

1 14 381

МАРИЯ РЕДЕЛИЦЪ

ГОТВАРСКА

КНИГА



ЦѢНА 1-80



# Готварска

# Книга

---

Съставена споредъ книгата

НА

Мария Зеделинъ



СОФИЯ

Издание и печатъ на Иванъ К. Божиновъ

1904



# ГОТВАРНИЦАТА.

---

## а. Приготовление на естивтата.

Готварницата отъ само себе си прѣдставлява едно такова ограничено поприще, щото много жени считатъ за унижение на своето достоинство да съсрѣдоточатъ тукъ своята дѣятелность. Но кое нѣщо е дрѣбно, и кое нѣщо е велико въ историята на челоуѣческото развитие? Не това което ние вършиме, а какъ го вършиме е, което опрѣдѣля цѣната и ползата, и, ако се гледа отъ тая точка, то ще да видиме, че работитѣ въ готварницата заематъ важно мѣсто въ дѣятелността на жената.

Дрѣбната капчица, която се губи въ рѣката, не прѣдставлява отъ себе си нищо повече отъ една единица, между това капкитѣ правятъ моретата; само върху благосъстоянието на единицитѣ се съгражда благосъстоянието на общинитѣ; хранението е единъ сериозенъ въпросъ не само въ живота на отдѣлнитѣ лица, но и на цѣлия народъ, и за разрѣшението на тоя въпросъ значително е заинтересована жената.

Единъ извѣстенъ политико-економъ е казалъ: Прѣвъ рѣцѣтѣ на жената прѣминаватъ третѣ четвърти отъ народния капиталъ. А каква значителна частъ отъ него отива за продоволствието! Сжществуватъ достатъчно указания за



внимателно купуване на припаситѣ, за съставяннето на листа за естетата споредъ правилата на хигената. Но закакво може да послужи всичко това, когато не се знае най-главното? Какво струва добръ съставената листа за естетата, колко струватъ добритѣ материяли, ако приготвяването на естетата е оставено въ невѣжи ръцѣ?

Правилното и добро водение на домакинството, не е нѣщо лесно, и жената, която умѣ добръ и достойно да разрѣши тая задача, сравнява се съ мъжа по неговата обширна дѣятелностъ.

Нито една майка не трѣбва да прѣнебрѣгва стопанското образование на свойтѣ дѣщери; къмъ което съсловие отъ обществото и да би принадлежали, каквато и да би била тѣхната бждѣща съдба, знанието на стопанството ще бжде за тѣхъ единъ капиталъ за прѣзъ цѣлия имъ животъ.

Като оженва дѣщеря си, майката е длъжна да ѝ даде едно ясно понятие за длъжноститѣ, които се явяватъ заедно съ *ключоветѣ*, и да ѝ разясни оная голѣма отговорностъ, която ще има да носи не само къмъ семейството си, но и къмъ обществото, като ѝ напомни и рѣченото: „комуто е много дадено, отъ него и много ще се иска“.

Първо мѣсто въ тия длъжности заема готварницата. Тукъ именно сѣ нуждни познания, обмисленостъ, внимателностъ, навикъ и вѣренъ погледъ. Не трѣбва да се извиняваме съ това, че слугитѣ сѣ добри извършители на работитѣ;

трѣбва да се помни, че „за да се вдѣхне животъ изисква се душа“, а тая душа именно нѣма да бжде достатѣчна въ неразвита чловѣкъ.

На единъ слуга може да се довѣрява по-малко, на другъ повече, но свършено да се довѣрява на слугитѣ си една стопанка не трѣбва никога. Само тамъ, гдѣто бодърствува доброто око на стопанката, всичко ще бжде приготвено здраво и добръ. Прѣди да снабдимъ нашитѣ читатели и читателки съ готварскитѣ рецепти, ние пакъ ще повториме поговорката: „Душа е потрѣбна за да се даде живогъ“.

Показанитѣ понататѣкъ готварски рецепти всички сѣ биле опитани въ готварницата на г-жа Мария Ределинъ; но тѣй като това не може да служи за гаранция противъ несполучливото приготвяване на естетата по тѣхъ, то прѣдлагаме на читателитѣ си внимателно да прочетатъ прѣдварителнитѣ указания, които сѣ необходими за сполучливото приготвление на храната.

Домакинката е длъжна прѣди всичко добръ да обмисли, за колко души трѣбва да приготви естие, колко врѣме ще трѣбва за неговото приготвление и какви приправки ще бждатъ нужни. Сѣщо така трѣбва да се обърне внимание и на хранителността на всѣки отдѣленъ продуктъ, и тогава на домакинята ще ѝ бжде лесно да състави единъ хранителенъ сбѣдъ.

Като се заемеме съ готварницата, ние ще видиме колко много е интересно това занятие.



## 6. Прѣдварителни указания, необходими при готвението.

За да не се повтаря едно и сѣщо нѣщо при приготвяването на всѣки видъ естие, ние тукъ на веднажъ ще да дадеме всичкитѣ необходими свѣдения.

*Одиране на кожата.* Тѣнѣкъ и остъръ ножъ се вмѣква между кожата и месото, и въ това врѣме, когато лѣвата рѣка внимателно тегли кожата, дѣсната рѣка съ тѣпната страна на ножа бавно я отдѣля отъ месото.

*Подпрака.* Вода или млѣко се туря да заври съ масло, и туратъ въ него брашно, гризъ или др. и се вари, силно като се бърка, на легкъ огънь до като масата не почне да се лепи по тенджерата. Гризътъ се изсипва направо въ врящето млѣко или вода, брашното, обаче, въ началото трѣбва да се размѣси въ половината отъ опрѣдѣлената студена житкостъ, и само тогава да се смѣси съ втората половина вряща житкостъ.

*Приготвяване тепсиятъ за печение.* Тепсията се истрива добръ за да бѣде суха, тогава легко се нагрѣва, зема се малко масло (една четвъртъ отъ чайна лъжичка) и се туря въ тѣнка пропускна хартия и съ нея се намазва равномерно тепсията.

*Приготвяване зачервено масло.* (beurre noir). Маслото се туря въ тиганъ и се пържи до като добие добъръ жълто-протокалевъ цвѣтъ.

Трѣбва да се пържи на най-слабъ огънь, тъй като маслото лесно почернява.

*Подпържено брашно.* Въ тиганъ се турятъ заедно брашното и маслото и се бъркатъ добръ на слабъ огънь, до като не добиятъ кестеневъ цвѣтъ.

*Подгорена захаръ.* Турятъ се лъжица захаръ и лъжица вода въ тиганя и се бъркатъ добръ на силенъ огънь, до като захарта не земе тъмно-протокалевъ цвѣтъ. Нетрѣбва да се остави захарта да почернѣе, защото въ такъвъ случай ще горчи; но всѣтаки той трѣбва да добие тъменъ цвѣтъ, инакъ за да се придаде „цвѣтъ“ на буљона трѣбва да се тури повече захаръ, а отъ това буљона добива сладкъ вкусъ.

*Размачкване на хлѣбъ.* Кората се отдѣля. Срѣдата се нарѣзва на дрѣбни парчета, които се заливатъ съ студено млѣко, прѣди употребението намокрения хлѣбъ се изсипва въ платнено сито и се мачка съ лъжица. Ако хлѣба трѣбва да се смѣси съ месо, то въ такъвъ случай и двѣтъ части се бъркатъ до тогава, до като тѣ добръ се смѣсятъ.

*Приготовление масло за соусъ.* Маслото и брашното се турятъ въ тенджерата заедно и се бъркатъ добръ на слабъ огънь, до като се не добие гѣста маса. Слѣдъ това, при непрѣкъснато разбъркване, постепенно се налива опрѣдѣлената житкостъ и се оставя соуса да поври.

*Разбивание на маслото въ пѣна.* Ако маслото не е съвѣмъ прѣсно, то прѣдварително



то трѣбва добрѣ да се прѣмие, слѣдѣ това като се изсуши, туря се въ паница, туря се въ слѣдѣ съ горѣща вода и се бърка съ лъжица, до като почне да омекква. Слѣдѣ това блюдото съ маслото се изважда отъ топлата вода, маслото наново се бърка до като не се обърне на пѣна. Ако маслото много се е разтопило, то тогава трѣбва да се тури за една четвъртъ часъ на студено мѣсто и тогава само да се разбива.

*Разбиванне бѣлтѣкъ отъ яйца на пѣна.* Добрѣ изстуденитѣ бѣлтѣци се вливатъ въ една не много дълбока паница и се разбиватъ съ разбивалка отъ дѣсно къмъ лѣво. Първия ударъ, като прѣминава прѣвъ бѣлтѣка по дѣното на паницата, остава една малка дѣга, а при връщанieto си, съ по-бързо и равномерно движение остава също такава дѣга. Посрѣдствомъ това вкарва се толкозъ много въздухъ, щото бѣлтѣцитѣ добиватъ голѣмъ обѣмъ, ставатъ мехуристги, ровки и бѣлоснѣжни. Твърдѣ многото биене прави бѣлтѣцитѣ водни и ги докарва въ такъво състояние, което може да се опрѣдѣли съ думата „прѣразбитѣ“. За по-скорошното разбиванне на бѣлтѣцитѣ, въ тѣхъ се туря малко солъ съ върха на ножъ. Ако разбититѣ бѣлтѣци ще служатъ за тѣсто, то като се туратъ въ него легко да се размѣсватъ отъ горѣ на долѣ, тѣй като при по-силното месение тѣстото става водно.

*Топение масъ.* Салото или сланината се нарѣзватъ на малки кѣсове, турятъ се да прѣстоятъ 12—24 часа въ студена вода, която често

трѣбва да се промѣнява и послѣ се изсипватъ въ цѣдка за изцѣждане. Слѣдѣ това се туратъ въ котелъ, топятъ се въ началото на слабъ огънь, а послѣ на силенъ, до като кѣсоветѣ не приематъ свѣтло-портокалевъ цвѣтъ, а стопената тлѣстина не стане съвсѣмъ прозрачна. Тогава мазъта се прѣцѣжда прѣвъ цѣдило и съ дървена лъжица се изтискватъ саловитѣ парчета, които се наричатъ пържки.

*Чистение риба.* Внимателно, за да не се спуска жлъчката, се разрѣзва корема на рибата отъ главата до опашката, изваждатъ се вътрѣшноститѣ, отъ които внимателно се отдѣля жлъчката. Хайвера и млѣчницитѣ се турятъ отдѣлно. Отъ малкитѣ риби не се изважда хайвера и млѣчницитѣ и тѣ не се разрѣзватъ толкова много. Съвсѣмъ дръбнитѣ риби само се омиватъ, за да не се смачкатъ. На рибитѣ, които сѣ ловени въ блато, по която причина и мершатъ на тиня, се изваждатъ жабритѣ (ушитѣ). Люспитѣ се свалятъ по слѣдующия начинъ: като се държи рибата за опашката, стърже се съ остъръ ножъ отъ опашката къмъ главата. Ако рибата прѣди чистението се пусне само за нѣколко секунди въ врѣла вода, то люспитѣ се сниматъ много лесно.

Ако за приготвлението на рибно ястие би трѣбвало рибата да се освободи отъ коститѣ си, то, като се посмачка, дълбоко се нарѣзва и отъ двѣтъ страни на грѣбната костъ отъ главата до опашката; слѣдѣ това ножа се втиква въ корема до самата глава и като стигне до



направения разрѣзъ отъ къмъ гърбътъ легко се свала къмъ спашката, като по тоя начинъ се отдѣля месото. Също така се отдѣля и другата страна на рибата и се изваждатъ коремнитѣ кости. Двѣтѣ половици на рибата свалени отъ коститѣ, се турятъ на дѣска и, като се придържатъ за опашката, отдѣля се кожата отъ месото; въ тоя случай ножа трѣбва да се държи полегато.

*Кълцано месо съ машина.* Месото се нарѣзва на малки късове, туря се въ фунийката на машинката и се меле. Като се прокара всичкото месо, отстраняватъ се всичкитѣ жилки останали по машината, а месото се меле още еднажъ. Ако къмъ мѣсото се иска да се прибави намокренъ въ млѣко хлѣбъ, то това става само слѣдъ като месото е смляно втори пѣтъ.

*Простъ способъ за кълцане месо.* Мѣсото се нарѣзва на дълги тънки късове, очиства се отъ жилкитѣ си, нарѣзва се на дрѣбни парченца и послѣ дрѣбно се кълца съ сѣкира или съ сатъръ.

*Приготвяване на формитѣ.* Формитѣ, опрѣдѣлени за студени сладки ястията, само се оплакнуватъ съ студена вода. Формитѣ за топлитѣ ястията и будингитѣ се намазватъ съ масло и се посипватъ съ чукавъ пексиметъ. Маслото трѣбва да се разтопи, а слѣдъ това съ четка или съ перо да се намаже формата и да се посипе съ пексиметъ.

*Приготовляване на домашни птици.* Кокошкитѣ, петлитѣ и масиркитѣ се убиватъ, като съ остъръ ножъ имъ се прѣрѣзва само гърлото. На

гълъбите и патицитѣ се отрѣзватъ съвсѣмъ главитѣ. Гѣскитѣ се убиватъ съ промушване главитѣ имъ. Най-добрѣ е птицата да се оскубе веднага щомъ бжде убита, при което и кожата помалко се поврежда отъ колкото при оскубването отдавна умрѣлата птица. Само дивичътъ и фазанътъ се държатъ въ перята си; домашната птица се скубе отъ горе на доле, горската обаче, а особено тлѣстата се скубе отъ доле на горе. Като се оскубе птицата, тя се хваща за крака или за крилото и, бавно като се обърща на всички страни, опърля се върху западена хартия или слама. Слѣдъ това подъ шията, но само не много близо до гърдитѣ, съ остъръ нсжъ се прави единъ нацрѣченъ разрѣзъ, прѣзъ който се измъква гърлото и гушата; тогава въ станалата дупка се втиква показалеца на дѣсната рѣка и съ него се разкрѣтватъ вѣтрѣшноститѣ; послѣ се прави не особено голѣмъ разрѣзъ подъ опашката и прѣзъ него се изваждатъ вѣтрѣшноститѣ; за да се даде на птицата кръгла форма, крилата и краката ѝ трѣбва да се свържатъ; за това иглата съ конеца се прѣкарва отъ гърбътъ прѣзъ дѣсния кракъ, послѣ прѣзъ самия коремъ въ лѣвия кракъ и пакъ въ гърбътъ, гдѣто двата края на конеца се свързватъ.

*За да се разтопи желатина,* ватрошева се на дрѣбни късове, полива се съ топла вода и се оставя да ври, често като се разбърква.

*Чистение зарзаватитѣ.* Спаржата се чисти така: спаржата се зема въ дѣсната рѣка и, като



се почне отъ главичката, сменя се кожицата съ много остъръ ножъ. Ок ло главичката срѣзва се плитко, а по надолѣ по дебело. Очистената спаржа се начупва на късове и внимателно се очистватъ останалитѣ влакна. На цвѣтното зеле (карнабита) се отрѣзва на половина кочена (той може да се употребява за супа); отъ кочена, които е останалъ къмъ зелката, се обѣлва дебело кожата и се отстраняватъ дрѣбнитѣ, зеленитѣ листа, които се намиратъ въ зелката. Ако зоето е опрѣдѣлено за супа, то се раздѣля на малки части. Стеблото на брукселското зеле се обѣлва тънко и се изваждатъ всичкитѣ външни жълти листа. На бѣлото зеле се изрѣзва кочана и се нарѣзва на нѣколко части, а на всичкитѣ листа се изрѣзватъ само твърдитѣ части. Сладкитѣ корени се остъргватъ и веднага се хвърлятъ въ студена вода, въ която се туря и малко оцетъ, — това се прави щото коренитѣ да се прѣдпазятъ отъ почерняване. Керевизовитѣ корени се очистватъ, омиватъ, хвърлятъ се въ вряща вода гдѣто се оставатъ да завратъ нѣколко пѣти и ведна се чистятъ отъ кората си. Цвѣклото се омива, освобождава се отъ листата си, но нищо не се изрѣзва, защото иначе то може да изгуби червения си цвѣтъ. Омитото добръ цвѣкло се туря въ вряща вода, остава се да се свари до мѣгкостъ и само тогава се сваля кожата му, а слѣдъ това се проплаквува съ студена вода. Спанакътъ и щавельтъ прѣди всичко внимателно се прѣчистватъ за да не попаднатъ и мѣжду тѣхъ

нѣкои отровни трѣви; голѣмитѣ листа се откъсватъ отъ стеблата, а на малкитѣ се откъсватъ само дрѣжкитѣ; послѣ, като се измиятъ листата въ нѣколко води, туратъ се въ вряща вода, варятъ се 20 минути, исипватъ се на цѣдка и се оставятъ да се изцѣдатъ, слѣдъ това тѣ или се стриватъ прѣзъ цѣдка или пѣкъ дрѣбно се нарѣзватъ. На зеления и жълтия фасулъ, както и на бобътъ се изваждатъ концитѣ, които се намиратъ отъ двѣтѣ имъ продѣлговати страни; послѣднитѣ два вида се прѣчупватъ на двѣ и внимателно се очистватъ останалитѣ конци. Зеления фасулъ се омива, изваждатъ се концитѣ и като се туря по нѣколко парчета на дѣска, разцѣпва се на длъжъ на тънки и равни парчета. Грахътъ се оронва, като се изхвърлятъ върната, които сж наядени отъ червеи. Морковитѣ се остъргватъ, отрѣзватъ имъ се върховетѣ и се омиватъ. Зеленчуцитѣ, които се употребяватъ за супа, се разрѣзватъ на четири части, отъ картофитѣ се изрѣзва тънко кожата и съ остъръ ножъ се изрѣзватъ всичкитѣ прорастѣци и развалени части, а слѣдъ това се омиватъ въ студена вода.

*Очистване салодки и др. солени риба.* Турятъ се холандскитѣ салетки за  $1\frac{1}{2}$  — 1 часъ, а другитѣ риби нѣколко часа въ вода или млѣко за да се изкиснатъ. Като се обрѣжатъ около главата, отъ рибитѣ се сваля кожата, раздѣля се на двѣ на длъжъ, изваждатъ се коститѣ; слѣдъ това двѣтѣ половини се турятъ една въвъ друга.

*Чистение кестени.* Съ остъръ ножъ се из-



рѣзватъ върховетъ на кестанитъ, които веднага се хвърлятъ въ вряща вода и се оставятъ да вратъ  $\frac{3}{4}$  — 1 часъ време, като се извадятъ отъ врялата вода, до като още сж топли се изважда бората имъ, а така сжщо и вътрѣшната корица.

*Чистение на бадеми.* Бадемитъ се сваряватъ малко въ вряща вода, която веднага се излива; послѣ пакъ се поливатъ съ чиста вряща вода, покриватъ се и се оставятъ така 1 — 2 минути, слѣдъ което се изсипватъ на рѣшето и се изваждатъ ядкитъ изъ чурупкитъ.

*Стриги бадеми.* Бадемитъ стриватъ на най-дребно ренде, а парчетата, които немогатъ да се стриятъ се чукатъ въ хаванъ на дръбно.

*Чистение на гжбитъ.* Шампийонитъ се чистятъ по слѣдующия начинъ: кожата на шапичката се хваща отъ външния ѳкрай и се смѣква къмъ срѣдата, отъ корена сжщо така се сменя кожицата и се отрѣзва краятъ; гжбата се разрѣзва на нѣколко части, на обикновенитъ гжби отъ шапичката имъ се остъртва горната кожица, изрѣзва се тѣнъкъ слой отъ долния край на шапичката, отрѣзва се корена. Тия гжби се разрѣзватъ на толкова части, колкото е нужно; дръбнитъ гжби, челединкитъ, трѣбва да се чистятъ много внимателно. На тоя видъ гжби се изрѣзватъ коренитъ, а шапичитъ трѣбва да се омиятъ най-малко въ петъ води, до като се не омие всичкия пѣськъ, който се намира по тѣхъ. Прѣди употреблението гжбитъ се варятъ  $\frac{1}{4}$  часъ въ солена вода.

*Чуканъ пексиметъ.* Бѣлъ хлѣбъ, нарѣзанъ

на не много дебели филийки, се запечатъ въ фурна, до като добръ се зачерватъ. Като се изстудятъ, турятъ се колко пекеимеда сж нуждни въ една платнена торбичка и се ударя по тѣхъ съ дървена чукалка, до като всички се разтропатъ на дръбно тогава се прѣсѣйва, а остатъка продължава да се чука, до като всичкия прѣмине прѣзъ ситото.

*Миение сухо грозде.* Отъ всѣкой видъ сухо грозде се прѣбиратъ дръжкитъ, дръбнитъ камъчета и др. подобни, които би могло да съдържа. Слѣдъ това се промива въ хладка вода, малко като се изтрива мѣжду рѣцъ, за да се омие прилѣпилата се по него прахъ, послѣ се изплакнуга съ студена вода и избърсва съ тѣнко платно.

*Приготовление макъ за месено.* Макътъ се промива нѣколко пжти въ горѣща вода, туря се на платно и се изтрива добръ до сухость, послѣ като се покрие една тепция съ листъ бѣла хартия, изсипва се на него макътъ и се туря въ не особено топла пещъ до пълното му изсушавание. Като се извади изъ пещъта, мака се се оставя малко да изтине и се кѣлца много ситно въ хаванъ, като се прибавя по 1—2 лъжици.

*Приготовление шафранъ за месено.* Шафрана се изсипва въ малка, отъ бѣла хартия трѣбичка и се туря въ горѣща пещъ, до като изсѣхне, слѣдъ това шафрана се кѣлца въ хаванъ, тура се една лъжица горѣща вода, разбрѣква се добръ и се прѣцѣжда прѣзъ платно или платнено сито.

*Приготовлявание горчица.* Горчицата се раз-



варява въ силно вряща вода и се разтвива гжстата маса, до като не остане ни едно зърно. На 100 грама горчица се прибавя една лъжица оцетъ, една лъжица захаръ, двѣ щипки соль: приготвената по тоя начинъ горчица се събира въ бурканчета, които добръ се запушватъ. За употребленне най-добръ е горчицата да се приготвя само за день или два, защото колкото прѣстолява става по лютива.

*Кълцание ванилията.* Ванията се нарѣзва на малки парчета и се кълца, като се прибави и малко захаръ, послѣ се прѣсява, а остатъка наново се кълца, пакъ като се прибави захаръ, пакъ наново се прѣсява и така се продължава до като всичката ванилия не биде скълцана.

*Кълцание меризливи орехчета.* Тъзи орѣхи се киснатъ нѣколко часа време въ топла вода, която ще земе горчивъ вкусъ, а самитѣ орѣхи ще изгубатъ горчивината си. Слѣдъ това орехитѣ, по възможность се очистватъ отъ тънката имъ чурупка и прѣдъ употреблението имъ се изсипватъ на сито за да изсъхнатъ. Слѣдъ това се кълцатъ. По старитѣ орѣхи се чукатъ съ чурупката.

*Приготвяване дивичъ.* Патицитѣ, гъскитѣ, гургулицитѣ и другитѣ птици се оскубватъ и пърлятъ по сѣщия начинъ, както и домашнитѣ птици, като се направи прѣдъ опашката единъ напрѣчанъ разрѣзъ, съ голѣмия и показателя прѣсти измѣкватъ се всички вътрѣшности прѣзъ разрѣза. Слѣдъ това дивича се омива добръ и му се дава пакъ кръгълъ видъ, както и на домашнитѣ

птици. На заека кожата се одира и, като се разрѣже корема му надолу, изваждатъ се вътрѣшноститѣ, отрѣзватъ се прѣднитѣ му крака слѣдъ което се омива.

#### в. Топление машината при приготвлението разнитѣ видове естиета.

Необходимо условие за добро и ефтино готвление трѣбва да бжде правилното топление на машината. Въ повечето домакинства въ машината правятъ силенъ огънь, благодарение на което се развалятъ много естиета, па, освѣнъ това, и прѣзъ течението на годината се изхабяватъ хубави парици на вѣтъра. Прѣдизвиканата отъ самото отопление топлина се прѣвърща въ пара и се изгубва напразно. Освѣнъ това, парата занася съ себе си много хранителни частици отъ естиетата. Ако за варението е потребна голѣма топлина, потребно е тогава само сѣдътъ добръ да се похлупи, тѣй като въ парата се съдържа най силната топлина.

Бульонътъ трѣбва да се вари при най-слабъ огънь. Тѣй като млѣкото лѣсно може да се развали, то трѣбва да ври на силенъ огънь. Ако въ млѣкото би трѣбвало да се прибави каквото и да е, то тогава трѣбва да ври на по слабъ огънь. За приготвлението на бивтекъ, шницелъ — клопсъ и пр., е потребно силенъ огънь. Силната топлина като обхване изведнажъ месото, ще прѣдизвика прѣди всичко свиване на мишцитѣ,

Народна библиотека  
„КИРИЛ и МЕТОДИЙ“



отъ което частъ отъ сокътъ на месото ще излѣве на повърхността, която малко се съпротивлява. Тукъ тая частъ отъ сокътъ ще запуши поритѣ, тъй като бѣлтѣчнитѣ части отъ месния сокъ що се съдържатъ въ него ще се възгъстятъ и съ това ще възпрѣпятствуватъ на понататъшното изтичане на сока, който по тоя начинъ остава задържанъ отъ мишцитѣ, вѣтрѣ въ месото. За да се добие потребния огънь за печението на тоя видъ мяса, подъ плочата трѣбва да се хвърлятъ тънко нацѣпени сухи дърва. Маслото бързо жълтѣе и достига висока температура, такава каквато е нужна за печението, благодарение която се добива бързо сгъстяване на бѣлтѣчнитѣ вещества въ плътната маса.

Исключение отъ това правило съставлява печението на свинскитѣ бивтеци и котлети, които не трѣбва да се пекатъ на силенъ огънь, защото въ свинското месо често се намира трихини, така щото месото трѣбва да бѣде колкото е възможно по упечено вѣтрѣ. Също така не трѣбва да се пържатъ на силенъ огънь котлетитѣ и кюфтета отъ кълцано месо, защото обхванати отъ голѣмата топлина, тѣ изведнажъ се зачервяванъ отъ въгъль, а отъ вѣтрѣ оставатъ сурови, а суровото кълцано месо не е вкусно, Кълцаното месо трѣбва да се пече или пържи на най слабъ огънь, иначе то ще стане кораво.

За правилното обърщане съ въздушнитѣ машини се изисква извѣстенъ опитъ, за да се

съумѣе да се урегулира топлината, нужна при приготвлението на различнитѣ видове естията. За всичкитѣ видове печено, които се пекатъ въ въздушни пещи, отъ началото е потребна силна топлина, тъй като при печението на месо е необходимо бързото сгъстяване на бѣлтѣчнитѣ вещества. Корицата която ще се образува върху месото ще запуши всичкитѣ пори и съ това ще се възпрѣпятствува на понататъшното изтичане на сока. Будигитѣ изискватъ умѣрена топлина; ако тѣ немогатъ да се зачервятъ отъ горѣ, то огъня трѣбва да се усили малко.

За всички месени е потребна легка топлина, иначе яйчната маса бързо ще се зачерви, а тѣстото ще остане сурово.

Всички маслени торти, изискватъ силна топлина, за да бѣдятъ добръ опечени. Но тъй като въ въздушната фурна топлината е по-силна горѣ, заради това тѣстото не трѣбва да се туря въ високи форми, защото може да загори. Тортитѣ отъ по-нѣжно тѣсто, като напр. бисквити и др. подобни, изискватъ легка топлина, която може да се усили само тогава, когато масата е прѣстанала да бѣде тѣстообразна.

Съ масенитѣ, които се пекатъ на тепсии, трѣбва да се обърщаме много внимателно; ако топлината е много силна отъ долу, то тепсията трѣбва да се тури на една не много висока подставка, ако, обаче напротивъ, топлината е голѣма отъ горѣ, то месеното, щомъ туку прѣстане да бѣде тѣстообразно, се покрива съ листъ бѣла



хартия. За паштетитѣ е потрѣбна силна топлина, но разбира се, на такава, отъ която тѣ изведнажъ би се зачервили. Лекото месено, отъ видѣтъ беве, се туря въ пещъта тогава, когато въ машината рече нѣма огънъ. Бѣлия хлѣбъ се туря при умѣрена топлина, която отпослѣ трѣбва да се усвли. Ако хлѣба се зачерви, а е още суровъ отвѣтрѣ, то той трѣбва да се покрива съ хартия.

#### г. Разрѣзване.

Изкуството на разрѣзванието се състои въ това, щото при разрѣзванието различнитѣ видове меса да имъ се дава красивъ изгледъ, т. е. щото по отрѣзанитѣ късове да не виси кожата, коститѣ да не се показватъ и да не стърчатъ, а цѣлия късъ изобщо да прѣставлява нѣщо цѣло отъ себе си. Нарѣзанитѣ късове не трѣбва да се смагкватъ. Необходимитѣ инструменти за разрѣзванието се състоятъ отъ една доста голѣма тривъжба вилица, остъръ, достатъчно тѣсенъ ножъ съ остъръ и гъвкавъ връхъ, който е толкова полезенъ, колкото и изящния специаленъ за тая цель приборъ, които въ Франция се нарича „Couteau cisaille“, който, по всѣка вѣроятность скоро ще бѣде на всѣкъдѣ въведенъ.

При разрѣзванието движението трѣбва да бѣде такъво, като че се пили и само леко да се наляга ножа, тѣй като силното изведнажъ налягане разкъсва кожата и смаква влакната. Вслѣдствие на това, че месото бързо изстива,

разрѣзванието трѣбва да става бързо, и нарѣзанитѣ късове веднага да се поливатъ съ сокъ. Нѣкои печени, като напримѣръ, разбифа при разрѣзванието си губятъ твърдѣ много сокъ, то тѣхното разрѣзване не трѣбва да става въ готварницата, а на месата. Късъ отъ филе се разрѣзва на дължъ (заедно съ тлъстината) на хубави малки късчета, половината отъ тлъстината, а така също и горната часть се махвату, а другитѣ късчета се нарѣзватъ отгорѣ върху разбира въ три четири реда, а между всѣки редъ се туря настрѣганъ хрянъ.

Когато се разрѣзва задната часть на телешко, прѣди всичко отрѣзватъ отъ краката жилестото парче и се туря на страна. Телешкото се рѣже отъ горѣ на напрѣчни късове, като се държи ножътъ малко наведенъ или пакъ (като се стигне до костѣта) почти хоризонтално; всѣки късъ месо се отрѣзва съ единъ замахъ; по същия начинъ се рѣже и отъ другата страна.

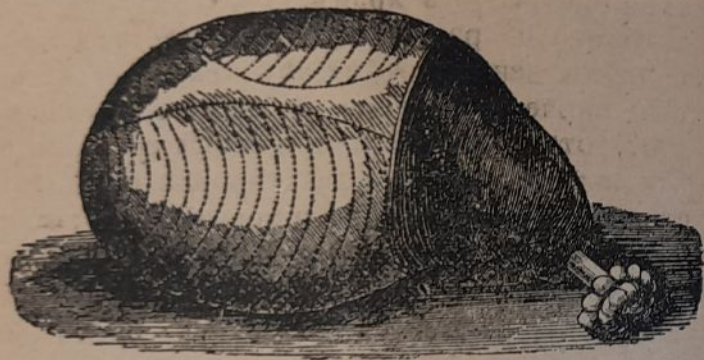
При разрѣзванието грядната часть отъ телешко, трѣбва да се надсѣкатъ ребрата, а коститѣ тѣй да се разтрошатъ щото тѣ сами да паднатъ. На печено най-напрѣдъ се изрѣзва крехтивата и филето; слѣдъ това се разрѣзва всѣко ребро отдѣлно и се туря на топла чиния, защото тлъстината бързо застива; при всѣки отрѣзанъ късъ се прибавя и красиво нарѣзани късчета отъ крехчината и филето.

При изрѣзване задната часть на овчо месо, въ месото се прави единъ дълбокъ надрѣзъ и



се рѣже полегато на къси късове, на които не-  
 трѣбва да има много тлъстина. Когато се раз-  
 рѣзва овча плѣшка, въ месото и отъ двѣтъ  
 страни се правятъ дълбоки надрѣзи и тогава се  
 рѣже на дебели и къси късове.

Шунката или свински печень бутъ: се рѣже  
 както е показвано на ресунката тукъ, на тънки  
 късове, като се оставя на всѣки късъ по малко  
 тлъстина. Края на костъта се украсава съ хар-  
 тийна папилютка.

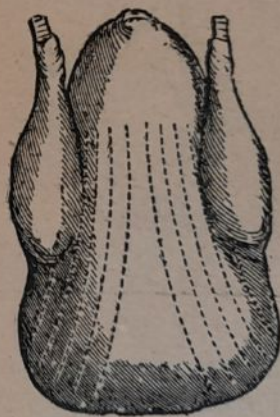


Шунка.

Мисирката, фазана и голѣмитѣ млади ко-  
 кошки се разрѣзватъ така: прѣди всичко имъ  
 се отрѣзватъ краката; за тая цѣль вилицата се  
 хваща съ лѣвата рѣка, забодва се въ кракътъ  
 и, като се вмѣкне ножътъ между гръдитѣ и  
 кракътъ, изведнажъ се разрѣзва кракътъ дори  
 до ставитѣ, слѣдъ това се отдѣля кракътъ отъ  
 тѣлото. Като се отрѣжатъ и двата крака, (ко-

панитѣ, както ги нарѣчатъ у насъ) тѣхъ ги раз-  
 рѣзватъ по наполовина. Слѣдъ това се рѣжатъ  
 крилата, за която цѣль се прави единъ полегатъ  
 нарѣзъ отъ крилото до гръдната костъ и се  
 прѣрѣзватъ ставитѣ; сжщото така се постѣпва и  
 съ второто крило; крилата се разрѣзватъ на 2—3  
 части. Гръдитѣ се разрѣзватъ и отъ двѣтъ стра-  
 ни и всѣки късъ се разрѣзва на двѣ; гърбътъ  
 сжщо така се дѣли на двѣ части.

На гжска или патица най-напрѣдъ се отрѣз-  
 ватъ краката и се прѣрѣзватъ на ставитѣ, а  
 гръдитѣ се режатъ, както е показвано на ресун-  
 ката, но не на много тънки парчета.



Гжска, патица или  
 пуйка.

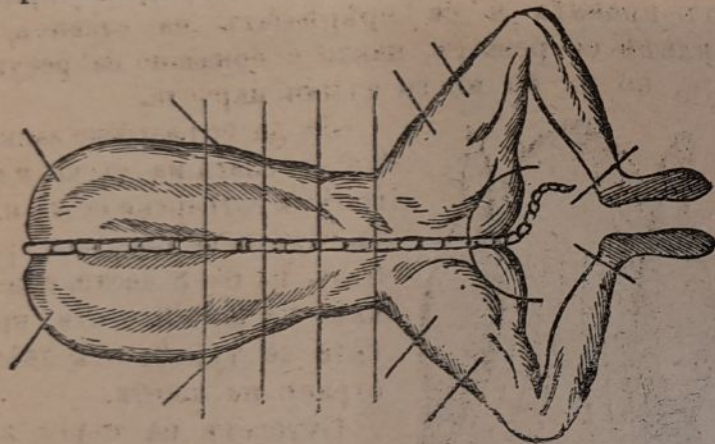
За да се разрѣже зайкъ,  
 той се слага на дъска и съ  
 голѣмъ готварски ножъ или  
 съ сатъръ се разрѣзва гръ-  
 бътъ на 6—8 чести, а кра-  
 ката на 2 — 3 части; кра-  
 ката се турятъ отъ двѣтъ  
 страни на шията.

Бутоветѣ на сърна или  
 еленъ се разрѣзватъ както  
 и на телешкото. Отъ гръ-  
 бътъ на еленъ месото се  
 изрѣзва и отъ двѣте страни  
 на коститѣ и се нарѣзва  
 на голѣми късове.

Яребицата се разрѣзва по наполовина на  
 дължъ, а послѣ всѣка половина се разрѣзва на  
 двѣ.



На глухаритѣ се отрѣзватъ крилата и се раздѣлятъ на ставитѣ понаполовина, слѣдъ това се разрѣзватъ гредитѣ. За първо парче се отрѣзва крилото, като се захваща малко и отъ гредното месо; гредитѣ се рѣжатъ и отъ двѣтѣ страни на пластове полегато по такъвъ начинъ, щото късоветѣ да не се разпадатъ, а птицата да запази цѣлия си видъ. Ако е потребно птицата да се дѣли за по-голямъ брой хора, то добръ е да се разрѣже на отдѣлни части цѣла.



Печень зайкъ.

Малкитѣ патета и пилета се расичатъ на двѣ и на дължъ; това се прави като се тури голѣмия ножъ на гредитѣ и се удара по него съ чукъ.

Падпадъцитѣ и др. дребни птици се поднасятъ цѣли.

За разрѣзването на риби се употрѣбляватъ сребърни ножове.

На гвлѣмитѣ риби съ ножъ се правятъ линии отъ главата до опашката, съ които се отбѣлѣжватъ късоветѣ и послѣ съ лъжица или рибна лопатка се изваждатъ.

#### д. Украшение на блюдата.

Отъ добрата стопанка се иска, покрай вкусното и хранителното приготвление на естие-тата, още и знанието красиво да го сложи на масата.

Въ слѣдующитѣ нѣколко реда ние ще дадеме нѣколко упътвания за украшаванieto на блю-тата. Разбира се, на фантазията на всѣка една отъ читателкитѣ ни се дава пълна свобода да измѣнява гарниранieto по своя си вкусъ. Бор-дюритѣ отъ зеленчуци, благодарение на своя живъ цвѣтъ и оная изящна форма, воятъ може да имъ се даде, принадлежатъ къмъ най-добритѣ украшения. За най лесно украшение се зематъ най-едри моркови и рѣпи и, като се очистятъ, изрѣзватъ се на малки топчици, голѣми колкото лешници; топкитѣ се варятъ нѣколко минути въ вряща вода, до като станатъ наполовина готови, и се изсушаватъ на платно. Слѣдъ това всѣка топчица се отрѣзва отъ едната страна, намазва се обрѣзаната страна съ клейстеръ и, като се тури блюдото отъ горѣ на едно тенджеръ съ вряща вода, прилѣпватъ се на вътрѣшния му край топчицитѣ, като се турятъ една по една: една свѣтло жълта и друга тъмно червена. Много



хубави бордюри сѣ тия, които служатъ за украшение на блюдата състоящи се отъ голѣмъ късъ месо (relevés) или пѣкъ съ закускитѣ (entrées). Тѣзи бордюри се приготвяватъ отъ бѣлъ хлѣбъ или зарзаватъ; дрѣбнитѣ украшения се изрѣзватъ съ ножъ, а по едритѣ сѣ тенекиени рѣзци. За приготвление бордюри отъ хлѣбъ, вчерашенъ хлѣбъ се рѣже на филии въ дебелината на ножъ, послѣ се разрѣзватъ на дрѣбни филийки отъ по 2½ см. широки. Отъ тия малки филии се правятъ равномерни тригълници, на които срѣдата се продунчува съ кръгло шило; половината отъ приготвенитѣ тригълници се опържватъ въ масло до като станатъ възчервени, а другата половина се опичатъ въ прованско масло само, колкото да се вкораватъ и да запазятъ своятъ бѣлъ цвѣтъ, блюдото се туря върху тенджера съ вряща вода; парченцата се натопяватъ въ лепило, приготвено отъ яйченъ бѣлтѣкъ и брашно, и се прилѣпватъ на вътрѣшния край на блюдото, като се туря едно червено едно бѣло. Парченцата могатъ да се изрѣзватъ въ видъ на полумѣсець, на колелца и други видове съ помощта на тенекиени рѣзци отъ разни величини. Ако парченцата ще послужатъ и за украшение и за едение, то тѣ се потопяватъ въ яйце и се подпържватъ въ лой или свинска масъ. Фигури могатъ да се правятъ и отъ маслено тѣсто; за тая цѣль тѣстото се разтача дебело колкото единъ ножъ, разрѣзва се на фигурки, нареждатъ се на тепсия намазана съ масло, обмазватъ ги

съ яйце и се пекатъ на достатъчно силенъ огънь, до като не добиятъ хубавъ златистъ цвѣтъ.

Хубави украшения за печено служатъ шишетѣ, които са употрѣбаватъ за декорирание едението. Тия шишове въ Франция, благодарение на своята изящностъ, играятъ голѣма роль при гошавкитѣ съ които украшаватъ особено студентитѣ и топлитѣ закуски. Въ повечето случаи шишетѣ се правятъ отъ сребро, но понеже напоследъкъ почнаха да ги правятъ отъ новото сребро, то благодарение на това, почнаха да се продаватъ по ефтино. Шишѣтъ се украсява съ гъби, раци, грѣбени отъ петли, рапици и др. разни фигурки изрѣзани отъ зеленчуци и, най-послѣ, за студентитѣ закуски шишѣтъ се полива съ месно желе, и го украсяватъ съ варенъ бѣлтѣкъ и др. Когато месото е готово, то шишѣтъ се забавда въ него или пакъ въ фигуркитѣ отъ украшения направени за тая цѣль. Стопанка, която нѣма възможностъ да купи такива шишове, тя може да си направи сама такива; за тая цѣль се зема тънка дървена прѣчка, увива се съ оловена хартия, на върха се туря единъ малкъ коренъ отъ салата или радика съ оставена на него зеленина, послѣ нанизватъ малки парчета отъ цвѣтно зеле, малки краставички, направени отъ цвѣкло трендафилчета и др. подобни. Ако месото се подава студено, то се украшава съ хартийна тантела.

Сладкитѣ естиета, направени отъ протокали, се украшаватъ по слѣдующия начинъ: на



кожата на протокала се прави единъ вапрѣченъ разрѣвъ и внимателно съ плоския край на чайна лъжичка се отдѣля кожата отъ месото, като се остави неотдѣлна само отъ двата края на протокала. Кожата внимателно се обърща, и по тоя начинъ се добива формата на чаша за вино, както е показана на ресунката. Просто, но направеното



Протокалъ въ видѣ на чаша.

се изкуство за да се даде на салфетката изящни видѣ.

За тая цѣль салфеткитѣ трѣбва да бждятъ малко влажни и не колосани. Да се сгъватъ салфеткитѣ трѣбва много внимателно, акуратно и правилно; жгловетѣ трѣбва да бждятъ остри. Това се добива по слѣдующия начинъ: прѣди всичко салфетката се простира съ лѣгко разтягане се изглаждатъ всичкитѣ неравности, които сѣ

съ вкусъ украшение се състои въ това, гдѣто дивичѣтъ се слага въ форма, направена съ хлѣбъ, като се обърне на блюда. Студенитѣ печени се турятъ и на хартия, която трѣбва да бжде голѣма, тя се сдиплюва въ видѣ на ветрило около печеното, а гѣнкитѣ се украсяватъ съ разни зарзавати и по тоя начинъ украсеното печено се слага на блюдото.

На обикновенитѣ обѣди салфеткитѣ се сдиплюватъ просто, нова голѣмитѣ гощевки изисква

се добили при гладението. Салфетката се сдиплюва като писмо и. т. нататѣкъ, всѣка гѣнка трѣбва да бжде направена ясно; това се и постига съ гладението съ рѣжа. Като по грижливо се внимава върху това, толкозъ по добра излиза опрѣдѣлението фигура. Надолу ние даваме ресункитѣ и описанията на нѣколко способа за сгъване на салфетката.

#### Салфетка „чанта за писмо“.

Като се прѣгъне салфетката на двѣ на дължѣ, прѣгънатъ единия ѣ край на 2 — 3 прѣста ширина (и даже повече, спорѣдъ голѣмината на салфетката), слѣдъ това като се хване салфетката за двата ѣ края обърща се отъ другата страна и прѣгърщатъ другия край къмъ прѣдната гѣнка на салфетката и, пакъ го по-



Фигура А.

върщатъ обратно, прѣкъсва се гѣнката по такъв начинъ щото да не се вижда; получената гѣнка трѣбва да бжде достатѣчно тесна, сравнително съ двата края на салфетката, като се вижда на фигурата А. Слѣдъ това салфетката пакъ се



обърща. раздѣля се на двѣ и всѣка една отъ тѣхъ половини се сгъва на двѣ къмъ срѣдата на салфетката, гледай рисунката В. Сложената по тоя начинъ салфетка обрзува фигурата В.



Фигура В.

### Салфетко „Конвертъ“.

Салфеткото „конвертъ“ не е нищо друго, освѣнъ повнататъшно сгъване на салфетката „Пощенска чанта“. Малкия прѣстъ на ржката се слага върху салфетката на мѣстото обозначено съ булва Д.; послѣ съ свободнитѣ прѣсти хваща



Фигура В.

се края, отбѣлѣзанъ съ буква Е. и се свиватъ на трижгълници подъ гжнката обозначена съ буква F., а краищата на трижгълницитѣ се съединяватъ съ третѣ страни и по тоя начинъ се добива фиг. Г.

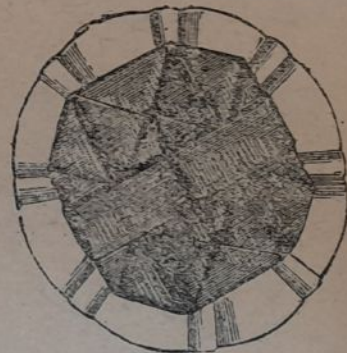
### Салфетка „трѣба“.

Салфетката се сгъва въ дължината си два пжти, забѣлѣзва се срѣдата и се прѣгъва на долу дѣсната страна, както се вижда на фиг. А.; (ст. 32) сжщо така се постжпва и съ лѣвата страна; по тоя начинъ се добива петожгълникъ; слѣдъ това двата висящи края се сбиратъ на трѣба, къмъ основанието на трижгълника, отъ което се получава фигурата В. Слѣдъ като така е сложена, салфетката се обрща отъ другата страна и двѣтѣ трѣби се развиватъ къмъ горния край на края на трижгълника, отъ което се получава фиг. В.



ж. Обозначение мѣрката и теглото въ съотвѣстие съ числото на лицата.

За сѣкиго, който се занимава съ готварницата, е много важно да знае точно количество на припаситѣ както за отдѣленъ видъ еденіе, така и за цѣль обѣдъ или вечера. Разбира се

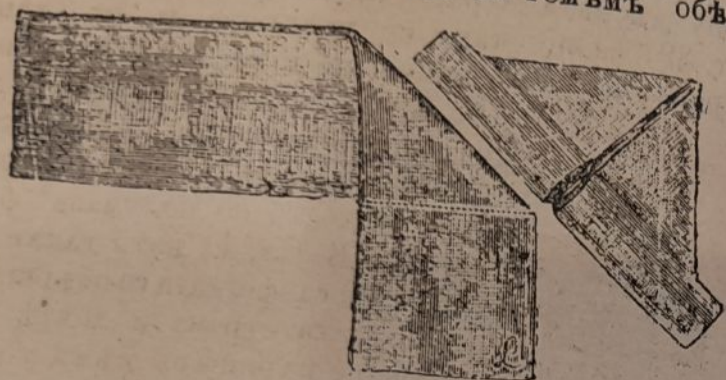


Фигура Г.

и тукъ, както и всѣкадѣ, опита бива най-добрия учитель, макаръ и да не бѣрка знанието на общитѣ правила, които могатъ да служатъ за

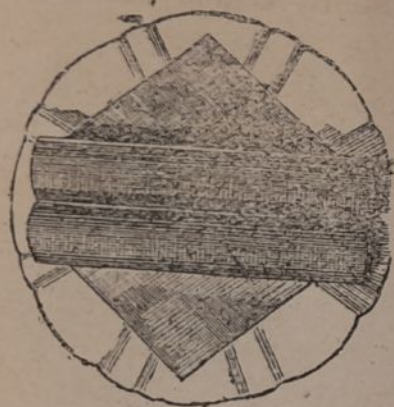


ръководство на неопитнитѣ. Главното е, че трѣбва вѣрно да се прѣсмѣтне количеството на всѣки видѣ естие, като се гледа, да ли то се готви за еденіе съ малко мѣни или за гомѣмъ обѣдѣ,



Фигура А.

Фигура Б.



Фигура В.

защото за обѣдѣ съ 3 — 4 промѣни, всѣка порция трѣбва да се приготи въ по голѣмо количество, отъ колкото за обѣдѣ съ 10 — 12 промѣни. Едно блюдо е достатъчно за 10 человекъ; ако обаче, обѣда е сервиранъ за 20 куверта, то трѣбва да се слагатъ двѣ блюда. За супата всѣки человекъ, при

се счита 200 гр. месо за което трѣбва да се забѣлѣжи, че най вкусния бульонъ се добива отъ нѣколко вида месо, така

например: говеждо, телешко и кокош. Стридитѣ се броятъ по 7 — 10 парчета за человекъ. Горѣщитѣ закуски, които сѣ назначени само за възбуждение, а не за удовлетворение апетита, се подаватъ въ малко количество.

Ако гошавката се състои отъ малко видове естиета, то рибата трѣбва да се прѣсмѣтне по 200 — 300 гр. на человекъ. Ако обаче обѣда се състои отъ повече видове естиета, то може да се даде нѣщо по малко. Цържено месо, телешкото и пр., се смѣтатъ по 300 гр. за человекъ, защото за цържено се избиратъ най-добритѣ кѣсове. Зарзаватитѣ се сваряватъ много, та за това трудно е да се опрѣдѣли точното количество. Спаржата се счита по 4 — 5 отъ срѣдна величина. Зелето по 1/4 зелка, а цвѣтното зеле, спорѣдъ величината му на 1/4 или 1/2 зелка. Морковитѣ, рѣпата, кервиза, зеления грахъ и пр. се считатъ по 1/2 чаша на человекъ. Горѣщитѣ закуски трѣбва да се смѣтатъ по два кѣса, студентитѣ, като напр. языка, шумката и пр. по 600 гр. за 10 человекъ. Задната частъ на сърната за 8 — 12 человекъ, заднята частъ на еленъ за 12 — 16 человекъ. Дива патица — за 2 человекъ. Отъ стара кокошка се прави фиркасе за 4 — 6 человекъ. Най малкото пиле е достатъчно за единъ человекъ, а голѣмо, спорѣдъ голѣмината му за 1 — 2 человекъ, при това трѣбва да се забѣлѣжи, че всѣкога трѣбва да се тури по едно излишно парче, щото блюдото да не се вижда праздно. Фазана се готви за 4 — 6 человекъ, Пуйката



за 6 — 8 человекъ. Заекъ и гжска за 6 — 8; патица за 2 — 3 человекъ. За сладкитѣ, като пудингитѣ, кремветѣ и др., се смѣта по 1 — 1½ яйце за человекъ. Шестъ чаши фруктово желе и шестъ чаши ледено сж достатѣчни за 8 — 10 человекъ.

### Таолица на теглото за облежение при даванието правизнитѣ.

Тѣй като даванието провизии е обозначено въ повечето случай на чеша, то за по-голъмо удобство, тукъ се дава едно разписание на теглото на разнитѣ провизии.

Всѣка стопанка е длъжна да има една чаша отъ величана щото четри чаши да съдържатъ единъ килограмъ, значи чашата трѣбва да бжде малко нѣщо по малка отъ тия които се употребяватъ за вода,

и така:

1 чаша вода тегли	250 грама
1 " пшенично брашно тегли	130 "
1 " картофено брашно "	163 "
1 " разтопено масло "	200 "
1 " свинска масъ "	163 "
1 " ечимикова крупа "	163 "
1 " рѣзанъ лукъ "	163 "
1 " мигдали "	135 "
1 " коринтско грозде "	135 "
1 " обикновени стафиди "	135 "
1 " смлето кафе "	200 "

1 " стърганъ печенъ хл. "	163 "
1 " сушени бѣли бобеве "	100 "
1 " сушенъ зеленъ грахъ "	135 "

## Готвареки рецепти.

### Супи.

#### Месни супи.

Месната супа, която обикновено французитѣ опрѣдѣляватъ съ названието „бульонъ“ не е нищо друго, освенъ месенъ екстрактъ, добитъ отъ варението месо съ вода. За хранителността на бульона се има погрѣшно мнение. Като се лъжатъ ото неговото възбуждающе и оживляюще дѣйствие, считатъ го за истинско хранително срдѣство. Въ сжщность, обаче, хранителността на бульона е много ограничена, тѣй като той не съдържа въ себе си най-главната съставна часть на месото — бѣлтѣка. По онова, което той съдържа, той дѣйствува на нервната система и пищеварението, както доброто, силно вино; зарадъ това бульона е много добъръ като възбуждающе срдѣство, но той никога не може да замѣни месото.

Месото, прѣдзначено за бульонъ, трѣбва само легко да се промие, а никога не да се остави да стои въ вода, защото въ такъвъ случай то губи много отъ своитѣ хранителни части.



За да се добие месо отъ добро качество, то трѣбва да се вари въ вряща вода, ако тоя начинъ и да не се отзова добръ върху качеството на бульона. Ако месото се тури въ студена вода и се докара до вренѣе постепенно, то тогава веднага се започва размѣсванието на жидкоститѣ отъ сока на месото съ водата. Разтворенитѣ, месни съставни части на месото ще прѣминатъ въ водата, която, като проникне вжтрѣ въ месото ще ги измокри; по тоя начинъ месото ще изгуби вкуснитѣ си части и тѣ всецѣло ще прѣминатъ въ бульона. Заради това, да се добие, добъръ, силенъ бульонъ, месото трѣбва да се вари, като се залѣе съ студена вода; ако, обаче, наопаки, е потрѣбно да се добие добро месо, но слабъ бульонъ, то месото се вари като се тури въ вряща вода; врящата вода веднага свива бѣлковинитѣ и по тоя начинъ запушва всичкитѣ канали, въ които се намири месния сокъ и съ това се прѣпятствува на неговото понататѣшно отдѣляние. При желанието да се има едновременно добъръ бульонъ и месо, постѣпва се по слѣдующия начинъ: Коститѣ и по долнитѣ парчета месо се заливатъ съ студена вода, оставя се да заври, и семо тогава се туря у нея месото опрѣдѣлено за еденіе. Сивата пѣна, която се явява при вареніето бульонъ, не е друго, освенъ растопенія отъ студената вода бѣлтѣкъ. Бѣлтѣкътъ е найцѣното хранително вещество, та и за това не умно нѣщо е да се сваля пивата отъ бульона. Ако тая пива се показва малко гнѣсна на видъ,

то тя съ полза може се се употребѣи въ нѣкой тъменъ соусъ, а не да се хвърли.

Върху вкуса и хранителността на бульона неблагоприятно дѣйствува вареніето му въ откритъ съдъ; парата, която се образува занася съ себе си голѣма частъ отъ аромата, па освенъ това и изпарившата се вода трѣбва да се замѣни съ доливание друга, отъ което бульона ще изгуби силата си и вкуса си. За варение бульонъ, прѣпорѣчва се Папиновата тенджура. Тя е свършенството въ готварската техника. Бързо като завиратъ при силенъ огънь, тия тенджури при понататѣшното варение изискватъ слабъ огънь. При правилното употребление на тоя видъ тенджури, парата трѣбва да излиза отъ прѣдохранителния клапанъ, а не прѣвъ крайщата на капака. Заради това трѣбва да се наблюдава, щото не само отшлифованитѣ краища на тенджерата, но също и капака да не зараждявѣятъ и да се не изтриятъ, при чистеніето на тенджерата.

Особено внимание трѣбва да се обрѣща на това, щото капака да бжде туренъ и захлупенъ както трѣбва; да се направи това е съвсѣмъ лесно тѣй като върху тенджерата и капака има обозначени кръстове (X), слѣдователно, като се покрива трѣбва да се внимава щото тия кръстове да дойдатъ единъ въздругъ; Папиновата тенджура трѣбва да се налива само  $\frac{3}{4}$  отъ вмѣстимостта ѣ; а тѣй като водата отъ нея никакъ не се испарява то въ нея трѣбва да се туря само толковъ вода, колотото ни трѣбва за бульона. Като се туратъ съ



месото заедно и всичкитѣ прибавки, тенджерата добръ се захлупва, туря се на огъня и се оставя до като супата не бжде готова. Пѣната да се снема не е нужно, за очистванието на бульона напълно е достатъчно да се прѣцѣди прѣвъ гжесто сито или салфетката. Ако е потребно да се открие капака на Папиновата тенджура, то прѣди всичко тя трѣбва да се свали отъ огъня и да се отвори клапата, ако направо се отвори капака, то жидкостта, която се е вдигнала нагорѣ отъ парата, ще се излѣе отъ краищата и ще изгори рѣцѣтъ.

За чистъ говежди бульонъ се зема месо отъ бедрото или огъжката. За борщъ и супи съ заравати се зематъ тлѣститѣ гржди. За телешки бульонъ се зема прѣдната частъ, шията, краката и грждитѣ. Отъ овца се зематъ сжщитѣ части, които се зематъ и отъ телето. Отъ свиня се зематъ и не тлѣститѣ ребра. Ако месото отъ супата се иска да се употрѣби за едение, то тогава трѣбва да се зема котлетната частъ. Отъ гжскитѣ и патицитѣ ва супата се зематъ главата, шията, гърбътъ и вжтрѣшноститѣ.

