Разтривайте въ една порцеланова паница 4 декагр. разтопена и прѣцѣдна прѣсна лой, докато избѣлѣе, прибавѣте въ нея 4 жълтъка, 4 декагр. дребно нарѣзана прѣсна лой, $\frac{1}{2}$ кифла, намокрена съ смѣтана и истискана отъ нея, 10 декагр. счуканъ захарь, 6 декагр. сухо едро гроздѣ, безъ сѣме, 6 декагр. дребно гроздѣ и 6 декагр. бадеми, нарѣзани на тънки дълги парченца, осолѣте тази смѣсъ, разбъркайте добръ и напослѣдъкъ я размѣсѣте съ снѣгъ отъ два бѣлтѣва. Намажете кърпа съ прѣсно масло, посипѣте я съ брашно и излѣйте въ нея смѣсата; завържете кърпата по-горѣ отъ смѣсата и оставѣте въ подсолена вода да vri единъ часъ. Слѣдъ това изтърсѣте пудинга въ чения, нарѣжете го на тънки листа, които наредѣте така, щото въ срѣдата на ченията да остане праздно мѣсто, въ което налѣйте ромъ, подпалѣте го и така съ пламага поднесѣте на трапезата.

297. Пудингъ съ оризъ.

Очистѣте 14 декагр. оризъ, измѣйте го по-напрѣдъ въ студена, а послѣ въ двѣ врѣли води, залѣйте го съ

още една връла вода и оставйте $\frac{1}{2}$ часъ да кисне за да избълъе добръ; слѣдъ това изцѣдѣте водата, залѣйте ориза съ $\frac{2}{3}$ литра смѣтана и го оставйте да ври, докато се сгъстне, тогава го свалѣте и оставйте да изтине. Разтрѣйте 9 декагр. масло, прибавѣте въ него ориза, 5 жълтъка, малко солъ, 4 декагр. дребно очистено и попарено гроздѣ, 4 декагр. ситно начупени бисквити, 4 декагр. лимонова кора, нарѣзана на тънки дълги парченца, също кора отъ портокалъ и 10 декагр. счуканъ захаръ; всичко това добръ разбъркайте и напоследѣкъ размѣсѣте съ снѣгъ отъ три бѣлтѣка. Намажете кърпа съ прѣсно масло, излѣйте въ нея тази оризова смѣсъ, завържете кърпата съ конецъ по-горѣ отъ смѣсъта и я оставѣте въ връла вода да ври около единъ часъ; слѣдъ това изтърсѣте пудинга въ чения, посипѣте го съ дребно нарѣзанъ портокаловъ цитронадъ, едро счуканъ захаръ и го полѣйте съ шоколадово шодо, което се приготвява тѣй: настържете 4 парчета шоколадъ, залѣйте го съ $\frac{1}{2}$ литръ връла смѣтана, прибавѣте, колкото обичате захаръ и непрѣкъснато разбърквайте смѣсъта, докато стане на пѣна, тогава притурѣте въ нея двѣ яйца, разбити съ малко студена смѣтана, разбъркайте на огъня, да се позгъсти и тогава поднесѣте шодото на отдѣлно отъ пудинга.

298. Пудингъ съ шоколадъ.

Нарѣжете 4 кифли, остъргани отъ външната корица, на дребни парченца, залѣйте ги съ малко сладка смѣтана и оставѣте да киснатъ; разтрѣйте 10 декагр. прѣсно масло, изтискайте наикиснатитѣ кифли отъ смѣтаната и ги турѣте въ маслото, прибавѣте 6 яйца, три жълтъка и като продължавате да разбърквате, прибавѣте 10 декагр. обѣлени и настъргани бадеми, малко мушкатовъ цвѣтъ, 10 декагр. счуканъ захаръ, осолѣте съ

малко солъ и разтривайте тази смѣсъ четвъртъ часъ; слѣдъ това намокрѣте кърпа въ студена вода, излѣйте я (изцѣдѣте), посипѣте съ малко брашно, излѣйте въ нея смѣсъта и завържете съ конецъ свободно; спусѣте кърпата въ връла вода и оставѣте да ври; слѣдъ единъ часъ и извадѣте изтърсѣте пудинга въ чения и го залѣйте съ шоколадово шодо. Тѣй приготвенъ пудингъ може да се излѣе въ форма, намазана съ масло, посипана съ стъргани кифлови кори и да се свари въ връла вода.

299. Пудингъ отъ картофи.

Разтрѣйте добръ 14 декагр. масло, прибавѣте въ него шесть жълтъка, 4 декагр. брашно, 12 декагр. захаръ, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и малко дарчинъ, разбъркайте тази смѣсъ добръ и напоследѣкъ размѣсѣте въ нея снѣгъ отъ шесть бѣлтѣка; слѣдъ това намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифли, изсипѣте въ нея смѣсъта и поставѣте въ връла вода да ври единъ часъ; послѣ я извадѣте отъ водата и веднага хвърлѣте въ фурната да се пече $\frac{1}{4}$ часъ. Докато пудинга е още топълъ, изтърсѣте го въ чения и поднесѣте съ сосъ приготвенъ тѣй: разредѣте нѣколко лъжици малиновъ сокъ съ малко вино, притурѣте му нуждния захаръ и го поднесѣте на отдѣлно отъ пудинга.

300. Пудингъ отъ спанакъ.

Очистѣте добръ спанака, измѣте го въ нѣколко води и ситно го скѣлцайте, разтрѣйте парче масло, прибавѣте въ него спанака, счупѣте му три яйца, притурѣте малко мушкатовъ цвѣтъ, малко солъ и толкозъ стъргани кифли, колкото е нужно да стане смѣсъта гъста, като всѣки другъ пудингъ; намокрѣте кърпа въ студена вода

посипете смѣста въ нея, завържете я и оставете въ солена вода да ври единъ часъ; слѣдъ това изгърсете пудинга въ чения, посипете го съ стъргани кифли и полѣйте съ врѣло масло.

301. Пудингъ отъ извара.

Разтрийте $\frac{1}{2}$ килогр. извара съ 7 декагр. масло, размѣсте въ нея $\frac{1}{4}$ килогр. грисъ, ситъ отъ четири бѣлтъза, малко солъ и мушкатовъ цвѣтъ, намажете кърпа съ масло, посипете я съ стъргани кифли, излѣйте въ нея тази грисова смѣсъ, завържете кърпата свободно съ конецъ по горѣ отъ смѣста и оставете да ври половинъ часъ въ врѣла подсолена вода; слѣдъ това я извадете въ цѣдинкѣ, развържете кърпата, изгърсите пудинга въ чения, посипете го съ стъргани кифлови кори и полѣйте съ врѣло масло.

302. Пудингъ съ пушено месо.

Счупете въ $\frac{1}{2}$ литра сладка смѣтана 8 яйца, които добръ разбейте; турѣте въ сѣдъ 10 декагр. чисто брашно и го замѣсте на редичко тѣсто съ разбититѣ яйца, осолѣте го и размѣсте въ него 14 декагр. сварено, дребно нарѣзано пушено месо; намакрѣте кърпа въ вода, посипете я съ брашно, излѣйте въ нея това тѣсто, завържете го свободно и оставете въ солена вода цѣлъ часъ да ври; послѣ го изгърсете въ чения, посипете съ стъргани кифлови кори и го полѣйте съ врѣло масло. Този пудингъ може да се свари и въ форма тъй: намазва се формата съ масло, посипва се съ стъргани кифли, излива се въ нея тѣстото и се остава въ врѣла вода да ври единъ часъ.

303. Другъ пудингъ съ пушено месо.

Разтрийте 7 декагр. масло, накиснете 4 кифли,

съ малко смѣтана, истискайте ги отъ нея и ги турѣте при маслото, прибавѣте въ него 4 жълтъка и 3 яйца, лъжица смѣтана, кора отъ половинъ лимонъ, нарѣзана на тънки дълги парченца, нѣколко бадеми, малко мушкатовъ цвѣтъ, малко солъ и всичко добръ разбъркайте; тогава прибавѣте $\frac{1}{4}$ килограм. сварено, дребно нарѣзано пушено месо и още ведижъ, разбъркайте смѣста; сега намажете кърпа съ масло или пѣкъ и намакрѣте въ студена вода, турѣте въ нея всичката смѣсъ, завържете я свободно и оставете въ врѣла вода единъ часъ да ври; послѣ изгърсете пудинга въ чения, посипете го съ стъргани кифлови кори и полѣйте съ горещо масло. Поднася се окрасенъ съ бадеми.

XIII. Накипи.

304. Накипъ отъ ябълки.

Намажете форма съ масло и я посипете съ стъргани кифли; наредѣте въ нея единъ редъ нарѣзани на листенца ябълки, посипете ги съ счуканъ захаръ и дребно нарѣзани бадеми, върху тѣхъ турѣте пакъ редъ ябълки, сѣщо ги посипете съ захаръ и тъй продължавайте, докато формата се напълни до половина; сега отиърѣте толкозъ брашно, колкото тежатъ 4 яйца и сѣщо толкозъ захаръ; разтрийте яйцата съ дървена лъжица, прибавѣте захарта и ги разтривайте половинъ часъ, послѣ притурайте постъпенно брашното, прибавѣте лимонова кора или ванилия, напоследкъ излѣйте тази смѣсъ върху ябълкитѣ и оставете накипа въ фурната единъ часъ да се пече. Тѣй приготвения накипъ е много вкусенъ.

305. **Накипъ отъ ябълки по другъ начинъ.**

Туръте 12 ябълки да се душатъ, като имъ приливате по малко вино или вода, за да не загорятъ; слѣдъ като станатъ на каша, оставъте ги малко да изстинатъ, разтръте парче масло, прибавъте въ него тази ябълкова каша, разбъркайте добръ, притуръте 3 яйца, 3 жълтъка, лимонова кора, една пълна лъжица стъргани кифли и лъжица чисто брашно, 7 декагр. захаръ и още веднѣжъ всичко това добръ разбъркайте; послѣ намажете форма съ масло, посипъте я съ стъргани кифли, изсипъте въ нея приготвената смѣсь и оставъте да се опече; слѣдъ това изстърсѣте накипа въ чения и го посипъте съ захаръ.

306. **Лесенъ накипъ.**

За 6 души обълъте и настържете 9 — 10 ябълки, туръте ги въ единъ сѣдъ, счупъте при тѣхъ 5 яйца, прибавъте 8 декагр. захаръ и малко дарчинъ, една настъргана кифла, 12 лъжици сладка смѣтана и всичко това добръ разбъркайте; послѣ намажете форма съ масло, посипъте я съ стъргани кифли, излѣйте смѣсата въ нея и оставъте да се опече; послѣ поднесѣте накипа посипанъ съ захаръ. Ако обичате, туръте въ този накипъ лимонова и портокалова кора.

307. **Накипъ отъ ябълки по другъ начинъ.**

Разтръте 10 декагр. прѣсно масло, прибавъте въ него 7 жълтъка, снѣгъ отъ четири бѣлтъка, 3 лъжици стъргани прѣсѣани кифли и добръ разбъркайте; обълъте 8 ябълки, туръте ги въ една тенджерка, прибавъте имъ дарчинъ, захаръ и оставъте да седушатъ, докато станатъ на каша, която слѣдъ като истине, прибавъте я

при горната смѣсь и добръ разбъркайте; сега постелъте въ формата маслово тѣсто, изсипъте върху него всичката смѣсь, покръте я пакъ съ маслово тѣсто и оставъте добръ да се опече; послѣ посипъте накипа съ захаръ и го поднесѣте.

308. **Оризовъ накипъ съ пълнени ябълки.**

Очистѣте 14 декагр. оризъ, измъте го най-напрѣдъ въ студена вода, послѣ го залѣйте съ врѣла вода и веднага съ лъжица го измъте и отстранѣте водата, залѣйте го пакъ съ врѣла вода и оставъте въ нея малко да посѣди; послѣ излѣйте водата, туръте ориза въ една тенджерка, залѣйте го съ врѣла смѣтана и оставъте да ври, докато омегкне достатъчно, внимавайте да не прѣври, слѣдъ това го оставъте да истине; послѣ разтръте парче масло, прибавъте въ него 6 жълтъка, слѣдъ всѣкой единъ добръ разбърквайте, притуръте дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, гѣстъ снѣгъ отъ четири бѣлтъка и малко солчица; сега намажете съ масло валцетата форма, съ която ще поднесѣте накипа на масата и изсипъте въ нея приготвената оризова каша. Обълъте 6 или 9 ябълки, отстранѣте сѣмената съ твърдата частъ, а вмѣсто тѣхъ прибавъте сладко отъ нѣмско гроздъ или дребно нарѣзани обълени бадеми едро гроздъ, безъ сѣме, наредѣте ябълкитъ въ оризовата каша, посипъте отгорѣ съ захаръ и оставъте накипа да се пече; слѣдъ като се е наполовина опекалъ, посипъте го пакъ съ сучканъ захаръ, размѣсенъ съ стъргани бадеми оставъте да се допече. Когато ще поднасите накипа, посипъте го съ още захаръ. Този накипъ е приличенъ и доста вкусенъ.

309. **Накипъ отъ оризъ.**

14 декагр. оризъ измъте най-напрѣдъ въ студена

вода, послѣ въ двѣ врѣли води, сварѣте го въ сладка смѣтана на гѣста каша, която послѣ оставѣте да изстине. Разтрѣйте парче прѣсно масло, прибавѣте да изоризовата каша, размѣсѣте въ нея постъпенно 6 жълтъка, 12 декагр. съ парче ванилия счуканъ захаръ и малко соль; направѣте снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка и го размѣсѣте въ сѣщата оризова каша; послѣ намажете форма съ масло, посипѣте я съ кифли, излѣйте въ нея накипа и оставѣте да се опече. Поднася се посианъ съ захаръ.

310. Грисовъ накипъ съ бадеми

Сварѣте въ $\frac{1}{3}$ литра смѣтана отъ едаръ грисъ гѣста каша, която оставѣте да изстине; въ туй врѣме разтрѣйте 6 декагр. масло, прибавѣте въ него грисовата каша, 8 жълтъка, слѣдъ всѣкой единъ добръ разтривайте, притурѣте 14 декагр. обѣдени и нарѣзани бадеми, 7 декагр. счуканъ захаръ, кора отъ половинъ лимонъ и снѣгъ отъ два бѣлтѣка; намажете форма или паница съ масло, изсипѣте въ нея накипа, посипѣте го отгорѣ съ захаръ и опечете.

311. Бадемовъ накипъ съ твърди жълтъци.

Разтрѣйте 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него 7 твърди, въ хаванъ смачкани или добръ разтрити жълтъка, разбъркайте ги добръ, притурѣте 14 декагр. обѣдени, дребно нарѣзани бадеми, 12 декагр. счуканъ захаръ и дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ или парче ванилия, напоследъкъ 4 жълтъка и снѣгъ отъ два бѣлтѣка; намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея накипа и го опечете; слѣдъ това го изтърсѣте въ чения и го посипѣте съ захаръ.

312. Накипъ отъ извара.

Разтрѣйте въ една гладка паница 7 декагр. прѣсно масло и 14 декагр. извара, прибавѣте при тѣхъ 5 жълтъка, 7 декагр. счуканъ захаръ, 7 декагр. обѣдени дребно нарѣзани бадеми, кора отъ половинъ лимонъ и, ако обичате, притурѣте парче ванилия, счукана съ захаръ. Разтрѣйте всячко това добръ и напоследъкъ прибавѣте малко соль и гѣстъ снѣгъ отъ петъ бѣлтѣка; намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифли, изсипѣте въ нея тази размѣсѣна извара и оставѣте половинъ часъ въ врѣла вода да ври; послѣ извадѣте формата отъ водата, поставѣте я въ гореща фурна, върху триножникъ и оставѣте накипа, до пожълтяване да се опече; слѣдъ това го изтърсѣте въ чения, посипѣте го добръ съ ваниловъ захаръ и го поднесѣте на масата. Тѣй приготвения накипъ е много хубавъ.

313. Накипъ отъ стърганъ хлѣбъ.

Разтривайте $\frac{1}{4}$ килогр. масло, докато стане на пѣна и размѣсѣте въ него постъпенно 12 жълтъка; слѣдъ това настържете $\frac{1}{4}$ килогр. бѣлъ хлѣбъ, залѣйте го съ чашка вино и, когато то се поше отъ хлѣба, прибавѣте го въ маслото съ жълтъцитѣ, притурѣте 6 стъргани бадеми, 14 декагр. захаръ, нѣколко счукани каранфилчета и малко дарчинъ; когато всячко е прибрано и размѣсѣно, излѣйте го въ форма и слѣдъ като се опече, поднесѣте посиано съ захаръ.

314. Другъ хлѣбовъ накипъ.

Настържете 7 декагр. домашенъ житенъ хлѣбъ и го залѣйте съ червено вино, за да се разкисне; послѣ разтрѣйте 7 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него то-

ви хлѣбъ и добръ го разтрийте, тогава притурѣте 8 декагр. непопарени настъргани бадеми, 7 декагр. захарь, малко счукавъ дарчинъ, каравфилъ, кора отъ половинъ лимонъ, малко мушкатовъ цвѣтъ, два жълтъка и напо- слѣдъкъ снѣгъ отъ два бѣлтъка; намажете формата, поси- пѣте я съ кифлови кори, излѣйте смѣста въ нея и опечете въ фурна; слѣдъ това посипѣте накипа съ за- харь и го поднесѣте.

315. Накипъ отъ бадеми.

Смѣлѣте 14 декагр. непопарени бадеми, счукайте 12 декагр. захарь и го турѣте въ една паница заедно съ бадемитъ, прибавѣте 8 жълтъка и ги разбърквайте съ захара и бадемитъ $\frac{3}{4}$ часа; послѣ направѣте снѣгъ отъ 8 бѣлтъка, половината отъ него прибавѣте въ гор- ната смѣсь, притурѣте ситно нарѣзана кора отъ поло- винъ лимонъ и пакъ разбърквайте смѣста още поло- винъ часъ; слѣдъ това размѣсѣте въ тази смѣсь остава- ни снѣгъ и я излѣйте въ форма, намазана съ масло и посипана съ стъргани кифли; поставѣте формата въ врѣ- ла вода и оставѣте въ нея да ври единъ часъ, послѣ я извадѣте изъ водата и поставѣте $\frac{1}{4}$ часъ въ фурната; слѣдъ това изтърсѣте накипа въ чения, посипѣте го съ захарь и поднесѣте. Този накипъ е доста вкусенъ.

316. Другъ бадемовъ накипъ

Разтрийте 14 декагр. масло, турѣте въ него 6 жъл- тъка, прибавѣте 14 декагр. смѣляни, непопарени баде- ми, 14 декагр. счукавъ захарь, разтрийте всичко добръ и тогава го размѣсѣте съ снѣгъ отъ 10 бѣлтъка, 2 лъжи- ци аракъ и малко дребно нарѣзана портокалова кора; на- мажете формата добръ съ масло, посипѣте я по напрѣдъ съ дребно нарѣзана лимонова кора, послѣ съ стъргани

кифли, изсипѣте въ нея накипа и оставѣте да ври $\frac{3}{4}$ часа въ врѣла вода, послѣ заедно съ водата го поста- вѣте въ фурната, за да кабардиса отгорѣ. Ако обичате, поднесѣте го съ шѣдо.

317. Бадемовъ накипъ по другъ начинъ.

За 12 души попарѣте 21 декагр. бадеми и ги счу- кайте; разтопѣте 21 декагр. масло, турѣте въ единъ сждъ чисто брашно, наливайте постъчено въ него сладка смѣтана, разбъркайте го добръ и му прибавѣте стър- ганигъ бадеми, слѣдъ това излѣйте всичката смѣсь при маслото и оставѣте да ври, като постоянно я разбър- квате, докато стане на гѣста каша, сетѣ я излѣйте въ паница и оставѣте да изстине; подиръ това прибавѣте въ нея 11 жълтъка, 12 декагр. счукава захарь, разбър- квайте я $\frac{1}{2}$ часъ и напоследъкъ ѝ притурѣте снѣгъ отъ 5 бѣлтъка; намажете формата, посипѣте я съ бадеми, на- рѣзани на половинки, излѣйте въ нея тази смѣсь и ос- тавѣте единъ часъ да ври въ врѣла вода, послѣ заедно съ водата я поставѣте въ фурната $\frac{1}{4}$ часъ.

318. Нандишпановъ накипъ съ бадеми.

Турѣте въ единъ сждъ 2 жълтъка, прибѣте при- тѣхъ 8 пълни лъжици чисто брашно и $\frac{1}{4}$ литръ сладка смѣтана, поставѣте тази смѣсь на огъня и я разбърквай- те, докато стане на гѣста каша, послѣ я свалѣте и про- дължавайте да разбърквате, докато изтине. Разтрийте 7 декагр. обѣлени, дребно нарѣзани бадеми, 6 декагр. счу- канъ захарь, 5 жълтъка, ситно нарѣзана кора отъ по- ловинъ лимонъ, малко мушкатовъ цвѣтъ и на послѣдъкъ снѣгъ отъ 5 бѣлтъка; намажете форма, посипѣте я съ счу- кани бисквити или съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея кашата и я опечете или за още по-добръ, можете да я

сварите въ врѣла вода; следъ това изгържете накипа въ чения и поднесѣте посипанъ съ захаръ или пълкъ захаръ съ шодо.

319. Другъ пивидишановъ накипъ.

Турѣте въ единъ сядъ $\frac{1}{4}$ килогр. стуканъ захаръ, стучите въ него 6 яйца и разбъркайте $\frac{1}{4}$ часъ, прибавѣте дребно нарѣзана лимонова кора, 21 декагр. брашно и още $\frac{1}{4}$ часъ разбъркайте; послѣ намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифля, изсипѣте въ нея накипа, опечете и послѣ го поднесѣте посипанъ съ захаръ.

320. Кестеновъ накипъ.

Разтрѣте 14 декагр. прѣсно масло, попарѣте и смѣлѣте 10 декагр. бадеми, настържете 10 декагр. печени и обѣлени кестени, които заедно съ бадемитѣ турѣте въ разтритото масло; прибавѣте при тѣхъ 10 декагр. стуканъ захаръ, 6 жълтъка, дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, малко стуканъ дарчинъ, снѣгъ отъ три бѣлтѣка и добръ разбъркайте смѣсьта; послѣ намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея смѣсьта, която опечете и поднесѣте посипана съ захаръ.

321. Омлетъ съ ябълки.

Турѣте въ единъ сядъ двѣ пълни лъжици брашно, прибавѣте при него малко стуканъ захаръ, два жълтъка и едно яйце, разбъркайте това добръ, осолѣте го малко и му прибавѣте толкова мѣлко, щото да се получи каша, като капано тѣсто за супа; сега опечете отъ тази кашичка омлетъ, а въ останалата кашичка разбъркайте 6

лъжица мѣлко, поставѣте я на огъня и разбъркайте непрекъснато, докато се еглетне и тогава я оставѣте да изстине; послѣ разтрѣте 4 декагр. прѣсно масло, изсипѣте при него востаналата кашичка, прибавѣте три жълтъка, 2 декагр. стуканъ захаръ, разтрѣте добръ и прибавѣте снѣгъ отъ два бѣлтѣка; настържете на стъргалю 4 ябълки, направѣте снѣгъ отъ два бѣлтѣка, прибавѣте въ него ябълкитѣ, 4 декагр. стуканъ захаръ, 4 декагр. сухо гродѣ и всичко това малко разбъркайте. Сега намажете форма съ масло, положете въ нея една омлетка, излѣйте върху нея половината отъ първата тѣстена кашичка, а съ ябълковата кашичка намажете останалитѣ омлетки, завѣте ги, нарѣжете отъ тѣхъ, колкото палецъ широки парчета, които наредѣте върху кашичката, залѣйте ги съ останалата кашичка и оставѣте да вратъ единъ часъ въ врѣла вода; послѣ поднесѣте накипа посипанъ съ захаръ.

322. Омлетъ по французскій начинъ.

Направѣте гъст снѣгъ отъ 4 бѣлтѣка, прибавѣте въ него: една лъжица брашно, една лъжица стуканъ захаръ и 4 жълтъка, като полѣгка поразбъркайте. Намажете омлетова форма съ масло, посипѣте е я съ брашно, излѣйте смѣсьта въ нея и оставѣте нѣколко минути да се пече въ умѣрена фурна. Полѣйте омлета съ сирупъ отъ ягоди или вишни и поднесѣте.

323. Картофенъ накипъ.

Настържете 8 сварени картофа, турѣте ги въ една паница, размѣсѣте въ тѣхъ постѣпено 9 жълтъка, 10 декагр. стуканъ захаръ, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, 10 декагр. стукани бадеми и напоследъкъ снѣгъ отъ шесть бѣлтѣка; излѣйте тази смѣсь въ форма, на-

мазавъ съ масло, посипана съ стъргани кифли, опечете
и послѣ поднесѣте накица посипанъ съ захарь.

324. Картофенъ накинъ по другъ начинъ

Разтрийте 14 декагр. прѣсно масло, турѣте въ него
10 жълтъка, прибавѣте 21 декагр. сварени, настъргани
бадени, 10 декагр. стуканъ захарь, дребно нарѣзана ко-
ра отъ половинъ лимонъ, малко мушкатовъ цвѣтъ, раз-
бъркайте тази смѣсь $\frac{1}{4}$ часъ и напоследъкъ по малко
притурайте и разбъркайте снѣгъ отъ четири бѣлтѣка;
намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифли,
налѣйте въ нея смѣсьта, опечете я и поднесѣте поси-
пана съ захарь.

325. Накинъ съ бисквити или съ ванилови цѣлувки.

Турѣте въ единъ садъ 4 жълтъка, размѣсѣте пос-
тлево въ тѣхъ 4 пълни лъжици брашно и $\frac{1}{3}$ литра
сладка смѣтана, слѣдъ като разбъркате тази смѣсь доб-
рѣ, турѣте я на огъня и като продължавате да разбър-
квате, оставѣте я да заври на гъста каша, послѣ сва-
лѣте и пакъ разбъркайте, докато се прохлади. Разтрий-
те въ една паница 7 декагр. прѣсно масло, излѣйте въ
него тази каша, прибавѣте 6 жълтъка, като, слѣдъ всѣ-
кой единъ, добрѣ разбърквате, притурѣте 7 декагр. счу-
канъ захарь, 7 декагр. обѣлени, дребно нарѣзани баде-
ми, разбъркайте пакъ добрѣ и прибавѣте гъстъ снѣгъ отъ
шестъ бѣлтѣка, 7 декагр. начупени бисквити или ванилови
цѣлувки и още веднажъ излегко разбъркайте смѣсьта; сега
намажете форма съ масло, турѣте въ нея отъ ваниловитѣ
цѣлувки, посипѣте ги съ стъргани кифли, излѣйте върху
тѣхъ тази смѣсь и оставѣте въ врѣла вода да ври $\frac{1}{2}$
часъ, а послѣ я поставѣте въ гореща фурна да се опе-
че, до пожълтяване; слѣдъ това извадѣте накица и го

поднесѣте посипанъ съ захарь или направѣте венѣцъ
около него отъ шѣдо.

326. Накинъ съ шоколадъ.

Сварѣте три парчета шоколадъ въ $\frac{1}{4}$ литръ смѣ-
тана, разбъркайте въ нея единъ жълтъкъ, за да се по-
згъстне и тогава я оставѣте да изтине. Турѣте въ единъ
садъ 10 декагр. чисто брашно, разбъркайте постъпенно
въ него $\frac{1}{3}$ литра сладка смѣтана, турѣте садътъ на
огъня и разбъркайте смѣсьта, докато се образува на гъс-
та каша, тогава я свалѣте и продължавайте да разбър-
квате, докато изтине; послѣ прибавѣте въ нея 6 жълтъ-
ка, 12 декагр. стуканъ захарь, парче ванилия и снѣгъ
отъ 6 жълтъка. Сега намажете форма съ масло, поси-
пѣте я съ стъргани кифли, налѣйте до половината ѝ
отъ смѣсьта, върху която пѣкъ излѣйте изстиналия
шоколадъ, а върху него останалата смѣсь; слѣдъ това
поставѣте формата въ врѣла вода и оставѣте да ври $\frac{1}{2}$
часъ, а послѣ я турѣте да посѣди малко въ гореща фур-
на. Поднася се посипанъ съ захарь.

327. Шоколадовъ накинъ по другъ начинъ.

Разбѣте двѣ яйца и два жълтъка въ $\frac{2}{3}$ литра
сладка смѣтана, изцѣдѣте ѝ сокъ отъ половинъ лимонъ,
разбъркайте я добрѣ и оставѣте да ври, докато се от-
дѣли отъ нея извара, тогава я излѣйте въ чисто плат-
но, което завържете и поставѣте между двѣ дѣски, по-
ложете върху горната дѣска нѣщо тѣжко, за да може
сироватката да се изцѣди, а изварата да остане въ плат-
ното. Въ туй врѣме разтрийте 20 декагр. масло, при-
бавѣте въ него 10 жълтъка, 14 декагр. обѣлени, счу-
кани бадеми, 14 декагр. стуканъ захарь, 5 парчета
стърганъ шоколадъ и получената извара, която прѣдвари-

телно сте добри разбъркали, притурете малко лимонова кора, разтривайте тази смес около $\frac{1}{2}$ часъ и напоследък я размесете съ снѣгъ отъ петъ бѣлтѣка, намажете форма съ масло, посипете я съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея смѣсата и оставете полегка да се опече; слѣдъ това изгърсете накипа въ чения и го посипете съ ситенъ захаръ.

328. Моравски накинъ съ шоколадъ.

За 12 души турѣте въ $\frac{1}{4}$ литръ смѣтана, да се разкиснатъ 4 парчета шоколадъ, прибавѣте въ нея 6 декагр. непопарени счукани бадеми и оставѣте да заври; послѣ като изтине, разбърквайте постъпенно въ нея $\frac{1}{3}$ литра сладва смѣтана, прибавѣте 10 жълтѣка, 10 декагр. счуканъ захаръ, 6 декагр. портокалова кора, нарѣзана на тънки, дълги парченца, налѣйте двѣ лъжици ромъ разбърквайте смѣсата $\frac{1}{2}$ часъ и напоследък размесѣте въ нея снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка; намажете форма съ масло, посипете я съ кифли, изсипете въ нея смѣсата, която слѣдъ като я варите единъ часъ въ врѣла вода, оставѣте я още $\frac{1}{4}$ въ фурната да сѣди.

329. Шоколадовъ накинъ съ шодо.

Разтрите 7 декагр. масло, прибавѣте въ него 7 декагр. счуканъ захаръ и една кифла намокрена въ смѣтана, истискана и опържена, разбъркайте това добри и послѣ прибавѣте двѣ стъргани парчета шоколадъ, ситно сѣлцана кора отъ половинъ лимонъ, малко дарчинъ и снѣгъ отъ 3 бѣлтѣка; сега намажете форма съ масло, посипете я съ стъргани кифли, изсипете въ нея тѣстото и оставѣте въ врѣла вода да ври единъ часъ, а послѣ заедно съ водата го оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да кабардиса. Поднесѣте накипа съ винено шодо.

330. Накинъ съ кафе.

Нарѣжете на парчета 3 остъргани отъ външната кора кифли; сварѣте въ $\frac{1}{3}$ литра смѣтана, 14 декагр. кафе, оставѣте го да се избистри и го излѣйте върху кифлитѣ, които оставѣте да се разкиснатъ; послѣ турѣте кифлитѣ въ една тенджерка и, при постоянно разбъркване, оставѣте ги да завратъ на каша; разтрите 7 декагр. прѣсно масло и, когато кашата изтине, прибавѣте го въ нея, притурѣте при сѣщитѣ: 7 жълтѣка, снѣгъ отъ 2 бѣлтѣка, 7 декагр. захаръ и парче ванилия. Този накинъ се пече въ фурна и се поднаса посипанъ съ захаръ.

331. Лимоновъ накинъ.

Турѣте въ единъ сѣдъ 12 декагр. прѣсѣянъ захаръ, прибавѣте при него 6 жълтѣка и разтривайте смѣсата $\frac{2}{4}$ часа, притурѣте ситно нарѣзана лимонова кора, сокъ отъ единъ лимонъ и напоследък снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка; намажете порцеланова паница съ масло, излѣйте въ нея приготвената смѣсъ, опечете я и поднесѣте посипана съ захаръ. За по голѣма порция пригответе накинъ отъ 14 декагр. захаръ и 8 яйца. — По този начинъ се приготвява и портокаловъ накинъ.

332. Портокаловъ накинъ.

Турѣте въ тенджерка 7 декагр. масло, 7 декагр. брашно 3 децилитра смѣтана и бъркайте всичко на огъня, до като се сгъсти на каша, въ която изцѣдѣте сокътъ отъ едно портокалче, прибавѣте 10 декагр. счуканъ захаръ и, слѣдъ като кашата напълно изтине, разбъркайте постъпенно въ нея 8 жълтѣка и напоследък снѣгъ отъ 8 бѣлтѣка. Този накинъ оставѣте въ врѣла вода да ври единъ часъ.

333. Накипъ отъ шодо.

Турѣте въ еднoлитровъ сѣдъ 7 жълтъка, прибавѣте при тѣхъ двѣ лъжици чисто брашно, размѣсѣте постъпенно въ тази смѣсь 375 гр. чисто вино, 10 декагр. захарь, дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и парче счуканъ дарчинъ, слѣдъ като сте добрѣ разбъркали, поставѣте сѣдътъ на огъня и бъркайте смѣсьта, докато се згъсти; прибавѣте парче масло и, когато послѣдното се разтопи, свалѣте смѣсьта отъ огъня и разбърквайте, докато се прохлади, тогава ѝ прибавѣте два жълтъка и, постъпенно размѣсвайте въ нея, снѣгъ отъ 7 бѣлтѣка. Този накипъ се пече въ фурна и се поднася посипанъ съ захарь.

334. Омлетки съ шодо.

Направѣте снѣгъ отъ шесть бѣлтѣка, разбъркайте постъпенно въ него жълтъцитѣ, послѣ турѣте да заври парче масло въ омлетовата форма или плитко тиганче и налѣйте въ нея толковъ отъ тази пѣна, колкото е нужно да получите тънка и голѣма питка, като дѣното на чения; когато изпържите всичкитѣ питки, положете една отъ тѣхъ въ чения, посипѣте я съ захарь, намажете съ сладко, върху него положете друга питка и тѣй продължавайте, докато наредите всичкитѣ; тогава ги намажете отъ сжщата пѣна, отъ която пържихте питкитѣ и ги оставѣте да посѣдѣтъ въ топла фурна. Когато ще подавате омлеткитѣ на масата, полѣйте ги съ шодо, а останалото шодо поднесѣте въ отдѣленъ сѣдъ.

335. Дортички съ шодо.

За 6 души настръжете на стъргало 14 декагр. бадеми, турѣте ги въ единъ сѣдъ, прибавѣте при тѣхъ 2

яйца и 4 жълтъка, смѣсь отъ два бѣлтѣка, 14 декагр. захарь, дребно нарѣзана кора отъ единъ лимонъ, лъжичка стъргани и пресѣяни кифли и всичко това разбърквайте единъ часъ. Намажете малки формички съ растопено масло, посипѣте ги съ стъргани кифли, налѣйте въ тѣхъ отъ смѣсьта и опечете въ фурна. Когато изстинатъ, наредѣте ги въ чения и залѣйте съ шодо.

336. Други дортички съ шодо.

Растривайте 14 декагр. прѣсно масло, докато стане на пѣна, тогава турѣте въ него 7 жълтъка, 14 декагр. счуканъ захарь, лъжичка брашно, 14 декагр. попарени и раздробени бадеми и ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ; разбърквайте това $\frac{1}{2}$ часъ и напослѣдкъ притуряйте постъпенно снѣгъ отъ 7 бѣлтѣка. Намажете формичкитѣ, както въ горния номеръ, налѣйте въ тѣхъ дополовината отъ смѣсьта и опечете, слѣдъ което наредѣте дортичкитѣ въ чения и ги залѣйте съ шодо.

337. Душисти (пѣжни) сладки съ шодо.

Направѣте гъстъ снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка, размѣсѣте въ него 10 пълни лъжици счуканъ и пресѣянъ захарь, дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, бърже разбъркайте и туряйте съ лъжица върху намазана тавичка голѣми купчинки отъ тази смѣсь (колкото яйца), които добрѣ посипѣте съ захарь и веднѣга хвърлѣте въ умѣрена фурна, като внимавате да запазатъ блѣдо жълтеникавъ цвѣтъ. Когато се опекатъ, наредѣте ги внимателно върху сито, което поставѣте на сухо мѣсто. Поднасятъ се съ много гъсто шодо.

337. Бѣлтѣкови вѣнци съ шодо.

Разтрѣте 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте

въ него 14 декагр. счуканъ, пресъянъ захаръ, 18 декагр. чисто брашно и разтрийте добръ това тѣсто, като му прибавите гъстъ снѣгъ отъ единъ бѣлтѣкъ; послѣ турѣте върху дѣската малко брашно, оваляйте тѣстото въ него, разточѣте го на дебелина, колкото двѣ житни стѣбла и изрѣжете формички, които наредѣте върху намазана тавичка, намажете ги отгорѣ съ яйца, посипѣте съ бадеми, размѣсени съ захаръ и бърже, до пожълтяване, опечете. Тѣзи вѣнци могатъ да се приготвятъ нѣколко дни напредъ, както и горнитѣ нѣжни сладки, а когато ще се поднасятъ, поставѣте ги на топло мѣсто, за да станатъ крѣпки и въ това врѣме си приготвѣте шодо.

339. Ябълкови вѣнци.

Обмѣте 1—2 ябълки, нарѣжете ги на рѣзанчета, вътрѣшната твърда частъ съ сѣмената изрѣжете, посредствомъ валчеста формичка, а ябълкитѣ полѣйте съ ромъ. Турѣте въ единъ сѣдъ чисто брашно, 7 декагр. счуканъ захаръ, шестъ лъжици вино, двѣ яйца и замѣсѣте тѣсто, на което, ако е много твърдо, прибавѣте му още малко вино; потопѣте въ тази гъста каша ябълкитѣ, опържете ги въ врѣло масло и посипѣте съ захаръ, размѣсенъ съ дарчинъ.

340. Оризово сладко.

Сварѣте наполовина, $\frac{1}{2}$ килогр. оризъ, изтискайте му сокъ отъ два лимона и едно портокалче, прибавѣте 4 декагр. прѣсно масло, 10 декагр. захаръ и оставѣте ориза напълно да се свари (но зърната пакъ да си останатъ цѣли) и послѣ да изстине. Намажете порцеланова паница съ масло, висипѣте половината отъ ориза въ нея, намажете го съ зарзалено сладко, а върху него висипѣте останалата половина отъ ориза; счукайте 14 де-

кагр. захаръ, натърканъ прѣдварително върху кората на единъ лимонъ или пѣкъ го счукайте съ парче ванилия, размѣсѣте го съ гъстъ снѣгъ отъ два бѣлтѣка и намажете съ тази смѣсъ отгорѣ ориза, посипѣте го съ стѣргани бадеми и опечете. Това сладко е сѣщо вкусно, когато е студено.

341. Вѣнци отъ палено тѣсто (попарено брашно).

Възварѣте $\frac{1}{3}$ литра млѣко съ парче масло (колкото орѣхъ), послѣ разбъркайте въ него $\frac{1}{4}$ килогр. брашно и продължавайте да разбърквате тѣстото на огъня, докато се откъсне отъ тенджерата, тогава го свалѣте да изтине и размачкайте постъпенно въ него 4 жълтъка и 4 яйца. Възварѣте масло, турѣте половината отъ тѣстото въ особена за тази цѣль машинка съ звѣзда (spritzkrampfenspritze), натиснѣте тѣстото съ дървеното бутало на машинката и направлявайте тѣстото въ маслото, така щото да се образува вѣнецъ или пѣкъ пържете въси парчета въ видъ на тиквени държки. Когато изпържите всичкитѣ вѣнци, положете ги единъ върху другъ и залѣйте съ шодо отъ вино и топли ги поднесѣте.