За приготовление на чистъ бульонъ, най-малко сж вгодни краката, защото благодарение на сухожилието, варката излиза леплива и мжтна. Коститѣ сжщо така съдържатъ у себе си лепило и лой; заради това много е погрѣшно мнѣнието, че отъ коститѣ ужъ може да се свари най-добрия и силенъ бульонъ; напротивъ, тѣ само придаватъ на супата силенъ лоенъ вкусъ.

За бульонъ за 6 человекъ, обикновено се зема 1.250 кг. месо, наливатъ се 16<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вода, туря се лъжица солъ, корени отъ керевисъ, селина, глава лукъ, картофи и 2 моркова. Ако коренитѣ сж голѣми, то се разрѣзватъ по на двѣ. Показаното тукъ количество вода е опрѣдѣлено за Папинова тенджура. Ако се вари, обаче, въ обикновена тенджура, безъ харметическо затваряние, то за 1.250 кг. месо трѣбва да се зематъ не вече 16<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, а 18 — 19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вода, като се има прѣдъ видъ, че въ обикновена тенджура водата силно извира. За да се прѣдаде на бульона хубавъ видъ, прибавя се въ него (за 6 человекъ) 1 лъжица изгорѣна захаръ. Съставило се е едно убѣждение, че ужъ тмния цвѣтъ на бульона показва неговата сила, вслѣдствие на което подцвѣтения бульонъ на мнзина се вижда по вкусенъ и по силенъ, отъ не подцвѣтения. Ако въ бульона би трѣбвало да се тури нѣщо друго, като оризъ, фиде, паста и пр., то бульона се вари, отдѣлно отъ прибавката; когато той е вече врялъ най-малко 2 часа, тогава въ отдѣлна тенджура се туря прибавката, залива се съ прѣцеденъ прѣвъ сито бульонъ и се вари, като добръ се затвори капака.

Макаронитѣ и вермишела трѣбва по-напрѣдъ да се сварятъ отдѣлно въ вода и тогава да се туратъ въ супата, защото, ако се варатъ направо въ супата, тѣ ѣ придаватъ единъ малко горчивъ вкусъ.

Като се приготвява подправка за бульонъ, прѣди всичко трѣбви внимателно да се разбъркатъ



туренитѣ на огъня масло и брашно, а послѣ постепенно да се налива прѣцѣдения бульонѣ, прѣзъ всичкото врѣме силно като се бърка.

Яйцата, които се употребяватъ за подправката на разнитѣ супи, трѣбва да бѣдятъ съвсѣмъ прѣсни; тѣ не трѣбва да се варятъ заедно съ супата, защото тѣ ще се сгъстятъ или прѣсекатъ, както се казва. Сметаната и яйчния жълтъкъ се разбрѣкватъ въ супиерата, а слѣдъ това се сипва горѣщия бульонѣ полека и като се разбрѣква добръ.

Въ супитѣ пюре — главнитѣ съставни части на супата се протриватъ прѣзъ сито. За това протривание трѣбва да се зема не бульонното гѣсто сито, а друго по рѣдко, като се протрива месото или зеленчука, подлива се малко съ бульонѣ, за да се прѣдадатъ на супата всичкитѣ хранителни части. Ако бульона е мжтенъ, то за 6 человекъ се зематъ 2 — 3 яйчни бѣлтѣка, разбиватъ се но пѣна, налива се чаша и половина бульонѣ безъ тлѣстина и, безъ да се спира разбиванието, излива се постепенно въ бульона, който трѣбва да се очисти, и се оставя да поври нѣколко врѣме съ бѣлтѣцитѣ, слѣдъ това се прѣцѣжда прѣзъ салфетка или платно.

Отъ бульона всѣкога трѣбва да се обира тлѣстината, защото супата, която съдържа тлѣстина може да се яде само горѣща, а много горѣщата храна е врѣдна, а пѣкъ истиналата тлѣстина остава слѣдъ себе си неприятенъ вкусъ въ устата. Ако е нужно бульона да се запази за

нѣколко орѣме, то тогава тлѣстината не трѣбва да се обира; тя прѣпятствува на въздуха да достига до него; по сѣщата причина бульона трѣбва да се пази въ тѣсни сѣдове. Месния екстрактъ прѣдставлява много добро срдство за бързо приготвление на добра супа 1.250 кг. екстрактъ заключава въ себе си съставнитѣ части на 45 — 50 килограма говеждо месо; при все това, не трѣбва да се вари бульонѣ само отъ единъ месенъ екстрактъ, безъ кости или месо, тъй като подобенъ бульонѣ не съдържа въ себе си ни бѣлтѣкъ, нито пакъ тлѣстина. Но затова пакъ месния екстрактъ е много добръ за подобрене слабия бульонѣ. За тая цѣль, месото се нарѣзва на дрѣбни парченца, залива се съ студена вода, вари се единъ часъ и се смѣсва съ месния екстрактъ. Отъ всичкитѣ екстракти заслужава прѣдпочтение Либиховския месенъ екстрактъ.

## а. Чистъ бульонѣ съ принадлежности.

### І. Чистъ говежди бульонѣ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ бедрото или огъзника, 18 чаши вода, лъжица солъ, 1 коренъ селина, 1 картофа, 1 глава лукъ, 2 моркова, 4 корена магданозъ, лъжица подгорена захаръ.

*Приготовление:* Въ тенджерата се тура добръ омитото месо, наливатъ се 18 ч. студена вода, прибавятъ се солта и коренитѣ и, добръ като



се захлупи капака, затоплюва се постепенно; когато водата почне да ври, тенджерата се сваля отъ силния огънь и се туря на по-слабъ, щото супата да не ври много силно. Като проври супата  $3\frac{1}{2}$  часа, прѣцѣжда се прѣзъ чисто сито (не трѣбва да се излива всичката супа, защото жидкостта, която се намира на дъното на тенджерата, има мжтенъ цвѣтъ; тя е добра за правене отъ нея соуси и др. подобни), прибавлява се лъжица подгорена захаръ и се изсипва въ затоплена супиера.

*Потрѣбното, за приготовление врѣме е: 4 часа.*

## 2. Говежда супа съ макарони.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ бедрото или огъзника, 18 ч. вода, корени, солъ, 100 гр. макарони.

*Приготовление:* Бульона се вари по сѣщия начинъ както и № 1. като се туратъ въ него корени и солъ; като ври  $3\frac{1}{2}$  часа, прѣцѣжда се въ супиерата прѣзъ сито и се туратъ въ него макаронитѣ, които прѣдварително трѣбва да бждатъ сварени отдѣлно въ солена вода и оставени въ цѣдка да се изцѣдятъ. (Макаронитѣ трѣбва да се туратъ въ подсолена вряща вода и да се варятъ на умерень огънь 8—10 минути.

*Врѣмето, потрѣбно за приготовление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

## 3. Супа à la Julienne.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ огъзника, 18 чаши вода, корени, колкото се зематъ за супа, лъжица масло, 2 кочена салата, пълна талерка щавель, солъ.

*Приготовление:* Нарѣзватъ се морковитѣ и картфоритѣ на малки парчета, дълги до 2 см. и като се туратъ въ тенджура заедно съ лъжицата масло, турятъ се на умѣренъ огънь. Когато зеленчуцитѣ станатъ съвсѣмъ мѣжки, при тяхъ се прибавятъ пълната талерка щавель, двата дрѣбно нарѣзани кочена салата, заливатъ се съ бульона и се турятъ на слабъ огънь да вратъ, до като тлъстината се вдигне отгорѣ; като се сHEME тлъстината, въ супата се прибавя солъ колкото трѣбва и се слага на масата.

*Врѣмето, потрѣбно за приготовление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

## 4. Клопсзуппе.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ бюфштекса, 18 ч. вода, корени, солъ,  $\frac{1}{2}$  лъжица масло 1 ряпа, глава зеле,  $\frac{1}{2}$  чаша оризъ и 15 парчета дрѣбни картофи.

*Приготовление:* Зематъ се 1.250 кг. бюфшпексъ (отъ дългитѣ ребра) месото се изрѣзва, а коститѣ се нарѣзватъ. Като се туратъ коститѣ и ребрата въ тенджура, заливатъ се съ 18 ч. сту-



дена вода, прибавя се солъ и се турятъ да вратъ. Мѣгкото месо се нарѣзва на късове, като се рѣже противъ влакната, набива се съ тѣпата страна на ножа; като се разтопи и заври  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, туря се въ него месото и се запържва и отъ двѣтѣ страни въ тиганя, (да се запържи трѣбва на силенъ огънь). Месото отъ вхтрѣ трѣбва да остане сурово. Подпърженитѣ късове месе се туратъ въ буљона, добръ се запушва тенджерата и се оставя да ври 3 часа. Късоветѣ отъ бюфштекса трѣбва да се извадятъ слѣдъ 2 часа. Морковитѣ и другитѣ корени се нарѣзватъ на красиви парчета, малката главица зеле се нарѣзва на пластове и, всичко като се тури въ тенджура, залива се до толкова съ буљонъ, щото всичко да бѣде покрито и се туря на тихъ огънь да крѣкре, до като всичко добръ се увари.  $\frac{1}{2}$  часъ прѣди едението всичкия буљонъ отъ тенджерата се изцѣжда върху коренитѣ, прибавя се тогава  $\frac{1}{2}$  чашка орисъ, нѣколко дрѣбни картопки добръ очистени и касоветѣ месо. Всичко това въ купъ се вари до като оризътъ и картофитѣ се сварятъ. Като се изсипе супата въ супиерата тура се и месото, и се подава на масата.

Тоя видъ супа е згодна за обѣдъ въ който второто блюдо ще бѣде риба или пѣкъ едение отъ яйца. По отношение хранителността, къмъ рибата най-подхожда соусъ отъ яйца.

*Врѣмето, потребно за приготвени е: 4 ч.*

### 5 Супа отъ овчо месо.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. овчо месо (прѣдна частъ или ребра), 18 чаши студена вода, корени, солъ, пълна чиния брюкселско зеле, лъжица подгорена захаръ и 4 яйца.

*Приготовление:* Като се залѣе добръ омитото месо съ 18 ч. студена вода, прибавя се солъ и коренитѣ, и се вари супата  $2\frac{1}{2}$  часа. Слѣдъ това супата се прѣцѣжда прѣвъ сито и, като се прибави въ нея пълна чиния брюкселско зеле, вари се до като омекне. Прѣди да се подаде на масата, въ супата се тура малко подгорена захаръ и 3 — 4 яйца прѣварително сварени и нарѣзани на парчета.

*Врѣмето, потребно за приготвление е  $3\frac{1}{2}$  ч.*

### Руски щи

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 говеждо месо отъ грѣдитѣ, 18 ч. вода, солъ, корени, една зелка зеле, 15 дрѣбни картопки.

*Приготовление:* Като се тури месото въ тенджура, налива се 18 ч. студена вода, прибавятъ се солъ и корени, покрива се добръ тенджерата съ капака си и се туря на умѣренъ огънь, като се оставя да ври 1 часъ. Главата зеле се разрѣзва на 8 части (горнитѣ листа се изхвърлятъ), туря се въ тенджура и се залива съ буљонъ до толкова, колкото да се покрие добръ, покрива съ



капака и се вари два часа. Следъ това въ зелето се туратъ малкитѣ очистени картовки, налива се и останалия бульонъ, слѣдъ като се прѣцѣди прѣвъ сито и се вари, до като зелето не стане мѣгко. За да се придаде хубавъ изгледъ, въ супата се туря малко подгорена захарь.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 4 ч.*

### 7. Бульонъ съ вино. (за 10 человекъ).

*Зематъ се:* 1 кокошка, 1 250 кг. говеждо месо отъ огъвника,  $\frac{3}{4}$  кг. телешко месо отъ грѣди 24 ч. вода, соль, корени,  $\frac{1}{2}$  лъжица подгорена захарь, 3 чаши вино мадера.

*Приготовление:* Отъ кокошката, говеждото и телешкото, сольта и голѣмото количество корени, се сварява доста силенъ бульонъ, като се прибави и малко подгорена захарь, прѣцѣжда се супата прѣвъ салфетка, която трѣбва да е изплакната въ студена вода и се прибавятъ 3 ч. вино мадера. Виното не трѣбва да се вари.

*Врѣмето, потребно за приготовление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

### 8. Супа отъ месенъ екстрактъ. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 18 чаши вода,  $\frac{1}{2}$  кг. кости, соль, корени и 2 чайни лъжици месенъ екстрактъ.

*Приготовление:* Зематъ се пълвината кг., добръ омититѣ и едро нарѣвани говежди или телешки кости, туря се соль, корени, като се

налятъ 18 ч. вода, турятъ се полегка да завратъ; варятъ се  $2\frac{1}{2}$  часа; слѣдъ това процѣжда се прѣвъ чисто сито, вливатъ се 2 чайни лъжички екстрактъ и се туря да заври още единъ пътъ.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 3 ч.*

### 9. Чистъ бульонъ отъ дивичъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 диви патици, 1 250 кг. говеждо месо отъ бедрата, 18 ч. вода, соль, корени, 10 гр. масло, 1 бирова чаша легко бѣло вино и 3 яйца.

*Приготовление:* Като се земе говеждото месо, 18 ч. вода, сольта, и коренитѣ сварява се, както всекога бульонъ. Като се запържатъ въ 100 гр. масло и двѣтѣ диви патици, счукватъ се добръ въ хавана заедно съ месото и коститѣ си. Добитата маса се туря въ бульона и се вари добръ, а слѣдъ това се прѣцѣжда бульона прѣвъ сито. Тагава бульона се изсипва обратно въ тенджерата туратъ въ него три збити бѣлтѣка и чурупкитѣ отъ 3 яйца и се вари на слабъ огънь. Следъ това супата пакъ се прѣцѣжда прѣвъ салфетка и се влива въ нея опрѣдѣленото вино.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 4 ч.*



## 6. Подправени месни супи.

### 10. Подправена говежда супа съ грисъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ бедрото, 18 ч. вада, солъ, корени,  $\frac{3}{4}$  чаша грисъ, 2 яйчни желтъка и лъжица сметана (каймакъ)

*Приготовление:* Сварява се силенъ говежди бульонъ, прѣцѣжда се прѣзъ сито и се туря още еднажъ да заври. Тогава се сипва въ него  $\frac{3}{4}$  ч. грисъ, като добръ се разбърква прѣзъ всичкото време; вари се 8.—10 минути. Прѣди да се поднесе за еденіе, въ супиерата се туратъ 2 яйчни желтъка и лъжица сметана добръ като се разбъркатъ тогава се налива супата тихо.

*Врѣмето, потребно за приготвление е:*  $3\frac{1}{2}$  ч.

### 11. Подправена телешка супа.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.750 кг. телешки гржди, 21 ч. вода, солъ, корени, лъжица брашно, лъжица масло, малка чаша оризъ, 2 яйчни желтъка,  $\frac{1}{2}$  лъжица сметана.

*Приготовление:* Отъ месото, водата, солта и коренитѣ се сварява бульонъ, като се вари  $2\frac{1}{2}$  ч. Въ тенджура се турятъ лъжица масло и лъжица брашно и, като се размѣсатъ на огъня въ гъста маса, постепенно се прибавя, постоянно като

се бърба, прѣцѣденъ бульонъ, тогава се сипва малката чаша оризъ и като се покрие, тура се да ври на слабъ огънь въ течение на  $\frac{3}{4}$  часъ. Прѣди да се сложи на трапезата, въ супиерата се разбиватъ два желтъка съ  $\frac{1}{2}$  лъжица сметана и се размѣсва съ бульона.

*Врѣмето, потребно за приготвлението е:*  $2\frac{3}{4}$  ч.

### 12. Супа à la reine

(за 10 человекъ.)

*Зематъ се:* 1 кг. телешки гржди, 1 кг. бедро, 1 кокошка, 27 чаши вода, солъ, 1 лъжица масло, 2 лъжици брашно,  $\frac{1}{2}$  чаша оризъ, 4 яйчни желтъка и 1 лъжица сметана.

*Приготовление:* Зематъ се двата вида месо и кокошката, турятъ се въ тенджерата и се заливатъ съ 27 чаши вода (кокошката и по-доброто парче месо, се туратъ по късно, като заври водата), и като се тури достатъчно корени, сварява се бульонъ, както обикновено. Половнъ часъ прѣди едението, пълната лъжица съ масло и двѣтѣ пълни лъжици съ брашно, се разбъркватъ въ тенджура; послѣ се разбива съ бульонъ добръ като се меси, и се прибавя  $\frac{1}{2}$  чаша оризъ добръ омитъ. Когато ориза е готовъ, тогава въ супиерата се турятъ 4 желтъка и лъжица сметана, добръ се разбъркватъ и се налива супата, като се добръ разбърква. Спорѣдъ желанието въ супата могатъ да се туратъ красиво нарѣзани малки късове отъ месото или пѣкъ направени отъ грждитѣ на кокошката фрѣкаделки (кюфтета.)

*Врѣмето, потребно за приготвление е:*  $3\frac{1}{2}$  ч.



**Подправена супа отъ овчо месо.**  
(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. овчо месо прѣдна часть, 18 ч. вода, соль, корени, лъжица масло, лъжица брашно, 2 жълтъка, лъжица сметана.

*Приготовление:* Като се залѣе съ студена вода шията и другитѣ по-долни части отъ месото, туратъ се корени и се вари бульонъ, както всѣкога, като се вари 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа, слѣдъ това се прѣцѣжда. Въ тенджуръ се туря лъжица масло и пълна лъжица брашно и като се тури на огъня разбърква се добръ, подлива се малко бульонъ и се оставя да поври. Прѣди да се сложи на трапезата, въ супиерата се разбиватъ 2 жълтъка съ лъжица сметана и тогава се налива бульона, като се разбърква добръ и се слага за едение.

**Супа отъ прасе.**  
(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо отъ прасе (ребра) 18 ч. вода, корени, соль, двѣ ябълки, глава лукъ, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжица масло, 2 жълтъка, лъжица сметана, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> чаша крупа и 15 картофи.

*Приготовление:* Месото добръ се омива и се нарѣзва на части; по-лошитѣ части се заливатъ съ студена вода, а добритѣ, опрѣдѣлени за едение, се туратъ послѣ, когато водата заври. Въ супата се турятъ корени, 2 кисели разрѣзани ябълки и глава лукъ. Слѣдъ половина часъ, въ отдѣлна тенджуръ се туря <sup>3</sup>/<sub>4</sub> чаша крупа,

малко прѣцѣденъ бульонъ, се лъжица масло, разбъркватъ се добръ, а слѣдъ това по малко върху крупата се прѣцѣжда и останалия бульонъ половинъ часъ прѣди едението, въ супата се туратъ дрѣбнитѣ очистени картовки и се оставя да вратъ. Като се туратъ въ супиерата 2 жълтъка и лъжица сметана налива се супата и се размѣсва добръ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа*

**15. Подправена супа отъ дивичъ.**  
(за 12 человекъ.)

*Зематъ се:* 1.750 кг. говеждо месо отъ бедрото, 1 дива патица, 1 яребица, 30 чаши вода, корени, соль, 200 гр. не тлъста шумка, 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжици масло, 2 глави лукъ, 3 моркови, 6 зърна каенски пиперъ, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжице брашно, 2 чаши вино мадера.

*Приготовление:* Като се опържатъ добръ дивата патица и яребицата, нарѣзватъ се на парчета. 200 гр. не тлъста шумка също така се нарѣзва на дрѣбни парчета и се запържватъ въ масло заедно съ 2 глави лукъ и 3 моркови, слѣдъ това наливатъ се 30 чаши бульонъ, туратъ се останалитѣ кости отъ дивича, соль малко пиперъ и се вари 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часъ. Слѣдъ това, като се прѣцѣди супата прѣзъ сито, прибавя се въ него запържено брашно (приготви отъ лъжица масло и 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжица брашно). Като се турятъ парчетата отъ дивича, прибавятъ се 2 чаши мадера.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 5 часа.*



### 16. Подправенъ бульонъ отъ кокошка. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кокошка, 18 чаши вода, корени, соль, лъжица масло,  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно, 4 жълтъка, лъжица сметана.

*Приготовление:* Сварява се чистъ кокоши бульонъ, прѣцѣжда се прѣвъ сито; разбърква се въ тенджура лъжица масло съ  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно, разбива се съ бульонъ, остава се да заври и, като се изсипва въ супиерата, разбърква се добръ съ по-напрѣдъ разбититѣ 4 жълтъка съ лъжица сметана.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 3 ч.

### 17. Супа отъ гжска. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 0.750 кг. гжшо месо съ дробѣтъ 18 ч. вода, глава лукъ, 4 ябълки, корени, соль  $\frac{3}{4}$  ч. оризъ, 3 жълтъка, 2 лъжици сметана.

*Приготовление:* Като се залѣе гжшото месо съ 18 чаши студена вода, туря се глава лукъ, 2 — 4 кисели ябълки, корени, соль и се вари до мекостъ. Въ друга тенджура се изсипва чаша оризъ или крупа, тура се малко бульонъ и се вари, и послѣ се разрѣдява съ бульонъ (булйна непрѣмвѣно трѣбва да е процѣденъ.) Прѣди да се сложи на трапезата, въ супиерата се туратъ три яйчни жълтъка, 2 лъжици сметана разбиватъ се и полегка се налива супата. Въ супата се туря

на дрѣбно и красиво нарѣзаното гжшо месо.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 3 ч.

### 18. Супа отъ патица. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2 патици, 24 ч. вода, корени, соль, чаша крупа, 2 ябълки, 2 моркова, 2 малки кочана цвѣтно зеле,  $1\frac{1}{2}$  ч. телтовски ряпи, 3 жълтъка, сметана.

*Приготовление:* Недобритѣ късове отъ двѣ патици се заливатъ съ 24 ч. студена вода; когато водата почне да ври, турятъ се и останалитѣ добри парчета и се сварява доборъ бульонъ.  $1\frac{1}{2}$  ч. прѣди едението, въ една друга тенджура се туря 1 чаша крупа и, като се залѣе съ половината прѣцѣденъ патиченъ бульонъ, прибавятъ се въ него двѣ кисели на дрѣбно нарѣзани ябълки, два очистени моркови, 2 главички цвѣтно зеле,  $1\frac{1}{2}$  чаша телтовски ряпи и всичко това се вари до мекостъ. Слѣдъ това постепенно се налива останалия бульонъ. Въ супиерата се турятъ два жълтъка, които се разбиватъ съ лъжица сметана, изсипва се супата полегка като добръ се разбива. Добритѣ части отъ патицитѣ се нарѣзватъ дрѣбно на красиви късове и се туратъ въ супата.

### 19. Супа съ сирене. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. телешки грѣди или говеждо отъ бедрата, 18 ч. вода, корени, соль, чаша



стрило сирене, лъжица масло, чашка чуканъ пексимедъ, 3 жълтъка, 2 лъжици сметана.

*Приготовление:* Зематъ се 18 ч. добъръ телешки или говежди бульонъ, приготвенъ както обикновено отъ 1.250 кг. месо, сипватъ у него една чаша стрито швейцарско сирене или пармезанъ и една чаша счукани пексимеди, които прѣдварително трѣбва да бѣдятъ запържени въ масло и се туря всичко да заври. Въ супиерата се разбиватъ 3 жълтъка, съ 2 лъжици сметна, всипва се бульонъ и добръ се бърка.

*Врѣмето нужно за приготовление е:* ако супата се вари отъ телешко месо —  $2\frac{1}{2}$ , а ако отъ говеждо месо —  $3\frac{1}{2}$  часа.

### Италианска супа съ макарони.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ бедрото, 18 чаши вода, соль, корени, 0.250 кг. тънки макарони,  $\frac{3}{4}$  лъжица масло, лъжица брашно, чаша стрито сирене, 3 жълтъка, лъжица сметана.

*Приготовление:* Сварява се, както обикновено силенъ говежди бульонъ отъ 1.250 кг. месо съ корени и др. принадлежности, прѣцѣжда се прѣзъ сито; 0.250 кг. макарони се начупватъ на дръбно, сваряватъ се въ студена вода и се оставатъ въ цѣдилка да се изцѣдатъ. Мѣжду това  $\frac{3}{4}$  лъжици масло и една лъжица брашно се турятъ въ тенджерата и се разбъркватъ добръ на огъня, слѣдъ като се разрѣди, като се сипва по малко отъ бу-

льона, който трѣбва да бѣде прѣцѣденъ, сипва се въ бульонътъ, въ които вече сж хвърлени макаронитъ. Освѣтъ това въ супата се сипва още една пълна не голѣма чаша стрито сирене и се вари нѣколко минути. Во супиерата се турятъ 3 жълтъка и лъжица сметана и се разбиватъ, като пополегка се налива и супата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:*  $3\frac{1}{2}$  ч.

### 21. Борщъ

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо тлѣсто месо отъ ребрата, 19 чаши вода, корени, соль, 7 цвѣкла отъ сѣдна голѣмина, лъжица брашно,  $\frac{1}{2}$  чаша оцетъ, лъжица сметана.

*Приготовление:* Сварява се добъръ бульонъ, както обикновено. Цвѣклото, сварено по рано отдѣлно, се очиства, нарѣзва се дръбно и се туря въ особена тенджура, въ която като се налѣе 6 чаши прѣцѣденъ бульонъ, оставя се да поври. Една лъжица брашно, се размива въ чаша студена вода и като се прибави малко бульонъ, излива се въ цвѣклото; послѣ тамъ се налива и останалия бульонъ, който добръ трѣбва да бѣде прѣцѣденъ прѣзъ сито и се остава да поври. Едно сурово цвѣкло се стрива на ренде, сипва се въ него  $\frac{1}{2}$  чаша оцетъ, и се прѣцѣжда прѣзъ сито. Добития червенъ сокъ се налива въ супиерата, като се прибави и лъжица сметана, а послѣ се налива и борщътъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:*  $3\frac{1}{2}$  ч.



## 22. Борщъ съ квасъ.

(за 6 челов.)

*Зематъ се:* 9 чаши хлѣбенъ квасъ, 1.250 кг. говежди грѣди, 6<sup>л</sup> цвѣкла, малка глава зеле,  $\frac{1}{2}$  ч. крупа, корени и 9 ч. вода.

*Приготовление:* Сварява се бульонъ отъ 9 ч. хлѣбенъ квасъ, 9 чаши вода, месото и соль. Слѣдъ като бульона се е варилъ  $1\frac{1}{2}$  часъ, частъ отъ него се прѣцѣжда въ една тенджура, туря се дрѣбно нарѣзаната малка зелка зеле, 6 омити и дрѣбно нарѣзани цвѣкла и  $\frac{1}{2}$  чаша крупа. Малко по малко тукъ се засипва и останалия бульонъ, прѣдварително, като се процѣди и като му се прибави малко червенъ сокъ, който се добива отъ сурово цвѣкло рендисано, размачкано въ малко бульонъ и послѣ добрѣ прѣцѣдено, и се сипва въ супата за едение.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 4 ч.*

*Забѣлѣжка.* Хлѣбния квасъ необходимъ за разнитѣ борщове, се добива послѣдующия начинъ: 2 кг. пченични трици, добрѣ прѣчистени, се парватъ съ 5 кг. вода въ делва или каче. Слѣдъ като по истине, зема се малко квасъ, размива се съ хладка вода и се засипва въ сѣдътъ при трицитѣ, като се разбърка добрѣ. Турятъ се тогава нѣколко рѣзани лимонъ, дафинови листа и се долива още малко вода, ако има нужда. Тогава сѣдината се покрива добрѣ и се оставя да прѣстои 24 — 36 часа врѣме. Прѣвъ това врѣме

става ферментацията и водата добива единъ приятенъ киселъ вкусъ. Тая вода се нарича хлѣбенъ квасъ и се употрѣбява, като се прѣцеда.

## 23. Супа отъ зеленъ фасулъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. говежди грѣди, 18 ч. вода, соль, корени, пълна чиния зеленъ фасулъ или бакла,  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно, лъжица масло, 2 жълтъка, лъжица сметана и  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко.

*Приготовление:* Сварява се обикновенъ бульонъ. Въ отдѣлна тенджура се налива  $1\frac{1}{2}$  чаша бульонъ, туря се лъжица масло и пълна чиния съ зеленъ фасулъ тънко нацѣпенъ и се турятъ на тихъ огънь за да омекне добрѣ. Слѣдъ като фасуля напълно е омекналъ и уврѣлъ, туря се и останалия бульонъ.  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно се размива добрѣ въ  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко и се влива въ супата, която се оставя да до уври. Като се разбиятъ въ суперата 2 жълтъка съ 1 лъжица сметана, засипва се и супата, като се мѣша добрѣ. Добрѣ е да се тури въ супата и малки кюфтета отъ месо.

*Врѣмето, потребно за приготовление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

## 24. Супа отъ краставички.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо отъ бедрата, 18 ч. вода, корени, соль, една дълбока чиния малки краставички,  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно, лъжица масло,



2 — 3 лъжици оцетъ, 1 — 2 чаши вино мадера, 3 жълтъка.

**Приготовление:** Въ приготвения по обикновено му бульонъ, се турятъ очистенитѣ и нарѣзанитѣ на дребни парчета краставички и се варятъ до като не станатъ съвсѣмъ мѣмки.  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно се смѣсва съ лъжица масло, разбива се съ бульонъ и се изсипва въ супата, като се прибавя въ нея и 2 — 3 лъжици оцетъ и 1 — 2 чаши мадера Супата се изсипва въ супиерата, прѣдварително като се разбиятъ въ нея три яйчни жълтъка

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

### 25. Супа съ шампинйони.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се.** 1.250 кг. телешки грѣди, 18 ч. вода, солъ, корени, пълна дълбока чиния шампинйони,  $1\frac{1}{2}$  лъжи масла, 2 лъжици брашно, 2 жълтъка, лъжица сметана, лимонъ.

**Приготовление:** Сварява се обикновенъ телешки бульонъ, Шампинитѣ се омиватъ, и очистватъ и се нарѣзватъ на парчета и се запаржватъ въ  $1\frac{1}{2}$  лъжила масло (въ началото маслото ще стане мѣтно, но, като поври ще се избистри). Въ особена тенджура се сипватъ двѣ пълни лъжици брашно и се изсипва и маслото отъ подъ шампинионитѣ. Като се размѣси добръ, разрѣдва се съ прѣцѣденъ бульонъ и заедно съ гѣбитѣ се изсипва въ супата. Прѣди да се сипе

въ супиерата се разбиватъ два жълтъка съ лъжица сметана и сока отъ единъ лимонъ и се размѣсва добръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*

### 26. Супа съ малки гѣби.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 1 250 кг. говежди грѣди, 18 ч. вода, солъ, корени, дълбока чиния гѣбици, лъжица масло,  $1\frac{1}{2}$  лъжица сметана и 2 жълтъка.

**Приготовление:** Сварява се както обикновено силенъ бульонъ и се прѣцѣжда. На гѣбитѣ се изрѣзватъ коренитѣ и се умиватъ най-малко поне въ петъ води. Слѣдъ това се хвърлятъ въ вряща вода и се варатъ  $\frac{1}{4}$  часъ; тогава се изсипватъ на сито за да се изцѣдатъ отъ водата си и като се отворятъ заливатъ се пакъ съ вряща вода. Лъжица масло съ  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно се разбъркватъ въ тенджура, постепенно като се подлива съ бульонъ, туря се една глава рендосанъ лукъ и гѣбитѣ, като се нарѣзватъ на парчета и се вари малко на най-слабъ огънь  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  часъ, послѣ се налива въ тѣхъ и останалия прѣцѣденъ бульонъ. Супата се изсипва въ супиерата, слѣдъ като въ нея сѣ разбити лъжица сметана съ 2 жълтъка. Ако гѣбитѣ сѣ голѣми, могатъ да се нарѣжатъ на дребно.

*Врѣмето, потребно за приготвление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.*



27. Английска супа отъ бърбеци.  
(за 6 человекъ)

Зематъ се: Три говежди бърбека, 3 лъжици брашно, 18 чаши вода, 2 лъжици масло, 1 лъжица мееенъ екстрактъ, 2 чаши вино, лимонъ, корени и солъ.

Приготовление: Тритъ бърбека се нарѣзватъ на парчета, ваятъ се въ брашно и се подпържатъ въ масло; послѣ се нарѣждатъ въ тенджура, поливатъ се съ вряща вода, турятъ се коренитъ, покрива се добрѣ и се вари 3 часа. Като се прѣцѣди супата, въ нея се прибавя подпържено брашно (лъжица брашно и лъжица масло), а също и лъжица месенъ екстрактъ, 2 чаши вино и сокъ отъ  $\frac{1}{2}$  или целъ лимонъ. Когато да се подаде на софрата, нарѣзанитъ бърбеци се турятъ въ супата.

Врѣмето, нужно за приготовление е  $3\frac{1}{2}$  ч.

28. Супа отъ черенъ дробъ.  
(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 дробъ,  $10\frac{1}{2}$  чаши бульонъ, 2 яйца, лъжица сметана, чаша мадера или друго силно и добро вино.

Приготовление: Телешки дробъ се залива съ вряща вода и се оставя да ври единъ часъ; слѣдъ това той се нарезва на дробно и се меле въ машината за меление месо. Дробитата маса се туря въ тенджура, налива се въ нея тихо и  $10\frac{1}{2}$  ч. бульонъ телешки или говежди и се туря да заври.

Прѣди едението въ супиерата се турятъ 2 жълтъкъ, лъжица сметана и чаша мадера или друго силно вино, слѣдъ това се налива бульона, като се бърка.

Ако се има готовъ бульонъ, за приготвяванието тоя видъ супа е *потрѣбно само*  $1\frac{1}{2}$  ч. врѣме.

---

## Супи - пюре.

---

29. Супа пюре отъ заякъ.  
(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1.250 кг. говеждо отъ грѣдитъ, 4 сушени гъби, корени,  $\frac{1}{2}$  заякъ, лъжица масло,  $\frac{3}{4}$  чаша сметана, солъ, 18 чаши вода, лъжица брашно,  $\frac{1}{2}$  бирена чаша хубаво старо вино, лимонъ.

Приготовление: Сварява се бульонъ отъ говеждото месо, солъта, коренитъ, гъбитъ и 18 ч. вода; половината заякъ се опързва добрѣ въ лъжица масло. Когато месото е готово, то се изрѣзва отъ коститъ и се смля въ машината за меление месо; коститъ дробно се нарѣзватъ и се хвърлятъ въ бульона, зарадъ това *потрѣбно* е щото заяка да се опържи още прѣди да се тури бульона да ври. Когато бульона е готовъ той се прѣцѣжда прѣзъ сито и, като се тури у него смлѣтото заяшко месо оставя се да поври.



Прѣди обѣдтъ, въ супиерата се налива  $\frac{1}{2}$  бировая чаша добро старо вино, истисква се сока на единъ лимонъ и се прибавя  $\frac{3}{4}$  чаша сметана. Лъжица брашно се разбива въ малко вода влива се въ супата, оставя се да поври 5 — 10 минути и се изсипва въ супиерата, като се разбърква добръ.

*Врѣмето, потребно за приготвени е: 4 ч.*

### 30. Супа au chasseur (за 6 человекъ.)

*Зематъ се:* двѣ прѣдни лопатки (плѣщи) отъ сърна или еленъ, 27 чаши вода, 3 лъжици масло, 2 чаши буљонъ, 250 гр. шумка, корени,  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно, чаша мадера, 6 зърна пиперъ. За запържване на дивича потребно е лъжица брашно.

*Приготовление:* Двѣтъ прѣдни лопатки отъ сърна или заекъ се пържатъ въ масло до като станатъ напълно мекки, изрѣзва се не жилестото месо и дрѣбно се чука съ 2 чаши буљонъ, а послѣ се прѣцѣжда прѣвъ цѣдилка. Доброто парче месо се оставя за да се даде послѣ съ супата. Шията чисто се омива, нарѣзва се също така както и коститѣ отъ лопаткитѣ и се турятъ въ тенджура, като се прибави лъжица масло, 250 гр. не тлъста шумка, нарѣзани на парчета корени. Като се залѣе всичко това съ 2 чаши буљонъ, оставя се да се запържи, до като всичкото не добие свѣтло жълтъ цвѣтъ. Слѣдъ това долива се 27 чаши вода или колкото е потребно за супата и се вари на тихъ огънь три часа врѣме; послѣ се прѣцѣжда прѣвъ платнено сито.

Отъ  $1\frac{1}{2}$  лъжица брашно и  $\frac{3}{4}$  лъжица масло се приготвява подпържено брашно, туря се въ супата заедно съ счуканото месо и нѣколко на тънко нарезани парчета месо, като се прибави чаша мадера и малко черенъ пиперъ, туря се да заври нѣколко пѣти и се слага на софрата.

*Врѣмето, потребно за приготвени е: 5 ч.*

### 31. Супа отъ картофи. (за 6 человекъ.)

*Зематъ се:* 1.250 кг. говеждо месо отъ ребрата или телешко отъ грѣдитѣ, 18 ч. вода, корени, соль,  $1\frac{1}{2}$  чиния съ картофи, лъжица масло,  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно, лъжица сметана, 2 жълтъка.

*Приготовление:* Сварява се обикновниъ буљонъ. Тѣй като тоя видъ супа не се изисква да бѣде силна, то тя може да се свари отъ коститѣ на расбифа, само трѣбва да се туратъ много корени  $1\frac{1}{2}$  чиния картофи се сваряватъ отдѣлно въ солена вода и се протриватъ прѣвъ ренде. Въ супиерата се разбъркватъ лъжица масло съ  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно, разбива се силно като се бърка съ 3 чаши буљонъ прибавятъ се и разтрититѣ картофи; като се разбърка всичко още еднажъ, долива се останалия прѣцѣденъ буљонъ и се туря да заври. Въ супиерата като се разбърка лъжица сметана съ 2 жълтъка, сипва се супата като се размѣсва добръ съ подправката.

*Врѣмето, потребно за приготвени е: ако супата се вари съ сурово месо —  $3\frac{1}{2}$ , а ако се вари отъ коститѣ на ростбифа —  $2\frac{1}{2}$  часа*



### 32. Супа отъ цвѣтно зеле безъ месо. (за 6 человекъ)

Зематъ се: 2 голѣми кочана зеле, 1½ лъжица масло, 15 ч. вода, чайна лъжичка соль, лъжица брашно, 2 жълтъка.

Приготовление: Единъ кочанъ цвѣтно зеле (карнабитъ), се разрѣзва на дрѣбни части и се омива, послѣ като се размие въ тенджура лъжица брашно, наливатъ се три чаши вряща вода, туря се зелето и се оставя да ври на слабъ огънь, до като зелето съвсѣмъ не се развари. Когато вече зелето се е разварило, то се протрива прѣзъ цѣдка. Втория кочанъ зеле сѣщо се прави на части и като се залѣе съ 12 ч. вряща вода, вари се до толкова щото да омекне но не да се развари. Водата, въ която се е варилъ послѣдния кочанъ зеле, се прѣцѣжда прѣзъ сито върху разтрито зеле. Въ тенджура се туря ½ лъжица масло и лъжица брашно и се налива супата и, силно като се разбърква, туря се на слабъ огънь и оставя да заври. Като се туратъ въ супиерата 2 жълтъка, туря се и малко отъ врящата супа, добръ се разбърква и се долива останалата супа. Не разтритото зеле се тура въ супата.

Врѣмето, потребно за приготовление е: 1 ч.

### 33. Супа отъ спаржа.

(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 кг. говеждо 0.500 кг. телешко, 18 ч. вода, корени, соль 400 гр. спаржа, лъжица

масло, лъжица брашно, три жълтъка, 2 лъжици сметана.

Приготовление: Отъ говеждото и телешкото месо се сварява добъръ бульонъ. На спаржата се отрѣзватъ главичкитѣ до единъ прѣстъ, очиства се и се вари до като стане мѣгка въ не много бульонъ. Нѣколко парчета спаржа не се очистватъ, а се омиватъ добръ и нарѣзани съ турятъ съ другитѣ корени да вратъ въ бульона. Когато супата е готова, като се размѣси въ тенджура лъжица масло съ лъжица брашно, размива се съ прѣцѣденъ бульонъ, като прѣзъ всичкото врѣме добръ се разбърква. Спаржитѣ се протриватъ въ супата прѣзъ сито. Въ супиерата се турятъ 3 жълтъка и 2 лъжици сметана, и супата се налива.

Врѣмето, потребно за приготовление е: 3½ ч.

### 34. Супа отъ моркови.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: 1.250 кг. овчо месо (крака шия и кости), 18 ч. вода, корени, соль, 5 моркова, чиния картофи, ½ лъжица брашно, лъжица масло, единъ жълтъкъ и лъжица сметана.

Приготовление: Сварява се силенъ бульонъ (месото може да бѣде и говеждо), както и обикновено. Единъ часъ прѣди обѣда зематъ се 6 ч. бульонъ, турятъ се въ него 5 очистени моркови отъ срѣдна величина, прѣдварително нарѣзани дрѣбно и се варатъ до като станатъ мѣмки. Ко-



гато е готово, морковитѣ и, вече сваренитѣ отдѣлно картофи, се протриватъ чрѣвъ цѣдка.  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно се размѣсва съ  $\frac{1}{2}$  лъжица масло и, като се разбие въ 3 чаши буљонъ, излива се въ пюрето, като се прибави и останалия буљонъ, комуто прѣдварително се снема тлъстината. Слѣдъ това всичко се туря да заври и се изсипва въ супиерата, въ която е вече разбитъ единъ жълтъкъ съ лъжица сметана.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 3 ч.*

### 35 Супа отъ жълтъ грахъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши жълтъ грахъ, корени, соль, 18 ч. вода, 1 кг. солено свинско месо или прѣсно отъ шията.

*Приготвление:* 6 чаши грахъ се залива отъ вечеръ съ студена вода, за да набъбне. На другия день грахътъ се вари съ 18 ч. вода, като се туратъ корени и соль. Когато грахътъ почне да ври, то въ него се прибавя солено или прѣсно свинско месо и се вари на слабъ огънь, до като грахътъ съвсѣмъ не се развари. Супата се прѣцѣжда прѣвъ цѣдилка, а грахътъ се протрива. Протритата супа пакъ се туря въ тенджура и и се оставя още еднажъ да заври. Въ такава супа се туря на парченца нарѣзано свинско месо, или пакъ поднасятъ съ нея опържени въ масло гренки. Ако супата се вари отъ солено свинско месо, соль нетрѣбва да се туря.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 3 $\frac{1}{2}$  ч.*

### 36. Супа отъ фасуль. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши старъ фасуль, 1.250 кг. говеждо месо отъ гръдитѣ, 21 ч. вода, корени, соль, лъжица сметана.

*Приготвление:* 6 чаши накиснатъ отъ вечеръ фасуль се омива, наливатъ се 21 ч. вода, туря се 1.250 кг. месо, корени и се вари до тогава, до като фасуля не се развари добръ. Тогава, като се извади месото, супата се прѣцѣжда прѣвъ сито, а фасуля се протрива до като останатъ само люспитѣ му; като се протрие фасуля туря се въ супата и туря се още единъ пѣтъ да заври. Прѣди едението въ супиерата се туря лъжица сметана, налива се супата и се подава съ подпечени гренки отъ хлѣбъ.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 3 $\frac{1}{2}$  ч.*

## Г. Млѣчни супи.

Млѣкото съдържа въ себе си всички необходими хранителни части, та и заради това то има голѣмо значение за человекъ. Тѣй като млѣкото служи за храна на человекъ още отъ първия день на ражданието му, то, като се ползува отъ млѣкото, трѣбва внимателно да се грижи щото въ него да нѣма никакви примѣси, особено ако то е опрѣдѣлено за дѣца. За възрастень



человѣкъ млѣкото не може да служи за единствена храна. Отъ дѣйствието на стомашния сокъ млѣкото се сгъстява, защото то не е лесно смляемо, тъй щото хора съ слабъ желудѣкъ трѣбва да пиятъ млѣкото на малки глѣтки, като похапватъ и хлѣбъ. На боленъ стомахъ млѣкото съвсѣмъ не помага. За да се избѣгва загорѣванието на млѣкото, млѣчната супа трѣбва да се вари на слабъ огънь и, освѣнъ това, въ бакъренъ или дебелъ емайлированъ съдъ.

Въ случай, че млѣкото е загорѣло, то веднага трѣбва да се прѣсипе въ другъ съдъ. Ако супата е прѣсолена, то това може да се поправи, като се покрие съдътъ съ платно, на което е насипана солъ; последната изтегля въ себе си почти всичката солъ, която се намира въ еднѣето. Също така това може да се поправи, като се пусне въ супата една чиста гъба (сунгеръ); тя ще събере въ себе си частъ отъ сольта.

Трѣбва да се обръща особено внимание на пазението на млѣкото. За тая цѣль не трѣбва да се употребяватъ дървени, желѣзни или цинкови съдове, а най добръ е да се употребяватъ стъклени, емайлировани или фарфорни, които трѣбва да се държатъ много чисто. Само глазиrowанитѣ съдове могатъ да бждятъ добръ омити ва да не остане по тѣхъ нито капка отъ развалено млѣко. Прѣди варението на млѣкото, съдината, въ която ще се вари трѣбва да се оплакне съ студена вода.

### 37. Млѣчна супа съ оризъ.

(за 6 челѠвѣка)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 3 ч. вода, 12 ч. млѣко,  $\frac{1}{2}$  лъжица солъ.

*Приготовление:* Като се омие ориза, наливатъ се 3 ч. вода и се оставя да поври нѣколко минути, слѣдъ това подливатъ се 12 ч. млѣко и се вари на умѣренъ огънь, до като ориза не се свари, и само тогава се посолява.

*Врѣмето, потрѣбно за приготовление е:*  $1\frac{1}{2}$  ч.

### 38. Млѣчна супа съ грисъ.

(за 6 челѠвѣка)

*Зематъ се:* 12 ч. млѣко,  $\frac{3}{4}$  — 1 чаша грисъ, солъ.

*Приготовление:* Като заври млѣкото, сипватъ въ него грисътъ и се вари 6 — 7 минути; потояно като се бърка. Послѣ супата се посолява и се слага.

Съ тоя видъ супа се подава канела и захаръ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:*  $\frac{1}{2}$  часъ

### Млѣчна супа съ тиква.

(за 6 челѠвѣка)

*Зематъ се:* 300 гр. оризъ, 3 ч. вода  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, 15 ч. млѣко, 1 кг. тикви, чайна лъжица солъ, 20 горчиви бадеми.

*Приготовление:* Като се тури ориза въ 3 ч. вода и като се прибави  $\frac{1}{2}$  лъжица масло, оставя



се да заври; следъ като по заври добръ, прибавятъ се 15 ч. млѣко и се вари ориза на слабъ огънь до като стане готовъ. 1 кг. тикви като се очисти добръ, нарѣзватъ се на парчета и се сваряватъ въ вряща вода до като станатъ мѣмки, послѣ като се протриятъ прѣвъ сито, турятъ се въ оризовата супа. Като се прибави солта и 20 стрити горчиви бадеми, супата се поднася съ захаръ и канела.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1 1/2 часа.*

#### 40. Млѣчна супа съ фиде.

(за 6 человекъ)

*Зматъ се:* 12 ч. млѣко, 250 гр. фиде, чайна лъжица солъ.

*Приготовление:* Възварява се млѣкото, туря се въ него натрошеното фиде и се вари на най-слабъ огънь 10 — 12 минути, често като се бърка; най-послѣ се прибави солта.

*Врѣмето, нужно за приготвениг е: 25 минути.*

### д. Супи отъ овощия.

Едвай ли ще се намери въ едно домакинство нѣщо по хубаво отъ добри, узрѣли овощия за приготовление на различни естиета. Въ диетическо отношение, овощията дѣйствуватъ по освѣждающъ начинъ, възбуждатъ пищеварението, увеличаватъ и оживляватъ нервната дѣятелность.

Овощията не сж особено хранителни, тѣй като водата съставлява  $\frac{3}{4}$  отъ тѣхната съдържимость. а бѣлткъ и тлѣстина въ тѣхъ или съвсѣмъ не се намира, или пѣкъ ако се намира, то това бива въ ограничено количество. Овощията съдържатъ захаръ, кола и нѣкои други нѣща, които иматъ малко значение. Сушенитѣ овощия иматъ прѣимущества прѣдъ прѣснитѣ, защото съдържатъ по малко вода. Като се сравнятъ сушенитѣ овощия съ прѣснитѣ, ние виждаме, че сушенитѣ круши съдържатъ 2% бѣлткъ и 30% захаръ, сушенитѣ сливи 2 1/2% бѣлткъ и 40% захаръ, когато същитѣ овощия въ прѣсенъ видъ съдържатъ само  $\frac{4}{100}$  бѣлткъ и 0% въглеродъ, а много малко тлѣстина. При купуване овощия трѣбва да се гледа щото тѣ да бѣдятъ добръ узрѣли и не развалени, особено, ако не сж опрѣдѣлени за употребление веднага. Овощията сж покрити съ кожа, която пази тѣхната вътрѣшна часть, сжщо така, както чурупката на яйцето пази неговата съдържимость. Гѣбенитѣ зародиши, като изпадатъ на кожата, немогатъ да проникнатъ въ месото, по тоя начинъ кожата прѣдпазва овощията отъ загнивание. Но, ако кожата на овощията е разкъсана, или самото овощие набито силно, тогава гѣбицитѣ намиратъ свободенъ достѣпъ до вътрѣшността и произвождатъ гниение. Нѣкои овощия, като, напримѣръ, крушитѣ, трѣбва да се варатъ доста дълго врѣме, за да станатъ мѣмки. За да се уварятъ по-скоро, трѣбва въ водата да се прибави солъ съ върхънъ на ножъ. Супитѣ



отъ овощия биватъ по вкусни, ако отъ начало захарьта възври заедно съ водата и само тогава да се турятъ овощията. Изключение праватъ протрититѣ супи, въ които се туря захарьта веднага, щомъ овощията се протриятъ. Сухитѣ овощия прѣди всичко се миятъ, послѣ се накисватъ 4 — 10 часа въ студена вода и тогава вече се турятъ да вратъ въ сжшата вода, добръ като се захлуши капака на сждьтъ; да се варятъ трѣбва на слабъ огънь. Прѣснитѣ овощия се варятъ като се залѣятъ съ вряща вода. Ако въ супата ще се туря лимонова кора, тя трѣбва да бжде нарѣзана много тънко. Конелата се туря на парче, иначе тя дава неприятенъ вкусъ. Най-добръ е щото фрукновитѣ супи да се варятъ въ емайлиранъ сждь; сварената супа нетрѣбва да се оставя дълго врѣме въ тенджура, тъй като овощнитѣ киселини образуватъ върху бакъра зеленило, което много е вредно за здравието.

#### 41. Супа отъ малини.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 18 ч. вода, 500 гр. саго, чаша захарь, 3 чаши малиновъ сокъ.

*Приготовление:* Възвиратъ 18 ч. вода, изсипва се сагото, което се вари до като зървата не станатъ прозрачни; слѣдъ това прибавя се чашка захарь и 3 чаши малиновъ сокъ. Щомъ сокътъ е сипанъ, супата нетрѣбва вече да ври.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1' часъ.*

#### 42. Супа отъ вишни.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 9 чаши вишни, 13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. вода <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лимонъ, лъжица картофено брашно, чашка захарь.

*Приготовление:* 9 чаши вишни се очистватъ отъ дрѣжкитѣ си, и заливатъ се съ 13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вряща вода, туря се чашка захарь съ <sup>1</sup>/<sub>4</sub> лимонова кора, и се вари до като стане готово. Лъжица картофено брашно се размива съ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаша вода и се влива въ супата, и се туря да възври още еднажъ, като си прибави сокътъ отъ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лимонъ поднася се. Съ тоя видъ супа се поднасятъ пексимеди. Супата ще бжде по добра, ако кукичкитѣ на вишнитѣ се извадятъ още прѣди да се туратъ да вратъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: <sup>3</sup>/<sub>4</sub> отъ часъ.*

#### 43. Супа отъ сливи.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 9 ч. сливи, 15 ч. вода, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаша захарь, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чашка малиновъ сокъ, лъжица картофено брашно.

*Приготовление:* На 9 чаши жълти или сини сливи изваждатъ се кукичкитѣ и като имъ се обели кожата, турятъ се да вратъ, като имъ се налѣе 13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вода, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. захарь и се прибави още <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаша малиновъ сокъ. Сливитѣ се сваряватъ до мѣгкостъ. Лъжица картофено брашно се размива съ <sup>2</sup>/<sub>3</sub> чаша вода и се влива въ супата,



която се оставя още еднажъ да заври, съ супата могат да се подаватъ и клецки.  
*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ*

#### 44. Ябълчна супа съ круши.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 10 ябълки; 10 круши, 22 ч. вода,  $\frac{1}{4}$  прѣчка канела, кората отъ половинъ лимонъ, лъжица картофено брашно, лъжица захаръ.

*Приготвление:* Отъ 10 ябълки и 10 круши се снема кожата, разрѣзватъ се наполовина и се изважда сърцевината. Като се залеятъ съ 21 ч. вода, прибавя се канелата, лимоновата настрѣгана кора, чашка захаръ и се варатъ до мѣгкостъ. Въ началото отъ супата се изваждатъ ябълките, защото тѣ по скоро увиратъ, а послѣ се изваждатъ крушитѣ и както еднитѣ, така и другитѣ се нареждатъ въ супиерата. Като се приготватъ клецки, каквито се желаятъ, туратъ се въ супата и се варатъ (слѣдъ като изплуватъ на повърхността) още нѣколко минути, слѣдъ това се изваждатъ съ лъжица изцѣждатъ се и се турятъ въ супиерата. Лъжица картофено брашно се разбърква съ  $1\frac{1}{2}$  чаша вода, влива се въ врящата супа, оставя се да възври още еднажъ и прѣдпазливо се изсипва върху клецките и овощаята въ супиерата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{1}{4}$  часъ.*

#### 45. Ябълчна супа съ оризъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 15 ч. вода, кората отъ половинъ лимонъ, половинъ прѣчка канела, 12 ябълки, солъ съ върха на ножа, чашка захаръ.

*Приготвление:* Като се тури ориза въ  $13\frac{1}{2}$  ч. вода и като се прибави кората отъ  $\frac{1}{2}$  лимонъ и канелата, вари се въ продължение на  $\frac{1}{2}$  часъ.

На 10 — 12 сладко-кисели ябълки отъ срѣдна голѣмина се изважда кожата, изважда се срѣдината, разрѣзватъ се на 4 — 8 части и се варятъ до като ориза и ябълките не станатъ мѣжки. Като се прибави солъ съ върха на ножа и чашка захаръ, супата се подава на софрата. Съ супаса се подава чукана колела, смѣсена съ захаръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

#### 46. Супа отъ сушени овощия.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. сухи овощия (ябълки, круши, сливи и др.) 18 ч. вода, лимонъ, чашка захаръ, лъжица картофено брашно.

*Приготвление:* Сушенитѣ овощия се заливатъ съ  $16\frac{1}{2}$  ч. студена вода, прибавя се чашка захаръ, покриватъ се и се варатъ до меккостъ. Тогава се прибавя кората отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сокътъ отъ цѣлъ и лъжица картофено брашно (картофеното брашно прѣдварително трѣбва да се разбърква съ  $1\frac{1}{2}$  ч. вода) и се оставя още еднажъ да заври. По



добра става супата отъ сушени овоциа, ако добръ омитатъ овоциа се накиснатъ въ студена вода, а тая вода послѣ трѣбва да се употрѣби за варене супата. За да се придаде вкусъ, прибавя се малко малиновъ сирупъ.  
*Врѣмето, нужно за приготвление: е 2 часа.*

## е. Супи отъ вино.

Не е добръ да се земе за естие долно вино, тъй като то е много слабо, поради което трѣбва да се зема въ много по голѣмо количество сравнително хубавото вино. За готвение добръ е да се зема добро и силно бѣло вино. Когато се зема вино за готвение, трѣбва да се увѣриме добръ дали то има чистъ вкусъ, а най-вече да ли не горчи. Легкото реинско вино е най-добро за цѣлтъ, но то е много скѣпо. Силнитѣ вина, като хареса, бордото и др. не сж згодни за супи, тъй като тѣ даватъ горчивъ вкусъ. Главното условие при употрѣблѣнието виното при готвението е да не му се дава да възври, тъй като то губи отъ вкуса си и аромата си. Сагото и др. подобни, прѣдварително се сваряватъ въ вода и тогава се прибавя виното. За супа назначена за 6 — 8 челоуѣка се зема 1½ бутилка вино. Нѣколко лъжици конякъ или ромъ, влити въ виннитѣ супи, придаватъ имъ приятенъ вкусъ и сила.

## 47. Супа отъ вино съ картофено брашно. (за 6 челоуѣка)

*Зематъ се:* бутилка вино, половинъ лимонъ, 9 ч. вода, 3 лъжици арака, 2 лъжици картофено брашно, чашка захаръ.

*Приготвление:* Възвира се 7½ ч. вода съ кората отъ половинъ лимонъ, 2 лъжици картофено брашно се разлива съ 1½ ч. вода, сипва се въ вряща вода и се оставя да заври еднажъ. Слѣдъ това, като се прибави бутилка вино, сокътъ отъ половинъ лимонъ и чашка захаръ, супата пакъ се туря на огъня и се сваля прѣди да възври. Съ супата се подаватъ бисквити.

Тая супа може да се вари и отъ червено вино, но въ такъвъ случай не трѣбва да се туря арака.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 20 минути.*

## 48. Супа отъ вино съ саго. (за 6 челоуѣка)

*Зематъ се:* 12 ч. вода, кората на половинъ лимонъ, ¼ прѣчка канела, чашка захаръ, бутилка бѣло вино, чашка саго.

*Приготвление:* 12 ч. вода се вари съ кората отъ половинъ лимонъ и канелата, когато ври сипва се чаша саго и се вари до като сагото не стане прозрачно; тогава се прибавя чашка захаръ, налива се бутилка вино и безъ вече да се оставя да ври, слага се на софрата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*



## ж. Супи отъ бира.

Супитъ отъ бира се считатъ за най-здрави, хранително естие. Бирата благотворно влияние върху пищеварението, кръвообращението и нервитъ, тъй като тя съдържа въ себе си виненъ спиртъ и калиеви соли. Бирата съдържа  $5\frac{1}{10}\%$  бѣлткъ,  $45\%$  водородъ и  $0\%$  тлъстина. Почти въ всичкитъ бирови супи се употрѣбаватъ яйца или ржженъ хлѣбъ, тъй като тѣ съдържатъ недостигащата на бира тлъстина, а така сжщо и голѣма частъ бѣлткъ. Съ такъва прибавка бирената супа ще има всички необходими хранителни части.

За готвение трѣбва да се зема черна или бѣла бира, която съдържа въ себе си малко виненъ спиртъ. Тѣжката спиртна баварска бира дава на едението горчивъ вкусъ. Но ако освѣтнѣ баварска бира нѣма друга, то тя трѣбва добрѣ да се разрѣди съ вода.

### 49. Супа съ бира.

(за 6 чел.)

*Зематъ се:* 400 гр. черенъ хлѣбъ, 3 бутилки бира, 6 ч. вода, половинъ лимонъ, половинъ лъжица масло и чайна лъжица соль.

*Приготовление:* Отъ черния хлѣбъ се нарѣзватъ залци и се нарѣждатъ въ тенджеру, наливатъ се 3 бутилки бира, кората отъ половинъ лимонъ,

9 ч. вода, и се вари до като хлѣбътъ стане мекъ. Тогава се прѣцѣжда прѣзъ цѣдилка, прибавя се половинъ лъжица масло, чашка захаръ и соль, Ако супата е много гѣста то тя се разрѣдва. спорѣдъ вкуса, съ бира или вино.

*Врѣмето, нужно за приготвление в половинъ часъ.*

### 50. Шведска бирова супа.

(за 6 чел.)

*Зематъ се:* 2 бутилки бира,  $1\frac{1}{2}$  ч. вода, 6 ч. млѣко, 2 лъжици брашно, чашка захаръ, 4 яйца и половинъ прѣчка канела.

*Приготовление:* 2 бутилки бира се сварява съ  $\frac{1}{4}$  прѣчка канела, 2 лъжици брашно се разливатъ съ  $1\frac{1}{2}$  чаша вода, сипва се въ супата и се туря да заври еднажъ. Мѣжду това 4 яйчни жълтъка се разбиватъ съ чашка захаръ и, като разбие въ тѣхъ 1 ч. горѣщо млѣко изсипва се въ бировата супа, снима се терджерата отъ огъня, разбърква се или, по-добрѣ, разбива се супата добрѣ въ продължение на 5 минути и се слага на софрата.

*Врѣмето, нужно за приготвление в: половинъ часъ.*

### 51. Бирова супа съ саго.

(за 6 чел.)

*Зематъ се:* 150 гр. саго,  $\frac{1}{4}$  лимонъ, 9 чаши вода, 6 чаши бира, малко соль и чашка захаръ,

*Приготовление:* Вари се 9 чаши вода съ кората снѣта отъ  $\frac{1}{4}$  лимонъ, сипва се 150 гр. саго



и се вари на слабъ огънь, до като сагото стане прозрачно, тогава се прибавятъ чашка захаръ, солъ и 6 чаши бира, всичкото това се оставя добръ да поври и се поднася на масата.

*Връмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

### Приправки къмъ супата.

Съставнитѣ части на месото сж сжщо такива какъвито сж и на яйцата, само че месото съдържа повече тлъстина. Ако за второ естие не може да се приготви такъво което да съдържа въ себе си въглеродъ, който не е достатъченъ въ месото и яйцата, то въ супата трѣбва да се тури и малко оризъ, който съдържа 30% въглеродъ, или друго подобно нѣщо. Ако супата се прави съ клецки, то прѣди всичко трѣбва да се направи една пробна клецка, за да се види да ли не е много корава. Въ такъвъ случай въ тѣстото се тура малко млѣко. Ако, обаче, клецкитѣ сж много мѣгки и се разронватъ, то трѣбва да се прибави яйце и малко пексиметъ. Супата, въ която сж се варили клецкитѣ, трѣбва прѣди да се сипе, да се процѣди прѣзъ влакнено сито.

### 52. Яйца на вода

(за 5 чел.)

*Зематъ се:* 6 яйца, лъжица оцетъ и 6 ч. вода.

*Приготовление:* Възваря се 6 чаши вода съ лъжица оцетъ и, внимателно като се строшаватъ

едно слѣдъ друго 6 най-прѣсни яйца турятъ се по отдѣлно въ врящата вода да повратъ нѣколко минути; слѣдъ това внимателно се изваждатъ съ лъжица, като се зематъ цѣли и се поднасятъ заедно съ супата, или пакъ мѣсто закуска. Съ тѣхъ се подава и соусъ отъ горчица.

*Връмето, нужно за приготовление е 5 минути.*

### 53. Яйно сирене.

(за 4 чел.)

*Зематъ се:* 5 яйца, чайна лъжица солъ, 8 лъжици млѣко, ва намазване тенджерката една четвъртъ лъжица масло.

*Приготовление:* Разбиватъ се много добръ 5 яйца съ малко солъ, прибавятъ се 8 лъжици млѣко; намазва се една тенджура съ масло, влива се въ нея яйчната маса и се туря въ друга тенджура съ вряща вода, като се остави въ нея до като яйчното сирене не затвърдише. Това сирене като се извади подава се заедно съ супата или пакъ се правятъ отъ него малки клецки и се турятъ въ буљона.

*Връмето, нужно за приготовление е: 3/4 часа.*

### 54. Приправка.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 4 яйца, 4 лъжици чукани пексимеди, една осма кг. масло, половинъ чайна лъжица солъ.

*Приготовление:* 4 яйца добръ се разбиватъ и се прибавятъ 4 лъжици чуканъ пексиметъ, една



и се вари на слабъ огънь, до като сагото стане прозрачно, тогава се прибавятъ чашка захарь, соль и 6 чаши бира, всичкото това се оставя добръ да поври и се поднася на масата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часъ.*

## Приправки къмъ супата.

Съставнитѣ части на месото сж сѣщо такива каквито сж и на яйцата, само че месото съдържа повече тлъстина. Ако за второ естие не може да се приготви такъво което да съдържа въ себе си въглеродъ, който не е достатъченъ въ месото и яйцата, то въ супата трѣбва да се тури и малко оризъ, който съдържа 30% въглеродъ, или друго подобно нѣщо. Ако супата се прави съ клецки, то прѣди всичко трѣбва да се направи една пробна клецка, за да се види да ли не е много корава. Въ такъвъ скучай въ тѣстото се тура малко млѣко. Ако, обаче, клецкитѣ сж много мѣгки и се разронватъ, то трѣбва да се прибави яйце и малко пексиметъ. Супата, въ която сж се варили клецкитѣ, трѣбва прѣди да се сипе, да се процѣди прѣвъ влакнено сито.

### 52. Яйца на вода

(за 5 чел.)

*Зематъ се:* 6 яйца, лъжица оцетъ и 6 ч. вода.

*Приготовление:* Въваря се 6 чаши вода съ лъжица оцетъ и, внимателно като се стропаватъ

едно слѣдъ друго 6 най-прѣсни яйца турятъ се по отдѣлно въ врящата вода да повратъ нѣколко минути; слѣдъ това внимателно се изваждатъ съ лъжица, като се зематъ цѣли и се поднасятъ заедно съ супата, или пакъ мѣсто закуска. Съ тѣхъ се подава и соусъ отъ горчица.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 5 минути.*

### 53. Яйно сирене.

(за 4 чел.)

*Зематъ се:* 5 яйца, чайна лъжица соль, 8 лъжици млѣко, за намазване тенджерката една четвъртъ лъжица масло.

*Приготовление:* Разбиватъ се много добръ 5 яйца съ малко соль, прибавятъ се 8 лъжици млѣко; намазва се една тенджура съ масло, влива се въ нея яйчната маса и се тура въ друга тенджура съ вряща вода, като се остави въ нея до като яйчното сирене не затвърдише. Това сирене като се извади подава се заедно съ супата или пакъ се правятъ отъ него малки клецки и се турятъ въ буљона.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3/4 часъ.*

### 54. Приправка.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 4 яйца, 4 лъжици чукани пексимеди, една осма кг. масло, половинъ чайна лъжица соль.

*Приготовление:* 4 яйца добръ се разбиватъ и се прибавятъ 4 лъжици чуканъ пексиметъ, една



осма кг. разтопено масло и солъ, и всичката тая маса тихо се изсипва въ супата, прѣвъ всичкото врѣме като се бърка; оставя се да заври нѣколко пѣти. Супата трѣбва да бѣде прѣцѣдена, прѣди де се тури яйчната маса.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 15 минути.*

### 55. Фрикаделки (кюфтенца) отъ месо.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Половинъ кг. месо филе или отъ буфштекса, 100 гр. говежда бъбречна лой, чаша млѣко, половинъ хлѣбъ, 2 яйца, половинъ лъжица масло, половинъ лъжица сметана, чайна лъжица солъ, 4 зърна пиперъ. За обваляване фрикаделкитѣ 2 лъжици чукани пексимеди.

*Приготвление:* Смила се добръ месото заедно съ лойта, прибавятъ се тогава половинъ хлѣбъ, разкиснатъ въ чаша млѣко, солъ, ситенъ чернъ пиперъ, 2 яйца, половинъ лъжица масло и половинъ лъжица сметана. Всичко това добръ като се смѣси, праватъ се отъ него фрикаделки, обваляватъ се въ чуканъ пексимедъ и се варятъ 5 минути. Супата, въ която сж се варили фрикаделкитѣ трѣбва да се прѣцѣди. Фрикаделки могатъ да се приготвятъ и отъ телешко месо, по сжщия начинъ, като се замѣни говеждото месо съ телешко.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ.*

### 56. Фрикаделки отъ кокошка.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 2 грѣди отъ кокошка, лъжица масло, 2 яйца, три четвърти, до една чаша млѣко, лъжица чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица солъ. За обваляване фрикаделкитѣ 2 лъжици чуканъ пексимедъ.

*Приготвление:* Месото отъ 2 кокоши грѣди се изважда добръ, освѣнъ жилицитѣ и кожата. Слѣдъ това, кокошето месо съ половинъ лъжица масло се скѣлца добръ, тогава се прибавятъ двѣ збити яйца, солъ, лъжица чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица разтопено масло и до толкова млѣко, щото да може да се добие една доволна рѣдка маса. Направа се тогава една фрикаделка за проба и, като се обваля въ чуканъ пексимедъ, хвърля се въ вряща вода. Ако масата се окаже рѣдка, тура се малко пексимедъ, а ако се окаже гжета, разрѣдва се колкото трѣбва съ млѣко.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ.*

### 57. Фрикаделки отъ риба.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. щука, лъжица масло, 3 яйца, лъжица чуканъ пексимедъ, лъжица сметана, половинъ чаша млѣко, 6 зърна пиперъ; 1 глави лукъ, половинъ чайна лъжица солъ. За обваляване фрикаделкитѣ 2 лъжици чуканъ пексимедъ.



*Приготовление:* Една шука, приблизително отъ 500 гр. се разрѣзва на длъжъ и се изваждатъ жоститѣ. Като се нарѣже месото, кълца се ситно заедно съ половинъ лъжица масло; слѣдъ това, 3 жълтъка и два бѣлтъка силно се разбиватъ и заедно съ лъжица чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица сметана, половинъ чаша млѣко, попперъ и една малка глава рендосанъ лукъ, се смѣсва съ кълцаното месо и се оставя да прѣстои половинъ часъ. Послѣ се праватъ фрикаделките и, като се обвалатъ въ чуканъ пексимедъ, варатъ се 5 минути. Рибнитѣ фрикаделки трѣбва да се поднасятъ веднага, щомъ станатъ готови. Да се оставятъ нетрѣбва.

*Врѣмето, нужно за приготовление е  $\frac{3}{4}$  часъ.*

### 58. Фрикаделки отъ сирене.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 100 гр. сирене (сиренето трѣбва да бѣде тлъсто), лъжица масло, 2 яйца, половинъ лъжбъ, половинъ чаша млѣко, лъжица сметана, три четвърти чаша чуканъ пексимедъ, солъ.

*Приготовление:* Рендосва се 100 гр. сирене, прибавя се въ него лъжица разбито въ пѣна масло, солъ, половинъ лъжбъ, разкиснатъ въ млѣко и протритъ прѣвъ цѣдка, двѣ яйца и лъжица сметана. Ако масата е рѣдка, прибавя се лъжица чуканъ пексимедъ. Праватъ се не големи валчести топчици, валятъ се въ чуканъ пексимедъ,

туратъ се въ супата и се варатъ до като станатъ готови.

*Врѣмето, нужно за приготовление: половинъ часъ.*

### 59. Гренки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ и лъжица масло.

*Приготовление:* Намазва се една тепсия съ масло и се нарежда на нея хлѣбъ, нарѣзанъ на кръгчета, намазани съ останалото масло тургатъ се въ тепсията и се оставатъ да се зачервятъ. Най-добрѣ е да се пекатъ гренкитѣ на скара.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:  $\frac{3}{4}$  часъ.*

### 60. Подпържени гренки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ, една и половина лъжица масло.

*Приготовление:* Като се нарѣже хлѣбъ на четвероужгълни парчета, туря се въ тиганя една и половина лъжица масло и, постоянно като се бърка, пръжатъ се гренкитѣ, до като се зачервятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е четвъртъ часъ.*

## Принадлѣжности къмъ супата.

Както пирожкитѣ, така и другитѣ печени въ тлъстина принадлежности за къмъ супата, се подаватъ на сложена салфетка или хартия; по-



даватъ се топли, но никакъ не горѣщи. За при-  
надлъжноститѣ къмъ супата, печени въ тлъстина,  
блюдото въ което ще се подаватъ трѣбва да се  
выгрѣва. Тѣстото за пирожкитѣ, което се при-  
готовлява съ масло, сметана и брашно, ще бѣде  
вкусно и нѣжно, ако припаситѣ бѣдятъ добри.  
Ако маслото не е съвсѣмъ прѣсно, то прѣди  
всичко трѣбва добрѣ да се промие съ студена  
вода. Сметаната не трѣбва да горчи.

Не може точно да се опрѣдѣли количест-  
вото на брашното, потребно за тѣстото, тъй като  
това зависи отъ гъстотата на сметаната. Ако се  
тури повече брашно, тѣстото ще бѣде твърдо,  
ако е малко, ще се разпуща. Ако тѣстото се при-  
готви по-рано, добрѣ е да се направи една пробна  
пирожка, за да се опита качеството му. Счи-  
татъ се по 2 пирожки 2 — 3 гренки за человекъ

### 61. Гренки съ бѣбреци.

(за 8 челов.)

*Зематъ се:* Една талерка остатѣци отъ пе-  
чено или пържено, 1 опърженъ бѣбрекъ телешки,  
една и половина чаша соусъ отъ печено, половинъ  
лъжица солъ, 5 — 6 зърна пиперъ, единъ бѣлъ  
хлѣбъ. За намазване хлѣба и тепсията три  
четвърти лъжица масло.

*Приготовление.* Като се запържи единъ те-  
лешки бѣбрекъ, нарѣзва се доста дръбно, заедно  
съ лойта и малко месо; прибавя се една и по-  
ловина чаша соусъ отъ печено, ако соусътъ е

малко, трѣбва да се прибави лъжица сметана и  
половинъ лъжица масло, солъ, чуканъ черъ пи-  
перъ и се оставя да вѣаври еднажъ. Като се  
нарѣзва хлѣба на кръгчета подпързва се и послѣ  
се намазватъ гренкитѣ съ дебелъ слой отъ месния  
емѣсъ и се турятъ за малко врѣме въ пещъта.  
Подаватъ се съ супата или съ едение отъ варзаватъ.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 62. Залци съ мозъкъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ, три телешки мозѣка  
лъжица масло, глава лукъ, лъжица сметана, чайна  
лъжица солъ, 6 зърна пиперъ. За намазване  
тепсията и хлѣба три четвърти лъжица масло.

*Приготовление:* Като се нарѣже хлѣба на  
красиви парчета, позачервява се малко въ пещъта.  
Мозѣцитѣ се заливатъ съ три чаши вряща вода,  
прибавя се солъ и се оставатъ бавно да вратъ  
10 минути; слѣдъ това се изсипватъ въ цѣдка.  
Като се разтопи лъжица масло въ тенджура,  
прибавя се една лъжица сметана, една глава  
лукъ, стрита на ренде, солъ, 6 зърна чуканъ  
пиперъ, турятъ се и мозѣцитѣ. Като се остави  
масата да поври нѣколко минути туря се върху  
хлѣба и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3/4 часъ.*

### 63. Апетитни гренки.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша  
млѣко, 400 гр. шумка, 8 зърна пиперъ, 2 яйца,



чаша стрито сирене. За намазване четвъртъ лъ-  
жица масло.

*Приготовление:* Като се нарѣже на тънки  
филмики дългъ тѣсенъ хлѣбъ, накисва се въ  
млѣкото въ продължение на половинъ минута;  
дрѣбно скѣлпаната шумка, която трѣбва да бѣде  
наполива тлѣста, се смѣсва добръ съ чукавъ  
пиперъ и съ двѣ добръ разбити яйца, намазва  
се съ тая смѣсъ хлѣба, посипва се съ сирене  
и, като се нареди на добръ намазана съ масло  
тепсия, пече се, до като гренкитѣ не се зачер-  
венятъ. Тѣ се поднасятъ топли съ супата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ.*

#### 64. Гренки съ сирене.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ, 4 яйца, половинъ  
лъжица масло, чаша стрито сирене, чайна лъ-  
жица солъ, четвъртъ чаша бульонъ, лъжица сме-  
тана, половинъ чаша млѣко. За тепсията поло-  
винъ лъжица масло.

*Приготовление:* Като се нарѣже хлѣба на  
филмики, натопява се, въ разбититѣ 3 яйца съ  
половинъ чаша млѣко, веднага се изваждатъ и  
се нарѣждатъ една върху друга. Като се намаже  
тепсия съ масло, нареждатъ се въ нея гренкитѣ  
и се намазватъ съ масата, приготвена отъ чаша  
стрито сирене, солъ, разбити яйца, четвъртъ чаша  
бульонъ, лъжица разтопено масло и лъжица сме-  
тана. Гренкитѣ се запичатъ въ пещъ и се под-  
насятъ съ бульонъ.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 1 ч.*

#### 65. Оризови пирожки.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* За киселото тесто: 75 гр. дрозди  
(тергия), една и половина чаша млѣко, чайна лъ-  
жица солъ, 400 гр. брашно, 100 гр. масло, 4 жъл-  
тъка. За направата: 100 гр. оризъ, 3 чаши вода,  
150 гр. масло, 3 яйца, солъ. За пържене 150 гр. масъ.

*Приготовление:* 75 гр. дрозди се разтоля-  
ватъ съ 1 1/2 чаша възтопло млѣко, като се приба-  
вятъ чайна лъжица солъ и 400 гр. брашно, се  
размѣсва тѣсто и, добръ като се уиѣси, оставя  
се да се повдигне. 100 грама масло се разбива  
до бѣлостъ, прибавятъ се въ него 4 жълтъка и  
се размѣсва съ добръ повдигналото се тѣсто.  
Слѣдъ това тѣстото добръ се уиѣсва и се оставя  
още еднажъ да се повдигне. Мѣжду това 100 гр.  
оризъ се сварява до мекостъ, въ 3 чаши млѣко  
на най-слабъ огънь; ориза не трѣбва да се бърка,  
защото нѣма да остане цѣлъ, а ще се смачка.  
Ако ориза се е сгъстилъ, но не е втасалъ то  
трѣбва да му се подлѣе малко бульонъ. Щомъ  
ориза стане готовъ, той се смѣсва съ три кораво  
сварени и на дрѣбно нарѣзани яйца и се оставя  
да изстине. Подсипа се въ тѣстото малко брашно,  
разтегва се на кори дебели колкото единъ прѣсъ,  
туря се върху кората ориза на купчинки и като  
се покрие съ друга кора, изваждатъ се съ чаша  
кръгли пирожки, като се нареждатъ върху дѣска  
посипана съ брашно и се оставятъ на нея единъ  
и половина часъ, за да се даде възможностъ на



тѣстото наново да се повдигне. Това е необходимо да стане, защото иначе тѣстото нѣма да бѣде крѣжко. Когато тѣстото се е добрѣ повдигнало, пирожките много внимателно се турятъ въ вряща масъ, зачервяватъ се първо отъ едната страна и послѣ отъ другата. Нетрѣбва да се пържатъ изведнажъ на силенъ огънь, тъй като въ такъвъ случай пирожките веднага ще се зачервятъ, отъ вънъ, а отъ вътрѣ ще останатъ сурови. Како се опържатъ пирожките тѣ въ началото се нареждатъ на чиста бѣла хартия; слѣдъ това топлички се подаватъ съ супата. Пирожките отъ месо се приготвяватъ също така, само че мѣсто оризовъ смѣсъ прави се такъвъ отъ месо, приготвено отъ дрѣбно наклѣпанитѣ остатъци отъ печено говеждо или телешко, съ примѣсъ на сметана, солъ и чернъ пиперъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 6 ч.*

### 66. Пирожки отъ маслено тѣсто. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* За масленото тѣсто: 200 грама брашно, чаша вода, 3 лъжици спиртъ, 200 гр. масло. За направата: 12 шампинйони, 30 раци, една талерка остатъци отъ печено, лъжица сметана, чаша соусъ отъ печено, солъ, лъжица масло. За намазване едно яйце.

*Приготвление:* Замѣсва се тесто отъ 200 гр. брашно, чашка вода, 3 лъжици спиртъ, разтака се на съвсѣмъ студена дъска и на съвсѣмъ хладно мѣсто, като коритѣ едва се посипватъ съ брашно.

Прѣди това, 200 гр. масло трѣбва добрѣ да се прѣмие, да се изсуши и да се тури на ледъ за да затвърдне; когато маслото е затвърдѣло, то се раздѣля на малки късове и се нарежда върху кората, като се свие кората меси се изново добрѣ заедно съ маслото, разтака се пакъ, пакъ се меси и пакъ се разтака 4 — 5 пѣти, безъ да се тура повече масло. 12 шампинйони добрѣ очистени се разрѣзватъ на четвероужълни парчета и се подпържватъ въ лъжица масло, послѣ се прибавятъ 30 сварени раци, чиния скѣлцани остатъци отъ печено, солъ, чаша соусъ отъ подъ печено и лъжица сметана и, като се поваратъ, туратъ се на страна, но безъ да изстинатъ. Тогаватѣстото се разтака на половина прѣстъ дебелина; отъ едната половина на кората се изрѣзватъ кръгове съ бирова чаша и се турятъ на тепсия; отъ другата половина също така се изрѣзватъ кръгове, които на свой редъ се изрѣзватъ съ помалка чаша, така щото изведнажъ се добиватъ и колелцата и покривката имъ; колелцата се турятъ върху голѣмитѣ кръгове, а покривките отдѣлно въ тепсията; както еднитѣ така и другитѣ се намазватъ съ яйце и се пекътъ на силна топлина, до като се зачервятъ. Въ горѣшитѣ кръгчета са натурва смѣса и се покриватъ съ покривките отъ тѣстото.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 ч.*

### 67. Другъ видъ пирожки отъ маслено тѣсто. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* За тѣстото: 200 гр. брашно, чаша



вода, 3 лъжици спиртъ, 200 гр. масло. За направата: 3 телешки мовъка, 8 шампинйони, лъжица масло, лъжица солъ, 6 зърна пиперъ, глава лукъ, лъжица сметана. За намазване едно яйце.

**Приготовление:** Като се приготви масленото тѣсто, така както е кавано по горѣ (66) разтака се на половинъ прѣстъ дебелина и, като се наложи смѣса отъ мозъцитѣ покрива се съ друга кора отъ същото тѣсто; тогава съ чаша се изрѣзватъ отъ тѣстото пирожки турятъ се на тепсия, намазватъ се съ яйце и се пекътъ на силенъ огънь. За приготвлението на мозъчния смѣсъ, мязъцитѣ се очистватъ отъ кръвавата си кожа, миятъ се и се варатъ въ три чаши вряща вода. Като повратъ 10 секунди, изсипватъ се на цѣдка; като се очистатъ 8 шампинйони, нарѣзватъ се на малки четвороъгълни парчета, туратъ се въ лъжица масло и се оставатъ да повратъ  $\frac{1}{4}$  часъ. Следъ това като се смѣсатъ заедно мозъцитѣ, гъбитѣ, половинъ чайна лъжица солъ, една глава рендосанъ лукъ, черенъ пиперъ и лъжица сметана, размѣсва се всичко много добрѣ и се оставя да поври още нѣколко минути. Ако смѣсътъ стане рѣдъкъ, трѣбва да се прибаватъ малко чуканъ пексимеди.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{1}{2}$  ч.*

### 68. Пирожки съ месо.

**Зематъ се:** За масленото тѣсто: 200 грама брашно, чаша вода, 3 лъжици спиртъ, 200 гр. масло. За направата: 1 чиния остатъци отъ месо,

чаша соусъ отъ подѣ печено, 150 гр. масло, една и половина лъжица сметана  $\frac{3}{4}$  отъ чайна лъжица солъ. За намазване 1 яйце.

**Приготовление:** Чиния остатъци отъ телешко печено заедно съ бѣбрека се скълцва много дрѣбно, послѣ се вари съ чаша соусъ отъ подѣ печено заедно съ сольта, 150 гр. масло и една и половина лежица сметана. Готовата смѣсъ се туря да изстине, слѣдъ това се разтака масленото тѣсто, тура се на него смѣсъта на купчинки, покрива се отъ горѣ съ другъ листъ тѣсто и съ чаша се изрѣзватъ пирожки; като се намазватъ съ яйце, нареждатъ се на тепсия и се турятъ да се пекатъ въ много топла пещъ.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е:  $1\frac{1}{2}$  ч.*

### 69. Пирожки съ риба.

(за 8 челов.)

**Зематъ се:** За масленото тѣсто: 200 гр. брашно, чаша вода, 3 лъжици спиртъ, 200 гр. масло. За направата: 600 гр. сомова риба, солъ, 3 яйца. За намазване 1 яйце.

**Приготовление:** Като се разточи масленото тѣсто (66) туря се на него на малки купчинки приготвената смѣсъ; за да се приготви тая смѣсъ, трѣбва да се нарѣже на дрѣбни парчета суровата сомова риба, да се посипе съ солъ, и да се размѣси съ 3 твърдо сварени и едро нарѣзани яйца. Така приготвената смѣсъ се туря върху кората, и покрива се съ друга; тогава съ чаша се из-



рѣватъ пирожкитѣ, намазватъ се съ яйце и, като се наредатъ на тепсия, пекатъ се въ много горѣща пещь.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1½ ч.*

### 70. Пирожки съ телешки мозъкъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* за тѣстото: двѣ лъжици масло, 2 лъжици сметана, 300 — 400 гр. брашно. *За направата:* 3 тѣлешки мозъка, половинъ лъжица масло, половинъ лъжица сметана, глава лукъ, половинъ чайна лъжица соль, 5 зърна пиперъ. *За намазване* едно яйце.

*Приготвление:* Двѣ лъжици масло се разбиватъ до бѣлостъ, прибавятъ се 2 лъжици сметана и толкова брашно, щото тѣстото, което ще се образува, да може да се разтача. Мѣжду това, като се омиятъ мозъцитѣ, варатъ се 10 минути въ солена вода и се изсипватъ въ цѣдка за да се изцѣдатъ. Слѣдъ това се смѣсватъ съ половинъ лъжица масло и половинъ лъжица сметана, една рендосана малка глава лукъ и 5 зърна чуканъ черенъ пиперъ, цѣлата тая маса се туря въ тенджура и се вари. Въ това врѣме тѣстото се разтака, натурва се върху кората смѣсътъ, покрива се съ друга кора и съ чаша се изрѣзватъ пирожкитѣ, защипватъ се по края и, като се намажатъ съ яйце, пекътъ се въ тепсия въ умѣренa пещь, до като добрѣ не се зачерватъ. Тия пирожки се подаватъ топли.

*Врѣмето, погрѣбно за приготвление е: 1½ ч.*

### 71. Пирожки съ шумка. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* за тѣстото: двѣ лъжици масло, 2 лъжици сметана, 300 гр. брашно; *за направата:* 400 гр. шумка, глава лукъ, 5 зърна черенъ пиперъ, а за намазване 1 яйце.

*Приготвление:* Тѣстото се приготвя така както се каза по горѣ (70), тѣнко се разтака и се нарѣзва кората на квадрати. Смѣсва се 400 гр. сурова шумка нарѣзана на дрѣбно (половината шумка трѣбва да бѣде тлѣста, а половината — не), съ глава рендосанъ лукъ и 5 зърна чуканъ черъ пиперъ, или пѣкъ 400 гр. варена шумка съ петъ кораво сварени и нарѣзани яйца. Направената смѣсь се натурва въ четвероугълницитѣ отъ тѣстото, свиватъ се крайцата имъ като пликъ, добрѣ като се защипатъ отъ горѣ. Така станалитѣ пирожки се намазватъ съ яйце, нареждатъ се въ тепсия и се пекатъ на умѣрена топлина. Тоя видъ пирожки се поднасятъ съ булйонъ или мѣсто закуска.

*Врѣмето, погрѣбно за приготвление е: 1½ ч.*

### 72. Пирожки съ оризъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* за тѣстото: 1½ лъжица масло, 1½ лъжица сметана, 100 — 300 гр. брашно. *За направата:* 100 гр. оризъ, 2 чаши вода, половинъ чайна лъжица соль, ¼ лъжица масло, яйце. *За намазване* 1 яйце.



**Приготовление:** Приготовлява се тѣстото (70) и се разтака. 100 гр. оризъ се сварява въ 2 чаши вода, като се тури половинъ чайна лъжица соль и  $\frac{1}{4}$  лъжица масло. Когато ориза стане готовъ, той се изстудява и се смѣсва съ 1 кораво сватено и на дръбно нарѣзано яйце. Като се нарежкатъ отъ тѣстената кора, квадрати, туря се въ тѣхъ оризътъ, свиватъ се като пликове, зашипватъ се добръ крайщата отъ горѣ и, като се намажатъ съ яйце, въ тѣсия се пекатъ до като не се зачерватъ. Тия пирожки се подаватъ съ супа или за закуска.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:  $1\frac{3}{4}$  часъ.*

## Соусове.

Сосие, прочутия английски готвачъ, е казалъ, че соусътъ за готварското изкуство е това, що е граматиката за езика или гамата въ музиката, другъ единъ кулинаренъ авторитетъ утвърждава, че добрия соусъ дѣйствително възбужда всичкитѣ вкусови органи. Истината е само това, че никъдѣ изкуството на готвението не изпъква толкова очевидно, колкото въ приготвлението на соусовѣтъ. Заради това ние тукъ ще дадеме, общитѣ правила за приготвлението на добри соусове, ржководена отъ които всѣка стопанка може да даде нужнитѣ упѣтвания на всѣка неопитна готвачка за приготвлението тази

сѣществена принадлежностъ на естетата. Соусовѣтъ се дѣлятъ на: соусове за печено, за зеленчуци, за варено месо, за риба и пр.; на студени и топли и най-послѣ, на овощни (фруктови). Ние тукъ нѣма да се спираме върху приготвлението соусове за печенитѣ, тъй като описанието на тия соусове, които съставляватъ необходимата принадлежностъ на печенитѣ, ще бѣде дадено съ описанието на самитѣ печени. Тукъ накратко ще споменеме, че нито единъ соусъ за печено нѣма да бѣде добъръ, ако сметаната се тури въ него туку прѣди да бѣде готвъ. Сметаната трѣбва да се смѣсва съ малко брашно (половинъ лъжица брашно за соусъ за 6 человекъ) и постепенно да се подлива въ соуса; като се извади печеното месо добръ се изцѣжда тенджерата или тиганя, въ които се е пекло месото и соусътъ се прѣцѣжда прѣвъ сито. Ако маслото на соуса се е вдигнало отъ горѣ, то той трѣбва да се сипе въ тиганъ, да се тури на огъня и да се бърка съ дѣсната ржка, а съ лѣвата се сипва вряща вода, до като всичкитѣ части на соуса не се съединятъ напълно. Соусътъ назначенъ за телешко и овчо месо, за домашни птици и дивичъ става най добъръ, ако маслото прѣдварително се подпържи и послѣ да се тури месото въ него да се зачерви и тогава да се прибави размитото въ млѣко брашно. (1 лъжица брашно на 2 чаши млѣко).

Най-важното нѣщо за соусовѣтъ е върната пропорция. Обикновено се зема лъжица масло



и  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно на 3 чаши течност. Когато се приготвяват соусе за риба, за зарзавати или смѣсени горѣщи соусе, по напрѣдъ се разтрива маслото съ брашно като се тури на огънь и въ това време, когато съ дѣсната рѣка се бърка, съ лѣвата се подлива опредѣлената течност. Прибавките къмъ соуса трѣбва да се употребяватъ много внимателно, тъй като тѣ не сѣ особено полезни за здравието, па освѣнъ това, прибавките, взети въ голѣмо количество, врѣдять на вкуса на соуса. Когато се приготвява соусъ за риба, нетрѣбва да се туря мирисливо орехче, защото дава горчивъ вкусъ. Ако трѣбва да се тури жълтъкъ, то той трѣбва да се тури когато вече соусъ е готовъ, а не да се вари съ него, защото той лесно се сбира (прѣсича). Въ рибните и месни соусе се туря много малко солъ; защото месния бульонъ и рибата сѣ вече посолени. Соусниците трѣбва прѣдварително добръ да се загрѣватъ и само тогава да се сипва въ тѣхъ соусъ. Сега има едни новоизнамѣрени соусници, които отдолната си страна иматъ особено мѣсто, въ което се туря топла вода, която държи соусъ топълъ. Тия соусници сѣ много практични и хубави. Мѣжду студениятъ соуси първо мѣсто зема соусътъ майонезъ. Приготвлението на тоя соусъ изисква голѣмо търпѣние и много старание, а главно отношението на веществата трѣбва да бѣде пропорционално. Маслото и оцета се турять капка по капка, яйцата се сваряватъ много кораво, изстудяватъ се и

жълтъците се разтриватъ; яйцата не трѣбва да се варять до толкозъ щото краищата имъ да станатъ възъ сини, защото тоя тонъ дава на соусъ пепелявъ цвѣтъ. Ако въ соусъ — майонезъ ще се тури сметана, то слѣдъ като се тури нетрѣбва повече до се меша, тъй като соусъ може лесно да се прѣсече. Когато соусъ се прави за обикновено естие, то той може да се приготви много по ефтино, като се зематъ по малко яйца и се заменять съ по-рано сварени ровки картофи, които като се разтриять смѣсватъ се съ соусъ. Когато соусъ е готовъ той трѣбва да се протрие прѣзъ сито. Ако тия видове соуси сѣ приготвени много време прѣди едението, тѣ трѣбва да се държатъ на много студено мѣсто. Прѣди да се подаде на трапезата, соусъ пакъ трѣбва да се разбърка и тогава се прибавять краставички, гъби др. Студениятъ соусе се поднасятъ въ кръгли соусници и съ подходящи лъжици. Много лесно се приготвяватъ соусетъ отъ овощия. Въ малиновия и ягодния соусе не се турять никакви прибавки, защото тѣ отнематъ мирисмата имъ. Ако въ нѣкои соусе трѣбва да се прибави канеда или лимонова кора, то тѣ не се турять въ началото на готвението, защото прибавките ще изгубатъ вкуса си. Когато въ соусъ е турено брашно, размито съ студена вода, той нетрѣбва да се оставя силно да ври.



## а. Горъщи соусове.

### 73. Соусъ съ хрѣнъ.

(за 6 человекъ).

Зематъ се:  $2\frac{1}{2}$  чаши бульонъ, коренъ хрѣнъ, лъжица захаръ,  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно,  $\frac{3}{4}$  лъжица масло, лъжица сметана.

Приготовление: Възварятъ се  $2\frac{1}{2}$  — 3 чаши бульонъ сипва се въ него половинъ коренъ натритъ хрѣнъ, лъжица захаръ, три четвърти лъжица брашно, разтрито съ три четвърти лъжица масло и размито съ врящия соусъ, прибавя се лъжица сметана, а прѣди свалянието му отъ огъня, туря се и останалата половина прѣсно натритъ хрѣнъ.

Врѣмето, нужно за приготовление е: 20 м.

### 74. Соусъ отъ гъби.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: 8 — 12 сушени гъби, 2 лъжици сметана, една и половина лъжица брашно, 3 чаши бульонъ, глава лукъ, соль, 10 зърна черенъ пиперъ една и половина лъжица масло.

Приготовление: На огъня се размѣсватъ една и половина лъжица масло съ една и половина лъжица брашно, турятъ се 8 — 12 добръ омити, сварени, едро нарѣзани гъби, 2 лъжици сметана, една глава рендосанъ лукъ, 10 зърна

пиперъ, малко соль и се наливатъ 3 чаши бульонъ. Като се остави всичко да поври, поднася се въ патица, съ варено говеждо месо и пр.

Врѣмето, потребно за приготовление е:  $\frac{1}{2}$  ч.

### 75. Соусъ отъ горчица.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: Лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, двѣ и половина чаши бульонъ, 3 чайни лъжици горчица, половинъ чайна лъжица соль, лъжица захаръ, лимонъ или 3 лъжици оцетъ, лъжица сметана.

Приготовление: Прѣзъ всичкото врѣме като се бърка, на умѣренъ огънь се запързва въ лъжица масло три четвърти лъжица брашно, подлива се по малко двѣ и половина чаши бульонъ, прибавятъ се 3 чайни лъжици горчица, соль, лъжица захаръ, сокъ отъ единъ лимонъ или мѣсто него 3 лъжици оцетъ и лъжица сметана.

Врѣмето, нужно за приготовление е: 15 м.

### 76. Соусъ съ лукъ.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: 4 глави лукъ, четири и половина чаши бульонъ, половинъ лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, половинъ лъжица сметана, половинъ чайна лъжица соль.

Приготовление: Като се нарѣжатъ четири голѣми глави лукъ на тънки пластове, сварява се



до мѣгкостъ въ 3 чаши бульонъ, три четвърти лъжица брашно се разбърква съ половинъ лъжица масло на най-слабъ огънь. Слѣдъ това, въ тенджерата съ разбърканото брашно се туря сварения лукъ, полива се нужното количество бульонъ, и се прибавя сметаната и солъ.

Тоя соусъ се подава съ варено говеждо, или телешко месо.

Врѣмето, нужно за приготвление е: 25 м.

### 77. Соусъ отъ краставички.

Зематъ се: лъжица масло, лъжица брашно, три четвърти лъжица захаръ, 3 чаши бульонъ, глава лукъ, 2 краставички, 2 лъжици оцетъ и половинъ чайна лъжица солъ

Приготвление: Като се тури въ тенджерка лъжица брашно, съ лъжица масло бърка се на огънь до като не стане свѣтло-жълто, тогава се прибавя три четвърти лъжица захаръ, пакъ се бърка, до като не добие свѣтло протокаловъ цвѣтъ. Слѣдъ това въ тая смѣсъ се налива 3 чаши бульонъ, една малка глава рендосанъ лукъ и двѣ краставички нарѣзани на продълговати парчета. Кожата и семето на краставицитѣ трѣбва да се махнатъ. Соуса трѣбва тихо да ври до като краставицитѣ станатъ мѣжки; щомъ краставицитѣ увратъ, въ соуса се туря 2 лъжици оцетъ и се посолява. Ако соуса, като се е уварилъ се е згъстилъ, то той се разрѣдва колкото трѣбва съ малко бульонъ.

Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 ч.

### 78. Соусъ съ яйца.

(за 6 челов.)

Зематъ се: лъжица масло, лъжица брашно, лъжица сметана, 3 яйца, лимонъ, 2 щипки солъ.

Приготвление: Запърква се лъжица брашно съ лъжица масло, ризмива се съ нужното за соуса количество бульонъ, прибавя се лъжица сметана, солъ и три кораво сварени и едро нарѣзани яйца. Може да се прибави и малиновъ сокъ, за да се даде киселина.

Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 ч.

### 79. Соусъ отъ домати.

(за 6 челов.)

Зематъ се: 3 домати, 4 чаши бульонъ, лъжица масло, лъжица брашно, чайна лъжица захаръ, 2 щипки солъ, лимонъ.

Приготвление: Нарѣзватъ се на парчета три узрѣли червени домати и, като се залаятъ съ 3 чаши тлъстъ бульонъ, варятъ се до меккостъ; слѣдъ това протриватъ се прѣзь сито, прибавя се въ протритата маса лъжица масло разтрито съ лъжица брашно, чайна лъжица захаръ, солъ и се туря да възври и тогава се ризмива съ половинъ до една чаша бульонъ. Подиръ всичко въ соуса се туря сока отъ 1/2 — 1 лимонъ.

Врѣмето, нужно за приготвление е: половинъ часъ.



### 80. Соусъ отъ селедки. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* лъжица масло, лъжица брашно, 3 чаши бульонъ, 2 лъжици оцетъ, една и половина селедки, глава лукъ, чайна лъжица готова горчица, 6 зърна пиперъ, лъжица захаръ.

*Приготовление:* Въ тиганя се приготвува запържено брашно, (лъжица масло и лъжица брашно), подлива се въ него по малко 3 чаши бульонъ. Слѣдъ това размитото брашно се изсипва въ тенджура, прибавятъ се 2 лъжици оцетъ, една и половина на дръбно нарѣзани селедки, глава рендосанъ лукъ, чайна лъжица готова горчица, 6 зърна чуканъ пиперъ и лъжица захаръ. Соусътъ се остава добръ да уври и се подава съ варсно говеждо.

*Врѣмето, нужно за приготвление е половина часъ*

### 81. Соусъ отъ Анчуси (сардели) (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* лъжица масло, лъжица брашно, 3 чаши бульонъ, 100 грама сарделки (анчуси), глава лукъ, лимонъ, половинъ чайна лъжичка захаръ, чайна лъжица горчица, 6 зърна пиперъ.

*Приготовление:* Приготовлява се подпържено брашно (отъ лъжица масло и лъжица брашно), размива се съ 3 чаши силенъ бульонъ, прибавятъ се 100 гр. очистени отъ коститѣ си и дръбно надробени сардели, глава рендосанъ лукъ, сока отъ единъ лимонъ, половинъ чайна лъжица за-

харъ, пълна чайна лъжица горчица, 6 зърна чуканъ черенъ пиперъ, и се остава соуса добръ да се свари.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1/2 часа.*

## 6. Студени соусове

### 82 Соусъ майонезъ за студена риба.

*Зематъ се:* 6 яйца, една и половина лъжица прованско масло, 5 лъжици оцетъ, чайна лъжица горчица, лъжица захаръ, половинъ чайна лъжица соль, лъжица сметана.

*Приготовление:* Сваряватъ се кораво 6 яйца, изстудяватъ се и съ дървена лъжица се размачкватъ жълтъцитѣ въ една паница, послѣ капка по капка се разбърква една и половина лъжица прованско масло, 5 лъжици слабъ оцетъ, пълна чайна лъжица по рано приготвена горчица, но никога не французка, лъжица захаръ и лъжица соль. Така разбърканъ соуса се протрива прѣзъ сито, прибавятъ се на колелца нарѣзани кисели краставички и други мариновани зеленчуци и лъжица сметана. Ако соуса е опрѣдѣленъ за вечеря, а пъкъ той се готви сутринта, то прѣди да се подаде той трѣбва добръ да се бърка въ продължение на нѣколко минути; също така и маринованитѣ прибавки по добръ тогава да се туратъ въ него.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/4 часъ.*



### 83 Холандски соусъ. (за 6 челѡв.)

*Зематъ се:* 2 лъжици брашно, три четвърти чаша вода, 3 — 4 лъжици оцетъ, една и половина чаша прованско масло, една щипка червенъ пиперъ, 8 зърна чуканъ черенъ пиперъ, 2 чайни лъжици горчица, 2 жълтъка, чайна лъжица соль.

*Приготовление:* Размѣсватъ се на слабъ огънь 2 лъжици прованско масло съ 2 лъжици брашно, прибавя се, непрѣкъснато като се бърка три четвърти чаша вода, смѣсена съ 3 лъжици добъръ оцетъ и се оставя да заври. По тоя начинъ приготвеното брашно се изсипва въ една паница и му се прибавя малко студена вода. Мѣжду това съ разбивалката силно се разбиватъ два жълтъка и се туря въ тѣхъ по капка 1 чаша прованско масло. Ако соуса е гъстъ, то той се разрѣдва съ малко оцетъ. Като се изцѣди водата отъ брашното, то се разтрива до като стане гладко, прибавятъ се 2 чайни лъжици горчица, щипка червенъ пиперъ, 8 зърна чуканъ черенъ пиперъ, соль и, силно като се бърка изливатъ се въ него разтрититѣ въ прованското масло жълтъци, ако соуса стане гъстъ, той се разрѣжда съ вода смесана съ оцетъ.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 1/2 ч.*

### 84. Английски соусъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 жълтъка, една и половина чаша прованско масло, лимонъ, малко соль.

*Приготовление:* Силно като се разбиятъ три жълтъка, турятъ се въ ледъ, прибавя се, силно като се меша, капка по капка една и половина чаша прованско масло, послѣ сокътъ отъ единъ лимонъ и малко соль.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 85. Силенъ соусъ (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 яйца, 2 яйчни жълтъка, 5 лъжици прованско масло, 3 лъжици реинско вино, 4 лъжици оцетъ, лъжица горчица, глава лукъ, щипка соль, щипка черъ пиперъ и лъжица захаръ.

*Приготовление:* Като се сварятъ кораво шесть яйца изстудяватъ се и се разтриватъ; слѣдъ това въ тѣхъ се туря капка по капка 5 лъжици прованско масло, 3 лъжици реинско вино, 4 лъжици оцетъ, лъжица горчица, соль, глава рендосанъ лукъ, лъжица захаръ, и щипка чуканъ черенъ пиперъ. Като се мѣси добръ соуса три четвърти часъ, въ него се туратъ 2 сурови жълтъка и се мѣси добръ още 15 минути. Слѣдъ това се протрива провъ сито и се поднася съ студена риба или месо.

*Врѣмето, нужно за приготвление: е 1 1/2 часъ.*

### 86. Соусъ отъ хрѣнъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 коренъ хрѣнъ, половинъ чайна лъжица соль, една и половина лъжица оцетъ,



1 лъжица захарь и 1 1/2 лъжица сметана.  
*Приготовление:* Като се очисти хръна, рендосва се, прибавя се половинъ чайна лъжичка солъ, една и половина лъжица сметана, една и половина лъжица одетъ, и лъжица захарь. Всичко това добръ се разбърква и се поднася съ студено месо и др. подобни. Хръна трѣбва да се рендоса прѣди употреблението, ако, обаче, той е рендотанъ по рано, то непрѣмно той трѣбва да се покрие добръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 15 минути*

### 87. Соусъ отъ селедки.

(за 6 челов.)

*Зематъ се:* 2 селедки, 2 лъжици сметана, 6 върна чукавъ черенъ пиперъ, глава лукъ.

*Приготовление:* Като се свали кожата и се извадятъ коститѣ отъ 2 селедки, нарѣзватъ се много дръбно и се разтриватъ съ 2 лъжици сметана, черния пиперъ и глава рендосанъ лукъ. Тоя соусъ се поднася съ прѣсни картофи.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 15 минути.*

## в. Сладки соусове.

### 88. Соусъ отъ протокали.

(за 4 человѣка)

*Зематъ се:* 2 1/2 чаши вода, лимонъ, 4 парчета захарь, чайна лъжица картофено брашно,

5 жълтъка, чашка захарь, 3 протокала.

*Приготовление:* Възварява се 1 1/2 чаша вода съ натъркана лимонова кора и 4 парчета захарь (лимоновата кора трѣбва да се натрие съ захарьта). Като се разбиятъ 5 жълтъка съ чашка захарь влива се по малко вряща вода и се прѣцѣжда прѣвъ сито въ тенджеру, силно като се разбива, послѣ се прибавя сока отъ единъ лимонъ и тритѣ протокала и наново се бие на слабъ огънь въ продължение на 10 минути до като соуса се згъсти.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 1 ч.*

### 89. Соусъ отъ ябълки.

(за 6 человѣка)

*Зематъ се* 8 ябълки, 9 чаши вода, половинъ лимонъ, четвъртъ прѣчка канела, чашка захарь и половинъ лъжица картофено брашно.

*Приготовление:* Като се омиятъ 8 ябълки отъ срѣдна величина, нарѣзватъ се на дръбни късове, залива се съ 1 1/2 чаша вода туря се малко лимонова кора и канела и се варятъ до като ябълкитѣ станатъ мѣмки. Тогава ябълкитѣ се протриватъ прѣвъ сито и протритата маса се туря пакъ въ тенджерата прибавя се чашка захарь, картофеното брашно, което прѣдварително се размива съ една и половина чаша вода и се оставя да заври еднажъ. Тоя видъ соусъ се подава съ будингъ отъ черни пекенмеди, отъ оризъ или отъ саго.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 45 м.*



### 90. Соусъ отъ ягоди.

(за 6 челов.)

*Зематъ се:* 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаша захаръ, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вода, 9 чаши ягоди, половинъ лъжица картофено брашно.

*Приготовление:* Сварява се 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаша захаръ, съ 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаши вода, сипватъ се 9 чаши ягоди и се варятъ до като добрѣ се разваратъ; тогава се прибавя още 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> голѣма чаша вода, остава се да заври и се прибавя <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжица картофено брашно размито добрѣ съ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. студена вода и се оставя още еднажъ да заври. Тоя соусъ се поднася съ будинги.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:* 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч.

### 91. Соусъ отъ малини.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 чаши малиновъ сокъ, 6 чаши вода, три четвърти лъжица картофено брашно, 4 лъжици захаръ.

*Приготовление:* Наливатъ се 2 ч. малиновъ сокъ, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. вода, прибавятъ се 4 лъжици захаръ и се оставя да заври; три четвърти лъжица картофено брашно се размива съ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. вода и се влива въ врящия соусъ, остивя се да възври еднажъ и се сваля отъ огъня. Тоя соусъ се поднася студенъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:* 15 м.

### 92. Соусъ отъ вишни.

(за 6 челов.)

*Зематъ се.* 9 чаши вода, 1 чаша захаръ, 9 ч. вишни, 10 вишнови кукички и три четвърти лъжица картофено брашно.

*Приготовление:* Отъ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. вода и 1 ч. захаръ се сварява рѣдъкъ сирупъ, прибавятъ се въ него 9 ч. вишни и 10 ядки отъ вишневи кукички и се вари още нѣколко врѣме; послѣ като се прибаватъ още 6 чаши вряща вода, вари се всичко до като вишнитѣ станатъ мѣмки. Като се размие три четвърти лъжица картофено брашно съ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. вода, влива се въ соуса и се оставя още еднажъ да възври. Тоя соусъ се поднася студенъ.

Вишнитѣ трѣбва да бѣдятъ очистени отъ кукичкитѣ си.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвлението е:* 45 м.

### 93. Соусъ отъ капини.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши добрѣ узрѣли капини, 6 ч. вода, кората отъ половинъ лимонъ, четвъртъ прѣчка канела, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. бѣло вино, три четвърти лъжица картофено брашно, чашка захаръ.

*Приготовление:* Сваряватъ се 6 чаши капини въ 6 ч. вода, като се прибави кората отъ половинъ лимонъ и четвъртъ прѣчка канела, до като капинитѣ не станатъ съвсѣмъ мѣмки. Тогава тѣ се протриватъ прѣвъ сито, влива се 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. бѣло вино, туря се чашка захаръ и се оставя соуса



да поври; като се размие три четвърти лъжица картофено брашно съ  $1\frac{1}{2}$  ч. вода сипва се въ соуса и се оставя още еднажъ да заври. Тоя соусъ се подава студенъ съ будинки.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 94. Соусъ отъ червено вино. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:*  $4\frac{1}{2}$  чаши вода, три четвърти бутылка червено вино, три четвърти лъжица картофено брашно, чашка захаръ.

*Приготвление:* Възварятъ 3 чаши вода съ чашка захаръ, влива се размитото картофено брашно съ  $1\frac{1}{2}$  ч. вода и като се свали тенджерата отъ огъня влива се въ соуса три четвърти бутылка вино.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 15 минути.*

### 95 Саблонъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 7 жълтъка, 100 гр. захаръ, половина лимонъ, чаша вино.

*Приготвление:* Въ продължение на половинъ часъ се разбиватъ 7 жълтъка съ 100 гр. захаръ, послѣ, като се прибави чаша вино, сока отъ половинъ лимонъ и тънки парченца отъ кората му, всичко се изсипва въ тенджерата, туря се на огъня и се разбива добрѣ до като почне да се повдига; тогава се прибавя  $1\frac{1}{2}$  ч. арака и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 45 минути.*

### 96. Соусъ отъ ванилия. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши млѣко, една четвъртъ пръчка ванилия, чайна лъжица картофено брашно, 8 жълтъка, три четвърти чаша захаръ.

*Приготвление:* Възварява се  $5\frac{1}{2}$  чаши млѣко съ четвъртъ пръчка ванилия, чайната лъжица картофено брашно се размива съ половина чаша млѣко сипва се и се оставя да възври още единъ пжтъ. Като се збиятъ 8 жълтъка до пiana съ три четвърти чашка захаръ, влива се останалата половинъ чаша врящо млѣко, разбърква се добрѣ и се влива въ тенджерата, силно като се разбива, бързо се сваля отъ огъня и се оставя соуса да ивстине.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 45 минути.*

## Закуски (Hors d'oeuvres)

### а. Студени закуски

Hors d'oeuvres се наричатъ добавъчните студени или топли естията, които се слагатъ на масата прѣди супата; назначението имъ е да възбуждатъ апетитъ. Отъ студенитѣ закуски за най добри се считатъ черния хайверъ и стридитѣ.

Стридитѣ сж много хранителни, благодарение на находящия се въ тѣхъ бѣлткъ и то въ доста голѣмо количество. Суровитѣ стриди



сж лесно смиляеми, заради това тѣ могатъ да се даватъ даже на болни; за да се ползуваме отъ всичкитѣ хранителни части на стридата, тя трѣбва добрѣ да се дѣвче, а не да се гълта цѣла; варенитѣ и печени стриди сж мжчно смиляеми, заради това, слѣдъ като се ядатъ варени или печени стриди, добрѣ е да се пие чаша топло млѣко или пѣкъ да се яде малко добро и тлѣсто сирене. Стридитѣ могатъ да служатъ за добро хранително срѣдство за хора съ слабъ стомахъ; тѣ се ядатъ обикновено отъ 8 — 12 парчета, или сутринъ при похапката или пѣкъ единъ часъ прѣди едението, заедно съ подпеченъ хлѣбъ. Сънътъ бива спокоенъ слѣдъ една легка вечеря отъ стриди. При нѣкои болести хранението съ стриди поддържа силитѣ и подобрява общото състояние. Най добри отъ всички стриди сж триескитѣ, венецианскитѣ, английскитѣ и холандскитѣ, особено ония отъ тѣхъ, които се развѣждатъ въ особени рифи. Възрастята на стридитѣ лесно може да се познае отъ колелцата, които ежегодно се образуватъ върху чурупкитѣ имъ. Двѣгодишната стрида има едно колелце, тригодишната двѣ. Добра, вкусна стрида трѣбва да бѣде четригодишна, но никога не по стара отъ шестъ години. Размножаванието на стридитѣ става отъ Май до Августъ, прѣзъ това врѣме нетрѣбва да се ядатъ, тѣй като тѣ болѣдватъ и сж вредни за здравето.

Стридитѣ се отварятъ съ специеленъ за тая цѣль закржгленъ ножъ; ножътъ се хваща съ

дѣсната рѣка, втиква се мѣжду двѣтѣ чурупки и съ едно легко движение се раздѣлятъ; стридата трѣбва да се държи така, щото при отварянието чурупката да не се излѣе водата, която се съдържа въ нея. Обикновено стридитѣ се ядатъ веднага щомъ се отварятъ. Тѣ се заливатъ съ лимоновъ сокъ и се глътатъ. Случва се, щото нѣкоя съвсѣмъ прѣсна стрида да има единъ неприятенъ джхъ; това се случва защото при отквиванието вжтрѣшната кора на чурупката да се поврѣди отъ ножа, а всѣкога въ чурупката се намира гнила морска вода.