342. Кремъ.

Турѣте да възври $\frac{1}{2}$ литръ смѣтана съ 21 декагр. попарени и настѣргани горчиви бадеми; въ другъ сѣдъ, разбъркайте 9 жълтъка и едно яйце съ малко сварена и изстинала смѣтана и, когато горната смѣтана възври, приливайте я по малко при яйцата, като разбърквате добръ. Намажете порцеланова паница съ масло, висипѣте въ нея тази смѣсъ и поставѣте въ врѣла вода да ври единъ часъ. Вмѣсто горчиви бадеми могатъ да се употребятъ и сладки, като имъ се прибави малко ванилия или лимонова кора.

343. Ваниловъ кремъ.

Възварѣте $\frac{1}{2}$ литръ сладка смѣтана съ парче ванилия и 7 декагр. захарь; въ другъ сѣдъ разбъркайте 8 жълтъка и едно яйце съ малко студена смѣтана, излѣйте въ нея врѣлата смѣтана и прѣварѣна смѣтана, излѣйте въ нея врѣлата смѣтана и добръ разбъркайте. Натопѣте форма въ вода или я намажете съ масло, изсипѣте въ нея всичката смѣсь и поставѣте формата въ врѣла вода да ври единъ часъ. Слѣдъ това изтърсѣте кремътъ въ чения и го поднесѣте.

344. Шоколадовъ кремъ.

Сварѣте 4 парчета шоколадъ въ $\frac{1}{2}$ литръ смѣтана; въ врѣме на варѣнието, трѣбва често да разбърквате и да придадѣте 7 декагр. захарь; въ другъ сѣдъ разбъркайте 9 жълтъка и едно яйце съ малко сварена изстинала смѣтана, излѣйте въ нея врѣлата смѣтана съ шоколадътъ и добръ разбъркайте смѣсьта; слѣдъ това намажете форма съ масло, излѣйте въ нея смѣсьта и оставѣте да ври въ вода единъ часъ.

345. Кремъ съ кафе.

Оставѣте да поври 6 декагр. кафе въ $\frac{1}{2}$ литръ врѣла смѣтана; слѣдъ това разбъркайте 9 жълтъка и едно яйце съ малко прѣварена изстинала смѣтана; прибавѣте при тѣхъ 7 декагр. счуканъ захарь, налѣйте горната сварена и прѣцѣдѣна смѣтана, разбъркайте добръ и излѣйте всичко въ форма, намазана съ масло, която поставѣте въ врѣла вода да ври единъ часъ.

346. Кремъ съ ромъ.

Разбъркайте добръ въ единъ сѣдъ 7 декагр. чисто

брашно и 12 жълтъка, прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{4}$ килогр. разстонено прѣсно масло и 3 лъжици ромъ или мараскинъ, $\frac{1}{4}$ килогр. счуканъ захарь и $\frac{2}{3}$ литра сладка смѣтана, всичко това добръ разбъркайте и го оставѣте да заври на гѣста каша, послѣ продължавайте да разбърквате, докато се прохлади и тогава размѣсѣте въ нея 8 лъжици ромъ или мараскинъ; намажете форма съ масло, посипѣте я съ стѣргани кифлови кори, налѣйте въ нея малко отъ тази каша, намажете отгорѣ съ сладко отъ нѣмско гроздѣ или вишни, върху него налѣйте отъ кашата, пакъ намажете съ сладко и тѣй продължавайте, докато съберѣте всичката каша. Слѣдъ като кремътъ се опече, изтърсѣте го въ чения, полѣйте го съ ромъ, които подналѣте прѣдъ вратата и тѣй го поднесѣте съ пламака.

347. Шоколадовъ кремъ съ оризъ.

Настържете 4 парчета шоколадъ и го оставѣте да ври въ $\frac{1}{3}$ литра сладка смѣтана, а послѣ—да истине. Измийте 14 декагр. оризъ по напрѣдъ въ студена, а послѣ въ три врѣли води, напоследкъ го залѣйте пакъ съ врѣла вода и оставѣте да кисне въ нея $\frac{1}{4}$ часъ на топличко мѣсто; сетнѣ отстранѣте водата, турѣте ориза въ тенджерка, залѣйте го съ $\frac{1}{3}$ литра врѣла сладка смѣтана и го оставѣте да се сварѣ, но да не се размѣгне съвсѣмъ. Разтрийте въ една паница 5 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него ориза, прибавѣте 4 декагр. счуканъ захарь, 4 декагр. цитронадъ отъ портокалови кори, нарѣзани на тънки дълги парченца (ако нѣмате може и безъ тѣхъ); сега разбъркайте въ изстиналия вече шоколадъ, 5 жълтъка, който полѣгка размѣсѣте въ ориза и напоследкъ прибавѣте снѣгъ отъ два бѣлтѣка; намажете форма съ масло, посипѣте я съ парченца портокалова кора, излѣйте въ нея оризовата смѣсь и я оставѣте единъ часъ въ врѣла вода да ври, послѣ заедно съ

водата я поставѣте още $\frac{1}{4}$ часъ въ фурната. Този па-
кашъ се поднася, посипанъ съ захаръ.

348. Печенъ кремъ.

Разстопѣте 14 декагр. масло, прибавѣте въ него
двѣ яйца, двѣ лъжици брашно и като разбърквате, при-
ливайте по малко $\frac{1}{3}$ литра сладка смѣтана. Разтрѣйте
4 декагр. прѣсно масло, прилѣйте въ него помалко гор-
ната изстинала кашичка, прибавѣте сега 6 декагр. счу-
канъ захаръ, 4 жълтъка, разбъркайте добрѣ и напоследъ-
дъкъ прибавѣте снѣгъ отъ три бѣлтѣка; намажете та-
вичка съ масло, размажете въ нея тази кашичка на де-
белина, колкото малкия пѣръстъ, посипѣте я отъ горѣ съ
дребни нарѣзани бадеми, счуканъ захаръ, дребно гроздѣ,
лимонова кора и оставѣте да се опече, като гледате да
си запази жълтъ цвѣтъ; слѣдъ това завѣте кремътъ въ
видъ на шрудлъ, нарѣжете отъ него около пѣръстъ ши-
роки рѣзанчета, които наредѣте въ дълбока чения, нама-
зана съ масло, залѣйте ги съ шоколадовъ или лимоновъ
ледъ, върху него наредѣте сварени въ захаръ плодове
и поставѣте крема пакъ въ фурната, за да се пообсуши
ледътъ. Когато ще го поднасяте, налейте наоколо му въ
ченията вѣнецъ отъ шѣдо. И този кремъ е доста хубавъ.

349. Гризови вѣнци съ кремъ.

Сварѣте отъ $\frac{1}{3}$ литра смѣтана гѣста грисова ка-
ша, която разбърквайте, докато се събере въ купъ, то-
гава свалѣте я отъ огъня и продължавайте да разбърк-
вате, докато истине; слѣдъ това прибавѣте въ нея 4
жълтъка, дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ,
7 декагр. захаръ и малко соль, размачкайте добрѣ и ту-
рѣте смѣсата върху дѣска, посипана съ брашно; ова-
ляйте я въ него и направѣте вѣнци, които изпържете

въ врѣло масло, като гледате да получатъ жълтъ цвѣтъ.
Турѣте да възври $\frac{1}{3}$ литра сладка смѣтана, въ другъ
сѣдъ разбъркайте 4 жълтъка и малко захаръ, натритъ
съ лимонова кора и малко студена смѣтана, осолѣте та-
зи смѣсъ и прибавѣте врѣлата смѣтана, разбъркайте до-
брѣ и залѣйте пърженитѣ вѣнци, наредѣни въ чения.
Тѣй приготвенитѣ вѣнци могатъ да се поднасятъ и безъ
кремъ, като се посипятъ съ захаръ, размѣсенъ съ дар-
чинъ. Въместо вѣнци, ако обичате, направѣте полумѣси-
ци или друга форма.

350. Лимоново шѣдо.

Натрѣте 14 декагр. захаръ върху кората на 2 ли-
мона, турѣте го въ дълбокичакъ сѣдъ, прѣцѣдѣте при
него сокътъ отъ сѣщитѣ лимони, налѣйте $\frac{1}{8}$ литръ вино
и когато захара се стопи, прибавѣте 6 жълтъка и пос-
тавѣте тази смѣсъ на огъня, която разбърквайте, посред-
ствомъ джурулекъ, докато се сгѣстне и почне да се пов-
дига да заври, тогава скоро я свалѣте отъ огъня и про-
дължавайте да разбърквате, докато се прохлади.

351. Винено шѣдо.

Въ двѣ литровъ сѣдъ, турѣте 12 жълтъка, 15 де-
кагр. счуканъ захаръ, дребно нарѣзана кора отъ поло-
винъ лимонъ и $\frac{1}{3}$ литра студено вино, разбъркайте всич-
ко добрѣ, поставѣте сѣдътъ на огъня и продължавай-
те да разбърквате съ джурулекъ, докато шѣдото се сгѣс-
не и наближи почти да заври.

352. Шѣдо отъ сливовица.

Въ двѣ литровъ сѣдъ, турѣте 12 жълтъка, приба-
вѣте при тѣхъ $\frac{1}{4}$ килогр. счуканъ захаръ, дребно на-

рѣзана кора отъ единъ лимонъ и разбъркайте всичко това съ 5 лъжици чисто вино; налѣйте въ дълбока па-вица $\frac{1}{3}$ литра сливовица, подпалѣте я, посредствомъ запалена хартия, оставѣте малко да погори и тогава я излѣйте при разбърканитѣ жълтъци. Поставете съдътъ на огъня и бъркайте смѣста, както при горнитѣ поме-ра. Това шодо може да се подигне само тѣй или пѣкъ да се полѣй съ него бадемовъ накищъ.



XIV. Печени.

353. Печено говеждо месо.

Вземѣте 3 или 4 кгр. месо отъ бутъ, което да има закръглена форма, очукайте го, осолѣте и намушете съ колкото е възможно, повече сланина, посицѣте го съ аси-отъ и оставѣте тѣй да лѣжи една нощъ. На другия денъ нарѣжете на колелца въ една тавичка, три глави лукъ, сѣщо корени, магданозъ, кервизъ, прибавѣте нѣколко зърна чернъ пиперъ, налѣйте малко вода, положете месото и го поставѣте въ фурната да се опече. Слѣдъ това гарѣжете месото на пържоли, които наре-дѣте въ чения и ги залѣйте съ прѣцѣдения сокъ отъ месото.

354. Телешки бутъ по обикновенъ начинъ

За да бждѣ месото по крѣхко, оставѣте го да лѣ-жи 3—1 дни въ студена вода, зимно врѣме може и по-вече; когато ще готвите бутътъ, очукайте го, отрѣжете костьта и оставѣте да кисне още единъ часъ въ студе-

на вода, слѣдъ което го осолѣте, поставѣте въ тава, на-редѣте отгорѣ му парчета масло, подлѣйте му малко во-да и го оставѣте да се пече; въ врѣме на пѣчението, трѣбва често да се прѣобраца и намазва съ масло, за да получи хубава тъмно червена кожичка, а за да не остане безъ сокъ, трѣбва да се подлива по малко булй-онъ. Когато месото е вече опечено, положете го въ че-ния и залѣйте съ сокътъ му.

355. Телешки бутъ съ майонеза.

Почистѣте бута отъ всичкитѣ ципи и жилки, изва-дѣте костя, завѣте го въ кърпа, начукайте го като питка, докато омекне, отстранѣте кърпата, осолѣте го, свѣте въ видъ на кръгъ и го турѣте въ друга кърпа, завър-жете го добрѣ съ канацъ и го оставѣте да ври $\frac{3}{4}$ часъ въ оцетъ, размѣсенъ наполовина съ вода. Очистѣте $\frac{1}{4}$ килогр. сардели, очукайте ги въ хаванъ съ сокътъ отъ единъ лимонъ, прѣцѣдѣте ги прѣзъ сито, като разтривате съ дървена лъжица и послѣ, като продължавате да раз-тривате, размѣсѣте въ тѣхъ $\frac{1}{4}$ килогр. чисто дървено масло и сокътъ отъ три лимона; послѣ нарѣжете бута на колелца, всѣко едно потопѣте въ този майонезовъ сосъ и ги наредѣте въ чувенъ, въ който оставѣте да ле-жатъ най малко единъ денъ.

356. Телешки бутъ намушенъ съ сланина.

Почистѣте бута отъ жилитѣ, начукайте го и оста-вѣте нѣколко дни да лежи въ студена вода. Слѣдъ то-ва го измѣте, осолѣте и съ остъръ ножъ го намушете, напълнѣте дупкитѣ съ парченца сланина и го поставѣ-те да се пече, като постѣпвате по нататъкъ, споредъ № 254

357. Телешки бутъ зготвенъ съ вино.

Оставѣте бута да лежи нѣколко дни въ студена

ло, положете върху тѣхъ бутчето, обложете го отгорѣ съ парченца масло, подлѣйте му малко вода и го оставѣте да се пече въ фурната; въ врѣме на печението, трѣбва нѣколко пѣти да го прѣобръщате и мажете съ масло, докато получи хубавъ тъмночервенъ цвѣтъ. По този начинъ, ако се опече бутчето на шинъ, става доста вкусно. Когато се пече или вари младешко месо, трѣбва да се внимава, да не се прѣпече или прѣвари, защото си изгубва вкусътъ.

361. Овнешки бутъ съ картофи.

Очукайте добъръ, глѣстъ овнешки бутъ, измѣйте го съ студена вода, осолѣте го, размачкайте съ солъ нѣколко зърна чесанъ, намушете бута съ остарѣ ножъ и напѣлиѣте дупкитѣ отъ този чесанъ, тогава положете бута въ тавичка, подлѣйте му три голѣми супени лъжици вода, захлупѣте го съ друга тавичка и го хвърлѣте въ фурната да се опече, като го прѣобръщате отъ врѣме на врѣме; слѣдъ като е достатъчно омегналъ и почналъ да се зачервява, свалѣте горната тава, прибавѣте въ сосътъ му, наполовини сварени дребни картофи и пакъ върнѣте тавата въ фурната, за да се опека въ напълно картофитѣ. Тѣй приготвения бутъ се поднася въ топла чения и се окрасява наоколо съ картофитѣ.

362. Овнешки бутъ по начинъ за дивячь

Почистѣте бута отъ кожичкитѣ, начукайте го, осолѣте и посипѣте съ счукани смрикови плодове, положете го въ една голѣма чения, покрѣйте съ дѣска, притиснѣте съ нѣщо тѣжко и оставѣте тѣй единъ или два дена да лежи; послѣ го измѣйте, за да се очисти отъ смриковитѣ плодове, още малко го посолѣте и, както сърнешки бутъ го намушете добъръ съ сланина. Турѣте въ $\frac{1}{4}$ литръ ви-

ненъ оцетъ и $\frac{1}{4}$ литръ вода, една глава едро нарѣзанъ лукъ, малко димиянъ, нѣколко дафинови листа, 10 зърна бахаръ, 10 пиперъ, оставѣте всичко това да поври и послѣ да изстине; слѣдъ това залѣйте бута и го оставѣте тѣй да лежи въколко дни. Когато ще печете бута, положете го въ тавичка, прѣцѣдѣте му малко отъ булйона, въ който лежа, прилѣйте чашка вино, прибавѣте парче лимонова кора и го оставѣте да се опече, като го поливате често съ сокътъ му. Поднесѣте бута въ чения, изцѣдѣте му сокъ отъ половинъ лимонъ, и го посипѣте съ стъргани пржени кифли и окрасите съ лимониви рѣзанчета.

363. Свински бутъ.

Отстранѣте отъ бута кожата и всичката сланина, измѣйте го добъръ и насолѣте, положете го въ тавичка, подлѣйте му около $\frac{1}{4}$ литръ вода и оставѣте да се пече; между туй врѣме размачкайте 5 декагр. очистени сардели съ 4 декагр. масло и когато бута се е наполовинъ опекалъ, обрѣйте го съ горната страна на горѣ, обложете го съ парченца отъ сарделовото масло и го оставѣте да се допече, като го намазвате отъ врѣме на врѣме съ останалото сарделово масло.

364. Наложенъ свински бутъ.

Отстранѣте отъ бута кожата и сланината, измѣйте го, посолѣте и го положете въ дълбокичакъ чувенъ или говечъ. Турѣте въ $\frac{1}{3}$ литра оцетъ и $\frac{1}{3}$ литра вода една глава нарѣзанъ лукъ, нѣколко дафинови листа, малко димиянъ, парче асиотъ, 20 зърна пиперъ и бахаръ, прибавѣте нуджната солъ и оставѣте всичко това да поври и послѣ да изтине; слѣдъ това залѣйте бута и го оставѣте да лежи съ този булйонъ три дена, по трѣбва

всѣки день да го прѣобръщате; послѣ го положете въ тавичка, прѣцѣдѣте му малко отъ буљиона, въ който е лежалъ и го оставѣте да се пече, като го поливате често съ сокътъ, който е подъ него; слѣдъ като бута се опече, направѣте кашичка отъ една лъжица брашно и малко студена смѣтана, излѣйте я въ сокътъ подъ него, оставѣте още малко въ фурната, за да се згѣстне со- сътъ и тогава го поднесѣте.

365. Свински бжбреци.

Измѣте бжбредитѣ, осолѣте съ солъ и кимеонъ, по- ложете ги съ горната страна (съ ципата) къмъ дъното на тавичката, въ която можете да турите дървени прѣч- ки, за да се не залѣпватъ бжбредитѣ по тавичката, под- лѣйте имъ малко вода и ги оставѣте да се пекатъ, до- като ципата омегнее, тогава ги обзрѣйте, разрѣжете ци- пата на нѣколко мѣста и ги допечете върху тихъ огнь.

366. Прасенце.

Почистѣте добръ прасето, измѣте го одрѣжете му краката до волѣнитѣ, осолѣте го съ солъ, а въ корема му турѣте една филия хлѣбъ и малко кимеонъ, зашѣте го и поставѣте прасето въ тава върху двѣ прѣчки така, щото да стои на краката си налѣйте, въ тавата малко вода и го хвърлѣте въ фурната да се пече; въ врѣме на печението трѣбва често да се намазва съ масло и би- ра, посрѣдствомъ метличка отъ пера.

367. Гжска и патица.

Измѣте ги добръ, посолѣте съ солъ, кимеонъ и ги опечете въ фурната. Ако обичате печете ги съ кисело зеле.

368. Шьлиена Гжска.

Разтрѣте въ една паница 7 декагр. масло и, като продължавате да разтривате прибавѣте три яйца, чети- ри лъжици стѣргани кифли, 8 лъжици смѣтана, пот- рѣбната солъ и малко счукапъ мушкатовъ цвѣтъ; раз- бъркайте добръ тази смѣсъ и напълиѣте гжската, коя- то зашѣйте и опечете. Тази пълненка служи за една гжска, а за двѣ патици.

369. Шьленъ пуякъ.

Разстрѣте парче масло, турѣте въ него 4 яйца, разстрѣте ги добръ и прибавѣте една настѣргана кифла, нѣколко лъжици сладка смѣтана, счукани или нарѣза- ни бадеми, 15 опечени и обѣлени кестени, малко муш- катовъ цвѣтъ и малко захаръ, (спорѣдъ вкуса, може и безъ него); разбъркайте добръ тази смѣсъ и напълиѣте пуяка, който опечете въ фурна, като го мажете често съ масло. Ако обичате напълиѣте пуяка само съ кесте- ни, които прѣдварително поизгържете въ масло. Когато пуяка се опече, нарѣжѣте го на парчета и окрасѣте съ кестенитѣ.

370. Скопенъ пѣтелъ.

Почистѣте пѣтела и го насолѣте; размачкайте нѣ- колко очистени отъ коститѣ сардели съ парче прѣсно масло, вземѣте едната половина отъ него и намажете отъ вътрѣ пѣтела, който промушете на шишъ и печете върху умѣрено силенъ огнь, като го намазвате отъ врѣ- ме на врѣме съ останалото сарделово масло.

371. Скопенъ пѣтелъ по другъ начинъ.

Възварѣте въ оцетъ, размѣсенъ съ малко вода, една

то въ горнитѣ номера, промушѣте го на шишъ и го въртѣте да се пече, като го мажете често съ разтопено масло; при добръ огънь, то ще бѣде готово за $1\frac{1}{2}$ или за $\frac{3}{4}$ часъ; сетнѣ положете заяка въ чения и го залѣйте съ маслото, което е изкапало прѣзъ врѣме на печението въ поставения подъ него сѣдъ.

377. Сърнешки гърди и бутъ.

Отъ наложения сърнешки бутъ, гледай № 374, отстранѣте всичкитѣ ципички, намушѣте го добръ съ сланина и опечете въ тавичка, въ която сте турили малко вода, парче масло, малко лукъ и нѣколко зърна пиперъ; прѣзъ врѣме на печението, трѣбва често да го поливате съ кисела смѣтана, а когато ще го поднасяте, прѣцѣдѣте върху него сосътъ му.

378. Гърди отъ елень съ пържени кифли.

Постѣпѣте, както при сърнешки бутъ, само че когато ще поднасяте ястието, посипѣте го съ стѣргани пържени кифли и едновременно съ него поднесѣте сарделовъ сосъ.

379. Тетревъ.

Турѣте въ оцетъ дафинови листа, димванъ, лукъ, пиперъ, асиотъ, бахаръ и сланина, всичкото това оставѣте да поври, а слѣдъ туй да — истине; послѣ положете въ този оцетъ тетрева и го оставѣте да лежи най-малко една недѣля, но трѣбва всѣки денъ да го прѣобрѣщате. Слѣдъ това намушете тетрева съ сланина, промушете го на шишъ или положете въ тавичка и го оставѣте да се пече, като го поливате отъ оцетътъ и мажете съ прѣсно масло; слѣдъ като тетрева се опече,

възварѣте отъ оцетътъ, въ който е лежалъ, прибавѣте при него кисела смѣтана и двѣ лъжици брашно, разбъркайте го добръ и полѣйте тетрева, положенъ въ чения.

380. Бекаси.

Извадѣте вътрѣшността на бекаситѣ, скѣлцайте я, турѣте въ тенджерка, прибавѣте при нея парче масло, малко зеленъ магданозъ, мушкатовъ цвѣтъ, малко соль и оставѣте да се души. Бекаситѣ опечете на шишъ, като ги намазвате съ масло, а сокътъ, който капи, събирайте въ поставенъ подъ тѣхъ сѣдъ. Нарѣжете кифли на рѣзанчета, изсушете ги и намажете съ изкапалия отъ бекаситѣ сокъ, сѣщо и отъ задушената смѣсъ; послѣ положете бекаситѣ въ чения, а кифлитѣ около тѣхъ.

381. Дроздове.

Насолѣте дроздетѣ и ги опечете на шишъ, както и бекаситѣ. По вкусни ставатъ, като се насолѣтъ, да се положатъ въ тавичка върху нарѣзанъ лукъ, парченца масло и се опекатъ въ фурна; слѣдъ това изпържете стѣргани кифли въ малко прѣтопено масло, положете дроздетѣ въ чения, изсипѣте лукътъ подъ тѣхъ, наоколо имъ направѣте вѣнецъ отъ пърженитѣ кифли, а върху тѣхъ купчинки отъ сѣщитѣ.

382. Падпадъци.

Насолѣте добръ почистенитѣ и измити падпадъци, покрѣте ги съ сланина, нерѣзана на тѣнки листа, които овийте съ конци и завържете, наредѣте ги въ тавичка, намазана съ масло, прибавѣте при тѣхъ нарѣзанъ на колелца лукъ, подлѣйте имъ малко вода и ги оставѣте да се пекатъ; между туй врѣме скѣлцайте парче телешко месо,

прибавѣте въ него три разбити яйца, една накисната и изстискана кифла, кълцайте го още малко, осолѣте, прибавѣте му лимонова кора, разбъркайте добрѣ и направѣте отъ него толкозъ продълговати тънки питки, колкото падпадъка имате; послѣ извадѣте падпадъцитѣ, турѣте въ сокътъ имъ тѣзи питки, върху всѣка една положете по единъ падпадъкъ и ги оставѣте тѣй да се допекатъ. Когато ще ги поднасяте, наредѣте ги въ чения, залѣйте съ сосътъ имъ и ги окрасѣте съ лимонови рѣзанчета.

383. Дива гжска и патица.

Възварѣте оцетъ съ лукъ и разнитѣ обикиовенни миризми и, когато истине, залѣйте съ него гжската, патицата и оставѣте да лѣжатъ въ него 2—3 дни; слѣдъ това ги посолѣте съ соль, чернъ пиперъ, положете ги въ тавичка, послана съ нарѣзанъ лукъ, сланина и оставѣте да се пекатъ. Въ врѣме на печението трѣбва да ги поливате отъ оцетътъ, въ който сж лежали, а когато наближи да сж готови, полѣйте ги съ кисела смѣтана.

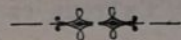
384. Мусака отъ агнешко или овнешко месо съ черни патладжени.

Свѣлцайте месото на ситно, посолѣте го съ соль, чернъ пиперъ, бахаръ и опържете въ масло, заедно съ ситно нарѣзанъ лукъ. Измийте и нарѣжете патладженитѣ на рѣзни, които посолѣте и притиснѣте мѣжду двѣ дъсчици, за да излѣзе горчивиятъ сокъ, а послѣ ги опържете въ масло; слѣдъ това наредѣте половината отъ патладженитѣ въ една тавичка, върху тѣхъ месото, а вързъ него останалитѣ патладжени, прибавѣте една чашка говежде буљонъ, една чашка доматиенъ буљонъ и опечете мусаката въ фурна. Когато е вече готова, разбийте 2—3

яйца съ чашка млѣко, 2—3 лъжици брашно съ малко соль и залѣйте отгорѣ мусаката, която оставѣте малко врѣме въ фурната, колкото да се запекатъ яйцата, но да не се прѣсвкатъ. По сжщия начинъ се готви мусака отъ говеждо месо, което трѣбва прѣдварително малко да поври. Поднася се топла и нарѣзана на квадрати. По сжщия начинъ се прави мусака и отъ картофи.

385. Гювечъ отъ говеждо месо.

Нарѣжете месото на парчета, които оставѣте да се душатъ съ двѣ глави нарѣзанъ лукъ, малко пиперъ и потрѣбната соль, докато изпустнатия сокъ отъ месото изври и послѣдното се запържи; тогава въ другъ сждъ нарѣжете нѣколко зърна картофи, нѣколко чушки, бама и сини патладжани, които прѣдварително сте обѣлили, и попарили съ врѣла, подсолена вода; посолѣте този зарзаватъ и го изтърсѣте върху задушеното месо, поставено въ гювечъ, залѣйте го съ малко буљонъ и опечете въ фурна. Когато гювеча е вече готовъ, разбийте нѣколко яйца, подкиселени съ сокъ отъ счукана и прѣцѣдѣна ягорида, прибавѣте при тѣхъ една лъжица брашно, прѣдварително размито съ чашка млѣко, разбъркайте добрѣ и залѣйте гювеча, докато е още горещъ.



XV. Салати за печени ястия.

387. Салата — Марула

Очистѣте външнитѣ листа на нѣколко стърка салата, нарѣжете ги по на четири части и ги измийте въ студена вода; послѣ разбъркайте половинъ чашка дървено масло, оцетъ и малко соль, натопѣте всѣка чет-

въртинка въ този оцетъ, наредѣте всичкитѣ въ чения и ги залѣйте отгорѣ съ останалия оцетъ. Поднася се окрасена съ твърдо сварени и на четвъртинки нарѣзани яйца.

388. Маруля по французски начинъ.

Очистѣте и нарѣжете салата, както по-горѣ, накиснѣте я въ вода и оставѣте да сѣди, въ това врѣме разтривайте 3 жълтъка съ три лъжици дървено масло, до като се сгъстнатъ, прибавѣте имъ три лъжици горчица, една лъжичка солъ, малко нарѣзанъ зеленъ магданозъ и разбъркайте тази смѣсь съ толкозъ оцетъ, колкото е потребно да бѣде рѣдка, слѣдъ това извадѣте салата върху сито, за да се изцѣди водата, послѣ потопѣте всѣка четвъртинка въ горния рѣдичекъ сосъ, наредѣте всичкитѣ парчета въ чения и ги залѣйте съ останалия сосъ.

389. Салата съ кисела смѣтана.

Очистѣте салата и добрѣ я измѣйте, осолѣте я и залѣйте съ гъста кисела смѣтана, посипѣте я съ чукавъ червъ пиперъ и добрѣ разбъркайте.

390. Смѣсена салата.

Сварѣте въ солена вода четири глави цвѣтно зеле, учистѣте горнитѣ листа на 3 кбрена маруля и една синя зелка, всичкитѣ нарѣжете по на четири части и ги измѣйте; слѣдъ това размѣсѣте виненъ оцетъ съ дървено масло, потопѣте въ него всичкитѣ парчета, които наредѣте въ една чения тѣй: вѣнецъ отъ марулята, послѣ отъ цвѣтного зеле, раздробено на дребни части и вѣнецъ отъ червеното зеле, сжщо нарѣзано, а въ срѣдата

на ченията турѣте сваренъ на колелца нарѣзанъ кервизъ и посипанъ съ червъ пиперъ.

391. Салата отъ кервизъ

Сварѣте кервизъ, нарѣжете го на колелца, които наредѣте въ една чения, полѣйте ги съ дървено масло и оцетъ, а отгорѣ ги посипѣте съ чукавъ червъ пиперъ.

392. Салата отъ спаргелъ.

Нарѣжете спаргела, залѣйте го съ студена вода и го сварѣте, но да се гледа да не прѣври, сетѣ отцѣдѣте добрѣ водата отъ спаргела, залѣйте го съ оцѣтъ, дървено масло и посипѣте отгорѣ съ малко червъ пиперъ.

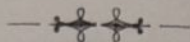
393. Салата отъ краставици.

Облѣте млади, здрави краставици и ги оставѣте малко въ студена вода, послѣ ги настържете на тънки листа, посредствомъ за цѣлѣта стѣргало, поставено надъ чения и ги посолѣте, полѣйте съ оцетъ, дървено масло и ги разбъркайте, ако обичате посипѣте съ червъ пиперъ. По сжщия начинъ може да се направи салата отъ краставици, като се замѣни оцета съ кисела смѣтана.

394. Салата отъ картофи.

Сварѣте картофитѣ, облѣте ги и, докато сж още топли, нарѣжете на тънки листенца, нарѣжете на дребни части една глава лукъ и двѣ твърдо сварени яйца, послѣ нареждайте въ чения редъ картофи, редъ лукъ и яйца, пакъ картофи и т. н. т. Тѣй приготвената салата залѣйте съ оцетъ, разбърканъ съ малко солъ и дървено

масло. Споредъ вкуса, може да се тури върху картофитѣ сварено цвѣтно зеле, а между него на парчета нарѣзени сардели.



XVI. КОМПОТИ.

395. Компотъ отъ вишни.

Възварѣте $\frac{1}{4}$ литръ вода съ 14 декагр. захарь и парче дарчинъ, прибавѣте въ този сиропъ $\frac{2}{3}$ литри измити вишни и, слѣдъ като се сваратъ, извадѣте ги въ чения, а сиропътъ оставѣте още малко да поври и тогава го налѣйте при вишнитѣ.

396. Компотъ отъ ягоди.

Сварѣте не много гѣстъ сиропъ отъ 6 лѣжици вино и 10 декагр. захарь, прибавѣте $\frac{1}{4}$ кгр. полски ягоди, оставѣте ги да повратъ и послѣ изсипѣте въ чения. По сѣщия начинъ се прави компотъ отъ малини.

397. Компотъ отъ зарзали.

Облѣйте 12 твърди, но зрѣли зарзали, извадѣте костичкитѣ имъ, наредѣте ги въ една тенджера и оставѣте да се душатъ съ 14 декагр. захарь и чашка вода, докато омегкнатъ. Слѣдъ това извадѣте зарзалитѣ въ чения, а въ сиропътъ прибавѣте ядкитѣ отъ сѣщитѣ зарзали, счукани въ хаванъ, оставѣте ги да повратъ и прѣцѣдѣте сиропътъ върху зарзалитѣ. Ядкитѣ придаватъ особень вкусъ на компота.

398. Компотъ отъ праскови.

Вземѣте 10 зърна, не много мекки праскови, турѣте ги за минута въ гореща вода, слѣдъ което ги облѣйте, разрѣжете на половинки и ги залѣйте съ чашка вино, въ което е разтопена 14 декагр. захарь, прибавѣте при тѣхъ дребно нарѣзана лимонова кора, захлуштѣ ги и оставѣте да се душатъ, докато омегкнатъ.

399. Компотъ отъ ябълки.

Облѣйте ябълки, очистѣте сѣмената имъ и веднага ги напушайте въ студена вода, за да останатъ бѣли, турѣте въ една тенджера: $\frac{1}{4}$ литръ вино, $\frac{1}{4}$ л. вода, 14 декагр. захарь и, щомъ сиропа заври, напушайте очистенитѣ ябълки да се сварятъ, докато омегкнатъ, но да се гледа да си останатъ пакъ цѣли. Подиръ това извадѣте внимателно ябълкитѣ въ една чения, нацѣдѣте имъ лимоновъ сокъ, за да поблѣятъ добръ, а въ сиропътъ прибавѣте лимонова кора, парче дарчинъ и цѣли зърна каранфилъ, оставѣте го още малко да поври и тогава го прѣцѣдѣте прѣзъ кърпа върху ябълкитѣ, които посипѣте съ лимонова или портокалова кора, а на около имъ направѣте вѣнецъ отъ сварени вишни. Слѣдъ като компота изстине, посипѣте го съ счуканъ захарь.

400. Компотъ отъ ябълки.

Облѣйте 12 ябълки и веднага ги пушайте въ студена вода, послѣ ги нарѣжете на колелца, на които вѣтрѣшната твърда частъ отстранѣте чрѣзъ формичка, (ако нѣма такава, може и съ ножъ). Тѣй почистенитѣ ябълки наредѣте въ чения, изстискайте имъ прѣзъ цѣдка сокъ отъ единъ лимонъ и ги посипѣте съ счукана захарь,

която предварително сте натрили съ лимонова кора. Украсѣте компота съ сварени вишни и го поднесѣте.

401. Компотъ отъ круши.

Обѣлѣте 10 круши и веднага ги напуцайте въ студена вода; възварѣте $\frac{2}{3}$ л. вода, 14 декагр. захарь, парче дарчинъ и лимонова кора, напуцайте въ този сиропъ крушитѣ и ги оставѣте да вратъ, докато омекнатъ, слѣдъ което извадѣте крушитѣ, а сиропа оставѣте да поври, докато се сгъсти и тогава го прѣцѣдѣте върху крушитѣ.

402. Компотъ отъ круши.

Измийте крушитѣ и ги задушѣте съ захарь, малко вино и счуканъ дарчинъ.

403. Компотъ отъ прѣсни сливи.

Разстопѣте въ една тенжера нѣколко парчета захарь съ чашка вино, прибавѣте въ него 30 зърна здрави сливи, малко дарчинъ и ги оставѣте да се задушатъ, като се внимава да си останатъ цѣли.

404. Компотъ отъ краставици.

Направѣте сиропъ отъ $\frac{1}{2}$ литръ вода, $\frac{1}{4}$ л. виненъ оцетъ и 10 декагр. захарь, разцѣпѣте по на двѣ половини $\frac{1}{2}$ кгр. краставички, които нарѣжете на дребни парченца и ги напуцайте въ горния врѣлъ сиропъ; слѣдъ като омекнатъ, извадѣте ги въ чения, посредствомъ гевгирена лъжица, а въ сиропа прибавѣте $\frac{1}{4}$ кгр. захарь, 2 декагр. цитронадъ, 1 декагр. дарчинъ и нѣколко зърна бахарь, оставѣте го да поври и слѣдъ като се сгъст-

не, прибавѣте въ него краставицитѣ, които, като повратъ малко, скоро ги извадѣте, а сиропътъ оставѣте още малко да поври и, слѣдъ като истине, залѣйте краставицитѣ.

405. Компотъ отъ любеница (дина).

Разрѣжете любеницата на нѣколко части, обѣлѣте ги отъ кората, а вътрѣшността нарѣжете на еднакви парченца, като отстраните сѣмето. Турѣте въ единъ сѣдъ 14 декагр. захарь, чашка вода, сокъ отъ единъ лимонъ и, когато всичко това заври на гъстъ сиропъ, залѣйте нарѣзаната любеница и оставѣте тѣй единъ часъ да сѣди. Послѣ отлѣйте сиропа и, слѣдъ като възври, налѣйте му една лъжичка ромъ и го изсицѣте върху любеницата.

406. Компотъ отъ дюли.

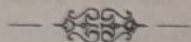
Обѣлѣте 8—10 дюли, нарѣжете ги по на 4 части, вътрѣшната твърда часть съ сѣмето отстранѣте, а дюлитѣ оставѣте да вратъ въ вода, докато омекнатъ. Въ туй врѣме сварѣте гъстъ сиропъ отъ 14 декагр. захарь, чашка вода, парче дарчинъ и нарѣзана лимонова кора. Извадѣте дюлитѣ отъ водата, напуцайте ги въ сиропа и оставѣте малко да повратъ.

407. Компотъ отъ нѣмско грозде.

Направѣте не много гъстъ сиропъ отъ 14 декагр. захарь, чашка вино, парче дарчинъ и малко лимонова кора, прибавѣте въ него $\frac{1}{3}$ кгр. грозде, което оставѣте малко да покабардиса и тогава го поднесѣте, посипано съ захарь и украсено съ портокалови рѣзанчета.

408. Кошпотъ отъ кестени

Облѣте $\frac{1}{2}$ кгр. кестени и ги оставѣте да постоятъ въ врѣла вода, за да може вътрѣшната кожа да се облѣи, слѣдъ това ги залѣйте съ чашка вода, прибавѣте имъ 14 декагр. захаръ и ги оставѣте бавно да се душатъ, докато омекнатъ. Слѣдъ това наредѣте кестенитѣ въ чения, а въ сиропътъ изстискайте сокъ отъ едно портокалче, оставѣте го да заври и залѣйте съ него кестенитѣ.



XVII. Студени ястия.

409. Желе (аспикъ, пача).

Турѣте въ единъ съдъ добръ почистенъ и нарѣзанъ говежди кракъ, единъ килограмъ говеждо месо, $\frac{1}{4}$ килогр. пушено месо, $\frac{1}{2}$ килогр. телешки кокали, 8 свински крака и други дреболи отъ домашни птици, всичко това залѣйте съ $2\frac{1}{2}$ литра вода и оставѣте да ври, като събирате отгорѣ масъта, която се отдѣля; послѣ прибавѣте двѣ глави лукъ, по единъ корень кервизъ, морковъ и магданозъ. Слѣдъ като повратъ тѣзи нѣща около 4 часа, буљона отъ тѣхъ прѣцѣдѣте, прибавѣте му нуждната соль, чашка вино, 2—3 лъжици виненъ оцетъ и слѣдъ като поври, оставѣте го да истине; послѣ съберѣте отъ него лойта, която е замръзнала отгорѣ, разтопѣте го, прибавѣте му 2—3 бѣлтъка, разбѣйте ги съ телената метличка и оставѣте буљона да поври. Сега намокрѣте кърпа въ гореща вода, изцѣдѣте я и завържете за четиритѣ крака, на обратно поставено столче, излѣйте въ нея буљона и го оставѣте да се цѣди въ подло-

жена дълбока чения; слѣдъ това турѣте паницата на студено мѣсто, за да замързне желето.

410. Телешки мозъкъ съ желе.