Вината, които се подаватъ съ стридитѣ сж: бѣлото бургундско вино, бѣло бордо и Английския портеръ, а отъ реинскитѣ йохавесбургеръ или маркобрунеръ.

Най-голъмото количество черенъ хаверъ се добива въ Русия. Такъвъ се добива и въ България въ Видинъ и около Никополъ, и въ Добруджа, около Тулча. Той се добива отъ моруната, есетрата, пастругата, чигата и др. голѣми риби. Най-добрия хаверъ у насъ е Видинския моруновъ, който е малко сивъ но едрозърнестъ, а отъ руския най-добрия е астраханския. Хубавия хаверъ трѣбва да има неженъ рибенъ вкусъ. Не е добрѣ да се яде много соленъ хаверъ и такъвъ, който мерише на рибено масло. Хаверътъ възбужда апетитъ, лесно смиляемъ е, даже за най-слабия стомахъ и, освѣнъ това, много е хранителенъ, благодарение на бѣлтѣка, който се съдържа въ него. Само многото прѣяждане хаверъ раз-



строява пичеварението. Трѣбва да се пазиме отъ хаверъ съ зеленикавъ цвѣтъ, тъй като такъвъ хаверъ е изкуствено боядисанъ съ боя, която съдържа мѣдни соли. Хаверътъ се подава върху запеченъ хлѣбъ; или пъкъ като се тури въ видъ па пирамида, украсява се съ лимониви резни и съ него се поднасятъ подпържени гренки.

За закуска се поднасятъ и селедки съ какъвто и да е соусъ. Най-добритѣ селедки сѣ холандскитѣ. Най-добритѣ, нѣжнитѣ, тлъсти и малко солени селедки биватъ безъ хаверъ.

Освѣнъ тия закуски поднасятъ се още различни риби, пастети отъ черенъ дробъ и пр., съ тѣхъ се поднася соуса майонезъ (82) и, освѣнъ това и соусъ отъ хрѣнъ (86), които, спорѣдъ желанието, могатъ да се поднасятъ и слѣдъ супата.

### 97. Майонезъ отъ раци.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 90 раци. За соуса: 6 яйца, чайна лъжица горчица, 2 чайни лъжици прованско масло, половинъ чашка оцетъ, чайна лъжица соль,  $\frac{1}{2}$  лъжица захаръ, 2 лъжици сметана.

*Приготовление:* Като се сварятъ рацитѣ въ солена вода, смѣзватъ се съ приготвения соусъ (82) и, като се наредятъ въ видъ на пирамида украсяватъ се съ дръбно нарѣзани късове отъ яйченъ бѣлткъ, като се наредатъ наоколо не далеко единъ отъ другъ, така също съ салата и ряпици.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 2 ч.*

### 98. Майонезъ отъ омари.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кутии омари, 12 яйца, 2 чайни лъжици горчица, 2 лъжици прованско масло, три четвърти чашка оцетъ, чайна лъжица соль, лъжица захаръ, 2 лъжици сметана, лъжица каперси.

*Приготовление:* Омаритѣ отъ двѣ кутии се нареждатъ на пирамида на плоско блюдо и се заливатъ съ приготвения соусъ (82)

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{1}{4}$  часъ.*

### 99. Майонезъ отъ кокошка.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 3 кокошки, 12 чаши вода, лъжица соль, 6 зърна черенъ пиперъ, глава лукъ, 3 ч. оцетъ; за соуса: 12 яйца, 2 лъжици прованско масло, 2 лъжици сметана, лъжица захаръ, чашка кокоши бульонъ, 30 раци, лъжица каперси.

*Приготовление:* Като се очистятъ добри три кокошки, наливатъ се съ толкова вряща вода, колкото да бѣдѣтъ покрити, прибавя се соль, 6 зърна пиперъ, глава лукъ и се варятъ до меккостъ. Слѣдъ това като се разрѣжатъ кокошкитѣ на хубави парчета, киснатъ се нѣколко часа въ оцетъ; 8 истинали жълтъка отъ кораво сварени яйца се разтриватъ, и се прибавя кашка по капка 2 лъжици прованско масло, чашка отъ оцета, въ които сѣ киснати кокошкитѣ, малко захаръ и малка чаша кокоши бульонъ, тлъстивата на който трѣбва да бѣде зета. Като се



прѣцѣди соуса, въ него се приб вятъ коперситѣ и 2 лъжици сметана; сваленото отъ коститѣ си кобосо месо се нарежда въ видѣ на пирамида, залива се съ соуса, украсява се съ кораво сварени яйца и ракови шийки и пр.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 100. Заливка отъ риба. (за 15 человекъ)

*Зематъ се:* 1.500 кг. риба, 10 зърна черенъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, дафиновъ листъ. За рибнитѣ фрикаделки: 500 гр. риба, половинъ лъжица масло, 3 жълтъка, 2 бѣлтѣка, лъжица чукани песимеди, лъжица сметана  $\frac{1}{2}$  чашка млѣко, половинъ лъжица масло, 6 зърна пиперъ, глава лукъ. За обваляване фрикаделкитѣ; двѣ лъжици чукани пексимеди. За ланспика: 100 гр. желетинъ,  $5\frac{1}{2}$  чаши вода, чайна лъжица соль, глава лукъ, 10 зърна пиперъ, 10 зърна английски типеръ, дафиновъ листъ, чайна лъжица захаръ, чашка оцетъ. За да се наложи формата: 5 яйца, 2 холандски селедки, 20 шарлотки, 12 малки краставички.

*Приготвление:* Като се свари въ солена вода, заедно съ прибавкитѣ, риба, било сомова, било щука или шаранъ, нарѣзва се на късове. Разтопяватъ се 100 гр. желетинъ въ  $1\frac{1}{2}$  чаша вода, прибавя се соль глава лукъ, 10 цѣли зърна черъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, дафиновъ листъ, добръ пълна чайна лъжица захаръ и чашка слабъ оцетъ. Всичко това се туря да

заври; подсипватъ се тогава 4 чаши студена вода и се прѣцѣжда прѣзъ сито. Тогава въ една красива форма се нареждатъ редъ парчета риба, редъ фрикаделки, до като формата се напълви, също така могатъ да се турятъ разрѣзани на четири кораво сварени яйца. Въ така напълнената форма бавно се налива ланспика съ лъжица и се оставя да изстине. Съ тая заливка се поднася соусъ (82) или студенъ соусъ съ хрѣвъ (86).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 101. Заливка. (за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 6 яйца, лъжица коперси, лъжица шарлотки, разбира се маринувени, 200 гр. сѣламъ, дълбока чиния остатѣци отъ печено, 30 фрикаделки, 2 холандски селедки. За ланспика; 100 гр. желетинъ,  $5\frac{1}{2}$  чаши вода, чайна лъжица соль, 20 зърна черенъ пиперъ, 6 карамфилчета, двѣ дафинови листа, глава лукъ, чашка оцетъ и лъжица захаръ.

*Приготвление:* Оплакнува се формата съ соудена вода и се нареждатъ на дъното ѝ като звѣзда кораво сварен и разрѣзани на четири яйца, като се посипатъ съ каперси и маринувени шарлотки и др. подобни. Върху тѣхъ се нареждатъ размѣсено, като се внимава щото когато заливката ще се извади изъ формата да има красивъ видъ, нарѣзанъ на кръгове саламъ, дивичъ, телешко, свинско, малки фрикаделки, говежди езикъ, парчета отъ селедки, кораво сварени



яйца, съ една думка зехинъ се вливатъ остатъци.  
 Като се изпълни формата, влива се съ весту-  
 деня левекъ (100) Слѣдъ 4 — 5 часа формата  
 се обръща върху блюдо и внимателно се изпра-  
 нува и се поднася съ соусъ (82) или съ студентъ  
 хреновъ соусъ (86)

Времето, нужно за приготвяне е: 1 1/2 часа.

**102. Языкъ съ заливка.**  
 (за 8 челоѣва)

Земля се: 1 говежди языкъ, 75 гр. желатинъ,  
 4 1/2 чаши вода, 2 чайни лъжичи соль, 6 зърна  
 английски пиперъ, 10 зърна простъ черенъ пи-  
 перъ, дафиновъ листъ, чайна лъжича кесенъ ек-  
 трактъ 1/4 чашка оцетъ.

Приготвяне: Като се свари языка въ со-  
 лена вода, сменя се кожата му и се варѣва на  
 филанка. Като се оплакне формата съ студена  
 вода, нарежда се въ нея парчетата отъ езика;  
 като се разтопи 75 гр. желатинъ съ 1 1/2 чаша  
 топла вода, прибавя се соль, 6 зърна английски  
 пиперъ, 10 зърна простъ черенъ пиперъ, дафи-  
 новъ листъ и се туря да свари; като се процѣди  
 лѣтъ сито, прибавя се 3 чаши студена вода,  
 чайна лъжича кесенъ екстрактъ, 1/2 — 3/4 чаша  
 оцетъ и се влива върху езика. Когато залив-  
 ката изстѣе, като се обръне формата върху  
 блюдо излива се и се поднася съ соусъ (82).

Времето, нужно за приготвяне е: 3 часа

**103. Страсбургски пастетъ отъ черенъ дробъ.**  
 (за 12 челоѣва)

Земля се: 2 телешки черни дробъ, съ те-  
 жестъ приблизително 1 1/2 кг. 200 гр. масло, 5 глави  
 лукъ, чайна лъжича соль, 150 кг. къшанъ салъ.

Приготвяне: Двата телешки черни дробъ  
 като че нарежатъ на късове, бързо се опивапу-  
 ватъ съ вода, безъ да се измиватъ. Като се  
 разтопи въ тенджерка 200 гр. масло въ него се  
 турятъ 5 глави лукъ, вѣща разрѣвана на 4 части,  
 дробътъ и соль, всичко прѣбя. Като се шарне  
 тенджерката съ къшанъ салъ добръ, остава се да  
 вари на много слабо огънь, често като се раз-  
 бърква. Сварения дробъ се протрива прѣвъ сито.  
 Дъното и странитѣ на тенджерката или гладка  
 форма се намазватъ добръ съ къшанъ салъ.  
 турятъ тамъ протриван дробъ и се туря за  
 3/4 часъ въ добръ топла пещъ. Готовия паштетъ  
 се влива на блюдо и се поднася съ соусъ (82)

Времето, нужно за приготвяне е: 3 часа.

**104. Рулетъ отъ риба**  
 (за 6 челоѣва)

Земля се: 1 паранъ отъ срѣдна величина,  
 4 яйца, лъжича соль, 10 зърна простъ черенъ  
 пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, дафиновъ  
 листъ, 6 чаши вода една и половина чаша оцетъ,  
 глава лукъ.

Приготвяне: Като се очисти шаранъ, раз-  
 рѣва се на дълъгъ на два, изваждатъ се нос-



яйца, съ една дума зематъ се всички остатъци. Като се напълни формата, залива се съ изстудения ленспикъ (100). Следъ 4 — 5 часа формата се обърща върху блюдо и внимателно се изпра-нува и се поднася съ соусъ (82) или съ студень хреновъ соусъ (86)

*Връмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа.*

### 102. Языкъ съ заливка.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 1 говежди языкъ, 75 гр. желатинъ, 4 1/2 чаши вода, 2 чайни лъжици солъ, 6 зърна английски пиперъ, 10 зърна простъ черенъ пиперъ, дафиновъ листъ, чайна лъжица месенъ екстрактъ 3/4 чашка одетъ.

*Приготовление:* Като се свари языка въ солена вода, снема се кожата му и се нарѣзва на филийки. Като се оплакне формата съ студена вода, нарежда се въ нея парчетата отъ езика; като се разтопи 75 гр. желатинъ съ 1 1/2 чаша топла вода, прибавя се солъ, 6 зърна английски пиперъ, 10 зърна простъ черенъ пиперъ, дафиновъ листъ и се туря да заври; като се процѣди прѣзъ сито, прибавя се 3 чаши студена вода, чайна лъжица месенъ екстрактъ, 1/2 — 3/4 чаша одетъ и се налива върху езика. Когато заливката застине, като се обърне формата върху блюдо изсипва се и се поднася съ соусъ (82).

*Връмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 103. Страсбургски пастетъ отъ черенъ дробъ.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 2 телешки черни дроба, съ тяжесть приблизително 1 1/2 кг. 200 гр. масло, 5 глави лукъ, чайна лъжица солъ, 150 кг. кълцано сало.

*Приготовление:* Двата телешки черни дроба като че нарежатъ на късове, бързо се оплакнуватъ съ вода, безъ да се изтискуватъ. Като се разтопи въ тенджерура 200 гр. масло въ него се туратъ 5 глави лукъ, всѣка разрѣзана на 4 части, дробътъ и солъ, колкото трѣбва. Като се покрие тенджерата съ капака си добръ, остава се да ври на много слабъ огънь, често като се разбърква. Сварения дробъ се протрива прѣзъ сито. Дъното и странитъ на тенджерата или гладка форма се намазватъ добръ съ кълцано сало. турятъ тамъ протрития дробъ и се туря за 3/4 часъ въ добръ топла пещъ. Готовия паштетъ се изсипва на блюдо и се поднася съ соусъ (82).

*Връмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 104. Рулетъ отъ риба.

(за 6 человекъ.)

*Зематъ се:* 1 шаранъ отъ срѣдна величина, 4 яйца, лъжица солъ, 10 зърна простъ черенъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, дафиновъ листъ, 6 чаши вода една и половина чаша одетъ, глава лукъ.

*Приготовление:* Като се очисти шарана, разрѣзва се на дължъ на двѣ, изваждатъ се кос-



ти ъ и се отрѣзва главата; отъ вътрѣшната му страна се насипватъ 4 твърдо сварени яйца на дробени дрѣбно, 10 зърна чуканъ черъ пиперъ, тогава рибата се свива на трѣба и се завързва. Като заври 6 чаши вода съ солъ, една и половина чаша оцетъ, прибавя се още 10 зърна английски пиперъ, глава лукъ, дафиновъ листъ, туря се и рибата и се вари. До като да се употреби, рибата се оставя да стои въ сѣщия соусъ, въ който се е варила. Рибата се поднася студена, като се нарѣже на парчета съ остъръ ножъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа.*

### 105. Зануски отъ селедки (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 6 селедки, чашка слабъ оцетъ, лъжица захаръ, лъжица горчица, глава лукъ, 1/2 ч. прованско масло, чашка сметана, 15 — 20 картовки, лъжица каперси.

*Приготвление:* Накисватъ се отъ вечеръ шесть добри селедки; сутринъта като се извадятъ изъ водата, очистватъ се, изваждатъ се коститѣ имъ и се нарѣзватъ на дрѣбно. Млѣчницитѣ имъ се разтриватъ съ чашка оцетъ, лъжица захаръ, горчица, малко рендосанъ лукъ и съ 1/4 чашка прованско масло. Приправкитѣ се турятъ колкото е възможно въ малко количество. Въ разрития соусъ се прибавя чашка сметана, турятъ се селедкитѣ и толкова дрѣбно нарѣзани картофи, колкото могатъ да се зематъ отъ соуса. Като се поднасятъ на трапезата, посипватъ се отъ горѣ

съ каперси. Холандскитѣ селедки се миятъ 1 часъ.  
*Врѣмето, нужно за приготвление, ако селедкитѣ сж изписани е 3/4 часъ, а ако по сж — 1 1/2 часа.*

### 106. Мариновани селедки. (за 20 человекъ)

*Зематъ се:* 10 селедки, лъжица горчица, лъжица захаръ, 8 лъжици оцетъ, 2 лъжици сметана, 2 краставички, 2 глави лукъ, лъжица шарлотки и половинъ чайна лъжица солъ.

*Приготвление:* Накиснуватъ се протитѣ селедки 10 часа, а холандскитѣ 1 — 2 часа; сменя се кожата имъ, изваждатъ се коститѣ и, чисто като се омиятъ нареждатъ се въ дълбока паница. Млѣчницитѣ се разтриватъ съ 2 лъжици горчица, лъжица захаръ и 8 лъжици оцетъ; да се разтрива трѣбва добръ. Тогава въ разритата маса се прибавя, смѣтана, за 10 селедки, 2 лъжици сметана, протрива се соуса прѣзъ сито и, като се прибави въ него солъ, кисели краставички нарѣзани на дрѣбно, малко нарѣзанъ лукъ или мариновани шарлотки изсипва се соуса върху селедкитѣ и се туратъ на студено мѣсто. Зимно врѣме, така приготвенитѣ селедки могатъ да прѣстоятъ 8 — 12 дни. Ако соуса не е достатъчно лютивъ, то въ него отпослѣ може да се прибави малко оцетъ съ горчица.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*



### б. Горѣщи Hors d'oeuvres

Горѣщитѣ вакуски се състоятъ отъ голѣми, изборъ пикантни естиеа, напримѣръ: естиеа, въ раковини, крокетки, форшмакъ и пр.

Когато се приготвяватъ естиеа въ раковини, трѣбва да се гледа што при печението имъ да не изсъхнатъ много. За приготвението на 12 раковини трѣбва да се земе четвъртъ лъжица масло и една и половина лъжица прѣсеяни пексимеди. Ракованитѣ се поднасятъ въ десертни чинии, покрити съ хартия. Всичкитѣ видове форшмаки се поднасятъ съ формата, която се обвива въ салфетка или въ нарочно за тая цѣль изработена кърпа. За 12 души се смѣта обикновено 12 раковини, 18 крокетки и срѣдна форма форшмакъ.

Банити сѣщо така се поднасятъ мѣсто топли закуски.

### 107. Черенъ дробъ въ форма. (за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 телешки черенъ дробъ, половинъ лъжица масло, 500 гр. говежда месо, 100 гр. говежда лой, лъжица пексимеди, 2 яйца, една и половина чаша млѣко, половинъ чайна лъжица соль, 8 зърна черенъ пиперъ.

Приготовленіе: Като се снесе кожицата отъ дроба, разрѣзва се на части, легко се набива съ края на голѣмъ ножъ и се нарежда въ пригот-

вената форма, а отгорѣ се залива съ лъжица разтопено масло. 500 гр месо съ 100 гр. лой се скѣлцватъ много дробно и се смѣсватъ съ лъжица чукани пексимеди, 2 яйца, една и половина чаша млѣко, половинъ лъжица масло, соль, и 8 зърна чуканъ черенъ пиперъ. Тая смѣсь се туря върху дроба и се пече около часъ врѣме. Поднася се топло съ анчусовъ соусъ (81).

Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 ч.

### 108. Языкъ съ оризъ.

(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 говежди языкъ, 200 гр. оризъ, лъжица соль, 2 лъжици масло, лъжица брашно, лимонъ, чаша добро бѣло вино, 4<sup>1/2</sup> чаши вода.

Приготовленіе: Прѣсенъ языкъ се залива съ вряща вода и, като се прибави <sup>3/4</sup> лъжица соль, туря се да ври, като добръ се покрие капака на тенджерата. Така се вари 3<sup>1/2</sup> — 4 часа, до като языка не стане мѣгкъ. Отъ сварения языкъ се сваля кожата и се нарѣзва на касове. Когато языкътъ е врѣлъ вече 2<sup>1/2</sup> часа, въ тенджерата се туря 200 гр. оризъ, прибавя се <sup>1/4</sup> лъжица соль, лъжица масло и, като се налѣятъ 4<sup>1/2</sup> чаши вода, туря се да заври още еднажъ. Слѣдъ това тенджерата се сваля отъ огъня и се туря въ пещъта, въ която ориза се доварява. Ако върху ориза се е образувала кора, то тя се снема, а ориза се изсипва въ плоска чиния и се покрива съ кѣсоветъ отъ езика. Като се приготви под-



пържено брашно (отъ лъжица масло и лъжица брашно), размива се съ 3 чаши отъ бульона, въ който се е варилъ язика, прибавя се сока отъ единъ лимонъ и чаша добро бѣло вино и съ тоя соусъ се заливатъ късоветѣ отъ езика, а заедно съ тѣхъ и ориза.

*Врѣмето, нужно за приготвление: е 4 1/2 часъ.*

### 109. Напълнени домати.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 14 домати, 3 лъжици оцетъ, лъжица захаръ, чайна лъжица соль, лъжица чукани пексимеди, половинъ лъжица масло, 1 1/2 чаша бульонъ. За месния фаршъ (смѣсь) 600 гр. говеждо или телешко месо, 50 гр. говежда бѣб-речна лой, едно яйце, бѣлъ хлѣбъ, 1 1/2 чаша млѣко, лъжица сметана, половинъ лъжица масло, четвъртъ лъжица соль, 4 зърна пиперъ.

*Приготвление:* На 10 домата се отрѣзватъ върховетѣ и се изчиства стрѣдата. Като се приготви фаршъ отъ говеждо или телешко месо, до-матитѣ се пълнятъ съ него и се нареждатъ въ приготвената форма. Изваденитѣ срѣди отъ до-матитѣ заедно съ 4 цѣли домата, се варатъ въ 1 1/2 чаша бульонъ, като се прибави половинъ лъжица масло. Да се варатъ трѣбва до като до-матитѣ се обърнатъ на каша; тогава тѣ се про-триватъ прѣзъ сито и, като се прибави въ про-тритата маса соль, 3 лъжици оцетъ и лъжица захаръ, изсипва се върху доматитѣ въ формата,

посипва се отгорѣ съ пексимедъ и се пече на умѣренъ огньъ половинъ до три четвърти часъ.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 1 1/2 ч.*

### 110. Оризъ съ шумка.

(за 6 человекъ.)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 6 чаши млѣко, 7 яйца, 300 гр. сурова шумка, 15 гѣби; лъжица масло, чайна лъжица соль, лъжица пексимеди.

*Приготвление:* Като се свари отъ 6 чаши млѣко и 200 гр. оризъ, гѣта каша, оставя се да изстине и тогава се прибавятъ въ нея 6 жъл-тъка, соль и най-послѣ збити въ пяна 3 бѣлтѣка. Въ приготвената форма се нарежда редъ оризъ, редъ дрѣбно накълцана шумка, редъ сварени и дрѣбно нарѣзани гѣби, послѣ пакъ редъ оризъ и т. н., до като всичко бѣде натурано. Най-от-горѣ трѣбва да дойде оризъ; той се намазва съ яйце и се посипва съ пексимедъ. Пече се въ пещъта и шомъ туку се зачерви, поднася се топло съ формата.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 1 1/4 ч.*

### 111. Сомова риба въ раковини.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. сомова риба, лъжица соль, глава лукъ, 6 зърна английски пиперъ, 6 зърна простъ черенъ пиперъ, 1 1/2 лъжица масло, поло-винъ лъжица брашно, лъжица сметана, половинъ



лъжица каперси, 12 обикновени гъби, 10 малки гъби, 10 шампинйона, чайна лъжица оцетъ, три лъжици натрито сирене, половинъ лъжица чуканъ пексимедъ.

*Приготовление:* 1 кг. сомова риба като се тури въ вряща вода, прибавя се солъ, глава лукъ, пиперъ и се вари 10 минути на умѣренъ огънь. Като се извади рибата, нарѣзва се на малки късове. Въ една тенджура се разтрива лъжица масло съ половинъ лъжита брашно, залива се съ една и половина чаша процѣдена вода отъ тая, въ която се е варила рибата, туря се лъжица сметана, половинъ лъжица каперси, 12 гъби, 10 шампинйони и 10 малки гъби, чайна лъжица оцетъ и пр. Въ приготвения соусъ се туря и нарѣзаната риба, прибавя се и 2 лъжици натрито сирене и всичкото това се вари заедно. Като се намажатъ раковинитъ съ масло, обсипватъ се съ пексимедъ и равномерно се натурва въ тѣхъ соуса и рибата, посипва се съ натрито сирене и пексимедъ и отгорѣ се туря по малко парченца масло. Като се туратъ раковинитъ въ горѣща пещъ, оставятъ се добръ да се зачервятъ. Тоя видъ раковини се поднасятъ мѣсто закуска при голѣми обѣди или пакъ слѣдъ супата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 ч.*

### 112. Естие отъ гъби, въ раковини.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 100 гр. сухи гъби,  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, 2 лъжици масло, глава лукъ, малка чаша сме-

тана, 2 лъжици пексимедъ, 12 зърна пиперъ, солъ, 3 яйца, 3 чашки бульонъ.

*Приготовление:* Единъ день прѣди употрѣблението, гъбитъ се накиснуватъ въ млѣко, прѣдварително добръ като се омиятъ. Като се възвари 3 чаши бульонъ, турятъ въ него гъбитъ и се варятъ до мѣгкостъ. Ако бульона значително е изврялъ, то въ него се туря малко вода. Като възври лъжица масло, турятъ въ него глава рендосанъ лукъ, 12 зърна чуканъ черенъ пиперъ, малка чашка сметана,  $\frac{1}{2}$  лъжица пексимедъ, три жълтъка и едро на дробенитъ гъби. Тая смѣсъ се туря въ раковинитъ, които прѣдварително се намазватъ съ масло и се посипватъ съ пексимедъ, посипватъ се отгорѣ съ пексимедъ, туря се малки парченца масло и се пекатъ, полека като се зачервяватъ.

*Врѣмето, потрѣбно за приготовление, заедно съ кисненieto на гъбитъ е: 15 часа.*

### 113. Мозъкъ въ раковини.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 400 гр. телешки мозъкъ, половинъ чаша сметана, 2 лъжици масло, солъ, 12 зърна пиперъ, половинъ лъжица пексимедъ, глава лукъ, 50 гр. сирене.

*Приготовление:* Като се очистятъ и извадятъ кръвавитъ жилки отъ мозъка, сварява се въ солена вода и се изсипва въ цѣдилка. Като се възвари лъжица масло, туря се въ него глава рендосанъ лукъ, солъ, 12 зърна ситенъ пиперъ,  $\frac{1}{2}$  чаша



сметана, половинъ лъжица пексимедъ и мозъка. Всичкото това добръ като се разбърка остава |се нѣколко време тихо да поври на най слабъ огънь, като добръ се разбърква. Намаванитѣ съ масло и посипани съ пексимедъ раковини се пълнятъ съ приготвената масса, посипва се отгорѣ съ сирене, и като се тури върху всѣка раковина по малко парченца масло, пекътъ се полека като се зачервяватъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 ч.*

#### 114. Сирене въ раковини (приблизително за 6 раковини)

*Зематъ се:* 225 гр. срѣда отъ хлѣбъ, 3 яйца, 225 гр. масло, 2 чаши млѣко, 100 гр. сирене, 6 зърна пиперъ, чайна лъжица солъ, лъжица пексимедъ.

*Приготвление:* Размачква се хлѣба въ 2 чаши млѣко, като се остави да се изцѣди млѣкото, хлѣба се протрива прѣзъ цѣдка. Въ протрития хлѣбъ се прибавятъ 3 жълтъка, 225 гр. масло, 100 гр. натрито сирене, 6 зърна ситенъ пиперъ, солъ и добръ збититѣ яйчни бѣлтѣци. Като се напълнатъ раковинитѣ съ тая смѣсь, туря се отгорѣ по малко масло, посипватъ се съ пексимедъ и се пекътъ добръ като се зачервяватъ.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 1 ч.*

#### 115. Запечени макарони. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 150 гр. макарони, 200 гр. шумка

3/4 чаша пармезанъ, лъжица брашно, 4 яйца, чашка бульонъ, чашка млѣко, лъжица масло, глава лукъ.

*Приготвление:* Като се сваратъ 150 грама тънки макарони, изсипватъ се въ цѣдка за да се изцѣдатъ, послѣ се наръждатъ въ форма първомъ като се тури въ нея 100 гр. дръбно наръзана шумка, размѣшана съ 3/4 чаша пармазанъ. Въ тенджура се разтрива лъжица масло съ лъжица брано, размива се съ чашка бульонъ или млѣко, прибавя се глава рендосанъ лукъ и 100 гр. дръбно наръзана шумка; сѣщо така, тукъ се турятъ 3 добръ разбити жълтъка и, най-послѣ, разбити бѣлтѣка. Всичката тая смѣсь се излива въ формата върху макаронитѣ и се пече на умѣрена топлина половинъ часъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/4 ч.*

#### 116. Форшмакъ отъ телешки мозъци. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Дълбока паница телешки мозъци, чайна лъжица солъ, 1 1/2 лъжица масло, глава лукъ, 6 зърна пиперъ; една и половина лъжица сметана една и половина лъжица пексимедъ.

*Приготвление:* Като се очистятъ телешкитѣ мозъци турятъ въ солена вряща вода и се варатъ 10 — 15 минути и послѣ се изсипватъ въ цѣдка; въ тенджура се разтопява лъжица масло, туря се въ него една глава рендосанъ лукъ, 6 зърна чуканъ пиперъ, солъ, една и половина лъжица сметана, лъжица пексимедъ и мозъцитѣ. Всичката тая смѣсь бавно като се разбърква,



вари се нѣколко минути, и послѣ се тура въ приготвената форма, турятъ отгорѣ нѣколко парчета масло, посипва се съ пексимедъ и се пече, добръ като се зачерви. Тоя фаршмакъ може да се пече по сѣщия начинъ и въ милка раковини.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч.*

### 117 Месни крокетки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Лъжица масло, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> чаша брашно, чашка бульонъ, половинъ чайна лъжица соль, чашка соусъ отъ подѣ печено, лъжица сметана, дълбока чиния остатъци отъ телешко печено, 2 яйца, 4 жълтъка, чашка чуканъ пексимедъ, 1.200 кг. говежда лой отъ бѣбрецитѣ

*Приготовление:* Като се тури въ тенджеру лъжица масло и <sup>3</sup>/<sub>4</sub> лъжица брашно, легко се подпързва, като постоянно се бърка, прибавя се чашка бульонъ, малко соль, чашка соусъ, 4 жълтъка, лъжаца сметана и, най послѣ, пълна чиния дрѣбно нарѣзани остатъци отъ телешко. Смесьта трѣбва да бѣде достатъчно гѣста; ако тя е рѣдка, то трѣбва да се турятъ малко чукани пексимеди. Отъ тенджерата смесьта се изсипва въ какъвто и да е сѣдъ, дълбокъ около два прѣста и се оставя до слѣдующия день. Тогавъ тя се разрѣзва на 4-жгълни парчета дълги колкото единъ прѣстъ, всѣко парче се мокри въ разбити яйца (2 яйца), ваятъ се въ пексимедъ, пакъ се мокрятъ въ яйца и пакъ се ваятъ въ пексимедъ. 1.200 кг. говежда лой се кисне въ вода въ продължение

на 5 часа; послѣ като се нарѣже на парченца, разтопява се, прѣцѣжда се прѣзъ сито, изваждатъ се прѣжкитѣ и процѣдената масъ се сипва обратно въ тенджерата, оставя се да заври и се турятъ въ нея постепено крокеткитѣ. Когато тѣ добръ се зачервятъ, изваждатъ и се поднасятъ съ прѣсни зеленчуци.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 14 часа:*

### 118. Рулети отъ зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 глави зеле, лъжица масло, лъжица говежда лой, половинъ лъжица соль, една и половина чаша бульонъ, половинъ лъжица брашно, лъжица сметана. За фарша: 600 гр. говеждо месо, яйце, бѣлъ хлѣбъ, чаша млѣко, лъжица сметана, половинъ лъжица масло, чайна лъжица соль, 6 върна пиперъ.

*Приготовление:* Отъ двѣтѣ глави зеле се откъсватъ листата и се варатъ 10 минути. Като се прострѣ единъ зелевъ листъ на дѣска, туратъ се на него отгорѣ малко отъ месния фаршъ, пакъ се туря отъ горѣ другъ листъ и пакъ фаршъ и и пакъ листъ зеле и т. нататъкъ. Всичкитѣ тия листове се свѣртятъ въ едно като тирба и се завърватъ съ конецъ. Въ тиганя се запързва лъжица масло съ лъжица лой, тура се зелевия рулетъ, посолява се отгорѣ и, като се подлѣе една и половина чаша врящъ бульонъ или вода, туря се тиганя върху пещъта. Зелето се пече, често лато се залива, до като едната страна добръ



не се зачерви. Тогава рулета се обърща и се оставя да се зачерви и отъ другата страна. Четвъртъ часъ прѣди обѣда въ соуса се прибавя половинъ лъжица брашно размѣсено съ лъжица сметана и размито съ  $\frac{3}{4}$  чаша вряща вода, оставя се добръ да поври и се прѣцѣжда прѣзъ сито рърху рулета (отъ рулета концитъ се изваждатъ).

*Врѣмето, нужно за приготовление е 3 часа.*

### 119. Пълнени краставици. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 краставици, една и половина лъжица соль, 200 гр. свинско месо, 200 гр. говеждо, половинъ лъжица сметана, бѣлъ хлѣбъ, чаша млѣко, една и половина лъжица масло, яйце, 6 зърна пиперъ, 3 чаши бульонъ, половинъ лъжица брашно, 3 лъжици оцетъ, лъжица каперси, чаша вино, захаръ съ върха на ножа, половинъ чаша вода.

*Приготовление:* Като се очистятъ 6 — 8 краставици, разрѣзватъ се на двѣ и на дължъ, съ сръбърна лъжица се изваждатъ семкитъ, като се остави само твърдата частъ; като се посипатъ съ соль, краставичитъ се оставятъ да прѣстоятъ нѣколко часа. 200 гр. говеждо и 200 гр. свинско месо се кълцатъ много дрѣбно, прибавя се половинъ лъжица сметана, разкиснатъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ, половинъ лъжица масло, яйце, соль и 6 зърна чуканъ пиперъ. Съ тая смѣсъ се пълнятъ половинитъ краставаци, послѣ се турятъ

една възъ друга да образуватъ цѣла краставица и се прѣввѣрзватъ съ конецъ. Въ тенджеру се запържва лъжица масло, размива се съ 3 чаши бульонъ и, като се турятъ краставичитъ, варатъ се до мѣгкостъ. Въ соуса, въ който сж се варили краставичитъ, се прибавя половинъ лъжица брашно, размито съ половинъ чашка вода, оставя че да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито. Тогава като се изсипе обратно въ тенджерата, прибави се малко оцетъ, каперси, лъжица сметана, чаша вино мадера и захаръ съ върха на ножъ; като се извадатъ концитъ, краставичитъ се нареждатъ на чиния и се заливатъ съ соуса.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

### 120. Телешки язици. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 — 8 телешки язици, 9 чаши вода, лъжица брашно, лъжица масло, чаша бѣло вино, лимонъ, чайна лъжица захаръ, половинъ лъжица соль.

*Приготовление:* Като се залеятъ съ вряща вода телешкитъ язици, туря се половинъ лъжица соль, варятъ се до мѣгкостъ и се снема кожата имъ. Отъ лъжица брашно и лъжица масло се приготвява подпържено брашно, размива се съ 2 чаши телешки бульонъ, чаша бѣло вино, прибавя се сока отъ единъ лимонъ, чайна лъжица захаръ и, ако е нужно, соль. Въ соуса се турятъ язицитъ и се варятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*



121. Пърженъ говежди языкъ.  
(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 языкъ, едно яйце, 2 лъжици пексимедъ, една и половина лъжица масло.

Приготовление: Язика се сварява много мѣтко, сема се кожата му и се оставя да изстине; языка трѣбва да бѣде посолень 6 дни прѣди употреблението. Като се нарѣже языка на късове дебели до 1 сантиметъръ, всѣки късъ се мокри въ разбито яйце, валя се въ пексимедъ и се пържи въ зачервеното на огъня масло, добръ като се зачервятъ и отъ двѣтъ страни. Това еденине се поднася съ зарзаватъ.

Врѣмето, нужно за приготовление е: 5 часа.

122. Пържени телешки бѣбреци.  
(за 8 человекъ)

Земато се: 4 телешки бѣбрека, чайна лъжица соль, 6 зърна пиперъ, яйце, половинъ чаша пексимедъ, една и половина лъжица масло, три четвърти чаша бульонъ, лъжица сметана.

Приготовление: 4 телешки бѣбрека се нарѣзватъ на кръгчета, посипватъ се съ соль и чукань пиперъ, мократъ се въ разбито яйце и се валятъ въ пексимедъ. Бързо се пържатъ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Въ останалото отъ пържението масло се прибавя малко бульонъ и сметана; соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито върху бѣбрецитъ.

Врѣмето, нужно за приготовление е  $\frac{1}{2}$  ч.

123. Говежди бѣбреци  
(за 6 человекъ)

Земате се: 3 говежди бѣбрека, глава лукъ, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, чаша бульонъ, лъжица сметана, чайна лъжица соль, 8 зърна пиперъ.

Приготовление: Рендосания една глава лукъ се запързва на слабъ огънь въ лъжица масло, силно като се бърка, прибавя се половинъ лъжица брашно и се размива съ чаша бульонъ. Въ соуса се прибавя още лъжица сметана, соль, 8 зърна чукань пиперъ и се оставя да заври еднажъ и, като се турятъ въ него нарѣзанитъ бѣбреци турятъ се на слабъ огънь да вратъ 10 — 12 минути.

Врѣмето, потрѣбно за приготовление е:  $\frac{1}{2}$  ч.

124. Пържена шумка  
(за 6 человекъ)

Зематъ се: 500 гр. сурова шумка,  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, 6 зърна пиперъ, 2 яйца,  $\frac{3}{4}$  ч. пексимедъ, лъжица масло.

Приготовление: Суровата шумка се нарѣзва на кръгчета отъ прѣсъ дебелина, турятъ се да прѣстоятъ една ноць въ млѣко, като се изсушатъ набиватъ се добръ и отъ двѣтъ страни, съ тъпата страна на ножа, посипватъ се съ пиперъ, мократъ се въ яйце и, като се обвалятъ въ пексимедъ, пържатъ се на умѣренъ огънь, като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Тукъ



могатъ да се употребатъ и изрѣзкитѣ отъ шумката, които като се нахълцатъ на дръбно намокрятъ се въ млѣко, прибаватъ се кръгчета дебели до единъ прѣстъ, и се постѣпва както се каза по-горѣ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е половинъ часъ, ако шумката е кисната, а ако не то 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч.*

### 125. Пържени селедки.

(за 6 человекъ)

*Земате се:* 4 селедки, чаша млѣко, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> чаша пексемець, лъжица сметана.

*Приготвление:* На селедкитѣ се снема кожата, раздѣлятъ се на двѣ на дължъ и се изваждатъ коститѣ. Като се оставатъ селедкитѣ да прѣстоятъ нѣколко часа въ млѣко, намокруватъ се въ разбито яйце гѣсто се посипватъ съ пексемець и се пържатъ въ масло, добрѣ като се зачервяватъ. Много сѣ вкусни пърженитѣ селедки съ зеленъ грахъ и съ бобове.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 4 ч.*

## Естиета отъ яйца.

Отъ всичкитѣ яйца на домашнитѣ птици сѣ най голѣмо прѣдпочтение се ползватъ кокошитѣ яйца. Най малко се обачатъ и употребяватъ яйцата отъ патици и мисирки, макаръ

тѣ и да сѣ много добри за въ кухнята. 1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> кокошо яйце е равно на едно патичино. Въ хранително отношение яйцето стои едва ли не по горѣ отъ месото. Тѣй като отъ яйцето може да присвлѣзе ново същество, то съвсѣмъ ясно е, че съдържимото отъ яйцето трѣбва да има всичко що е необходимо за създаване и хранение на орданизма. Тѣй, напр., въ яйцето се намиратъ вещества, които съдържатъ азотъ (бѣлтѣка) и такива, които не съдържатъ азотъ (жлѣтѣка), сѣщо соль, и всичко това въ такъво пропорционално отношение, какрето е нужно за отхранване на едно младо животно. Въ млѣкото сѣщо таково е отношението на веществата. За ради това, нерѣдко яйцето може да служи въ замѣна на млѣкото за бозайничета дѣца, ако тѣ, по каквато и да било причина немогатъ да прѣнесятъ млѣкото. Яйцата сѣ добри сѣщо така за слабитѣ и болнитѣ. Варенитѣ яйца не сѣ сгодни, защото коравия бѣлтѣкъ бавно се разтваря отъ стомашния сокъ, заради това за пищеварението е необходимо кораво сваренитѣ яйца добрѣ да се дѣвчатъ; хората съ лошо пищеварение не трѣбва да ядатъ кораво сварени яйца; такива хора най добрѣ е да употребяватъ или сурови яйца съ малко захаръ, или пѣкъ яйца, които само за малко врѣме сѣ биле турени въ вряща вода, колкото само съвсѣмъ лѣгко да се събире бѣлтѣка. Много неблагоприятно постѣпватъ тия хора, които не ядатъ бѣлтѣка; той е който прѣдставлява най доброто хранително вещество, въ



което едвай ли би отстъпилъ на жълтъка. Освѣнъ това, гдѣто яйцето е удомоваримо и хранително, то обладава скъпоцѣни за кухнята свойства: то съединява веществата, съставя, утлѣстява, чисти и пр., — все такива качества, които помагатъ щото естнестата да ставатъ разнообразни, тъй като помалко хранителнитѣ вещества, като се съединятъ съ яйце, ставатъ добра хранителна храна.

**126. Ровно сварени яйца.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 12 яйца и 12 чаши вода.

*Приготовление:* Като се омиятъ чисто, яйцата се турятъ въ телена кошница, спущатъ се съ кошницата въ вряща вода и се варятъ 2 минути. Ако яйцата ще се варятъ въ платнена торбичка, то трѣбва да се варятъ 3—4 минути.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 7 мин.

**127. Кораво сварени яйца.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 12 яйца и 12 чаши вода.

*Приготовление:* Яйцата се заливатъ съ студена вода и се оставя да възври, слѣдъ което се държатъ още 3 минути въ горѣщата вода, слѣдъ това се поливатъ съ студена вода за да се изстудятъ и се поднасятъ, като се снесе чурпката имъ.

*Врѣмето, погрѣбно за приготовление е:* 12 м.

**128. Яйца въ солени вода.**  
(за 4 человекъ)

*Зематъ се:* 8 яйца, 100 гр. соль, 4 1/2 чаши вода.

*Приготовление:* Възварява се 4 1/2 чаши вода съ 100 гр. соль, пускатъ се въ нея 8 яйца внимателно и се оставятъ да вратъ 10 минути. Послѣ като се строятъ по малко яйцата отъ къмъ острия имъ връхъ, туратъ се въ изстудената вече солена вода и се оставятъ да прѣстоятъ въ нея 24 часа или повече врѣме; така приготвенитѣ яйца се употребяватъ за брутербродъ или закуска.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 24 1/2 часа.

**129. Пържени яйца.**  
(за 5 человекъ)

*Зематъ се:* 1/4 лъжица масло, 10 яйца, щипка соль.

*Приготовление:* Въ всѣка отъ дупчицитѣ на специалния за яйца тиганъ се туря по малко масло и, безъ да се остави да се зачерви, въ всѣка дупчица се счуцва и изсипва по едно яйце, ако се нѣма специаленъ тиганъ, то това може да стане въ обикновенъ, като яйцата се изсипатъ едно до друго. Като се посипатъ яйцата съ ситна соль, тѣ се запържватъ на легкъ огънь до като бѣлтѣка не се затвърди, а жълтъка остане рѣдкъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 6 минути.



**130 Другъ видъ пържени яйца.**  
(за 5 человекъ).

*Зематъ се:* 10 яйца, щипка соль, лъжица брашно, 400 гр. масъ.

*Приготовление:* Строшватъ се въ лъжица по отдѣлно прѣсни яйца, посипватъ се отгорѣ съ соль и брашно, и внимателно се пуцатъ въ врящата масъ. Яйцата се изваждатъ щомъ добиятъ хубавъ свѣтло-протокалевъ цвѣтъ и веднага се поднасятъ на трапезата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 8 минути.*

**131. Яйчница.**  
(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 12 яйца, чайна лъжица соль, 12 лъжици млѣко, половинъ лъжица масло.

*Приготовление:* Разбиватъ се добрѣ 12 яйца съ малко соль, като се прибави и 12 лъжици млѣко; въ тиганя се разтопява половинъ лъжица масло, безъ да се остави да се запържи. Изсипва се въ него яйчната маса, която се оставя на слабъ огънь, до като отдолу не се образува дебелъ слой; тоя слой се изважда съ сребърна лъжица и се нарежда въ чиния. Тая яйчница се поднася съ сланина, съ булйонъ и др.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 20 минути.*

**132. Яйца подъ соусъ.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 яйца, 6 чаши вода, половинъ лъжица соль, 2 лъжици оцетъ, лъжица масло,

$\frac{3}{4}$  лъжица брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша булйонъ, чайна лъжица горчица, лъжица захаръ, лъжица сметана, лъжица пексимедъ, или рендосано сирено, половинъ лъжица каперси.

*Приготовление:* 8 прѣсни яйца се строщватъ въ 6 чаши вряща вода, въ която е турено малко соль, и лъжица оцетъ; слѣдъ нѣколко минути, щомъ туку бѣлтъка се е вкоравилъ, а желтъка е още редъкъ, яйцата се изваждатъ съ лъжица цѣдка и се нареждатъ на чиния. Като се възвари лъжица масло, смѣсва се съ  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно, прибавя се  $1\frac{1}{2}$  чаша булйонъ, чайна лъжица горчица, захаръ, соль, лъжица оцетъ, и най-послѣ сметана. Половината отъ така приготвения соусъ се изсипва въ друга чиния, а въ другата половина се нареждатъ добрѣ яйцата заливатъ се съ останалия соусъ, посипватъ се съ пексимедъ или рендосано сирене и се украшаватъ съ каперси. Тогавъ чинията съ яйцата се туря за нѣколко минути въ горѣща пещъ и щомъ се извадятъ поднасятъ се.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 20 минути.*

**133. Пълнени яйца**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 яйца, 8 ракови шиики, лъжица каперси, 100 гр. анчоуси, лъжица сметана, двѣ чайни лъжици прованско масло, половинъ чаша оцетъ, половинъ чайна лъжица соль, лъжица захаръ, 200 гр. черенъ хайверъ.

*Приготовление:* Сваряватъ се кораво 8 яйца,



като се разрѣжатъ по на половина внимателно се извждатъ жълтъцитѣ; жълтъцитѣ се разтриватъ съ двѣ чайни лъжици прованско масло и половинъ чаша оцетъ, като се сипватъ и двѣтѣ прибавки капка по капка, слѣдъ това се прибавя половинъ лъжица солъ, лъжица захаръ, лъжица сметана, нарѣзанитѣ дробно анчоуси, очистенитѣ ракови шиики и, като се разбърка всичко това добръ, напълнятъ се съ тая смѣсъ половинитѣ на яйцата. Въ срѣдата на една чиния се туря хавяра въ видъ на пирамидка, а наоколо се нареждатъ пълнитѣ яйца.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа*

### 134. Яйца съ фаршъ отъ кокошка. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 13 яйца, лъжица брашно 2 лъжици пексимедъ, 750 гр. масъ. За фарша: 2 грѣди отъ кокошки,  $\frac{3}{4}$  лъжица масло, 2 яйца, лъжица пексимедъ,  $\frac{3}{4}$  чаша млѣко, щипка солъ.

*Приготвление:* Като се сваратъ кораво 12 яйца, разрѣзватъ се наполовина, изваждатъ се жълтъцитѣ и се пълнятъ съ такъвъ фаршъ, какъвто се прави за фрикаделки отъ кокошка (56), тогава двѣтѣ половинки на бѣлтъка отъ яйцата се съединяватъ, обвързватъ се съ конецъ и се варатъ въ масъта до като се зачерватъ. По тоя начинъ приготвенитѣ яйца се подаватъ горѣщи съ соусъ майонезъ (82), приготвенъ отъ жълтъцитѣ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1 часъ.*

### Баницы и банички (пирожки).

Обикновено баницитѣ и баничкитѣ (пирожкитѣ) се правятъ отъ кисело тѣсто, макаръ и да могатъ да станатъ и отъ прѣсно тѣсто за месено съ масло, нарѣчено маслено и просто. Пирожкитѣ се правятъ на малки кръгове, а цѣли баницитѣ се правятъ цѣли и се пекатъ въ тещии. Когато се готви баница, трѣбва да се обърща особено внимание, щото прибавката да не бѣде рѣдка, тъй като въ такъвъ случай тѣстото ще се разпусне. Ако баницата би се правила отъ рѣжено брашно, то тѣстото, поне за единъ часъ врѣме трѣбва да се тури на топло мѣсто, за да може добръ да се повдигне (вкисне). Както за всичкитѣ видове месени, така и за баницата, отъ началото не трѣбва силна топлина, за да може тѣстото да се повдигне, а по послѣ топлината се увеличава за да може да се зачерви. Голѣмитѣ баницы се поднасятъ въ голѣма чиния, послана съ тантелена хартия. Малкитѣ пирожки, когато сж още горѣщи, не трѣба да се турятъ една въвъ друга, тъй като отъ това тѣ губатъ ровкостъта си. Пирожкитѣ се поднасятъ или за закуска или съ супата на обѣдъ. Голѣмитѣ баницы се поднасятъ също така мѣсто горѣщи закуски.



### 136. Баница съ зеле.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 2 глави зеле, 3 чаши бульонъ, 8 лъжици бульонна тлъстина,  $1\frac{1}{2}$  лъжица масло, 8 зърна черенъ пиперъ, 5 яйца, чайна лъжица соль, глава лукъ. За киселото тѣсто; 75 грама дрожди (тергия)  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, 500 гр. добро брашно, 2 щипки соль, 350 гр. масло, яйце, лъжица пексимеди.

*Приготовление:* Отъ двѣ велки зеле си изваждатъ горнитѣ листа, разрѣзватъ се зелкитѣ на двѣ, изрѣзватъ се кочана и другитѣ твърди части, а зелето се надробява много дръбно. Тогава зелето се туря въ тенджура, залива се съ 3 чаши тлъстъ бульонъ, турятъ се 8 лъжици тлъстина отъ бульонъ, лъжица масло, 8 зърна чуканъ ситенъ пиперъ, соль, глава рендосанъ лукъ. Постояно като се бърка, зелето се оставя да ври на слабъ огънь 1 —  $1\frac{1}{2}$  часъ, а слѣдъ това, за да истине изсипва се въ паница. Мѣжду това се приготвява слѣдующето кисело тѣсто: 75 гр. дрожди се разтопяватъ въ  $1\frac{1}{2}$  ч. топло млѣко, туря се соль и брашно и, като се замѣси и умѣси добръ тѣстото, оставя се да се повдигне. Тогава се разтрива 100 гр. масло въ пѣна, прибавя се въ тѣстото и наново се оставя да се повдигне. Слѣдъ това тѣстото се смѣсва съ брашно, раздѣля се на двѣ; едната половина се разтака доста тънко и върху направената кора се туря на купчинки разномѣрно тукъ таме 150 гр.

масло, збира се тогава кората като пликъ, пакъ се разтака, пакъ се збира и пакъ се разтака, а най послѣ се разтака колкото голѣмината на тепсията. Мѣжду това другата половина отъ тѣстото се разтака безъ масло много тънко и се туря кората върху тепсията. Тогава върху кората се туря приготвеното и вече изстинало зеле, посипва се съ 5 кораво сварени и едро нарѣзани яйца, посипани съ соль и се покрива съ разточената съ масло кора. Като се защипе баницата отъ странитѣ, оставя се поне единъ часъ за да се повдигне. Слѣдъ това, като се намаже отгорѣ съ яйце посипва се съ пексимедъ и се пече на умѣрена топлина приблизително  $\frac{3}{4}$  часъ. Тоя видъ баница се поднася мѣсто закуска съ ракия или пѣкъ на обѣдъ съ бульонъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 6 часа*

### 137. Баница съ кисело зеле и риба

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 100 гр. масло, 6 чаши кисело зеле, глава лукъ, 12 зърна черенъ пиперъ, 4 ч. вода, соль, 500 гр. прѣсно-солна сомова риба, 6 яйца, 3 лъжици пексимедъ. За киселото тѣсто: 75 гр. дрожди, 500 гр. брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, соль, 100 гр. масло.

*Приготовление:* На най слабъ огънь се вари 6 чаши едро нарѣзано кисело зеле съ 100 гр. масло, и 4 чаши вода. Отъ врѣме на врѣме може да му се прибавя и по малко бульонъ. Разточава



се повдигналото се втори път тѣсто (136); половината се туря на тепсия и се туря велето; върху велето се нарежда прѣсно-солната риба, нарѣзана на парчета, а върху нея се насипватъ 5 кораво сварени и едро нарѣзани яйца, покрива се съ останалото тѣсто, защипватъ се краищата и се оставя още 1 часъ да прѣстои за да се повдигне тѣстото. Слѣдъ това като се намаже съ яйца и се посипе съ пексимедъ, пече се, въ началото въ не много горѣща пещъ, а послѣ се усиля топлината, приблизително  $\frac{3}{4}$  часъ,

*Врѣмето, нужно за приготвление е 5 часа.*

### 138. Баница съ кокошка.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кокошки, 200 гр. масло, 200 гр. оризъ, соль, 6 яйца,  $4\frac{1}{2}$  ч. вода. За киселото тѣсто: 500 гр. брашно, 75 гр. дрожди, 200 гр. масло,  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, соль.

*Приготвление:* Като се опържатъ двѣ млади кокошки въ 100 гр. масло, месото се нарѣзва на дръбни, но красиви парчета, внимателно като се извадатъ коститѣ. Мѣжду туй, сварява се до мѣгкостъ въ  $4\frac{1}{2}$  чаши вода 200 гр. оризъ съ соль и 100 гр. масло; да се вари трѣбва на най-слабъ огънь. Като се приготви кисело тѣсто (136), оставя се да се повдигне втори пътъ. Като се разточи на кора половината отъ тѣстото, туря се въ тепсия намазана съ масло. Тогава върху кората равномерно се туря ориза, 5 кораво сва-

рени и едро нарѣзани яйца и парчетата отъ кокошето месо. Всичко това се покрива съ друга кора, защипватъ се краищата, и се оставя баницата да прѣстои още около единъ часъ, за да се повдигне, слѣдъ което, като се намаже съ яйца и посипе съ пексимедъ, пече се въ умѣрено топла пещъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 139. Пирожки съ месо.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* За тѣстото: 2 лъжици масло, 2 лъжици сметана, 500 гр. брашно, яйца. За подправата: Чиния остатъци съ месо, чаша соусъ отъ пържено месо, лъжица сметана.

*Приготвление:* Приготовлява се тѣсто (140) и се разтака. Скѣлданото месо се смѣсва съ чаша соусъ отъ подъ пържено и лъжица сметана и се вари на слабъ огънь. Като изтине, туря се масата върху кората и се покрива съ друга кора и съ чаша се изрѣзватъ пирожкитѣ кръгли или въ видъ на полумѣсецъ. Пирожкитѣ се намазватъ съ яйца и се пекатъ въ тепсия, добръ като се зачерватъ. Тоя видъ пирожки се поднасятъ съ булйонъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{1}{2}$  часъ*

### 140. Пирожки съ сирене.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* За тѣстото.  $1\frac{1}{2}$  лъжица масло,  $1\frac{1}{2}$  лъжица сметана, 400—500 гр. брашно, яйца.



За подправата: 3 яйца, чаша рендосано сирене, щипка солъ, лъжица масло.

**Приготовление:** 1 1/2 лъжица масло се разбива въ пѣна, прибавя се 1 1/2 лъжица сметана и толкова брашно, щото тѣстото, което ще се образува да може да се точи. За подправата: 1 лъжица масло се разбива въ пѣна, туратъ се 3 жълтъка, чаша рендосано сирене, солъ и, като се смѣси всичко добръ, прибавятъ се и разбититѣ бѣлтъци. Приготвената приправа се туря на купчинки върху разточената кора и се покрива съ друга; съ малка чаша се изрѣзватъ пирожкитѣ, намазватъ се съ яйца и се пекатъ добръ като се зачервятъ. Тия пирожки се подаватъ топли съ бульонъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1 1/4 часа.*

#### 141. Пирожки съ яйца

(за 10 человекъ)

**Зематъ се:** За тѣстото: 2 лъжици масло, 2 лъжици сметана, 400 — 500 гр. брашно, яйца. За подправата: 5 яйца, щипка солъ.

**Приготовление:** 2 лъжици масло се разбива въ пѣна, прибавятъ се 2 лъжици сметана и толкова брашно, щото тѣстото което ще се образува да може да се точи. 5 кораво сварени яйца, като се изстудятъ добръ нарѣзватъ се на дръбно и като се посолятъ турятъ се на купчинки върху разточената кора и се покриватъ съ такава. Тогава съ чашка се изрѣзватъ пирожкитѣ, на-

реждатъ се на тепсия, която не се намазва съ месо, обмазватъ се съ яйца и се пекатъ добръ като се зачервятъ. Поднасятъ се горѣщи съ бульонъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

#### 142. Пирожки съ шумка.

(за 8 человекъ)

**Зематъ се:** За тѣстото: 1 1/2 лъжица масло, 1 1/2 лъжица сметана, 400 — 500 гр. брашно, яйца. За подправата: 400 гр. шумка, глава лукъ, 12 зърна пиперъ.

**Приготовление:** 1 1/2 лъжица масло се разбива въ пѣна, прибавятъ се 1 1/2 лъжица сметана и толкова брашно, щото тѣстото, което ще се образува да може да се точи. Половината отъ готовото тѣсто се разтака на една кора и върху нея се натурва на купчинки нарѣзаната на четрижгълни парчета сурова шумка, която не трѣбва да бѣде много тлѣста, посипва се съ чуканъ черенъ пиперъ и съ дръбно нарѣзана глава лукъ. Като се покрие съ кора отъ другата паловина на тѣстото, съ чашка се изрѣзватъ пирожкитѣ, туратъ се на намазана тепсия и, като се обмажатъ съ яйца, пекатъ се на легка топлина добръ като се зачервятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/4 ч.*

#### 143. Руски разтегай.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 500 гр. брашно, 3 лъжици масло,



75 гр. дрожди, 500 гр. щука, 750 гр. семга, 10 върна пиперъ, солъ, 3 яйца, лъжица пексимедъ,  $1\frac{1}{4}$  ч. млъко.

**Приготовление:** Разтопяватъ се дрождитѣ въ  $1\frac{1}{4}$  ч. вѣвтопло млъко, сипва се въ тѣхъ 500 гр. брашно замѣсва се тѣстото и се оставя да се повдигне. Тогава се прибавятъ 2 жълтъка и 2 лъжици разбито вѣвна масло и тѣстото се умѣсва добръ и пакъ се оставя да се повдигне. 500 гр. щука се очиства добръ отъ коститѣ си и се кълца доста дръбно; послѣ бързо като се подпържи въ лъжица масло, посолява се съ чуканъ черенъ пиперъ. Повдигналото се втори пътъ тѣстото се разтака и отъ кората съ голѣма чаша се изрѣзватъ кръгове, върху които се туря фарша отъ щуката, който се покрива съ нарѣзаната на кръгове семга и пирожкитѣ се защипватъ така на околу, щото срѣдата да остане отворена. Намазва се тепсия съ масло и като се наредатъ на нея пирожкитѣ, оставятъ се да се повдигнатъ, послѣ като се обмажатъ съ яйце и се посипатъ съ пексимедъ, пикатъ се добръ като се зачервятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

#### 144. Разтегай съ селедки.

(за 8 человекъ).

**Зематъ се:** 500 гр. брашно, 3 лъжици масло, 75 гр. дрожди, една и четвъртъ чаша млъко, солъ, 3 глави лукъ, 10 върна пиперъ, 5 селедки, яйце, лъжица пексимедъ.

**Приготовление:** Приготовлява се също такъво тѣсто, както се каза по горѣ (143). Когато тѣстото се е вече повдигнало втори пътъ, разтака се и отъ кората съ чаша се изрѣзватъ не голѣми кръгове, които се пълнятъ съ слѣдующия фарщъ: 3 рендосани глави лукъ се сваряватъ съ лъжица масло, турятъ се и 5 дръбно нарѣзани селедки и добръ като се размѣси изстудява се. Кръговетѣ отъ кората, върху които е натуранъ фарша се покриватъ съ други кръгове, защипватъ се добръ краищата, а горната кора се разрѣзва по срѣдата. Паправенитѣ пирожки се турятъ на намазана съ масло тепсия, оставатъ се да се повдигнатъ и чакъ тогава са намазватъ съ яйце и се посипватъ съ пексимедъ. Пекатъ се добръ като се зачервятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 ч.*

## Т ѣ с т о .

Много е трудно да се приготви маслено тѣсто. Брашното, колкото и да е добро, трѣбва добръ да се прѣсе; маслото трѣбва да бѣде най прѣсно, не солено и много твърдо; тѣстото трѣбва да се приготовлява въ много студено мѣсто. Пещъта, въ която се пекатъ приготвенитѣ отъ тоя видъ тѣсто работи трѣбва да бѣде много топла. Щомъ туку кората се зачерви, трѣбва да се покрива съ хартия и да се отвори отдушника на пещъта. Тѣстото може да се при-



готви единъ денъ и даже нѣколко дни прѣди употребленнето му, но трѣбва да се държи на много студено мѣсто. Месенитѣ отъ маслено тѣсто сѣ много вкусни само въ тоя денъ, въ който сѣ приготвени. Това тѣсто не е лесно смиляемо, та и ватова хората сѣ слабо здравие трѣбва да го употребляватъ много внимателно.

#### 145. Маслено тѣсто.

*Зематъ се:* 200 гр. най добро брашно, чаша вода, 3 лъжици спиртъ, 200 гр. масло, яйце.

*Приготовление:* Като се забърка 200 грама брашно, сѣ малка чаша много студена вода и 3 лъжици силенъ спиртъ, замѣсва се тѣстото въ много студено мѣсто и на много студена дѣска, като се прибавя по малко брашно. Прѣди това 200 грама масло трѣбва добръ да се промие, да се изсуши и да се тури въ ледъ за да се затвърди. Като се умеси и разточи тѣстото доста тънко, туря се върху него раздѣленото на парченца масло, тѣстото се свива като пликъ, пакъ се разтака, пакъ се свива и разтака три-четри пѣти, безъ да се туря вече масло. Най-много трѣбва да се внимава щото тѣстото да не се залепява за дѣската, на която се меси и точи, и бързо да бѣде приготвено защото иначе се разпуца, става мѣгко и не става сполучливо.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

#### 146. Обикновено тѣсто.

*Зематъ се:* 2 лъжици масло, 2 лъжици сметана, 400 — 500 гр. брашно.

*Приготовление:* 2 лъжици масло се разбива въ пѣна, прибавятъ се 2 лъжици сметана и толкова брашно, щото тѣстото, което ще се замѣси, да може да се разтака. Тоя видъ тѣсто се употреблява за баници, за пирожки и пр.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 15 минути.*

#### 147. Кисело тѣсто.

*Зематъ се:* 500 гр. брашно, 75 гр. дрожди (тергия), 100 гр. масло  $1\frac{1}{2}$  чаша млѣко, соль.

*Приготовление:* 75 гр. дрожди се разтопяватъ въ  $1\frac{1}{2}$  чаша топло млѣко, туря се соль и брашно и се замѣсва тѣсто, което слѣдъ като добръ се убие и умѣси, оставя се да се повдигне. Тогава 100 гр. масло се разбива въ пѣна, прибавя се въ тѣстото, което се умѣсва съ него и се оставя пакъ да се повдигне. Каквото и да се приготви отъ тоя видъ тѣсто, не трѣбва да се пече до като не се остави да се повдигне.

### Зеленчуци.

Зеленчуцитѣ, въ по голѣмата си частъ, прѣдставляватъ легка и здрава храна, макаръ, съ изключение на бобовитѣ, да сѣдържатъ малко хранителни вещества, по която причина и не е добръ да се храни человекъ само съ тѣхъ, както това праватъ вегетарианцитѣ, тѣй като тоя видъ



храна не е достатъчна да поддържа здравето и жизненитѣ сили на чловѣка.

Тѣй като най важното въ зеленчуцитѣ е тѣхната прѣснога, то най добрѣ е, ако е възможно, да се бератъ туку прѣди употреблението имъ.

Да се миятъ зеленчуцитѣ трѣбва туку прѣди самото имъ употребление тѣй като иначе тѣ губатъ присѣщия си нѣженъ вкусъ; сжщо така не трѣбва да се оставятъ да киснатъ въ вода, защото водата равтопява частъ отъ хранителнитѣ вещества, като: солта, киселината, захарта и бѣлтѣка, които направно ще се изгубятъ. Ако зеленчуцитѣ, отъ родѣтъ, напримѣръ, на цвѣтното, зеле, би трѣбвало да се поднасятъ цѣли, то щемъ нещемъ тогава трѣбва да ги турнеме за нѣколко минути въ солена вода, за това, за да се очистятъ отъ загнивдилитѣ се въ тѣхъ червеи, които отъ водата веднага ще изпльзятъ вѣнъ.

Всички прѣсни зеленчуци се туратъ да вратъ, като изведнажъ се залѣятъ съ вряща вода, а сушенитѣ — съ студена. Прѣснитѣ зеленчуци, залѣти направо съ вряща вода, запазватъ сока си и хранителнитѣ си вещества. Стрѣжнитѣ плодове трѣбва да се заливатъ съ студена вода, тѣй като по тоя начинъ тѣ лесно се разваряватъ. За варение зеленчуци, вода трѣбва да се зема тройно повече отъ зеленчуцитѣ. На 6 чаши вода се туря 35 гр. соль; водата може да изври колкото ще, но все пакъ ще остане нѣщо за соуса. За да не се изгубятъ направно хранителнитѣ части,

както това може да стане, ако водата дойде много и трѣбва да се изхвърли частъ отъ нея. Ако при варението е турено малко вода или пѣкъ турната е извряла, така щото неще има достатъчно за да се приготви соуса, то въ такъвъ случай трѣбва да се прибави, но само вряща вода, а никога не студена. Ако зеленчуцитѣ сж готови, а водата дойде повече отколкото трѣбва за соуса, то излишѣка не трѣбва да се хвърла, а може да се прибави въ соуса, тѣй като водата, въ която сж се варили цвѣтно, зеле, спаржа, моркови и др. подобни, придава на естиетата приятенъ вкусъ. Ако въ пресни или сушенн зеленчуци и плодове би трѣбвало да се тури каквато и да е тлъстина, то тя се туря само тогава, когато сж почнали вече да вратъ; защото ако се тури по рано, то тя не ще даде на водата да проникне въ зеленчуцитѣ, вслѣствие на което тѣ нѣма да станатъ нѣжни и вкусни. Зеленчуцитѣ трѣбва да се варятъ добрѣ покрити, щото да не се даде възможность на аромата имъ да се испари. Всичкитѣ видове зеленчуци ще бждатъ много по вкусни, ако се оставятъ да повратъ съ соуса поне четвъртъ часъ прѣди да се сложатъ. Зеленчуцитѣ, които лесно се смачкуватъ отъ бърканието, не трѣбва да се бъркатъ, а трѣбва да се разклащатъ добрѣ съ тенджерата. Ако нѣкакъ се е случило щото зеленчуцитѣ да сж загорѣли, тѣ веднага трѣбва да се прѣпразнатъ въ друга тенджура и да се варятъ до като станатъ готови, като имъ се



подлѣ булѣонъ или вода. Зеленчуцитѣ, отъ видѣтъ на спанака, щавела и др., се заливатъ съ вряща вода, оставятъ се бързо да заврятъ безъ да се покрива тенджерата, послѣ, като се излѣе водата изцѣдяватъ се колкото е възможно добрѣ и се очистватъ отъ врѣднитѣ за здравието трѣвки, ако сж попаднали такива. Ако искаме да запазиме на зеленчуцитѣ тѣхния зеленъ цвѣтъ, то тѣ трѣбва да се посолятъ още щомъ се туратъ да се варатъ. Ако зеленчуцитѣ сж оvehнали, то прѣди употрѣблението имъ отъ вечеръ трѣбва да се зариятъ въ доста влаженъ пѣськъ.

Когато се готвятъ зеленчуци, нетрѣбва да се забравя за това, че тѣ не съдържатъ въ себе си ни най малко тлъстина; за да се допълни тоя тѣхенъ недостаткъ и за да се придаде на зеленчуцитѣ вкусъ и хранителность, трѣбва до като се готватъ да не се скѣпи маслото; като се готватъ зеленчуци трѣбва да се помни, че тѣ не съдържатъ въ себе си необходимата за хранението тлъстина и заради това, ва да се допълни тоя недостаткъ, заедно съ тѣхъ трѣбва да се поднася и месо.

Стржковитѣ плодове сж особено богати съ вещества, които образуватъ тлъстина и месо, така щото тѣхната хранителность се сравнява не само съ тая на хлѣба, но даже и съ тая на месото. Не напрасно се употрѣбватъ стржковитѣ плодове съ голѣма охота за едение; тѣ сж много хранителни, а при това и не сж скѣпи. Тоя видъ плодове съдържатъ вещества, които

праватъ месо, па и освѣнъ това съ кола тѣ сж по богати отъ месото, и трицѣти по богати отъ картофитѣ. Въ стржковитѣ плодове се съдържа даже готово захарно вещество, което се усѣща когато сѣ яде прѣсенъ, зеленъ грахъ. Слѣдователно, стржковитѣ плодове съдържатъ въ себе си, повече отъ другитѣ растения, вещества, които образуватъ месо; само вода съдържатъ малко тия плодове, по която причина и нетрѣбва да се едатъ сухи. Младия грахъ и другитѣ бобове иматъ още и това прѣвмущество, че тѣ могатъ да се ядатъ направо съ стржкитѣ си; които, на свой редъ, сжщо така сж богати както съ кола, така и съ захаръ.

Заради това сушенитѣ стржкови плодове, непрѣмено трѣбва добрѣ да се очистватъ отъ чурупкитѣ си, защото сухата чурупка не се разтвара нито отъ плюнката, нито отъ стомашния сокъ, та само затруднява стомаха и се прѣдизвикватъ разни болести.

Навѣрно, на всѣка стопанка се е случило да забѣлѣжи при варението на стржковитѣ плодове слѣдующата особеность. По нѣкога плодѣтъ се вари съ часове и не става мѣгкъ, или пѣкъ младъ прѣсенъ грахъ, или другъ нѣкой плодъ, който въ суровъ видъ е мѣгкъ, при варението става твърдъ, когато скѣпитѣ плодове други пѣтъ завчасъ се сваряватъ, ставатъ мѣмки и кожицата имъ се обѣлва лесно. Причината на това нѣщо не е въ плодетѣ, а въ водата, която се употрѣбява за варението. Всѣка сто-



панка внае по прането, каква е разликата мѣжду острата и мѣгка вода. Въ острата вода сапуна се прѣсича и придобива сивъ цвѣтъ, когато въ мѣгката вода той добръ се разтопява, и водата става слизгава. Всичко това зависи отъ факта, че острата вода съдържа во себе си варь, която, като се съединява съ тлѣстата кислота на сапуна, образува неразтопяемо вещество; дъждовната вода много малко или пѣкъ съдържа въ себе си варь, та заради това сапуна се разтопява напълно. — Сѣщото става и съ веществата, които се намиратъ въ стржковити плодове. Варьта която се съдържа въ водата съединява се съ нѣкои части отъ плодоветѣ, образуватъ едно твърдо и неудобаваримо тѣло, когато дъждовната вода напротивъ разтопява веществата, които се намиратъ въ плодоветѣ.

Поради това става явно, че варението въ мѣгка вода грахътъ и другитѣ бобови плодове не само прави икономия отъ топливото, но и запазва хранителността имъ; освѣнъ това, за успокоение на стопанкитѣ ще забѣлѣжиме, че дъждовната вода ни най-малко не е нечиста, както много хора мислятъ; достатъчно е само да се остави 1 — 2 часа да се утай, и като се земе утаената частъ другата да се прѣцѣди прѣзъ платно.

Въ здравото тѣло грахътъ и другитѣ бобови плодове образуватъ кръвь, мосо, млѣко и тлѣстина. Ако се очистятъ отъ чурупкитѣ си, тогава тѣ изгубватъ своитѣ неприятни и отѣгчающи свойства; освѣнъ това грахътъ съдържа фосфоръ,

който е необходимъ при образуването на мозѣка и коститѣ. Ота това става явно, че грахътъ е полезенъ не само за тѣлото, но и за ума.

Сушенитѣ зеленчуци, опрѣдѣлени за употребление, трѣбва отъ вечерь да се омиватъ много добръ, да се изхвѣли водата, въ която сѣ мити, да се налѣе чиста и, като се покриятъ, да се оставятъ да прѣстоятъ въ нея. На слѣдующия день тѣ се варатъ въ сѣщата вода, сѣщо така добръ покрити; да се варатъ трѣбва на бавенъ огънь. Да се солятъ стржкнитѣ плодове трѣбва само тогава, когато вече сѣ станали мѣжки, защото ако се посолятъ по напрѣдъ тѣ ще станатъ корави. Ако плодоветѣ се варатъ доста врѣме и не ставатъ мѣжки, то въ водата трѣбва да се тури съ върха на ножъ сода. Тѣй като консервитѣ иматъ важно значение за готварницата, то ние ще дадеме нѣкои кратки наставления за тѣхното употребление. Консервиранитѣ: грахъ, бобове, спаржа, цвѣтно зеле и пр., могатъ да се приготвятъ въ 5 минути врѣме. За 6 человекъ се тура лъжица масло и половина лъжица брашно въ тенджура и, силно като се бърка, размива се съ  $2\frac{1}{2}$  чаши булйонъ, туря се малко соль и захарь, изсипватъ се въ соусъ плодоветѣ отъ кутията, за 6 человекъ е достатъчна една малка кутия, и се оставятъ да повратъ нѣколко минути. Спаржата прави изключение отъ това правило; тя нетрѣбва да се остави да заври, тѣй като тя ще се разложи и ще стане невкусна. Другъ единъ способъ за готвението на консервитѣ се



състои въ това, че кутията се туря въ вряща вода и се оставя добръ да се затопли. Тогава кутията се отваря и съдържимото се изсипва на затоплена цѣдка и веднага плодотѣ се поднасятъ на затоплено блюдо, заедно съ подпържено или разтопено масло.

#### 148. Цвѣтно зеле. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 2 — 3 кочана цвѣтно зеле, лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, лъжичка солъ, лъжица захаръ, чашка млѣко.

*Приготовление:* 2 — 3 кочана очистено цвѣтно зеле се туратъ въ солена вряща вода и се варатъ до мѣгкостъ, слѣдъ което се изсипватъ въ цѣдка. Въ тенджура се разтрива лъжица масло съ три четвърти лъжица брашно, прибавя се солъ, лъжица захаръ, 1½ чаша отъ водата, въ която се е варило зелето, чаша млѣко, тукъ се туря и зелето, и се оставя да заври еднажъ съ соуса. Зелето може да се поднася съ холандски соусъ (83) или съ подпържено масло.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1 часъ.*

#### 149. Запечено цвѣтно зеле. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 — 3 кочана цвѣтно зеле, двѣ лъжици масло, лъжица брашно, лъжица солъ, лъжица захаръ, 2 лъжици сметана, 3 жълтъка, чаша рендосано сирене, половинъ чаша чуканъ пексимедъ.

*Приготовление:* Очистеното зеле се сварява до мѣгкостъ въ солена вада, и се изсипва въ сито за да се изцѣди. Въ тенджура се разтопява лъжица масло, сипва се лъжица брашно и, непрѣкъснато като се бърка, размива се съ 3 чаши отъ водата, въ която се е варило зелето, прибавя се солъ, лъжица захаръ и двѣ лъжици сметана. Като се свали тенджерата отъ огъня, въ соуса се вливатъ добръ разбити съ лъжица сметана 3 жълтъка и вече не се туря на огъня. Въ дълбока паница се нарежда редъ зеле, легко се залива съ соусъ, посипва се съ рендосано сирене, пармазанъ или швайцеръ, пакъ се туря редъ зеле и т. н. до като се нареди всичкото зеле въ видъ на куполъ; тогава като се залѣе гѣсто съ соусъ, посипва се съ сирене и пексимедъ попрѣсква се добръ съ разтопено масло и се пече въ добръ топла пещъ. добръ като се зачерви.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1½ ч.*

#### 150. Спаржа съ сирене. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. спаржа, 2 лъжици масло, три четвърти чаша рендосано сирене, половинъ лъжица солъ, 30 раци.

*Приготовление:* Като се очисти зелето и се свари добръ въ солена вода, нарежда се въ продълговата чиния. На слабъ огънь легко се подпързва лъжица съвѣмъ прѣсно масло, залива се съ него спаржата, украсява се съ тридесетъ



сварени раци, и се посипва съ три четвърти чаша рендосано сирене.

Като се приготви отъ чурупкитѣ на рацитѣ раково масло изсипва се върху сиренето.

Раковото масло се приготвява по слѣдующия начинъ: Пълна дълбока чиния дръбно счукани ракови чурупки се заливатъ съ толкова вода, щото да бждятъ добръ покрити, прибавя се лъжица масло и се оставятъ бавно да вратъ  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  часъ, постепенно като се снема образующата се червена пѣня, която се нарича раково масло. Пѣната се прѣцѣжда прѣвъ сито и се употребява въ разни соусове.

#### 151. Керевизени корени.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 600 гр. керевизени корени, половинъ лъжица брашно, половинъ чайна лъжица солъ, лъжица масло, 2 чаши млѣко.

*Приготовление:* Керевиза се омива добръ и се туря въ вряща вода, като се остави да ври 5 минути време, слѣдъ което се изсипва въ цѣдка и се снема кората му. Въ тенджура се разтвива лъжица масло съ половинъ лъжица брашно, размива се съ двѣ чаши млѣко, туря се солъ, лъжица захаръ, и керевиза, които трѣбва да се вари въ готовия соусъ до като стане мѣгкъ.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 1 ч.*

#### 152. Прѣсенъ зеленъ грахъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.500 кг. грахъ, лъжица масло,  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша бульонъ, лъжица захаръ, лъжица солъ.

*Приготовление:* Грахътъ се олющва, омива се и се залива съ вряща вода. Когато грахътъ стане почти мѣгкъ, разтвива се въ тенджура лъжица масло съ три четвърти лъжица брашно, размива се съ  $1\frac{1}{2}$  чаша бульонъ, влива се още  $\frac{3}{4}$  чаша отъ водата, въ която се е варилъ грахътъ, туря се лъжица захаръ, солъ и най-послѣ грахътъ, който се вари въ соуса, до като стане съвсѣмъ мѣгкъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{1}{2}$  ч.*

#### 153. Сушенъ зеленъ грахъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 250 гр. грахъ, една и половина чаша бульонъ, лъжица масло, половинъ лъжица солъ, лъжица захаръ, 2 чайни лъжици брашно.

*Приготовление:* Като се омие добръ 250 гр. сушенъ грахъ наксива се въ студена вода отечерь или нѣколко часа прѣди готвението. Слѣдъ това се вари до половина мѣгкостъ въ сѣщата вода, като се прибави постепенно една и половина чаша бульонъ; малко прѣди да бжде готовъ туря се лъжица масло, солъ и  $\frac{1}{2}$  — 1 лъжица захаръ. Послѣ, като се посипе съ 2 чайни лъжици брашно,



грахът се вари на слабъ огънь до като не стане мѣгкъ, а соуса гъстъ.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 3 ч.*

### 154. Пюре отъ грахъ

(за 6 челов.)

*Зематъ се:* 750 гр. жълтъ грахъ, 2 лъжици масло, половинъ лъжица солъ, 2 глави лукъ.

*Приготовление:* На слабъ огънь се сварява до мѣгкостъ 750 гр. грахъ съ много малко вода, колкото да не загори. Слѣдъ това грахътъ се протрива прѣзъ цѣдка и пюрето се туря обратно въ тенджерата, дѣто като се прибави лъжица масло, половинъ лъжица солъ вари се като се равбърква добръ, до като не се обърне на каша. Готовото пюре се попарява съ подпържено масло или съ подпърженъ въ масло лукъ и се поднася съ шумка, котлети и др. подобни естиета; прѣди варението, най малко поне 5 часа, грахътъ трѣбва да бѣде накиснатъ.

*Врѣмето, потребно за приготовление, е: ако грахътъ е киснатъ 4 часа ако не 9.*

### 165. Зелени бобове.

(за 6 человѣка).

*Зематъ се:* 600 гр. младъ зеленъ бобъ, лъжица масло  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно, лъжица захаръ, половинъ чаша бульонъ или млѣко, лъжица солъ.

*Приготовление:* Като се омие добръ бобътъ, очиства се, нарѣзва се тънко, тура се въ вряща

вода, соли се и се вари до мѣгкостъ. Водата трѣбва да се остави да изври до толкова, щото когато боба вече ще бѣде уврялъ, да остане колкото ще бѣде нужно за соуса.

Въ тенджура се туря лъжица масло,  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно, лъжица захаръ и солъ. Като се смѣси и разтрие всичко това заедно размива се съ една и половина чаша вода, отъ тая, въ която се е варилъ боба и се изсипва върху боба, прибавя се половина чашка бульонъ или млѣко и се оставя да заври още еднажъ и тогава се поднасятъ. Когато боба е вече сваренъ, той трѣбва да се изсипе въ цѣдка за да се изцѣди и тогава се туря въ соуса.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 часа.*

### 156. Жълти бобове.

(за 6 человѣка)

*Зематъ се:* 600 гр. бобъ, лъжица солъ, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, лъжица захаръ. За подпърженото масло: 1 лъжица масло.

*Приготовление* Като се омие боба натрошва се, туря се въ вряща вода, посолява се и се оставя да уври до мѣгкостъ. Сварения бобъ се поднася или съ подпържено масло или съ слѣдующия соусъ. Въ тенджура се туря лъжица масло, сипва се слѣдъ това половинъ лъжица брашно, лъжица захаръ, малко солъ и се наливатъ  $2\frac{1}{4}$  ч. вода, отъ тая въ която се е варилъ боба; изсипания въ цѣдка бобъ, който вече се е изцѣдилъ добръ се туря въ соуса и се оставя да поври.



Малко прѣди да се сипе и поднесе, който обича туря малко нарѣзана на дрѣбно пиперка и оставя да заври боба още еднажъ. По сѣщия начинъ се приготвяватъ всички други дебело стржчни бобове, когато сж още прѣсни и младп.

*Врѣмето, потребно за приготвление е: 2 ч.*

### 157. Жълтъ бобъ съ сирене.

(за 6 челов )

*Зематъ се:* 600 гр. бобъ,  $1\frac{1}{4}$  лджица масло, половинъ чаша рендосано сирене, лъжица соль.

*Приготвление:* Бобътъ добрѣ като се очисти туря се въ солена вряца вода и се вари до мѣгкостъ. Когато се свари изсипва се въ цѣдка и се оставя да се изцѣди добрѣ, нарежда се въ чиния, посипва се съ подпържено масло, посипва се съ рендосано сирене и се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $1\frac{3}{4}$  ч.*

### 158. Моркови.

(за 6 человѣка)

*Зематъ се:* 5 — 8 моркови, лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, чайна лъжица соль, лъжица захаръ, чаша млѣко или буlionъ.

*Приготвление:* Морковитѣ се овиматъ и очистватъ, тогава се нарѣзватъ на чеверожгълни парчета и, като се залаятъ съ вряца вода, варатъ се до мѣгкостъ. Въ тенджура се разтрива лъжица масло съ три четвърти лъжица брашно, размива се съ  $1\frac{1}{2}$  чаша вода, отъ тая въ която

сж се варили морковитѣ, туря се соль, лъжица захаръ, чаша млѣко или буlionъ и нѣколко врѣме се варатъ морковитѣ въ готовия соусъ който прѣдварително добрѣ трѣбва да сж се прѣцѣди

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 159. Цвѣкло.

(за 6 человѣка).

*Зематъ се:* Пълна дълбока чиния цвѣкло, лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, една и половина чаша буlionъ, една и половина лъжица захаръ, чайна лъжица соль, 3 лъжици оцетъ, лъжица сметана.

*Приготвление.* Като се свари до мѣгкостъ цвѣклото, очиства се и се нарѣзва на дрѣбно. Въ тенджура се разтрива до бѣлостъ лъжица масло съ три четвърти лъжица брашно, размива се съ една и половина чаша буlionъ, тура се една и половина лъжица захаръ, соль и 3 лъжици оцетъ. Слѣдъ това се туря и цвѣклото и непрѣкъснато като се бърка, оставя се да заври. Послѣ се прибавя лъжица сметана.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

### 160. Спанакъ

(за 6 человѣка).

*Зематъ се:* 4 пълни чинии спанакъ, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша млѣко, лъжица соль, лъжица захаръ, и яйце.



*Приготовление:* Добрѣ очистенитѣ листа на спарака се заливатъ съ вряща вода и се варатъ въ непокрытъ сждѣ  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  часъ, слѣдѣ което се изсипва въ цѣдка, отцѣжда се добрѣ, изрѣзва се дрѣбно или се протрива прѣвъ сито. Въ тенджура се разтрива лъжица масло съ половинѣ лъжица брашно, налива се постепенно една и половина чаша врящо млѣко и се туря спанака. Като се прибави тогава солъ и лъжица захаръ, оставя се да заври и се поднася съ кораво сварени и по наполовина разрѣзани яйца.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 $\frac{1}{2}$  ч.*

### 161. Щавелъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 4 пълни чинии щавелъ, лъжица масло, три четвърти чаша червено вино, една и половина лъжица захаръ, чаша бульонъ, двѣ лъжици пексимедъ, чайна лъжица солъ, 4 яйца.

*Приготовление:* Щавелтъ се омива много добрѣ, залива се съ вряща вода и се вари до мѣккостъ, безъ да се покрива сждината. Като се свари насипва се въ цѣдка, прѣцѣжда се добрѣ и послѣ или се реже много дрѣбно или пакъ се протрива прѣвъ цѣдката. Въ тенджура се туря лъжица масло, 1 — 2 лъжици захаръ, сипва се чаша бульонъ, туря се 2 лъжици пексимедъ, туря се щавела, солъ и всичко това се вари на много слабъ огънь. Най послѣ се тура три четвърти чаша червено вино. Ако соуса отъ

щавела е много рѣдъкъ, то се прибавя малко пексимедъ. Съ щавела се поднасятъ кораво сварени очистени и по наполовина разрѣзани яйца.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 152. Ангинари (артишо).

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 2 голѣми ангинари, 2 лъжици масло, половинѣ лимонъ лъжеца солъ.

*Приготовление:* Ангинаритѣ се заливатъ съ толкова вода щото тѣ да бѣдятъ съвсѣмъ покрити, и се варатъ до готовностъ, като се прибави половинѣ лъжица масло, солъ и сока отъ половинѣ лимонъ. Върховетѣ на ангинаритѣ се отрѣзватъ съ ножици, изваждатъ се отъ срѣдата вѣтрѣшнитѣ влакна, които доста лесно се отдѣлятъ, и веднага се поднася, защото прѣсното бѣло месо на ангинара бързо синѣе отъ въздуха. Ангинаритѣ се поднасятъ съ разтопено масло или съ холандски соусъ. (83)

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 163. Краставички.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 12 краставици, 1 лъжица солъ, 3 чаши бульонъ, три четвърти лъжица масло, половина лъжица брашно, 3 лъжици оцетъ, лъжица рахаръ.

*Приготовление:* Като се очистятъ 10 — 12 краставици добрѣ, разрѣзватъ се на длъжъ, из-



важдатъ се семената съ сръбърна лъжица, наръзватъ се на едри парчета, посипватъ се съ солъ и се оставятъ да прѣстоятъ единъ часъ; слѣдъ това легко като се обършатъ турятъ се въ бульона и се варатъ 10 — 15 минути на най слабъ огънь. Въ тиганъ, често като се разбърква, на слабъ огънь, приготвява се подпържено брашно, което трѣбва да земе кестановъ цвѣтъ, отъ три четвърти лъжица масло и половина лъжица брашно; брашното се туря въ краставицитѣ, като се прибаватъ 3 лъжици оцетъ и лъжица захаръ. Ако бульонътъ дойде повече отъ колкото трѣбва за соуса, той трѣбва да се отсипе, но прѣди да се тури брашното. Така приготвенитѣ краставици служатъ за много добъръ соусъ за рагу и др. подобни естиета.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа.*

#### 164. Фаршировано зеле

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 зелка зеле, половинъ лъжица масло, лъжица солъ. За месния фаршъ: дълбока чиния остатъци отъ печено, чаша соусъ отъ печено, половинъ лъжица масло, лъжица сметана, половинъ лъжица солъ, глава лукъ, 6 зърна пиперъ. За запърженото масло: лъжица масло.

*Приготвление:* Отъ една голѣма зелка зеле се откъсватъ листата, туратъ се въ вряща солена вода и се варатъ четвъртъ часъ. Слѣдъ това, нѣколко голѣми зелени листа се турятъ

върху чиста, оплакната въ студена вода и намазана съ масло салфетка и листата се пълнятъ съ месния фаршъ, приготвенъ отъ остатъци отъ печено, сварени съ соусъ отъ подъ печено, лъжица сметана, половинъ лъжица масло, солъ, рендосана глава лукъ, и 6 зърна ситень пиперъ. Върху фарша пакъ се туратъ зелени листа и пакъ фаршъ, пакъ зелени листа, до като всичко се нареди; тогава салфетката се свързва и се туря въ вряща солена вода и се вари 2 часа, въ доста дълбокъ съдъ, така щото постоянно да бѣде покрита съ вода. Слѣдъ това зелето се изсипва на чиния съ кръглата си страна нагорѣ и се поднася съ подпържено масло.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 ч.*

#### 165. Сладко-кисело зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 глави зеле, 2 чашн тлъстъ бульонъ, половинъ чаша оцетъ, лъжица захаръ, лъжица солъ, половинъ лъжица масло, половинъ лъжица брашно.

*Приготвление:* Двѣ гливи зеле се нарѣзва доста дръбно, обварява се въ вряща вода и, като се залеѣ послѣ съ прѣсна вряща вода, оставя се да ври. Когато зелето стане мѣгко, отлива се излишната вода и се вливатъ 2 чаши добъръ тлъстъ бульонъ, половинъ чаша оцетъ, тура се лъжица захаръ, солъ и, най послѣ, половинъ лъжица масло. Всичко добрѣ се сварява на слабъ



огънь, слѣдъ това се сипва половинъ лъжица брашно и, силно като се бърка,зелето се вари до като съвсѣмъ се увари.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 1/2 часа.*

### 166. Кисело зеле. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 9 чаши кисело зеле, 300 грама свинско сало или 1 кг. свинско месо, лъжица захаръ, чайна лъжица солъ, 3 лъжици оцетъ, лъжица брашно, 6 чаши вода.

*Приготовление:* 9 чаши кисело зеле се туря въ бакърна тенджура, прибавя се или 300 гр. свинско сало, нарѣзано на дръбно или 1 кг. свинско месо, налива се толкова вода, колкото зелето да бѣде покрито и се вари на слабъ огънь три часа. Още въ началото, помъ почне да ври зелето, у него се туратъ лъжица захаръ и, ако е потребно, малко солъ и оцетъ. Трѣбва да се внимава щото водата да не изври; въ такъвъ случай трѣбва да се прилѣе малко вряща вода. Когато зелето е станало вече мѣгко, посипва се се лъжица брашно. Ако свинското месо ще се еде заедно съ зелето, то се нарѣзва на хубави парчета, нарежда се въ видъ на пирамида, а около се туря зелето. Ако зелето ще се поднася на гости, то се украсава съ малки фигурки приготвени отъ печено маслено тѣсто (145).

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 5 часа.*

### 167. Кисело зеле съ гъби. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 100 гр. сушени гъби, 5 чаши кисело зеле, 1 1/2 лъжица масло, глава лукъ, лъжица брашно, чаша сметана, 9 чаши вода

*Приготовление:* Като се омиятъ 100 грама гъби, варатъ се въ 9 чаши вряща вода, до като станатъ достатъчно мѣгки, слѣдъ което се нарѣзватъ на едро. Водата, въ която сж се варили гъбитъ се прѣцѣжда прѣвъ влакнесто сито, тура се въ нея зелете, една и половина лъжица масло, глава рендосанъ лукъ и зелето се вари на слабъ огънь, до като стане съвсѣмъ мѣгко, слѣдъ това прибавя се чаша сметана и се сипва лъжица брашно. Като се туратъ постепенно гъбитъ въ зелето, всичко заедно се вари още малко врѣме.

*Врѣмето, потребно за приготовление е: 5 ч.*

### 168. Червено зеле. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 глави червено зеле, лъжица масло, 3 чаши тлъстъ бульонъ, половинъ чаша оцетъ, лъжица солъ, 2 лъжици захаръ, лъжица брашно, 9 ч. вода.

*Приготовление:* Като се омиятъ 3 глави червено зеле, нарѣзва се много дръбно, залива се съ вряща вода, тура се солъ и се вари до мекостъ. Въ тенджура се сипватъ 3 чаши тлъстъ бульонъ половинъ чаша слабъ оцетъ, чайна лъжица солъ,



2 лъжици захаръ, лъжица масло и всичко това се туря да възври. Зелето, което е сварено и което трѣбва да се тури въ цѣдка за да се изцѣди, изцѣдено добрѣ се туря въ буљона и се вари до като стане съвършено мѣгко, съ соуса до като почти всичкия не изври. Слѣдъ това върху зелето се сипва лъжица брашно.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 169. Брюкселско зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 600 гр. брюкселско зеле, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, 2 лъжици сметана, лъжица захаръ, лъжица соль, парченце мускатенъ цвѣтъ.

*Приготвление:* Очистеното и добрѣ омитото зеле се вари въ солена вода до мекостъ, приблизително три четвърти часъ. Въ тенджура се туря лъжица масло и половинъ лъжица брашно и добрѣ се размѣсватъ заедно, прибавя се тогава чаша вода, отъ, тая въ която се е варило зелето, 2 лъжици сметана, лъжица захаръ, соль и малко чуканъ мускатенъ цвѣтъ. Най послѣ въ соуса се туря зелето и всичко добрѣ се сварява и се поднася горнирано съ дрѣвни подпържени картопки.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часъ.*

### 170. Винигретъ въ форма. (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 2 глави зеле, 3 моркова, 20 картофи, една и половина лъжица масло, 3 лъжици сметана, чашка соусъ отъ подѣ печено, чаша буљонъ. За бифштекса: 1 кг. говеждо (филе) щипка соль, 6 зърна пиперъ, лъжица масло.

*Приготвление:* Формата се намазва съ масло доста дебело и натурватъ се двоенъ редъ зелени листа, стеблата на които сж извадени и които прѣдварително сж се варили 5 минути въ вряща вода. Върху зелевитѣ листа се тура редъ очистени и омити моркови, а върху тѣхъ редъ очистени сурови и не дебелки кръгове нарѣзани картофи. Отгорѣ се тура една и четвъртъ лъжица масло, 3 лъжици сметана и се налива чаша соусъ и чаша буљонъ. Слѣдъ това се тура редъ бифштексъ и се залива съ останалото въ тиганя отъ пържението масло. За бифштекса, 1 кг. филе се нарѣзва на кръгчета противъ влакната му, начуква се, посолява се съ соль и 6 зърна чуканъ пиперъ и, добрѣ като се зачерви на силенъ огънь масло подпържва се месото и отъ двѣтѣ страни, така, щото отъ вътрѣ да остане сурово; много е важно щото то прѣзъ сичкото врѣме на пърженнето бюфкса да се полива съ врящето масло. Върху бифштекса пакъ се тура редъ зеле и т. н., а най отъ горѣ се туратъ най горнитѣ листа отъ зелето, които се изхвър-



лятъ слѣдъ като еденнето се е пекло 3 часа въ пещъ. Това едение се поднася съ формата.  
*Врѣмето, нужно за приготвление е: 4 часа.*

### 171. Пълни лукови глави. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 голѣми глави лукъ, чайна лъжица картофено брашно, двѣ лъжици масло, 4 чаши бульонъ, чаша вода, чайна лъжица соль. *За месния фаршъ:* 250 гр. говеждо месо, 100 гр. говежда бѣбренна лой, половинъ лъжица масло, половинъ лъжица сметана, бѣлъ хлѣбъ, чаша млѣко, яйце, 6 зърна пиперъ, щипка соль.

*Приготовление:* Като се очистятъ луковитѣ глави, отрѣзватъ се върховетѣ имъ, изрѣзва се срѣдата имъ и се пълнатъ съ месенъ фаршъ. Туратъ се въ тенджура, сипватъ се 4 чаши бульонъ, лъжица масло, соль и се варатъ до мѣгкостъ, често като се поливатъ. Чайна лъжица картофено брашно се размива съ половинъ чашка студена вода, влива се въ соуса, оставя се да поври и, като се прѣцѣди прѣзъ сито изсипва се върху лука.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1 1/2 часъ.*

### 172. Варени лукови глави. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 глави лукъ, три четвърти лъжица брашно, 2 чаши бульонъ, чайна лъжица рибенъ екстрактъ, половинъ лъжица соль, три четвърти лъжица соль.

*Приготовление:* Луковитѣ глави отъ срѣдна голѣмина се очистватъ и се варятъ въ солена вода до лѣгкостъ. Тогава се зематъ три четвърти лъжица масло и се разтрива на огъня съ три четвърти лъжица брашно и се разлива съ 2 чаши бульонъ. Най послѣ се тура пълна чайна лъжица рибенъ екстрактъ, соль и съ тоя соусъ се полива лукътъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 2 часа.*

### 173. Макарони по италиянски мѣсто зеленчукъ. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. макарони, лъжица масло, чаша бульонъ, половинъ лъжица соль, една и четвъртъ чаша рендосано сирене, лъжица сметана.

*Приготовление:* Като се натрошатъ на парчета макаронитѣ сваряватъ се въ солена вода и се изсипватъ въ цѣдка за да се възцѣдатъ. Въ тенджура се тура лъжица масло, сипва се чаша тлъстъ бульонъ, тура се соль, макаронитѣ, чаша рендосано сирене и най послѣ лъжица сметана. Като се остави всичко това да поври, макаронитѣ се поднасятъ като се посипатъ съ рендосано сирене. Също така съ тѣхъ може да се поднася и соусъ отъ домати. (79)

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 45 минути.*

### 174. Фидета или домашна кора мѣсто зеленчуци. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 250 гр. фидета, или домашна кора, една и половина чаша бульонъ, лъжица масло,



лъжица солъ, половинъ лъжица сметана, 4 лъжици рендосано сирене. За подпържено масло: 1 лъжица масло

*Приготовление:* Фидета или домашна кора се вари въ вряща вода до мѣкостъ, изсипватъ се на рѣшето и се оставатъ да се изцѣдатъ. Въ тенджура се сипва една и половина чаша бульонъ, тура се лъжица масло, солъ, половинъ лъжица сметана, 2 лъжици рендосано сирене. Като се тури и фидето или домашната кора, вари се, кротко като се разбърква. Поднася се съ подпържено масло или съ рендосано сирене.

Домашната кора се приготвява както слѣдва:

Въ чиния се разбиватъ 2 яйца, тура се малко солъ, налива се чаша студена вода и толкова брашно, щото добитото тѣсто като се умѣси да може да се разточи. Като се разточи много тънко, кората се поросва съ брашно свива се на трѣба и тънко се рѣже. Нарѣзаната кора се тура на сито и се държи нѣколко дни за да се просуши добрѣ, а послѣ се постъпва, както се каза по-горѣ. Същото тѣсто може да се употрѣби и за супа.

#### 176. Кестани съ ябълки. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. кестани, половинъ лъжица масло, 6 ябълки, чаша вино, чаша вода, половинъ чашка захаръ.

*Приготовление:* Съ остъръ ножъ като се прорѣжатъ по малко кестенитѣ отъ кѣмъ ос-

тратъ страна, заливатъ се съ вряща вода и се варятъ, въ началото на зимата до 40 минути, а по късно най малко 50 минути. Сваренитѣ кестени се очистватъ отъ чурпката и отъ вътрѣшната кожаца турятъ се въ половина лъжица масло и се варятъ на слабъ одънъ. Като се сварятъ до половина готовностъ, чашка вино и чаша вода, съ една и половина чашка захаръ, 6 ябълки отъ сръдна голѣмина, нарѣзани на парчета, прибавятъ се при кестенитѣ и се варятъ заедно до като не бѣдатъ съвсѣмъ готови. Така приготвенитѣ кестени се поднасятъ съ печена патка, гъска или пуйка.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа.*

#### 176. Сладка рѣпа. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 рѣпи, лъжица масло,  $\frac{3}{4}$  лъжица брашно, три четвърти лъжица солъ, лъжица захаръ, малко парче мускатенъ цвѣтъ.

*Приготовление:* Очистенитѣ рѣпи се нарѣзватъ на четиригълни парчета, заливатъ се съ вряща вода и се варятъ до мѣкостъ. Въ тиганя се тура лъжица масло и три четвърти лъжица брашно, и се приготвява подпържено брашно, което се размива съ 2 чаши вода отъ тая въ която се е варила рѣпата, тура се и самата рѣпа, която трѣбва добрѣ да се е изцѣдила и се оставя добрѣ да поври заедно съ соуса, послѣ се тура солъ, лъжица захаръ, малко дръбно стуканъ



мускатенъ цвѣтъ и се поднася съ подпърженіе картофи.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 177. Пълнена сладка рѣпа. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 рѣпи, половинъ чиния остатъци отъ печено, 2 яйца, половинъ лъжица масло, лъжица сметана, 6 върна пиперъ, половинъ лъжица соль, лъжица чуканъ пексимедъ, 3 лъжици млѣко. За подпърженото масло: лъжица масло.

*Приготовление:* Избиратъ се най жълтитѣ рѣпи, отъ срѣдна голѣмина, омиватъ се, изрѣзва се кожата и, като се отрѣжатъ върховетѣ, внимателно се изрѣзва срѣдата съ остъръ ножъ. Като се накълца половинъ чиния остатъци отъ студено печено, туратъ се въ него 2 яйца, половинъ лъжица разтопено масло, лъжица сметана, 6 върна чуканъ пиперъ, 3 лъжици млѣко, соль, лъжица пексимедъ всичко това добръ се разбърква и съ него се пълнятъ рѣпитѣ. Като се покрятъ съ отрѣзанитѣ върхове направенитѣ дупки притискватъ се добръ за да се държатъ, рѣпитѣ се туратъ въ тиганя и се пекътъ въ доста топла пещъ 3 часа. Като съ поднасятъ на трапезата заливатъ се съ подпържено масло.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

### 178. Пюре отъ сладка рѣпа въ форма. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 рѣпи, лъжица пексимедъ, лъжица захаръ, половинъ лъжица соль, 3 яйца, лъжица масло.

*Приготовление:* 3 рѣпи отъ срѣдна голѣмина се очистватъ, нарѣзватъ се на четригълни парчета, варатъ се до мѣгкостъ и като се изсипатъ на рѣшето, оставятъ се да се изцѣди водата и се протриватъ прѣзъ сито. Тогава въ протритата маса се прибавя лъжица пексимедъ, лъжица захаръ, соль, 3 жълтъка, лъжица разтопено масло и збититѣ бѣлтѣци. Като се смѣси всичко това добръ, тура се въ приготвена форма, запича се добръ като се зачервява и се поднася съ сланина, съ языкъ, котлети и пр.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

## Естиета отъ картофи.

Картофитѣ съдържатъ 75% вода и 16 — 23% кола. Ако въ храната се употребяватъ картофитѣ, безъ да бѣдатъ съединени съ вещества, които да съдържатъ азотъ или тлѣстина, като напримеръ: млѣко, яйца, сврене и др., то, слѣдствие на малкото съдържаніе на бѣлтѣкъ, тѣ прѣдставляватъ съвѣтъ не удовлетворително хранително срѣдство. Съ прибавката, обаче, на



тия вещества, картофигъ ставитъ хранително естие. Макаръ това и да е така, се пакъ и съ други вещества не трѣбва да се ядатъ въ много голѣмо количество, за да не ослабятъ пищеварението, да не оставатъ хранението на пълно не удовлетворително и да не обременятъ повечекръвътасъ въглеродъ; прѣобладаващото употреблениена картофитъ, безъ достатъчно азотисто, а именно, животно хранение е твърдъ вредно, особено за дѣцата, и разполага къмъ болѣсти. Въ дѣтинската диета картофитъ сж истински разсадникъ на запичанието и болѣститъ, които произлизатъ отъ него. Прѣобладаванието на картофитъ въ храната, както и употреблението имъ въ голѣмо количество вечеръ, сжщо така е вредно и за възрастнитъ, и за хората, които прѣкарватъ сѣдещъ животъ. Картофенотото пюре, както и картофената супа сж по лесно смиляеми, отколкото цѣлитъ картофи.

Колкото простъ и да ни се показва самъ по себе си, процеса за варението на картофитъ, той се изпълнява правилно отъ много малцина, а това много вреди на тѣхния вкусъ. Обикновено въ сждината се турятъ заедно, както едри така и дрѣбни картофи, заливатъ се съ вода, туратъ се на огъня и се варатъ до тогава, докато отгорнитъ картофи не се разпукатъ и не се покаже брашненото вещество. Не трѣбва да се ръководиме отъ разпукалитъ се малки картофи за да опрѣдѣляме дали сж се сварили всичкитъ или не, защото дрѣбнитъ съвсѣмъ ще се сварятъ и ще

се разпукатъ, когато едритъ ще останатъ сурови, сжщо така не може да се сжди и по едритъ картофи, защото, когато едритъ картофи ще се сварятъ, то въ това врѣме дрѣбнитъ ще се сбърнатъ на каша или ще поематъ въ себе си толкова вода, щото не ще могатъ да се едатъ.

Друга една грѣшка при варението на картофитъ се заключава въ това, че често пѣти сждината, въ която се варатъ не се туря прѣко на огъня, а близо до огъня, така щото сждината ври само отъ едната си страна, нѣщо отъ което картофитъ втасватъ неравномѣрно. Слѣдователно за варението, картофитъ трѣбва да се сортироватъ, па и въобще за такъво просто приготвление не трѣбва да се зематъ едри картофи, защото, ако и да се напукатъ отъ вѣнъ, вжтрѣтъ се си оставятъ сурови. Щомъ картофитъ почнатъ да вратъ, трѣбва достатъчно да се насолятъ, нѣщо, отъ което значително се подобрява тѣхния вкусъ. Тѣй като е извѣтно, че картофитъ съдържатъ само 2% бѣлткъ, то трѣбва да се обърща особено внимание вдрху способа на тѣхното готвенне.

Прѣди всичко за варение на картофи трѣбва да се употребява мѣгка вода и да се варатъ само въ студена вода, за да се даде врѣме на картофитъ равномѣрно да се затоплятъ заедно съ водата и да се проварятъ цѣли, отъ което и тѣхната лоша вода ще се изгуби въ водата, въ която сж се варили; въ тоя случай клѣткитъ ще се пропукатъ по рано и ще станатъ по удобоварими.



Ако картофитѣ се варатъ, като се туратъ на право въ вряща вода, то около тѣхъ бързо ще се образува единъ слой, който ще попрѣчи на изтичаннето на разтителната жидкостъ и врящата вода да проникне до срѣдата, нѣщо отъ което картофитѣ ще останатъ сурови. За вареннето, картофитѣ се заливатъ съ толкова вода, щото да бѣдятъ добрѣ покрити. Младитѣ картофи по добрѣ е да се варатъ не очистени, достатѣчно е само добрѣ да се промиятъ; варатъ се само 15 — 20 минути. Колко повече врѣме е изтекло отъ както картофитѣ сѣ изкопани изъ земята, толкозъ повече врѣме трѣбва и да се варатъ. Тѣ като за вареннето не може да се опрѣдѣли врѣме, защото то зависи сѣщо така отъ разнитѣ сортове на картофитѣ, то, за да се узнае, готови ли сѣ картофитѣ потрѣбно е, за проба, да се извади една карт фка и да се види, мѣгка ли е тя; въ такъвъ случай внимателно се изпразнува водата изъ сѣдината, а картофитѣ се туратъ още нѣколко минути на огъня за да се даде възможностъ на водата да се изпари отъ тѣхъ, нѣщо, отъ което, картофитѣ ставатъ по брашнесты. Колко по топли се поднасятъ картофитѣ, толкозъ по вкусни сѣ тѣ, тѣ като никой плодъ не губи, като прѣстои, толкозъ отъ вкуса си, колкото картофитѣ.

Варенитѣ на пара картофи сѣ много по вкусни отъ варенитѣ въ вода. За тоя начинъ варение има особевъ видъ сѣдини, които се отличаватъ отъ обикновенитѣ по това, че вхтрѣ

тѣ сѣ снабдени съ подвижно надупчено дѣно, което може да се изважда. Въ сѣдината се налива вода до второто дѣно, върху него се туратъ картофитѣ и сѣдината се покрива добрѣ съ капака си. Като се тури сѣдината на огъня, трѣбва да се грижите, щото огъня да достѣга само дѣното, а не и странитѣ, тѣ като въ такъвъ случай сѣдината ще се спуска. Отъ това не трѣбва да се боиме, когато готвеннето става на машина. Щомъ туку водата почне да ври, обхванатитѣ отъ парата картофи се нагрѣватъ отъ всички страни; тѣхнитѣ сѣставни части малко по-малко се сѣединяватъ и ставатъ мѣмки; прѣзъ всичкото врѣме се изпарява само малко вода, отъ което картофитѣ печелятъ въ вкуса си.

Колко по брашнесты сѣ картофитѣ, толкозъ по добри и по здрави сѣ тѣ.

Лоши сѣ тия картофи, които не се разпукватъ, воднитѣ, лѣилвитѣ, тия които не сѣдържатъ достатѣчно кола. Воднитѣ картофи могатъ да се поправятъ съ това, като 8 дни прѣди вареннето се туратъ въ топла пещъ за да се просушатъ. Къмъ пролѣтъ, когато картофитѣ сѣ най малко вкусни, праватъ се разрѣзи на кожата; но по здраво и по добрѣ е, щото по това врѣме картофитѣ да се варатъ очистени. Прѣснитѣ картофи трѣбва да се ядатъ едвай прѣзъ втората половина на Юний, тѣ като недоузрѣлитѣ и скорозрѣлитѣ картофи сѣ мѣчносмѣляеми.

Замързналитѣ картофи, даже, ако тѣ до замързнуванието си да сѣ биле напълно зрѣли



и да сж съдържали достатъчно кола, сж вредни за здравнето, още и за това, че отдѣлившата се захарь бърво прокисва.

Гниющитѣ картофи сж особено вредни, тъй като вече тѣхнитѣ изпарения дѣйствуватъ отровно.

### 179. Пържени картофи.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* пълна чиния картофи, лъжица масло, лъжица лой, лъжица захарь, половинъ лъжица соль.

*Приготовление:* Като се сваратъ добръ картофитѣ, нарѣзватъ се на кръгове. Разтопява се лъжица масло и лъжица топена лой, сипватъ се въ тиганя картофитѣ, посипватъ се съ соль и захарь, и се пържатъ, често като се обръщатъ, до като добръ се зачервятъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 180. Пълнени картофи.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* Една добръ пълна чиния картофи, половинъ лъжица масло, чайна лъжица соль. За месния фаршъ: 250 гр. говеждо месо, 100 гр. говежда бѣбречна лой, четвъртъ лъжица масло, четвъртъ лъжица сметана, малко бѣлъ хлѣбъ срѣда, половинъ чаша млѣко, яйце, 3 зърна пиперъ, щипка соль.

*Приготовление:* Като се очистятъ една пълна чиния едри картофи, отрѣзва се на всѣка една

върха, а по полѣка се изважда срѣдината, така щото да се образува достатъчна дупка. Изпразнената срѣда се пълни съ приготвения месенъ фаршъ, покрива се дупката съ отрѣзания върхъ, намазватъ се картофитѣ добръ съ разтопено масло, нареждатъ се въ тиганя или въ другъ подобенъ сждъ, пекатъ се въ въздушна пещъ до като стъ вниъ не се зачервятъ, а отъ вѣтрѣ не станатъ мекки.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часъ.*

### 181. Картофи à la princesse.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Добръ пълна чиния съ картофи, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, чаша булйонъ, чаша сметана или млѣко, глава лукъ, чайна лъжица соль, 6 зърна пиперъ, магданозъ.

*Приготовление:* Разтрива се въ тенджура лъжица масло, съ половинъ лъжица брашно до бѣлостъ, сипва се чаша булйонъ, чашка коймакъ или млѣко, туря се една глава рендосанъ лукъ, 6 зърна чуканъ пиперъ, пълна чиния сварени и очистени дрѣбни картофки, картофитѣ трѣбва да се варатъ съ коритѣ си, оставятъ се да повратъ и се поднасятъ, като се напърскатъ съ надробенъ магданозъ.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 1 часъ.*



### 182 Картофи по Френски.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Добръ пълна чиния картофи, 750 гр. топена говежда лой отъ бърбредитъ, чайна лъжица соль.

*Приготовление:* Като се очистатъ една чиния брашнисти картофи, измиватъ се, изсушаватъ се и се рѣжатъ на колелца или на продълговати парчета. Като почне да ври говеждата лой картофитъ се туратъ въ нея, изваждатъ се съ лъжица-цѣдка, пакъ се туратъ и пакъ се изваждатъ, бавно като се варатъ до като станатъ мѣмки. Картофитъ се туратъ на решето покрито съ пропускна хартия. Като се посипатъ картофитъ съ соль веднага се поднасятъ на затоплена чиния. Понеже е затруднително да се изваждатъ картофитъ парче по парче съ лъжица-цѣдка, то за тая цѣль се употрѣбява телена кошница съ дрѣжки.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 183. Картофи по Английски.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, четвъртъ лъжица соль,  $1\frac{1}{2}$  лъжица говежда лой.