Измийте три телешки мозъка, очистѣте ги отъ ципитѣ и ги напушайте въ студена вода; турѣте въ една тенджерка сланина, нарѣзана на тънки листенца, една глава лукъ, половинъ корень магданозъ, половинъ морковъ, всичкитѣ нарѣзани на колелца, нѣколко зърна пиперъ, единъ натрошенъ дафиновъ листъ, двѣ каранфилчета и всичко това позадушете, послѣ прибавѣте мозъцитѣ, изцѣдѣте имъ сокъ отъ единъ лимонъ, осолѣте ги и оставѣте да се душатъ, като имъ приливайте често по малко буљонъ или вода, за да не се зачерватъ; слѣдъ това извадете мозъцитѣ, раздѣлѣте всѣкой единъ по на четири части и ги оставѣте да истинатъ. Сега намокрѣте форма въ студена вода, налѣйте въ нея на единъ църстъ дебелина отъ желето, разтопено и приготвено спорѣдъ № 409, поставѣте формата на студено мѣсто и, когато желето замързне, наредѣте върху него мозъцитѣ, така щото между крайщата на формата и мозъцитѣ да остане празно мѣсто, залѣйте ги съ толкозъ разтопено желе, колкото да се покриватъ и пакъ поставѣте формата на студено мѣсто. Когато ще поднасяте желето, натопѣте формата въ гореща вода, захлупѣте я съ чения, обърнѣте формата върху нея и внимателно я отстранѣте; послѣ поставѣте желето съ ченията пакъ на студено мѣсто, за да се смръзне и това, което се е разтопило при натопяванието на формата въ водата. Ако имате сваренъ говежди языкъ, можете да го паридете заедно съ мозъцитѣ.

411. Желе отъ телешка глава и крака.

Разполовѣте главата, извадѣте мозъка, а главата

турйте заедно съ 4 очистени нарѣзани крака въ солена вода, залйте го съ $\frac{1}{3}$ литра виненъ оцетъ, прибавйте дафинови листа, диманъ, зърна чернъ пиперъ, кервизъ, каранфилъ, парче лимонова кора, една глава лукъ, нѣколко зърна чесанъ и оставйте всичко това да ври, докато омекне; тогава извадйте месото, прѣцѣдйте буљона и го оставйте да се прохлади, послѣ разбйте въ въ него два бѣлтѣка и го поставйте още малко да поври. Сега завържете кърпа за четиритѣ крака на обратно поставено столче, поставйте подъ нея паница, излйте буљона въ кърпата и го оставйте да се цѣди въ паницата, слѣдъ това нарѣжете месото отъ главата и краката на дребни части, наредйте ги въ форма, намокрена съ студена вода, залйте ги отъ прѣцѣдѣния буљонъ и оставйте формата на студено мѣсто; когато желето въ нея замързне, наредйте върху него твърдо сварени яйца или лимонова кора и сварено цвѣкло, залйте всичко отгорѣ пакъ отъ буљона и оставйте желето да се смързне. При изважданieto на желето отъ формата, постъпвайте, споредъ № 410

412. Телешки пърколи съ желе.

Нарѣжете отъ телешки бутъ два пърста широки, единъ пърстъ дебели и около единъ пърстъ дълги пържолки, начукайте ги, намушете всѣка една съ парченца сланина или пушенъ языкъ, наредйте ги въ тенджерата, намазана съ масло, прибавйте при тѣхъ, ако сѣ останали парчета сланина и отъ языка, една глава нарѣзанъ лукъ, единъ корень магданозъ, морковъ, парче асиотъ, нѣколко зърна пиперъ и малко соль, захлупйте тенджерата и оставйте пържолкитѣ да се душатъ, внимавайте да не се зачерватъ и въ сѣщото врѣме имъ приливайте буљонъ, докато омекнатъ; слѣдъ това ги извадйте, почистйте отъ зеленчука и ги оставйте да изстинатъ. Сега

налйте въ порцеланова паница на единъ пърстъ дебелина отъ желето, приготвено споредъ № 409 и го оставйте да изстине, тогава наредйте върху него пържолкитѣ, залйте ги съ толкозъ отъ сѣщото разтопено прохладено желе, колкото да се покриватъ и поставйте паницата въ ледъ или на друго студено мѣсто, за да замързне. Поднесйте го на масата съ дървено масло и оцетъ.

413. Фрикандо съ желе.

Изрѣжете отъ долната часть на бута закръгленото парче месо, намушете го съ единъ редъ сланина, единъ редъ пушенъ языкъ, осолте го и поставйте да ври заедно съ единъ телешки кракъ, нарѣзанъ на парчета, една глава лукъ, единъ морковъ, единъ кервизъ, малко сланина, нарѣзана на тънки листа, $\frac{1}{3}$ литра вино и нѣколко лъжици бѣлъ оцетъ. Когато месото се свари, извадйте го въ една чения и оставйте да изстине; буљона оставйте още да поври и тогава му прибавйте единъ разбитъ бѣлтѣкъ, оставйте да свърже два — три ключа и го прѣцѣдйте прѣзъ кърпа; слѣдъ като изстине, наливайте отъ него по една лъжица върху месото, докато се покриве, тогава го оставйте да се смързне и го поднесйте украсено съ лимонови рѣзанчета.

414. Пилета съ желе.

За двѣ пилета сварйте буљонъ, споредъ № 411 само че вмѣсто единъ, турете два телешки крака, прѣцѣдйте го върху двѣ добрѣ почистени пилета и ги оставйте да вратъ, докато омекнатъ, послѣ извадйте пилетата, прѣмийте ги и нарѣжете на прилични парчета; буљона прѣчистйте сѣщо, както е казано въ № 411, оставйте го още да поври, окусайте го за соль и го прѣцѣдйте прѣзъ кърпа, завързана за четиритѣ

крака на обратно поставено столче; слѣдъ това, намокрѣте форма въ студена вода, налѣйте въ нея на единъ пѣръстъ дебелина отъ горния прѣчистенъ, прохладенъ бульонъ и го оставѣте да се замързне; сетѣ наредѣте късоветѣ отъ пилетата върху него така, щото между късоветѣ и формата да остава единъ пѣръстъ разстояние. Ако имате сваренъ языкъ, нарѣжете го на парченца, които наредѣте между късоветѣ, залѣйте ги съ останалия бульонъ и оставѣте формата пакъ на студено мѣсто. Прѣди да поднесете желето, натопѣте формата въ гореща вода, послѣ я обърнете върху чения и внимаателно отстранѣте; поставѣте желето заедно съ чинията на студено мѣсто, за да се смързне онази частъ, която се е разстопила при потопяване формата въ гореща вода.

415. Пуйка съ желе.

Почистѣте една добръ хранена пуйка, стѣгнете ѝ крилѣтѣ и кълките съ кавачъ, положете я въ една тенджера, прибавѣте при нея двѣ глави лукъ, корень кервизъ, морковъ, нѣколко зърна чернъ пиперъ, бахаръ, парче асиотъ, нѣколко дафинови листа, два разсѣчени телешки крака и половинъ килогр. телешко месо отъ вратѣтъ; залѣйте всичко това съ $1\frac{1}{3}$ литръ вода, $\frac{2}{3}$ литра бѣло вино, прибавѣте прѣцѣденъ сокъ отъ 2—3 лимона, захлупѣте тенджерата и оставѣте да ври, като замажете капака наоколо съ тѣсто, за да не може парата да излиза. Слѣдъ като пуйката е врѣла около 3 часа и е напълно омегнала, извадѣте я нарѣжете месото отъ грѣдитѣ ѝ на тънки пѣржолки, коститѣ отъ кълките отстранѣте, а месото сѣщо тѣй нарѣжете, крилѣтѣ раздѣлѣте на части, а задната частъ нарѣжете на малки парчета. Прѣцѣдѣте бульона отъ пуйката, отстранѣте лойта, разбъркайте въ него два бѣлтѣка и го оставѣте да поври, послѣ му прибавѣте 2 декагр. изпър-

женъ съ малко вода захаръ, до зачервяване и го прѣцѣдѣте прѣзъ гѣста кърпа, завързана на четиритѣ крака на обратно поставено столче. Сега наредѣте месото въ една порцеланова паница, залѣйте го съ прѣцѣдений бульонъ и оставѣте да се смързне. По сѣщия начинъ се приготвява скопенъ пѣтелъ. Това ястие се поднася украсено съ миди и лимонова кора.

416. Прасенце съ желе.

Разсѣчете прасето по дължина на двѣ половини, нарѣжете ги на прилични късове и ги напушайте въ студена вода, за да се отстрани кръвта по тѣхъ. Турѣте въ една тенджера 6 почистени телешки крака, нужна-соль, залѣйте ги съ два литра вода и ги оставѣте да вратъ, докато омегнатъ. Слѣдъ това наредѣте късоветѣ отъ прасето въ голѣмичка тенджера, прѣцѣдѣте върху тѣхъ бульона отъ краката, прилѣйте още $\frac{1}{3}$ литра чисто вино, $\frac{1}{3}$ литра виненъ оцетъ, прибавѣте 20 зърна чернъ пиперъ, една глава на листенца нарѣзанъ лукъ, сѣщо нарѣзания корень магданозъ, морковъ и кервизъ, поставѣте тенджерата на огъня и оставѣте да ври, докато късоветѣ омегнатъ; послѣ ги извадѣте, прѣцѣдѣте бульона въ другъ сѣдъ и го оставѣте да се прохлади, тогава му прибавѣте три разбити бѣлтѣка и го поставѣте пакъ на огъня да поври; сега завържете кърпа за четиритѣ крака на обратно поставено столче, подложете подъ нея единъ сѣдъ и налѣйте бульона въ нея, който ще протече бистъръ, като вино; послѣ намокрѣте валчестата форма въ студена вода, излѣйте въ нея една частъ отъ този чистъ бульонъ и го оставѣте въ ледъ да се смързне, тогава наредѣте върху него лимонови рѣзанчета и късоветѣ отъ прасето, залѣйте ги съ останалия бульонъ и пакъ поставѣте формата на студено мѣсто да се смързне.

417. Пълнено прасе съ желе

Разпорѣте прасето, извадѣте вътрѣшнитѣ части и го измѣте. Скѣлцайте единъ килогр. телешко и $\frac{1}{2}$ килогр. свинско месо съ 14 декагр. сланина, прибавѣте при тѣхъ малко счукавъ чернъ пиперъ, ситно скѣлцана кора отъ единъ лимонъ, двѣ зърна чесанъ счукавъ съ малко соль, осолѣте и всичко добрѣ размѣсѣте; послѣ нарѣжете на тънки парченца 7 гѣби и четири твърдо сварени яйца, прибавѣте ги при месото, разбъркайте повторно и напълнѣте съ тази смѣсь прасето; сега зашѣйте корема и положете прасето въ една дълбока тавичка, прибавѣте при него четири очистени, нарѣзани телешки крака, сѣщо и тѣзи отъ прасето, една глава нарѣзанъ лукъ, единъ корень магданозъ, единъ морковъ, 10 зърна пиперъ, 10 зърна бахаръ, малко димианъ и два дафинови листа, притурѣте нуждната соль и залѣйте прасето съ $\frac{1}{3}$ литра вино, $\frac{1}{3}$ литра оцетъ и толкозъ вода, колкото му е нужно да се покрие и го оставѣте да се свари; слѣдъ това извадѣте прасето, завѣйте го въ кърпа, намокрена съ студена вода и го оставѣте тѣй да си изстине; сега прѣцѣдѣте буѣйона, окусайте го да ли е достатъчно киселъ и солень, разбъркайте въ него двѣ яйца, заедно съ измитѣ имъ черупки, 2 декагр. до зачервяване изпърженъ захаръ и, като поври още малко, прѣцѣдѣте го прѣзъ гѣста кърпа, по извѣстния начинъ за прѣцѣждане, Когато ще поднасяте прасето на трепезата, положете го въ продълговата чения и го окрасѣте съ парченца отъ прѣцѣдѣния му и замръзналъ буѣйонъ. Ако имате, турѣте, вътрѣ въ прасето и нѣколко сварени раци.

418. Студена свинска глава

Отдѣлѣте челюститѣ отъ добрѣ почистената свинска глава, извадѣте языка, обѣлѣте му горнята кожичка и го

нарѣжете на продълговати парченца; смѣкѣте внимателно кожата отъ главата, съ остро ножче, измѣте кожата въ студена вода, прострѣте я върху дѣска и посолѣте вътрѣшната ѣ страна съ соль, чернъ пиперъ и ситно скѣлцанъ лукъ. Нарѣжете месото отъ главата на кѣсове и го скѣлцайте заедно съ 1 килогр. крѣхко свинско месо и $\frac{1}{2}$ килогр. свинско сало, прибавѣте въ тази смѣсь счукани на прахъ димианъ и чернъ пеперъ, скѣлцанъ лукъ, ситно скѣлцана лимонова кора и нуждната соль. Нарѣжете на дебелички продълговати парченца около $\frac{1}{2}$ килогр. сваренъ пушенъ языкъ и $\frac{1}{2}$ килогр. свинско сало. Зашѣте дупкитѣ по кожата сѣщо и уста-та, а отверстието отъ къмъ врата оставѣте свободно, за да може отъ тамъ да се пълни. Сега намажете вътрѣшната страна на кожата на единъ прѣстъ дебелина отъ скѣлцаната смѣсь, върху нея наредѣте парченца отъ пушения языкъ, нарѣзаната сланина и отъ языка на главата, послѣ пакъ отъ смѣсьта, языкъ и т. н. докато кожата се напълни, тогава покрийте отверстието ѣ съ кожа отъ свинско месо и го зашѣте, за да не излиза пълненката. Тѣй приготвената глава завържете въ кърпа, като се гледа да си запази първата нормална форма, положете я въ голѣмичка тенджера, залѣйте я съ $1\frac{1}{3}$ литра вино и толкозъ врѣла вода, щото да се покрие, прибавѣте ѣ 2 глави лукъ, 4 корена магданозъ, 4 моркова, единъ корень кервизъ, два дафинови листа, парче димианъ, една лѣжичка чернъ пиперъ на зърна, сѣщо толкозъ бахаръ, парче асиотъ, осолѣте и оставѣте главата полегка да ври 5—6 часа, а послѣ, слѣдъ като ѣ прохладите, извадѣте я отъ буѣйона и ако е нужно по-съберѣте, за да получи прилична форма, върнѣте я пакъ въ буѣйона и оставѣте да сѣди тѣй два дена; послѣ ѣ извадѣте, отстранѣте кърпата и пришитата откъмто врата свинска кожа. Сега положете главата върху чиста кърпа, послана въ чения, въ очнитѣ ѣ отвори турѣте

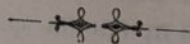
сушени гъби, въ ушитѣ по единъ лимонъ листъ, а на около я украсѣте съ дребно нарѣзано желе и тогава я поднесѣте на трапезата, каждѣто ще почиѣте нарѣзаннѣто ѿ пакъ отъ вратната часть.

419. Чернъ дробъ отъ гжска съ желе.

Здравъ и голѣмъ чернъ дробъ отъ гжска оставѣте да кисне 12 часа въ млѣко, послѣ го извадѣте и гжето намушете съ парченца пушенъ ланкъ; тѣй приготвени дробъ, положете въ една тенджерка, залѣйте го съ чашка вино и го задушете. Налѣйте въ форма малко разтопено желе, приготвено споредъ М. 439 и, когато послѣдното замързне, положете върху него чернил дробъ нарѣзанъ на продълговати парченца и посоленъ съ пушната соль, полѣйте отгорѣ останалото желе и поставѣте формата на студено мѣсто,

420. Студено ястие отъ пуйка.

Стоплѣте и разтрѣйте въ една паница 14 декагр. чисто дървено масло съ 14 декагр. почистени отъ коститѣ сардели, прибавѣте ситно скълцанъ зеленъ магданозъ, лукъ, счуканъ чесанъ, сокъ отъ два лимона и двѣ лъжици оцетъ, разтъркайте добръ още веднажъ този сосъ и го оставѣте върху машината на топло мѣсто. Сварѣте пуйката въ бульонъ или солена вода и я залѣйте съ горния сгорещенъ сосъ.



XVIII. Постни чорби.

421. Обикновена чорба отъ риба.

Извадѣте вътрѣшнитѣ части отъ шарапъ, измѣте ги и оставѣте на страна, докато потребватъ. Турѣте въ една тенджерка по единъ корень, нарѣзани на тънки, дълги парченца: магданозъ, морковъ, кервизъ и едно парченце асиотъ, залѣйте този зеленчукъ съ вода, прибавѣте потребната соль и го оставѣте да ври; слѣдъ като зеленчука поомекне, прибавѣте вътрѣшността отъ рибата, малко кашичка отъ изпържено брашно съ масло и, като поври, излѣйте супата въ супника върху парченца кифли. Вмѣсто пържено брашно може да се тури оризъ.

422. Чистъ рибенъ бульонъ.

Въ 7 декагр. масло, задушете една глава лукъ, единъ корень магданозъ, морковъ и парче кервизъ, залѣйте този зеленчукъ съ два литра вода, прибавѣте шепа сухи гъби, потребната соль и го оставѣте да ври, докато всичко омегне; тогава прибавѣте единъ килограмъ риба, заедно съ главата, оставѣте я единъ часъ да ври и послѣ прѣцѣдѣте бульона прѣзъ гжста кърпа, който ако е мхтенъ, прѣчиствѣте го съ единъ бѣлткъ.*)

423. Чорба отъ риба съ кнедлички.

Турѣте въ една тенджерка да се разтопи парче масло, прибавѣте въ него морковъ, лукъ, магданозъ, парче червено зеле и нѣколко парчета риба, притурѣте ба-

*) *Забѣлѣжка:* Вмѣсто съ вода можете да приготвите супата съ сокъ отъ зеле, а при изрѣзването на коренитѣ да постъпвате тѣй: обѣлѣте или остържете коренитѣ, нарѣжете ги на колелца, нарѣздайте отъ тѣхъ по нѣколко въ купъ и изрѣзвайте отъ веднажъ тънки, дълги парченца.

харъ, асиотъ, мушкатовъ цвѣтъ, каранфилъ, всичкитѣ счукани, захлупѣте и оставѣте всичко това да се души, докато се зачерви, но да се внимава да не прѣгори; послѣ налѣйте вода и оставѣте да ври; подиръ $\frac{1}{2}$ часъ прѣцѣдѣте половината булйонъ върху парче изпърженъ захаръ и го поднесѣте съ кнедлички, които се приготвяватъ тъй: скълцайте парче рибено месо, накиснѣте въ млѣко една кифла и я оставѣте да заври на гѣста каша; когато изстине, прибавѣте въ нея 4 жълтъка, скълцаното месо и малко солъ, ако обичате, притурѣте, малко чесанъ и малко магеранъ, разстрѣйте тази смѣсъ добрѣ или я размачкайте въ хаванъ и направѣте отъ нея, малки кнедлички, послѣ намажете паница съ масло, наредѣте въ нея кнедличкитѣ, покрийте ги съ хартия и турѣте заедно съ паницата въ врѣла вода да се сварятъ.

424. Спиргелова чорба.

Нарѣжете спиргела на парчета и го сварѣте въ врѣла подсолена вода; изпържете блѣда запържка (кашичка), налѣйте въ нея булйона отъ спиргела, като я разбърквате добрѣ, оставѣте да поври и тогава прибавѣте спиргела.

425. Чорба отъ цвѣтно зеле.

Турѣте въ солена вода да вратъ нарѣзани корени, кервизъ, морковъ и магданозъ, послѣ прибавѣте цвѣтното зеле раздробено на парченца, малко зеленъ магданозъ и като поври малко, прибавѣте блѣда изпържена кашичка.

426. Чорба отъ грахъ.

Сварѣте граха въ подсолена вода и го размачкайте на каша, прѣцѣдѣте булйона отъ него върху розова из-

пържена кашичка, изпърженъ лукъ, прибавѣте нѣколко зърна счуканъ чесанъ, малко мушкатовъ цвѣтъ, магеранъ, оставѣте да заври и го прѣцѣдѣте върху пържени парченца отъ кифли.

427. Чорба отъ крупа (булгуръ).

Изпържете 6 декагр. крупа въ 2 декагр. масло, залѣйте я съ врѣла подсолена вода и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да ври. Поднася се подбъркана съ яйца и смѣтана.

428. Чорба отъ картофи.

Облѣйте и сварѣте 5—6 картофа, размачкайте ги на каша и залѣйте съ достатъчно вода, прибавѣте имъ блѣда запържка, една лъжица масло, оставѣте да повратъ $\frac{1}{2}$ часъ и суната е готова.

429. Чорба съ прѣсни гѣби.

Измийте и нарѣжете нѣколко прѣсни гѣби, прибавѣте имъ: малко масло, зеленъ магданозъ, солъ и оставѣте да се дупатъ; когато почнатъ да се запържватъ, залѣйте ги съ вода, въ която прѣдварително сте разбъркали малко пържена кашичка и, като се сварятъ добрѣ, излѣйте чорбата върху изпържени кифлови хапки.

430. Чорба отъ сухи гѣби.

Накиснѣте двѣ шепи гѣби въ вода, послѣ излѣйте тази черна вода, промийте ги съ друга, залѣйте съ трета чиста вода и ги оставѣте да вратъ, като имъ прибавите нужната солъ и пърженъ лукъ въ дървено масло; когато гѣбитѣ наблизатъ да се сварятъ, приба-

вѣте; малко оризъ, нарѣзани чушки и ситно нарѣзанъ магданозъ. Подкиселва се съ тергия и се поднаси.

431. Чорба отъ зрелъ бобъ.

Очистѣте, измийте боба, залѣйте го съ студена вода и оставѣте 5 минути да поври, слѣдъ което излѣйте тази вода и го залѣйте съ друга врѣла; когато бобътъ се разпукне, осолѣте го, нарѣжете му: лукъ, чушки, корень магданозъ, малко зеленъ магданозъ и юзумъ (джодженъ), червени домати и го оставѣте да доври. Поднаси се подкиселена съ оцетъ.

432. Чорба отъ зеленъ бобъ.

Очистѣте бобътъ отъ жилитѣ (ликата), нарѣжете го на ситно и попарѣте; когато поомекне, излѣйте тази вода и го залѣйте съ друга врѣла, турѣте потрѣбната соль и оставѣте да ври. Когато е почти на сваряване, прибавѣте: оризъ, магданозъ, който обича, чушки, домати и малко копаръ; вмѣсто послѣднитѣ може да се турятъ: корени кервизъ, магданозъ и морковъ, нарѣзани на тънки дълги парченца. Споредъ желанието, прибавѣте изпърженъ лукъ въ дървено масло. Подкиселва се съ оцетъ, разбърканъ съ малко счукавъ чесанъ.

433. Чорба отъ домати.

Сварѣте домати и ги прѣцѣдѣте прѣзъ цѣдка. Направѣте розова запържка, размѣсѣте я въ прѣцѣдѣния доматиенъ буillonъ, прибавѣте въ него картофи, нарѣзани на малки квадратчета, чашка бѣло вино, малко чернъ пиперъ и оставѣте чорбата да се свари.

434. Чорба отъ домати по другъ начинъ.

Сварѣте домати, както по горѣ и ги прѣцѣдѣте,

нарѣжете въ прѣцѣдѣния буillonъ, лукъ, зеленъ бобъ и го оставѣте да поври, а послѣ прибавѣте, зеле и картофи, нарѣзани на прилични парченца; когато почти всичко е на сваряване, прибавѣте оризъ и зеленъ магданозъ.

435. Чорба отъ спанакъ.

Очистѣте спанака отъ стѣблата, измийте го и попарѣте, залѣйте го съ друга врѣла подсолена вода и оставѣте да поври; послѣ прибавѣте изпърженъ въ масло лукъ, малко оризъ, магданозъ и оставѣте всичко да се свари. Подбърква се съ яйца и оцетъ. Тъзи чорба става още по вкусна, ако се свари съ нѣколко къса агнешко месо. По сѣщия начинъ се готви чорба отъ киселець, само че той не се попарва.

436. Чорба отъ коприва.

Когато копривата е млада, не я парѣте, а слѣдъ като я почистите, залѣйте я съ подсолена врѣла вода, турѣте ситно нарѣзани гъби, лукъ, а когато послѣднитѣ сѣ почти на сваряване, прибавѣте оризъ, доматиенъ буillonъ и магданозъ.

XIX. Ястия отъ риби.

437. Шаранъ съ чернъ сосъ.

Налѣйте въ една тенджера по равни части вода и оцетъ, прибавѣте кервизъ, морковъ, магданозъ, червено зеле, чесанъ, лукъ, димианъ, дафинови листа, асиотъ, бахаръ, 6 каранфилчета и оставѣте всичко това заедно да ври $\frac{1}{4}$ часъ, тогава прибавѣте кръвта отъ шарана,

счувани ядки отъ нѣколко орѣха и добръ осоления шаранъ, върху когото посипѣте стърганъ хлѣбъ, притурѣте масло, захлупѣте рибата и оставѣте да ври; слѣдъ като шарана поври нѣколко минути, отгѣйте отъ него сосътъ въ другъ садъ и пакъ го излѣйте върху шарана, тѣй постапвайте до три пѣти, за да може хлѣбътъ да се размѣси добръ въ сосътъ. Богато шарана се свари извадѣте го внимателно, а въ сосътъ прибавѣте нѣколко бучки захаръ и го оставѣте да ври, докато се сгѣстне, слѣдъ това положете шарана въ чения и прѣцѣдѣте върху него сосътъ.

438. Шаранъ съ чернъ сосъ.

Отстранѣте вътрѣшността на шарана, нарѣжете го на парчета, които измийте и оставѣте да покиснатъ въ сваренъ подсолень оцетъ, слѣдъ това излѣйте този оцетъ въ една тенджеръ, налѣйте въ него още малко оцетъ, размѣсенъ съ малко вода, прибавѣте една глава лукъ, чесанъ, чернъ пиперъ, бахаръ, каранфилъ, асиотъ, парче диманъ, два дафинови листа, по единъ корень магданозъ, морковъ, кервизъ, нарѣзани на колелца и потребната соль; слѣдъ като ври тази смѣсъ $\frac{1}{2}$ часъ, турѣте въ нея рибата, захлупѣте и оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да ври; послѣ извадѣте рибата въ чения, прѣцѣдѣте върху нея сосътъ и оставѣте на студено да се спихти, слѣдъ което я украсѣте съ лимонова кора и поднесѣте. По сжщия начинъ се готви и щука.

439. Шаранъ съ жълтъ сосъ.

Измийте добръ шарана, отстранѣте главата, а останалото нарѣжете на еднакви късове, които задушете съ парче масло, една глава нарѣзанъ лукъ, $\frac{1}{2}$ корень кервизъ, единъ дафиновъ листъ, малко лимонова кора,

зърна пиперъ и бахаръ; при задушването подливайте по лъжица буѣлонъ, за да не прѣgorи лукътъ. Слѣдъ като рибата е достатъчно омегнала, извадѣте я въ чения, а въ лукътъ запържете малко брашно, залѣйте го съ вода и малко оцетъ, оставѣте заедно да повратъ и послѣ прѣцѣдѣте сосътъ върху рибата, при която прибавѣте 2—3 парчета захаръ, малко лимонова кора и оставѣте да поври малко въ този сосъ.

440. Печенъ шаранъ съ кисела смѣтана.

Остържете шарана, измийте го и добръ насолѣте, слѣдъ това положете върху дъното на една тавичка нѣколко дървени прѣчици, турѣте върху тѣхъ шарана, а подъ тѣхъ парче масло, нарѣзанъ лукъ, малко диманъ, зърна пиперъ, малко оцетъ, малко студена вода и го хвърлѣте въ фурната да се зачерви и добръ опече, прѣзъ врѣме на печението не трѣбва да се обръща, а да се полива съ кисела смѣтана, както при печението на заяшко месо; слѣдъ това го извадѣте внимателно въ чения, а сосътъ прѣцѣдѣте върху него.

441. Пърженъ шаранъ.

Осолѣте почистения шаранъ, нарѣжете го на парчета и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да лѣжи съ сольта, послѣ всѣко парче избършете съ чиста кърпа, овалѣйте въ брашно, яйца, стъргани кифли и опържете въ горещо масло, като гледате да се зачерватъ. Тѣй сготвения шаранъ се поднася съ зеле, хренъ, горчица, салата или пѣкъ съ какъвто зарзаватъ обичате. По този начинъ се пържи: щука, смадокъ (бѣла риба) и др.

442. Маринованъ шаранъ.

Почистѣте шарана, нарѣжете го на парчета, при-

мите, насолѣте и ги изпържете или опечете въ тавичка, като ги намазвате отъ врѣме на врѣме съ разстопено масло. Слѣдъ като се опекаатъ, наредѣте всичкитѣ парчета въ единъ дървенъ или емайловъ сѣдъ; възварѣте одетъ съ нѣколко зърна чесанъ, зърна пиперъ, бахаръ, каранфилъ, парче асиотъ, лимонова кора и докато е още врѣлъ, залѣйте рибата, която захлупѣте и пазѣте на студено мѣсто. Тѣй приготвената риба се поднася съ дървено масло и одетъ.— По този начинъ се приготвява и пестърва.

443. Шаранъ съ сардели.

Остържете шарана, измийте, осолѣте и го намажете отъ вѣтрѣ и вѣнъ съ сардѣлово масло (размачкани сардели съ прѣсно масло). Намажете тавичка съ масло, турѣте въ нея една глава нарѣзанъ лукъ, три дафинови листа, малко димванъ, 16 зърна пиперъ, 20 бахаръ и парче асиотъ, кръстосайте върху всичко това 2—3 прѣчки намазани съ масло, положете върху тѣхъ рибата и поставѣте да се пече; слѣдъ като се опече, разбъркайте една лъжица брашно съ чашка вино и чашка кисела смѣтана, получената кашичка излѣйте върху шарана, който оставѣте да се пече още малко, послѣ положете шарана въ чения и прѣцѣдѣте сосътъ върху него.

444. Пълненъ шаранъ.

Остърже около $1\frac{1}{2}$ килогр. шаранъ, извадѣте вѣтрѣшността, отстранѣте жълчката, а вѣтрѣшността пустѣйте въ студена вода; възварѣте въ една тенджерка малко масло, турѣте въ него нѣколко гѣби, три почистени и нарѣзани сардели, малко магданозъ, нуждната солъ и вѣтрѣшнитѣ части отъ шарана, захлупѣте тенджерата и оставѣте всичко това да се души. Въ туй врѣме разгрийте въ една чения парче масло, прибавѣте му 2 яйца,

една накисната и изстискана кифла и разтрѣйте тази смѣсъ добрѣ. Слѣдъ като вѣтрѣшността омегнѣе и като изстигне, положете на дѣска и заедно съ другитѣ нѣща я нарѣжете на парченца, които прибавѣте при разтрѣтата смѣсъ, притурѣте още 2 яйца, осолѣте съ солъ, счукавъ пиперъ и още веднажъ добрѣ разбъркайте смѣсъта, послѣ напълнѣте съ нея добрѣ измития, осоленъ шаранъ и го зашѣйте. Сега намажете тавичка съ масло, постелѣте я съ едро нарѣзанъ лукъ, положете върху него шарана и оставѣте да се пече единъ часъ, като го намазвате отъ врѣме на врѣме съ масло; когато изпустнатия отъ него сокъ изври и е почналъ да се запързва, тогава подлѣйте подъ него малко вода и малко вино, а когато шарана се допече, намажете го отъ двѣ сардели, приготвено сарделово масло, положете го въ чения, прѣцѣдѣте сокътъ му подъ него и поднесѣте.

445. Фашированъ шаранъ.

Отстранѣте коститѣ отъ два шарана, а месото имъ скѣлцайте и го размѣсѣте съ двѣ или три стѣргани, сварени въ малко млѣко и добрѣ изстискани кифли, оболо 4—5 разбити яйца, нѣколко зърва чесанъ, нуждната солъ, каранфилъ и пиперъ, послѣ разтрѣйте въ една паница парче масло, прибавѣте въ него тази скѣлцана смѣсъ, притурѣте ѝ още петъ яйца и още веднажъ добрѣ размѣсѣте; сега намажете съ масло продълговатата тавичка, постелѣте я съ книга, изсипѣте върху нея приготвената смѣсъ, покрѣйте я съ хартия, намазана съ масло и поставѣте тавичката въ врѣла вода да ври единъ часъ. Сосътъ се приготвява тѣй: размачкайте 6 сардели съ парче прѣсно масло, турѣте ги въ една тенджерка, залѣйте съ единъ дѣлъ вино, единъ дѣлъ вѣнъ одетъ, два дѣла буайонъ, въ който се вариха отстраненитѣ кости и кожи отъ рибитѣ и оставѣте всичко да

поври; въ туй време изпържете червена запържка, разбъркайте я при сарделовото масло, прибавѣте парче изпърженъ, до зачервяване, захарь, парче бѣль захарь, кълбо лимонова кора, каранфилъ, малко бахарь и оставѣте сосътъ да поври. Слѣдъ това изгърсѣте месото въ чения, посипѣте го съ стъргани пържени кифли, украсѣте съ зеленъ магданозъ и го поднесѣте едновременно съ сосътъ.

446. Щука съ лукъ.

Остържете щуката, взмийте я и осолѣте, свѣте я въ надъ на вѣнецъ, залѣйте я съ врѣла вода и оставѣте да се сваря; послѣ излѣйте водата, положете рибата въ чения, посипѣте я отгорѣ съ стъргани пържени кифли, зеленъ магданозъ, пърженъ лукъ и тѣй я поднесѣте.

447. Щука съ лимоновъ сосъ.

Почистѣте щуката, нарѣжете я на парчета и ги сварѣте въ подсолена вода, послѣ ги извадѣте и наредѣте въ друга тенджерка, въ която прѣдварително сте турили една—двѣ лъжици масло; изпържете блѣда запържка, разбъркайте въ нея буљона отъ щуката и полученя сосъ прѣцѣдѣте върху рибата, прибавѣте ѳ нарѣзана на тънки дълги парченца лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ и напоследъкъ лимоновъ сокъ.

448. Щука съ кисела смѣтана.

Сварѣте щуката, споредъ № 438, размачкайте една лъжица брашно съ парче масло, размийте го съ чашка кисела смѣтана, прибавѣте малко мушкатовъ цвѣтъ, малко асиотъ и около двѣ лъжици буљонъ отъ сварената щука, разбъркайте всичко, оставѣте да поври и го

прѣцѣдѣте върху рибата. Положете рибата въ чения, украсѣте я съ парченца сарделово масло и поднесѣте.

449. Печена щука съ сардели.

Остържете щуката, измийте я въ нѣколко води, осолѣте, свѣте я въ видъ на колело, положете въ тавичка и оставѣте да се пече; въ време на печението, трѣбва често да се намазва съ масло, съ метличка отъ пера, а когато приближи да се опече, намажете я съ сарделово масло.

450. Щука съ сарделовъ сосъ.

Нарѣжете рибата на парчета, сварѣте ги въ подсолена вода и послѣ наредѣте въ друга тенджерка, турѣте въ хаванъ три твърдо сварени жълтъка, малко счукавъ мушкатовъ цвѣтъ, половинъ корень сваренъ бервизъ, пържени кифли, нѣколко размачани сардели и, всичко това добрѣ счукайте, послѣ го турѣте въ една тенджерка, залѣйте го съ буљона отъ сварената щука и като поври, прѣцѣдѣте сосътъ върху щуката, на която, ако искате, изцѣдѣте лимоновъ сокъ.

451. Щука съ миди.

Измийте мидитѣ въ вино, турѣте ги въ тенджерка при парче масло, нѣколко лъжици вино и ги оставѣте да се душатъ, докато се отворятъ. Щуката изпържете, както шарана. Послѣ размачкайте нѣколко сардели (напр. на 15 миди 3 сардели) съ парче прѣсно масло, турѣте ги въ тенджерка, прибавѣте при тѣхъ 3 жълтъка, малко нарѣзана лимонова кора, лъжичка чисто брашно и разбъркайте всичко това съ $\frac{1}{4}$ литръ студено вино; въ другъ съдъ възварѣте оцетъ, размѣсенъ наполовина съ

вода и, когато заври, излѣйте го при сарделитѣ, разбъркайте добръ сосътъ и го излѣйте върху мидитѣ, който оставѣте да повратъ. Послѣ положете рибата въ чения, наредѣте около нея мидитѣ, сосътъ прѣцѣдѣте върху тѣхъ, въ който прѣдварително сте изцѣдили лимоновъ сокъ. Съ такъвъ сосъ може и сварена щука да се приготви.

452. Щука по холандски начинъ.

Измийте рибата и я нарѣжете на късове. Турѣте да заври вино, равмѣсено наполовина съ подсолена вода, спустиѣте въ него рибата и оставѣте половинъ часъ да ври; между това, врѣме изпържете 10 декагр. очистени и дребно нарѣзани сардели съ 10 декагр прѣсно масло и малко зеленъ магданозъ; послѣ извадѣте щуката въ чения, посипѣте я съ стъргани кифли и залѣйте съ това сарделово масло, въ което прѣдварително сте изстискали лимоновъ сокъ.

453. Щука по француски начинъ.

Нарѣжете рибата на парчета, прѣмийте ги и наредѣте въ една тенджера, въ която прибавѣте нѣколко зърна чесанъ, дамианъ, парче асиотъ, лъжица прѣсно масло, малко оцетъ, малко вино, студена вода, нужната соль, и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да ври. Въ туй врѣме размачкайте нѣколко сардели съ прѣсно масло, прибавѣте при тѣхъ 2 — 3 жълтъка, лъжица брашно, малко мушкатовъ цвѣтъ и малко лимонова кора, разбъркайте всичко това съ студена вода и го прибавѣте въ буљона отъ рибата; послѣ наредѣте рибата въ другъ съдъ, а сосътъ отъ сарделитѣ прѣцѣдѣте върху нея, оставѣте веднажъ да заври и тогава ѝ нацѣдѣте лимоновъ сокъ.

454. Постепъ аспикъ (желе).

Турѣте въ тенджера глава отъ щука и парче шарапъ, прибавѣте при тѣхъ кервизъ, магданозъ, морковъ, лукъ, нѣколко зърна чесанъ, парче дамианъ, два дафинови листа, всичкитѣ нарѣзани, двѣ парчета асиотъ, 15 зърна бахаръ, 10 зърна пиперъ, 10 зърна карафиля, нѣколко лъжици масло и оставѣте всичко $\frac{1}{2}$ часъ да се души; послѣ го залѣйте съ $\frac{1}{3}$ литра вино, $\frac{1}{4}$ литръ оцетъ, прибавѣте малко шафранъ и оставѣте да поври, слѣдъ което прѣцѣдѣте буљона въ другъ съдъ и, когато заври, турѣте въ него снѣгъ отъ 3 бѣлтѣка, разбъркайте го добръ и оставѣте да поври. Свържете една кърпа за четиритѣ крака на обърнато столче, поставѣте отдолу паница, прѣцѣдѣте буљона прѣзъ нея и го оставѣте въ ледъ да се смързне, слѣдъ което нарѣжете желето на дребни части, които нарѣдѣте около щука, положена въ ченията. По този начинъ приготвения аспикъ може да се подава съ различни риби по слѣдния начинъ: намокрѣте форма въ студена вода, налѣйте въ нея единъ прѣстъ дебелина отъ буљона, върху който, като се смързне наредѣте студена риба, а върху нея налѣйте пакъ отъ буљона и го оставѣте да се смързне. При изважданieto желето отъ формата, натопѣте постлѣдната въ врѣла вода и изтърсете желето върху чения, поставена надъ формата, слѣдъ това оставѣте желето веднага на студено мѣсто, за да замързне онази частъ, която се е порастопила при потопяванието на формата въ гореща вода.

455. Лаксъ (Lachs) съ чернъ сосъ.

Турѣте да поври $\frac{2}{3}$ литра вода и $\frac{1}{3}$ вино съ потрѣбната соль, една глава лукъ, нарѣзана на колелца, половинъ корень кервизъ, корень магданозъ, парче муш-

капювъ цвѣтъ, нѣколко дафинови листа и малко лимонова кора, послѣ прибавѣте добръ измито парче лавса, което прѣдварително е посѣдело въ нѣколко лъжици врѣтъ оцетъ, за да почернѣе и го оставѣте да поври $\frac{1}{2}$ часа, послѣ извадѣте лавса въ чения, прѣцѣдѣте сосѣтъ върху него и, като истине, обрасѣте го наоколо съ лимоновия рѣзачета. По този начинъ се приготвява: сомъ, чия и есетра.

456. Лаксъ съ холандски сосъ.

Загѣйте парче лавсъ съ врѣла вода, послѣ разкѣйте двѣ лъжици брашно съ $\frac{1}{2}$ л. вино, прибавѣте му парче захаръ, който сте натрили съ лимонова кора, три сардели дребно нарѣзани, зеленъ магданозъ и лимоновъ сокъ оставѣте този сосъ да поври и тогава турѣте въ него лавса да се сваря. Слѣдъ това, извадѣте рибата въ чения, разбъркайте въ соса четири жълтъка и го излѣйте пакъ върху нея.

457. Печени пържоли отъ лаксъ.

Нарѣжете отъ ласка два пѣрста широки пържоли, които прѣмийте, осолѣте съ соль, пиперъ и ги оставѣте покрити единъ часъ да сѣдатъ, послѣ ги натопѣте въ жълтъци, разбързани съ разтопено масло, оваляйте ги въ стъргани кифли, положете въ намазана тавичка, попръскайте ги съ масло и оставѣте въ фурна да се опекаатъ; слѣдъ това наредѣте пържолкитѣ въ стоплена чения, истискайте имъ лимоновъ сокъ или пѣкъ наредѣте наоколо имъ четвъртинки лимонъ, щото да може всѣкой, споредъ вкуютъ, да си изцѣди. Също тъй може да се приготви: сомъ, шаранъ, есетра и моруна.

458. Лаксъ съ поляшки сосъ.

Вземѣте една часть отъ лакса и нарѣжете отъ нея

около три пѣрста широки пържоли, които турѣте въ едната паница, загѣйте ги съ врѣла подсолена вода и оставѣте тъй единъ часъ; разтрийте 14 декагр. масло съ 14 декагр. очистени сардели, прибавѣте при тѣхъ двѣ пълни лъжици брашно, ситно стълцанъ лукъ, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и всичко добръ разрийте; сега намажете съ тази сарделова смѣсъ емайловъ садъ (чувенъ), наредѣте въ него пържолитѣ, загѣйте ги съ чашка вино, двѣ лъжици магданозова вода (вода, въ която са вѣрли магданозови корени) и една лъжица дървено масло, залупѣте ги добръ и оставѣте въ фурната да се задушатъ, слѣдъ което заедно съ сосѣтъ ги поднесѣте на масата.

459. Маринованъ лаксъ съ аспикъ.

Добръ почистения лаксъ нарѣжете на парчета, които осолѣте съ соль, пиперъ и ги оставѣте тъй единъ часъ да сѣдатъ; налѣйте въ една тенджера единъ дѣлъ студена вода, единъ дѣлъ вино и единъ дѣлъ оцетъ, прибавѣте въ този бульонъ двѣ глави лукъ, дафинови листа, зърна пиперъ, бахаръ, асиотъ, каравилъ и го оставѣте да поври, послѣ пуснѣте лакса въ него, прибавѣте му още малко соль и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да ври; слѣдъ това извадѣте рибата въ дървенъ или стѣленъ садъ, прѣцѣдѣте бульона прѣзъ кърпа върху нея, завържете садтъ съ книга и го пазете на студено мѣсто. Когато ще поднасяте отъ маринованата, украсѣте я съ лимонова кора и посипана съ дребни парченца аспикъ.

460. Лаксъ съ майонезовъ сосъ.

Залѣйте лаксъ съ студена подсолена вода, прибавѣте му 2 декагр. вино, една глава лукъ и го сварѣте, послѣ извадѣте лакса въ чения, украсѣте го съ лимонови или магданозови листа и го поднесѣте едновременно

съ майонезовъ сосъ, изсипанъ въ отдѣленъ сѣдъ или пѣкъ съ прѣсно горещо масло и сварени картофи. Споредъ ястията, приготвени отъ лакса, могатъ да се приготвятъ отъ бѣла риба, есетра и моруна.

461. Маринована змиорка.

Отстранѣте вътрѣшността ѝ, а змиорката нарѣжете на парченца, които насолите и опечете на шишъ, като ги мажете съ разтопено масло; слѣдъ това нагѣйте въ единъ сѣдъ виненъ оцетъ, прибавѣте въ него: лукъ пиперъ, асиотъ, бахаръ, каранфилъ, лимонова кора, дафинови листа и го оставѣте да поври; полъ наредѣте змиорката въ емайловъ сѣдъ, посипѣте я съ дребно нарѣзана лимонова кора, дафинови листа и прѣцѣдѣте върху нея оцетътъ, завържете сѣдътъ добрѣ и го пазете на студено мѣсто.

462. Змиорка съ майонезовъ сосъ.

Добрѣ очистената змиорка, нарѣжете на еднакви парчета, насолѣте ги, посипѣте съ пиперъ, изстискайте имъ лимоновъ сокъ и ги оставѣте така единъ часъ да лѣжатъ; въ туй врѣме си направѣте майонезовъ сосъ № 101. Послѣ наредѣте късоветъ въ тиганче и ги изпържете въ прѣсно масло, а, когато изстинатъ, вземайте съ вилица всѣко парче, потопявайте въ приготвения сосъ, наредѣте всичитѣ въ видъ на конусъ и украсѣте съ малки краставички, а останалата майонеца поднесѣте въ отдѣленъ сѣдъ.

464. Пържена змиорка.

Нарѣжете змиорката на парчета, омийте ги и насо-

лѣте, послѣ ги оваляйте въ брашно, въ яйца, въ стъргани кифли и ги опържете въ врѣло масло. Поднесѣте ги наредени въ чениа и украсени съ лимонови резанчета.

464. Бибанци (Окуни) съ сосъ.

Турѣте въ единъ сѣдъ: единъ дѣлъ вода, единъ дѣлъ оцетъ, една глава лукъ, дафинови листа, парче димиаъ, цѣли зърна пиперъ, асиотъ, двѣ каранфилчета и оставѣте тази смѣсь да ври $\frac{1}{2}$ часъ; слѣдъ това пустиѣте въ нея добрѣ очистенитѣ бибанци и, когато се сваратъ, извадѣте ги, а буљона прѣцѣдѣте и го оставѣте пакъ на огъня. Размачкайте парче прѣсно масло съ двѣ очистени сардели, прибавѣте му една кифла, нависната съ малко вино, малко лимонова кора и малко брашенце, размачкайте го повторно съ тѣзи нѣща и прибавѣте въ буљона, който, слѣдъ бато поври, прѣцѣдѣте върху рибата и украсѣте съ лимонови рѣзанчета. Тѣзи риба може и да се изпържи, споредъ номеръ 441.

465. Бибанци съ чесанъ.

Остържете бибанцитѣ отъ люспитѣ върху стъргало или съ вилица, разпорѣте ги и добрѣ измийте. Нагѣйте въ единъ сѣдъ вода, турѣте въ нея счуканъ чесанъ, потребната соль и слѣдъ като поври $\frac{1}{4}$ часъ, спустиѣте бибанцитѣ, които оставѣте $\frac{1}{4}$ да вратъ; послѣ ги извадѣте, и като се обсушатъ, наредѣте ги въ чениа, посипѣте съ стъргани кифли и полѣйте съ прѣсно врѣло масло. Тѣй приготвенитѣ бибанци сѣ доста вкусни.

466. Бибанци по холандский начинъ

Остържете бибанцитѣ, споредъ горния номеръ, омийте ги и насолѣте, намажете дѣното на една тенджера съ

масло, посипѣте го съ дребно нарѣзанъ лукъ, зеленъ магданозъ и 4 очистени, сжцо тѣй нарѣзани сардели, положите върху всичко това бибанцитѣ, залѣйте ги съ горещо масло и чашка вино, захлупѣте и оставѣте да се душатъ, слѣдъ $\frac{3}{4}$ часа ги извадѣте, наредѣте въ чениа, подлѣйте подъ тѣхъ сосѣтъ и ги украсѣте съ лимониви рѣзанчета.

467. Сварена пестърва въ вино.

Слѣдъ като сѣди очистената пестърва $\frac{1}{2}$ часъ съ соль, залѣйте я съ една чаша вино и оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да ври, като ѝ прибавите лукъ и дафинови листа.

468. Пестърва съ холандекій сосѣ.

Почистѣте рибата и посолена оставѣте да лѣжи единъ часъ; слѣдъ това я приготвѣте, споредъ номеръ 438 и оставѣте да ври, а въ туй врѣме си направѣте сосѣтъ. Турѣте въ единъ сѣдъ: 10 лѣжици вино, 2 лѣжици оцетъ, 6 жълтка, сокъ отъ едно портокалче, малко счуканъ чернъ пиперъ, малко соль и малко захаръ, поставѣте всичко на огъня и постоянно разбърквайте, както при шодо, което, ако е много гжсто, прибавѣте малко отъ буљона, въ който се е варила рибата; слѣдъ това наредѣте пестървата въ чения и я залѣйте съ тѣй приготвения сосѣ.

469. Пестърва съ аспикъ.

Направѣте си аспикъ споредъ № 454, остържете пестървата, разпорѣте я, измийте и нарѣжете на различни парчета; слѣдъ това възварѣте вода съ оцетъ, соль и пиперъ, спустнѣте рибата въ нея и оставѣте да ври 10 минути, а когато истине, наредѣте я въ форма и залѣйте съ аспикъ.

470. Пушена риба.

Вземѣте пушена риба, залѣйте я съ врѣла вода, захлупѣте и оставѣте да поомекне; послѣ си приготвѣте сосѣ отъ блѣда запържка, буљонъ, сваренъ грахъ, зеленъ магданозъ и малко смѣтана, турѣте рибата въ този сосѣ и оставѣте да поври.

471. Печена чига.

Докато чигата е още прѣсна, очистѣте я, измийте и осолѣте; като си хване достатъчно сольта, измийте я и оставѣте да сѣди нѣколко часа; слѣдъ това я турѣте въ тавичка, въ която има разтопено масло, намажете я отгорѣ съ масло, посипѣте съ стѣргани кифли и поставѣте въ фурната да се пече; послѣ положете чигата въ чения, полѣйте я съ масло, въ което понапрѣдъ сте изцѣдили лимоновъ сокъ. Готви се и пържена.

472. Плакия отъ чига.

Изпържете ситно нарѣзанъ лукъ съ 2—3 лѣжици дървено масло, налѣйте въ лука малко вода и оставѣте да поври; подиръ това прибавѣте доматиенъ буљонъ, една лѣжица брашно, едно парче захаръ, потребната соль и рибата, нарѣзана на парчета, при която, като заври, прибавѣте, пиперъ, бахаръ, 1—2 дафинови листа, лимониви резанчета, очистени отъ жълтата корица и оставѣте да доври. Тѣй сготвѣната чига се поднася студена; тя може да се сготви на фурна.

473. Плакия отъ чига, моруна и бѣла риба.
Очистената и добрѣ измита риба нарѣжете на късове, посолѣте ги и оставѣте тѣй да лѣжатъ, докато си при-

готвите соса. Въ нѣколко лъжици врѣло дървено масло турѣте нѣколко зърна чесанъ, нарѣзани на длъжъ, три лъжици доматенъ буѣюнъ, магданозови корени, нарѣзани на колелца, сокъ отъ лимонъ, една чаша вино, нарѣзаната соль и пиперъ, оставѣте този сосъ нѣколко минути да поври и тогава напуцайте въ него рибата, която като уври, украсѣте я съ лимонови рѣзанчета и зеленъ магданозъ.

474. Чига съ миди.

Почистѣте, измийте и насолѣте чигата, положете я въ една тенджера, прибавѣте ѝ нѣколко лимонови рѣзанчета, почистени отъ всичкитѣ сѣмена, два дафинови листа, една глава едро нарѣзанъ лукъ, нѣколко зърна пиперъ, бахаръ и парче асиотъ, залѣйте всичко това съ чашка бѣло вино и оставѣте да се души $\frac{1}{2}$ часъ. Мидитѣ остържете съ ножъ, измийте въ нѣколко води, наредѣте ги въ една тенджера, въ която има нарѣзанъ на колелца лукъ, прибавѣте имъ нужното масло, залѣйте съ чашка бѣло вино и оставѣте да се душатъ, докато почнатъ да се разтварятъ; тогава ги извадѣте, отворѣте всѣка една съ ножъ, тава щото месото отъ мидитѣ да си остане на едната черупка; тѣй приготвени миди, турѣте въ другъ сждъ, сосътъ отъ тѣхъ и този отъ чигата, съберѣте заедно, прибавѣте му една кифла, накисната въ млѣко и го оставѣте да поври; послѣ положете чигата въ чения, наредѣте мидитѣ наоколо нея и ги залѣйте съ сосътъ.

175. Пърженъ сомъ.

Нарѣжете една часть отъ сомъ на доста дебели пържолки, които осолѣте и отъ двѣтѣ страни съ соль, чернъ пиперъ, бахаръ, каранфилъ, асиотъ, ситно скъл-

цана лимонова кора и ги опържете въ масло. Слѣдъ това наредѣте пържолкитѣ въ чения и ги поднесѣте съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки.

476. Маринованъ сомъ.

Опържете пържоли, както горния номеръ, оставѣте да истинатъ и ги наредѣте въ единъ стъкленъ бурканъ или въ каченце; турѣте въ една тенджера двѣ глави нарѣзанъ лукъ, два дафинови листа, 20 зърна пиперъ, двѣ каранфилчета, парче асиотъ, малко димиянъ, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, потребната соль, $\frac{1}{4}$ литръ виненъ оцетъ, $\frac{1}{4}$ литръ вода и, слѣдъ като поври всичко това, излѣйте го върху пържолитѣ, които, ако останатъ непотопени, долѣйте ги съ още оцетъ, послѣ завържете сждътъ и го пазете на хладно мѣсто. Тѣй приготвената марината трае дълго врѣме.

477. Печени скумрии.

Облѣйте кожата на нѣколко скумрии и ги оставѣте да киснатъ 6—8 часа въ млѣко, послѣ ги извадѣте отъ него, избършете ги и завийте въ хартия, намазана съ масло, така щото да не може парата да излиза отъ нихъдъ; тѣй приготвенитѣ скумрии, турѣте въ единъ подходящъ сждъ и ги печете $\frac{1}{4}$ часъ въ фурната.

478. Наложени скумрии.

Облѣйте кожата на три млѣчни скумрии и ги оставѣте една нощъ въ млѣко да киснатъ; на другия день ги измийте добрѣ, млѣкото турѣте въ една тенджера, скумритѣ разполовѣте, извадѣте имъ коститѣ, нарѣжете ги на части, и наредѣте въ единъ бурканъ; сега разбъркайте въ млѣкото двѣ лъжици дървено масло и при-

ливайте по лъжица оцетъ, толкозъ колкото е нужно да имате сосъ, разбърквайте този сосъ, докато се посъжстне и го излѣйте върху скумриитѣ, посипани прѣдварително съ дребно скълцанъ лукъ.

479. Мариновани скумрии.

Вземѣте прѣсни дунавски скумрии, очистѣте ги добрѣ измийте и осолѣте; слѣдъ това ги наредѣте върху чисто платно, за да се обсуши водата имъ, овалайте въ брашно и ги изпържете въ дървено масло, докато се изчерватъ и отъ двѣтѣ страни, послѣ ги наредѣте въ стъкленъ бурканъ или каченце и ги залѣйте съ марината, приготвена по слѣдния начинъ: разбъркайте 100—200 гр. подпържено масло, съ една часть вода и двѣ части оцетъ, прибавѣте една шепа розмаринъ, нѣколко зърна бахаръ, нѣколко зърна чесанъ, нарѣзанъ на колелца и всичко това оставѣте да поври и като истине излѣйте го върху рибата, така щото всичката да е потопѣна. Пази се на студено мѣсто. По сщия начинъ се прави марината отъ пестърва, моруна, чига и отъ др. едри риби.

480. Паламутъ.

Готви се пърженъ и се поднася съ лимонъ и дървено масло.

481. Моруна.

Добрѣ изкиснато парче отъ моруна измийте въ студена вода, нарѣжете го на четвъртити парчета, които наредѣте въ една тенджера, осолѣте, залѣйте ги съ врѣла вода и оставѣте да вратъ, докато омегкнатъ; послѣ имъ отцѣдѣте водата, облѣйте кожата имъ, наредѣте ги въ чении,

посипѣте съ стѣргани кифли, пърженъ лукъ и поднесѣте съ хрѣнъ или горчица.

482. Моруна съ сосъ.

Сварѣте моруната, както по-горѣ, изпържете блѣда запържка (кашичка) и разбъркайте въ нея буљона отъ рибата; слѣдъ това нарѣжете една скумрия на парчета, които заедно съ моруната наредѣте въ една тенджера, прѣцѣдѣте сосѣтъ върху тѣхъ и оставѣте да вратъ, като прибавите нѣколко сардели, размачкани съ прѣсно масло.

483. Моруна съ сосъ по другъ начинъ.

Размачкайте въ единъ съдъ парче масло съ три лъжици брашно, прибавѣте при него нарѣзана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, три очистени отъ коститѣ сардели и размачкани съ парче масло, чашка вино, $\frac{1}{8}$ литра вода, разбъркайте всичко това и оставѣте да поври, като разбърквате често. Въ туй врѣме турѣте парче моруна да се свари въ солена вода и когато омеггне извадѣте я отъ водата и оставѣте да се обсуши, послѣ я турѣте въ чения, залѣйте съ приготвения сосъ и поднесѣте посипана съ пържена кифли.

484. Пържена моруна.

Измийте моруната, отстранѣте кожата ѝ, нарѣжете я на парчета и осолѣте, слѣдъ това обсушете всѣкое парче съ кърпа, овалайте го въ брашно, яйца, стѣргани кифли и го опържете въ врѣло масло. Поднася съ хрѣнъ или горчица.

485. Моруна съ сардели.

Сварѣте парче моруна и го нарѣжете на тънки лис-

та, намажете форма съ масло, покрийте дъното ѝ съ книгани кифли, турѣте върху нея морунови листа, редъ първени стъргани кифли, дребно нарѣзани сардели, лимонова кора и мушкатовъ цвѣтъ, послѣ пакъ риба, върху нея кифли и т. н. т., докато формата се напълни, върху всичко това съ смѣтана и оставѣте да се опече, слѣдъ което отстранѣте книгата, а рибата поднесѣте.

487. Моруна по холандски начинъ.

Вземѣте парче моруна, отстранѣте кожата, осолѣте го и, слѣдъ като сѣди единъ часъ съ солта, залѣйте го съ вода и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да ври; въ туй врѣме турѣте въ тенджерка парче масло, прибавѣте въ него малко брашно, лимоновъ сокъ и двѣ лъжици смѣтана, разбъркайте този сосъ добръ и, слѣдъ като заври, полѣйте рибата.

487. Пудингъ отъ моруна.

Сварѣте $\frac{1}{2}$ килогр. моруна въ солена вода, отстранѣте коститѣ ѝ, а месото дребно нарѣжете. Разтрийте 7 декагр. масло, ступѣте въ него 6 яйца, прибавѣте двѣ наиснати въ вода и размачкани кифли, ситно скълцанъ лукъ, 6—7 лъжици млѣко, малко счуканъ пиперъ и мушкатовъ цвѣтъ, осолѣте всичко това, разбъркайте го добръ и напоследъкъ прибавѣте нарѣзаното моруново месо; намокрѣте кърпа въ вода, изтискайте я, изсипѣте смѣсата въ нея, завържете я свободно съ конецъ и оставѣте въ солена вода да ври единъ часъ. Поднесѣте пудинга, посипанъ съ стъргани кифли и попаренъ съ масло.

488. Раци.

Докато сѣ още рацитѣ живи, измийте ги добръ и

изтеглѣте срѣдното перо на опашката имъ заедно съ червото, почистѣте влакната подъ чурупката, обрѣжете мустацитѣ и наредѣте рацитѣ въ тенджерка, прибавѣте имъ малко кимеонъ, соль, парче масло, зеленъ магданозъ, залѣйте ги съ врѣла бира или вино и ги оставѣте да вратъ, докато се добръ зачерватъ; слѣдъ това наредѣте рацитѣ въ една чения и полѣйте подъ тѣхъ малко отъ буљона, който, ако искате да сладни, прибавѣте му парче захаръ.

489. Раци съ оризъ.

Почистѣте рацитѣ, както по-горѣ и ги турѣте да вратъ съ нуждната соль; въ туй врѣме подпържете малко лукъ, измийте оризъ и заедно съ лука го турѣте при рацитѣ, които оставѣте да вратъ, докато ориза се сгъстне и достатъчно омекне.

490. Охлюви съ кисель хрѣнъ.

Сварѣте охлювитѣ въ солена вода. Настържете въ ченийка хрѣнъ, разбъркайте го съ оцетъ, ако обичате, прибавѣте му парче захаръ и го поднасяйте едновременно съ охлювитѣ.

491. Миди съ вино.

Турѣте въ една тенджерка, парче масло, дребно нарѣзанъ лукъ и чесанъ, наредѣте върху тѣхъ мидитѣ, налѣйте имъ малко вино и ги задушете, докато се отворятъ; послѣ ги извадѣте, отстранѣте на всѣка една съ ножче едната чурупка, а другата съ мидата турѣте въ чения. Поднасятъ се съ лимонъ, нарѣзанъ на четвъртинки, за да си изцѣди всѣкой, споредъ вкуса; или

пъкъ, когато имъ отстраните едната чурупка, натурайте ги пакъ въ тенджерата, прибавѣте имъ още вино, стъргани пържени кифли, лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ, изцѣдѣте имъ лимоновъ сокъ и, като завратъ, поднесѣте ги.

492. Иманъ байладж.

Вземѣте дълги сини патладжени, отрѣжете опашки-тѣ имъ, разцѣпѣте ги на четири мѣста, като оставате достатъчно мѣсто отъ едина и другия край, за да се не раздѣлятъ, послѣ ги натрийте съ соль и оставѣте да лѣжатъ 1—2 часа. Въ това врѣме нарѣжете 2—3 глави лукъ на тънки колелца, 1—2 глави чесанъ, соль, пиперъ, магданозъ и добръ разбъркайте тази смѣсъ; попарѣте патладженитѣ съ врѣла вода, въ която прѣдварително сте турили парче захаръ, изцѣдѣте ги и напълнете между прорѣзанитѣ мѣста. Тѣй приготвенитѣ патладжени наредѣте въ прѣстена или добръ калаисана тенджера, залѣйте ги съ достатъчно чисто дървено масло, малко вода и доматенъ булйонъ, колкото да се покриватъ на единъ до два пѣрста отгорѣ и оставѣте да вратъ скоро, докато остане само маслото.

493. Яхния отъ гѣби.

Почистѣте гѣбитѣ, нарѣжете ги и попарѣте; послѣ изпържете ситно нарѣзанъ лукъ съ дървено масло, прибавѣте въ него малко брашенце, оставѣте да се поизпържи и тогава прибавѣте гѣбитѣ, като имъ отстраните черната вода, поизпържете и тѣхъ малко, залѣйте всичко съ врѣла вода, прибавѣте нужната соль и оставѣте да ври; когато ястието наближи да е готово, прибавѣте парѣзанъ зеленъ магданозъ и счуканъ чернъ пиперъ.

494. Яхния отъ гѣби по другъ начинъ.

Почистѣте гѣбитѣ, попарѣте ги, отстранѣте тази вода, залѣйте ги съ друга врѣла подсолена вода и оставѣте да се сварятъ. Възварѣте масло, прибавѣте въ него нѣколко лъжици брашно, което разбърквайте, като се зачерви, тогава го свалѣте отъ огъня и, като се прохлади, наливайте по малко въ него булйона отъ гѣбитѣ, послѣ прибавѣте и тѣхъ, малко зеленъ магданозъ и поставѣте кашата да ври, докато се сгѣсти. По сѣнаближи да се свали брашното отъ огъня, туря му се дребно нарѣзанъ зрѣлъ чесанъ.

495. Постни сарми отъ кисело зеле.

Вземѣте една здрава твърда кисела зелка, разложете ѝ листата, отстранѣте твърдата имъ часть и оставѣте на страна. Изпържете ситно нарѣзанъ лукъ съ повечко дървено масло, прибавѣте при него добръ измитъ оризъ и го поизпържете, като постоянно го разбърквате, прибавѣте соль, чернъ пиперъ, зеленъ магданозъ и свалѣте тази смѣсъ отъ огъня. Сега вземайте отъ зелевитѣ листа, туряйте въ всѣки листъ по една лъжица отъ приготвената смѣсъ, завивайте я съ крайщата на листа въ видъ на топка и нареждайте въ тенджера, залѣйте съ малко сокъ отъ зеле (ако е много кисель да се размѣси съ вода) и оставѣте сармитѣ да вратъ, докато зелето омегне и почти всичката имъ вода изври. Поднасятъ се посипани съ счуканъ чернъ пиперъ.

496. Пълнени домати.

Измийте нѣколко здрави едри и гладки домати, отрѣжете ги отгорѣ, отстранѣте вжтрѣшната имъ сѣмен-

на частъ, изплакнете ги пакъ съ вода насолйте и оставйте да посѣдатъ; въ туй врѣме изпържете лукъ въ повече дървешо масло, прибавйте оризъ, потребната солъ и зеленъ магданозъ; залѣйте всичко съ малко врѣла вода, оставйте да заври и напълните съ тази смѣсъ доматиѣ, които наредѣте въ тавичка и ги пратѣте на фурна, като имъ налѣйте малко вода или буљонъ.

497. Яхния отъ зеленъ бобъ

Почистѣте бобътъ отъ крайщата и отъ ликата, нарѣжете го по на двѣ части и попарѣте, излѣйте водата и оставйте бобътъ, докато се подпържи лукътъ; тогава прибавйте бобътъ заедно съ нуждната солъ, подпържете и него, прибавйте зеленъ магданозъ, чернъ пиперъ и оставйте да се свари; не трѣбва да има много вода, а при изпържаванieto на лукътъ, ако обичате, прибавйте малко брашно. Това ястие става доста вкусно, ако му се прибави, докато още ври, малко доматиенъ буљонъ.

498. Яхния отъ бакла.

Почистѣте баклата, нарѣжете я по на двѣ части, посолѣте и оставйте тѣй около единъ часъ; послѣ я попарѣте и изпържете заедно съ лукътъ; залѣйте я съ врѣла вода, прибавйте магданозъ и оставйте да се свари. Когато ще поднасяте баклата, разбъркайте въ нея счуканъ чесанъ, подкиселенъ съ оцетъ.



XX. Колачи, бухти и други сладки.

499. Приготовление на квасътъ.

На 2 декагр. мая се тура нѣколко лъжици топличко млѣко, една лъжичка захаръ и деѣ лъжици брашно; поставя се квасътъ на топличко и, слѣдъ като втаса, замѣсва се тѣстото.

500. Чехски колачи.

Разстривайте въ една порцеланова паница 10 декагр. прѣтопено и 10 декагр, прѣсно масло, докато кабардисатъ и добрѣ побѣлеятъ, размѣсѣте постъпенно въ тѣхъ 6 жълтъка, 3 декагр. подбъркана мая, снѣгъ отъ 4 бѣлтѣка, $\frac{1}{8}$ топличко млѣко, 3 лъжици счуканъ захаръ, ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, малко солъ и замѣсѣте всичко това съ $\frac{1}{2}$ кгр. чисто сухо брашно, измѣсвайте тѣстото съ голѣма дървена лъжица, докато се откъсне отъ нея и тогава го оставйте да втаса. Между това врѣме приготвѣте си: пестилъ, макъ, или пѣвъ извара; слѣдъ като втаса тѣстото, турѣте го на дѣската, посипана съ брашно, разточете го доста тънко, нарѣжете отъ него квадратни парчета, на които въ срѣдата турѣте пестила, събирайте имъ четвирѣтѣ крайща въ купъ и наредѣте тѣй приготвениѣ колачи въ тава, намазана съ масло, намажете ги отгорѣ съ разбити яйца, посипѣте съ попарени скълцани бадеми и, слѣдъ като кабардисатъ още малко, опечете ги въ гореща фурна. Поднасятъ се посипани съ захаръ. Отъ това тѣстото може да се приготви голѣмъ колачъ тѣй: размажете тѣстото по голѣмината на тавичката, обърнете му малко крайщата и ги намажете съ масло, наредѣте отгорѣ на тѣстото разполовени прѣсни сливи, посипѣте го добрѣ

съ захаръ и опечете. Въмсто сливи можете да намажете тѣсто съ извара и да го посипѣте съ сухо грозде, безъ сѣме; ако съ колачитѣ съ извара, трѣбва и нея отгорѣ да намажете съ яйца.

501. Чехски колачи другъ видъ.

Измѣсѣте $\frac{1}{2}$ килогр. масло съ една шепа брашно, направѣте отъ това тѣсто питка, която поставѣте между двѣ чени на студено мѣсто. Въ $\frac{1}{4}$ литръ смѣтана, разбъркайте, 4 жълтъка и 3 декагр. подбъркана мая, замѣсѣте съ нея $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, въ което прѣдварително сте размѣсили 7 декагр. масло, прибавѣте въ това тѣсто 3 лъжици счукана захаръ, малко соль, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, измѣсѣте го добрѣ и оставѣте да втаса; слѣдъ което турѣте тѣсто то върху дѣска, посипана съ брашно, поразточете го, положете върху него горнята маслова питка, която покрийте съ крайщата на разточеното тѣсто и заедно ги разточете на колкото е възможно, тънакъ листъ, който прѣгъгвайте и точете, както се постъпва при маслово тѣсто; когато разточите листа четвърти пѣтъ, нарѣжете отъ него четвъртити парчета, намажете ги съ пестилъ, макъ или извара, събирайте имъ четиритѣ крайща въ купъ, намажете ги отгорѣ съ яйца и наредѣте колачитѣ въ тавичка, оставѣте да кабардисатъ и ги опечете въ умѣрена фурна,

502. Нѣмски колачи.

Разтрийте съ дървена лъжица $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло; турѣте въ $\frac{2}{3}$ литра сладка смѣтана 8 жълтъка, 4 декагр. подбъркана мая, 10 декагр. счукана захаръ, ситно скълцана кора отъ половинъ лимонъ, малко мушкатовъ цвѣтъ и малко соль; разбъркайте тази смѣсь

добрѣ и по малко наливайте отъ нея въ разтритото масло, като въ сщщото врѣме притуряте толкозъ брашно, колкото е нужно да получите твърдичко тѣсто, което измѣсвайте, докато почне да пуца мехури и тогава го оставѣте да втаса. Слѣдъ това турѣте тѣстото върху дѣска, посипана съ брашно; изрѣжете голѣми валчести форми отъ хартия и ги намажете съ масло, вземайте толкозъ голѣми парчета отъ тѣстото, колкото е потребно за всѣка изрѣзана хартия, разточете ги върху тѣхна дебелина, колкото житно стебло, намажете ги на единъ прѣстъ дебелина съ извара, макъ или пестилъ, завърнитѣ крайщата, намажете послѣднитѣ съ яйца и хвърлѣте колачитѣ да се опекаатъ. Поднасятъ се наредени въ купъ и посипани съ захаръ.

503. Бѣлтѣкови колачета.

Турѣте въ единъ сѣдъ 2 килогр. брашно, нарѣжете въ него 1 кгр. прѣсно масло, прибавѣте 5 декагр. подбъркана мая, 3 лъжици счукана захаръ, една лъжичка соль, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и всичко това замѣсѣте съ $\frac{2}{3}$ литра гѣста сладка смѣтана и гѣстъ снѣгъ отъ 12 бѣлтѣка; измѣсвайте тѣстото, докато се образуватъ по него мехури, и слѣдъ като втаса, направѣте отъ него като горнитѣ колачета, съ макъ или извара, намажете ги съ гѣстъ снѣгъ, а върху него посипѣте счукани бадеми, едро счукана захаръ и оставѣте да се опекаатъ.

504. Жълтъкови колачи.

Турѣте въ единъ сѣдъ 8 жълтъка, 16 лъжици смѣтана, 10 декагр. разтопено масло, 3 декагр. подбъркана мая, три лъжици счукана захаръ, ситно скълцана кора отъ половинъ лимонъ и кафяна лъжичка соль, раз-

бъркайте всичко добръ и замѣсѣте въ него $\frac{1}{2}$ килогр. постоплено брашно. Тѣстото да бѣде много гѣсто и го изработѣте съ голѣма дървена лъжица (въ видѣ на лопатка.) Послѣ посипѣте кърпа съ брашно, изстърсѣте тѣстото върху нея, завържете я свободно съ банапъ и пустѣйте я въ садъ съ топла вода, поставенъ на топло мѣсто, за да втаса тѣстото; слѣдъ като послѣдното изплува на повърхността на водата, извадѣте го, поизцѣдѣте кърпата, а тѣстото изтърсѣте върху дѣска, посипана съ брашно, разточете го на единъ пърстъ дебелина и изрѣжете отъ него валчести формички, които намажете съ яйца, послѣ съ размачвани сливи, върху тѣхъ турѣте половинки бадеми и ги опечете.

505. Карлсбадски колачи.

Разтрийте съ дървена лъжица 14 декагр. разтопено масло и 12 декагр. прѣсно масло, прибавѣте при тѣхъ 9 жълтъка, 8 лъжици смѣтана, 4 декагр. подбъркана мая 10 декагр. счуканъ захаръ и всичко това замѣсѣте съ $\frac{1}{2}$ килогр. чисто брашно, осолѣте тѣстото и го оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да втасва. Слѣдъ това постелѣте тавичка съ хартия, намазана съ масло, натуряйте отъ тѣстото съ лъжица върху нея 26 еднакви купчинки, които поизравнѣте съ ножъ и изострете нагорѣ, турѣте върху всѣка купчинка по едно зърно нѣмско грозде или пѣкъ сладко отъ вишни, намажете ги отгорѣ съ гѣстъ снѣгъ, посипѣте съ едро счуканъ захаръ, счукани бадеми и опечете колачитѣ. Поднасятъ се посипани съ захаръ.

506. Колачъ съ извара.

Приготвѣте си най напрѣдъ изварата съ жълтъци, захаръ и нѣколко горчиви бадеми, споредъ № 563, пос-

лѣ турѣте на дѣската 14 декагр. брашно, раздробѣте въ него 14 декагр. прѣсно масло (разтривайте маслото и брашното между рѣцѣтъ си, докато станатъ на едри трохи), разбъркайте единъ жълтъкъ въ една винена чашка студена вода, излѣйте при брашното и замѣсѣте тѣстото, което поизмѣсѣте малко и го раздѣлѣте на двѣ равни части; едната частъ турѣте въ тавичка, разточете я и намажете отгорѣ съ дебелъ пластъ отъ приготвената извара, послѣ разточете втората частъ, положете я внимателно върху изварата, примачкайте краищата добръ и хвърлѣте колача въ умѣрена фурна. Поднася се посипанъ съ ванилова захаръ, (захаръ, счукана съ парче ванилия).

507. Хановерски колачъ.

Разтривайте $\frac{1}{4}$ вгр. масло, докато стане като пѣна, размѣсѣте постъпено въ него: 5 жълтъка, 12 лъжици смѣтана, 4 декагр. подбъркана мая, 2 лъжици счукана захаръ, малко соль, $\frac{1}{2}$ вгр. брашно и всичко добръ разбъркайте, сетнѣ постелѣте въ тавичка, намазана хартия съ масло, турѣте върху нея половината отъ тѣстото, намокрѣте си пърститѣ въ масло и разтеглѣте тѣстото на тънка и толкозъ голѣма питка, колкото е голѣмината на хартията, намажете я съ извара, споредъ горния номеръ и покрѣте съ другата разтѣглена половина, слѣдъ това разбъркайте 2—3 жълтъка съ разтопено масло и намажете отгорѣ колача, посипѣте го съ счукана захаръ и внимателно опечете, а когато изстине нарѣжете го на продълговати парчета.

508. Колачъ съ плодове.

Турѣте на дѣската за точение 10 декагр. брашно, раздробѣте въ него 7 декагр. прѣсно масло, прибавѣте

2 жълтъка, 2 лъжици смѣтана, 2 декагр. захарь, които сѣте гѣстото и го оставѣте да си отпочине. После го разточете, колкото голѣмината на тавичката и опречете. Следъ като болачътъ истине намажете го съ захарь, обичае волпотъ, но безъ сиропа. Направѣте гастъ снѣгъ отъ 2 бѣлтъза, разбъркайте въ него 14 декагр. снѣгъ ситно стукана захарь, намажете съ този снѣгъ истината две вече болачъ и го поставѣте въ гореща фурна, съ сѣмъ малко да се пече, като се внимава снѣгътъ да не пожълтѣе.

509. Болачъ съ череши.

Турѣте въ една порцеланова пеница $\frac{1}{4}$ килогр. масло, $\frac{1}{4}$ килогр. стукана захарь и разстривайте тази смѣсъ съ дървена лъжица около половинъ часъ, после прибавѣте 6 яйца едно подиръ друго, като следъ всѣко едно много добръ разстривате маслото и захарьта, отъ доброто разстриване на смѣсъта зависи качеството на тѣзи сладки; на послѣдъкъ размѣшайте $\frac{1}{2}$ килогр. чисто прѣсяно брашно, ситно сѣтъцана кора отъ $\frac{1}{4}$ лимонъ и турайте съ лъжица отъ гѣстото върху таза, намазана съ масло, размажете го на всѣкъдѣ еднакво, наредѣте върху него череши и печете болача най малко половинъ часъ.

510. Болачъ съ сливи.

Разстривайте $\frac{1}{2}$ часъ, 10 декагр. прѣсно масло, 4 жълтъка и 10 декагр. стукана захарь, размѣсѣте въ тази смѣсъ 10 декагр. чисто брашно и гастъ снѣгъ отъ шесть бѣлтъза; намажете валчеста форма, на която крайщата се сваятъ, съ масло, излѣйте гѣстото въ нея, наредѣте върху него осминки сливи съ божицата къмъ гѣстото и го оставѣте $\frac{3}{4}$ часа да се пече; следъ това

свалѣте оболността (крайщата на формата), оставѣте болача да истине и тогава го посипѣте съ стукана захарь.

511. Другъ болачъ съ сливи.

Разстривайте $\frac{1}{2}$ часъ 10 декагр. прѣсно и 10 декагр. прѣтопено масло и, като продължавате да разстривате, притуряйте поставенно 12 жълтъка, 15 лъжици топличка смѣтана, 4 декагр. подбързана масъ, четири лъжици стукана захарь, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, толкова брашно, колкото е нужно да получите нежно гѣсто, което осолѣте малко и оставѣте да втаса; следъ това размажете гѣстото въ тавичка, намазана съ масло, обложете го отпорѣ съ прѣсно обѣлени сливи, намажете крайщата съ разтопено масло и оставѣте болача да се опече. Поднеса се посипанъ съ захарь.

512. Болачъ съ вишни.

Разстривайте 20 декагр. прѣсно масло, докато стане на пѣна, прибавѣте въ него 4 жълтъка, 20 декагр. стукана захарь, ситно сѣтъцана кора отъ половинъ лимонъ, малко солъ и 20 декагр. брашно, всичката тази смѣсъ разстрийте добръ и напослѣдъкъ размѣсѣте въ нея гастъ снѣгъ отъ четири бѣлтъза; намажете таза съ масло, размажете съ ножъ въ нея гѣстото, наредѣте върху него вишни, една до друга и оставѣте болача да се опече, като гледате да получи жълтъ цвѣтъ. Поднеса се посипанъ съ захарь.

513. Болачъ съ зѣлки.

Размачкайте съ рѣцъ върху дъска 14 декагр. масло и 14 декагр. брашно, прибавѣте при тѣхъ 10 де-

2 жълтъка, 2 лъжици смѣтана, 2 декагр. захарь, измѣсѣте тѣстото и го оставѣте да си отпочине. Послѣ го разточете, колкото голѣмината на тавичката и опечете. Слѣдъ като колачътъ истине намажете го съ какъвто обичате компотъ, но безъ сиропа. Направѣте гѣстъ снѣгъ отъ 2 бѣлтѣка, разбъркайте въ него 14 декагр. много ситно счукана захарь, намажете съ този снѣгъ истиналия вече колачъ и го поставѣте въ гореща фурна, съвсѣмъ малко да се пече, като се внимава снѣгътъ да не пожълтѣе.