*Приготовление:* Като се очистятъ и омиятъ картофитъ, турятъ се въ лъжица разтопена лой въ тиганя, посипва се соль, и се туря още половинъ лъжица лой и тиганя се туря да се пече  $\frac{3}{4}$  — 1 часъ въ въздушна пещъ, добръ

като се зачервява, да се пече трѣбва на уиѣрена топлина, а тиганя трѣбва често да се стрѣсва. По тоя начинъ приготвенитъ картофи се поднасятъ съ разнитъ видове регу и съ тѣхъ се горира печено.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 184. Картофи съ маданозъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, лъжица масло, маданозъ, щипка соль.

*Приготовление:* Дрѣбнитъ картофи се сваряватъ съ коритъ си и тогава се чистятъ Въ тенджура се тура лъжица масло, сипватъ се картофитъ и тенджерата се разтрѣсва добръ до като картофитъ поематъ въ себе си всичкото масло. Тогава картофитъ се изсипватъ на чиния и се посипватъ съ надробенъ маданозъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:  $\frac{3}{4}$  часъ.*

### 185. Картофи съ шумка.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, една и половина чаша сметана, 3 яйца, 4 лъжици рендосанс сирене, чайна лъжица соль, лъжица масло, 300 гр. шумка, четвъртъ лъжица брашно.

*Приготовление:* Една пълна чиния картофи се сваряватъ въ солена вода съ коритъ си, тогава се очистватъ и се нарѣзватъ на кръгчета; 300 грама шумка се кълца на дрѣбно и въ при-



готвена форма се нареждатъ редъ картофи и редъ шумка, до като всичко се нареди; една и половина чаша сметана се разбива съ 3 яйца, четвъртъ лъжица брашно, 2 лъжици рендосано сирене пармезанъ и малко солъ; всичката тая смѣсъ се излива въ формата върху картофитъ; върху послѣдния слой отъ картофитъ тура се парче масло, посипва се съ сирене и се тура съ формата за три четвърти часъ въ топла пещъ да се запече.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> ч.*

### 186. Картофи съ селедки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Една пълна чиния картофи, двѣ селедки, 100 грама масло, глава лукъ, 6 зърна пиперъ.

*Приготвление:* Като се сваратъ една пълна чиния картофи, очистватъ се и се нарѣзватъ на кръгчета. Очистватъ се и се нарѣзватъ на четвъртогълни парчета двѣ селедки; въ тенджеру се разтопява 100 гр. масло тура се тамъ една глава дръбно надробенъ лукъ и се вари на слабъ огънь. Слѣдъ това се туратъ картофитъ и селедкитъ, посипватъ се съ чуканъ черенъ поперъ и добръ се разклаща тенджерата. Ако стане сухо естието, трѣбва да се прибави малко добъръ бульонъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1 часъ.*

### 187. Картофи съ горчица.

(за 6 чел.ов.).

*Зематъ се:* Лъжица масло, лъжица брашно, 2 чаши бульонъ, лъжица горчица, чайна лъжица солъ, 2 лъжици оцетъ, лъжица захаръ, пълна чиния картофи.

*Приготвление:* Въ тиганя, постоянно като се бърка, запържва се лъжица брашно съ лъжица масло, размива се съ 2 чаши бульонъ, тура се лъжица горчица, солъ, лъжица захаръ и се сипватъ 2 лъжици оцетъ. Като се очистятъ една пълна паница сварени съ чурупкитъ си картофи, рѣжатъ се на много тънки колелца, туратъ се въ соуса, оставятъ се еднажъ да завратъ и веднага се поднасятъ.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е: 1 ч.*

### 188. Картофи съ ябълки.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, лъжица масло, 8 ябълки, лъжица солъ, чаша бульонъ, 2 глави лукъ.

*Приготвление:* Като се очистатъ една пълна чиния картофи, варатъ се въ солена вода до като станатъ мѣгки, водата се изсипа и, като се туратъ очистени ябълки нарѣзани на колелца, половинъ лъжица масло, солъ и като се налѣе чаша бульонъ, всичко се вари на слабъ огънь, като често се разбърква съ дървена лъжица, до като картофитъ и ябълкитъ не станатъ съвсѣмъ



мѣтки. Слѣдъ това подпързва се добръ като се се зачерви двѣ глави лукъ, въ половинъ лъжица масло и се заливатъ картофитѣ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ*

### 189. Подпържени картофи въ видъ на кестени. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* Пълна чиница картофи, лъжица масло, лъжица захаръ, три четвърти чаша сметана, чайна лъжица соль.

*Приготвление:* Сваряватъ се и се очистватъ пълна чиния много дръбни картофи; лъжица масло се зачервява въ тиганъ, туратъ се картофитѣ, прибавя се три четвърти чаша сметана, лъжица захаръ, соль, пържатъ се картофитѣ на слабъ огънь, до като всички не се зачерватъ добръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 190. Пюре отъ картофи. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> чаша млѣко, лъжица соль, половинъ лъжица масло.

*Приготвление:* Като се очистятъ една пълна чиния картофи, заливатъ се съ студена вода, тура се малко соль, и се варатъ до мѣгкостъ; послѣ, като се излѣ водата, покрива се тенджерата съ капака и за нѣколко минути се тура на слабъ огънь, добръ като се разклаца. Слѣдъ това картофитѣ се туратъ въ рѣшето и се про-

триватъ прѣзъ него. Като се възвари 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> чаша млѣко заедно съ соль и половинъ лъжица масло, тура се въ протрититѣ картофи и се мешатъ на слабъ огънь, до като картофитѣ не станатъ съвсѣмъ бѣли и умѣсени. За брашненитѣ картофи трѣбва да се зема повече млѣко.

За прѣсувание на картофи се продава специална преса, която доста намалява труда.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 191. Запечено картофено пюре. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> чаша млѣко, лъжица соль, лъжица масло, 3 жълтъка.

*Приготвление:* Като се приготви пюре, както се каза по горѣ (190), туратъ се въ него 3 жълтъка, добръ като се умеси, гдето като се намажа формата съ масло, тура се въ нея картофеното пюре и се пече половинъ часъ въ умѣрено топла пещъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч.*

### 192. Котлети отъ картофи. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, 3 яйца, чайна лъжица соль, половинъ чаша млѣко, една и половина лъжица брашно, половинъ лъжица масло, чаша чуканъ пексимедъ. За пържението: лъжица масло и лъжица лой.

*Приготвление:* Като се сваратъ пълна чиния



картофи единъ день прѣди да се употребатъ, чистатъ се и се протриватъ; като се разбиятъ 3 яйца, туратъ се въ картофитѣ заедно съ соль, една и половина лъжица брашно, половинъ лъжица разтопено масло, влива се половинъ чаша млѣко. Отъ тоя смѣсь, която добръ трѣбва да се размѣси, праватъ се котлети (кюфтета), посипватъ се добръ и отъ двѣтъ страни съ пексимедъ и, като се зачерви въ тиганъ масло съ лой въ едно, пържатъ се въ него котлетитѣ и отъ двѣтъ страни и се поднасятъ топли съ риба или рибно естие.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $\frac{3}{4}$  ч.*

## Г Ж Б И.

Многобройнитѣ добри за едение гжби прѣставляватъ за человекъ, благодарение че изобилно съдържатъ азотни вещества, прѣвъзходно хранително сръдство, тъй като, както казватъ, тѣ съдържатъ сръдно сжщитѣ тия хранителни соли, които съдържа и месото. Прѣдположението за нелегката смиллемостьта на гжбитѣ се основава само на лошото, не умѣло приготвление и твърдѣ щедрата прибавка на тлъстина. Най вкуснитѣ и здрави гжби сж младитѣ, които едвай сж се отворили. Въ други случай, при употреблението на гжбитѣ за храна, има опасность отъ смѣс-

винието имъ съ отровни; макаръ броятъ на истинско отровнитѣ гжби да е много незначителенъ, сравнително броя на легко смиллемитѣ или поне безвреднитѣ. Може, освѣнъ това, да се избѣгне опасността отъ отравяние съ рационално готвление. Очистенитѣ гжби трѣбва да се сварятъ, да се излѣе водата, въ която сж се варили, да се попарятъ слѣдъ това още нѣколко пжти съ вряща вода и само тогава да се употребяватъ. По тоя начинъ готвенитѣ гжби могатъ да се едатъ безъ сѣкакъвъ страхъ.

Особено гжбицитѣ наречени смърчки съдържатъ въ себе си силно дѣйствующа отрова, която разрушава кръвнитѣ тѣлца и могатъ даже да причинятъ смъртъ. Заради това тия гжби сурови не трѣбва да се употребяватъ въ храна, а трѣбва да се оставятъ нѣколко дни да просѣхнатъ добръ.

### 193. Гжби боровики.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния гжби, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, лъжица сметана, глава лукъ, една и половина чаша булйонъ, 6 зърна пиперъ, чайна лъжица соль.

*Приготвление:* Като се очистатъ гжбитѣ добръ, шапчицитѣ и коренитѣ имъ се нарѣзватъ не много дръбно, хвърлятъ се въ вряща вода и се варатъ 10 — 15 минути. Слѣдъ това гжбитѣ се изсипватъ въ цѣдка за да се изцѣдатъ. Въ тенджура се разтрива половинъ лъжица масло, съ лъжица брашно, влива се една и половина



чаша бульонъ, тура се глава рендосанъ лукъ, ситенъ пиперъ, солъ, лъжица сметана и гжбитъ и всичко това се души на слабъ огънь. Най послѣ се налива 2 лъжици млѣко и се оставя да поври съ соуса.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/4 часа.*

#### 194. Гжби въ видъ на котлетъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 12 гжби, половинъ лъжица солъ, яйце, чаша чуканъ пексимедъ, лъжица масло, лъжица говежда лой, За соуса: половинъ лъжица масло, четири и половина чаши бульонъ, лъжица сметана, 6 зърна пиперъ, щипка солъ, половинъ лъжица брашно.

*Приготовление:* Като се отчупатъ шапчицитѣ отъ 12 достатъчно голѣми гжби, очиства се отъ тѣхъ горната имъ корица, а отъ долу се изрѣзва гжбчестата частъ, коренатѣ се чистатъ и се нарѣзватъ на 4 жгълни парчета. Всичко като се тури съ връща солена вода, вари се 15 минути; изипватъ са въ цѣдка и се оставятъ да се изцѣдатъ. Тогавъ се разбива едно яйце съ малко солъ, топатъ се въ него шапчицитѣ на гжбитѣ, а послѣ се обваляватъ, въ пексимедъ много добръ. Въ тиганъ се зачервява масло и малко лой и гжбитѣ се пържатъ въ него както се пържи котлетъ, добръ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни, като се прибавя и соуса отъ гжбитѣ. Тоя соусъ се приготвя така: нарѣзанитѣ на парчета и сварени корени се, варатъ до мѣгкостъ

въ масло и една и половина чаша бульонъ, слѣдъ това се тура лъжица сметана, 6 зърна чуканъ пиперъ и солъ, половинъ лъжица брашно се размива въ три четвърти чаша студенъ бульонъ, влива се въ соуса, остава се да поври и, като се прибави още 1 — 2 чаши бульонъ, поднася се соуса съ котлетитѣ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

#### 195. Сушени гжби.

*Зематъ се:* Гжби.

*Приготовление:* Като се очистатъ голѣмитѣ гжби, нарѣзватъ се на 4-жгълни парчета, наизватъ се на конецъ и се закачатъ да се сушатъ надъ огнището; като прѣминатъ 14 дни, тѣ вече сж достатъчно изсъхнали; тгъгава тѣ се събиратъ въ тенекиена кутия послана съ чиста бѣла хартия. и се пазатъ до употреблението имъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1/2 часъ.*

#### 196. Шампиньони

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния шампиньони, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, лъжица сметана, глава лукъ, една и половина чаша бульонъ, 6 зърна пиперъ, чайна лъжица солъ.

*Приготовление:* Шампиньонитѣ се приготвяватъ сжщо така, както и другитѣ гжби. (193).

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1 1/4 ч.*



### 197. Варени шампиньони.

Зематъ се: 2-3 пълни чинии шампиньони, 500 гр. масло.

*Приготовление:* Шампиньонитѣ се очистватѣ, като имъ се снемѣ горната кожица и долната гъбеста частъ. Слѣдъ това като се нарѣжатъ на късове, варатъ се въ маслото, до като маслото не стане съвсѣмъ прозрачно. Готовитѣ шампиньони се туратъ въ стъклени буркани, като се внимава щото добрѣ да бѣдатъ залѣти съ масло, иначе тѣ не могатъ да траятъ дълго време; най-добрѣ е за тая цѣль да се взематъ малки бурканчета, и когато гъбитѣ сѣ вече вети на сузѣ, остатъка отъ маслото наново трѣбва да се отони и да се прѣпразни въ чистѣ бурканъ. На слѣдующий день бурканитѣ се навърватъ съ пергаментна хартия и се паватъ на сухо и хладно мѣсто.

*Времето, потребно за приготвление е: 1 ч.*

### 198. Салца отъ шампиньони.

Зематъ се: 2 дълбоки пълни чинии съ остатъци отъ шампиньони, една и половина лъжица соль, 10 карамфилчета, 12 върна пиперъ, 5 лъжици виненъ оцетъ.

*Приготовление:* Бързо като се омиятъ остатъци отъ шампиньони, тура се въ тѣхъ една и половина лъжица соль, 10 стукани карамфилчета, 12 върна чукакъ пиперъ и се наливатъ 5 лъжици виненъ оцетъ. Слѣдъ това ту-

ратъ се на бавенъ огънь и се варатъ до като добрѣ се сварятъ. Като се изстудятъ, сокътъ се изстиска прѣвъ салфетка, уварява се до като стане гъстъ, изстудъва се и се налива въ малки бутилки, които добрѣ се запущватъ.

*Времето, потребно за приготвление е: 3 ч.*

### 199. Прахъ отъ шампиньони.

Зематъ се: една и половина пълна чиния съ остатъци отъ шампиньони.

*Приготовление:* Като се омиятъ чисто и добрѣ остатъци отъ шампиньони, изсушватъ се, послѣ се нареждатъ въ тесния покрити съ бѣла хартия и се сушатъ до тогава, до като ще може като са чукатъ да се обърнатъ на прахъ. Прахътъ се пази въ внимателно затворени кутии или шицета.

*Времето, нужно за приготвление е: 3 — 5 дни.*

### 200. Смърчки.

(за 6 человекъ)

Зематъ се: Една и половина чиния съ гъби, три четвърти лъжица масло, лъжица сметана, половина лъжица соль, глава лукъ, 6 върна пиперъ.

*Приготовление:* Гъбитѣ се очистватъ много добрѣ, туратъ се въ врѣща вода и се варятъ нѣколко минути, послѣ като се излѣе водата, добрѣ се наплакнватъ гъбитѣ, за да се прѣмахнатъ отровнитѣ вещества, които би могле да се



намиратъ въ тѣхъ; тогава тѣ се туратъ пакъ въ вряща вода и се варатъ 10 — 15 минути. Едро като се нарѣжатъ гжбитѣ се варатъ на слабъ огънь въ три четвърти лъжица масло и лъжица сметана; тура се солъ, глава рендосанъ лукъ, 6 зърна чуканъ пеперъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 201. Червени гжби. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Една и половина чиния гжби, една и половина чаша бульонъ, глава лукъ, 1½ лъжица масло, чайна лъжица брашно, лъжица сметана, чайна лъжица солъ, 8 зърна пиперъ.

*Приготвление:* Много чисто като се омиятъ 5—6 пѣти гжбитѣ, заливатъ се съ врѣла вода и се варатъ 10 минути, слѣдъ това се изтискватъ и едро се рѣжатъ. Като се туратъ тогава гжбитѣ въ тенджура, налива се връхъ тѣхъ една и половина чаша тлѣсть бульонъ, тура се солъ, глава рендосанъ лукъ, една и половина лъжица масло, тура се сметаната, 4 зърна чуканъ пиперъ туратъ се още еднажъ да възвратъ. Такива гжби се поднасятъ съ печенъ дробъ, съ котлети, съ печено говѣждо и пр.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 202. Сушени гжби. (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 200 гр. сушени гжби, една и половина лъжица масло, половинъ чаша сметана,

солъ, 8 зърна пиперъ, чаша бульонъ, половинъ лъжица брашно, глава лукъ.

*Приготвление:* Гжбитѣ се очистватъ добръ, заливатъ се съ вряща вода и се варятъ. Когато станатъ мѣмки, тѣ се изсипватъ въ цѣдка за да се изцѣдатъ, тогава нарѣзватъ се на едро и се варатъ на слабъ огънь съ чаша бульонъ, глава рендосанъ лукъ, солъ, половинъ чаша сметана и 8 зърна чуканъ пиперъ. Слѣдъ това се сипва половинъ лъжица брашно и се варатъ още малко врѣме.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2—3 часа.*

### 203. Солени гжби.

*Зематъ се:* 10 дълбоки чинии гжби, 400 грама солъ.

*Приготвление:* Очистватъ се, но не се рѣжатъ гжбитѣ и бързо като се промиятъ хвърлятъ се въ вряща вода и се оставятъ да възвратъ нѣколко пѣти. Слѣдъ това гжбитѣ се изсипватъ въ сито, гдѣто се оставятъ да прѣстоятъ единъ часъ врѣме. Послѣ гжбитѣ се туратъ въ една торба, завързватъ се добръ отъ горѣ и торбата се тура мѣжду двѣ дѣски, върху които се тура не много голѣма тяжесть, за да ги натиска и се оставятъ до слѣдующия день. Тогава гжбитѣ се нареждатъ въ гжрнета, добръ се насолятъ и се натискватъ отъ горѣ съ дѣсчица и тяжесть.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 14 часа.*



## Естиета отъ месо.

Безспорно е, че за готварницата месото е едно отъ главнитѣ спомагателни сръдства, тъй като то може да се приготви по различни начини и съставлява главната, съществена частъ на всѣко едение. Месото на добръ отхранено говедо съдържа, сръдно, само 40 — 50% вода; на противъ, когато месото на слабо добиче съдържа 60 — 70% вода и само 30 — 40% хранителни вещества. Тъй като месото на нехранено добиче се равнява на една трета частъ на месото на добръ отхранено добиче, то отъ това става очевидно, че е невѣрната смѣтка, на всѣка стопанка, която за нѣколко стотинки по ефтино купува мѣсто добро лошо месо.

Месото на туку що заклано говедо почти сѣкога е кораво и сухо; за да бѣде месото мѣгко и вкусно, то трѣбва да прѣстои лѣтно врѣме 2 — 3 дни, а зимно 5 — 10 дни. За бульонъ прѣдпочтително е да се употребява месото на скоро заклано говедо предъ прѣстоялото месо, защото послѣдното отъ стоението лесно възприема чужда меризма, която не се забѣлѣзва при готвението и печението, но бързо се прѣдава на бульона. Тъй като всѣка стопанка трѣбва да знае разликата въ месото, не само за готварски и естиини цѣли, но и поради различията на добритѣ части на месото, то за да даде възможностъ да се знаятъ разнитѣ сортове

месо и сами да сждятъ да ли дѣйствително сжвели това месо, което сж искали, ние тукъ даваме ресунката на говедо, раздѣлено на части, съ наименованието сѣка отдѣлна частъ отъ месото и указания за употреблението ѝ.

1. *Главата* на говедо се употребява за пача и пихтия; само че тя трѣбва много да се вари. Говеждото небце се употребява (слѣдъ като се е варило 8—10 часа), за фрикасе или рагу; то бива особено вкусно, ако се приготви подъ соусъ отъ анчуси или селедки. Мозъка се употребява за пирожки, гренки съ мозъкъ и крокетки. Язика се соли или пакъ се употребява за пастети и рагу. Шията се употребява за бульонъ, но тя е най лошото парче.

2. *Горната прѣдна лопатка* се употребява за супа и за разнитѣ видове клопсове, зарадъ които месото трѣбва да се кълца; тя не е особено вкусна и се употребява само по необходимостъ.

3. *Долната лопатка* се зема само за супа, тъй като месото се състои отъ жили.

4. *Пищалитъ* се употребяватъ само за бульонъ, но тѣ даватъ едно мѣтно вариво, та заради това тѣ могатъ да се употребяватъ само за подправенитѣ супи. Благодарение на обилно съдържащия се въ тѣхъ клей, тѣ немогатъ сами да се употребяватъ за супа, ако не се прибави и друго месо.

5. *Краката* съ малка прибавка на друго месо ставатъ да се приготвява пихтия (пача) за слугитѣ.



6. Грждитѣ се употрѣбаватъ за борщове и много други естиета. Прѣдната частъ на грждитѣ е най вкусната частъ.

7. Дългитѣ ребра (края) се употрѣбаватъ както и грждитѣ за всички видове естиета.

8. Бифштекското парче се употрѣбавя за душение и за всичкитѣ видове меса, които се пържатъ, за равнитѣ клопсове и за бифштексъ.

9. Филейното парче е най мѣгкото парче, заради това е то най згодно за душено, за бифштексъ и пр.

10. Разбифното парче, къмъ което принадлежи и по горното, се употрѣбавя за разбифъ, за пържение и печение по добръ е да се зема това парче.

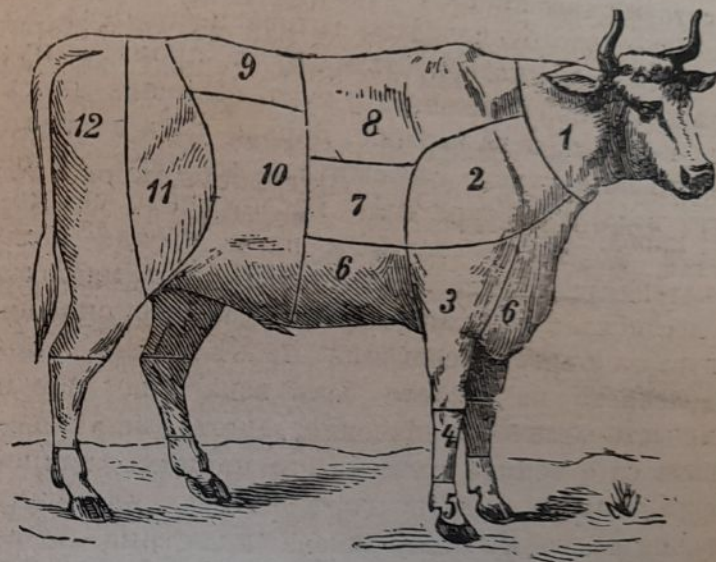
11. Парче, което се употрѣбавя за душено месо, добро е за печено, сѣщото става и за всички естиета, които ставатъ отъ кълцано месо.

12. Огъзъкъ и бедро, огъзъкътъ е по коравъ отъ бедрото и се употрѣбавя за супа, за солено месо, за душено въ оцетъ. Бедрото става за всички естиета, въ които се употрѣбавя кълцано месо.

Кръвта служи като очиствающе сръдство на разни жидкости. Говеждата жлъчка служи за прание на много материи, а сѣщо и за изваждане пятна. Тя се запазва въ згъстенъ видъ; за тая цѣль тя се тура въ вода за единъ часъ, слѣдъ това се изсипва водата, а жлъчката се тура на слабъ огънь за да се згъсти. Говеждитѣ мозъци служатъ да се приготвява съ тѣхъ

много и добри мозъчни помади. Бъбречната лой се топи и се употрѣбавя за пържение, за варение пирожки и пр.

Отъ вжтрѣшноститѣ се употрѣбаватъ: сърцето за супа, а черния дробъ и бъбрецитѣ за печение.



1) Глава и шия. 2) Горна прѣдна лопатка. 3) Долна лопатка. 4) Писцели. 5) Нозе. 6) Гржда. 7) Дълги рабра. 8) Бифштексъ. 9) Филе; 10) Розбифъ. 11) Парче, което се употрѣбавя за вадушено. 12) Огъзъкъ (вжтрѣшната) и бедро (вжтрѣшната частъ на месото).

Сега ние ще прѣминемъ къмъ готвението естиета отъ различни сортове месо.

За готвението на печено въ масло, месото трѣбва силно да се набие, за да се разслабятъ



меснитѣ влакна и така да се направи месото мѣтко; послѣ въ тиганя се запържва масло, тура се въ него месото и се тура на много силенъ огънь, щото месото изведнажъ да се покрие съ кораца отъ огъстения се бѣлтѣкъ, който ще въапръпятствува на вътрѣшния сокъ да излѣзе вънъ. Душенето е нѣщо сръдно мѣжду варенето и пърженето. Съ него се иска да се добве не супа (бульонъ), а готово месо безъ да се намали хранителността му и аромата му; слѣдователно, пърженето тукъ се явява подъ наименовѣние видъ на варение. Заради това до като месото не е турено въ сѣдѣтъ, въ него не се тура вода, а се тура сямо масло, което се докарва до такава топлина, щото то да земе жълтеникавъ цвѣтъ, който доказва, че маслото е достигнало до тая топлина, която способствува за бързото свиване на бѣлтѣка. Употрѣблението на маслото безъ вода има още и химическо-физическо значение, защото, ако тлъстината се е топила въ вода, то нейната температура нѣма да бжде по горѣ отъ тая на вряща вода, па и освѣнъ това, такава тлъстина не се зачервява, а си остава бѣла; ако, напротивъ, тлъстината се топи безъ вода, то тя достига висока температура, даже може да достигне  $240^{\circ}$  R. и въ началото ще бжде жълта, послѣ ще стане жълто-червена. Въ душението и пърженето е много важна такава висока температура, защото, благодарение на нея, бѣлтѣка веднага се сбира на поврѣхността на месото и

съ това прѣчи на изтичанieto на месния сокъ, които безъ това най послѣ щеше да се обърне на пара и ще се испари. Една добра готвачка трѣбва да употреби всички старания, щото колкото е възможно по скоро да се образува върху месото кораца отъ събрания се бѣлтѣкъ, за която цѣль трѣбва, прѣди още месото да се е поддѣрляло на понататѣшното дѣйствиe на огъня да се обърца отъ всичкитѣ си страни, та по тая начинъ бързо и успѣшно да се доведатъ въ съприкосновение всичкитѣ части на месото съ маслото. Ако се прѣнебрегне това нѣщо, то соусъ ще земе по голѣмата частъ отъ хранителнитѣ вещества въ ущърбъ на месото, което ще стане сухо и ще прилича повече на варено. Само когато се е образувала прѣдпазителната, непроницаема кораца отъ бѣлтѣка и всичкитѣ поривече сж се запушили, може да се подлѣе малко вряща вода, за да се прѣдпази месото отъ загоряване, тѣй като водата надопуца тлъстината да достигне повисока температура отъ  $80^{\circ}$  R., а така сжщо и да се увеличи количеството на соусъ, защото изкарания отъ тлъстината месенъ сокъ, като прѣмине въ водата, много се згъстява отъ изпаряванието. Голѣма грѣшка праватъ по голѣмата частъ отъ готвачкитѣ дѣто оставятъ месото само да се души съ часове на огъня, мѣсто често да го обърцатъ, като го пекатъ на умѣрена топлина. Слѣствие на тази привична немарливостъ, която може да се обясни само съ невѣнанието на естественитѣ закони, излиза,



че силната продължителна топлина изгорява не само повърхността на месото, но и повдига температурата вътрѣ въ него до толкова, щото бѣлтѣчнитѣ части, които сѣ проникнали и обкрѣжили всичкитѣ влакна, се втвърдяватъ, слѣдствие на което и мускулнитѣ влакна губатъ своята нѣжностъ, толкова повече, че вътрѣщния, месенъ сокъ, се прѣвърща въ пара, която като се разширява отъ топлината, прокъсва поритѣ на бѣлтѣчната корица и се губи въ жидкостъта, която се намира въ сѣдината. Такива готвачки ще да приготвятъ добъръ хранителенъ соусъ, макаръ и малко прѣгорѣлъ, но месото ще бѣде твърдо и сухо. Естественитѣ условия искатъ, щото душното месо да се туря на силенъ огънь, слѣдъ като се е образувала корицата, толкова време, щото въ продължение на нѣколко минути да може да издържи температурата на врящата вода и да възври 3—4 пѣти; тогава сѣдината съ месото трѣбва да се свали отъ огъня и да се тури на такъво мѣсто върху машината, дѣто топлината нече бѣде по висока отъ 50° — 60° R.; тукъ се оставя добръ като се захлуци, до като месото не бѣде готово.

За сичкитѣ видове бито масло, печенъ клопсѣ, също както и за бифштекса, е потребно за запазването на бѣлтѣчната частъ бързото влияние на топлината, както и за печеното. Сичкитѣ видове душени клопсове, трѣбва да се душатъ като се покрие капака, и къмъ тѣхъ се приспособява това, що се каза и за душени меса.

Всичкитѣ клопсове прѣко се поливатъ съ соуса, когато съ котлетитѣ соуса се подната отдѣлно въ соусници. Да се затоплява клопсѣ трѣбва въ водна баня (au bain-marie).

#### 204. Розбифъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ ес:* 5 кг. розбифъ, половинъ лъжица соль, 4 чаши вода,  $\frac{1}{4}$  коренъ хрѣнъ.

*Приготовление:* Добро парче розбифъ се бие добръ съ дървенъ чукъ въ продължение на 15 минути, но така, щото той да запази формата си. Слѣдъ това бързо се промива, а още по добръ ще е, ако само се отрие съ една мокра кърпа, посипва се съ соль, тура се въ тиганя, съ тая страна, която ще бѣде отгорѣ, когато ще се поднесе и, като се налѣ една и половина чаша вряща вода, тура се въ пещъта, която трѣбва да бѣде до толкова топла, щото като се хвърли въ нея брашно веднага да става червено. Топлината въ пещъта трѣбва да бѣде толкова силна за това, за да може бързо да свие бѣлтѣка върху повърхността на месото; чрѣзъ това върху месото се образува корица, която ще затвори поритѣ и влакната и съ това ще възпрѣпятствува на изтичанieto на сока. Месото трѣбва да се полива съки 5 минути; ако това условие не се изпълни, то отъ топлината месото ще изсъхне и ще стане кораво и безвкусно. По



рѣдко трѣбва да се присипва вряща вода; слѣдъ 40 минути месото се обърща и се пече още 40 минути, често като се полива и като се подлива вряща вода; слѣдъ това се слага въ чиния, тура се върху му настрѣганъ хрѣнъ, а около се нареждатъ подпържени картопки, съ него се поднася и соуса. Соуса се прѣцѣжда прѣзъ сито и се поднася, безъ да се прибави нѣщо въ него. Ако соуса е тлъсть, то тлъстината трѣбва да се снеме.

*Врѣмето, нужно за приготвоение е: 2 часа.*

### 205. Душено месо.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг. месо (филе) лъжица масло, лъжица лой, 4 чаши вода, половинъ лъжица соль, лъжица сметана, три четвърти лъжица брашно, чашка буlionъ, 10 зърна английски пиперъ, 3 дафинови листа.

*Приготвоение:* Отъ доброто парче месо се изваждатъ всичкитѣ кости, слѣдъ което силно се набива; тогава се омива, посолява се и, като се запържи легко въ тиганя лъжица масло и лъжица лой, тура се месото и се пържи добръ като се зачервява първомъ отъ едната, и послѣ отъ другата страна. Слѣдъ това се сипва една и половина чаша вряща вода и бавно се души около 4 ч. врѣме. Отъ врѣме на врѣме трѣбва да се подлива по малко вряща вода, щото постоянно соуса да бѣде около двѣ чаши. Слѣдъ това раз-

бива се лъжица сметана съ три четвърти лъжица брашно, влива се чашка горѣщъ буlionъ и, като се сипе въ соуса, коитѣ слѣдъ това трѣбва да се прѣцѣди прѣзъ сито, туря се да заври.

*Врѣмето, потрѣбно за приготвоение е: 3 ч.*

### 206. Bouf à la mode.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг. месо (бедро), 1 чаша бѣло вино, 3 лъжици оцетъ, глава лукъ, 75 гр. черенъ хлѣбъ, 2 лъжици подгорена захаръ, половина лъжица соль, лъжица брашно, четири и половина чаши вода.

*Приготвоение:* Като се набие, добръ, както трѣбва, доброто, тлъето парче месо, тура се въ тенджерура, залива се съ толкова вряща вода, колкото месото едвай да бѣде покрито, прибавя се 1 чаша бѣло вино, 3 лъжици оцетъ, глава лукъ, черния хлѣбъ, соль и толкова подгорѣна захаръ, колкото ще е нужно за да се даде на соуса цвѣтъ. Тенджерурата се покрива добръ съ капака, който се залѣпява съ хартия, намазана съ лѣпило, и се туря да заври еднажъ на слабъ огънь, слѣдъ това тенджерурата се тура на такъво мѣсто на машината, дѣто месото би могло да се души съвсѣмъ бавно. Като се извади месото, нарѣзва се на хубави парчета, и красиво се нарѣжда въ чиния. Като се размие въ студена вода лъжица брашно, влива се въ соуса, тура се още еднажъ да заври и се протрива прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвоение е: 3 часа.*



### 207. Говеждо желе въ кръгълъ видъ.

(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1.250 кг. месо (филе), 100 грама сланина, лъжица масло, половинъ лъжица соль, 3 чашки вода, кора отъ черенъ хлѣбъ, лъжица сметана, чайна лъжица брашно, три четвърти чаша булйонъ. За гренокитѣ: 1 бѣлъ хлѣбъ, една лъжица масло.

*Приготовление:* Отъ месото се снема кожата, послѣ се мие, шпикува се съ сланината и се зашиватъ двата му края така, щото да стане на колелце; лъжица масло легко се зачервява въ чигуненъ съдъ, месото се посолява, съ шпикованата страна се тура въ маслото и, като са зачерви, обърща, се и отъ другата страна и пакъ се зачервява; слѣдъ това се сипва чаша вряща вода и, като се покрие месото, души се до мѣгкостъ, заедно съ кора отъ черенъ хлѣбъ; месото трѣбва често да се полива, а също така и рѣдко да се налива по нѣколко лъжици вряща вода. Когато месото стане готово, като се извадятъ концитѣ, тура се на кръгла чиния; въ кръглото отворстие се туратъ въ видъ на пирамида зеленчуци; около месото също така се нареждатъ зеленчуци, които се раздѣлятъ по между си съ гренки. Гренкитѣ се изрѣзватъ отъ бѣлъ хлѣбъ на зѣбци и се зачервяватъ въ масло. За соуса се размѣсва лъжица сметана съ чайна лъжица брашно и малко булйонъ, сипва се въ сѣдината, въ която е остатъка отъ соуса, въ който се е варило месото,

тура се да заври, протрива се тогава прѣзъ сито и се поднася въ добръ нагрѣтъ соусникъ.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2½ часа.*

### 208. Мариновано душено месо.

(за 8 человекъ).

Зематъ се: 4 кг. месо, (бедро отъ тлъстия край на розбифа), три и половина чаши оцетъ, 3 чаши вода, 6 зърна английски пиперъ, 1 дафиновъ листъ, 8 зърна простъ чер. пиперъ, лъжица соль, глава лукъ, лъжица масло, лъжица лой, половинъ лъжица брашно.

*Приготовление:* Месото силно се набива, тогава въ гърне се тура да заври три и половина чаши слабъ оцетъ съ 6 зърна английски пиперъ, 1 дафиновъ листъ, 8 зърна простъ ч. пиперъ, соль, глава лукъ и врящата жидкостъ се изсипва върху месото, което се оставя да прѣстои въ нея 8 дни, като ежедневно се обърща. Слѣдъ това, въ чигуненъ съдъ легко се зачервява лъжица масло съ лъжица лой, тура се месото и легко се зачервява първо отъ едната, а послѣ отъ другата страна. Тукъ се подлива една и половина чаша вряща вода, а по късно и оцета, въ който е стояло метото; оставя се да се души като често трѣбва да се обърща. Слѣдъ като месото се е душило 4 — 5 часа, разтрива се половинъ лъжица брашно съ половинъ чашка студена вода, размива се съ половинъ чашка топла вода и постепенно се изсипва въ печеното. Ако месото



е тлъсто, то тлъстината трѣбва да се земе отъ соуса. Соуса се протрива прѣвъ сито; съ маринованото душево месо могатъ да се поднасятъ разни зеленчуци само не кисела салата.

*Врѣмето, нужно за приготвяне е: 5 часа щомъ месото е киснато.*

### 209. Фалшифъ зайкъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. месо (бедро) 100 гр. говежда лой, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша млѣко, 2 яйца, 2 лъжици сметана, 2 лъжици масло, половинъ лъжица солъ, 5 зърна пиперъ, половинъ чашка чуканъ пексимедъ, лъжица разтопена лой, четири и половина чаши вода, половинъ лъжица брашно, подпържена захаръ, 50 гр. сланина

*Приготвяне:* Масото съ 100 гр. говежда лой се кълца много дръбно или се прокарва два пѣти прѣвъ машина; като се прокарва втори пѣтъ прибавя се накиснатия въ млѣко бѣлъ хлѣбъ. Силно като се разбиятъ двѣ яйца, туратъ се въ месото, прибавя се също лъжица сметана, лъжица разтопено масло, солъ, 5 зърна чуканъ пиперъ и въ случай, че масата стане гъста, то още половинъ чаша млѣко. Добръ като се смѣси цѣлата маса, дава ѝ се видъ на дълъгъ хлѣбъ валя се въ пексимедъ и се шпикува съ сланината. На тиганъ легко се зачервява лъжица масло съ лъжица лой. тура се месото, тура се въ пещъта и, често като се полива, оставя се малко да се зачерви,

послѣ се влива една и половина чаша вряща вода и печеното се пече три четвърти до единъ часъ врѣме, често като се полива, и като се прибавя, ако се има нужда, вряща вода. Ако соусътъ би билъ много свѣтълъ, то се прибавя лъжица подгорѣна захаръ. Като се остави соуса да поври 5 минути, протрива се прѣвъ сито и се поднася въ соусникъ.

*Врѣмето, нужно за приготвяне е 1 часъ.*

### 210. Бифштексъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (филе), една трета лъжица солъ, 8 зърна пиперъ, една и половина лъжица масло, половинъ коренъ хрѣнъ, чашка бульонъ.

*Приготвяне:* Като се снесе цъпицата отъ месото, нарѣзва се на красиви дебели парчета, и се набива до мѣгкостъ съ тъпата страна на голѣмъ готварски ножъ. На тиганя добръ се зачервява една и половина лъжица масло и се туратъ въ него посипаниѣ съ солъ и пеперъ парчета отъ бифштекса, и се запържватъ късо врѣме на много силенъ огънь, първомъ отъ едната страна, а послѣ и отъ другата, прѣвъ всичкото врѣме като се поливатъ съ масло; парчетата трѣбва да бѣдатъ упечени така щото вътрѣшността имъ да остане малко сурова. Въ маслото, което е останало отъ печението се влива чашка врящъ бульонъ и, добръ като се размѣси соуса,



прѣцѣжда се прѣвъ сито върху бифштекса, който послѣ се посипва съ очистенъ и настѣрганъ хрѣнъ.  
*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $\frac{3}{4}$  часъ.*

### 211. Бифштексъ по хамбургски.

(за 6 чел.)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (филе)  $\frac{1}{4}$  лъжица солъ, 6 зърна пиперъ, 15 шампиньони, двѣ и половина лъжици масло, половинъ лъжица брашно, чашка булйонъ, половинъ глава лукъ, 2 лъжици сметана.

*Приготвление:* Филето се нарѣзва на късове дебели колкото единъ прѣстъ, набиватъ се съ тѣпата страна на ножа, посипватъ се съ солъ и пиперъ и, като се зачерви легко маслото въ тиганя, тура се въ него месото, пече се на силенъ огънь така, щото отъ вътрѣ да остане легко сурово. Като се очистятъ 15 шампиньони, нарѣзватъ се на парчета и се душатъ до мѣгкостъ съ половинъ лъжица масло. Въ останалото въ тиганя масло се сипва половинъ лъжица брашно, 2 лъжици сметана, чашка булйонъ, тура се половинъ глава рендосанъ лукъ, размѣсва се добрѣ и се оставя всичко да поври, слѣдъ косто се протрива соуса прѣвъ сито, туратъ се въ него шампиньонитѣ, тура се още еднажъ да заври и соуса и изсипва върху бифштекса.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 212. Луковъ клопсъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (филе), половинъ лъжица солъ, 6 зърна пиперъ, двѣ и половина лъжици масло, една и половина лъжица сметана, 2 чашки булйонъ, чайна лъжица брашно, половинъ чашка вода, 3 глави лукъ.

*Приготвление:* Месото се нарѣзва на парчета противъ влакната си, набива се съ тѣпата страна на ножа и, ако се иска веднага да се пече, посипва се съ солъ, и пиперъ. Въ тиганъ легко се зачервява 2 лъжици масло и, на силенъ огънь, бързо се подпържватъ парчетата отъ месото, прѣвъ всичкото врѣме като се поливатъ съ врящето масло. Когато тѣ сѣ малко нѣщо сурови още вътрѣ, изваждатъ се и се нареждатъ въ чиния и се посипватъ съ слѣдующия соусъ. Въ маслото, останало отъ печението на месото, се сипва приготвената по слѣдующия начинъ маса: чайна лъжица брашно се разбива съ половинъ чаша вода, тура се една и половина лъжица сметана, солъ и се влива 2 чашки булйонъ. Като се осави да възври тоя соусъ, прѣцѣжда се прѣвъ сито. Като се надружи не много ситно три глави лукъ, пържи се въ една и половина лъжица масло легко като се зачервява; слѣдъ това влива се тукъ соуса и силно като се бърка оставя се още еднажъ да заври. и тогава се изсипва върху клопса, който се поднася доста горѣщъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*



### 213. Душенъ клопсъ.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 1.500 кг. месо (бедро), лъжица брашно, лъжица масло, половинъ лъжица лой, половинъ чаша вода, една и половина чаша бульонъ, половинъ чаша вино, една осма чашка оцетъ, пълна паничка натритъ черенъ хлѣбъ, половинъ лъжица солъ.

*Приготовление:* Като се нарѣже противъ влакната си на парчета, месото добръ се набива и, легко като се посипе съ брашно, подпързва се и отъ двѣтъ страни на силенъ огънь въ половинъ лъжица лой и лъжица масло; да се подпържи трѣбва така, щото отъ вътрѣ месото да остане сурово. Слѣдъ това кѣсоветъ отъ месото се нареждатъ въ тенджура, а въ тлѣстината останала отъ пържението, се вливатъ 2 чаши вряща вода, оставя се да заври, прѣцѣжда се прѣвъ сито и се изсипва въ тенджерата. Послѣ се влива една и половина чаша бульонъ, щото всичкото месо да бѣде почти покрито, прибавя се половинъ чаша вино, по добръ смѣсено отъ разни видове, една осма чаша оцетъ, и се изсипва пълна паничка натритъ черенъ хлѣбъ. Като се похлупи тенджерата много добръ, залѣзва се съ книжна ивица, намазана съ лепило или туткалъ. Съдържимото въ тенджерата трѣбва да заври на силенъ огънь, слѣдъ което тенджерата се дига на страна и клопса се души на слабъ огънь въ продължение на два до два и поло-

вина часа. Клопса се подава, хубаво като се нареди и облятъ съ прѣцѣдения прѣвъ сито соусъ; ако се трѣбва, може да се прибави и солъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 1/2 часа.*

### 214. Клопсъ подъ хрѣновъ соусъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (бифштексъ или филе), половинъ лъжица солъ, 6 зърна пиперъ, лъжица масло, лъжица лой. За хрѣновия соусъ: 1 коренъ хрѣнъ, 2 чаши бульонъ, половинъ лъжица сметана, половинъ лъжица брашно, половинъ лъжица масло, лъжица захаръ.

*Приготовление:* Като се разрѣже на парчета, противъ влакната си меккото месо набиватъ се добръ, посипватъ се съ солъ и пиперъ и, като зе зачерви легко въ тиганя лъжица масло съ лъжица лой, туратъ се парчетата отъ месото и се запържватъ и отъ двѣтъ страни добръ като се зачервятъ. Като се приготви хрѣновъ соусъ (86), клопса се залива и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

### 215. Сарми.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 2 кг. месо (бедро), половинъ лъжица солъ, 200 грама черенъ хлѣбъ, 3 глави лукъ, 100 гр. бѣбречна говежда лой, 13 зърна английски пиперъ, лъжица масло, една и половина чаша бульонъ, 3 чаши вода, 1 дафиновъ



листъ, лъжица сметана, лъжица брашно, глава зеле.

*Приготовление:* Като се нарѣже на дебели парчета месото, добръ се набива съ тѣпата страна на ножа, посипватъ се съ соль, съ 200 грама натритъ черенъ хлѣбъ, съ дръбно надробени 2 глави лукъ, 100 грама дръбно скълцана лой, пиперъ. Като се откъснатъ листата отъ глава веле, откъсватъ се стеблата, а листата се обваряватъ. Тогавя като се разтворятъ листата, въ всѣки листъ се тура по едно парче отъ месото, както е посолено, ако може да се обвие добръ въ единъ листъ обвива се, ако ли не покрива се съ другъ и като се обвиятъ прѣвързватъ се съ конецъ и се валятъ въ лукътъ. Въ тиганя като се зачерви лъжица масло, пържатъ се въ него сармитъ, добръ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Стѣдъ това тѣ се нареждатъ въ бакърена тенджура, поливатъ се съ маслото, въ което сж се пържили, и като се прибави толкова буйлонъ съ малко вода, колкото сармитъ да бѣдатъ покрити, тура се глава лукъ, 5 зърна черенъ пиперъ, 5 зърна английски пиперъ, 1 дафиновъ листъ и, като се покрие добръ съ копака, бавно се души ва слабъ огънь въ продължение на два и половина до три часа. Отъ врѣме на врѣме сармитъ трѣбва да се обърцатъ, и ако соуса се окаже малко трѣбва да се подлѣе топла вода. Когато сармитъ сж готови свалятъ се концитъ отъ тѣхъ и се нареждатъ въ чиния; лъжица сметана се разбърква съ чайна лъжица брашно при-

бавя се половинъ чашка топла вода и се влива въ соуса, въ които сж се пекли сармитъ и се остаря да заври еднажъ. Соуса се прѣцѣжда добръ прѣвъ сито и съ него се заливатъ сармитъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 1/2 часа.*

## 216. Шнелклопсъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1. 250 кг. месо (бедро), 2 глави лукъ, лъжица масло, лъжица сметана, четвъртъ лъжица соль, 4 зърна пиперъ, половина чаша млѣко.

*Приготовление:* Месото се прѣкарва еднажъ прѣвъ машината или пѣкъ се кълца не много ситно. Като се нарѣжатъ 2 глави лукъ на парчета, подпързва се въ лъжица масло, добръ като се зачервява, прибавя се 2 лъжици сметана и половинъ чаша млѣко, туря се да възври добръ като се бърка. Въ тоя соусъ се тура месото, соль и 4 зърна чуканъ пиперъ и сичкото това добръ се бърка до като месото не прѣстане да бѣде сурово, макаръ месото и да не трѣбва да се пече много, защото ще стане твърдо. Като се поднася, то се облага съ подпържени картопки.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

## 217. Говежди котлети.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. месо (бедро), 200 грама говежда лой, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша



млѣко, 2 лъжици сметана, 1 яйце, половинъ лъжица соль, чашка чуканъ пексимедъ, една и половина лъжица масло, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша булйонъ.

*Приготовление:* Чука се много дрѣбно месото съ 200 гр. лой, или пѣкъ два пѣти се прокарва прѣвъ машината. Втория пѣтъ се туря на киснатъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ срѣда, слѣдъ това месото се смѣсва добрѣ съ лъжица сметана, яйце, соль, и половинъ чашка млѣко и, като се направатъ котлетитѣ, ваятъ се въ пексимада и се подпичатъ и отъ двѣтъ страни въ масло, добрѣ като се зачервяватъ. Въ маслото останало отъ пърженето се сипва половинъ лъжица брашно и, силно като се бърка, оставя се добрѣ да се зачерви, слѣдъ това се туря лъжица сметана съ една и половина чаша булйонъ и, като се остави соуса да поври, прѣцѣжда се прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часъ.*

### 218. Котлети съ селедни.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. месо (бедро), 400 гр. свинско месо (котлетна часть), 2 селедки, лъжица сметана, 2 яйца, 2 глави лукъ, половинъ лъжица соль, една и половина лъжица масло, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша млѣко, три четвърти чаша чуканъ пексимедъ, една и половина лъжица лой, половинъ лъжица брашно, 3 чаши булйонъ, лъжица оцетъ, захаръ, като се земе два пѣти съ върха на ножа, чайна лъжица горчица.

*Приготовление:* Добрѣ, дрѣбно се скѣлцватъ въ едно и двата вида месо, тогава въ него се прибавятъ добрѣ очистената и дрѣбно наклѣцана една селедка, лъжица сметана, 2 яйца, глава рендосанъ лукъ, малко соль, половина лъжица разтопено масло, киснатия въ млѣко бѣлъ хлѣбъ и половинъ чашка млѣко, и всичко това добрѣ се смѣсва. Като се направатъ отъ тая смѣсъ добри и красиви на гледъ котлети, ваятъ се въ пексимедъ и се пържатъ въ масло смѣсено съ лой, добрѣ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. За приготвлението на соуса, половинъ лъжица брашно се сипва въ маслото останало отъ печението на котлетитѣ и, като се зачерви брашното, влива се въ него 2 — 3 чапки горѣщъ булйонъ, оставя се да поври, протрива се прѣвъ сито, послѣ пакъ се налива обратно въ тиганя, като се прибави една дрѣбно наклѣцана селедка, лъжица оцетъ, глава рендосанъ лукъ, захаръ, колкото може да се земе два пѣти съ върха на ножа, чайна лъжица горчица и, като се остави всичко да заври, сипано въ соусникъ се поднася съ котлетитѣ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1 1/2 ч.*

### 219. Луковъ клопсъ отъ кълцано месо.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (бедро), 3 глави лукъ, една и половина лъжица масло, 6 лъжици говежда лой, половинъ лъжица соль, 6 зърна



пиперъ, чайна лъжица брашно, 2 лъжици сметана, чашка бульонъ, половинъ лъжица солъ.

*Приготовление:* Твърдѣ мекото месо като се скълца много дръбно, отъ него се праватъ тълци, но голѣми колкото шъпата на ржката питки. Като се нарѣжатъ на парченца 2 — 3 глави лукъ, подпързва се, добръ като се зачерви въ половинъ лъжица масло и лъжица тлъстина (лой); прѣди самото печение, меснитѣ питки се посоляватъ съ ситна солъ, посипватъ се съ чуканъ пиперъ, и, добръ като се зачерви въ тиганя лъжица масло, на силнеъ огънь бързо се пекатъ питкитѣ, така щото отъ вътрѣ да останатъ малко сурови. При печението, питкитѣ трѣбва да се поливатъ съ връщето масло. Въ останалото отъ печението масло се тура чайна лъжица брашно, размѣшано съ 2 лъжици сметана, солъ, чашка горѣщъ бульонъ, и се оставя всичко това да възври, тогава се прѣцѣжда прѣвъ сито и, като се сипе соуса обратно въ тиганя, сипва се въ него пържения по рано лулъ и наново се оставя да заври и съ него се залива готовия клопсъ. Съ него се поднасятъ картофи и салата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1½ ч.*

### 220. Клопсъ подъ каперси.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 250 кг. месо, (бифштексъ) 100 гр. говежда лой, 3 лъжици чуканъ пексимедъ, три яйца, чашка млѣко, половинъ лъжица солъ, 4 зърна пиперъ, лъжица сметана, 3 лъжици масло, лъ-

жица бульонъ, лъжица лой, лъжица брашно, 3 чаши бульонъ, 2 лъжици одетъ, захаръ съ върха на ножъ, половинъ глава лукъ, лъжица каперси.

*Приготовление:* Като се скълца добръ месото съ 100 гр. лой, прибави се въ него лъжица чуканъ пексимедъ, 3 яйца, чашка млѣко, солъ, 4 зърна ситенъ пиперъ, лъжица сметана и лъжица разтопено масло. Всичко това добръ се смѣсва, праватъ се пити и, като се увалятъ въ пексимедъ, подпързватъ се, легко като се зачервяватъ, въ лъжица масло и лъжица лой. Като се приготи подпържено брашно отъ лъжица брашно и лъжица масло, тура се въ тенджура, влива се 3 ч. бульонъ, 2 лъжици одетъ, прибавя се захаръ съ върха на ножъ, половинъ гласа рендосанъ лукъ и лъжица каперси. Тогава въ готовия вече соусъ се туратъ меснитѣ питки, оставятъ се да повратъ нѣколко минути и се поднасятъ съ подпържени картофи.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1½ ч.*

### 221. Английски клопсъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. масо (тлъстия край отъ розбифа), 200 гр. говежда лой, бѣлъ хлѣбъ, двѣ и половина лъжици масло, лъжица лой, половинъ лъжица сметана, 8 зърна пиперъ, яйце, глава лукъ, солъ, чашка млѣко, лъжица брашно, 3 ч. бульонъ, 2 — 3 парчета кисели краставички, чайна лъжица каперси, 2 лъжици шарлотки,



*Приготовление:* Дръбно като се скълца месото съ 200 гр. лой, добръ се размъсва съ разкиснатия въ млъко бълъ хлѣбъ. Слѣдъ това, тукъ се прибавятъ половинъ лъжица разтопено масло, половинъ лъжица сметана, 6 зърна чуканъ пиперъ, яйце, глава рендосанъ лукъ, и половинъ до три четвърти чашка млъко. Всичко добръ като се смѣси, праватъ се отъ него дръбни кюфтета. Като се обвалятъ добръ въ пексимедъ, подпържватъ се отъ всичкитѣ си страни въ лъжица масло и лъжица лой, добръ като се зачерватъ. Въ тиганъ се туратъ лъжица масло и лъжица брашно и се разтриватъ на огъня, до като брашното не земе кестеновъ цвѣтъ. Подпърженото по тоя начинъ брашно се туря въ тенджура, влива се тамъ 3 чаши бульонъ, туратъ 2 — 3 мариноулъ краставици очистени и нарѣзани на дръбни парченца, чайна лъжица каперси, 1 — 2 мариновени сварени шарлотки. Въ приготвения соусъ се туря клопса и се души въ него 10 минути. Ако соуса е гъстъ, то се прибавя малко бульонъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1¼ часа.*

## 222. Кенигсбергски клопсъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1 кг. месо (бедро), 500 гр. свинско (прѣдна частъ), 2 яйца, лъжица пексимедъ, една и половина чаша млъко, 2 лъжици сметана, 2 лъжици масло, чайна лъжица солъ, 2 глави лукъ, 16 зърна черенъ пиперъ, 16 зърна англ. пиперъ, 10 картопки, 1 селедка, половинъ лъжица

солъ, 2 дафинови листа, 2 лъжици брашно, 6 ч. вода, половинъ чайна лъжица захаръ, 2 чайни лъжици оцетъ, лъжица каперси.

*Приготовление:* Двата вида месо се кълцатъ много дръбно; въ него се туратъ 2 яйца, лъжица пексимедъ, влива се една и половинъ чаша млъко, тура се лъжица сметана, лъжица разтопено масло, чайна лъжица солъ, глава рендосанъ лукъ, 6 зърна ситенъ черенъ пиперъ, 6 зърна английски пиперъ, единъ день по рано сварени и рендосани картовки, очистена и дръбно накълцана селедка. Всичко това като се размѣси много добръ, праватъ се отъ него голѣми кръгли кюфтета, обвалятъ се въ брашно и, като се залеятъ съ вряща вода, колкото едвай да бждатъ покрити, прибавя се солъ, 10 зърна черенъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, глава лукъ, 2 дафинови листа, бавно се варатъ четвъртъ часъ. Въ тенджура се тура лъжица брашно съ лъжица масло и добръ се разтрива, тогава постепенно се подлива, постоянно като се бърка, четири и половина чаши вода, отъ тая въ която сж се варили клецкитѣ (кюфтата), която трѣбва да бжде процѣдена прѣзъ сито, тура се половинъ чайна лъжица захаръ, солъ, 2 чайни лъжици оцетъ, каперситѣ и лъжица сметана. Въ тозъ готовъ соусъ се туратъ клецкитѣ и се оставятъ да повратъ и се поднасятъ заедно съ соуса. Значително ще се подобри вкуса на соуса, ако у него се туратъ нѣколко шампиньони; съ тови клопсъ се поднасятъ запържени картофи.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1½ часа.*



### 223. Кюфтета

(за 6 человек)

*Зематъ се:* 1 дълбока чиния месо, бѣлъ хлѣбъ, чаша млѣко, половинъ лъжица солъ, глава лукъ, 6 зърна чернъ пиперъ, 2 яйца, една и половина лъжица сметана, лъжица масло, една и половина лъжица лой, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша буѣлонъ, чашка чуканъ паксимедъ.