509. Колачъ съ череши.

Турѣте въ една порцеланова пеница $\frac{1}{4}$ килгр. масло, $\frac{1}{4}$ килогр. счукана захарь и разстривайте тази смѣсь съ дървена лъжица около половинъ часъ, послѣ прибавѣте 6 яйца едно подиръ друго, като слѣдъ всѣко едно много добрѣ разтривате маслото и захарята, отъ доброто разтривание на смѣсьта зависи качеството на тѣзи сладки; на послѣдъкъ размѣшайте $\frac{1}{2}$ килогр. чисто прѣсѣяно брашно, ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и турайте съ лъжица отъ тѣстото върху тава, намазана съ масло, размажете го на всѣкъдѣ еднакво, наредѣте върху него череши и печете колача най малко половинъ часъ.

510. Колачъ съ сливи.

Разтривайте $\frac{1}{2}$ часъ, 10 декагр. прѣсно масло, 6 жълтъка и 10 декагр. счукана захарь, размѣсѣте въ тази смѣсь 10 декагр. чисто брашно и гѣстъ снѣгъ отъ шесть бѣлтѣка; намажете валчеста форма, на която крайщата се свалятъ, съ масло, излѣйте тѣстото въ нея, наредѣте върху него осминки сливи съ кожицата къмъ тѣстото и го оставѣте $\frac{3}{4}$ часа да се пече; слѣдъ това

свалѣте околността (крайщата на формата), оставѣте колача да истине и тогава го посипѣте съ счукана захарь.

511. Другъ колачъ съ сливи.

Разтривайте $\frac{1}{2}$ часъ 10 декагр. прѣсно и 10 декагр. прѣтопено масло и, като продължавате да разтри-топличка смѣтана, 4 декагр. подбъркана мая, четири лъжици счукана захарь, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, толкозъ брашно, колкото е нужно да получите нежно тѣсто, което осолѣте малко и оставѣте да втаса; слѣдъ това размажете тѣстото въ тавичка, намазана съ масло, обложете го отгорѣ съ прѣсни обѣлени сливи, намажете крайщата съ разтопено масло и оставѣте колача да се опече. Поднася се посипанъ съ захарь.

512. Колачъ съ вишни.

Разтривайте 20 декагр. прѣсно масло, докато стане на пѣна, прибавѣте въ него 4 жълтъка, 20 декагр. счукана захарь, ситно скълцана кора отъ половинъ лимонъ, малко солъ и 20 декагр. брашно, всичката тази смѣсь разтрийте добрѣ и напоследъкъ размѣсѣте въ нея гѣстъ снѣгъ отъ четири бѣлтѣка; намажете тава съ масло, размажете съ ножъ въ нея тѣстото, наредѣте върху него вишни, една до друга и оставѣте колача да се опече, като гледате да получи жълтъ цвѣтъ. Поднася се посипанъ съ захарь.

513. Колачъ съ ябълки.

Размачкайте съ рѣцѣ върху дѣска 14 декагр. масло и 14 декагр. брашно, прибавѣте при тѣхъ 10 де-

кагр. счуканъ захаръ, 7 дегр. стъргани бадеми, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, малко солъ и замѣсѣте тѣстото, като прибавите два жълтъка и сокъ отъ половинъ лимонъ, измѣсѣте го добръ и разточете върху валчесто изрѣзана хартия, колкото голѣмината на една чения, обложете го отгорѣ съ ябълки, нарѣзани на тънки листенца, посипѣте ги съ захаръ, ситно скълцани бадеми и опечете колача.

514. Колачъ съ грозде.

Изработѣте на дъската 28 декагр. брашно и 28 декагр. масло, прибавѣте при тѣхъ 14 декагр. захаръ, 2 лъжици смѣтана, едно яйце, единъ жълтъкъ и разточете тѣстото въ тавичка на единъ пърстъ дебелина. Направѣте гъстъ снѣгъ отъ 4 бѣлтѣка, прибавѣте въ него 16 декагр. ситно счукана захаръ, 10 декагр. счукани бадеми и 40 декагр. прѣсно очистено грозде, разбъркайте го добръ и намажете разточеното тѣсто, което опечете въ умѣрена фурна.

515. Маковъ колачъ.

Турѣте на дъската 14 декагр. брашно и 10 декагр. масло, размачквайте маслото въ брашното, съ валякъ или съ дебела точилка, прибавѣте два жълтъка, нѣколко лъжици смѣтана, два декагр. неподбъркана мая и разточете отъ тѣстото тънка питка. Счукайте 2 децилитра маково сѣме, което сварѣте въ смѣтана, подсладетѣ го, споредъ желанието си и, когато истине, намажете питката, завийте я въ видъ на валякъ и оставѣте да втаса, послѣ я намажете съ жълтъкъ, посипѣте съ нарѣзани бадеми и опечете въ умѣрена фурна.

516. Колачъ за кафе.

Турѣте въ единъ сѣдъ $\frac{3}{4}$ кгр. чисто брашно, разтопѣте въ едно човенче 14 декагр. масло, прибавѣте въ него $\frac{1}{2}$ кгр. топличка смѣтана, три жълтъка, 4 декагр. подбърканъ квасъ, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и всичко това размѣсѣте въ брашното, измѣсѣте тѣстото, осолѣте и подсладетѣ достатъчно, измѣсѣте го добръ и оставѣте да втаса. Слѣдъ това намажете тавичка съ масло, разточете въ нея тѣстото, намажете му крайщата съ масло, посипѣте го отгорѣ съ захаръ, размѣсена съ дарчинъ, скълцани бадеми и оставѣте да се опече.

517. Крѣхки мартински колачи.

Разтрийте много добръ $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло, прибавѣте въ него три жълтъка, 4 декагр. подбъркана мая, малко счукана захаръ, кора отъ половинъ лимонъ, винена чашка топличка смѣтана и $\frac{1}{4}$ килогр. чисто брашно, осолѣте тѣстото, измѣсѣте го много добръ и оставѣте да втаса. Послѣ турѣте тѣстото върху дъска, посипана съ брашно, разточете го на тънъкъ листъ, отъ който изрѣжете три пърста широки и около 6 пърста дълги листи, които намажете съ извара, макъ или пестилъ, завийте ги въ видъ на шрудлъ, дайте имъ форма на кифли и ги наредѣте на раздалечъ въ тавичка, намазана съ масло, намажете ги отгорѣ съ разбити яйца и оставѣте да се опекаатъ; послѣ ги посипѣте съ захаръ и наредѣте въ чения.

518. Плътенъ козунакъ.

Въ 1 килогр. брашно раздробѣте 20 декагр. масло и го замѣсѣте на твърдичко тѣсто, като прибавѣте 20 декгр. счусчукана захаръ, ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, малко солъ и нужното млѣко; почистѣте и измий-

кагр. счуканъ захаръ, 7 дегр. стъргани бадеми, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, малко солъ и замѣсѣте тѣстото, като прибавите два жълтъка и сокъ отъ половинъ лимонъ, измѣсѣте го добръ и разточете върху валчесто изрѣзана хартия, колкото голѣмината на една чения, обложете го отгорѣ съ ябълки, нарѣзани на тънки листенца, посипѣте ги съ захаръ, ситно скълцани бадеми и опечете колача.

514. Колачъ съ грозде.

Изработѣте на дъската 28 декагр. брашно и 28 декагр. масло, прибавѣте при тѣхъ 14 декагр. захаръ, 2 лъжици смѣтана, едно яйце, единъ жълтъкъ и разточете тѣстото въ тавичка на единъ пръстъ дебелина. Направѣте гъстъ снѣгъ отъ 4 бѣлтѣка, прибавѣте въ него 16 декагр. ситно счукана захаръ, 10 декагр. счукани бадеми и 40 декагр. прѣсно очистено грозде, разбъркайте го добръ и намажете разточеното тѣсто, което опечете въ умѣрена фурна.

515. Маковъ колачъ.

Турѣте на дъската 14 декагр. брашно и 10 декагр. масло, размачквайте маслото въ брашното, съ валякъ или съ дебела точилка, прибавѣте два жълтъка, нѣколко лъжици смѣтана, два декагр. неподбъркана мая и разточете отъ тѣстото тънка питка. Счукайте 2 децилитра маково сѣме, което сварѣте въ смѣтана, подслатѣте го, споредъ желанието си и, когато истине, намажете питката, завийте я въ видъ на валякъ и оставѣте да втаса, послѣ я намажете съ жълтъкъ, посипѣте съ нарѣзани бадеми и опечете въ умѣрена фурна.

516. Колачъ за кафе.

Турѣте въ единъ сѣдъ $\frac{3}{4}$ кгр. чисто брашно, разтопѣте въ едно човенче 14 декагр. масло, прибавѣте въ него $\frac{1}{2}$ кгр. топличка смѣтана, три жълтъка, 4 декагр. подбърканъ квасъ, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и всичко това размѣсѣте въ брашното, измѣсѣте тѣстото, осолѣте и подсладѣте достатъчно, измѣсѣте го добръ и оставѣте да втаса. Слѣдъ това намажете тавичка съ масло, разточете въ нея тѣстото, намажете му крайщата съ масло, посипѣте го отгорѣ съ захаръ, размѣсена съ дарчинъ, скълцани бадеми и оставѣте да се опече.

517. Крѣхки мартински колачи.

Разтрийте много добръ $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло, прибавѣте въ него три жълтъка, 4 декагр. подбървана мая, малко счукана захаръ, кора отъ половинъ лимонъ, винена чашка топличка смѣтана и $\frac{1}{4}$ килогр. чисто брашно, осолѣте тѣстото, измѣсѣте го много добръ и оставѣте да втаса. Послѣ турѣте тѣстото върху дъска, посипана съ брашно, разточете го на тънъкъ листъ, отъ който изрѣжете три прѣста широки и около 6 прѣста дълги листи, които намажете съ извара, макъ или пестилъ, завийте ги въ видъ на щрудлъ, дайте имъ форма на кифли и ги наредѣте на раздалечъ въ тавичка, намазана съ масло, намажете ги отгорѣ съ разбити яйца и оставѣте да се опекаатъ; послѣ ги посипѣте съ захаръ и наредѣте въ чения.

518. Плѣтенъ козунакъ.

Въ 1 килогр. брашно раздробѣте 20 декагр. масло и го замѣсѣте на твърдичко тѣсто, като прибавѣте 20 декгр. счусчукана захаръ, ситно скълцана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, малко солъ и нужното млѣко; почистѣте и измий-

те 14 декагр. сухо грозде, безъ сѣме и нарѣжете 14 декагр. сладки попарени и олющени бадеми. Слѣдъ като втаса тѣстото, турѣте го върху дъска, посипана съ брашно, прибавѣте му гроздето и бадемитѣ и го измѣсвайте, докато послѣднитѣ се размѣсятъ еднакво въ него; послѣ раздѣлѣте тѣстото на 9 топки, четири отъ тѣхъ разваляйте и ги оплетѣте въ видъ на коса, послѣ разваляйте още три, оплетѣте ги и положете върху първата плетенка, поставена въ намазана тавичка, напослѣдъкъ разваляйте послѣднитѣ двѣ топки, които овийте и положете върху втората плетенка, притиснѣте сега крайщата, намажете козунака съ яйца и го оставѣте най-малко $\frac{1}{2}$ часъ да втаса. Тѣй приготвени козунакъ, трѣбва да се пече най-малко единъ часъ.

519. Чехски великденски козунакъ.

Оставѣте да се поразтопи $\frac{1}{4}$ килогр. и 12 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него $\frac{2}{3}$ литра сладка смѣтана, 6—8 жълтъка, 14 декагр. неподбъркана мая, 14 декагр. счукана захаръ и кафяна лъжичка соль, разбъркайте всичко добрѣ и замѣсѣте съ него толкозъ чисто брашно, колкото е нужно да се получи твърдичко тѣсто, което измѣсвайте, докато се отдѣли отъ лъжицата; слѣдъ това размѣсѣте въ него ситно скълцана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ и го оставѣте да втаса. Когато тѣстото втаса, изтърсѣте го на дъската, посипана съ 10 декагр. грозде, безъ сѣме и 10 декагр. парени, нарѣзани бадеми и го измѣсвайте, докато бадемитѣ и гроздето се добрѣ размѣсятъ, послѣ направѣте отъ него двѣ валчести хлѣбчета, които намажете съ разбити яйца и, като втасатъ, опечете ги.

520. Арабски козунакъ.

Разтрийте въ единъ сждъ 14 декагр. прѣсно и 14

декагр. прѣтопено масло, размѣсѣте въ тѣхъ 4 яйца, и 4 жълтъка, които туряйте единъ по единъ, като разбърквате добрѣ, притурѣте 4 декагр. неподбъркана мая, 6 лъжици смѣтана и замѣсѣте въ тази смѣсъ $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. брашно; послѣ счукайте $\frac{1}{2}$ литръ маково сѣме, размѣсѣте го въ тѣстото заедно съ $\frac{1}{4}$ килогр. счукана захаръ и ситно нарѣзана лимонова кора, осолѣте тѣстото съ малко соль, размѣсѣте повторно и го изсипѣте въ бабовкова форма, намазана съ масло; печете козунака единъ часъ и го поднесѣте посипанъ съ захаръ.

521. Нашепски козунаци.

Отсѣйте въ единъ сждъ 5 килогр. чисто сухо брашно, прибавѣте въ него 1 килогр. и 25 декагр. счукана захаръ, нужната соль, ситно скълцана портокалова или лимонова кора и всичко това замѣсѣте съ $\frac{1}{2}$ килогр. топло разтопено масло, гжстъ снѣгъ отъ 50 бѣлтъка и маята, приготвена съ единъ литръ мѣлко; сега разтопѣте още $\frac{1}{2}$ килогр. масло, намазвайте си въ него рѣцѣтъ и размѣсвайте тѣстото, докато почнатъ да се образуватъ по него мехури и да се свърши дозата, $\frac{1}{2}$ килогр. масло, тогава го завийте и оставѣте да втаса на топличко мѣсто. Слѣдъ като втаса напълно тѣстото, късайте отъ него толкозъ голѣми парчета, щото да сж достатъчни за $\frac{1}{3}$ отъ обема на формата, поизмѣсѣте ги легко и направѣте въ видъ на хлѣбчета или пѣкъ ги оплетѣте и турѣте въ намазани форми или тавички, покрийте ги и оставѣте да кабардисатъ. Когато козунацитѣ кабардисатъ и формитѣ се напълнатъ, намажете ги съ яйце, обложете съ попарени, олющени бадеми и ги опечете въ умѣрена фурна.

522. Добра бухта.

Разтрийте 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ

него $\frac{1}{3}$ литра сладка смѣтана, 6 жълтъка, 3 декагр. неподбъркана мая, 10 декагр. счукана захарь и малко соль, всичко това добръ разбъркайте и замѣсѣте въ него толкозъ чисто брашно, колкото е нужно да получите твърдичко тѣсто, което измѣсвайте, докато се откъсне отъ лъжицата; слѣдъ това посипѣте кърпа съ брашно, разтеглѣте тѣстото върху нея на дебелина, колкото двѣ житни стѣбла, намажете го съ разтопено масло и посипѣте съ счукана захарь, дарчинъ и ситно нарѣзани бадеми; намажете форма съ масло, посипѣте я съ бадеми, завийте бухтата въ видъ на шрудлъ, положете я въ формата и оставѣте $\frac{3}{4}$ часа да втасва и толкозъ да се пече; послѣ изтърсѣте бухтата въ чения, посипѣте я съ захарь, дарчинъ и оставѣте да изстине. Ако обичате, въ тази бухта можете да турите и макъ, приготвенъ споредъ извѣстния начинъ.

523. Триена бухта.

Разтривайте 10 декагр. прѣтопено и 10 декагр. прѣсно масло, докато станатъ като пѣна, прибавѣте постѣпно при тѣхъ 10 жълтъка, като, слѣдъ всѣкой единъ, разтривайте много добръ; подиръ това прибавѣте 10 декагр. захарь, натрита прѣдварително върху кората на единъ лимонъ, 3 декагр. неподбъркана мая, малко соль, 5 лъжици смѣтана, малко ванилия и напоследъкъ размѣсѣте $\frac{1}{4}$ вгр. и 4 декагр. чисто прѣсѣяно брашно. Намажете форма съ масло, посипѣте дъното ѝ съ половини бадеми, излѣйте тѣстото въ нея и го оставѣте $\frac{3}{4}$ часа да втасва и толкозъ да се пече. Докато бухтата е още топла, посипѣте я съ захарь, размѣсена съ ванилия и оставѣте да изстине.

524. Триена бухта безъ смѣтана.

Разтрийте $\frac{1}{4}$ вгр. масло, прибавѣте въ него лъжи-

ца брашно, послѣ едно яйце, подиръ него пакъ лъжица брашно, единъ жълтъкъ и тѣй нататъкъ, докато размѣсите въ маслото 10 жълтъка и 9 яйца, послѣ прибавѣте 14 декагр. захарь, счукана заедно съ кората отъ половинъ лимонъ, прибавѣте 14 декагр. неподбъркана мая, 14 облени, счукани горчиви и 20 сладки, дребно нарѣзани бадеми, напоследъкъ размѣсѣте въ тази смѣсъ постѣпно по една лъжица $\frac{1}{4}$ килогр. и 4 декагр. чисто прѣсѣяно брашно, малко соль и мушкатовъ цвѣтъ. Намажете форма съ масло, излѣйте въ нея смѣсата, така щото да остане два прѣста празна, оставѣте тѣстото да втаса, докато се напълни формата и го печете единъ часъ въ умѣрена фурна. Докато бухтата е още топла, посипва се съ много ситно счукана и прѣсѣяна захарь, а слѣдъ като изстине, се поднася.

525. Малки пълнени бухтички.

Въ $\frac{1}{3}$ литра топличка смѣтана, разбъркайте три жълтъка, едно яйце, 7 декагр. стопено масло, 4 декагр. неподбъркана мая, лъжица захарь и малко мушкатовъ цвѣтъ, напоследъкъ прибавѣте $\frac{1}{2}$ килогр. брашно и замѣсѣте тѣстото, което слѣдъ като измѣсите добръ съ дървената лъжица, оставѣте го да втасва. Между туй врѣме си приготвѣте макъ, пестилъ или извара. Послѣ турѣте тѣстото на дѣската, посипана съ брашно, нарѣжете отъ него малки еднакви парчета, които направѣте въ видъ на топки, между рѣцѣтъ си, послѣ ги поразплѣскайте и намажете съ приготвената пълненка, завийте всѣко парче въ видъ на валякъ и наредѣте всичкитѣ едно до друго въ тавичка, намазана съ масло, намажете ги отъ горѣ и отъ странитѣ съ масло, оставѣте още малко да кабардисатъ и ги опечете, като гледате да запазятъ тъмно-жълтъ цвѣтъ. По този начинъ приготвеното тѣсто може да се направи на голѣма бухта тѣй: размѣсѣте въ

тѣстото 4 декагр. едро сухо грозде, безъ сѣме и го опечете въ бабовкова форма, намазана съ масло.

526. Църска бухта.

Турѣте на топличко мѣсто да се разпустне $\frac{1}{2}$ кгр. масло, отпѣйте горното чисто масло въ дълбока порцеланова паница и го бъркайте все на една страна, докато побѣлѣе и стане като пѣна, тогава прибавѣте въ него 12 жълтъка единъ по единъ, като слѣдъ всѣкой единъ добръ разтривате и то все по сѣщото направление; притурѣте по сѣщия начинъ $\frac{1}{2}$ кгр. чисто стоплено и прѣсѣяно брашно, 10 декагр. много ситно счукана захаръ, което прѣдварително сте натъркали съ кората на единъ лимонъ, кафяна лъжичка солъ и 3 декагр. неподбързана мая. Туѣ тѣсто трѣбва да се работи единъ часъ по такъвъ начинъ, щото послѣдния жълтъкъ и останалата частъ отъ брашното да се притурятъ въ свършека на часътъ или друго яче, слѣдъ всѣкой 5 минути, като бъркате, притуряйте по единъ жълтъкъ и по една лъжица брашно. Послѣ намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани прѣсѣяни кифли, турѣте въ нея тѣстото до срѣдата ѝ, покрийте го и поставѣте на топличко мѣсто да етаса; когато се напълни формата, поставѣте я върху тривожникъ въ умѣрена фурна и оставѣте, около единъ часъ да се пече; послѣ извадѣте бухтата полетна оставѣте я въ формата 10 минути, слѣдъ което прѣдпазливо я изтърсѣте върху сито и, когато истине, посипѣте я съ захаръ, счукава съ парче ванилия. Качеството на тази бухта зависи главно отъ строгото изпълнение на прѣдписаната рецепта.

527. Бухта безъ мая.

Приготвѣте си 14 декагр. масло, 14 декагр. счу-

кава захаръ, 4 яйца, вишена чаша смѣтана, 28 декагр. брашно и два праха: 12 грамма *Cremor tartari* (дрес-талъзиранъ виненъ камѣтъ) и 6 грамма *patron* (солъ). Сега разтрийте най-напрѣдъ маслото въ единъ гладъкъ съдъ, докато кабардиса, тогава притуряйте постъпенно въ него по единъ жълтъкъ, малко смѣтана, малко брашно и напоследъкъ гастъ сѣбгъ отъ четири бѣлтѣла и го всичко това сте размѣсили, прибавѣте двата праха прѣсѣяни прѣзъ сито, разбъркайте ги, колкото е възможно скоро въ тѣстото, което веднага изсипѣте въ форма, намазана съ масло, посипана съ счукани прѣсѣяни кифли и го опечете въ гореща фурна за $\frac{1}{4}$ часа.

528. Обикновенни гевречета за кафе.

Разтопѣте 14 декагр. прѣсно или прѣтопено масло, налѣйте въ него $\frac{1}{2}$ литра сладка смѣтана, прибавѣте 3 декагр. неподбързана мая, 6 декагр. счукана захаръ и напоследъкъ замѣсѣте въ тази смѣсъ 1 килогр. брашно, въ случай, че тѣстото е рѣдко, прибавѣте му още брашно; посипѣте го съ ситно счукана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ и слѣдъ като го измѣсите, докато се откъсне отъ лъжидата, оставѣте го да етаса; слѣдъ това осолѣте тѣстото и повторно го измѣсете, турѣте го на лѣска посипана съ брашно и направѣте отъ него малки гевреченца, които наредѣте върху намазана хартия, послана въ тавичка, намажете ги отгорѣ съ яйца и хвърлѣте въ умѣрена фурна да се опекатъ. Който обича може да тури въ тѣстото и нѣколко бадеми.

529. Другъ видъ гевречета за кафе.

Разтрийте 7 декаграма прѣсно масло, разбъркайте въ него 3 жълтъка, 6 лъжици сладка смѣтана, 3 декагр.

неподбъркана мая, една лъжица захаръ и напоследъкъ $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, ситно скълцана лимонова кора, малко мушкатовъ цвѣтъ и нуждната соль. Слѣдъ като измѣсвате тѣстото, докато се образуватъ мехури, направѣте отъ него малки гевречета, които наредѣте въ тава върху хартия, намазана съ масло, намажете ги отгорѣ съ яйца и опечете, като гледате да запазятъ жълтъ цвѣтъ.

530. Добри гевречета.

Замѣсѣте тѣсто отъ $\frac{3}{4}$ килогр. чисто брашно, 3 декагр. неподбъркана мая, $\frac{1}{2}$ литра гѣста смѣтана и малко соль; слѣдъ като тѣстото втаса, наръжете въ него $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло, прибавѣте му 4 жълтъка и го измѣсѣте още веднажъ; послѣ направѣте отъ него малки гевречета, които наредѣте въ тавичка, намазана съ масло и оставѣте да се опекагъ. Докато сѣ гевречета още порещи, намажете ги съ поразбити бѣлтѣци, посипѣте съ захаръ, размѣсена съ ванилия и дребно наръзани бадеми, хвърлѣте ги пакъ въ фурната и, като се обсушатъ, посипѣте ги съ още захаръ.

531. Други добри гевречета.

Турѣте въ единъ сѣдъ $\frac{1}{2}$ килогр. чисто брашно и раздробѣте въ него $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло, прибавѣте една равна лъжица счукана захаръ, малко соль, 2 декагр. неподбъркана мая и толкозъ студено млѣко, колкото е нужно, да замѣсите доста гѣсто тѣсто, като забухти; измѣсвайте тѣстото, докато се образуватъ по него мехури и го оставѣте малко да втаса; слѣдъ това турѣте тѣстото на дѣска, посипана съ брашно, направѣте отъ него тънки гевречета наредѣте ги въ тава върху непомазана хартия, намажете ги съ разбити яйца, оставете малко да втасатъ и ги опечете, като гледате да

запазятъ жълтъ цвѣтъ. Тѣй приготвенитъ гевречета се употребяватъ съ чай и, колкото сѣ по тънки, толкозъ сѣ по хубави.

532. Другъ видъ гевречета.

Разтрийте добрѣ въ единъ сѣдъ 7 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него 3 жълтъка, 7 лъжици сладка захаръ и всичко това замѣсѣте съ толкозъ брашно, колкото е нужно да получите твърдичко тѣсто, въ което турѣте ситно наръзана кора отъ половинъ лимонъ, малко мушкатовъ цвѣтъ и, като го измѣсите добрѣ, оставѣте да втаса; послѣ осолѣте тѣстото, измѣсѣте го още веднажъ и направѣте отъ него малки гевречета върху дѣска, посипана съ брашно. Намажете хартия съ масло, постелѣте я въ тавичка и наредѣте върху нея гевречетата, намажете ги отгорѣ съ яйца, оставѣте малко да набардисатъ и тогава ги опечете до пожълтяване. Тѣзи гевречета сѣ много вкусни съ млѣчно кафе.

533. Крѣпки гевречета съ анасонъ.

Вземѣте $\frac{1}{4}$ килогр. чисто сухо прѣсѣано брашно, разбъркайте въ него 14 декагр. счукана захаръ и двѣ кафени лъжички счуканъ анасонъ, наръжете въ тази смѣсъ 7 декагр. прѣсно масло, което разбъркайте добрѣ, прибавѣте двѣ яйца и замѣсѣте тѣстото; направѣте отъ него малки гевреченца, които намажете съ поразбити яйца, посипѣте ги съ захаръ и опечете.

534. Храдецки гевречета.

Разтрийте въ единъ сѣдъ 14 декагр. прѣтопено

масло, разбъркайте постъпено въ него три жълтъка и 3 яйца, $\frac{1}{4}$ литръ топличко мляко, 4 декагр. подбъркана мая, кора отъ единъ лимонъ, 3 лъжици счукана захарь, малко солъ и напоследъкъ замѣсѣте въ тази смѣсь толковъ брашно, колкото е нужно да получите твърдичко тѣсто, което, слѣдъ като измѣсите съ дървена лъжица, турѣте го върху дъска, посипана съ брашно и го разточете; нарѣжете въ него $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. прѣсно масло, покрѣте го съ крайщата на листа и го разточете три пѣти, както се постъпва при маслово тѣсто. Слѣдъ това поставѣте тѣстото на хладно мѣсто, направѣте отъ него малки гевречета и ги оставѣте два часа да втасватъ, послѣ ги намажете съ поразбити яйца, посипѣте ги съ едро счукана захарь и оставѣте да се опекаатъ. Тѣзи гевречета сж доста добри.

535. Кифли.

Разтрийте $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсно масло и, като продължавате да разтривате бърже, прѣливайте по малко, винена чашка, топличка вода; послѣ прибавѣте въ тази смѣсь, толковъ брашно, щото тѣстото да бѣде гъсто, като за кнедли, осолѣте го и оставѣте на хладно мѣсто да затвърдѣе. Слѣдъ това, въ сжщото хладно мѣсто направѣте отъ тѣстото малки кифли, които намажете отгорѣ съ гъстъ снѣгъ отъ бѣлтъци, посипѣте ги съ захарь, счукани бадеми и ванилия, опечете ги и поднесѣте, посипани съ захарь.

536. Добри и евтини кифли за млячно кафе.

Отмѣрѣте $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, вземѣте отъ него една пълна шепка на дъската и излегко го замѣсѣте съ 14 декагр. прѣсно масло, разплѣскайте съ рѣка това маслово тѣсто на валчеста питка, поставѣте я между двѣ че-

нии и оставѣте на студено мѣсто. Разточѣте въ 50 гр. топличко мляко, колкото половинъ яйце прѣтопено маситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, лъжица захарь и кафяна лъжичка солъ, разбъркайте всичко това добръ и замѣсѣте съ него брашното; ако това тѣсто е рѣдко, прибавѣте му още брашно, защото трѣбва да бѣде доста твърдичко и го оставѣте да втаса. Слѣдъ това турѣте тѣстото на дъска, посипана съ брашно и го разточете на листъ, положете въ срѣдата му масловата питка, покрѣйте я съ крайщата на листа и разточете, колкото е възможно, тънъкъ листъ, сетѣ го прѣплѣтѣте отъ двѣтъ страни на три части, като маслово тѣсто, пакъ го разточете и повторно прѣплѣтѣте, така се повтара до три пѣти; когато ще прѣплѣтѣте тѣстото трети пѣтъ, турѣте го върху дъската, покрѣйте съ паница и оставѣте повторно да втаса. Послѣ го разточете на дебелина, колкото сламка, нарѣжете отъ него околото четири прѣста широки листа, отъ които изрѣжете тригълни парчета; сетѣ свийте всѣкой тригълникъ отъ широката страна нагорѣ и края прѣвърнете; по този начинъ ще имате хубави кифли, които наредѣте въ намазана тавичка, намажете ги съ снѣгъ отъ два бѣлтъца, посипѣте съ макъ и ги опечете.

537. Кифли за бира, посипани съ килионъ.

Въ единъ кгр. брашно нарѣжете 7 декагр. прѣсно масло и го замѣсѣте на тѣсто съ $\frac{2}{3}$ литра топличка смѣтана и 4 декагр. неподбъркана мая, размѣсѣте въ него дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, 4 декагр. счукана захарь, малко асиотъ, кафена лъжичка солъ и оставѣте тѣстото малко да втаса, слѣдъ това го турѣте върху дъска, посипана добръ съ брашно и направѣте отъ него кифли, които наредѣте върху намазана хартия,

намажете ги отгорѣ съ яйца, посипѣте съ соль, кимионъ и ги опечете, като гледате да получатъ жълтъ цвѣтъ.

538. Солени гевречета.

Турѣте въ сѣдъ $\frac{1}{2}$ килогр. брашно, направѣте въ него дупка, въ която турѣте, толкозъ голѣмо парче масло, колкото тежи едно яйце, прибавѣте два жълтъка, едно яйце, малко счуканъ асиотъ, 3 декагр. неподбъркана мая, кафина лъжичка соль и замѣсвайте тѣстото, като прѣливате постѣпенно по толкозъ млѣко, колкото е нужно да получите твърдо тѣсто, което, слѣдъ като измѣсите съ дървена лъжица, турѣте го на дѣска, посипана добрѣ съ брашно и го измѣсвайте съ рѣцѣ, докато стане, колкото е възможно твърдо и добрѣ изработено. Слѣдъ като тѣстото втаса, разваляйте отъ него тънки косички, които свийте на малки гевречета и ги оставѣте да кабардисатъ; слѣдъ това ги напущайте въ врѣла солена вода, пѣхнѣте внимателно подъ тѣхъ дървена лъжица и, когато изплуватъ, бърже ги извадѣте и наредѣте въ тавичка намазана съ масло, посипѣте ги съ макъ, размѣсенъ съ соль и оставѣте въ фурната да се позачервятъ.

539. Пърчки за чай.

Разбъркайте въ $\frac{1}{4}$ литръ млѣко 4 лъжици прѣтопено масло, двѣ яйца, 2 декагр. неподбъркана мая, половинъ лъжица захаръ, малко соль и напоследъвъ замѣсѣте въ тази смѣсь $\frac{1}{2}$ килогр. брашно; ако полученото тѣсто е меко, притурѣте му още брашно, сетивъ турѣте тѣстото на дѣска, посипана съ брашно и направѣте отъ него около $\frac{1}{4}$ лакътъ дълги пърчки, които намаже-

те съ яйца, посипѣте съ соль или пѣкъ съ захаръ и ги опечете.

540. Малки гевречета за чай.

Раздробѣте 10 декагр. масло въ 10 декагр. брашно, прибавѣте 3 лъжици счукана захаръ, 2 декагр. неподбъркана мая, малко соль и всичко това замѣсѣте на твърдичко тѣсто съ единъ разбитъ бѣлткъ; послѣ турѣте тѣстото на дѣската, разваляйте отъ него тънки косички, които свийте на гевречета и ги наредѣте въ тавичка, намазана съ масло, намажете ги отгорѣ съ масло, посипѣте съ захаръ, оставѣте малко да отпочинатъ и тогава ги хвърлѣте въ фурната.

541. Коблишки.

Турѣте въ единъ сѣдъ $\frac{1}{2}$ килогр. стоплено прѣсѣно брашно, въ другъ сѣдъ турѣте 10 жълтъка и едно яйце, прибавѣте при тѣхъ кафина чашка топлѣчка сурова смѣтана, 14 декагр. стоплено прѣцѣдено прѣсно масло, 4 декагр. неподбъркана мая, 2 лъжици захаръ, натритъ съ лимонова кора, прибавѣте нуждата соль, разбъркайте и всичко това замѣсѣте съ брашното въ сѣдѣтъ; тѣстото не трѣбва да се разбива, а само да го разбърквате добрѣ; послѣ турѣте тѣстото на дѣската, поразтеглѣте го съ рѣка на единъ пѣрстъ дебелина, изрѣжете отъ него валчести формички, каквато голѣмина обичате и ги раздѣлѣте на два дѣла. Въ срѣдата на всѣка една отъ първия дѣлъ турѣте по единъ плодъ отъ сладко или компотъ, покрийте съ формичкитъ отъ втория дѣлъ, прѣтиснѣте крайщата на около съ пѣрсти, изрѣжете ги още веднажъ съ формата, за да станатъ изравни и добрѣ валчести, наредѣте ги върху кърпа, посипана съ брашно и оставѣте да втасатъ; когато коб-

лишките кабардисат още веднаж толкоз, колкото са биле, възварйте прѣтопено масло и напуцайте въ него нѣколко отъ тѣхъ съ горната страна къмъ маслото, захлупѣте и оставѣте да се пържатъ; слѣдъ като се зачервятъ на тази страна, обърѣте ги и оставѣте сега отхлупени да се пържатъ. По този начинъ изпържете всичките коблишки и, докато сж още топли, посипѣте ги съ захарь. При пържението туряйте по вече масло.

542. Други коблишки

Стоплѣте $\frac{1}{2}$ килогр. брашно и го отсѣйте въ една паница, вземѣте отъ него една шепа за посипване на дъската, а въ останалото прибавѣте нуждната соль, 3 лъжици счукана захарь, двѣ кафени чашки топличка смѣтана, 4 жълтъка, двѣ яйца, 7 декагр. разтопено масло, 3 декагр. неподбъркана мая и малко лимонова кора, тѣстото, както и въ горния номеръ, не трѣбва да се разбива, но само да се разбърва, докато се откъсне отъ лъжицата; слѣдъ това посипѣте дъската съ отдѣленото брашно, разтеглѣте върху него тѣстото, направѣте коблишки и, както въ горния номеръ, ги изпържете. Когато изваждате коблишките отъ маслото, туряйте ги върху попивателна книга, за да се попива маслото отъ тѣхъ.

543. Божи милости.

Турѣте брашното на дъската, раздробѣте въ него парче масло, раздробяванието става, като разтривате заедно маслото и брашното между рѣцѣтъ си, докато станатъ на трохи, прибавѣте сега въ това брашно два жълтъка, едно яйце, 3 лъжици смѣтана, 3 лъжици вино, малко захарь, малко соль и замѣсѣте отъ всичко това твърдо тѣсто, като за ювка, което, слѣдъ като измѣсите добрѣ върху дъската, разточете и го нарѣжете съ за-

бръгденъ ножъ на квадрати или тригълни парчета, които изпържете въ врѣло масло и ги посипѣте съ захарь.

544. Коблишки съ чалено тѣсто.

Възварѣте $\frac{1}{3}$ литра млѣко съ 7 декагр. масло, 7 декагр. захарь и малко соль, прибавѣте въ него $\frac{1}{4}$ згр. чисто брашно и разбъривайте тѣстото, докато се отлъпи отъ лъжицата, а когато се прохлади, размѣсѣте го съ 4 жълтъка и двѣ яйца; послѣ турѣте тѣстото на дъската, посипана съ брашно и направѣте отъ него валчести коблишки, които оставѣте да се пържатъ въ врѣло масло, като ги прѣобрацате, докато се зачервятъ. Трѣбва да се гледа, по възможность, тѣзи коблишки по скоро да се изваждатъ изъ маслото, за да не ставатъ много мазни и, докато сж още горещи, да се посипватъ съ захарь, размѣсѣна съ ванилия.

545. Коблишки въ видъ на шушулки.

Замѣсѣте твърдичко тѣсто отъ 1 килогр. брашно, 8 жълтъка, 4 декагр. неподбъркана мая, 15 декагр. стопено масло, дребно нарѣзана лимонова кора, 4 лъжици счукана захарь и малко мушкатовъ цвѣтъ, измѣсвайте тѣстото, докато се откъсне отъ лъжицата и тогава го оставѣте да втаса; слѣдъ като повтаса малко, налѣйте му кафяна чашка вино, измѣсѣте го по сѣщия начинъ и го оставѣте напълно да втаса; слѣдъ това турѣте тѣстото на дъската, посипана съ брашно, размѣсѣте го съ 14 декагр. дребно нарѣзани бадеми и направѣте отъ него, колкото педа дълги и доста дебели, шушулки, които, слѣдъ като кабардисатъ достатъчно, изпържете ги въ врѣло масло. При пържението трѣбва да има достатъчно масло, а когато ги изваж-

551. Малки питки.

Замѣйте отъ вечерята $\frac{1}{4}$ кгр. брашно, $\frac{1}{4}$ килогр. ситно счукана захарь, малко дарчинъ, дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ съ три жълтъка и снѣгъ отъ два бѣлтѣка, оставѣте тѣстото на студено мѣсто, а на другия денъ опечете отъ него малки питки или други дребни формички.

552. Марципанки.

Разтрийте въ една паница 6 декагр. прѣсно масло, прибавѣте при него 14 декагр. счукана захарь, малко счуканъ дарчинъ, 2 декагр. каранфилъ, дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, 20 сладки и 4 горчиви бадема, настѣргани на стѣргало, безъ да се парятъ прѣдварително, притурѣте едно яйце и напоследѣкъ размѣсѣте въ тази смѣсь 14 декагр. брашно; слѣдъ това турѣте тѣстото на дѣската, посипана съ брашно, разточете го на дебелина, колкото двѣ житни стѣбла, нарѣжете отъ него квадратни парчета, които наредѣте въ тавичка, намазана съ воскъ, намажете ги отгорѣ съ яйца, обложете съ половинки бадеми и оставѣте въ умѣрена фурна да се опекатъ.

553. Крѣхки вѣнци.

Турѣте на дѣската 35 декагр. брашно, 30 декагр. масло, 10 декагр. захарь, 2 жълтъка, малко дарчинъ и ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, замѣсѣте съ валякъ всичко това на тѣсто и го оставѣте два часа да почива. Послѣ разточете тѣстото, колкото житно стѣбло, изрѣжете отъ него вѣнци, намажете ги съ бѣлтѣкъ, оваляйте въ парени счукани бадеми, размѣсѣни съ захарь и ги опечете, като гледате да запазятъ жълтъ цвѣтъ.

554. Парижки пържолки.

Счукайте 14 декагр. непопарени бадеми, турѣте ги на дѣската заедно съ 14 декагр. счукана захарь и съ лъжица брашно, раздробѣте въ тази смѣсь 6 декагр. масло и всичкото замѣсете съ едно яйце, прибавѣте малко дарчинъ, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и разточете тѣстото не много тънко, изрѣжете отъ него продълговати единъ прѣстъ широки парчета, (нарѣчени пържолки), които опечете и украсѣте съ лимонова глазура.

555. Бадемови пържолки.

Счукайте $\frac{1}{4}$ килогр. захарь, прибавѣте въ нея $\frac{1}{4}$ килогр. непопарени счукани бадеми и замѣсѣте това съ единъ бѣлтѣкъ; послѣ разточете тѣстото на дебелина, колкото тѣпата страна на ножъ, намажете го съ лимонова глазура, нарѣжете на пържолки и ги опечете въ тавичка, намазана съ воскъ. Глазурата се приготвява тъй: 1 бѣлтѣкъ, 10 декагр. ситно счукана захарь и лъжичка вода, разтривайте дълго врѣме, докато смѣсьта се сгѣстне и тогава намажете тѣстото.

556. Шведски хлѣбчета.

Замѣсѣте тѣсто отъ $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. брашно, 7 декагр. прѣсно масло, 14 декагр. счукана захарь, 6 жълтъка, 6 лъжици сладка смѣтана и малко соль, измѣсвайте тѣстото, докато се не залѣзва вече по рацѣтъ и го разточете на дебелина, колкото житно стѣбло; намажете го отгорѣ съ гѣстъ бѣлтѣковъ снѣгъ, посипѣте съ счукана захарь, нарѣзана лимонова кора, малко фениклъ и го нарѣжете на два прѣста широки, около $\frac{1}{4}$ лакътъ дълги парчета, които наредѣте въ тавичка, намазана съ масло и ги опечете, като гледате да запазятъ жълтъ цвѣтъ. Поднасятъ се посипани съ захарь.

557. Цацворки (сладки съ асиотъ).

Турѣте въ единъ сѣдъ 28 декагр. счукана прѣсѣяна захарь, двѣ яйца и два жълтъка, разбърквайте всичко това $\frac{1}{2}$ часъ и послѣ постъпено размѣсѣте една лъжица счуканъ асиотъ, дребно нарѣзана кора отъ лимонъ и 28 декагр. брашно; турѣте тѣстото на дѣската, разточете го не много тънко, изрѣжете отъ него формички, които наредѣте въ тавичка, намазана съ воскъ и ги опечете, като гледате да запазятъ цвѣтъ, като на асиотъ.

558. Линецко тѣсто.

Размачкайте съ валика $\frac{1}{2}$ килогр. прѣсно масло въ $\frac{1}{4}$ килогр. брашно, прибавѣте при това тѣсто 12 декагр. попарени счукани бадеми, 14 декагр. счукана захарь, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и замѣсѣте всичко това съ двѣ яйца, три жълтъка и сокъ отъ единъ лимонъ; измѣсѣте тѣстото добръ и, като отпочива $\frac{1}{2}$ часъ на студено мѣсто, направѣте отъ него колачи или дорть.

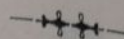
559. Шоколадово линецко тѣсто.

Пригответе 20 декагр. брашно, 14 декагр. прѣсно масло, двѣ парчета стърганъ шоколадъ, два твърдо сварени жълтъка, 14 декагр. счукани бадеми, 14 декагр. счукана захарь, малко счукано Индийско орѣхче и всичко това замѣсѣте съ едно яйце, като постъпвате споредъ горния номеръ.

560. Бадемови дъгички.

Замѣсѣте тѣсто отъ 14 декагр. счукани бадеми или

лепници съ единъ бѣлткъ, направѣте отъ него малки дъгички и ги оставѣте сами да си изсъхнатъ.



XXI. Пълненки за колачи, бузки, коблишки и пр.

561. Певорде (пестилъ).

Сварѣте черни сливи (прѣсни или сухи), скъпайте ги на каша, разбъркайте въ нея парче масло, дребно нарѣзана лимонова кора, малко каранфилъ и, колкото обичате, счукана захарь, оставѣте тази каша да заври, а послѣ да изстине и тогава я употреблявайте.

562. Макъ.

Маковото сѣме може да се счука сухо или пѣкъ, слѣдъ като се прѣмие съ вода, да се свари въ смѣтана, докато омегкне и тогава да се разтрие. Когато е разтривано, трѣбва да му се прибави парче масло, ако ли пѣкъ е счукано сухо, остава се да поври съ малко смѣтана, докато стане на гѣста кашичка. Въ една и въ другия случай се размѣсва съ достатъчно захарь или медъ, лимонова или портокалова кора, съ каранфилъ или мушкатовъ цвѣтъ.

563. Извара.

Вземѣте $\frac{1}{2}$ килогр. извара, разтрийте я добръ и разбъркайте въ нея два жълтъка и три яйца, малко мушкатовъ цвѣтъ и толкозъ захарь, колкото обичате да е

сладка. При обикновенните колачи, изварата се употребява тъй, а при нѣмските колачи трѣбва да се размѣси съ добри очистено и измито дребно грозде.

XXII. Разни дортове.

564. Чернъ хлѣбовъ дортъ.

Турѣте въ една порцеланова паница $\frac{1}{4}$ килогр. много ситно счукана, прѣсѣяна захаръ, прибавѣте послѣдователно въ нея 16 жълтъка и съ дървена лъжица ги разтривайте $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ притурѣте $\frac{1}{4}$ килогр. непопарени смѣлени или счукани бадеми, малко ситно счуканъ, прѣсѣянъ дарчинъ, 6 счукани каранфилчета, ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, двѣ парчета настърганъ шоколадъ, 6 лъжици, до тъмно-зачервяване, изсушенъ и счуканъ и прѣзъ гъсто сито прѣсѣянъ хлѣбъ, напоследѣкъ прибавѣте гъстъ снѣгъ отъ 16 бѣлтѣка и разбърквайте всичката смѣсь още нѣколко минути. Подиръ това, намажете дортова форма съ разтопено масло, посипѣте я съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея смѣсата и оставѣте $\frac{3}{4}$ часа въ умѣрена фурна да се опече, слѣдъ което свалѣте околните краища на формата, а дорта оставѣте напълно да изстине, украсѣте го съ водна глазура № 597 и го обложете отгорѣ съ заварени въ захаръ плодове.

565. Хлѣбовъ дортъ безъ бадеми.

Разтривайте $\frac{1}{2}$ часъ въ една паница 16 жълтъка съ $\frac{1}{4}$ килогр. ситно счукана захаръ, разбъркайте въ тази смѣсь малко счуканъ каранфилъ, бахаръ, ситно нарѣ-

зана кора отъ половинъ лимонъ, кафяна лъжица счуканъ прѣсѣянъ дарчинъ, двѣ парчета настърганъ шоколадъ, 4 декагр. дребно нарѣзанъ цитронадъ, 10 пълни лъжици, настърганъ прѣсѣянъ съ масло изгърженъ и послѣ изстуденъ хлѣбъ, напоследѣкъ, прибавѣте гъстъ снѣгъ отъ 16 бѣлтѣка и поразбъркайте смѣсата още малко. Намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани кифлови кори, излѣйте въ нея смѣсата и оставѣте да се опече; послѣ изтърсѣте дорта внимателно върху сито, оставѣте го да изстине и го украсѣте съ бѣла глазура.

566. Кремовъ дортъ.

Замѣсѣте твърдичко тѣсто отъ 18 декагр. брашно, 14 декагр. прѣсно масло, 14 декагр. захаръ, 7 декагр. стъргани сладки бадеми, 8 горчиви бадема, 3 жълтъка, малко ванилия и ситно скълцана лимонова кора, измѣсѣте тѣстото, дайте му форма на хлѣбъ и веднага го опечете въ гореща фурна; когато изстине напълно, намажете го съ глазура, приготвена тъй: разбъркайте 28 декагр. ванилова захаръ (захаръ счукана съ ванилия) въ гъстъ снѣгъ отъ 8 бѣлтѣка, намажете съ тази смѣсь дорта и го хвърлѣте пакъ въ фурната да се позасуши глазура, но не да се пече.

567. Бадемовъ дортъ

Счукайте $\frac{1}{4}$ килогр. сладки попарени бадеми, обѣлени отъ кожичкитѣ и 7 декагр. горчиви бадеми, турѣте ги въ единъ сждъ, прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{4}$ килогр. счукана захаръ, 12 жълтъка снѣгъ отъ осемъ бѣлтѣка, напоследѣкъ ситно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, една лъжица настъргани, прѣсѣяни галети и разбъркайте тази смѣсь единъ часъ; слѣдъ това намажете формата съ масло, посипѣте я съ стъргани галети, излѣйте въ

нея смѣста, на два прѣста подолѣ отъ крайщата на формата и оставѣте единъ часъ да се пече. Когато дорта изтине, окрасѣте го съ жълта глазура и съ различни сварени въ захарь плодове.

568. Другъ бадемовъ дортъ.

Попарѣте $\frac{3}{4}$ килогр. сладки бадеми и ги раздѣлѣте на три части, $\frac{1}{4}$ килогр. отъ тѣхъ счукайте, $\frac{1}{4}$ килогр. нарѣжете на дребно, а другата четвъртъ нарѣжете на дълги парченца. Счуканитѣ и дребно нарѣзанитѣ бадеми турѣте въ една паница, прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{2}$ килогр. счукана захарь, 4 яйца, 8 жълтъка и разбъркайте всичко половинъ часъ, Онѣзи на дълго нарѣзани бадеми, изпържете до пожълтяване, изгърсѣте ги въ една паница, прибавѣте при тѣхъ 7 декагр. нарѣзани зелени фасъци, 7 декагр. нарѣзанъ citronадъ, кора отъ два лимона, (едната нарѣзана на тънки дълги парченца, а другата настъргана), малко каранфилъ, малко бахарь и 14 декагр. до пожълтяване изпържена захарь, разбъркайте всичко добръ и, когато се прохлади, размѣсѣте съ горнята бадемова смѣсь. Сега намажете голѣмичка форма, изсипѣте въ нея всичката смѣсь и оставѣте да се опече, а когато дорта изтине, намажете го съ водна глазура и пакъ върнѣте въ топличка фурна, за да се обсуши глазура, като се гледа да си запази бѣлия цвѣтъ.

569. Разбиванъ дортъ.

Направѣте гжстъ снѣгъ отъ шесть бѣлтѣка, прибавѣте въ него $\frac{1}{4}$ килогр. счукана прѣсьяна захарь, 14 жълтъка и разбивайте смѣста съ телената метличка $\frac{1}{2}$ часъ, докато се сгъстне, тогава прибавѣте $\frac{1}{4}$ килогр. непопарени, счукани бадеми, 7 декагр. на дребно нарѣ-

занъ citronадъ, малко счуканъ каранфилъ, двѣ лъжички счукани, прѣсьяни галети и най послѣ разбъркайте всичко това много добръ, намажете форма съ масло, изсипѣте въ нея смѣста и оставѣте да се пече най малко три четвърти часа. Когато дорта изтине, намажете го съ слѣдната глазура: вземѣте $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсьяна захарь, една лъжичка ромъ, една лъжичка лимоновъ сокъ, двѣ лъжички вода и всичко дълго врѣме разтривайте, а послѣ намажете отгорѣ дорта.

570. Шоколадовъ дортъ.

Разтривайте 14 декагр. масло, съ 4 жълтъка, докато кабардисатъ и, като продължавате триеннето, при-туряйте 10 декагр. захарь, 4 парчета много ситно настърганъ шоколадъ, малко ванилия, лимонова кора, 7 декагр. брашно и напоследѣкъ гжстъ снѣгъ отъ 3 бѣлтѣка. Намажете дортовата форма съ разтопено масло, посипѣте я съ прѣсьяни галети или брашно, изсипѣте дорта въ нея и го опечете. Глазурата направѣте тѣй: разбъркайте 14 декагр. захарь и 3 парчета шоколадъ съ 4 лъжички вода, варѣте тази смѣсь $\frac{1}{2}$ часъ, докато се сгъстне и провлече, а когато се прохлади, намажете дорта съ нея и оставѣте да просъхне.

571. Другъ шоколадовъ дортъ.

Счукайте $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. непопарени бадеми, а послѣ счукайте и прѣсѣйте $\frac{1}{2}$ килогр. захарь; турѣте въ единъ сждъ 15 жълтъка и снѣгъ отъ осемъ бѣлтѣка, прибавѣте при тѣхъ захара и бадемитѣ, 8 голѣми парчета настърганъ шоколадъ, малко ванилия и кората отъ единъ лимонъ, ако тѣй смѣста е рѣдка, размѣсѣте въ нея лъжичка стъргани, прѣсьяни галети и я разбъркайте около $\frac{1}{2}$ часъ; слѣдъ това намажете форма-

та съ разстопено масло, посипѣте я съ стъргани, прѣсѣяни галети, излѣйте смѣсьта въ нея и оставѣте единѣ часъ да се пече. Послѣ изтърсѣте дорта отъ формата и, когато истине, намажете го съ бѣла глазура.

572. Пандишпановъ дортъ.

Направѣте снѣгъ отъ 15 бѣлтѣка, рамѣсѣте постепенно въ него 15 жълтѣка, прибавѣте при сжитиѣ $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. счукана прѣсѣяна захаръ, която прѣдварително сте натрили върху кората на единѣ лимонъ, разбърквайте всичко около $\frac{1}{2}$ часъ и тогава притурѣте $\frac{1}{4}$ килогр. и 14 декагр. чисто прѣсѣяно брашно, което излегко разбърквайте; послѣ намажете форма съ масло, посипѣте я съ стъргани прѣсѣяни кифли, излѣйте смѣсьта въ нея, така щото формата да остане на два прѣста празна и веднага хвърлѣте да се пече. Когато дорта се опече, оставѣте малко да посѣди и тогава го изтърсѣте отъ формата, а когато истине, намажете го съ глазура, приготвена, както при разбиванъ дортъ, № 569.

573. Мряморовъ дортъ.

Приготовлява се тѣстото, споредъ горния номеръ, раздѣля се на петъ части, въ едната часть се туря 6 парчета шоколадъ, настърганъ на стъргало, въ другата — дребно нарѣзани зелени фасѣци, въ третата — турѣте малко червена боя, а останалитѣ двѣ части да си останатъ жълти; сетнѣ намажете форма, постелѣте я съ книга и турийте съ лъжица върху нея, като взимате ту отъ едната, ту отъ другата смѣсь и т. н. т., докато прѣберѣте всичката смѣсь, тогава опечете дорта въ умѣрена фурна и, когато истине, украсѣте го споредъ горния номеръ.

574. Пандишпановъ дортъ съ сладко отъ плодове.

Турѣте въ една паница $\frac{1}{4}$ кгр. счукана, прѣсѣяна захаръ, прибавѣте при нея 10 жълтѣка, единѣ подиръ като пѣна, тогава и прибавѣте дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, гъстъ снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка, 22 декагр. чисто прѣсѣяно брашно и разбърквайте тѣстото добръ; намажете форма съ разстопено масло, посипѣте я съ счукана захаръ, изсипѣте въ нея смѣсьта, и бавничко опечете. Послѣ изтърсѣте дорта върху сито и го оставѣте прѣзъ ноцѣта да истине, на другия дѣнь разрѣжете го на двѣ валчести и еднакви половини, едната (долната) положете върху красиво изрѣзана хартия, послана въ една чения, намажете я съ сладко отъ малини, или пъкъ — отъ нѣмско грозде, върху него положете втората половина, която пъкъ намажете съ лимонова глазура, споредъ № 598 и поставѣте дорта въ топла фурна, за да се обсуши глазурата, украсѣте го съ каквото обичате.

375. Линецкий дортъ.

Разтрийте въ една паница $\frac{1}{4}$ кгр. прѣсно масло, прибавѣте въ него 16 твърдо сварени и добръ стрити жълтѣка, $\frac{1}{4}$ кгр. счукана захаръ, $\frac{1}{4}$ кгр. парени, счукани бадеми, два жълтѣка, двѣ цѣли яйца и напоследкъ прибавѣте $\frac{1}{2}$ кгр. чисто брашно, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, малко счуканъ дарчинъ и малко счуканъ каранфилъ; всичко това добръ измѣсѣте, разточете и направѣте, колкото чения валчестъ колачъ. Ако обичате, намажете го съ сладко отъ нѣмско грозде или пъкъ съ леверде отъ сливи и тогава го опечете; подобръ е понапрѣдъ да се опече и тогава да се намаже съ сладко.

576. Тъменъ линецкий дортъ.

Замѣсьте твърдо тѣсто: отъ 14 декагр. прѣсно твърдо масло, 21 декагр. брашно, едно яйце два твърдо сварени жълтъка, едно парче стърганъ шоколадъ, 14 декагр. обѣдени, счукани бадеми, 14 декагр. захаръ, малко счукано индийско орѣхче и лимонова кора. Измѣсьте тѣстото и го оставѣте единъ часъ на студено мѣсто да отпочива; послѣ разточете отъ него валчестъ листъ, на единъ пръстъ дебелина, положете го върху книга, послана въ тавичка и оставѣте да се пече въ гореща фурна. Когато се опече, намажете го съ, каквото обичате, сладко.

577. Наложень дортъ.

Разтрийте или счукайте въ хаванъ 18 твърдо сварени и истинали жълтъка, разтрийте $\frac{1}{4}$ кгр. и 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него разтърканижъ жълтъци, $\frac{1}{4}$ кгр. счукана, прѣсѣяна захаръ, кора отъ единъ лимонъ и счуканъ мушкатовъ цвѣтъ или ванилия, разтрийте всичко добръ и напоследъкъ притурѣте $\frac{3}{4}$ кгр. чисто брашно, измѣсьте това тѣсто на дѣската много добръ, разточете го на дебелина, колкото двѣ житни стѣбла и направѣте отъ него 6 еднакви, валчести колачи, които наредѣте въ тавичка, върху изрѣзани хартии и ги опечете. Останалото, при изрѣзването на колачитъ, тѣсто разточете и изрѣжете отъ него съ винена чашка вѣнци или формички, които намажете съ яйца, посипѣте съ едро счукана захаръ и ги опечете. Когато всичко истине, намажете 5 тѣхъ колачи съ сладко отъ малини или отъ нѣмско грозде, положете ги единъ върху другъ а шестия намажете съ лимонова глазура и го положете най-отгорѣ, украсѣте го съ вѣнцитъ, намазани също съ глазура и поставѣте дорта въ фурната да се пообсуши.

578. Лешниковъ дортъ.

Счукайте или смѣлете прѣзь особената за цѣльта машина 14 декагр. лѣшница, турѣте ги въ една паница заедно съ $\frac{1}{4}$ кгр. счукана и прѣсѣяна захаръ, прибавѣте при тѣхъ 9 жълтъка, гѣстъ снѣгъ отъ три бѣлткъ мѣсьте въ нея 2 декагр. чисто брашно и я изсипѣте въ форма, намазана съ масло, посипана съ старгани вафли и опечете; когато дорта се прохлади, изстърѣте го отъ формата и оставѣте напълно да истине. Сетиъ направѣте гѣстъ снѣгъ отъ 3 бѣлткъ, размѣсьте въ него 3 пълни лъжици захаръ, натрита прѣдварително съ лимонова кора, намажете съ тази глазура дорта и веднага го турѣте въ фурната, при умѣрена топлина да се зачерви.

579. Другъ лешниковъ дортъ.

Разтривайте 6 жълтъка съ 21 декагр. захаръ, докато смѣста кабардиса, прибавѣте въ нея 14 декагр. счукани или смѣлени лѣшници, прѣзь особенна за цѣльта машинка, 14 декагр. също смѣлени бадеми и напоследъкъ разбъркайте гѣстъ снѣгъ отъ 6 бѣлткъ. Когато дорта се опече и прохлади, разрѣжете го на двѣ валчести половини, между които турѣте кремъ отъ 1 децилитъръ смѣтанова гѣста пѣна и двѣ лъжици вапилова захаръ, а най отгорѣ, намажете дорта съ каквато глазура обичате.

580. Орѣховъ дортъ.

Разтривайте около единъ часъ 18 декагр. ситно счукани орѣхи, 7 декагр. непопарени счукани бадеми, $\frac{1}{4}$ кгр. счукана захаръ, 14 жълтъка и малко ванилия; когато

тази смѣсь кабардиса добръ, размѣйте излегко въ нея 4 декагр. дребно нарѣзанъ цитровадъ и напоследѣвъ свѣтъ отъ 6 бѣлтѣка. слѣдъ това раздѣлѣте смѣста въ двѣ форми и при умѣрена фурна я опечете. Когато дортоветъ сѣ опечени, пригответѣ слѣдната пълненка: вземѣте 10 декагр. много ситно счукани орѣхи, 2 декагр. счукана захарь и излегко ги разбъркайте въ гжстъ свѣтъ отъ два бѣлтѣка, послѣ намажете съ тази смѣсь една дортъ, положете върху него другия и послѣ цѣлия дортъ полѣйте съ, каквато обичате, глазура.

581. Другъ орѣховъ дортъ.

Разтривайте единъ часъ 16 декагр. ситно счукани орѣхи, 10 декагр. непарени смѣлени бадеми, 25 декагр. счукана захарь, малко ванилия и 14 жълтѣка, послѣ излегко размѣйте въ тази смѣсь гжстъ свѣтъ отъ 6 бѣлтѣка, изсипѣте я въ форма, намазана съ масло, поставена съ брашно и печете $\frac{3}{4}$ часа. Когато дорта напълно изстине, разрѣжете го на четири еднакви, валчести листове, между които турѣте орѣхова пълненка, споредъ горния номеръ, като прибавите и малко ванилия.

582. Кестенивъ дортъ.

Варѣте $\frac{1}{2}$ кгр. кестени, докато омекнатъ, послѣ ги обѣйте и дребничко скълцайте, разтрийте 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него кестенитѣ, 6 жълтѣка, 10 декагр. непарени смѣлени бадеми, $\frac{1}{4}$ кгр. счукана захарь, ситно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и всичко това разтривайте $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ прибавѣте гжстъ свѣтъ отъ 6 бѣлтѣка, още веднажъ добръ разбъркайте и го излѣйте въ форма, добръ намазана и посипана съ прѣсѣяни кифли. слѣдъ $\frac{3}{4}$ часа извадѣте дорта отъ фурната и, слѣдъ като посѣди малко въ нея, изтърсѣте го

внимателно, а когато изстине, полѣйте го съ шоколадова или дарчинова глазура и го поставѣте въ фурната да се обсуши; слѣдъ това украсѣте дорта, съ каквито очате, сварени съ захарь плодове.

583. Дортъ съ вѣиско грозде.

Турѣте въ една паница 14 декагр. прѣсно масло, 14 декагр. прѣтопено масло и ги разтривайте повече отъ единъ часъ, счуиѣте при тѣхъ 3 жълтѣка единъ слѣдъ другъ, между които ратривайте добръ, прибавѣте 14 декагр. ситно счукана захарь, ситно скълцана кора отъ единъ лимонъ, всичко това заедно разбъркайте и напоследѣвъ прибавѣте $\frac{1}{4}$ кгр. и 10 декагр. чисто брашно; изтърсѣте тѣстото на дѣската, раздѣлѣте го на двѣ равни части, отъ които направѣте валчести колачи и ги поставѣте върху кръгло изрѣзани хартии. слѣдъ това турѣте въ една ченія 4 жълтѣка, прибавѣте при тѣхъ 12 декагр. счукана захарь, 14 декагр. сладки и 4 декагр. горчиви смѣлени бадеми, разбъркайте $\frac{1}{2}$ часъ всичко това и прибавѣте 2 лѣжици сладко отъ вѣиско грозде; сега намажете съ тази смѣсь една колачъ, захлуиѣте го съ другия и оставѣте дорта единъ часъ да се пече, слѣдъ което навѣсѣждѣ го посипѣте съ ситно счукана захарь, размѣсена съ малко ванилия. Вмѣсто вѣиско грозде може да се употрѣбятъ ягоди и тогава ще имате ягоденъ дортъ.

584. Ваниловъ дортъ.

Вземѣте 21 декагр. прѣсно масло, 21 декагр. брашно, 10 декагр. захарь, единъ декагр. ситно счукана ванилия и 10 декагр. попарени, ситно счукани бадеми, замѣсѣте всичко това на тѣсто, раздѣлѣте го на три части, които разточете на три валчести листа. Единия отъ тѣхъ посипѣте съ захарь и бадеми, нарѣзани на тънки,

дълги парченца, слѣд което опечете всѣкой листъ по отдѣлно. Когато и третѣхъ листа сѣ опечени, намажете два отъ тѣхъ съ сладко отъ зарзали, а третия листъ съ бедеми тѣ положете върху първитѣ и посипѣте цѣлия дорть съ ванилова захарь.

585. Грисовъ дорть.

Разтривайте 21 декагр. захарь съ 6 жълтъка, до заплъване, разбъркайте въ тази смѣсь 25 обфлени, ситно смѣлени бадеми, кората и сокътъ отъ единъ лимонъ, 10 декагр. ситенъ грисъ и напоследъкъ прибавѣте снѣгъ отъ 6 бѣлтъка. Намажете дортова форма съ масло. Посипѣте я съ брашно и опечете въ нея горнята смѣсь. Тѣй приготвения дорть може да се поднесе топълъ, като накитъ съ шодо или съ ваниловъ кремъ.

586. Дорть съ кафе.

Разтривайте 14 декагр. захарь и 6 жълтъка, до заплъване; размѣсѣте постепенно при тѣхъ снѣгъ отъ 5 бѣлтъка и напоследъкъ 10 декагр. чисто брашно. Намажете форма съ масло, посипѣте я съ брашно, излѣйте въ нея горнята смѣсь и я печете $\frac{1}{2}$ часъ. Когато дорта напълно изстине, разрѣжете го на два листа и си направѣте кремъ отъ кафетѣй: разбъркайте въ сѣдѣтъ за разбиване на снѣгъ, 14 декагр. захарь съ 8 жълтъка, 7 декагр. брашно, $\frac{1}{4}$ литръ смѣтана и разбивайте това на огъня съ телена метличка, докато се образува гаста каша; сварѣте 7 декагр. кафе съ 6 лъжици вода и салѣтъ като се избистри, вземѣте отъ него 4 лъжици и го прибавѣте въ горнята каша, при която, докато е още топла, прибавѣте 10 декагр. прѣсно масло, разбъркайте добръ и напоследъкъ излѣйте кашата въ порцеланова паница, която поставѣте въ ледъ; слѣдъ като кремътъ

изстине, намажете отъ него единия дортовъ листъ, покрийте съ другия листъ и украсѣте дорта съ останалия кремъ.

587. Дорть отъ макъ.

Разтривайте единъ часъ 12 жълтъка съ $\frac{1}{4}$ кгр. стукана захарь, послѣ прибавѣте малко дарчинъ, три каранфилчета, парче ванилия, всички тѣ стукани и прѣстукани, непопарени бадеми, 20 декагр. много добръ стукано маково сѣме, лъжица чисто брашно и гастъ снѣгъ отъ 12 бѣлтъка, излѣйте смѣсьта въ форма, намазана съ масло, посипана съ стукани прѣсѣяни кифли и я опечете. Когато дорта изстине, украсѣте го, съ какъвто глазура обичате.

588. Портокаловъ дорть.

Стукайте много ситно $\frac{1}{4}$ кгр. захарь, която предварително сте натрили върху коритъ на четири портокала и я турѣте въ чистъ гладкъ сѣдъ, прибавѣте при нея 12 жълтъка и слѣдъ като ги разбъркате $\frac{1}{4}$ часъ, прибавѣте 16 декаграм. прѣсѣяно брашно и гастъ снѣгъ отъ 10 бѣлтъка. Намажете форма съ масло, посипѣте я съ стукани прѣсѣяни галети, излѣйте смѣсьта въ нея и оставѣте $\frac{3}{4}$ часа да се пече; послѣ извадѣте формата отъ фурната, свалѣте околността ѝ, а дорта оставѣте да изстине. На другия день разрѣжете дорта съ конецъ или остръ ножъ на двѣ равни питки; турѣте да ври $\frac{1}{4}$ килогр. захарь съ 3 лъжици вода, докато сиропа се провлече, тогава му прѣцѣдѣте сокътъ отъ сѣцитѣ портокали и, като поври още малко, намажете отъ него, едната питка, покрийте я съ другата, която също намажете и оставѣте дорта тѣй, докато изсъхне глазурата. Поднася се украсенъ съ заварени плодове.

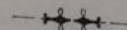
589. Мараскиновъ дортъ.

Разтривайте до запѣвание 20 декагр. захарь, три парчета настърганъ шоколадъ и 10 жълтъка, послѣ прибавѣте 10 декагр. ситно счукани бадеми, 8 декагр. стърганъ бѣлъ хлѣбъ и снѣгъ отъ 10 бѣлтъка. Намажете дортова форма съ масло, изсипѣте въ нея смѣсьта и оставѣте $\frac{3}{4}$ часа полегка да се пече. Когато дорта напълно изстине, разрѣжете го на 4 листа. Слѣдъ това си направѣте, отъ $\frac{3}{4}$ литра смѣтанова гѣста пѣна, № 590, прибавѣте въ нея захарь и мараскиновъ ликьоръ, разбъркайте я добръ и намажете тритѣ листа, които положете единъ върху другъ, а четвъртия, положенъ найотгорѣ, залѣйте съ мараскинова глазура.

590. Дортъ съ смѣтанова пѣна.

Счукайте единъ килогр. и 14 декагр. захарь, оставѣте го на топличко мѣсто и като гевредиса, прибавѣте му парче ванилия и пакъ го счукайте и прѣсѣйте. Направѣте гѣстъ снѣгъ отъ 6 съвсѣмъ прѣсни бѣлтъка, разбъркайте веднага въ него горнята захарь и турѣте смѣсьта въ опрѣдѣлената съ звѣзда фуния; свалѣте околността на дортовата форма, а дъното ѝ намажете съ воскъ, направѣте върху него съ фунията, колкото е възможно, голѣмъ вѣнецъ отъ сѣщата смѣсь, посипѣте го прѣзъ гѣсто сито съ счукана захарь и го оставѣте полегка да се пече, като гледате да получи блѣдожълтъ цвѣтъ. Ако ви е останало отъ смѣсьта, направѣте малки безета (цѣлувки), посипѣте ги съ захарь и оставѣте по сѣщия начинъ да се опекатъ. Опечения или нѣжно изсушения вѣнецъ и цѣлувкитѣ положете въ чения и ги оставѣте да посѣдятъ на топличко мѣсто. Между това врѣме приготвѣте си смѣтанова пѣна тѣй: турѣте въ една дълбока тенджера $\frac{2}{3}$ литра гѣста смѣтана, разбивай-

те и непрѣкъснато съ телена метличка и събирайте пѣната, която туряйте върху сито, подъ което има поставено чения за събиране на педоуѣвената смѣтана, когато ситото се напълни, поставѣте го на студено мѣсто. Слѣдъ това счукайте парче ванилия съ 10 декагр. захарь, прѣлѣйте съ лъжица вътрѣшното празно пространство на вѣнеца отъ изстиналата вече пѣна и посипвайте въ сѣщото врѣме отъ ваниловия захарь, докато мѣстото се изсипѣли, тогава наредѣте отгорѣ цѣлувкитѣ, така щото всичката пѣна да се покрива и поднесѣте дорта на трапезата.



XXIII. Различни глазури.

591. Вѣла глазура (ледъ).

Счукайте, като брашно, 14 декагр. захарь, прѣсѣйте я и разтривайте съ снѣгъ отъ единъ бѣлтъкъ въ продължение на $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ прибавѣте изцѣденъ сокъ отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и продължавайте да разтривате, докато глазурата избѣлѣе добръ.

592. Жълта глазура.

Тя се приготвява както горнята, само че прѣди да се счука захарьта, трѣбва да се натѣрка върху лимонова кора, а въ глазурата да се прибавятъ нѣколко кашки отъ шафрановъ разтворъ.

593. Шоколадова глазура.

Приготвява се, както горнитѣ, само че се тура

по-малко захаръ, а повече снѣгъ; на 10 декагр. захаръ се туря 4 парчета настърганъ шоколадъ и толкозъ бѣлтѣка, щото глазураата при намазването на дортата да не се разлива.

594. Дарчинова глазура.

Турѣте въ единъ садъ 14 декагр. счукана захаръ, малко счуканъ, прѣсѣянъ дарчинъ и снѣгъ отъ единъ бѣлтѣкъ; разбърквайте всичко $\frac{1}{2}$ часъ, докато почне да се образуватъ мехури—и глазураата е готова.

595. Ягодова глазура.

Разтрива се $\frac{1}{2}$ часъ 14 декагр. счукана, прѣсѣяна захаръ, снѣгъ отъ единъ бѣлтѣкъ и сокъ отъ ягоди, вишни или отъ нѣмско грозде. По сѣщия начинъ се приготвява малинова глазура.

596. Зелена глазура.

Счукайте въ хаванъ една шепа добръ измитъ спанакъ, прѣцѣдѣте сокътъ му прѣзъ гъсто платно и го турѣте да поври, докато се прѣсѣче, послѣ веднага му прилѣйте малко вода и пакъ го прѣцѣдѣте прѣзъ гъсто платно и съ това, което ще остане въ кърпата, боядисайте глазураата.

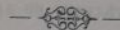
597. Водна глазура.

Турѣте въ една чения $\frac{1}{4}$ кгр. много ситно счукана захаръ, прибавѣте при нея двѣ лъжици вода, сокъ отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ и разтривайте това, докато се сгъстне на тѣжкъ сосъ, послѣ прибавѣте въ него малко портокаловъ

сокъ и го бъркайте, колкото обичате. Разбира се, ако глазураата е много гъста, ще прибавите нѣколко капки вода.

598. Лимонова и портокалова глазура.

Размѣсѣте счукана, прѣсѣяна захаръ съ сокъ отъ единъ лимонъ или портокалъ и го разтривайте, споредъ горнитѣ помера.



XXIV. Разни сладки.

599. Вадемови цѣлувки.

Направѣте гъстъ снѣгъ отъ единъ бѣлтѣкъ, разбъркайте го съ 14 декагр. много ситно счукана и прѣсѣяна захаръ, изцѣдѣте му сокъ отъ единъ лимонъ, разбърквайте повторно, докато смѣсъта се сгъстне и тогава ѝ прибавѣте 14 декагр. бадеми, нарѣзани на тънки, дълги парченца; намажете тавичка съ воскъ, натуралите съ лъжица въ нея малки купчинки отъ приготвената смѣсъ, които, за да не се разлѣятъ, трѣбва веднага да хвърлите въ фурната, да се опекаатъ.

600. Ванилови цѣлувки.

Счукайте $\frac{1}{4}$ килогр. захаръ съ малко ванилия, прѣсѣйте го въ една чения, прибавѣте при него три бѣлтѣка и разтривайте смѣсъта, докато избѣлѣе, изцѣдѣте ѝ лимоновъ сокъ и повторно разтривайте, за да избѣлѣе още по-добръ. Намажете топла тавичка съ воскъ, направѣте въ нея малки купчинки, колкото лѣшници и ги посипѣте съ прѣсѣяна захаръ, а останалата въ ситото

захаръ изсипете въ тавичката, измежду цѣлункитѣ, които оставете $\frac{1}{2}$ часъ на топличко мѣсто, за да просъхнатъ; слѣдъ това обърнете тавичката съ цѣлункитѣ надолу и, слѣдъ като ги подържите надъ гореща машина, хвърлете ги въ фурна скоро да се опекаатъ, като гледате да получатъ блѣдо-жълтъ цвѣтъ. Тѣй пригответе цѣлувки, като се опекаатъ, пазете на сухо мѣсто и, ако обичате, употребявайте ги съ вино.

601. Ванилови цѣлувки по другъ начинъ.

Направете снѣгъ отъ три бѣлътка, прибавете въ него 17 декагр захаръ и, слѣдъ като разтривате смѣсата половинъ часъ, размѣсете въ нея единъ декагр. ванилова захаръ. Намажете тавичка съ воскъ и направете въ нея, колкото яйце, голѣми цѣлувки, които опечете въ гореща фурна.

602. Кестенови цѣлувки.

Разтрийте 7 декагр. масло, разбѣкайте въ него 5 декагр. ванилова захаръ, 2 декагр. брашно и 28 декагр. сварени размачкани кестени, направете отъ тази смѣсъ малки цѣлувки, намажете ги съ, каквато обичате, глазура, наредѣте въ тавичка, намазана съ воскъ и ги опечете.

603. Шоколадови вѣнци или цѣлувки.

Турѣте въ една паница 18 декагр. счукана, прѣсѣяна захаръ, прибавете ѝ 2 бѣлътка и разтривайте смѣсата, докато избѣлѣе, тогава притурѣте въ нея една лъжица лимоновъ сокъ, три парчета настърганъ шоколадъ и разбѣркайте добръ; слѣдъ това изтърсете тази смѣсъ на дъска върху ситно счукана захаръ. овалайте я въ нея на гъсто тѣсто, което разточете на де-

белина, колкото малкия пѣрстъ и нарѣжете отъ него малки вѣнци. Намажете топла тавичка съ воскъ, наредѣте въ нея вѣнцитъ, които, прѣди да опечете, оставете единъ часъ да посѣдять на топло мѣсто. Когато вѣнцитъ се опекаатъ, извадете ги отъ тавата и, като истинатъ, намажете ги, съ каквато обичате, глазура.

604. Парижски паржолки.

Замѣсете тѣсто отъ 14 декагр. счукани бадеми, 14 декагр. захаръ, 4 декагр. брашно, 4 декагр. масло и едно яйце, разточете го, изрѣжете отъ него продълговати паржолки и ги опечете въ тавичка.

605. Шоколадови сухарии.

Разтривайте, до запѣиванне, 14 декагр. ванилова захаръ, 4 жълтъка и 3 парчета стърганъ шоколадъ, послѣ излегко размѣсете въ тази смѣсъ снѣгъ отъ 4 бѣлътка и напоследъкъ 7 декагр. брашно. Намажете форма съ масло, посиѣте я съ брашно, опечете тѣстото въ нея и, когато истине, нарѣжете го на малки сухарийки.

606. Коблишки отъ палено тѣсто.

Взварѣте $\frac{1}{4}$ литръ смѣтана съ 7 декагр. масло, прибавете въ тази врѣла смѣтана 14 декагр. брашно, и разбѣркайте тѣстото, докато се отдели отъ тенджерата, тогава го свалѣте отъ огъня и, като истине, разбѣркайте постъпенно въ него 6 жълтъка и напоследъкъ прибавете снѣгъ отъ 6 бѣлътка. Направете отъ това тѣсто малки коблишки, наредѣте ги въ тавичка, намазана съ масло и, слѣдъ като се опекаатъ,

разрѣжете ги, напълнете съ смѣтанова пѣня № 590 или съ кремъ и ги посипѣте съ захарь.

607. Дарчинови вѣнци.

Разтривайте въ една паница $\frac{1}{4}$ кгр. масло, разбъркайте въ него три жълтъка единъ слѣдъ другъ, 14 декагр. счукана захарь, кора отъ единъ лимонъ, двѣ кафяви лъжички счуканъ дарчинъ и напоследъкъ половинъ литръ брашно; слѣдъ като всичко това е добръ размѣсено, турѣте тѣстото на дъската, разточете го на единъ пръстъ дебелина и изрѣжете отъ него малки вѣнци, които намажете съ разбитъ бѣлткъ, посипѣте съ скълцани бадеми и ги опечете.

608. Бисквити.

Разтривайте $\frac{1}{2}$ чашъ, 14 декагр. счукана и прѣсѣяна захарь съ 4 жълтъка, прибавѣте 3 парчета шоколадъ, гжстъ снѣгъ отъ 4 бѣлтъка и напоследъкъ излеко размѣсѣте въ тази смѣсь 7 декагр. чисто брашно. Намажете сухарова форма съ масло, излѣйте въ нея приготвената смѣсь и опечете, слѣдъ което изтърсѣте това опечено тѣсто отъ тавичката и го оставѣте да сѣди една нощъ; на другия день го нарѣжете на рѣзни дебели, колкото двѣ житни стѣбла, наредѣте ги върху послана въ тавичка хартия, намажете ги отгорѣ съ лимонова глазура и хвърлѣте въ топличка фурна, за да се обсуши глазура.