*Приготовление:* Месото за цѣлѣта се сварява прѣдварително цѣло въ вряща вода, за да запази хранителността си. Слѣдъ като се свари месото единъ пътъ се прѣкарва прѣзъ машината, а втори пътъ се прѣкарва прѣзъ машината по малко заедно съ разкисватъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ. Слѣдъ това месото се смѣсва съ солъ, глава рендосанъ лукъ, 6 зърна ситенъ черенъ пиперъ, 2 яйца, половинъ лъжица сметана, половинъ лъжица разтопено масло или лой, а въ случай че масата стане гѣста, прибавя се половинъ чашка млѣко. Отъ тази добръ размѣсена маса се праватъ кюфтета, добръ като се умесватъ, обваляватъ се въ паксимедъ и се пържатъ, добръ като се зачервяватъ въ лъжица масло и лъжица лой. Въ маслото останало отъ пърженieto на кюфтетата се туря малко брашно, зачервява се добръ и се влива една и половина чаша врящъ буѣлонъ, съ разбъркана въ него лъжица сметана. Като се остави да поври както трѣбва, прѣцѣжда се прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

### 224. Оризова пирамида.

(за 6 человек).

*Зематъ се:* 1.500 кг. месо (бедро), 250 гр. оризъ, 6 чаши вода, три четвърти лъжица масло, яйце, половинъ чашка паксимедъ или рендосано сирене, чайна лъжица солъ.

*Приготовление:* Предварително месото се сварява въ вряща вода, слѣдъ това се нарѣзва на парчета или пъкъ се оставя цѣло, както се иска. Върху 250 гр. оризъ се сипва малко по малко 6 чаши вряща вода, тура се солъ, лъжица масло и се вари на най слабъ огънь до готовность, така, щото зърната да бѣдятъ мѣмки, но да сѣ цѣли, една частъ отъ сварения оризъ се постила на намазана съ масло тепсинка или другъ подобенъ сѣдъ, върху него се тура месото ако е цѣло, а ако е нарѣзано, парчетата се нареждатъ въ видъ на пирамида и се покрива отъ всички страни съ ориза. Слѣдъ това разбива се едно яйце или пакъ се разтопява лъжица масло и ориза се намазва добръ, посипва се съ паксимедъ или рендосано сирене и се запича въ пещьта, добръ като се зачерви. Съ оризова пирамида се поднася хреновъ соусъ (86)

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

### 225. Рагу отъ месо.

(за 6 чел.)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (парче отъ розбуфа), лъжица масло, лъжица брашно, лъжица



каперси, 12 гѣби смърчки, 6 гѣби боровики, двѣ краставички, 6 шапониѡни, лъжица шарлотки, чаша портвейнъ, 9 чаши вода,  $\frac{1}{2}$  лъжица соль.

*Приготовление:* Месото като се посоли добръ, залива се съ толкова вряща вода, щото добръ да бѣде покрито, и бавно се вари 2 часа; слѣдъ това въ тиганя се тура лъжица масло и лъжица брашно и се разтрива, добръ до като се зачерви. Като се размие съ 3 чаши прѣцѣденъ бульонъ, отъ тоя въ който се е варило месото, туратъ се каперситѣ, разнитѣ видове гѣби, нарѣзанитѣ на колелца краставички, и мариновенитѣ шарлотки. Всичко това се тура добръ да се увари. Тогавъ месото се нарѣзва на хубави парчета, тура се въ соуса и тукъ се прибавятъ различни други остатъци, като: котлети, салами, пештати, отъ чевенъ дробъ и пр. Рагуто се поднася на чиния украсена наоколо съ пържени малки картопки или съ сварени и очистени кестани; сѣщо така може да се украси рогуто съ печени фигурки отъ маслено тѣсто (145). Много вкусепъ ще бѣде соуса, ако малко прѣди да се поднесе, се влѣе въ него чаша мадера или портвейнъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 $\frac{1}{2}$  часа.*

### 226. Гулашъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. месо (филе), 3 глави лукъ, 100 гр. масло, 3 чаши бульонъ, лъжица брашно, четвъртъ лъжица соль, малко парче мелисъ.

*Приготовление:* Подпързва се добръ като

се зачерви въ 100 гр. масло, 3 глави лукъ не много ситно здробенъ, тура се месото нарѣзано на не много голѣми парчета и легко се зачервява, като постоянно се бърка. Слѣдъ това сипва се лъжица брашно, влива се толкова вряща вода или по добръ врящъ бульонъ, щото месото да се покрие, прибавя се соль, малко мелисъ и, като се покрие добръ, души се на слабъ огънь, до като масата стане мегка. Ако соуса е много изврялъ, то влива се вряща вода или бульонъ, колкото трѣбва.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 ч.*

### 227. Говежди языкъ à la Polonaise (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 говежди языкъ, лъжица масло лъжица брашно четвъртъ чашка оцетъ, лъжица захаръ, лъжица каперси, лъжица соль, 2 глави лукъ, чаша мадера, 12 чаши вода.

*Приготовление:* Чисто като се смие языка, залива се съ 12 чаши вряща вода, тура се соль, 2 глави лукъ и бавно се вари 3 — 4 часа, слѣдъ това отъ езика се сваля кожата му и се нарѣзва на парчета. Отъ лъжица масло и лъжица брашно се приготвява подпържено брашно, размива се съ чаша прѣцѣдена вода, отъ тая въ която се е варилъ языка, прибавя се четвъртъ чашка оцетъ, лъжица каперси, половинъ чайна лъжица соль, лъжица захаръ, чаша мадера и, като се турятъ языковитѣ парчета, остевя се да заври еднажъ. Поднася се заедно съ подпържени картофи.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 $\frac{1}{2}$  часа*



**228. Солено месо по английски.**

(за 15 человекъ).

*Зематъ се:* 4 кг. месо отъ парчето, което се употребява за душено месо, 2 чайни лъжици селитра, чайна лъжица захаръ, 500 грама соль, 15 чаши вода.

*Приготовление:* Месото много силно се натрива, най-малко четвъртъ часъ, съ чайна лъжица селитра, съ половинъ чайна лъжица захаръ и 300 гр. соль. Слѣдъ това месото се тура въ гърне и като се възвари 3 чаши вода съ половинъ чаша соль, чайна лъжица селитра и половинъ чайна лъжица захаръ, налива се врящата жидкость върху месото, покрива се гърнето и се оставя да прѣстои така месото 6 — 8 дни. Слѣдъ това време, възварява се 12 чаши вода, заедно съ жидкостта, въ която е стояло месото, тура се и самото месо и се вари до мѣгкостъ. Най послѣ бульона се прѣцѣжда прѣзъ сито и въ него се пази месото.

*Времето, нужно за приготовление е: 8 дни.*

**229. Упушено месо по Хамбургски.**

(за 15 человекъ)

*Зематъ се:* 4 кг. месо (отъ бифштекса), 500 гр. соль, 75 гр. селитра.

*Приготовление:* Въ врящата вода се тура месото, бързо се обръща нѣколко минути и веднага се изважда, и внимателно се изсуцва съ платно. Слѣдъ това смѣсва се 100 гр. соль съ

75 гр. селитра, съ часть отъ нея се посипва гърнето, а съ другата добръ се натрива месото до като стане влажно, а слѣдъ това се тура въ гърнето, върху сольта. Останалата соль като се изсипе върху месото, върху него се тура дѣска, а на нея камъкъ и се тура на такъво студено мѣсто гдѣто да не може да замръзне, като се обръща по нѣколко пѣти на день, въ образуванія се сокъ. Слѣдъ 4 дни месото се изважда, изсушава се и се закача да се удими като се остави да прѣстои 4 дни на димъ. За употребление месото се вари въ вряща вода и се поднася горѣщо или студено. Приготвената по тоя начинъ пастърма обладава голѣма хранителность, която се съвѣтъ губи при обикновения начинъ на приготовление.

*Времето, нужно за приготовление е: 8 дни и 4 ч.*

**230. Солени язици.**

*Зематъ се:* 2 языка, 500 гр. соль, 2 чайни лъжици селитра, три четвърти лъжица захаръ, 12 чаши вода.

*Приготовление:* Като възвари 3 чаши вода съ 200 гр. соль, три четвърти лъжица захаръ и 2 чайни лъжици селитра, и слѣдъ като истине, валиватъ се язицитѣ, и се оставятъ да прѣстоятъ въ нея 6 дни. Слѣдъ това като се възвари една и половина чаша отъ водата, въ която сѣ стояли язицитѣ, съ 9 чаши вода, туратъ се язицитѣ и, като се покриве добръ сѣдината, бавно се варятъ



3 — 4 часа. Отъ горещитѣ язици се снема кожата и се паватъ въ скъщата вода, въ която сѣ се варили.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 6 д. и 4 ч.*

### 231. Солено варено месо.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: 1,500 кг. месо (бедро), четири и половина чаши бульонъ, 150 гр. соль, 2 лъжици захаръ, лъжичка селитра.

*Приготовление:* Месото се тура да се вари, като се валѣе съ прица сода; изважда се отъ бульона, когато вече е станало съвсѣмъ мѣтко; четири и половина чаши отъ бульона като възври съ солта, захръта и селитрата изсипва се връщата жидкостъ върху месото, покрыва се добрѣ и се остави да прѣстои 8 — 12 дни. Ако слѣдъ изтичаннето на тии дни месото не стане достатъчно, червено, то разсолъ (водата съ солта), трѣбва да се направи по силентъ. Месото се пави въ водата, до като всичкото не бжде употребено.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 12 дни.*

### 232. Фаршъ отъ месо.

Зематъ се 600 гр. месо (бедро), 100 грама говежда бѣбречна лѣй. яйце, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша млѣко, лъжичка сметана, половина лъжичка масло, половина лъжичка соль, 4 зърна пиперъ.

*Приготовление:* Месото и лойта като се на-

кѣлцатъ най дръбно, тура се въ него яйце, накиснатъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ, половина лъжичка растопено масло, 4 зърна ситентъ пиперъ, четвъртъ чаша млѣко и лъжичка сметана. Тогавя всичко това се смѣсва много добрѣ и се употребява за различни пълнения и приправи.

Ако месото се прѣкарва прѣвъ машината, то когато ще се прѣкарва втори патъ тура се и киснатия въ млѣко бѣлъ хлѣбъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: ¼ часа.*

## Телешко месо.

Теленцето е едно отъ онии животни, които сж станали почти необходими за готварницата, тъй като ни едно парченце, вето отъ главата до краката, нѣма да се намѣри, което една изобретателна стопанка да не приспособи за готвение на различни вкусни естията.

### Употрѣбление на отдѣлитѣ части.

1. Главата се употребява за супи; пача и пихтия, за печена телешка глава, за ругу и хаше (воѣкакъвъ видъ кѣлцано месо).

1<sup>а</sup> Мозъкъ за каштети и за естията въ раковини.

2. Шия за супи, пихтия и фрикесе.

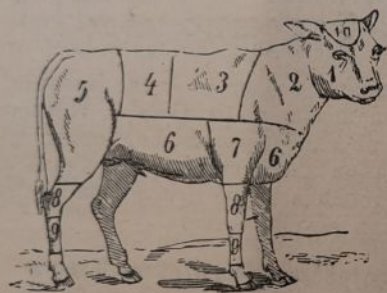
3. Котлетната частъ за котлети, шиницелъ и ва всички бити, печени на огънь или въ масло клонсове.



4 Бъбречната част се пече или се употребява както и 3 част.

5. Задната част се пече, а отъ най долната и част може да се приготвява клопсове и шницелъ.

6. Грждитъ се пека въ цѣли, тѣ могатъ да се рѣжатъ и да се употребяватъ за супи, фри-касе и др. естива. Най вкусното парче отъ грждитъ се намира мѣжду отбѣлженитѣ части № 7, прѣдната част и № 2 шията.



1. Глава. 1-а Мозъкъ. 2 Шия. 3. Котлетната частъ. 4. Бъбречната частъ. 5. Задна частъ. 6. Гржди. 7. Прѣдна частъ или лопатка. 8. Пищели. 9. Крака.

7. Прѣдната частъ или лопатката за супи, фрикасе, клопсове и др., тая частъ е згодна и за кълцано месо.

8. Пищелитъ се употребяватъ заедно съ друго месо за супи.

Сърцето и бѣлия дробъ се употребяватъ за супи. Черния дробъ се пече.

### 233. Печено телешко.

(за 25 человекъ)

Зематъ се: 6.500 кг. телешко (задня частъ), 150 гр. сланина, лъжица солъ, една и половина лъжица масло, една и половина чаша вода, лъжица масло, 9 чаши млѣко.

Приготовление: Месото се омива добръ, шпикова се съ сурова сланина, посипва се солъ и, добръ като се зачерви въ сѣдината, въ която ще се пече месото, една и половина лъжица масло, тура се въ него месото съ тая страна от-долу, която при поднасянието ще бѣде отгорѣ. Като се тури месото въ много горѣща пещъ, прѣди всичко се оставя да се зачерви добръ, послѣ се сипва една и половина чаша вряща вода. Слѣдъ това се размива лъжица брашно въ 9 чаши млѣко и съ него се полива печеното сѣки 5 минути. Слѣдъ единъ до единъ и половина часъ, месото се обърща отъ другата страна и се постѣпва също така, както и по напредъ. Ако не остане достатъчно соусъ, то за поливание на месото трѣбва да се прибави млѣко. Соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито.

Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.

### 234. Телешко печено съ покривка отъ картофи.

(за 6 человекъ).

Зематъ се: 2 пълни чинии остатъци отъ телешко печено, разбира се студени, 2 лъжици сметана, 2 глави лукъ, 6 зърна ситенъ пиперъ,



една и половина лъжица масло, пълна чиния картофи, три четвърти чашка чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица солъ.

*Приготовление:* Въ достатъчно дълбока чиния се нарежда въ видъ на пирамида нарѣзанитѣ на парчета студени остатъци отъ телешко печено, легко като се посипва съ сметана; съ 2 глави лукъ нарѣзанъ на не много дръбни парчета и добръ подпържени въ три четвърти лъжица масло и се посолн съ 6 зърна ситенъ пиперъ. Мѣжду това, сваряватъ се очистени картофи и се рендосватъ прѣко върху месото, щомъ месото се покрие съ картофитѣ отъ всички страни на дебелина до единъ прѣстъ, картофитѣ се поливатъ съ три четвърти лъжица разтопено масло, посипватъ се съ пексимедъ, солъ и се туратъ въ пещъта, до като картофитѣ се зачервятъ добръ.

*Връмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 235. Телешко печено посипано съ пексимедъ. (за 25 человекъ).

*Зематъ се:* 5 кг. телешко (задня часть), лъжица солъ, двѣ и половина лъжици масло, 9 чаши вода, половинъ лъжица брашно, лъжица сметана, три четвърти чашка чуканъ пексимедъ.

*Приготовление:* Това печено се приготвява също така както се каза въ № 233, само че не се шпикува съ сланина и се полива мѣсто съ млѣко съ вряща вода. Половинъ часъ прѣди да се поднесе, печеното се посипва съ пексимедъ и се

облива съ половинъ лъжица разтопено масло. Това се повтаря нѣколко пѣти. За соуса се разбива лъжица сметана съ половинъ лъжица брашно, размива се съ половинъ чашка топла вода и се прѣцѣжда прѣвъ сито.

*Връмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

### 236. Фаршировани телешки грѣди. (за 15 человекъ)

*Зематъ се:* 3.500 кг. телешки грѣди, 250 гр. свинско (котлетна часть), бѣлъ хлѣбъ, 10<sup>1/2</sup> чаши млѣко, 2 яйца, една и половина лъжица масло, лъжица сметана, 6 зърна пиперъ, лъжица солъ, една и половина чаша вода, чайна лъжица брашно.

*Приготовление:* Като се омиятъ бърво телешкитѣ грѣди, изваждатъ се всичкитѣ кости така, щото месото да остане съединено съ коститѣ си само отъ двата края, и на кръглия край на грѣдитѣ. Като се сгъщатъ много дръбно 250 гр. телешко месо съ 250 гр. свинско, прибавя се наиснатъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ, 2 добръ разбити яйца, половинъ лъжица разтопено масло, лъжица сметана, 6 зърна ситенъ пиперъ, солъ, и четри лъжици млѣко. Като се размѣси всичко това, много добръ тура се тая маса въ грѣдитѣ и се зашиватъ послѣднитѣ отъ всички страни. Въ тогания тогава се зачервява лъжица масло и, като се посипе съ солъ месото, тура се въ него и се запързва отъ всичкитѣ си страни, а слѣдъ това се спива една и половина чаша вряща вода и



месото се пече също така, както печеното за което се говори въ 233. Ако въ фарша се туратъ 250 гр. сварени и очистени кестени, то вкусътъ значително ще се подобри.

*Връмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

### 237. Пържени телешки гръди. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. месо (гръди), яйце, лъжица солъ, 2 лъжици масло, лъжица лой, лъжица брашно, чаша мадера, половинъ лимонъ, чайна лъжица оцетъ, глава лукъ, двѣ щипки захаръ, 2 лъжици чуканъ пексимедъ.

*Приготовление:* Като се омие добръ месото залива се съ толкова вряща вода, колкото да бжде покрито, прибавя се солъ и, като се покрие добръ, месото се вари, до като не стане мѣтко. Слѣдъ това, като се извадятъ отъ него коститѣ, тура се месото мѣжду двѣ дъски, като се натисне отъ горѣ съ голѣма тяжесть. Когато месото добръ азстине, то се рѣже на хубави парчета и, като се разбие яйце съ солъ, топатъ се парчетата въ него и се валятъ въ дръбно счуканъ пексимедъ. На тиганя се зачервява лъжица масло съ лъжица лой и месото се поддържа отъ двѣтѣ страни. За соуса се поддържа лъжица масло съ лъжица брашно, и се разбива съ 3 чаши силно уваренъ бульонъ отъ тоя, въ който се е варило месото, влива се чаша мадера, сокътъ отъ половинъ лимонъ, чайна лъжица оцетъ, тура се глава рендосанъ лукъ, двѣ щипки захаръ, оставя се добръ

да уври, прѣпѣжда се соуса прѣвъ сито и се подава съ месото.

*Връмето, нужно за приготовление е: 6 часа.*

### 238 Пълнени телешки гръди, поднасятъ се горѣщи. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Една прѣдна четвъртина отъ теленце, двѣ яйца, една и половина лъжица сметана, лъжица захаръ, четири и половина лъжици чуканъ пексимедъ, 12 горчиви мигдали, три четвърти чаша млѣко, лъжица солъ, 2 лъжици масло, лъжица лой, четири и половина чаши вода, половинъ лъжица брашно, половинъ чаша бульонъ.

*Приготовление:* Отъ четвъртъ теле се отдѣлятъ прѣдната частъ и шията, изваждатъ се коститѣ отъ останалото парче и, като се обмие чисто, безъ да се тура нито минута да стои въ вода, посипва се съ малко солъ вътрѣшната страна, която се пълни съ масата приготвена половинъ часъ по рано отъ 2 яйца, половинъ лъжица сметана, лъжица захаръ, четири и половина лъжици чуканъ пексимедъ, 12 стрити горчиви мигдали, три четвърти чаша млѣко, солъ и лъжица разтопено масло. Месото се зашива отъ всички страни; въ тиганъ се зачервява лъжица масло и лъжица говежда лой и се тура посоленото месо, зачервява се, често като се полива съ горѣщото масло, слѣдъ това се влива една и половина чаша вряща вода, пече се още единъ и половина часъ, силно като се полива



и често като се прибавя по малко вряща вода. Следъ това месото се обърща отъ другата страна и се постъпва съ него по същия начинъ, така както се кава. Когато месото стане мѣгко, разбърква се лъжица сметана съ половинъ лъжица брашно, размива се съ половинъ чашка врящъ бульонъ, влива се соуса отъ подъ месото, остава се да заври еднажъ и се прѣцѣжда прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа.*

**239. Телешки гръди, които се поднасятъ студени**  
(за 20 человекъ)

*Зематъ се:* 4 кг. телешко (гръди или котлетка частъ), лъжица соль, 3 яйца, половинъ лъжица каперси, 100 гр. сланина, 100 гр. говежди языкъ или солено месо, 3 краставици, лъжица масло, четири и половина чаши вода. За месния фаршъ: 500 гр. месо, 100 гр. говежда лой, яйце, лъжица сметана, една и четвъртъ чаша млѣко, половинъ лъжица масло, соль, 4 върна черенъ пиперъ, бѣлъ хлѣбъ.

*Приготвление:* На късѣтъ месо, отъ което сж отдѣлени прѣдната частъ и шията, се изваждатъ всичкитъ кости много внимателно, тогава се омива и се посолява. Като се приготви говежди фаршъ (232), тура се въ вжтрѣшната страна на телешкитъ гръди и върху него се туратъ: 4 кораво сварени яйца разрѣзани по на 4 части, половинъ лъжица каперси, малки парчета сланина, парчета отъ солень языкъ или солено месо (231), малки нарѣзани солени кра-

ставици и пр. Следъ това месото прѣдпазливо се зашива и, като се зачерви въ тиганъ лъжица масло, туратъ се въ него напълненитъ телешки гръди, посипани съ соль, и, туку щомъ гръдитъ се зачервятъ, сипва се една и половина чаша вряща вода и месото се пече, често като се полива, а, ако грѣбва, подлива се и вряща вода, единъ до единъ и половина частъ, въ началото отъ едната страна, а послѣ и отъ другата. Като стане месото готово изважда се, тура се на дъска, покрива се отъ горѣ съ друга, тура се върху нея единъ не много тѣжъкъ камъкъ и се оставя така 8 — 10 часа. Соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито и, като се остави да изстине, въ видѣ на желе се нарежда около гърдитъ. Следъ 12 часа, гръдитъ могатъ да се поднасятъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа.*

**240. Шликовано телешко.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 кг. телешко (задна частъ), 100 гр. сланина, лъжица масло, четири и половина чаши бульонъ, половинъ лъжица соль, лъжица сметана, половинъ лъжица брашно.

*Приготвление:* Като се нарѣже месото на голѣмки късове, шпикуватъ се акуратно отъ всички страни; въ тиганя добръ се зачервява лъжица масло и се запържватъ въ него парчетата месо отъ всички страни. Като се покрее месото добръ, души се до като стане готово, често като се прѣвърща и рѣдко като му се подлива вряща



веда или бульонъ. За соуса се разтрива лъжица сметана съ половинъ лъжица брашно и се размива съ нѣколко лъжици топълъ бульонъ. Ако на соуса се прибави малко нѣщо соусъ отъ подъ дивичъ, то това значително ще подобри вкуса му.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 1/2 часа.*

#### 241. Телешки Котлети

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.500 кг. телешки котлети, половинъ лъжица солъ, яйце, лъжица масло, една и половина лъжица лой, чашка чукань пексимедъ. За соуса: половинъ лъжица сметана, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша бульонъ.

*Приготвление:* Котлетитъ (пръзолитъ), се нарѣзватъ на късове ребро по ребро, отрезва се ципицата, която е отъ външната страна, а така също и костъта, която е отъ страната а пакъ отъ дългитъ ребра се остъртва месото. Котлетитъ добръ се биятъ и отъ двѣтъ страни съ тѣпата страна на тежъкъ ножъ, тѣй щото тѣ да станатъ дебели до единъ прѣстъ. Туку прѣди упогрѣбленнето имъ тѣ се посоляватъ, мократъ се въ разбиото яйце, ваятъ се въ пексимедъ и се пекатъ въ зачервено въ тиганъ масло и лой, добръ като се зачервятъ, първомъ отъ едната, а послѣ отъ другата страна. Съ котлетитъ се поднася или зачервено масло, или слѣдующия соусъ: въ останалото отъ пържението масло се тура половинъ лъжица брашно, и се оставя на огъня

легко да се зачерви, послѣ се сипва размѣсената въ горѣщъ бульонъ една и половина лъжица сметана. Като се остави добръ да уври, прибавя се малко солъ, прѣцѣжда се прѣзъ сито и се излива въ соусника.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часъ.*

#### 242. Вѣнски шницелъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1250 кг. телешко (задна часть), половинъ лъжица солъ, 8 зърна пиперъ, яйце, чашка пекимедъ, единъ и половина лимонъ, 8 — 12 анчуси, една и половина лъж. масло.

*Приготвление:* Като се нарѣже месото противъ влакната си, на парчета дебели колкото единъ прѣстъ, силно се набиватъ съ тѣпата страна на голѣмъ ножъ, за да стане месото много мѣтко. Като се посипе съ солъ и малко черенъ пиперъ, мократъ се парчетата въ яйце, обваляватъ въ пексимедъ и се подпържватъ и отъ двѣтъ страни въ масло, добръ като се зачервяватъ. Съ останалото отъ печението масло се заливатъ парчетата месо, тура се на всѣко по парче лимонъ, а върху лимонъ на кръсть се туратъ омити и очистени отъ коститъ си анчуси.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

#### 243. Рулетъ отъ телешко.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.500 кг. телешко (задна часть), половинъ лъжица солъ, 6 здрна пиперъ, лъжица



масло, 2 лъжици брашно, една и половина чаша бульонъ или вряща вода, лъжица сметана, единъ телешки бъбрекъ.

*Приготовление:* Месото се нарѣзва противъ влакната си на не много тънки парчета отъ срѣдна голѣмина. Като се набиятъ добръ до мѣткостъ съ тъпата страна на ножа, посипватъ се съ соль и пиперъ, тура се на всѣко парче една малка купчинка отъ много дръбно скѣлцания заедно съ лойта си телешки бъбрекъ, послѣ всѣко парче се свива въ видъ на трѣба, прѣвръзва се съ конецъ и легко се обвалява въ брашно. Слѣдъ това рулетитѣ се запържватъ добръ отъ всѣкитѣ си страни въ масло, и се нареждатъ въ чигунена тенджура; въ останалото отъ пърженieto масло се влива една и половина чаша врящъ бульонъ или вряща вода, остава се да заври, прѣцѣжда се прѣвъ сито и, като се изсипе върху рулетитѣ, бавно се душатъ единъ и половина часъ, слѣдъ това се снематъ ковцитѣ. Въ соуса, ако трѣбва, тура се лъжица сметана, чайна лъжица брашно, разбиватъ се добръ и се остава да пиври, тогава се прѣцѣжда прѣвъ сито и се заливатъ рулетитѣ. Ако соуса се е много уварилъ, то трѣбва да се прибави малко врящъ бульонъ или вряща вода.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 1/2 часа.*

244. Пълнени рулети отъ телешко.  
(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кг. телешко (задна частъ), половинъ лъжица соль, 100 гр. оризъ, три и половина чаши вода, една и половина лъжица масло, 2 лъжици брашно, 3 чаши бульонъ, лъжица сметана.

*Приготовление:* Месото се нарѣзва противъ влакната си на не много голѣми но и не много тънки парчета, като се набиятъ добръ до мѣткостъ, посипватъ се съ соль и на всѣко парче се тура по малка купчинка оризъ; ориза се сварява прѣдварително въ 2 чаши вода, съ соль и четвъртъ лъжица масло. Върху всѣка купчинка оризъ се тура по едно малко парченце масло, тогава месото се свива на трѣба и се завръзва съ конецъ. Особено добръ трѣбва да бѣде завито отъ горѣ и отъ долу за да се не разпрѣсне ориза и да се изсипе. Слѣдъ това легко като се увалятъ въ брашно, рулетитѣ се подпържватъ добръ като се зачервяватъ и тогава се нареждатъ въ тенджура; въ останалата въ тиганя тлъстина отъ пърженieto, се сипва три чаши врящъ бульонъ или вряща вода, остава се да заври, прѣцѣжда се прѣвъ сито върху рулетитѣ и бавно се душатъ на слабъ огънь, единъ и половина до 2 часа. Рулетитѣ трѣбва да се прѣмѣстятъ еднажъ горнитѣ долу и долнитѣ горѣ и, ако соуса се укаже малко, то трѣбва да се подлѣе малко врящъ бульонъ или вода.



Когато да се поднесат за еденне отъ рулетитѣ се свалятъ концитѣ; въ соуса се тура лъжица сметана, разбъркана съ чайна лъжица брашно и размита съ малко вряща вода, остава се соуса да заври добръ, прѣцѣжда се прѣзъ сито върху рулетитѣ, които се поднасятъ съ картофи или други каквито и да сѣ зарзѣвати.

*Врѣмето, нуоно за приготвление е: 1 1/2 часъ.*

#### 245 Луновъ телешки клопсъ.

(за 6 человекѣка)

*Зематъ се:* 1.250 кг. телешко (прѣдна часть), половинъ лъжица соль, 6 зърна пиперъ, една и половина лъжица масло, брашно, съ върха на ножа, 3 глави лукъ, лъжица сметана, една и половина чаша буѣйонъ.

*Приготвление:* Разрѣзва се, противъ влакната си месото на каквито се искатъ парчетата и се биятъ съ ножа доста силно, така што парчетата да станатъ много мекки. Послѣ, като се посипатъ съ соль и пиперъ, прѣжатъ се въ масло до като добръ се зачерватъ. Въ останалата отъ прѣрженето тлъстина се сипва съ върха на ножа брашно, легко се подпързва, прибавя се една и половина чаша буѣйонъ, остава се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито. Мѣжду това въ половинъ лъжица масло се подпързва легко като се зачерпява три глави не много едро нарѣзанъ лукъ и се тура въ соуса, тукъ се тура и лъжица

сметана и, добръ като се бърка, остава се да поври; слѣдъ това соуса се насыпва върху клопса и се поднася.

*Врѣмето, нуоно за приготвление е: 1 часъ.*

#### 246. Фликерклопсъ (за 6 человек.)

*Зематъ се:* 1.250 кг. телешко (прѣдна часть), 2 глави лукъ, лъжица масло, 2 лъжици сметана, половинъ лъжица соль, половинъ чаша буѣйонъ.

*Приготвление:* Месото се нарѣзва на достатъчно голѣми парчета, които се биятъ съ дървенъ чукъ толкова добръ, што всичкитѣ жилки да западнатъ. Като се очистатъ и нарѣжатъ на 4 жгълни парчета 2 глави лукъ, подпържватъ се въ лъжица масло, добръ до като се зачерватъ. Слѣдъ това при тѣхъ се прибавя двѣ лъжици смегана, соль и половинъ чаша буѣйонъ или, още по добръ, соусъ отъ печено, и се оставя да заври добръ, прѣзъ всичкото врѣме като се бърка. Послѣ, тукъ се тура месото и се души неколко врѣме, до като стане готово, често като се бърка. Месото се поднася заедно съ соуса, като се наредатъ около малки подпържени картсфки<sup>1</sup>(189).

*Врѣмето, нуоно за приготвление е: 1 1/2 часъ.*

#### 247. Подпържени парчета телешко. (за 6 человекѣка)

*Зематъ се:* 1.500 кг. телешко (котлетна часть), 1 яйце, чаша чукавъ пексимедъ, лъжица масло, лъжица лой, четри и половина чаши бу-



лейонъ, половинъ лъжица солъ, брашно съ върха на ножъ, лъжица сметана.

**Приготовление:** Отъ месото се наваждатъ коститѣ, нарѣзва се противъ влакната си, на парчета колкото пръстъ дебели, добръ се набиватъ, мократъ се въ яйце, ваятъ се въ пексимедъ; лъжица масло се зачервява съ лъжица топена говежда лой и се запържватъ въ него парчетата отъ двѣтъ страни. Слѣдъ това парчетата се нареждатъ въ тенджура, заливатъ се съ четири и половина чаши врящъ булейонъ, тура се солъ и, като се похлупи добръ, бавно се душатъ единъ и половина часъ. За соуса се разтрива брашно зето съ върхан на ожа съ лъжица сметана, размива се съ половинъ чашка топла вода, оставя се да заври и, като се туратъ парчетата отъ месото на чиния поливатъ се съ прѣцѣдения прѣвъ сито соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 1/2 часа.*

#### 248 Душенъ клопсъ отъ телешко.

(за 6 человекъ).

**Зематъ се:** 1.250 кг. телешко (грѣди), лъжица масло, четири и половина чаши булейонъ, лъжица сметана, чайна лъжица брашно.

**Приготовление:** Като се омие месото разрѣзва се на хубави парчета, както за фрикасе. Въ чигунена тенджура се разтопява лъжица масло, тура се месото и се оставя легко да се зачерви, а послѣ се влива една и половина чаша

врящъ булейонъ. Като се покрие добръ тенджерата, месото бавно се души на слабъ огънь, често като се полива; а слѣдъ часъ се прѣмѣстя горното месо отъ долу и долното отгорѣ и продължава да се души до като не стане меко; ако соуса много изври, то тогава да се прибави малко врящъ булейонъ. Като се разтрие лъжица масло съ чайна лъжица брашно, размива се съ половинъ чашка врящъ булейонъ и, като се влѣе въ соуса, оставя се да поври и тогава се прѣцѣжда прѣвъ сито. Съ клопса се поднася картофена салата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

#### 249. Фрикасе съ оризови формички.

(за 6 человекъ).

**Зематъ се:** За фрикасе: 1.500 кг. телешко (грѣди), 1 дафиновъ листъ, 6 зърна черенъ пиперъ, 6 зърна английски пиперъ, три четвърти лъжица солъ, лъжица масло, лъжица брашно, 2 жълтъка, лъжица сметана, лимонъ, захаръ, съ върха на ножъ. За оризовитѣ формички 200 гр. оризъ, четири и половина чаши вода, една и половина лъжица масло, половинъ чашка каймакъ, 2 лъжици пексимедъ, солъ, 3 яйца.

**Приготовление:** Като се омие месото нарѣзва се на красиви парчета, залива се съ толкова вряща вода, щото да бѣде добръ покрито, и се вари, като се тури дафиновъ листъ, 6 зърна черенъ пиперъ, 6 зърна английски пиперъ и



соль. Сварилото се месо трѣбва да бѣде мѣкно, но да не бѣде съвсѣсъ равварено. Когато месото е готово, въ тенджеру се тура лъжица масло и на леgekъ огънь се разбърква съ лъжица брашно. Слѣдъ това, постепенно, се вливатъ 3 чаши прѣцѣденъ телешки бульонъ, оставя се да възари и, като се свали отъ огъня, прибавятъ се два добри разбита съ лъжица сметана жълтъка, сокътъ отъ единъ лимонъ, захаръ, съ върха на ножа и парчета отъ лимона като се извадятъ семките му. Месото се нарежда въ видъ на пирамида и върху него се излива половината соусъ, а половината се поднася съ соусникъ. Ориза се сварява въ четири и половина чаши вода съ лъжица масло и соль и, добри като се разбиятъ 3 яйца съ половинъ чашка каймакъ, прибавятъ се въ леgekо истиналия оризъ, който трѣбва да бѣде достатъчно гастъ; малките формички се обмазватъ съ масло, посипватъ се съ пексимедъ и, като се напълватъ съ оризовата, маса, пекатъ се, добри като се зачервяватъ, а сѣтне се нареждатъ около месото.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 250 Телешко печено съ оризъ въ форма. (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. телешко (грѣди), глава лукъ, 6 зърна черенъ пиперъ, 6 зърна английски пиперъ, 1 дѣфиновъ листъ, двѣ и половина лъжици масло, лъжица брашно, лъжица сметана,

300 гр. оризъ, 6 чаши вода; една и половина чаша бульонъ, яйца, лъжица чуканъ пексимедъ, лъжица соль.

*Приготовление:* Приготовява се фрикасе, както се каза по горѣ (249). Като се разтрие лъжица масло съ лъжица брашно и като се размие съ 6 чаши прѣцѣденъ бульонъ отъ фрикасето, оставя се да заври, тогава съ прибавя лъжица сметана и, като се туратъ въ соуса парчетата месо, оставя се да заври още еднакъ. Мѣжду това сварява се до мѣккостъ на най слабъ огънь 300 гр. оризъ въ 6 чаши вода, една и половина чаша бульонъ, лъжица масло и соль; ориза трѣбва да се бърка много прѣдпазливо, щото зърната да останатъ цѣли. Формата се намазва съ масло, посипва се съ пексимедъ и се пълни съ редъ оризъ, редъ месо, съ малка прибавка соусъ, послѣ пакъ оризъ и пакъ месо, до като се нареди всичко, като се гледа щото горния слой да бѣде оризъ. Този горенъ слой се намазва съ яйца, посипва се съ пексимедъ, или рендосано сарене. Тогава формата се тура въ пещ и се пече, добри като се зачервява. На трапезата се поднася съ соусникъ, а останалия соусъ се поднася съ соусникъ. Това естие може по сѣция редъ да се приготви и отъ агнешки грѣди.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 ч.*



**251. Кюфтета отъ телешко.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния остатъци отъ телешко печено, 2 яйца, лъжица сметана, 2 лъжици масло, бълъ хлѣбъ, чаша млѣко, една трета лъжица солъ, 8 зърна черенъ пиперъ, лъжица лой, чашка пексимедъ.

*Приготовление:* Прѣзъ машината се прѣкарва толкова месо, щото да се добие пълна чиния. Разкиенатия въ млѣко бълъ хлѣбъ се прокарва прѣзъ машината заедно съ месото, слѣдъ това въ нагълцаното месо се прибавятъ 2 яйца, добръ разбити, лъжица сметана, лъж. разтопено масло, солъ и 8 зърна ситенъ черенъ пиперъ. Като се размѣси всичко много добръ, праватъ се кюфтета, ваятъ се въ пексимедъ и се пържатъ, като се зачервяватъ, въ лъжица масло и лъжица лой.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

**252. Котлети отъ кълцано телешко.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. телешко (прѣдна частъ), 300 гр. говежда лой, бълъ хлѣбъ, половинъ лъжица солъ, 10 зърна черенъ пиперъ, чашка вода, 2 яйца, чашка чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица брашно, лъжица сметана, една и половина чаша бульонъ, 2 лъжици масло.

*Приготовление:* Склѣзва се месото заедно съ лойта много дръбно и добръ се смѣсва съ натопения въ млѣко хлѣбъ, прибавятъ се 10 зърна

ситенъ черенъ пиперъ, солъ и се праватъ продълговато-кръгли котлети, дебели колкото половина прѣстъ. Направенитѣ котлети се мократъ въ 2 яйца, ваятъ се въ пексимедъ и се пържатъ въ масло, добръ като се зачервяватъ. Въ останалото отъ пърженето масло се сипва половина лъжица брашно, запържя се, добръ като се бърка; слѣдъ това се влива една и половина чаша бульонъ съ разбита въ него една лъжица сметана, оставя се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

**253. Пърженъ телешки черенъ дробъ.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 телешки черенъ дробъ, една и половина чаша млѣко, 6 зърна черенъ пиперъ, яйце, чаша чуканъ пексимедъ, половинъ лъжица брашно, половинъ лъжица солъ, лъжица сметана, една и половина чаша бульонъ, една и половина лъжица масло.

*Приготовление:* Дробътъ се остава да прѣстои два часа въ млѣко, слѣдъ това, като се снесе кожицата му, нарѣзва се на късове, прѣдпазливо се набиватъ съ тѣпата страна на ножъ, посипватъ се съ солъ и 6 зърна ситенъ черенъ пиперъ, мократъ се въ яйце, обваляватъ се въ пексимедъ и се пържатъ въ масло, добръ като се зачервятъ и отъ двѣтъ си страни. Въ маслото, останало отъ пърженето, се сипва половинъ лъжица брашно и, като се остави да се



зачерви, прибавя се лъжица сметана, размита съ една и половина чаша буйлонъ, оставя се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч.*

#### 254. Душенъ телешки черенъ дробъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 телешки черенъ дробъ, лъжица масло, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лъжица соль, една и половина чаша млѣко, половинъ чаша вода, чашка каймакъ, лъжица сметана, чайна лъжица брашно, бѣлъ хлѣбъ, 75 гр. сланина.

*Приготвление:* Дробътъ се туря да прѣстои два часа въ млѣко, слѣдъ това, като се снесе кожицата му, добръ се шпикува съ сланината и, като се подпържи въ чигунена тенджура лъжица масло, туря се посоления дробъ съ шпикуваната страна отъ долу и се зачервява и отъ двѣтъ страни; послѣ, като се налѣе половинъ чашка вряща вода, бавно се души дробътъ <sup>3</sup>/<sub>4</sub> часъ, често като се полива; ако соуса е много изврялъ, то се присипва по малко и по не много каймакъ. За соуса се размѣсва лъжица сметана съ чайна лъжица брашно, размива се съ чаша буйлонъ, оставя се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

#### 255. Телешки черенъ дробъ въ форма. (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 1 телешки черенъ дробъ, 450 гр. масло, 6 яйца, половинъ чаша чуканъ пексимедъ, чашка млѣко, 6 зърна черенъ пиперъ, 3 зърна английски пиперъ, четвъртъ лимонъ, 2 зърна кардамонъ, глава лукъ, 100 гр. сланина, половинъ лъжица соль.

*Приготвление:* Като се накълца дробътъ на дробно, протрива се прѣзъ сито, остатъка пакъ се кълда и пакъ се протрива, до като не се протрие цѣлия дробъ. 450 гр. масло се разбива въ пѣна, туратъ се въ него 6 жълтъка, половинъ чашка пексимедъ, соль, 6 зърна ситенъ черенъ пиперъ, 3 зърна английски пиперъ, натръканата отъ четвъртъ лимонъ кора, 2 зърна чуканъ кардамонъ, глава рендосанъ лукъ, чашка млѣко, протрития дробъ и разбитатъ яйчни бѣлтѣци. Паштетната форма се постила съ много тънко нарѣзана на парчета сланина, сипва се внимателно казаната маса, покрива се съ листъ бѣла хартия, намазана съ масло, и се пече на достатъчно силна топлина цѣлъ часъ. Съ тоя видъ приготвенъ дробъ се поднася соусъ отъ ангуси (81).

*Врѣмето, потрібно за приготвление е: 2 ч.*

#### 256. Фаршъ отъ телешко.

*Зематъ се:* 1 250 кг. телешко (прѣдна частъ), лъжица масло, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша млѣко, четвъртъ лъжица соль, 2 лъжици сметана, 2 яйца, 6 зърна черенъ пиперъ.



*Приготовление:* Ситно като се скълца месото, прибавят се въ него 2 яйца, разкиснатия въ млѣко бѣлъ хлѣбъ, половинъ чашка млѣко, лъжица разтопено масло, соль, 2 лъжици сметана, 6 зърна дрѣбенъ пиперъ, като се размѣси всичко това много добръ, употребява се за пълнение и др. приправи.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:*  $\frac{3}{4}$  часъ.

### 257. Пържени телешки крака.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 4 — 6 телешки крака, лъжица соль, 2 лъжици брашно, яйце, три четвърти чаша чуканъ пексимедъ, 800 гр, говежда лой.

*Приготовление:* 4 — 6 омити телешки крака се заливатъ съ вряща вода, прибавя се соль, и се варятъ до като месото не се отдѣли отъ коститѣ, тогава като се извадятъ коститѣ, месото първомъ се валя въ брашно, послѣ се мокри въ разбито яйце и слѣдъ това се валя въ пексимедъ и се пържи въ разтопената, зачервила се вряща лой. Съ така приготвенитѣ телешки крака се поднасятъ разни зеленчуци (зарзавати).

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 4 часа.

### 258. Пържена телешка глава съ заливка.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 телешка глава, 10 зърна черенъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, 1 дафиновъ

листъ, лъжица соль, 18 чаши вода, 2 глави лукъ, лимонъ, 2 яйца.

*Приготовление:* Добръ омитата телешка глава, се разрѣзва на двѣ, изваждатъ се мозъкътъ и языкътъ, омива се пакъ главата и языка, заливатъ се съ вряща вода, туратъ се 10 зърна черенъ пиперъ, 10 зърна английски пиперъ, дафиновъ листъ, 2 глави лукъ, соль и се вари главата съ языка, до като станатъ съвсѣмъ мѣгки. Слѣдъ това сваля се кожата отъ языка, нарѣзва се и той и месото отъ главата на малки парчета и се нарѣждатъ въ оплазната съ студена вода форма, бульона се уварява добръ, като се прибави сока отъ единъ лимонъ, до като остане приблизително четири и половина чаши. Тогава туратъ се два добръзбити бѣлтѣка и дрѣбно накълцанитѣ чурупки отъ двѣ яйца, бавно се вари петъ минути и се прѣцѣжда въ формата прѣвъ платно. Формата се оставя да прѣстои 8 — 12 часа на студено мѣсто. Прѣди да се поднесе на трапезата, формата се туря въ вряща вода една минута и тогава се изсипва на чиния. Съ това естие се подвася студенъ соусъ отъ хрѣнъ (86).

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 3 часа.

### 259. Пържена телешка глава.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 телешка глава, 10 зърна черенъ пиперъ, 10 зърна англ. пиперъ, 1 дафиновъ листъ, лъжица соль, 2 глави лукъ, 18 чаши вода,



2 яйца, чашка чуканъ пексимедъ, лъжица масло и лъжица лой.

*Приготовление:* Като се свърши главата, както се каза по горѣ (258), отдѣлятъ се коститѣ и, като истине месото нарѣзва се на хубави парчета, посипватъ се съ соль, мократъ се въ яйце, валятъ се въ пексимедъ и се пържатъ на умѣренъ огънь, добръ като се зачервятъ въ лъжица масло и лъжица лой. Останалото отъ пърженото масло се посипва върху месото.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа,*

### 260. Хаше отъ телешко.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* пълна чиния остатъци отъ телешко печено, чашка соусъ, половинъ лъжица масло, лъжица сметана, една и половина чаша бульонъ, глава лукъ, 6 върна черенъ пиперъ, чайна лъжица соль.

*Приготовление:* Като се наклѣцатъ достатъчно дръбно остатъцитѣ отъ телешко печено, прибавя се глава реводсанъ лукъ, чашка соусъ, половинъ лъжица масло, лъжица сметана, 6 върна ситенъ черенъ пиперъ, соль, три четвърти до една и половина чаша бульонъ; като поври всичко заедно нѣколко врѣме, поднася се съ подпържени картофи. (189).

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3/4 часъ.*

### 261. Душено телешко сърце. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* едно телешко сърце, 75 грама сланина, три четвърти лъжица масло, четвъртъ лъжица соль, 4 върна черенъ пиперъ, лъжица брашно, четвъртъ лимонъ, дафиновъ листъ, 3 чаши бульонъ, чаша вино.

*Приготовление:* Добръ омитото и очистено отъ тржицитѣ и кръвта си телешко сърце се шпикува съ дръбно нарѣзана сланина, запързва се въ 3/4 лъжица масло, добръ като се зачерви отъ всички страни, послѣ, като се прибави малко соль, 4 върна ситенъ черенъ пиперъ, посипва се съ лъжица брашно, прибавя се нѣколко парченца лимонъ, дафиновъ листъ, души се до като стане готово, като постепенно се вливатъ 3 чаши врищъ бульонъ и чаша вино. Послѣ се нарѣзва сърцето на парчета и се залива съ прѣцедения прѣвъ сито соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

### Овчо месо.

Въ хранително отношение овчото месо значително отстъпя прѣдъ говеждото. Най-доброто овчо месо е това на 2 — 3 годишенъ овенъ. До една година овне се казва яге. Месото на младите ягнета е особено нѣжно и вкусно. Месото на дебелорунеститѣ ягнета е по добро отъ това на тънкорунеститѣ. Овчото месо е добро за еде-



ние отъ началото на Декември до края на Априлий. Неприятния вкусъ, който често се забѣлжава въ овчето месо произлиза отъ тлъстината; заради това, тлъстината трѣбва да се изважда; също така трѣбва да се зема тлъстината и отъ супата, и отъ соуса приготвени отъ овчо и агнешко месо, разбира се. когато агнетата сж вече застарели. Екстративнитѣ вещества, които сж доста неприятни, се размиватъ при варението, та, за унищожаваннето на острия вкусъ, трѣбва да се туря по глава лукъ и парченце имбиръ, които унищожаватъ неприятния вкусъ. Всички естията приготвени отъ овчо или ягнешко месо трѣбва да се сипватъ въ нагрѣти чинии.



1. Заденъ кракъ (бутъ). 2. Котлетна частъ. 3. Шия и глава.  
4. Прѣдния частъ. 5. Гржди. 6. Крака.

1. Заднитѣ крака (бутове) се зематъ за печено. Тѣ се отрѣзватъ или както е показано на ресунката (1) или по вататъкъ въ 2, като се залови бѣбрека.

2. Гърбътъ се състои отъ котлетната и бѣбречна части. Ако се земе цѣлия гърбъ, колкото е показанъ въ ресунката, то той се пече. Ако, обаче, се нарѣже на парчета, то се приготвяватъ котлети (прѣзоль) фрикасе, клопсове и пр.

3. Шията и главата се употребяватъ за супи. Главата, ако е особено мѣтко сварена, може да се пѣржи.

4. Прѣдната частъ се употребява за супа, фрикасе, клопсъ; тя също така е добра за кълцаво

5. Грждитѣ, забѣлжени отъ лѣво съ цифрата 5, сж много по вкусни отъ грждитѣ, които идатъ слѣдъ прѣдната частъ. За пълнени гърди се зема цѣлото парче до бутътъ. Ако парчето се раздѣли, то ребрата могатъ да се употребяватъ за супа, фрикасе и пр. Тия парчета ставатъ много вкусни съ варзаватъ, а особено съ прѣсни зелени бобове.

6. Краката се употребяватъ за пача и пихтия.

## 262. Овнешни гърбъ.

(за 8 человекъ).

Зематъ се: 2 500 кг. овнешко (котлетна частъ), 100 гр. сланина, лъжица масло, лъжица лой, лъжица брашно, 9 чаши млѣко, половинъ лъжица соль.



**Приготовление:** Цѣлия грѣбъ на овена се дѣли така, щото ребрата се отстраняватъ, като се отѣкатъ до бутѣтъ. Послѣ, като се снесе кожицата, добръ се шпикува съ сланина и понататѣкъ се постѣпва, както е казано по долѣ, съ печеното агнешко à la financière. (267).

*Врѣмето, нумно за приготвление е 4 часа.*

### 263. Овнешко съ краставици.

(за 6 человекѣка).

**Зематъ се:** 1.250 кг. овнешко (грѣди), двѣ лъжици масло, 6 чаши вода, половинъ чашка одетъ, лъжица захаръ, лъжица брашно, 5 краставици, половинъ лъжица солъ, една и половина чаша буѣлонъ.

**Приготовление:** Месото се нарѣзва на красиви парчета и, като се запържи въ чигунена тенджеруа половинъ лъжица масло, тура се въ него месото и, като се бърка постѣно, запържва се на слабъ огънь 5 минути. Следъ това се влива 6 чаши вряща вода и месото се вари до мѣгкостъ. Мѣжду това очистватъ се 5 краставици, изваждатъ се семкитѣ и се нарѣзватъ на хубави парчета. Краставицитѣ се душатъ до меккостъ въ половинъ лъжица масло, половинъ чашка одетъ, и една и половина чаша буѣлонъ. Като се приготви подпържено брашно отъ лъжица масло и лъжица брашно, туратъ се въ него краставицитѣ заедно съ соуса, прибавя се солъ,

лъжичка захаръ и още то ковъ буѣлонъ, отъ тоя въ които се е варило месото, колкото ще е нужно за соуса и, като се тури месото, поднася се съ картофи подпържани въ видъ на кестени (189).

*Врѣмето, нумно за приготвление е 3 часа.*

### 264. Овнешки котлети

(за 6 человекѣка)

**Зематъ се:** 1.250 кг. овнешко (котлетна частъ), яйце, чашка чуканъ пексимедъ, лъжица масло, лъжица лой, половинъ лъжица солъ.

**Приготовление:** Месото се изважда отъ коститѣ, отрѣзватъ се коститѣ отъ горѣ, котлетитѣ (прѣзолитѣ) се набиватъ добръ съ тъпата страна на тежѣкъ ножъ и се приготвяватъ както и телешкитѣ. (241).

*Врѣмето, нумно за приготвление е 1 часъ.*

### 265. Ягнешко месо приготвено като дивичъ.

(за 8 человекѣка)

**Зематъ се:** 2 кг. агнешко (бутъ), лъжица масло, лъжица лой, 100 гр. сланина, три четвърти лъжица солъ, лъжица сметана, чайна лъжица брашно, 6 чаши вода.

**Приготовление:** Отъ месото се сема всичката тлѣстина изважда се кожицата и се шпикува съ сланината. Като се подпържи лъжица масло, месото се посолява и се тура въ него съ шпикуваната страна, зачервява се отъ всички страни. Следъ това се пече, приблизителко единъ и по-



ловина часъ отъ едната страна и толкова отъ другата, често като се полива и като му се подлива вряща вода; въ соуса се тура лъжица сметана смѣшана съ чайна лъжица брашно и размито съ чашка топла вода. Печеното се поднася много топло, соуса се прѣцѣжда прѣзъ сито и се поднася въ затопленъ соусникъ. Мѣсто да се шпикува месото съ славина, може въ него да се направятъ съ остъръ ножъ дълбоки дупки а въ тѣхъ да се тури чесновъ лукъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 часа.*

**266. Агнешко месо въ оцетъ.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кг. агнешко (бутъ), 3 чаши оцетъ, лъжица сол, 8 зърна английски пиперъ, 8 зърна черенъ пиперъ, глава лукъ, 1 дафиновъ листъ, лъжица масло, чайна лъжица брашно, лъжица сметана, 3 чаши вода.

*Приготвление:* Като се извади отъ месото тлъстината, тура се въ гърне, залива се съ три чаши горѣщъ оцетъ, възваренъ съ соль, 8 зърна английски пиперъ, 8 зърна черенъ пиперъ, глава лукъ, дафиновъ листъ и се оставя да прѣстои нѣколко дни. Тогава въ тиганъ се запързва една пълна лъжица масло, посолява се месото съ соль; тура се въ маслото съ тая страна, която ще бѣде отгорѣ която ще се поднася, и се зачервява, слѣдъ това, се влива една и половина чаша вряща вода, пече се месото цѣлъ

часъ отъ едната страна и послѣ отъ другата и, често като се полива и като се подлива вряща вода съ оцетъ, пече се до пълна готовиостъ. За соуса се размѣсва чайна лъжица брашно съ лъжица сметана и не много вряща вода, оставя се да възври, често като се бърка и, като се оплакне соусника съ вряща вода, сипува се въ него прѣцѣдения соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

**267. Ягне à la financière.**  
(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 4 кг. агнешко (грѣди), бѣлъ хлѣбъ, чашка млѣко, една и половина лъжица масло, половинъ лъжица сметана, лъжица соль, яйце, 6 зърна черенъ пиперъ, лъжица лой, двѣ чаши вода, 6 чаши млѣко, три четвърти лъжица брашно.

*Приготвление:* Изваждатъ се отъ месото всичкитѣ кости, а така също се изрѣзва и всичката тлъстина. 500 гр. агнешко месо се кълца много дръбно, прибавя се въ него бѣлъ хлѣбъ, киснатъ въ млѣко, половинъ лъжица разтопено масло, половинъ лъжица сметана, соль, яйце, и малко черенъ пиперъ и се размѣсва много добръ. Тоя фаршъ се тура въ омитото и легко посолено месо. Слѣдъ това като се заше месото отъ всичкитѣ страни, посолява се и се тура въ зачервениятъ въ тиганъ лъжица масло и лъжица лой и, като се остави месото да се зачерви, вливатъ се двѣ чаши вряща вода и се пече единъ и по-



ловина часъ отъ едната страна и до свършената му готовност отъ другата, често като се полива и му се подлива мляко. Ако соуса не е достатъчно гъстъ, то трѣбва да се разбие малко брашно съ студена вода, да се размѣси съ вряща и да се влѣе въ соуса, да се остави да поври и да се прѣпеди прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 3 1/2 часа.*

#### 268. Фрикасе отъ агнешко.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кг. агнешко (котлетна часть или грѣди), 9 чаши вода, глава лукъ, 1 дафиновъ листъ, 3 зърна черенъ пиперъ, 3 зърна английски пиперъ, три четвърти лъжица соль, 1 морковъ, лъжица масло, лъжица брашно, китка магданозъ.

*Приготовление:* Месото се рѣже на хубави парчета, бързо се промива и се залива съ такъво количество вряща вода, щото да бѣде добръ покрито, като се прибави глава лукъ, дафиновъ листъ, 3 зърна черенъ пиперъ, 3 зърна английски пиперъ, 1 морковъ и соль, Щомъ туку месото стане мѣгко, тѣй като нетрѣбва да се развари, на тиганя се запързва лъжица масло съ лъжица брашно, постоянно като се бърка и, като се прѣпразни въ тенджура, влива се добръ прѣцѣдения бульонъ, въ който се е варило месото, тогава се тура и месото, оставя се да възври, слѣдъ това месото се нарежда въ чиния излива

се върху му соуса, попрѣсква се съ дръбно нарѣзанъ магданозъ, украсява се наоколо съ подпържени дръбни картофи (189) и се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 1/2 часа.*

#### 269. Котлети отъ агнешко месо.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. агнешко (прѣдна часть), 200 гр. говежда бѣбречна лой, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чашка мляко, 2 яйца, лъжица сметана, една и половина лъжица масло, лъжица топена лой, половинъ лъжица соль, 6 зърна черенъ пиперъ, половинъ чашка пексимедъ.