609. Пандишпановъ завийтъ.

Турѣте въ единъ гладкъ сѣдъ 14 декагр. счукана, прѣсѣяна захарь, 8 жълтъка и разтривайте тази смѣсь $\frac{1}{2}$ чашъ, послѣ направѣте гжстъ снѣгъ отъ 8 бѣлтъка

и притуряйте по една лъжичка отъ него и по една лъжичка брашно въ сжщата смѣсь, която излеко разбъркавайте; когато сте прибрали всички снѣгъ и 14 декагр. брадълговата тавичка съ масло, намажете въ нея приготвената смѣсь на дебелина, колкото половината отъ малкия пръстъ и оставѣте да се опече; слѣдъ това намажете завина съ тънакъ пластъ, отъ каквото обичате, сладко, завийте го като шрудъ и оставѣте да посѣди въ топла фурна. На другия день нарѣжете завина на дебели листа, колкото двѣ житни стѣбла и ги нарежѣте въ чения въ видъ на вѣнецъ.

610. Спиртни вѣнци.

Турѣте на дъската 14 декагр. брашно, 14 декагр. счукани, непопарени бадеми, 14 декагр. масло, 14 декагр. счукана захарь, малко счуканъ дарчинъ и дребно нарѣзана кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, разтрѣте всичко това съ рацѣ, и го замѣсѣте съ едно яйце и двѣ лъжички спиртъ, измѣсѣте тѣстото добръ и направѣте отъ него малки вѣнци тѣй: разточете тѣстото, изрѣжете отъ него съ чаша валчести форми, отъ които съ по малка чашка извадѣте срѣдата, а останалитѣ части ще бѣдатъ вѣнци, намажете ги съ спиртъ, посипѣте съ захарь, наредѣте ги въ тавичка и бавно опечете.

611. Шоколадови сладки (арапчета).

Разтривайте, до запѣивание, 14 декагр. захарь съ 10 жълтъка, прибавѣте въ тази смѣсь една лъжичка вода, размѣсѣте всичко съ гжстъ снѣгъ отъ 10 бѣлтъка и напоследъкъ прибавѣте 21 декагр. брашно. Намажете тавичка съ масло, направѣте въ нея малки кобишки които

опечете въ гореща фурна, като гледате да запазятъ жълтъ цвѣтъ. Слѣдъ опичанieto направѣте на долниятъ имъ страна дупка, прѣзъ която напълнитѣ коблишкитѣ съ кремъ и ги събирайте двѣ по двѣ; послѣ ги полѣйте съ шоколадова глазура и оставѣте да се обсушатъ. Кремътъ за тѣхъ може да се направи по два начина: направа се гъстъ снѣгъ отъ 4 бѣлтѣка и се размѣсва съ 14 декагр. захарь и парче ванилия или пѣкъ направѣте смѣтанова пѣна, съ която ставатъ много вкусни, само че не могатъ да стоятъ дълго врѣме, понеже, за слѣдния день, смѣтаната става вече кисела.

612. Хлѣбъ съ масло.

Разбърквайте $\frac{1}{2}$ часъ 14 декагр. счукана захарь съ 6 жълтъка, прибавѣте въ тази смѣсъ малко счуканъ карамфилъ, дарчинъ, дребно нарѣзанъ citronадъ и разбъркайте добръ; послѣ турѣте на дъската брашно, излѣйте въ него смѣсъта и замѣсѣте немного твърдо тѣсто, което свѣте въ видъ на хлѣбъ, намажете го съ яйца, посипѣте съ стърганъ шоколадъ и опечете. Когато истине, разрѣжете го на двѣ половини, които нарѣжете на рѣзни, намажете ги съ лимонова глазура и обсушете въ фурна.

613. Бадемови вѣнци.

Счукайте и прѣсѣйте $\frac{1}{2}$ кгр. захарь, прибавѣте въ него снѣгъ отъ три бѣлтѣка и разбърквайте тази смѣсъ $\frac{1}{2}$ часъ, изстискайте ѝ сокъ отъ единъ лимонъ и пакъ поразбъркайте; попарѣте $\frac{1}{4}$ кгр. бадеми, нарѣжете ги на тънки дълги парченца и, слѣдъ като ги по обсушите на топло мѣсто, прибавѣте ги въ горнята смѣсъ, отъ която направѣте малки вѣнци, върху изрѣзани формич-

ки, нарѣдете ги въ тавичка и опечете, като гледате да запазятъ бѣлъ цвѣтъ.

614. Ванилови кифли.

14 декагр. брашно, 11 декагр. прѣсно масло, 6 декагр. ванилова захарь и 6 декагр. попарени, счукани бадеми, замѣсѣте въ тѣсто, което оставѣте на хладно мѣсто да отпочива, послѣ направѣте отъ него малки кифлички, опечете ги до пожълтяване и поднесѣте посипани съ ванилова захарь.

615. Унгарски сухари.

Разтрийте въ една паница 28 декагр. захарь съ 6 жълтъка, притурите по-малко въ тази смѣсъ 28 декагр. брашно, като разтривате добръ, слѣдъ него 14 декагр. много ситно нарѣзанъ citronадъ и снѣгъ отъ 8 бѣлтѣка, разбъркайте всичката смѣсъ, излѣйте я въ продълговата сухарова форма и опечете, като гледате да получи отгорѣ жълта кора; слѣдъ това изтърсѣте тѣстото на дъска, оставѣте малко да се прохлади, нарѣжете го на малки сухарийки, които оваляйте въ ванилова захарь, наредѣте ги въ тавичка и сушете $\frac{3}{4}$ часа въ фурна.

616. Бадемови коблешки.

Нарѣжете 14 декагр. масло въ $\frac{1}{4}$ кгр. брашно, прибавѣте при тѣхъ 14 декагр. счукана захарь, 6 декагр. парени, счукани и 6 декагр. дребно нарѣзани бадеми, притурѣте нарѣзана кора отъ единъ лимонъ, разбъркайте всичко това добръ и го замѣсѣте съ два жълтъка и сокъ отъ единъ лимонъ, Измѣсѣте тѣстото много добръ, разточете го на дебелина, колкото малкия пръстъ, изрѣже-

те отъ него валчести формички, които наредѣте въ тавичка, върху намазана хартия, намажете ги съ бѣлтѣкъ, поосипѣте съ едро счукана захаръ и оставѣте добръ да се опекатъ, до пожълтяване. Когато изстинатъ, намажете всѣко едно парче на единъ прѣстъ дебелина съ сладко отъ нѣмско грозде, а съ друго похлупѣте и тъй продължавайте, докато съберѣте всичкитѣ, послѣ ги наредѣте въ чения, поосипѣте съ захаръ и поднесѣте.

617. Ситни колачки.

Разтрийте 14 декагр. прѣсно масло, прибавѣте въ него 7 декагр. захаръ, три твърдо сварени и ситно разтрита жълтъка, малко лимонова кора и 17 декагр. брашно, разбъркайте всичко това бърже и го разточете на дъската, ситнѣ изрѣжете отъ него малки формички и бърже опечете.

618. Пърцици за вино.

Разтривайте, до запѣиване, 14 декагр. захаръ, едно яйце и единъ жълтъкъ, прибавѣте при тѣхъ 7 декагр. цитронадъ, 4 декагр. бадеми, 4 декагр. сухо грозде, кора отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ, всичкитѣ дребно нарѣзани, малко дарчинъ и каранфилъ, ситно счукани и на послѣдъкъ 14 декагр. брашно; отъ тази смѣсь направѣте пърцици, наредѣте ги въ тавичка, намазана съ восѣкъ, бавно опечете и послѣ ги потопѣте въ сиропъ.

619. Кралски хлѣбъ.

Счуцѣте въ единъ сѣдъ 4 яйца, прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{4}$ кгр. счукана захаръ и разбъркайте смѣсьта $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ попарѣте и на едро нарѣжете 14 декагр. бадеми, притурѣте при тѣхъ малко счуканъ дарчинъ, малко му-

шкатоу цвѣтъ, 4 декагр. дребно нарѣзано грозде, безъ сѣмена, 7 декагр. лимонова и 7 декагр. портокалова кора, наложени въ захаръ и 7 декагр. портокалова това размѣсѣте при яйцата и прибавѣте толкова брашно, колкото отъ тѣстото да може да се праватъ продълговати и единъ прѣстъ дебели пърци. Поосипѣте тавичка съ брашно, наредѣте въ нея приготвенитѣ пърци, далечени една отъ друга и бавно ги опечете. Слѣдъ като се опекатъ и, докато са още топли, разрѣжете ги на дребно и веднага хвърлѣте въ фурната до пожълтяване да се пекатъ.

620. Жълтъкови дортички.

Турѣте на дъската $\frac{1}{4}$ кгр. и 10 декагр. брашно, нарѣжете въ него 14 декагр. прѣсно масло и го замѣсѣте съ ножъ, послѣ прибавѣте 14 декагр. счукана захаръ, малко счуканъ дарчинъ и счуканъ каранфилъ, 4 твърдо сварени и добръ разтрита жълтъка, всичко добръ разбъркайте и го замѣсѣте съ едно яйце; замѣсѣте тѣстото, разточете го на дебелина, колкото малкия прѣстъ, изрѣжете отъ него валчести формички, които раздѣлѣте на два дѣла, отъ срѣдата на една дѣлъ извадѣте звѣздички съ формичка, а формичкитѣ отъ другия дѣлъ намажете съ сладко; положете върху тѣхъ оставалитѣ крайща, а въ срѣдата турѣте по една звѣздичка. Намажете тѣхъ приготвенитѣ дортички съ бѣлтѣкъ, поосипѣте ги съ захаръ, опечете въ умѣрена фурна и пазете на сухо мѣсто.

621. Дарчинови питки.

14 декагр. счукана захаръ, едно яйце и единъ жълтъкъ разбъркайте въ единъ сѣдъ $\frac{1}{2}$ часъ, прибавѣте въ тази смѣсь кафяна лъжичка счуканъ дарчинъ, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ и напослѣдъкъ 14 декагр.

брашно. Намажете тавичка съ восъкъ, направѣте въ нея отъ това тѣсто малки купчинки, наредѣте върху тѣхъ бадеми, нарѣзани на дълги парченца, посипѣте ги съ едро счукана захаръ и бавно опечете. Ако ги държите на сухо мѣсто, могатъ да се запазатъ за по дълго врѣме.

622. Анасонови гевречета.

Турѣте на дѣската 14 декагр. чисто брашно, раздробѣте въ него 7 декагр. прѣсно масло, размѣсѣте всичко съ 14 декагр. счукана захаръ, нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ, малко анасонъ и двѣ яйца, измѣсѣте тѣстото, направѣте отъ него малки гевречета или вѣнци, посипѣте ги съ едро счукана захаръ, наредѣте въ тавичка върху намазана хартия и ги опечете, като гледате да получатъ жълтъ цвѣтъ. Поднасятъ се посипани съ захаръ.

623. Яновски квадратчета

Турѣте на вѣзнитѣ 4 яйца и отмѣрѣте въ тѣхъ толкова счукана захаръ, брашно и прѣсно масло, колкото тѣжатъ яйцата; слѣдъ това турѣте маслото въ единъ сѣдъ и го поставѣте на топличко мѣсто, счупѣте яйцата въ другъ сѣдъ и ги разбърквайте $\frac{3}{4}$ часа съ захарѣта, излѣйте при тѣхъ обистреното масло, разбърквайте го полегна и на послѣдъкъ прибавѣте брашното и дребно нарѣзана кора отъ половинъ лимонъ; слѣдъ това излѣйте тази смѣсь въ продълговата форма, намазана съ масло и посипана съ счукани прѣсяни кифли, опечете я и слѣдъ като истине, намажете я отгорѣ съ нѣкакво сладко, нарѣжете на квадратни парчета и ги намажете съ водна глазура.

624. Сладки въ форма на карточки.

Замѣсѣте тѣсто отъ 14 декагр. масло, 28 декагр.

брашно, 14 декагр. захаръ, 2 яйца, лъжичка дарчинъ и толкова каранфилъ; разсточете го на половинъ прѣстъ дебелина и нарѣжете отъ него картички (форма на вики бадеми, намажете ги съ бѣлткъ и опечете въ тавичка,

625. Вадежови Хлѣбчета.

Турѣте въ единъ сѣдъ 42 декагр. счукана захаръ и също толкова прѣсяно брашно, прибавѣте при тѣхъ 6 жълтъка, 7 яйца, малко лямонова кора, настѣргана на стѣргало и разбърквайте това тѣсто около $\frac{1}{4}$ часа. Намажете формички съ масло, турѣте до половината въ тѣхъ отъ това тѣсто, посолѣте го отгорѣ съ едро счукана захаръ, а върху нея нарѣзани на тънки, дълги парченца бадеми и оставѣте да се опекаатъ, а когато истинатъ, нарѣжете и изсушете.

626. Владшки хлѣбъ.

Вземѣте брашно и захаръ по толкова, колкото тѣжатъ двѣ яйца, счукайте захарѣта и я турѣте въ единъ гладкъ сѣдъ, счупѣте при нея горнитѣ двѣ яйца и разбърквайте $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ прибавѣте 14 декагр. попарени, нарѣзани бадеми, 7 декагр. нарѣзанъ цитронадъ, 7 декагр. почистено и попарено едро грозде, 4 нарѣзани смокини, малко счуканъ дарчинъ и напослѣдъкъ отмѣреното брашно; разбърквайте това тѣсто добръ, изсипѣте го въ намазана сухарова форма и опечете. Слѣдъ това го изгѣрѣте на дѣската и, като се прохлади, нарѣжете го на тънки рѣзанчета, които употребявайте така, или пѣкъ ги изсушете въ фурна.

616. Унгарски хлѣбъ.

Счукайте 14 декагр. лѣшници, прибавѣте при тѣхъ

14 декагр. счукана захарь, 6 жълтъка и разбърквайте всичко, докато стане на гксто тѣсто, тогава размѣйте въ него гжстъ снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка и 4 декагр. брашно. Намажете пандишпанова форма съ масло, изсипѣте въ нея тѣстото и го опечете.

627. Английски хлѣбъ.

Разтривайте въ единъ гладкъ сждъ 14 декагр. захарь и 2 яйца, докато смѣсата се сгъстне, прибавѣте въ нея 14 декагр. непопарени, дребно нарѣзани бадеми, малко счуванъ, прѣсѣянъ дарчинъ и 14 декагр. чисто брашно, разбъркайте добръ тази смѣсь, размажете я въ намазана тавичка на единъ пръстъ дебелина, опечете я и, докато е още топла, нарѣжете на квадратни парчета.

628. Хлѣбъ отъ кестени.

Сварѣте кестени, вземѣте отъ тѣхъ 14 декагр. и ги настържете, прибавѣте имъ 6 жълтъка, 14 декагр. счукана захарь и разбърквайте смѣсата, докато кабардиса; размѣйте въ нея снѣгъ отъ 6 бѣлтѣка и 5 декагр. чисто брашно, намажете съ масло малки формички, напълнѣте ги отъ приготвената смѣсь и опечете въ умѣрена фурна.

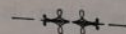
619. Анасоновъ хлѣбъ.

Направѣте снѣгъ отъ петъ бѣлтѣка, прибавѣте въ него 8 жълтъка, 14 декагр. счукана захарь и го разбърквайте $\frac{1}{2}$ часъ; слѣдъ това излегко размѣйте въ него 14 декагр. брашно и двѣ кафяни лъжички анасонъ (на зърна или счуванъ). Намажете продълговата тава съ масло, излѣйте въ нея това добръ разбъркано тѣсто и оставѣте $\frac{1}{2}$ часъ да се пече, послѣ го извадѣте отъ тавата и, едвамъ слѣдъ два дни, го нарѣжете на тънки

рѣзанчета, които добръ изсушете въ фурната. Тѣй приготвенитѣ сухари дълго врѣме си запазватъ вкусътъ.

630. Халва отъ грисъ.

Пържете $\frac{1}{4}$ килогр. прѣсѣянъ грисъ съ $\frac{1}{4}$ килогр. прѣтопено врѣло масло и, когато грисътъ получи едвамъ забѣлѣзано, розовъ цвѣтъ, заливайте го постепенно съ рѣдкъ врѣлъ сиропъ, отъ $\frac{1}{4}$ кг. захарь и $\frac{1}{2}$ лит. вода захлушѣте го веднага и оставѣте на топло мѣсто върху машината или върху гореща пепель—срѣщу огъня, докато водата се всмучи отъ грисътъ. Ако обичате размѣйте въ тѣй приготвената халва фастѣца, поднесѣте я топла и посипана съ счуванъ дарчинъ.



XXV. Баницы (млинове).

631. Баница съ сирене.

Възварѣте $\frac{1}{4}$ литръ вода, турѣте въ нея 1—2 лъжички прѣсѣянъ пепель и, като заври, отстранѣте я отъ огъня да се избистри. Когато водата се добръ обистри и прохлади, прѣцѣдѣте я и вземѣте $\frac{1}{8}$ лит. отъ нея, въ която разбъркайте двѣ яйца, колкото орѣхъ разтопено масло, малко соль и толковъ брашно, колкото е нужно да получите умѣрено твърдо тѣсто, което измѣсвайте, докато почне да пуца мехури; послѣ го раздѣлѣте на 12 топки, които нарѣдѣте върху чисто платно посипано съ малко брашно, намажете топкитѣ отгорѣ съ масло, покрийте ги съ кърпа и оставѣте да посѣдятъ. Въ туй врѣме измѣте и размачкайте на каша $\frac{1}{4}$ кг. сирене, прибавѣте въ него двѣ яйца и 10 декагр. раз-

топено масло, разбъркайте всичко добръ и оставйте на топличко мѣсто. Сега разточете топкитѣ съ тънка точилка на 12 листа, като ги разпростирате върху платно по три четири единъ върху другъ, слѣдъ което пристѣпѣте къмъ налаганieto имъ въ теория тѣй: намажете теорията съ масло, положете въ нея единъ отъ листоветѣ, разхвърляйте по него отъ размачканото сирене, положете върху него другъ листъ, когото погрѣскайте съ масло; сега положете третия листъ, върху него натурайте по нажестичко сирене, покрийте съ другъ листъ и т. н. т., докато се наредатъ всичкитѣ листа. Слѣдъ това разбъркайте въ $\frac{1}{8}$ литр. млѣко, двѣ яйца, малко соль, 25 гр. разтопено масло и залѣйте съ него баницата, на която прѣдварително крайщата сте добръ подвили и водата я хвърлѣте въ фурната да се опече. На маслото да се разчита тѣй, че на дѣлата баница да се падне $\frac{1}{4}$ литръ разтопено масло.

632. Баница съ спанакъ.

Замѣсѣте тѣсто, както по-горѣ, очистѣте и измийте 1 кр. спанакъ въ нѣколко студени води, попарѣте го, изтискайте и скъцайте на ситно. Опържете въ блажно или дървено масло двѣ-три глави дребно нарѣзанъ лукъ, прибавѣте при него спанака, посолѣте го съ соль, чернъ, червенъ пиперъ и го оставѣте да се поизпържи. Слѣдъ като спанака се прохлади, нарѣждайте го измежду листовата, както прѣдидущия номеръ.

633. Баница отъ празъ лукъ.

Облѣте въшнитѣ листа на празътъ, измийте го и ситно нарѣжете; възварѣте 200 гр. дървено масло, прибавѣте въ него празътъ и го възпържете, като му приба-

вите малко зеленъ магданозъ, пужната соль и по малко чернъ и червенъ пиперъ. По пататъкъ постѣпвайте, както по-горѣ.

634. Баклава съ орѣхи или лѣшници.

Направѣте си пепелива вода, споредъ № 631 и замѣсѣте съ нея умѣрено твърдо тѣсто, което добръ измѣсѣте, като си мажите рацѣтъ съ масло, докато почне да пуца мехури. Слѣдъ това го раздѣлѣте на 12 топки, които наредѣте върху кърпа, посипана съ малко брашно, намажете ги отгорѣ съ масло и покрийте съ дебела кърпа, за да не хващатъ кора. Сега разточете отъ топкитѣ много тънки листа, които нареждайте върху чисто платно на три мѣста по четири листа; слѣдъ като расточите всичкитѣ листа постѣпвайте по слѣдующия начинъ: постелѣте единъ отъ листовата върху дѣсвата за точение, погрѣскайте го съ 2—3 лъжички масло, посипѣте върху него стукани орѣхи или лѣшници, върху тѣхъ положете другъ листъ, който погрѣскайте само съ масло, върху него—трети листъ,—пакъ орѣхи и т. н. т., докато наредите всичкитѣ кори. Тѣй нареденитѣ листове нарѣжете на квадрати, които пригнѣте на двѣ, за да получите триъгълни форми. Сега намажете теория съ масло, наредѣте баклавата въ нея и веднага я опечете въ умѣрена фурна, като гледате да получи слабо розовъ цвѣтъ. Прѣзъ това врѣме приготвѣте сиропъ отъ $\frac{1}{4}$ кг. захаръ съ $\frac{1}{2}$ литръ вода и, докато е още врѣлъ, залѣйте съ него горещата баклава, захлупѣте я и поднесѣте на слѣдующия день. Може да се приготви и отъ 24 листа.

XXVI. Заварени цъли овощия.

635. Какъ се запазватъ плодове.

Натурайте вишни, зарзали, или грозде въ опрѣдѣленитѣ стъкла. Направѣте си сиропъ, като разчитайте тъй: на всѣко малко и съ широко отверстие стъкло, да се падне по 5 декагр. захаръ. Когато сиропъ истине напълно, разпрѣдѣлите го въ всѣко стъкло на два прѣста подолу отъ отверстията. Слѣдъ това, наредѣте стъклата едно до друго въ котелъ, налѣйте въ него толкова студена вода, щото послѣднитѣ да се потопяватъ до гърлата, поставѣте го надъ силенъ огънь и, слѣдъ като поври водата 4 минути, свалѣте котела и извадѣте внимателно стъклата; нарѣжете парчета отъ говежди мехуръ, прѣдварително изкиснатъ и добръ измитъ, покрѣйте съ тѣхъ отверстията на стъклата и ги завържете съ канавъ, така щото въздухътъ да нѣма отъ никадѣ достѣпъ. Слѣдъ като завържите всичкитѣ стъкла, поставѣте ги пакъ въ сѣщата вода, захлупѣте котела и оставѣте водата напълно да истине, слѣдъ което извадѣте стъклата и ги разклапчете, за да бѣде сиропътъ еднакво просмуканъ. По този начинъ се приготвяватъ всѣкаквъ видъ овощия.

635. Кошпотъ отъ вишни.

Турѣте въ една тенджерка $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ, залѣйте го съ малко вода и оставѣте на огъня да се разтопи. Отстранѣте чепкитѣ на $\frac{1}{2}$ килогр. вишни, измийте вишнитѣ въ чиста вода, турѣте ги при захарта и оставѣте нѣколко минути да повратъ; слѣдъ това ги извадѣте въ една чения да истинатъ, а въ сиропътъ турѣте парче дарчинъ, нѣколко каранфилчета и го оставѣте да ври, докато се сгъстне, тогава го прѣцѣдѣте прѣзъ върпа и оставѣте да истине. Послѣ на-

редѣте вишнитѣ въ широки стъкла, залѣйте ги съ сиропъ, завържете отверстията на стъклата съ парче отъ намокренъ мехуръ, и ги пазѣте на сухо мѣсто.

637. Вишня положени въ оцетъ.

Турѣте въ единъ литъръ вишенъ оцетъ, 1 килогр. захаръ и оставѣте да ври, докато оцетътъ остане на половина, пѣната, която се образува, отстранявайте и послѣ оставѣте оцетътъ да се прохлади. Почастѣте зрѣли вишни отъ чепкитѣ, наредѣте ги въ широки шипета, посипѣте съ едра стукана захаръ, каранфилъ или дарчинъ, залѣйте ги съ прохладения вече оцетъ, така щото да се покриятъ и завържете шипетата; на четвъртия денъ излѣйте оцетътъ, оставѣте го да поври, а послѣ—да истине и пакъ го налѣйте върху вишнитѣ, на осмия денъ постѣпѣте по сѣщия начинъ и най-послѣ завържете добръ отверстията на шипетата и ги пазѣте на сухо мѣсто. По сѣщия начинъ се приготвяватъ и слива.

638. Кошпотъ отъ зарзали.

Облѣйте и разполовѣте зрѣли, твърди зарзали. На $\frac{1}{2}$ килогр. почистени зарзали, турѣте да се разтопи $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ съ нѣколко лъжици вода, прибавѣте въ него зарзалитѣ и ги варѣте, докато омекнатъ, но не и да прѣвратъ. Когато едната частъ отъ зарзалитѣ се свари, извадѣте я, а на мѣстото ѝ турѣте други и тъй продължавайте, докато се сварятъ всичкитѣ. Слѣдъ това, наредѣте зарзалитѣ въ чиста тенджерка, залѣйте ги съ сѣщия сиропъ, покрѣйте тенджерата съ хартия и така ги оставѣте една нощъ; на другия денъ извадѣте зарзалитѣ отъ сиропъ, напущайте ги въ широки стъкла, а сиропътъ оставѣте още да поври, докато се посгъстне и, когато се прохлади, излѣйте го пакъ върху зарзалитѣ. Сега завър-

жего стъклата съ пергаментна хартия и ги пазете на студено място.

639. Кошпотъ отъ нѣмско грозде.

Оставете да ври $\frac{1}{2}$ килгр. захаръ съ $\frac{1}{3}$ литра вода, докато сиропътъ се провлече, тогава напущайте въ него $\frac{1}{2}$ килгр. нѣмско грозде, сваляте го отъ огъня, покрийте съ хартия и го оставете тъй една нощъ. На другия день, изсипете компота въ сито, за да се прѣцѣди сиропътъ, въ друга тенджерка и оставете го да ври, докато се сгъстне, тогава напущайте гроздето пакъ въ него и слѣдъ като поври, оставете да се прохлади, послѣ изсипете компота въ стъкла, а когато напълно изстине, завържете стъклата съ хартия.

640. Кошпотъ отъ винено грозде.

Почистете не съвсѣмъ зрѣло грозде отъ чепките и, ако обичате, отъ сѣмената, залѣйте го съ гореща вода, оставете захлупено да ври, докато омеггне и тогава го извадете съ лъжица върху сито, за да се изцѣди отъ водата. На $\frac{1}{2}$ килгр. почистено грозде, сварете сиропъ отъ $\frac{1}{2}$ килгр. захаръ и $\frac{1}{2}$ литръ вода; турете гроздето въ паница, залѣйте го съ сиропътъ и оставете покрито една нощъ да сѣди. На другия день отлѣйте сиропътъ въ тенджерка и го оставете да ври, докато се сгъстне, като отстранявате пѣната, която се образува, послѣ прибавете въ него гроздето, оставете само да заври и го сваляте отъ огъня; слѣдъ като напълно изстине, насипете го въ стъкла и завържете съ хартия.

641. Кошпотъ отъ дюли.

Облѣйте нѣколко зрѣли дюли, нарѣжете ги на ед-

накви шарченца, почистете вътрѣшната твърда частъ и ги оставете въ врѣла вода да вратъ, докато омегнатъ, послѣ ги извадете върху сито и оставете да се отцѣдятъ. Въ туй врѣме си сварете на $\frac{1}{2}$ килгр. почистени дюли, рѣдичкы сиропъ отъ $\frac{1}{2}$ килгр. захаръ и $\frac{1}{3}$ литра вода, залѣйте съ него дюлитъ, поставени въ една тенджерка, покрийте ги съ хартия и оставете тъй една нощъ. На другия день, отлѣйте сиропътъ, оставете го съвсѣмъ малко да поври, прибавете въ него дюлитъ и когато завратъ, покрийте и ги оставете тъй прѣзъ слѣдующата нощъ да сѣднатъ. По този начинъ поставете и на третия день. На четвъртия день отлѣйте сиропътъ, поставете го да ври, докато се сгъстне, притурете пакъ дюлитъ и оставете веднажъ-дважъ да завратъ, послѣ ги сваляте отъ огъня и като истинатъ напълно, насипете ги въ широки стъкла.

642. Кошпотъ отъ смоквини.

Вземете още не озрѣли добри смоквини, разрѣжете ги на нѣколко мѣста съ ножички, оставете да посѣднатъ, съвсѣмъ малко, въ врѣла вода, послѣ ги извадете отъ нея и напущайте въ студена вода. На другия день, турете смоквинитъ въ една тенджерка, залѣйте ги съ прѣсна вода, прибавете имъ малко солъ, шепя спанакъ, нѣколко лъжици оцетъ и ги оставете да вратъ, докато омегнатъ; тогава ги извадете, напущайте въ прѣсна студена вода и, когато истинатъ, извадете ги върху сито и оставете да се отцѣдятъ. Въ туй врѣме възварете на половинъ килгр. смоквини, $\frac{1}{2}$ килгр. захаръ съ $\frac{1}{3}$ литра вода, турете смоквинитъ въ тенджерка, залѣйте ги съ този рѣдкы сиропъ, покрийте съ хартия и ги оставете тъй прѣзъ нощта. На другия день, отлѣйте сиропъ, оставете да заври и го излѣйте веднага върху смоквинитъ, които оставете тъй и на слѣдующата

нощъ. На петия денъ оставѣте сиропа да се сгъстне, напушайте въ него смокинитѣ и като възвратъ, свалѣте ги отъ огъня, а когато истинатъ напълно, насипѣте ги въ буркани и пазѣте на сухо хладно мѣсто.

643. Компотъ отъ орѣхчета.

Вземѣте съвсѣмъ млади орѣхчета, надупчете всѣко едно на нѣколко мѣста и ги оставѣте да киснатъ 14 дена въ студена вода; трѣбва да имъ се променява водата всѣки денъ съ друга прѣсна; На 15 тия денъ ги залѣйте съ рѣчна или дъждовна вода и оставѣте да вратъ докато омегнатъ, това се познава, като промушитѣ едно орѣхче съ игла и ако то падне веднага отъ нея, значи че сж достатъчно сварени, тогава извадѣте орѣхчетата въ друга тенджерка, залѣйте ги съ прѣсна студена вода и оставѣте въ нея да прѣнощуватъ. На другия денъ нарѣдете орѣхчетата върху чисто платно и, слѣдъ като се обсушатъ, турѣте ги въ една тенджерка, залѣйте съ рѣдичакъ прохладенъ сиропъ и пакъ оставѣте да прѣнощуватъ. На слѣдующия денъ, оставѣте сиропа бърже да поври, послѣ го прохладѣте и налѣйте върху орѣхчетата, които оставѣте въ него пакъ една нощъ. Тѣй постъпвайте 8 дни, въ случай, че сиропътъ изври много, прибавѣте му още захаръ и вода. На осмия денъ отлѣйте сиропа, оставѣте го да ври, докато се сгъстне тогава напушайте въ него орѣхчетата и слѣдъ като повратъ малко, свалѣте ги да се прохладятъ. Слѣдъ това турѣте единъ редъ отъ тѣхъ въ широки стѣкла, посыпѣте ги съ парченца дарчинъ, нѣколко карамфилчета, послѣ пакъ редъ орѣхчета и тѣй продължавайте, докато прѣберѣте всичкитѣ орѣхчета, които залѣйте съ толковъ отъ сжщиятъ имъ сиропъ, колкото да се покриятъ; въ случай че сиропа не е достатъченъ, прибавѣте му още малко на отдѣлно сваренъ сиропъ. На $\frac{1}{2}$ килогр, захаръ,

разчитайте $\frac{1}{2}$ килогр. орѣхчета. Стѣклата се завързватъ съ хартия и се пазятъ на хладно сухо мѣсто.

645. Цитронадъ.

Изстискайте сокътъ отъ нѣколко здрави лимона, киселата имъ часть отстранѣте, а коритѣ турѣте въ единъ сѣдъ, залѣйте ги съ студена вода и оставѣте да киснатъ 10 дни; трѣбва да имъ се промѣнява водата 2—3 пжти на денъ съ друга прѣсна; прѣвъ врѣме на киснението въ първитѣ дни нужно е да се тури въ водата малко соль. Слѣдъ това залѣйте коритѣ съ врѣла вода въ емаловъ сѣдъ и ги оставѣте да вратъ $\frac{1}{2}$ часъ, подиръ което отстранѣте тази вода и ги залѣйте съ друга студена, която бърже отстранѣте и пакъ залѣйте съ студена вода, въ която сега ги оставѣте $\frac{1}{4}$ часъ да киснатъ; послѣ изцѣдѣте тази вода, прострѣте една на четири сгъната кърпа, разложете коритѣ върху нея и ги оставѣте да се обсушатъ; слѣдъ това сварѣте рѣдичакъ сиропъ (небива гъстъ, защото коритѣ не ще могатъ да попиватъ отъ сиропа) и го оставѣте да се прохлади; слѣдъ това наредѣте обсушенитѣ лимонови кори въ буркани, залѣйте ги съ прохладения сиропъ и оставѣте въ него една нощъ. На другия денъ отлѣйте сиропътъ въ една тенджерка, прибавѣте му още малко захаръ, оставѣте да ври, докато се посгъсти и тогава го излѣйте пакъ върху лимоновитѣ кори. По такъвъ начинъ постъпвайте 3—4 дни; напоследъвъ заварѣте сиропътъ гъстъ, оставѣте да се прохлади и го налѣйте при сжщитѣ кори, които натиснѣте съ чисто измито валчесто камъче, завържете борканитъ съ надущена хартия и ги пазѣте на сухо студено мѣсто. За кори отъ 12 лимона се взима $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ, а въ сиропътъ се притуря 7 декагр. захаръ. По този начинъ се приготвя цитронадъ и отъ портокалови кори.

XXVII. Газни сладка.

646. Сладко отъ тръндафилъ.

Вземѣте 250 гр. почистенъ тръндафилвъ цвѣтъ, стрѣйте го съ нѣколко бучки счукана прѣсѣяна захарь и го турѣте въ една тавичка заедно съ 1 килогр. захарь тѣй: редъ цвѣтъ, редъ захарь, пакъ цвѣтъ и т. п., залѣйте съ 1 литръ студена вода и оставѣте да ври, докато сиропа се сгъсти дотолкова, че като капнешъ съ лъжичка върху нокътъ, то капката да се задържа цѣла, а не да се разлива, тогава му се туря лимонова киселина и, като заври, свали се и насива въ натоплени боркани; когато сладкото истине, завързватъ се борканитѣ съ хартия и се пазятъ на студено мѣсто. По сѣция начинъ се прави и сладко отъ кремъ, само че който обича изкисва кремътъ въ 2—3 води, послѣ го обсушва върху сито на слънце и тогава го стърква съ захарь.

647. Сладко отъ вишни.

Измийте вишнитѣ въ 2—3 студени води и ги почистѣте отъ чепкитѣ и сѣмената. Залѣйте 1 килогр. захарь съ единъ литръ вода и оставѣте да ври, докато сиропътъ се сгъстне до такава степенъ, че като вземемъ съ лъжичка отъ него и обърнемъ послѣдната въ вертикално положение, то капката която ще падне да провлѣче нишка, която скоро да се взахари на лъжичката, тогава свалѣте сиропа отъ огъня, изтърсѣте въ него вишнитѣ и ги оставѣте тѣй около $\frac{1}{2}$ часъ да посѣдятъ, слѣдъ това турѣте сладкото на огъня и го оставѣте да ври бърже, докато сиропа се сгъсти споредъ № 646, тогава скоро му изстискайте лимоновъ сокъ, оставѣте съвсѣмъ малко да поври, свалѣте го, оставѣте да истине и го насипѣте въ приготвенитѣ боркани, които завърже-

те съ хартия и пазете на студено мѣсто. На сиропъ отъ 1 килогр. захарь и 1 литръ вода се разчита $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ килогр. здрави непрѣзрѣли вишни. По сѣция начинъ се прави и сладко отъ дрѣнки.

648. Сладко отъ ягоди.

Измийте едри, зрѣли, твърди ягоди въ нѣколко студени води и ги почистѣте отъ чепкитѣ, послѣ ги турѣте въ кърпа и оставѣте да киснатъ въ силничка варовита вода около $\frac{1}{2}$ —1 часъ; подиръ това ги изплакнѣте съ студена вода, изтърсѣте ги върху сито и оставѣте на слънце да просъхнатъ. Въ това врѣме си завържете по гъстъ сиропъ, отколкото при вишнитѣ, напушайте въ него ягодитѣ и оставѣте бърже да вратъ; когато наближи да свалите сладкото, прибавѣте му лимонова киселина и, като поври, свалѣте го. На 1 килогр. захарь 1 литръ вода и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ килогр. ягоди.

649. Сладко отъ зарзали.

Облѣйте 80 зрѣли твърди зарзали, извадѣте сѣмената имъ съ остро ножче и ги оставѣте да киснатъ въ варовита вода, послѣ ги изплакнѣте и обсушете върху сито на слънце; слѣдъ това турѣте въ вѣвка зарзалия по една двѣ попарени и олющени бадемови ядка или отъ ядкитѣ на сѣмената имъ и ги напушайте въ гъстъ сиропъ, който прѣдварително сте прѣчистили съ единъ разбитъ бѣлткъ, оставѣте сладкото да ври и, като се сгъстне достатъчно, свалете го.

650. Пелте.

Вземѣте 1 килогр. здрави, сочни и зрѣли дюли, измийте ги и нарѣжете на тънки рѣзачета, като отстргавате вътрѣшната твърда частъ съ сѣмената, послѣ и-

залейте съ $1\frac{1}{2}$ литра студена вода и оставйте захлупени да вратъ полегка; когато омекнатъ, изтърсете ги въ една кърпа, крайщата на която завържете и закачете на подходяще мѣсто, подложете подъ нея единъ съдъ, за да се събира въ него сокътъ отъ дюлитъ. Когато дюлитъ изстинатъ, мачкайте ги заедно съ кърпата, за да излѣзе и останалия въ тѣхъ сосъ. Сега турѣте въ една тавичка 1 килогр. захаръ, залейте го съ $1\frac{1}{4}$ литра отъ дюловата вода, прѣцѣдена още веднажъ, турѣте тавичката на огъня и оставѣте сладкото бърже да ври; опитвайте го, като грѣбвате съ лъжичка отъ него и я издигате вертикално нагорѣ, ако по нея се задържа или скоро впелтява голѣма капка сладко, тогава бърже го посолѣте съ нужното количество счукано лимонъ-тозу, свалѣте го, оберѣте пѣната на повърхността и скоро го насипѣте въ стоплени боркани.

651. Сладко отъ портокали.

Възварѣте $1\frac{1}{4}$ литра вода, прибавѣте въ нея равна лъжица чистъ прѣсѣянъ пепель, оставѣте го да заври и свалѣте водата отъ огъня да се обистри. Въ туй врѣме остържете външната жълта кожа на 4 портокала, залейте ги съ гореща вода и оставѣте да завратъ, отстранѣте тази вода и ги залейте съ друга врѣла вода, въ която оставѣте пакъ да завратъ; слѣдъ това извадѣте портокалитъ върху сито, за да имъ се отцѣди водата, а послѣ ги турѣте върху чиста дѣска и нарѣжете на квадратни парченца. Пригответе си гъстъ сиропъ отъ 1 килогр. захаръ и 1 литръ отъ обистрената прѣцѣдена пепелива вода, изтърсете въ него портокаловитъ парчета и сварѣте сладкото, въ което, прѣди да свалите, ще прибавите лимонова киселина.



XXVIII. Напивки.

652. Лимонада.

Въ $\frac{1}{2}$ литръ вода се разтопява 4 декагр. захаръ, натритъ прѣдварително върху лимонова кора, за да получи лимонадата приятна миризма. Ако е нужно да имате постоянно лимонада, тогава постапвайте тъй: налейте въ единъ съдъ $\frac{1}{4}$ литръ лимонъвъ сокъ, прибавѣте въ него $\frac{1}{4}$ килогр. захаръ и, като поври съвсѣмъ малко, прѣцѣдѣте го прѣзъ кърпа и оставѣте да изстине. Една лъжичка отъ този сиропъ е достатъченъ за чаша вода.

653. Пуншъ.

Оставѣте да ври $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ съ чашка вода, и, когато този сиропъ почне да се провлача, прибавѣте му отъ три лимона и едно портокалче изстисканъ и прѣцѣдѣнъ сокъ, слѣдъ което веднага го свалѣте отъ огъня, за да не загори, налейте му при постоянно разбъркване $\frac{1}{3}$ чистъ ромъ и го пазѣте въ бутлки. Тѣй приготвения пуншъ се подава въ пуншови чаши, разбѣсенъ съ врѣла вода.

654. Пуншъ отъ чай.

Турѣте въ чайникъ 2 декагр. холандски чай, залейте го съ $\frac{1}{3}$ литра врѣла вода, захлупѣте и го оставѣте на топло мѣсто, по да се пази, да не ври. Натрийте $\frac{1}{4}$ килогр. захаръ съ кората на единъ лимонъ и единъ портокалъ, турѣте тази захаръ въ една тенджера, прѣцѣдѣте върху нея чай, който трѣбва да има прѣкрасенъ жълтъ цвѣтъ и го оставѣте да ври, докато сиропътъ се провлече; тогава му прибавѣте сокътъ отъ 6 лимона, единъ портокалъ и $\frac{1}{3}$ литра ромъ. Тѣй пригот-

веня пуншъ пазете въ бутилки, или пъкъ ако ще го пиете веднага, тогава запарѣте единъ декагр. чай съ 1 литръ врѣла вода и, като покистне, прѣцѣдѣте чая и доливайте чашкитѣ съ пунша. Обикновено се подава на единъ дѣлъ пуншъ два дѣла вода.

655. Пуншъ съ яйца.

За 12 чаши пуншъ счупѣте въ една тенджерка 8 яйца и ги разбърквайте съ джурулека или съ теленета метличка, докато станатъ на пѣна; тогава имъ прибавѣте прѣдписанитѣ по-горѣ нѣща, поставѣте всичката смѣсъ на огъня и бъркайте постоянно, докато почне да се издига и тогава налѣйте пунша въ чашки.

656. Студенъ пуншъ.

Натрийте $\frac{3}{4}$ килогр. захаръ съ кората на три лимона, счукайте го много ситно и турѣте въ супникъ, залѣйте го съ двѣ бутилки чисто вино, една бутилка ромъ, разбъркайте всичко добрѣ, захлупѣте го и оставѣте тъй два часа, трѣбва по начесто да се разбърква, за да се разтопи захаръта и тогава налѣйте пунша въ чашки.

657. Пуншъ съ шампанско вино.

Приготвява се, както погорѣ, само че вмѣсто вино се тура шампанско.

658. Палено вино.

На двѣ бутилки вино турѣте $\frac{1}{4}$ килогр. захаръ, ситно нарѣзана кора отъ единъ лимонъ, 1 декагр. дарчинъ и нѣколко каранфилчета, поставѣте го на горещо мѣсто и оставѣте така дълго врѣме да сѣди; трѣбва да

се пази да не ври; слѣдъ това прѣцѣдѣте виното прѣзъ гѣста кърпа и го налѣйте горещо въ чаши.

659. Ваниловъ ликьоръ.

Сварѣте гѣстъ сиропъ отъ 1 литръ вода, 42 декагр. захаръ и за 25 стотинки ванилин, сварѣте го отъ огъня и при непрѣвѣснато разбъркване налѣйте му 2 децилитра прѣфиненъ спиртъ.

660. Килеонка.

Оставѣте да ври $1\frac{1}{2}$ л. вода съ $\frac{1}{4}$ кгр. захаръ около $\frac{1}{2}$ часъ, сварѣте този сиропъ отъ огъня, налѣйте му $\frac{3}{4}$ литра прѣфиненъ спиртъ и за 20 ст. камееново масло отъ аптеката.

661. Малиновъ сиропъ

Размачкайте зрѣли малини въ единъ съдъ, покрийте ги и оставѣте два дни на студено мѣсто; послѣ истискайте сокътъ имъ, прѣцѣдѣте го прѣзъ гѣста кърпа, покрийте и го оставѣте два дни въ вухята. Киселата пѣна, която се издига на повърхността, събирайте и отстранявайте съ лъжица, а сокътъ налѣйте въ една кърпа и безъ да мачкате, оставѣте го да се прѣцѣди въ другъ съдъ. Сега на всѣкий литръ сокъ турѣте $1\frac{1}{2}$ кгр. захаръ, която слѣдъ като се разтопи поставѣте сиропа да ври, като го бъркате и събирате пѣната, която се отдѣля на повърхността; щомъ прѣстане да се отдѣля пѣна, сваля се веднага отъ огъня. Не трѣбва да се вари дълго врѣме, защото ще си изгуби цвѣтътъ и вкусътъ, но може да остане рѣдъкъ. Когато сиропътъ напълно изстине, налива се въ бутилки

и се пазят на студено мѣсто. По сѣщия начинъ се приготвява сиропъ и отъ нѣмско грозде.

662. Вишновка.

Турѣте 1 кгр. вишни до половината на едно голѣмо широко стѣкло, прибавѣте при тѣхъ $\frac{1}{4}$ килогр. дробно натрошенъ захаръ, парче счуканъ дарчинъ или пѣкъ дѣли зърна каранфилъ, 4 дгр. *Acogus colamus* и шена вишнови ядки, допълнѣте стѣклото съ виневъ спиртъ, запушете го съ тапа, която завържете съ книга или платно и оставѣте вишновката да сѣди 4 дена на прозорѣцъ, обрнатъ срѣщю слънце, като я порасклапчвате, за да бѣде еднаква; слѣдъ това прѣцѣдѣте я, налѣйте въ малки бутилки, запушете ги добръ и пазѣте на хладно мѣсто. Ядкитѣ отъ вишнитѣ и *Acogus colamus* сѣ главния съставъ на вишновката. Тѣй приготвената вишновка дѣйствува много добръ на стомаха.

663. Малиновъ оцетъ.

Залѣйте $\frac{1}{2}$ литръ зрѣли малини съ $1\frac{1}{3}$ литра добъръ оцетъ, покрийте ги и оставѣте тѣй 10 дни; послѣ прѣцѣдѣте оцетъ прѣзъ кърпа въ другъ съдъ и слѣдъ като се обистри, пакъ прѣцѣдѣте и го налѣйте въ малки бутилки, които запушете и пазете.

664. Лимоновъ оцетъ.

Нарѣжете четири лимона на парчета които турѣте въ бутилка, залѣйте ги съ 1 литръ оцетъ, запушете бутилката и оставѣте 10 дни на слънце. По сѣщия начинъ се приготвява оцетъ отъ портокали.



Притурка.

665. Тѣни суджуци.

Турѣте въ една тенджерѣ бѣлая дробъ отъ прасето, сърдцето, далакътъ и месото отъ корема, залѣйте ги съ подсолена вода и оставѣте да се сварятъ, а когато се прохладятъ, скѣлцайте ги на каша, въ която прибавѣте суровия чернъ дробъ, сѣщо тѣй скѣлчанъ и толкозъ на киснати съ вода кифли или симитъ, колкото е нужно да се получи, два дѣла месо и единъ дѣлъ кифли; сега осолѣте тази смѣсь, прибавѣте ѝ ситно скѣлцана лимонова кора, счуканъ каранфилъ, бахаръ, асиотъ, малко магеранъ, споредъ вкусътъ, счуканъ чесанъ и скѣлцана сланина, размѣсѣна съ малко врѣлъ булйонъ; всичко това размѣсѣте добръ и натѣпчете въ тѣсни, добръ измити черва. Тѣй приготвенитѣ суджуци се сваряватъ въ буйона въ който се свариха, месото, сърдцето и бѣлая дробъ. Ядѣтъ се и печени на скара или въ фурна.

666. Дебели суджуци.

За тѣзи суджуци, трѣбва при закалването на прасето, да се събере една часть отъ кръвта и да се разбърква често, за да се не съсире. Вземѣте месото отъ градитѣ, сварѣте го съ парче сланина, слѣдъ което заедно ги нарѣжете на ситни парченца и раздѣлѣте на два дѣла, едина дѣлъ оставѣте на страна, а другия—турѣте на дѣската, прибавѣте му на киснати и добръ изстигани кифли, часть отъ събраната кръвъ, каранфилъ, лимонова кора, нуждната соль и толкозъ разстопена мазъ, колкото обичате да сѣ суджувитѣ тѣсти, размѣсете добръ тази смѣсь и я натѣпчете въ дебели и добръ измити черва. Другия дѣлъ месо, сланина и останалата кръвъ се размѣсватъ съ булгуръ, сваренъ въ млѣко и потребното количество соль, слѣдъ което се натѣква въ широки черва. Спо-

редъ вкуса може да се тури въ тѣзи суджуци и мало изпърженъ лукъ. Ядатъ се сварени.

667. Луканки (наденици).

Вземѣте крѣхко говеждо и свинско месо, нарѣжете го на дребни части и прѣкарайте два пѣти прѣзъ машината, слѣдъ това му прибавѣте нуждната соль, счукавъ чернъ пиперъ, бахаръ, кимеонъ, дарчинъ, напоследъкъ вино, измѣсѣте го добрѣ и оставѣте тѣй една нощъ. На другия день измийте широки говежди черва и ги напълнѣте съ фуния отъ приготвеното месо; при натѣпкването на червата трѣбва да се внимава, щото месото плѣтно да се събира, за да не остава праздно мѣсто. Слѣдъ като напълните червата, разрѣжете ги на дълги части, на които краищата намушете съ клечки и завържете съ канашъ, слѣдъ това закачете ги на хладно мѣсто да сѣдѣтъ 10—12 дни, за да се обсушатъ, слѣдъ което ги примачквайте съ прѣсти нѣколко дни наредъ и ги надупчвайте съ игла, а когато поизсъхнатъ, разточете ги съ точилка и заровѣте въ трици на хладно сухо мѣсто. На три килогр. говеждо се туря два килогр. свинско месо, а на всѣки килогр. месо да се падне 10 гр. соль, 1½ гр. чернъ пиперъ, 2 гр. бахаръ, 2½ гр. кимеонъ и 1½ гр. дарчинъ. На 15—20 килогр. месо се разчита 1½ гр. вино.

668. Какъ се приготвя месо за пушение.

Размѣсѣте ½ килогр. соль съ 2 декагр. силитра и осолѣте месото, което не трѣбва да мокрите, положете го въ дървенъ сѣдъ, покрийте съ дѣска и притиснѣте съ камъкъ. Тѣй приготвеното месо трѣбва 14 дни да лѣжи и често да го прѣобърщате, за да може сольта еднакво да проиякне, слѣдъ което поставѣте месото да

се пуши. Който обича, може да намаже месото съ счукавъ чесанъ и тогава да го остави да се пуши. — По този начинъ се приготвя говежди езикъ, който, слѣдъ като лѣжи 8 дни, се закачва да се пуши.

669. Какъ се приготвя нарѣзано зеле.

Най напредъ си приготвѣте дървенъ сѣдъ отъ вино или оцетъ, измийте го и запарѣте. Почистѣте 60 голѣми здрави зелки отъ горнитѣ листа, изрѣжете кочанитѣ, а зелето настържете съ особено стъргало или пѣкъ го нарѣжете съ ножъ на тънки нишки върху чисто платно; прибавѣте му ¼ килогр. соль, ¼ литръ кимеонъ и го разбъркайте съ рѣдъ. Слѣдъ това излѣйте водата отъ сѣдътъ, постелѣте дъното му съ чисти зелени листа, турѣте върху тѣхъ единъ редъ стъргано зеле, натѣчете го съ приготвено за цѣлѣта дърво, послѣ прибавѣте пакъ редъ зеле, натѣчете и тѣй продължавайте, докато прибърѣте всичкото зеле въ сѣдътъ, най послѣ го натѣчете добрѣ отъ всичкитѣ страни наоколо, обложете го отгорѣ съ чисти зелени листа, покрийте съ бѣло платно, върху него положете валчестъ вапакъ и го притиснѣте съ голѣмъ измитъ камъкъ. Тѣй приготвеното зеле оставѣте 14 дни на топличко мѣсто, слѣдъ което събѣрете пѣната, която се е образувала отгорѣ, избършете околнитѣ крайща на сѣдътъ и го поставѣте на студено мѣсто. Когато ще вземате отъ зелето, трѣбва да се пази, щото послѣдното да остава равно и пакъ да се притиска. Въ случай, че зелето остане много сухо, трѣбва да му се прибави студена подсолена вода.

ОБЯСНЕНИЕ.

Запържка.—кашичка отъ пържено брашно въ масло.
 Майоранъ.—градияска трѣва, известна подъ названieto магеранъ.
 Диммианъ.—сѣме отъ богородична трѣва, *Thymus vulgaris*

Забѣлѣжка: Въ които номера се срѣща неподбъркана мая, за прѣдпочитаніе е да се подбърка по указанія начинъ въ гл. XX № 499.

Всички споменати въ книгата миризми се намиратъ въ аптеката.

Печатни погрѣшки:

Къмъ № 74 стр. 33. прибавѣте пържено брашно.—
 " № 289 прибавѣте 14 декагр. масло.
 " № 299 " $\frac{1}{4}$ кгр. сварени и настъргани картофи.
 " № 317 " $\frac{1}{3}$ литра смѣтана и 2 лѣжици брашно.
 " № 318 " 7 декагр. масло.
 " № 320 " вмѣсто 10 дгр., $\frac{1}{4}$ кгр. бадеми.
 " № 520 " три жълтъка.
 " № 509 " вмѣсто $\frac{1}{2}$ кгр., $\frac{1}{4}$ кгр. брашно.
 " № 518 " 5 декагр. подбъркана мая.
 " № 524 " вмѣсто 14 декагр., 4 декагр. мая, а вмѣсто 4 дек., 14 декагр. брашно.

—6—

Съдържание.

I. Супи.	стр.	стр.
1 Начинъ за приготвление на супи.	7	21 Руска супа (боршъ).
2 Силна супа.	—	22 Француска супа.
3 Супа съ бухта отъ оризъ.	—	23 Поляшка супа.
4 Супа съ ювка.	8	24 Супа съ картофи.
5 Супа съ стъргано тѣсто.	—	25 Супа съ юкитка.
6 Супа съ капано тѣсто.	—	26 Супа отъ шембе (кормина).
7 Супа съ кнедли отъ грисъ.	—	27 Супа съ крупъ (буагуръ).
8 Супа съ кнедли отъ сланина.	9	28 Италианска супа.
9 Супа съ кнедли отъ брашно.	—	29 Друга италианска супа.
10 Супа съ кнедли отъ картофи.	—	30 Супа съ грахъ.
11 Супа съ топки отъ оризъ.	10	31 Супа съ пармезанско сирене.
12 Супа съ топки отъ оризъ.	—	32 Супа съ оризъ.
13 Супа съ кнедли отъ стърганъ хлѣбъ.	—	33 Супа отъ крака.
14 Супа съ бухти.	11	Какъ се чистатъ краката отъ копитата.
15 Супа съ оухти.	—	34 Агнешка чорба.
16 Супа съ свитѣкъ отъ брашно.	—	35 Чорба съ топки.
17 Супа съ свитѣкъ отъ грисъ.	12	36 Чорба отъ дробъ.
18 Супа съ свитѣкъ отъ нѣмско зеле.	—	37 Чорба отъ кокошка.
19 Супа съ свитѣкъ отъ месо.	—	38 Чорба отъ дреболитѣ на масирката.
20 Супа съ кнедли отъ говеждо месо.	13	

II. Ястия, които се подаватъ слѣдъ супата, а прѣдъ говеждо месо.	стр.
39 Телешки мозѣкъ.	18
40 Телешки мозѣкъ.	19
41 Телешки мозѣкъ съ майонезовъ сосъ.	—
42 Виенски пържолки.	20
43 Мълки пържолки.	—
44 Телешко месо съ чер-	—

II.

воля пиперъ	отр 20	69 Фашировани пържоли	отр 30
45 Телешки пържоли съ сардели	—	70 Фашировани пържоли по другъ начинъ	31
46 Завята телешки пържоли	21	71 Гулашъ	—
47 На бързо пържени пържоли	—	72 Гулашъ по другъ начинъ	—
48 Свињски пържоли	22	73 Печенъ говежди езикъ	32
49 Пържоли отъ кифли съ чернъ дробъ	—	74 Говежди языкъ съ поляшки сосъ	33
50 Пълнежъ лукъ	—	75 Говеждо месо задушено съ чесанъ	—
51 Кифли съ сарделово месо	23	76 Говежди бърбери	—
52 Свѣжия (Nasché)	—	77 Кюфтета отъ говеждо месо	34
53 Пържоли отъ свињски бърбери	—		
54 Бърбери по другъ начинъ	24	IV. Разни сосове за говеждо месо	
III. Сготвени ястия отъ говеждо по различни начини		77 Сосъ отъ лукъ	34
55 Задушено говеждо месо	24	79 Сосъ отъ лукъ	35
56 Задушено говеждо месо	25	80 Лученъ сосъ съ вино	—
57 Задушено говеждо месо по другъ начинъ	—	81 Сосъ отъ кисели краставици	—
58 Говеждо месо съ аснитъ	26	82 Сосъ отъ прѣсни краставици	—
59 Наложено говеждо	—	83 Сосъ съ копаръ (копрець)	—
60 Наложено филе	27	84 Тъменъ сосъ съ копаръ	36
61 Печено филе	—	85 Сосъ съ бахаръ	—
62 Ровбизъ	28	86 Сосъ съ кисела смѣтана	—
63 Бифтекъ	—	87 Сосъ съ сардели	37
64 Бифтекъ съ сардели	—	88 Сосъ съ нѣмско грозде	—
65 Говежди пържоли	29	89 Сосъ съ ябълки	—
66 Говежди пържоли	—	90 Сосъ съ кервизъ	—
67 Задушени пържоли	30	91 Сосъ съ кимеонъ	—
68 Пържоли отъ бърбери съ кисела смѣтана	—	92 Сосъ съ меризлив-	

III.

ки гъби	отр 38	116 Пържени гълѣби	отр 46
93 Сосъ съ прѣсни гъби	—	117 Пържени телешки пържоли	47
94 Сосъ съ сухи гъби	—	118 Пържено нѣме	—
95 Сосъ съ корени	—	119 Пържени телешки крака	—
96 Сосъ по холандски начинъ	39	120 Пърженъ мозъкъ	48
97 Студенъ сосъ	—	121 Кюфтета отъ телешки мозъкъ	—
98 Студенъ сосъ по другъ начинъ	—	122 Пълнени кифли съ мозъкъ	—
99 Студенъ сосъ за дивлячъ	40	123 Телешки котлети	49
100 Майонезовъ сосъ	—	124 Пълнени телешки пържоли	—
101 Майонезовъ сосъ	—	125 Други пълнени телешки пържоли	—
102 Майонеза съ твърди жълтъци	—	126 Кюфтета	50
103 Сосъ съ хрѣвъ	41	127 Кръвавици съ кръвъ отъ гаска	—
104 Кисель хрѣвъ	—	128 Пърженъ чернъ дробъ	—
105 Горчица	—	129 Свиткъ отъ телешки бърбери	51
106 Кисель аспикъ	—	130 Свиткъ отъ чернъ дробъ	—
V. Разни салати за говеждитъ ястия, сготвени по различни начини		131 Агнешки котлети	—
107 Краставици наложени въ вода	42	132 Пълнени агнешки котлети	—
108 Краставици въ опеть	43	133 Свињски котлети	52
109 Краставици сварени въ пара	—	134 Свињски кюфтета	—
110 Обѣдени краставици	44	135 Калбаси (надници)	—
111 Наложени гъби	45	136 Калбаси отъ мозъкъ	53
112 Наложено цѣбло	46		
113 Наложена смѣсъ	—	VI. Ястия съ зарзаватъ	
114 Сварени овощия въ опеть	46	137 Червено зеле съ калбаси	53
VI. Сварени ястия, които се подаватъ слѣдъ говеждото месо		138 Голия (алабашъ) съ агнешко месо	54
115 Пържено пале	46	139 Пелнена голия	—
		140 Зеленъ грахъ съ	

пържени пилета . . .	стр. 54	168 Пиле по другъ на- чинъ . . .	стр. 67
141 Зеленъ грахъ съ моркови . . .	55	169 Пиле паприкашъ . . .	—
142 Спанакъ съ пърже- ни крака . . .	—	170 Пиле съ оризъ . . .	68
143 Спанакъ въ форма . . .	56	171 Пиле съ жьятъ сосъ . . .	—
144 Цвѣтно зеле . . .	—	172 Задушено пиле . . .	69
145 Цвѣтно зеле съ пи- ле . . .	—	173 Пиле съ кисела смѣ- тана . . .	—
146 Цвѣтно зеле въ форма . . .	57	174 Пиле съ цвѣтно зеле . . .	—
147 Спаргелъ . . .	—	175 Пиле майонезовъ сосъ . . .	—
148 Артишокъ съ сосъ . . .	58	176 Пиле съ чернъ сосъ . . .	70
149 Задушенъ артишокъ . . .	—	177 Телешко месо съ ки- меонъ . . .	—
150 Зеленъ бобъ съ аг- нешко месо . . .	—	178 Телешко месо съ ли- монъ . . .	—
151 Моркови . . .	59	179 Задушено телешко месо . . .	71
152 Моркови съ свин- ско месо . . .	—	180 Телешки пържоли съ сардели . . .	—
153 Пълнени краставици . . .	60	181 Пържолки отъ пе- чено телешко месо . . .	—
154 Наръзано нѣмскозеле . . .	61	182 Телешки пържоли съ вино . . .	72
155 Пълнено зеле . . .	—	183 Телешки пържоли съ червенъ пиперъ . . .	—
156 Сарми отъ лозови листа . . .	62	184 Телешки пържоли съ кисела смѣтана . . .	73
157 Моркови съ кестени . . .	63	185 Телешки пържоли съ кисела смѣтана по другъ ячинъ . . .	—
158 Ряпа съ свинско ме- со . . .	—	186 Задушени телешки грѣди . . .	—
159 Кисело зеле съ сви- нско месо . . .	—	187 Телешки грѣди съ виненъ сосъ . . .	74
160 Печено кисело зеле . . .	64	188 Пълнени телешки грѣди . . .	—
161 Грахъ . . .	—	189 Печени телешки грѣди . . .	75
162 Размачканъ грахъ . . .	65	190 Завити телешки пър- жоли . . .	—
163 Леща . . .	—		
164 Салата отъ сини патладжани . . .	—		
VIII. Задушени ястия			
165 Пиле съ кнедли . . .	66		
166 Пиле съ гѣби . . .	—		
167 Пиле съ кервизъ . . .	67		

191 Задушенъ телешки бутъ . . .	стр. 76	214 Фашировано свин- ско месо . . .	стр. 88
192 Телешки бутъ съ сосъ отъ кервизъ . . .	—	215 Испански птички . . .	—
193 Телешки бутъ съ кисела смѣтана . . .	77	216 Задушено ярешко месо . . .	89
194 Задушенъ телешки бутъ (фрикандо) . . .	—	217 Ярешко месо съ спа- ргелъ . . .	—
195 Фашированъ бутъ . . .	78	218 Ярешко месо съ ли- моновъ сосъ . . .	90
196 Фашированъ бутъ по другъ начинъ . . .	79	219 Пържено вино . . .	—
197 Задушенъ телешки чернъ дробъ . . .	80	220 Ськанина отъ вино . . .	91
198 Кнедлички отъ те- лешки чернъ дробъ . . .	—	221 Шкембе (кормана) . . .	—
199 Скопенъ пѣтелъ съ гѣби . . .	81	222 Задушенъ чернъ дробъ отъ гѣска . . .	—
200 Пѣтелъ съ миди . . .	—	IX. Ястия отъ дивачъ	
201 Гълѣби съ сосъ . . .	82	223 Диво прасенце . . .	92
202 Задушени гълѣби . . .	—	224 Диво прасенце по другъ начинъ . . .	—
203 Агнешки котлети съ сосъ . . .	83	225 Задушено ястие отъ дива сърна . . .	93
204 Агнешки грѣди съ испански птички . . .	—	226 Дива патипа . . .	—
205 Пълнени агнешки грѣди . . .	84	227 Задушени яребици . . .	94
206 Агнешко или овнеш- ко бутче съ кисела смѣтана . . .	—	228 Яребици съ порто- каловъ сосъ . . .	95
207 Задушени овнешки грѣди . . .	85	229 Яребици по фран- цуски начинъ . . .	—
208 Овнешки грѣди съ смѣтана . . .	—	230 Задушени фазани . . .	96
209 Овнешки грѣди съ магирановъ сосъ . . .	86	231 Печени бекаси . . .	97
210 Задушени овнешки бъбреци . . .	—	232 Задушени чучулиги . . .	—
211 Овнешки язици съ лимоновъ сосъ . . .	87	233 Малки птички съ сосъ . . .	—
212 Свинска глава . . .	87	234 Малки птички по другъ начинъ . . .	98
213 Свинско месо съ бира . . .	—	235 Патпѣдци съ оризъ . . .	—
		236 Задушенъ тетривъ . . .	99
		237 Заяшка прѣдница съ чернъ сосъ . . .	—
		238 Заяшка прѣдница по другъ начинъ . . .	100

	стр.		стр.
239 Кюфтета отъ зайшко месо	100	257 Кнедли отъ картофи по другъ начинъ	110
240 Сѣканина отъ зайшко месо	101	258 Кнедли отъ картофи по другъ начинъ	—
X. Гарнитурa за ястия отъ дивачъ.		259 Кнедли отъ картофи съ пушено месо	111
241 Крѣжко тѣсто за пасти	102	260 Кнедли отъ грисъ	—
242 Маслово тѣсто за пасти	—	261 Кнедли отъ грисъ съ кремъ	112
243 Маслово тѣсто за пасти по другъ начинъ	103	262 Кнедли отъ извара	—
244 Пасти съ студено печено месо	—	263 Кнедли отъ извара по другъ начинъ	113
245 Мозъчни пасти	104	264 Кнедли отъ извара въ видъ на шрудлъ	—
246 Пасти съ телешки чернъ дробъ	—	265 Ювка	—
247 Сарделови пасти	105	266 Ювка въ смѣтана	114
248 Галантина отъ кокошка	—	267 Пържена ювка	—
249 Галантина по другъ начинъ	106	268 Ювка съ извара	—
XI. Брашнени ястия, които се подаватъ, като гарнитурa на задушени ястия отъ говеждо месо.		269 Ювка съ шумка	115
250 Кнедли (топки) отъ брашно	107	270 Черешовець	—
251 Кнедли по другъ начинъ	—	271 Ябълчникъ	116
252 Кнедли отъ слянина	108	272 Полента	—
253 Кнедли сварени въ смѣтана	—	273 Шрудлъ съ ябълки	—
254 Кнедли съ сливи	109	274 Шрудлъ съ оризъ	117
255 Кнедли съ сливи и мая	—	275 Шрудлъ съ извара	—
256 Кнедли отъ картофи	110	276 Тънко разточенъ шрудлъ	118
		277 Шрудлъ съ вишни или череша	119
		278 Пълнени тиганици (палачинки)	—
		279 Тиганици съ бадеми	120
		280 Тиганици съ сливи	—
		281 Тиганици съ извара	—
		282 Тиган. съ шоколадъ	121
		283 Оризова каша	—
		284 Оризъ съ шоколадъ	—
		285 Оризъ съ ябълки	—
		286 Зелнички	122
		287 Зелнички безъ мая	—
		288 Питки (туртички)	123

	стр.		стр.
289 Бухтички съ кремъ	123	314 Другъ хлѣбовъ на-кипъ	—
290 Бухта отъ картофи съ виненъ сосъ	124	315 Накипъ съ бадеми	136
291 Грисовъ свитькъ	—	316 Другъ бадемовъ на-кипъ	—
292 Виненъ свитькъ	125	317 Бадемовъ накипъ по другъ начинъ	137
293 Макарони	—	318 Пандишпановъ на-кипъ съ бадеми	—
XII. Пудинги.		319 Другъ пандишпа-новъ накипъ	138
294 Кифловъ пудингъ	126	320 Кестеновъ накипъ	—
295 Кифловъ пудингъ по другъ начинъ	—	321 Омлетки съ ябълки	—
296 Английски пудингъ	127	322 Омлетъ по франпус-ки начинъ	139
297 Пудингъ съ оризъ	—	323 Картофенъ накипъ	—
298 Пудин. съ шоколадъ	128	324 Картофенъ накипъ по другъ начинъ	140
299 Пудин. отъ картофи	129	325 Накипъ съ бискви-ти или ванилови цѣ-лувки	—
300 Пудин. отъ спанакъ	—	326 Накипъ съ шоколадъ	141
301 Пудин. отъ извара	130	327 Шоколадовъ накипъ по другъ начинъ	—
302 Пудингъ съ пуше-но месо	—	328 Моравски накипъ съ шоколадъ	142
303 Другъ пудингъ съ пушено месо	—	329 Шоколадовъ накипъ съ шодо	—
XIII. Накипи.		330 Накипъ съ кафе	143
304 Накипъ отъ ябълки	131	331 Лимоновъ накипъ	—
305 Накипъ отъ ябълки по другъ начинъ	132	332 Портокаловъ накипъ	—
306 Лесенъ накипъ	—	333 Накипъ отъ шодо	144
307 Накипъ отъ ябълки по другъ начинъ	—	334 Омлетки съ шодо	—
308 Оризовъ накипъ съ пълнени ябълки	133	335 Дортички съ шодо	—
309 Накипъ отъ оризъ	—	336 Други дортички съ шодо	145
310 Грисовъ накипъ съ бадеми	134	337 Душаста (вѣжни) сладки съ шодо	—
311 Бадемовъ накипъ съ твърди жълтъци	—	338 Бѣлтъкови вѣнци съ шодо	—
312 Накипъ отъ извара	135	339 Ябълкови вѣнци	146
313 Накипъ съ стърганъ хлѣбъ	—		

	стр.		стр.
441 Пърженъ шаранъ	187	467 Сварена пестърва съ вино.	198
442 Маринованъ шаранъ	—	468 Пестърва съ холандски сосъ .	198
443 Шаранъ съ сардели	188	469 Пестър. съ аспикъ .	—
444 Пълненъ шаранъ	—	470 Пушена риба .	199
445 Фашированъ шаранъ	189	471 Печена чига .	—
446 Щука съ лукъ .	190	472 Плакня отъ чига .	—
447 Щука съ лимоновъ сосъ .	—	473 Плакня отъ чига, моруна и бѣла риба .	—
448 Щука съ кисела смѣтана .	—	474 Чига съ миди .	200
449 Печена щука съ сардели .	191	475 Пърженъ сомъ .	—
450 Щука съ сарделовъ сосъ .	—	476 Маринованъ сомъ .	201
451 Щука съ миди .	—	477 Печени скомрии .	—
452 Щука по холандски начинъ .	192	478 Наложени скомрии .	—
453 Щука по французски начинъ .	—	479 Мариновани скомрии	202
454 Постенъ аспикъ, желе .	193	480 Паламутъ .	—
455 Лаксъ съ чернъ сосъ	—	481 Моруна .	—
456 Лаксъ съ холандски сосъ .	194	482 Моруна съ сосъ	203
457 Печени пържолки отъ лаксъ .	—	483 Моруна съ сосъ по другъ начинъ .	—
458 Лаксъ съ поляшки сосъ .	—	484 Пържена моруна .	—
459 Маринованъ лаксъ съ аспикъ .	195	485 Моруна съ сардели .	—
460 Лаксъ съ майонезовъ сосъ .	—	486 Моруна по холандски начинъ .	204
461 Маринована змиорка	196	487 Пудингъ съ моруна .	—
462 Змиорка съ майонезовъ сосъ .	—	488 Рапи .	—
463 Пържена змиорка	—	489 Рапи съ оризъ .	205
464 Бибанци (окуни) съ сосъ .	197	490 Охлюви съ киселъ хрѣнъ .	—
465 Бибанци съ чесанъ .	—	491 Миди съ вино .	—
466 Бибанци по холандски начинъ .	—	492 Имамъ баялда .	206
		493 Яхния отъ гѣби .	—
		494 Яхния отъ гѣби по другъ начинъ .	207
		495 Постни сарми отъ кисело зеле .	—
		496 Пълнени домати .	—
		497 Яхния отъ зеленъ бобъ .	208
		498 Яхния отъ бакла .	—

XX. Колачи, бухти и дру.		стр.		стр.
499 Приготовление на квасътъ .	209	529 Другъ видъ гевречета за кафе .	223	
500 Чехски колачи .	—	530 Добри гевречета .	224	
501 Чехски колачи, другъ видъ, .	210	531 Други добри гевречета .	225	
502 Нѣмски колачи .	—	532 Другъ видъ гевречета съ анасонъ .	—	
503 Вѣлтъкови колачета .	211	533 Прѣсни гевречета .	—	
504 Жълтъкови колачи .	212	534 Раденки гевречета .	—	
505 Карлсбадски колачи .	212	535 Кифли .	226	
506 Колачъ съ извара .	—	536 Добри и ефтини кифли за млѣчно кафе .	—	
507 Хановерски колачъ .	213	537 Кифли за бира, пошипани съ кимсонъ .	227	
508 Колачъ съ плодове .	—	538 Солени гевречета .	228	
509 Колачъ съ череши .	214	539 Пърчки за чай .	—	
510 Колачъ съ сливи .	—	540 Малки гевречета за чай .	229	
511 Другъ колачъ съ сливи .	215	541 Коблишки .	—	
512 Колачъ съ вишни .	—	542 Други коблешки .	230	
513 Колачъ съ ябълки .	—	543 Божии милости .	—	
514 Колачъ съ грозде .	216	544 Коблишки съ палено тѣсто .	231	
515 Маковъ колачъ .	—	545 Коблишки въ видъ на шушулки .	231	
516 Колачъ за кафе .	—	546 Сухари .	232	
517 Крѣжки мартински колачи .	217	547 Малки сухари .	—	
518 Плътенъ козунакъ .	—	548 Прѣсни сухари .	—	
519 Чехски великденски козунакъ .	218	549 Сухари за вино .	233	
520 Венециански козунакъ .	—	550 Пумпернакъ .	—	
521 Нашенски козунаци .	219	551 Малки патки .	234	
522 Добра бухта .	—	552 Марципанки .	—	
523 Триена бухта .	220	553 Крѣжки вѣнци .	—	
524 Триена бухта безъ смѣтана .	—	554 Парижки пържолки .	285	
527 Малки пълнени бухтички .	221	555 Бадемови пържолки .	—	
526 Царска бухта .	222	556 Шведски хлѣбчета .	—	
527 Бухта безъ мая .	—	557 Цацворки (сладки съ асвотъ) .	236	
528 Обикновени гевречета за кафе .	223	558 Линецко тѣсто .	—	
		559 Шоколадово линецко тѣсто .	—	

560 Бадемони дъвички	стр. 236	586 Грисовъ дортъ	стр. 248
XXI. Пълненки за колачи, бухти, кобанички и пр.		586 Дортъ съ кафе.	—
561 Певерде (пестилъ)	237	587 Дортъ отъ макъ	249
562 Макъ	—	588 Портокаловъ дортъ	—
563 Извара	—	589 Мараскиновъ дортъ	250
		590 Дортъ съ смѣтанова пѣна.	—
XXII. Разни дортове.		XXIII. Различни глазури	
564. Чернъ хлѣбовъ	—	591 Бѣла глазура (ледъ)	251
дортъ	238	592 Жълта глазура	—
565. Хлѣбовъ дортъ безъ бадеми	—	593 Шоколадова глазура	—
566 Кремовъ дортъ	239	594 Дарчинова глазура	252
567 Бадемовъ дортъ	—	595 Ягодова глазура	—
568 Другъ бадемовъ дортъ	240	596 Зелена глазура	—
569 Разбиванъ дортъ	—	597 Водна глазура.	—
570 Шоколадовъ дортъ	—	598 Лимонова и портокалова глазура	253
571 Другъ шоколадовъ дортъ	—	XXIV. Разни сладки.	
572 Пандишпановъ дортъ	242	599 Бадемони цѣлувки	253
573 Мряморовъ дортъ	—	600 Ванюлови цѣлувки	—
574 Пандишпановъ дортъ съ сладко отъ плодове	243	601 Ванилови цѣлувки по другъ начинъ.	—
575 Линецки дортъ	—	602 Кестенови цѣлувки	—
576 Тъменъ линецки дортъ	244	603 Шоколадови вѣнци или цѣлувки	—
577 Наложенъ дортъ	—	604 Парижки пържолки	255
578 Лѣшниковъ дортъ	245	605 Шоколадови сухари	—
579 Другъ лѣшниковъ дортъ	—	606 Коблишки отъ пале-но тѣсто	—
580 Орѣховъ дортъ	—	607 Дарчинови вѣнци	256
581 Другъ орѣховъ дортъ	246	608 Бисквити.	—
582 Кестенявъ дортъ	—	609 Пандишпановъ за-винъ.	—
583. Дортъ съ нѣмско гровде.	247	610 Спиртни вѣнци	257
584 Ваниловъ дортъ	—	611 Шоколадови сладки (арапчета)	—
		612 Хлѣбъ съ масло	258

618 Бадемони вѣнци	стр. 258	639 Компотъ отъ зарзали	стр. 269
614 Ванилови кифли.	259	640 Компотъ отъ нѣмско гровде	270
615 Унгарски сухари	—	641 Компотъ отъ више-но гровде.	—
616 Бадемони кобанички	—	642 Компотъ отъ дюли	—
617 Ситни колачки	260	643 Компотъ отъ смо-квини.	271
618 Пърчици за вино	—	644 Компотъ отъ орѣх-чета.	272
619 Кралски хлѣбъ	—	645 Цитровадъ	273
620 Жълтъкови дор-тички	261	XXVII. Разни сладка	
621 Дарчинови питки	—	646 Сладко отъ трѣн-дафилъ	274
622 Анасонови гев-речета	262	647 Сладко отъ вишни	—
623 Яновски квадратчета	—	648 Сладко отъ ягоди	275
624 Сладки въ форма на карточки	—	649 Сладко отъ зарзали	—
625 Бадемони хлѣбчета	263	650 Педте	—
626 Владишки хлѣбъ	—	651 Сладко отъ порто-кали.	276
627 Унгарски хлѣбъ.	—	XXVIII. Напиеки.	
628 Английски хлѣбъ	264	652 Лимонада	277
629 Хлѣбъ отъ кестени	—	653 Пуншъ	—
630 Анасоновъ хлѣбъ	—	654 Пуншъ отъ чай	—
631 Халва отъ грисъ	265	655 Пуншъ съ яйда	278
		656 Студенъ пуншъ	—
XXV. Баница (линово).		657 Пуншъ съ шампа-ско вино.	—
632 Баница съ сирене	265	658 Палено вино	—
633 Баница съ спанакъ	266	659 Валиновъ ликьоръ	279
634 Баница съ прасъ лукъ.	—	660 Кимеонка	—
635 Баклава съ орѣхи или лѣшници	267	661 Малиновъ сиропъ	—
		662. Вишновка.	280
XXVI. Заварени цѣли Овоцѣя.		663 Малиновъ оцетъ	—
636 Какъ се запазватъ плодове	268	664 Лимоновъ оцетъ	—
637 Компотъ отъ вишни	—		
638 Вишни наложени въ оцетъ	269		

	стр.		стр.
Притурка		668 Какъ се приготвя	
665 Тънки суджуди	281	на месо за сушене	282
666 Добели суджуди		669 Какъ се приготвя	
667 Лукакы (наденици)	282	на неръзано зеле	283

Забѣлѣжка: Въ печатнитѣ погрѣшки да се четѣ: вмѣсто № 520,—329.

Всякакви форми за сладки
и разни готварски принад-
лѣжности съ солидно на-
чество и умѣрени цѣни се
намирагъ въ магазина на

ДИМИТРЪ Х. ГЕОРГИЕВЪ & С^{іе}

Булевардъ Дондуковъ
№ 5, въ СОФІЯ.