*Приготовление:* Месото се нарѣзва на малки парчета, а така сяко и говеждата лой и два пжти се прѣкарва прѣвъ машината, като втория пжтъ се тури и прѣдварително накснатия въ мляко бѣлъ хлѣбъ; тогава въ скълчаната маса се туратъ 2 яйца, лъжица сметана, половинъ лъжица разтопено масло, соль, 6 зърна черенъ пиперъ, половинъ чашка мляко и, като се смѣси всичко много добръ, праватъ се котлетитѣ, посицватъ се добръ съ пексимедъ и се пържатъ въ лъжица масло и лъжица лой, като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Съ котлетитѣ се поднася соусъ отъ сеledки (80). Котлетитѣ ще бѣдатъ много по вкусни, ако седушатъ въ тоя соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*



270. Клопсъ отъ ягнешко месо  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кг. агнешко (прѣдна частъ), лъжица солъ, една и половина лъжица масло, лъжица говежда лой, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша булйонъ, 2 лъжица сметана, 3 глави лукъ.

*Приготовление:* Като се изрѣже отъ прѣдната частъ всичко мекко месо (къймалжкъ), то се кълца много дрѣбно или пѣкъ два пѣти се прѣкарва прѣзъ машината; слѣдъ това отъ него се праватъ голѣми еплѣскани кюфтета, които добръ трѣбва да бѣдятъ умѣсени и, като се посипатъ съ солъ, туратъ се въ запърженото въ тиганъ лъжица масло съ лъжица лой и се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни така, щото отъ вътрѣ месо да остане легко сурово. Въ останалото отъ печението тлѣстина се сипва половинъ лъжица брашно и се оставя да се зачерви; слѣдъ това се сипватъ двѣ лъжици сметана, разбъркана съ една и половина чаша булйонъ, прѣцѣжда се прѣзъ сито и обратно се изсипва въ тиганя. Мѣжду това, 3 глави лукъ надробенъ не съвсѣмъ едро се подпързва въ половинъ лъжица масло и, като се тури въ соуса, оставя се добръ да уври, а слѣдъ това се изсипва върху месото.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 1½ часа.

271. Ягнешко месо, съ разни видове бобови зеленчуци  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния бобъ, 1.250 кг. ягнешко месо (котлетна частъ), 9 чаши вода, половинъ лъжица солъ, лъжица пексимедъ или три четвърти лъжица брашно.

*Приготовление:* Като се очистятъ добръ една пълна чиния дебело стръчни бобове, напупчатъ се и се варатъ въ солена вода до половина готовностъ, а слѣдъ това се душатъ въ булйона, въ който се е варило агнешкото месо, като се прибави половинъ лъжица солъ, лъжица чуканъ пексимедъ или три четвърти лъжица брашно, разбито въ половинъ чашка студена вода и, като се нарѣже месото на красиви късове, нарежда се въ срѣдата на чинията въ видъ на пирамида, а наскоро му се тура бобътъ и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 2½ часа.

272. Ягнешки ребра подъ луковъ соусъ  
(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1,500 кг. ягнешко (котлетната частъ), 2 лъжици масло, три четвърти лъжица солъ, 6 зърна пиперъ, 3 глави лукъ, четри и половина чаши булйонъ, половинъ лъжица брашно, половинъ чашка сметана, половинъ чаша млѣко.

*Приготовление:* Месото се разрѣзва така щото двѣ ребра да сж наедно, слѣдъ това едното ребро се изхвърля, а месото се набива до като стане



много мѣтко, съ тѣпата страна на голѣмъ ножъ. Въ тиганъ добръ се зачервява масло и бърво се подпържватъ и отъ двѣтъ страни посоленитѣ и посипани се черенъ пиперъ котлети (призоли). Мѣжду това, 3 главв лукъ, като се нарѣже на колелца, сварява се въ четири и половина чаши бульонъ и се прѣцѣжда прѣвъ сито. Въ тенджура се разтрива три червѣрти лъжица масло съ половинъ лъжица брашно, тура се луковия соусъ, лъжица сметана и половинъ чашка млѣко, всичко това добръ се разбърква, оставя се добръ да въври и се заливатъ нареденитѣ въ чиния, съ коститѣ си на вѣнъ, ребра. Съ ребрата се поднасятъ подпържени картопки (189) и кисели краставички.

*Врѣмето, нурно за приготвление с: 1 часъ.*

### 273. Пържена ягнешка глава (за 5 человекъ).

*Зематъ се:* Една ягнешка глава, 12 чаши бульонъ, 1 лимонъ, 6 зърна черенъ пиперъ, половинъ лъжица соль, яйце, чашка пексимедъ, лъжица масло, лъжица лой.

*Приготвление:* Като се очисти главата, изважда се мозъка и се изрѣзва языка; главата и языка се омиватъ добръ, заливатъ се съ врящъ бульонъ и се варятъ до мѣткостъ. Слѣдъ като се развари добръ, глава се оставя да се изцѣди добръ, изваждатъ се коститѣ, а месото на парчета се полива съ лимоновъ сокъ, посипватъ се съ соль и пиперъ, мократъ се въ разбито яйце,

валятъ се въ чуканъ пексимедъ и се пържатъ въ масло и лой, добръ като се зачервяватъ. Мозъкътъ като се мокри въ яйце и се валя въ пексимедъ се подпържи отдѣлно.  
*Врѣмето, потрѣбно за приготвление с: 3 ч.*

### Козье месо.

Месото на младитѣ козлета (ярета) ако и да е малко възмѣтко, но е вкусно и удобосмилателно. Особено сѣ всуени малкитѣ бозайничета козлета, майкитѣ на които се хранятъ съ шумата на цѣрова гора и иматъ възможность да пасятъ въ прохладни мѣста.

### 274. Печено яре. (за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 1 яренце, 100 гр. сланина, лъжица масло, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша вода, четири и половина чаши каймакъ, лъжица соль.

*Приготвление:* На малкото очистено добръ яренце, се отрѣзватъ главата и краката. Тогавъ както така е цѣло, добръ се шпикува съ сланината, и въ тиганя, като се зачерви лъжица масло, тура се въ него ярето и се зачервява добръ и отъ двѣтъ страни. Като се зачерви добръ, влива се една и половина чаша вряща



вода и месото се пече, често като се залива съ  
четри и половина чаши каймакъ, разбърканъ съ  
половинъ лъжица брашно, пече се половинъ часъ  
отъ едната и половинъ часъ отъ другата страна.  
Соуса се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

### 275. Рагу отъ козѣо месо. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 козѣя глава, прѣднитѣ крака,  
долнитѣ ребра, сърдце, черния дробъ, лъжица  
масло, лъжица брашно, половинъ чашка оцетъ,  
лъжица каперси, половинъ лъжица захаръ, 9 ч.  
вода, лъжица соль.

*Приготовление:* Добрѣ омититѣ парчета отъ  
месото се заливатъ съ 9 чаши вряща вода и се  
варятъ до меккостъ. Отъ лъжица масло и лъжица  
брашно се приготвява подпържено брашно,  
развива се съ 3 чаши прѣцѣденъ булйонъ, отъ  
тоя въ който се е варило месото, туратъ се лъ-  
жица каперси, половинъ лъжица захаръ, влива  
се половинъ чашка оцетъ и се оставя да възври.  
Месото се нарѣзва на хубави парчета, тура ес  
въ соуса и се оставя да възври.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 — 2 часа.*

## Свинско месо.

Взискателната кухня прѣнебрѣгва свинското  
месо и допуска само малкото печено прасенце,  
мѣжду това, когато сланината (соленото свинско  
месо) и пушената шумка иматъ за нея голѣмо  
значение. Въ простата кухня сѣка часть отъ  
свинското месо намира приспособление и само  
страхътъ отъ стрихина почна въ послѣдно врѣме  
да въздържа мнозина отъ употребление за  
храна прѣсното свинско месо. Трихина може да  
се види само подъ микроскопъ, който увеличава  
50 пѣти. Заради това, когато се купува свинско  
месо трѣбва да бѣдеме много внимателни прѣди  
всичко да се удостовериме, че месото е било ос-  
нователно изпитано. Свинското месо трѣбва да  
се пече и да се вари толкова, щото ни най малко  
да не остане сурово отъ вътрѣ.

Свинското месо принадлежи къмъ мѣчно  
смилаемата храна, и заради това е добро само  
за хора съ здрави стомаси, които водятъ единъ  
подвиженъ животъ.

Неудобосмилаемостъта на свинското месо  
произлиза слѣдствие на това, че тлъстината,  
която се намира въ голѣмо изобилие въ него  
забавя прѣобръщаннето на бѣлтѣка въ пептонъ.  
Бѣлтѣка, който се съдържа въ говѣждото и  
овчето месо отъ 13 — 21 0/0 въ телѣтото  
свинско месо достига до 19 0/0, а у тлъетото



само до 12 0/0. Свинското месо съдържа по го-  
лямо количество вода. Добър изсушеното и  
упушено свинско месо (шумката) е много по-  
хранително от пръсното, защото чрез суше-  
нието част от водата е отстранен, а храни-  
телните части са се сближили между себе си.  
Заради това шумката се дава даже и на болни,  
защото тя е хранителна, благодарение че съдържа  
голямо количество бълтък. Шумката съдържа  
въ себе си до 25 0/0 бълтък, когато суровото  
свинско месо съдържа едвай 19 0/0.



1. Задни крака (бутъ). 2. Котлетна част. 3. Задшайна част. 4. Глава  
и шия. 5. Пръдна част. 6. Коремъ. 7. Пищали. 8. Крака.

1. *Задните крака* (бутове) стават да се  
прави печено и шумка.

2. *Котлетната част* се употребява за кот-  
лети (пържоли), за всякакви клопсове, за ита-  
лиански суджуци и за печение на огънь или  
тигавъ. Филетната част, която се намира подъ

котлетната, може да се изръзва и да се души.  
Това парче е най-нѣжното отъ всичкото свинско  
месо и се употребява, прѣимущественно за пе-  
чение на късове и котлети. Котлетната част,  
заедно съ филето, може да се маринова или да  
се соли, да се упушва и послѣ да се сварява.

3. *Задшайната част* може да се вари въ  
опетъ, или пакъ да се соли, и да се употребява  
за суджуци.

4. *Главата и шията* се отръзватъ обикно-  
вено заедно, късата шия може да се соли; да се  
вари въ опетъ. Главата се употребява за пача,  
пресува се пр. или пакъ се соли и пуши.

5. *Пръдната част* се употребява за суд-  
жуци и за всякакви направи отъ кълцано; също  
така тая част може да се соли и да се маринова.

6. *Коремната част* се употребява за суд-  
жуци, за соление, за варение супи съ грахъ, за  
варение съ зеле и др. подобни естнети.

7. *Пищелите* се варатъ въ опетъ или се  
солятъ. Пръсни могатъ да се употребатъ при  
варението грахови супи.

8. *Краката* се употребяватъ за пача. Тѣ  
сѣщо така могатъ първо да се сварятъ а послѣ  
да се пекатъ.

Бъбречното сало се топи; мозъкътъ се упо-  
трѣбява за паштети, за гренки съ мозъкъ и пр.;  
черния дробъ се употребява за суджуци и за паш-  
тети. Отъ сърцето и бѣлия дробъ се праватъ тоже  
суджуци. Червата се употребяватъ за суджуци.



**276. Свинско печено.**

(за 15 человекъ)

*Зематъ се:* 4 кг. свинско заденъ кракъ (бутъ), лъжица соль, половинъ лъжица брашно, 7 — 9 чаши вода.

*Приготовление:* добръ омитото месо се солява и се туря въ сждтъ въ който ще се пече, съ оная страна отгоръ, която е надупчена и въ дупчицатъ сж втикнати чесни отъ чесновъ лукъ, разбира се, ако се иска да се тури такъвъ. Тогава като се налѣе една и половина чаша вряща вода, туря се въ много горѣща пещъ и се пече единъ и половина до два часа, често като се полива, а ако е потребно и се подлива вряща вода. Подиръ това печеното се обръща отъ другата страна, разръзва се кожата съ остъръ ножъ на квадрати и се пече, до като месото стане мѣтко. Като се земе тлъстината отъ соуса, въ него се влива половинъ лъжица брашно размѣсено съ половинъ чаша студена и половинъ чаша вряща вода, и, като се остави да заври, соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

**277. Свинско пригответо въ оцетъ.**

(за 15 человекъ).

*Зематъ се:* 4 кг. свинско (заденъ кракъ — бутъ), лъжица соль, 2 глави лукъ, 10 зърна английски пиперъ, 8 зърна чврень пиперъ, 6

чаши оцетъ, 2 лъжици пексимедъ, половинъ лъжица брашно, половинъ чаша вода или булйонъ.

*Приготовление:* Отъ месото се снема кожата и по голѣмата частъ отъ тлъстината, тогава се натрива добръ отъ всички страни съ соль и се туря въ едмнъ подходящъ пѣретенъ сждъ, заедно съ 2 глави лукъ нарѣзанъ на парчета, 8 зърна черенъ пиперъ, 8 зърна английски пиперъ. Слѣдъ това вѣзварява 6 чаши оцетъ, изсипва се върху месото и се оставя да прѣстои нѣколко дни, често като се обръща. Ако месото се иска да се пече, туря се въ съдината, за печение, влива се една и половина чаша прѣцѣденъ оцетъ, отъ тоявъ кой е киснало месото и се пече 2 часа отъ едната страна и 2 часа отъ другата, до като месото не стане мѣтко; прѣвъ всичкото врѣме на печението, месото трѣбва да се полива и да му се подлива отъ оцетната вода. Отъ горната страна печеното се посипва съ пексимедъ и се пече до като не добие червенъ цвѣтъ. Въ соуса се прибавя половинъ лъжица брашно размѣто съ половинъ чашка студена вода прибавено половинъ чашка булйонъ и, като се остави да вѣзври, прѣцѣжда се прѣвъ сито.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 4 часа, ако месото е киегато въ оцетъ, а ако не е то 5 — 8 дни.*

**278. Свинско филе.**

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1250 кг. свинско (филе), една лъжица масло, четпри и половина чаши вода,



половинъ лъжица брашно и половинъ лъжица солъ.

**Приготовление:** Като се обмие месото, запържва се въ чигуенъ съдъ лъжица масло и се туря въ него месото и се подпържва легко като се зачервява, първо отъ едната, а послѣ отъ другата страна. Слѣдъ това като се влѣе половинъ чаша вряща вода, туря се солъ, покрива се съдътъ и бавно се души месото до като стане мекко. Прѣзъ всичкото врѣме на печенето месото трѣбва да се полива и да се обърща. Ако соуса много изври, то трѣбва да се прибавя по малко вряща вода. Най-послѣ, като се разбърка половинъ лъжица брашно съ половинъ чаша студена вода и като се прибави половинъ чаша вряща вода, влива се въ соуса, оставя се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 279. Печено отъ свински грѣди.

(за 10 человекъ)

**Зематъ се:** 3.500 кг. свинско (грѣди), 10 ябълки, половинъ лъжица брашно, 7 — 9 чаши вода, три четвърти лъж. солъ

**Приготовление:** Отъ срѣдна голѣмина свиня се зема месото което ни трѣбва така, щото на ребрата да не остане месо повече отъ прѣстъ дебелина. Като се омие месото, пълни се съ добръ омити ябълки или съ наполовина сварено кисело зеле (166) залива се, посолява се, тура се на тиганя, влива се една и половина чаша

вряща вода и се пече, често като се полива и му се подлива вряща вода, до като месото стане мѣтко. Въ соуса се сипва половинъ чашка студена вода размѣшана съ малко брашно и половинъ чаша вряща вода. Месото, съ тѣнечко подсѣченитѣ ребра още прѣди печението се разрѣзва на парчета, нареждатъ се на пирамида и се украсяватъ съ ябълкитѣ или зелето.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

### 280. Филшивъ заекъ отъ свинско.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 1.250 кг. свинско (прѣдна частъ), 3 яйца, 4 лъжици пексимедъ, лъжица сметана, три четвърти чашка млѣко, една и половина лъжица масло, три четвърти лъжица солъ, 4 зърна пиперъ, 100 гр. сланина, 6 — 7 чаши вода, чайна лъжица брашно, половинъ чашка булйонъ.

**Приготовление:** Не тлѣстото месо се кълца много дрѣбно, туратъ се въ него три добръ разбити яйца, 2 лъжици чуканъ пексимедъ, накиснатъ въ три четвърти чаша млѣко, лъжица сметана, половинъ лъжица разтопено масло, солъ и 4 зърна чуканъ черенъ пиперъ. Като се размѣси всичко тоза много добръ, дава му се формата на заекъ, валя се въ прксимедъ и се шпикова съ сланината; въ тиганя се запържва лъжица масло, туря се въ него печеното съ шпикованата страна на долу, оставя се легко да се зачерви и тогава, като му се подлѣе една и половина чаша вряща вода, пече се три четвърти до единъ часъ често



като се полива, а ако трѣбва, то и му се прибавя по малко вода. Чайната лъжица брашно се разбива съ малко вода, прибавя се половинъ чашка врящъ бульонъ и се влива въ соуса. Ако соуса стане много свѣтълъ, то се прибавя малко подгорена захарь.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 281. Фалшивъ заекъ, печенъ въ тѣсто.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* За заека: 1.250 кг, свинско (прѣдна частъ), 3 яйца, 4 лъжици чуканъ пексимедъ, три четвърти чашка млѣко, лъжица сметана, половинъ лъжица масло, три четвърти лъжица соль, 4 върна пиперъ. За тѣстото: една и половина лъжица масло, една и половина лъжица сметана, 200 — 300 гр. брашно.

*Приготвление:* Като се приготви месото, както се каза по горѣ (280) придава му се дълга и тънка форма и се увива въ разточено обикновено тѣсто (146). Тѣстото се обмазва съ яйце и, като се тури на тиганя или другъ сждъ, тура се въ пещъта и се пече единъ и четвъртъ до единъ и половина часъ. Съ това печено се поднася соусъ отъ селедки (80).

*Врѣмето, нужно за приготвление е 2½ часа.*

### 282. Карбонадъ отъ свинско.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кг. свинско (котлетна частъ), соль, 7 чаши вода, половинъ лъжица брашно.

*Приготвление:* Като се омие месото посипва се съ соль, тура се въ сѣдината въ която ще се пече съ оная страна, която ще бѣде отгорѣ, когато ще се поднесе; тогава месото се залива съ една и половина чаша вряща вода и се тура въ пещъта да се пече приблизително единъ и половина часъ, като се обърща отъ всички страни; ако стане нужда подлива се по малко вода. Слѣдъ като се опече, въ соуса се тура половинъ лъжица брашно, разбито съ половинъ чашка студена вода и размѣсено съ половинъ чашка топла вода, оставя се добръ да поври и тогава соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито. Печеното се разрѣзва на красиви късове, надрѣзватъ се коститѣ и се нарѣжда наоколо на чинията. Въ срѣдата се тура въ видъ на пирамида приготвеното по-рано картсфено пюре (190).

*Врѣмето, нужно за приготвление е 3 часа.*

### 283. Свински котлети (призоли).

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. свинско (котлетна частъ), соль, 8 върна черенъ пиперъ, яйце, чашка чуканъ пексимедъ, лъжица масло, лъжица лой, чайна лъжаца брашно, една и половина чаша бульонъ, лъжица сметана.

*Приготвление:* Като се смѣкне месото отъ ребрата, коститѣ се отрѣзватъ, месото се бие и отъ двѣтъ страни съ голѣмъ ножъ до като стане достатъчно мѣкко. Малко прѣди печението, котлетитѣ се посоляватъ съ соль и черенъ пиперъ,



обмазватъ се и отъ двѣтъ си страни съ яйце, посипватъ се съ пексимедъ и, добръ като се зачерни въ тигани лъжица масло съ лъжица лой, туратъ се котлетитѣ и се пекатъ добръ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Въ останалото отъ пърженото масло, тура се лъжица брашно, разгрито съ лъжица сметана и размито съ една и половина чаша горѣщъ бульонъ, силно като се бърка оставя се соуса да заври, като се тури, ако се има нужда малко солъ и тогава се протрива прѣвъ сито. Съ свинскитѣ котлети по добръ е да се поднася кисело зеле, зеленъ грахъ или фасулъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

#### 284. Свинско съ прѣсно зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. свинско (котлетна частъ), половинъ лъжица солъ, 2 глави прѣсно зеле) 6 върна пиперъ, лъжица масло, лъжица брашно 15 чаши вода.

*Приготовление:* Месото се залива съ 9 чаши вряща вода, тура се солъ и се вари до меккостъ. Двѣтъ глави зеле се разрѣзватъ по на 6 — 8 части, омиватъ се, залива се съ 6 чаши вряща вода и се тура да се ври, като се прибави солъ и 6 върна пиперъ. Отъ бульона въ който се е варило месото полѣка се зема всичката тлъстина и се тура въ зелето, което трѣбва да ври до толковъ за да не остане много вода въ соуса.

Отъ лъжица масло и лъжица брашно се приготвява подпържено брашно, тура се въ зелето и се оставя заедно да повратъ; като се нарѣже месото на красиви парчета нарѣжда се на пирамида въ чиния изокло се нарѣжда зелето. Месото се полива съ малко соусъ отъ зелето.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

#### 285. Свинско съ кисело зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1.250 кг. свинско месо (котлетна частъ), половинъ лъжица солъ, 2 глави кисело зеле, 6 върна пиперъ, лъжица брашно, лъжица масъ, 15 чаши вода.

*Приготовление:* Месото се залива съ 9 чаши вряща вода, прибавя се солъ и се вари до меккостъ. Зелето сѣщо така, отдѣлно, въ друга тенджура се залива съ 6 чаши вода, тура се пиперъ и се вари. Отъ бульона въ който се е варило месото се събира тлъстината и се тура въ зелето. Отъ лъжица брашно и лъжица масъ се прави подпържено брашно, тура се въ зелето, разбърква се добръ и се вари заедно малко врѣме. Когато всичко е готово месото се нарѣзва на хубави късове, нарежда се въ чиния а около него се тура зелето. Съ соуса останалъ отъ зелето месото може да се полѣе.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*



**285. Свинско, варено въ оцетъ.**  
(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 1750 кг. свинско (отъ зад-  
шпийната или котлетна частъ), 1 телешки кракъ,  
6 чаши вода, 3 чаши оцетъ, 8 зърна английски  
пиперъ, 2 дафинови листа, 8 зърна простъ чер.  
пиперъ, половинъ лъжица солъ, глава лукъ, четри  
пластинки желатинъ, четвъртъ лъжица захаръ,  
4 яйца, 40 гр захаръ.

*Приготовление:* Месото, което негрѣбва да  
бѣде особено тлъсто, се нарѣзва на хубави пар-  
чета и се вари, като се залѣе съ 9 чаши вряща  
вода, 3 чаши оцетъ, 8 зърна английски пиперъ,  
8 зърна черенъ пиперъ, 2 дафинови листа, солъ  
и глава лукъ. Когато месото стане мекко, тура  
се въ гърне; отъ булейнътъ внимателно се обира  
тлъстината, туратъ се въ него 4 пластинки же-  
летинъ, 4 збити въ пѣна бѣлтъка и изсушена  
и ситно стукана яйчна чурупка. Като се остави  
да поври 6 минути, прибавя се малко подгорена  
захаръ и се прѣцѣжда булейона върху месото  
прѣвъ салфетка или гъсто платнено сито. Месото  
студено се поѣнася, като се нареди около него  
виселото желе, което се е образувало отъ булейона,

*Врѣмето, потрѣбно за приготвление е:* 2 ч.

**287. Пълнено бозайниче прасе.**  
(за 15 человекъ)

*Зематъ се:* Едно добро сукалче прасе, лъ-  
жица солъ, 2 глави лукъ, 8 зърна черенъ пиперъ,

10 зърна английски пиперъ, 100 гр. масло, бѣлъ  
хлѣбъ, чаша млѣко, 4 яйца, половинъ лъжица  
брашно, 6 чаши булейонъ или вода, една и по-  
ловина чаша булейонъ.

*Приготовление:* Добръ като се очисти пра-  
сето, сваряватъ се въ вода до мѣгкостъ бѣлия  
дробъ и сърцето, заедно съ солъ, двѣ глави лукъ  
и черния пиперъ отъ двата вида; слѣдъ това  
се кълцатъ заедно съ черния дробъ. Скѣлпаната  
мяса се протрива прѣвъ цѣдка, а остатъка пакъ  
се кълца и се продължава така, до като цѣлата  
маса бѣде протрита. Тогава въ протритата маса  
се туратъ: 50 гр. разбито въ пѣна масло, бѣлъ  
хлѣбъ разкиснатъ въ млѣко, четри яйца, солъ,  
4 зърна чуканъ пиперъ. Като се размѣси добръ  
всичко това, пълни се съ него добръ омитото  
прасе и се зашива. Въ съдината, въ която ще  
се пече, се зачервява 50 гр. масло, тура се въ  
него прасето и се туря въ пещъта да се пече,  
често като се подлива вряща вода или врящъ  
булейонъ. Въ соуса се влива размито въ студена  
вода половинъ лъжица брашно съ прибавка една  
и половина чаша врящъ булейонъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е* 3 1/2 часа.

**288. Солено свинско месо.**

*Зематъ се:* 4 кг. свинско (бутъ или котлетна  
частъ), 500 гр. солъ, лъжица селитра, лъжица  
захаръ, 12 чаши вода.

*Приготовление:* Като заври 12 чаши вода съ  
500 гр. солъ, лъжица селитра и лъжица захаръ,



оставя се да изстине, а послѣ се изсипва върху месото, което се оставя да прѣстои въ нея 6—14 дни. Ако се иска щото това месо да се сvari, то се залива съ вряща вода, като се прибави малко отъ солената вода въ което е стояло.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 часъ*

### 289. Соление сланина.

*Зематъ се:* 4 кг. сланина, 500 гр. соль, лъжица селитра.

*Приготвление* Добрѣ се натрива сланината съ 500 гр. соль и лъжица селитра, туря се въ гърне посипва се съ соль и се натиска добрѣ съ дъска и камъкъ. Отъ врѣме на врѣме сланината трѣбва да се обърща. Слѣдъ 3 — 4 седмици сланината се пуши.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 часъ.*

## ДИВИЧЪ.

Дивича се отличава отъ домашнитѣ отхранени животни съ тънкия си пикантенъ вкусъ и удобосмилаемостъ; той сѣщо така принадлежи къмъ ония видове меса, които сѣ много хранителни и които прѣимуществено образуватъ кръвь, та заради това може да бѣде прѣпоръчанъ на болни и оздравляюща. Общото правило, за да се образува въ дивича своеобразния тънъкъ вкусъ, (безъ да се оставя обаче повече да се развие),

се състои въ това, щото слѣдъ убиванieto му да се закачи за перата или за кожата си. (съ изключение на дивича въ вълна) на студено и провѣтряемо мѣсто, споредъ възрастта за повече или по малко врѣме. Когато се приготвява дивичъ, който мереше вече на гнилостъ, трѣбва много добрѣ да се позиме да не се парѣжеме, защото отъ това може да стане заразяване на кръвьта. Дивичтъ, опрѣделенъ за по дълго запазване, трѣбва да се одере веднага щомъ бѣде убитъ и да се закачи на колкото е възможно по хладно и по провѣтряемо мѣсто; при това трѣбва всѣки день да се прѣглежда дали не сѣго подушили мухитѣ. Много практично е да се посипватъ съ прахъ отъ въглища мѣстата ударени съ куршума или сачмитѣ, слѣдъ като се очистятъ отъ кръвьта. Дивича не трѣбва да се кисне въ вода, а трѣбва легко само да се обмива съ студена вода. Дивича не трѣбва да се готви веднага щомъ бѣде убитъ, а трѣбва да се остави да прѣстои:

Елена и стрната лѣтно врѣме	4 д.	зимно	8—14 д.
Заека . . . . .	"	"	3 " " 10—16 "
Глухара . . . . .	"	"	6 " " 14—18 "
Фазана . . . . .	"	"	5 " " 9—13 "
Дива патица, гжска яреб., пътпаджкъ "	"	"	5 " " 8—12 "

Бекаситѣ есенъ и пролѣтъ 8—14 дни.  
Ако дивича е хваналъ нагнивающъ мухалъ или е почналъ да се разваля, то той трѣбва



бързо да се омие въ няколко води и да се тури на огъня, като се залѣе съ толкова вода, колкото да бѣде добръ покритъ; щомъ туку водата заври, въ нея се хвърлятъ 6 — 8 добръ разгорѣли се въглища а, като поври съ тѣхъ половинъ часъ, изваждатъ се тия въглища съ лъжица и се хвърлятъ други и пакъ се вари; по тоя начинъ се постѣхва 3 — 4 пѣти. Разбира се че тоя способъ се употрѣбѣва само, ако отъ дивича ще се готви супа, но не и печено. При печението на дивичъ трѣбва да се грижиме пещъта да бѣде толковъ горѣща, щото върху турения въ нея дивичъ веднага да се образува корица, която нѣма да остави сока да изтече. Слѣдъ това топлината се намалява. Шпикуванието, което най добръ е да става отъ прѣсна сланина, има голѣмо значение; колкото по добръ и па много е шпикуванъ дивича, колкото повече се полива при печението, толковъ по добръ и по соченъ ще стане; водата, която ще се употрѣбѣва за поливание при печението непрѣмено трѣбва да бѣде вряща. Дивича ще бѣде много по вкусно, ако мѣсто съ вода се полива съ каймакъ отъ прѣсно млѣко. Ако искаме да приготвиме прѣсенъ убитъ дивичъ, то, като се одере кожата, тура се на дѣска, полива се съ спиртъ, ромъ или конякъ или цѣкъ съ всички тия и се запала. Мѣжду това затоплява се най добро прованско масло, или каймачно прѣсно масло; щомъ пламъка е изгаснилъ месото се изтрива добръ съ едно чисто платно, обмазва се отъ всички страни съ горѣщото масло или про-

ванско масло и, като се похлупи, туря се на страна до употрѣблението му. Освѣтъ тоя способъ, прѣсно убития дивичъ трѣбва да се пече повече врѣме.

290. Печенъ гърбъ отъ сърна.  
(ва 12 — 15 человекъ).

*Зематъ се:* Гърбъ отъ сърна, 300 гр. сланина, 2 лъжици масло, лъжица соль, една и половина чаша вода, 6 чаши каймакъ, или пълна лъжица сметана, чайна лъжица брашно, ч млѣко.

*Приготовление:* Като се извади отъ месото плѣшката и се омие, добръ се шпикува; въ тиганъ легко се зачервява 2 лъжици масло, като се посине месото съ соль, туря въ маслото съ шпиковата страна; слѣдъ като се зачерви, влива се една и половина чаша вряща вода и се туря въ добръ топла пещъ да се пече, често като се полива; ако соуса стане недостатъченъ, то се прибавя или вряща вода, или за по добръ вкусъ, каймакъ. Като се пече месото 1 до 1 и половина часъ, обръща се отъ другата страна и пакъ се пече до като стане мѣтко. Ако месото е било поливано при печението съ вода, то въ соуса се туря пълна лъжица сметана, размѣсена съ чайна лъжица брашно и размита съ малко буillonъ, остава се да заври и се прѣцѣжда прѣзъ сито. Ако, обаче, печеното е поливано съ каймакъ, то въ соуса се прибавя само



чайна лъжица брашно, раабито съ чашка млѣко, оставя се да заври и се прѣцѣжда.

Врѣмето, нужно за приготвление е  $3\frac{1}{2}$  ч.

### 291. Рагу отъ сърна.

(за 12 человекъ).

Зематъ се: 2 кг. сърна (прѣдна часть), половинъ лъжица соль, 100 гр. сланина, 6 зърна черенъ пиперъ, 2 лъжици масло, четири половина чаши булйонъ, една и половина чаша вино, дафиновъ листъ, 30 шарлотки, лимонъ, лъжица брашно, 4 ангуси, чаша мадера, чайна лъжица каперси, малко захаръ, нѣколко кисели краставички.

Приготвление: Като се набие добръ месото наважда се плѣшката, а месото се шпикува, посолява се съ соль и пиперъ, и се пече въ масло добръ като се зачервява и отъ двѣтъ страни. Слѣдъ това се подлива 3 до 4 и половина чаши булйонъ, една и половина чаша вино, тура се дафиновъ листъ, 30 шарлотки, 1 лимонъ разрѣзанъ на 8 части, но семкитѣ му извадени, и месото се души до мекость (ако булйона бѣде малко, прибавя се още). Готовото ваче месо се нарѣзва на хубави парчета; легко като се зачерви лъжица масло съ лъжица брашно, влава се въ него соуса отъ подъ месото, турятъ се 4 очистени отъ коститѣ си и ситно накълцани анчуси, протрива се соуса прѣвъ сито и се прибавя въ него голѣма чаша мадера; също така се туря чайна лъжица каперси, много малко захаръ,

нѣколко малки нарѣзани на дрѣбно кисели краставички и най послѣ се туря месото и, като се тури всичко бѣрао еднажъ да заври веднага се поднася.

Врѣмето, нужно за приготвление е:  $3\frac{1}{2}$  ч.

### 292. Печено отъ елень.

(за 15 человекъ)

Зематъ се: 3,500 кг. месо отъ елень (задень бутъ), 100 гр. сланина, една и половина лъжица масло, три четвърти лъжица соль, една и половина чаша вода, 6 чаши каймакъ, чайна лъжица брашно, чашка млѣко.

Приготвление: Месото се бие четвъртъ часъ добръ да омегкне, вади се кожипата и се приготвява както и печеното отъ сърна (291).

Врѣмето, нужно за приготвление е:  $4\frac{1}{2}$  часа.

### 293. Биштенкъ отъ еленово месо.

(за 6 человекъ)

Зематъ се: 1 кг. месо отъ елень (прѣдна часть), четвъртъ лъжица соль, 2 яйца, лъжица сметана, бѣлъ хлѣбъ, 2 лъжици масло, 8 зърна черенъ пиперъ, чаша булйонъ, чашка млѣко.

Приготвление: Като се надrobi месото, било отъ прѣдна часть, било отъ бута, кълца се много дрѣбно, или пъкъ два пѣти се прѣкарва прѣвъ машината, а слѣдъ това се размѣсва съ 2 яйца, пълна лъжица сметани, натритѣ и накуснатѣ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ и половинъ лъжица разтопено



масло. Отъ тая маса се приготвяватъ бифштекситъ (голъми къфета) и се посоляватъ съ черенъ пиперъ. На тиганя добръ се зачервява лъжица масло и въ него се пекатъ бифштекситъ на доста силенъ огънь. Въ останалото отъ печението масло се влива чашка бульонъ и, добръ като се размъси соуса, прѣцѣжда се прѣзъ сито и се обливатъ бифштекситъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа*

#### 294. Печенъ заякъ.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 1 заякъ, 2 лъжици масло, една и половина лъжица сметана, три четвърти лъжица брашно, 6 — 9 чаши вода, 100 гр. сланина, три четвърти лъжица соль.

*Приготвление:* Шпикува се добръ омития и, очистенъ заякъ, слѣдъ което като се държи надъ паница три пѣти се облива съ вряща вода. Въ тиганя се подпързва двѣ лъжици масло, тура се въ него съ шпикуваната страна посоленъ ваякъ, остава се да се зачерви и тогава му се подлива една и половина чаша вряща вода. Слѣдъ това заякъ се пече 1 часъ отъ едната страна и малко нѣщо по малко отъ другата, често като се полива и подлива вряща вода. Половинъ часъ прѣди едението, разбърква се една и половина лъжица сметана съ три четвърти лъжица брашно и се размива съ една и половина чаша топла вода или бульонъ. Тая смѣсь постепенно се влива

въ соуса отъ подъ заякъ и като заври прѣцѣжда се прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 часа.*

#### 295. Котлети отъ заякъ.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* Гърбътъ отъ заякъ, двѣ и половина лъжици масло, лъжица соль, брашно съ върха на ножа, лъжица сметана, чаша бульонъ.

*Приготвление:* Като се снеме кожата отъ гърбътъ, изваждатъ се ребрицитъ. Слѣдъ това, като се нарѣжатъ на дебелы късове, силно се биятъ съ тъщата страна на ножа, но по такъвъ начинъ, щото тѣ да запазватъ своята хубава форма. Легко като се запържи на тиганя лъжица масло, посоляватъ се котлетитъ и се туратъ въ масло да се пекътъ, добръ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Прѣзъ всичкото врѣме на печението, съ малка лъжица котлетитъ трѣбва да се поливатъ съ врящото масло. Въ останалото отъ печението масло се тура лъжица сметана и брашно съ върха на ножа, размити съ чашка горѣщъ бульонъ и послѣ се прѣцѣжда прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа.*

#### 296. Рагу отъ заякъ.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1.250 кг. заешко (прѣднитъ плѣщ., грѣдитъ и шията), лъжица масло, три четвърти лъжица брашно, 9 чаши вода, 2 глави лукъ, три



четвърти лъжица солъ, 8 върна черенъ пиперъ, 8 върна английски пиперъ, 4 лъжици опетъ, щипка захаръ.

*Приготовление:* върху зайшкото месо се налива 9 чаши вряща вода, тура се солъ, 8 върна черенъ пиперъ, 8 върна англ. пиперъ и се вари до мѣкостъ. Слѣдъ това месото се нарѣзва на хубави парчета. Отъ лъжица масло и три четвърти лъжица брашно се приготвя подпържено брашно, влива се въ него 3 чаши прѣцеденъ бульонъ отъ подъ зайшкото, 4 лъжици опетъ и се прибавя щипка захаръ. Месото се туря въ соусъ и се оставя да поври въ него и тогава се поднася съ картофи въ видъ на кестени (189).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2½ часа.*

### 297. Печено отъ дива свиня.

(за 15 человекъ)

*Зематъ се:* 5 кг. месо отъ дива свиня (отъ гърбътъ или бутъ), бутылка червено вино, глава лукъ. 10 върна черенъ пиперъ, една и половина лъжица масло, 5 карамфилчета, половинъ лъжица захаръ, половинъ прѣчка канела, три четвърти чашка рендосанъ черенъ хлѣбъ, 2 лъжици малиново желе (целте) половинъ лъжица брашно, чашка вода, лъжица солъ.

*Приготовление:* Добрѣ като се набие месото тура се да прѣстои 5 дни въ червено вино, като се прибави глава лукъ, 10 върна пиперъ и солъ. Когато месото се е отстояло, въ тиганя се за-

червява лъжица масло, туря се въ него месото, зачервява се отъ двѣтъ страни пече се 3 часа, често като се полива и му се подлива отъ виното, въ което е стояло месото. Три четвърти чашка рендосанъ черенъ хлѣбъ се разтрива съ половинъ лъжица масло, 2 лъжици малиново желе, ¼ прѣчка дръбно счукана канела, 5 върна дръбно счуканъ карамфилъ, солъ и половинъ лъжица захаръ; тази маса дебело се туря върху месото и печеното се туря въ пещъта да се пече още половинъ часъ. Въ соуса се туря половинъ лъжица брашно, размито съ чашка вода, туря се да заври и се прѣцѣжда прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 4 часа.*

## ДИВИ ПТИЦИ.

Дивитѣ птици въ хранително отношение съравни съ дивича, облѣченъ въ кожа.

Месото на глухаритѣ се много обича, макаръ да е вкусно само това на младитѣ птици и самкитѣ. За да се направи месото на глухаря по мѣкко, то се увива въ пергаментна хартия и се държи на свободенъ въздухъ лѣтно врѣме 1 — 2 дни, а зимно 5 — 8 дни.

Фазана привадлѣжи къмъ благороднитѣ диви птици. Волтеръ е казалъ че: „фазантъ е естието на боговетѣ“, а всички гастрономи считатъ неговото месо за най добро отъ всеко друго. Трудността въ приготвлението на фазана се състои въ



това щото вѣрно да се опрѣдѣли врѣмето на прѣстояванieto. Ако фазана се еде три дни слѣдъ убиванieto, то неговото месо не прѣставлява нищо особено, и нема да бѣде вѣжно. Само отъ момента, когато фазана почне да дохожда въ състояние на гниение (то нетрѣбва още да настѣжи), развива се неговия ароматъ и масленото отдѣление, което произхожда отъ вътрѣшното врение (ферментация) Когато фазана достигне тая степенъ, той внимателно се оскубва. Съвсѣмъ не е се едно, дали птицата е оскубана по рано или по късно, тѣй като е доказано, отъ много опити, че фазана, който е прѣстоялъ въ перата си е много по ароматиченъ, отъ оня, който е прѣстоялъ оскубанъ, защото или въздуха занася части отъ аромата му или пакъ излиза заедно съ перята, а това вреди на вѣжността на месото. Фазана сaмeцъ е по голѣмъ отъ самката, но за това пакъ тя е съ по вѣженъ вкусъ. За печение трѣбва да се зематъ млади фазани. Когато се поднася, фазана се увива въ книжна тантела, главата съ перята си се прикрѣпява на шията, сжщо така се прикрѣпя опашката и крилата и се туря на форма отъ хлѣбъ.

Бокаситѣ, добрѣ приготвени даватъ много добро печено. Първитѣ птици, които дохождатъ пролѣтъ сж обикновено мършави, защото прѣзъ зимата мъчно могатъ да си доставляватъ брѣмбари, червен и др. подобни храни. Есенъта бекаситѣ сж много тѣсти и вѣжни. Бекаситѣ трѣбва веднага да се оскубватъ, защото тѣхнитѣ пера сж

хигроскопични и съ тѣхъ заедно се изважда и подкожната тлѣстина.

Дивитѣ патици, слѣдъ като сж убити, нетрѣбва много да стоятъ, защото тѣ обладаватъ особеностъта на воднитѣ птици, която се състои въ това, че месото имъ бързо загнива и става негодно. Заради това, когато се купура дива патица, непрѣменно трѣбва да се прѣгледа коремия; ако кожата е бѣла и плътна, то, това показва че патицата е прѣсна, ако обаче, напротивъ, кожата е зеленикава мекка и набръчкана, това показва, че месото е почнало да се разваля и, слѣдователно, нѣма да бѣде вкусно. За да се отнеме на дивитѣ патици неприятния рибенъ вкусъ, постиля се тенджеруа съ чисто сѣно, тура се върху него патицата, залива се съ вряща вода и се вари 10 минути. Слѣдъ това се изважда, омива се съ студена вода и се готви понататкъ. Падпадъцитѣ сж много по малки отъ яребицитѣ. Тѣ трѣбва да се употрѣбаватъ много прѣсни; тѣ сж много тѣсти и вкусни, та заради това нетрѣбва и да стоятъ, защото съ това губатъ отъ вкуса си.

#### 298. Печенъ глухаръ.

(за 12 человекъ).

*Зематъ се:* 1 глухаръ, 200 гр. масло, 200 гр. сланина, половинъ лъжица солъ, 1 чаша мадера, половинъ лъжица брашно, 9 чаши вода.



*Приготовление:* Като се омие добръ очистеня глухаръ, обвива се въ тънки парчета сланина и се посолява. Въ тигани легко се запържва 200 гр. масло, тура се глухаря, зачервява се първо отъ едната страна, а послѣ отъ другата и тогава се пече 3—4 часа, често като се полива и прилива вряща вода. Най послѣ се размива три четвърти лъжица брашно съ три четвърти чаша студена вода влива се три четвърти чаша вряща вода и, като се омие соуса, оставя се да заври. Слѣдъ това се сипва чаша мадера и се прѣцѣжда прѣвъ сито. Отъ глухаря се сваля сланината и птицата се разрѣзва.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

### 299. Печени яребици.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 яребици, 100 гр. сланина, половинъ лъжица солъ, една и половина лъжица масло, 3 — 4 чаши вода, лъжица сметана, чайна лъжица брашно.

*Приготовление:* Добрѣ като се очистятъ и омиятъ яребицитѣ, тѣ или се шпикуватъ или се увиватъ въ сланина. Като се запържи една и половина лъжица масло и, като се посолятъ птицитѣ, туратъ се съ грѣдитѣ си въ масло. Слѣдъ това яребицитѣ се заливатъ съ чаша вряща вода, обръщатъ се, слѣдъ като сж се пекли половинъ часъ, и се пекътъ до мѣгкостъ, често като се поливатъ, а, ако е потрѣбно, и като се под-

лива вряща вода. Въ соуса се тура лъжица сметана и чайна лъжица брашно, оставя се да заври и се прѣцѣжда прѣвъ сито. Яребицитѣ ще бждатъ много по вкусни, ако мѣсто съ вода се поливатъ съ каймакъ отъ прѣсно млѣко; въ такъвъ случай въ соуса не се тура сметана, а се тура чайна лъжица брашно размѣсено съ каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 300 Яребици подъ соусъ отъ шампиньони.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 яребици, една и половина лъж. масло, 20 шампиньони, половинъ лъжица брашно, една и половина чаша бульонъ, 1 чаша вода, чайна лъжица месенъ екстрактъ, лъжица солъ.

*Приготовление:* Въ тенджерата легко се зачервява лъжица масло, туратъ се въ него очистенитѣ, омити и посолени яребици и се зачервяватъ отъ всички страни; слѣдъ това се подлива чаша вряща вода, покрива се тенджерата и бавно се душатъ птицитѣ до мѣгкостъ. Мѣжду това като се очистятъ 20 шампиньони, душатъ се отдѣлно до мѣгкостъ съ половинъ лъжица масло, една и половина чаша бульонъ и чайна лъжица месенъ екстрактъ. Слѣдъ това тукъ се сипва половинъ лъжица брашно и се прибавя прѣцѣденъ соусъ, въ който сж се пекли яребицитѣ. Яребицитѣ се разрѣзватъ по наполовина на длъжъ и се поливатъ съ соуса.

*Врѣмто, нужно за приготовление е: 2 часа.*



### 301. Печенъ фазанъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ:* 1 фазанъ, 100 гр. сланина, лъжица масло, чайна лъжица брашно, чашка каймакъ, половинъ лъжица солъ, 4 чаши вода.

*Приготовление:* Фазана като се очисти добръ, отръзватъ му се погивтѣ, а така също и шията до самитѣ грѣди и, като му се даде хубава форма, увива се въ сланина или се шпикува. Въ тиганъ се зачервява лъжица масло, фазана се посолява и се туря съ грѣдитѣ си въ маслото, оставя се да се зачерви, добръ. Тогава се сипва чаша вряща вода и оставя да се пече често като се полива съ вряща вода. Следъ 30 минути фазана се прѣвръща и продължава да се пече до мѣгкостъ. Най послѣ, като се размѣси чайна лъжица брашно съ чашка каймакъ, влива се полегка въ соуса, оставя се добръ да уври и се прѣцѣжда прѣвъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 1/2 часа.*

### 302. Фазанъ съ кисело зеле. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 фазанъ, 8 чаши кисело зеле, лъжица масло, глава лукъ, 200 гр. сланина, лъжица брашно, 6 чаши вода, 1/4 лъжица сол.

*Приготовление:* Като се залѣе зелето съ 6 чаши вода, тура се лъжица брашно, глава лукъ, лъжица захаръ и цѣло парче 200 гр. сланина, зелето се вари единъ и половина часъ. Следъ

това изважда се сланината, а въ зелето се тура добръ приготвения фазанъ и се вари въ зелто, до мѣгкостъ. Като се свари, фазана се нарѣзва на късове и се нарежда на пирамида. Въ зелето се туря чайна лъжица брашно разбърква се добръ, оставя се да възври еднажъ и се нарежда около фазана.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 3 1/2 часа.*

### 303. Печени бекаси. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 бекаса, една и половина лъжица масло, лъжица солъ, четири и половина чаши вода, лъжица сметана, брашно съ върха на ножъ, 8 филийки бѣлъ хлѣбъ, лимонъ.

*Приготовление:* Легко като се зачерви една и половина лъжица масло, турятъ се въ него съ грѣдитѣ си посолени бекаси, оставятъ се да се зачервятъ, послѣ се сипва малко вряща вода, обръщатъ се и се пекатъ още около 1 часъ, често като се поливатъ, а ако трѣбва и се подлива вода. Следъ това въ соуса се туря лъжица сметана, сипва се брашно съ върха на ножъ, оставя се да възври, прѣцѣжда се прѣвъ сито и се поднася въ соусникъ. 8 филии бѣлъ хлѣбъ легко се натошаватъ въ соуса и се турятъ за нѣколко минути въ пещъта (прѣди да се натоши хлѣба трѣбва да се запече на огънь или въ пещъта). Така приготвения хлѣбъ се поднася съ печенитѣ



бекаси; мѣжду хлѣба се туґятъ филии отъ лимонъ или кисели краставици.  
*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 304. Печени диви патици. (за 8 человекѣ)

*Зематъ се:* 2 патици, 6 чаши вода, чайна лъжица месенъ екстрактъ, половинъ лъжица картофено брашно, 2 глави лукъ, 1 селедка, половинъ лъжица соль.

*Приготовление:* Добрѣ очистенитѣ млади патици се омиватъ, въ вътрѣшността имъ се тура раздѣленитѣ понаполовина саледки и 2 глави лукъ; това се прави за да имъ се отнеме рибния вкусъ. Тогава се попарватъ съ вряща вода, слѣдъ като се посолятъ, туратъ се въ садината, въ която ще се пекатъ, сипва се една и половина чаша вряща вода и се пекатъ 2—2½ часа, често като се поливатъ. Слѣдъ това въ соуса се тура чайна лъжица месенъ екстрактъ, размѣшанъ съ половинъ чашка студена вода и съ прибавка на половинъ лъжица картофено брашно. Като се оставя тая смѣсъ да поври съ соуса, прѣцѣжда се прѣзъ сито.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

### 305. Патпадъци. (за 4 челѣв.)

*Зематъ се:* Шестъ патпадъка, лъжица масло, 100 гр. сланина, 4 чаши вода, лъжица сметана,

чайна лъжица брашно, половинъ лъжица соль.  
*Приготовление:* Като се оскубятъ патпадъцитѣ, отрѣзватъ имъ се шитѣ и имъ се свиватъ краката. Въ тенджура легко се зачервява лъжица масло; гръдитѣ на патпадъцитѣ се обвалватъ въ тънки парчета отъ сланина, посипватъ се съ соль, турятъ се въ маслото и се зачервяватъ; слѣдъ това се сипва малко вряща вода и се душатъ, често като се обръщатъ, поливатъ и като се подлива вода. Тогава се сменя сланината, а патпадъцитѣ се оставятъ въ соуса още четвъртъ часъ. Най-послѣ, като се размѣси лъжица сметана съ чайна лъжица брашно, размива се съ три четвърти чаша студена вода, прибавя се три четвърти чаша вряща вода, насипва се въ соуса и се оставя да заври.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 306. Дроздове. (за 4 человекѣ)

*Зематъ се:* 12 дрозда, една и половина лъжица масло, 100 гр. сланина, 6 чаши каймакъ, чайна лъжица брашно, чашка вода, половинъ лъжица соль.

*Приготовление:* Въ тенджура легко се зачервява една и половина лъжица масло, туратъ се въ него добрѣ като се наредатъ единъ върху другъ 12-тѣ добрѣ очистени, свързани и посолени, дрозда и се пекатъ, като се зачервявъ първомъ отъ едната и послѣ отъ другата страна.



Слѣдъ това се влива чашка гряща вода и птицитѣ се пекаатъ до като станатъ готови, отъ началото като се туратъ съ гърдитѣ си, а послѣ съ гърбътъ си, често като се поливатъ съ 6 ч. каймакъ, въ който е разбито чайна лъжица брашно. Като се поднасятъ, птичкитѣ се туратъ на намокрени въ соуса подпържени филии бѣлъ хлѣбъ приготвени както е казано въ 59 или 60.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа*

### Домашни птици.

Тѣй като добротата на месото зависи отъ възрастта на птицитѣ, то при купуванетоъ имъ трѣбва да се обърща внимание на това. Никога птицата не трѣбва да се коле щомъ туку е яла.

Кокошото месо е легко смияемо, та и за това е добро за болни. За по лесно оскубване на кокошкитѣ, по нѣкога ги паратъ съ вряща вода, но това вреди на месото. Парената кокошка немсже да се запази по дълго врѣме, тѣй като лесно губи вкуса си.

Месото на гължбитѣ е хранително, благодарение на неговото екстрактивно вещество, дава възбуждающъ бульонъ за болнитѣ и добро печено за здравитѣ. За готвение най добръ е да се зематъ млади гължби, които само подъ крилтата си иматъ мѣхъ, а нѣматъ още пера. Месото на гължбитѣ е най вкусно прѣзъ Юний и Юлий.

Пуйкитѣ сж вкусни, но сж мжно смияеми. Особено трудно се прѣварява отъ слабитѣ хора тлъстия имъ соусъ. Гърдитѣ безъ соусъ, въ повечето случаи сж по легко смияеми.

Гжскитѣ иматъ тлъсто и, слѣствие на това, мжно смияемо месо; най вкусни сж тѣ отъ септемврий до коледа, макаръ че малкитѣ гжсета могатъ да се ядатъ още въ юний и юлий. Гжската не само става печена, но отъ нея могатъ се праваръ много и разни видове вкусни естива.

Патицитѣ могатъ да се ядатъ още въ юли прѣзъ сжщата година, когато сж се излюпили, но тѣ сж много по вкусни, когато станатъ най-малко на 4 мѣсеяна възраст. Патицитѣ, които се хранатъ само по рѣкитѣ, прѣди да се колятъ, трѣбва нѣмолко врѣме да се хранятъ съ върнена храна, защото иначе месото имъ е не вкусно и неприятно.

### 307. Печена кокошка.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 млади кокошки (пилета), 100 гр. сланина, половинъ лъжица соль, една и половина лъжица масло, четри и половина чаши вода, лъжица сметана, чайна лъжица брашно.

*Приготвление:* Добръ очистенитѣ и омити кокошки се шпикуватъ и се посолятъ съ соль и, легко като се зачерви въ сждината една и половина лъжица масло, туратъ се кокошкитѣ въ



маслото, съ нашпикованитѣ си грѣди, и сѣдината се туря въ пещьта. Кокешкитѣ се пекатъ често като се поливатъ съ вряща вода, до като грѣдитѣ имъ се зачервятъ, слѣдъ това се обърцатъ, сипва се чашка вряща вода и се пекатъ още единъ до единъ и половинна часъ, често като се поливатъ, а ако трѣбва и се подлива вряща вода. Въ соуса се туря лъжица сметана, смѣсена съ чайна лъжица брашно и размита съ нѣколко лъжици горѣща вода. Ако се иска щото кокошкитѣ да се приготвятъ много по вкусни, то, мѣсто вода, тѣ трѣбва да се поливатъ съ 6 чаши каймакъ съ смѣсено въ него половинъ лъжица брашно.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа.*

**308. Фарширована (пълнена) кокошка.**  
(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кокошки 100 гр. сланина, половинъ лъжица солъ, четри и половина чаши вода, лъжица сметана, една и половина лъжица масло, чайна лъжица брашно. За фарша: лъжица сметана, чаша чуканъ пексимедъ, три четвърти чаша млѣко, 2 яйца, половинъ лъжица масло, 10 горчиви мигдали, лъжица захаръ, чайна лъжица солъ.

*Приготвление:* Половина часъ прѣди употреблението чаша чуканъ пексимедъ се натопява въ половинъ чаша млѣко; тогава тамъ се турятъ: 2 добри разбити яйца, половинъ лъжица разтопено масло, 10 горчиви рендосани магидала, лъжичка захаръ, солъ и лъжица сметана, всичко

това добръ се разбърква. Ако масата се окаже много рѣдка, то се прибавя малко чуканъ пексимедъ. Тогава тая маса се туря вътрѣ въ кокошкитѣ, зашиватъ се добри и се шпикуватъ. Кокешкитѣ се готвятъ също така, както се каза по горѣ (307)

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 ч.*

**309. Кокошка сготвена по вѣнски.**

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 4 млади кокошки (пилета), една и половина лъжица солъ, половинъ чашка брашно, двѣ яйца, половинъ чашка чуканъ пексимедъ. 1.250 кг. говежда лой.

*Приготвление:* Бързо като се промиятъ 4 пилета, разрѣзватъ се, спорѣдъ голѣмината имъ, или по наполовина, или по на 4 части, изваждатъ си коститѣ отъ грѣдитѣ имъ и краката имъ и, като се посолятъ, оставятъ се да прѣстоятъ половинъ часъ. Слѣдъ това месото се обсушава, като се изтрие съ чисто платно, ваятъ се въ брашно, мократъ се тогава въ двѣ разбити яйца, ваятъ се въ пексимедъ и се пекатъ въ лойта. За това, добри степената говежда лой се туря въ тенджура и се пушатъ въ нея парчетата месо и се пекатъ до като станатъ готови.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1¼ часа.*



**310. Кокошка съ лукъ.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кокошки, 1 чиния пълна съ нарѣзанъ лукъ, лъжица масло, лъжица сметана, 6 чаши вода, лъжица соль.

*Приготовление:* Двѣтъ кокошки се разрѣзватъ по на 6 парчета, заливатъ се съ вряща вода толкова, щото да бждатъ добръ покрити, тура се соль и се варятъ. Когато кокошкитѣ сж станали вече мегки, бульона се прѣцѣжда прѣзъ сито тура се въ него една чиния тънко нарѣзанъ лукъ и се вари до мекостъ; тогава въ тенджура се тура лъжица масло и лъжица брашно, прибавя се постепенно луковия бульонъ, тура се пълна лъжица сметана и, като се нареди кокошето месо, облива се съ соуса.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 2½ часа.

**311. Фрикасе отъ кокошка.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 кокошки, половинъ лъжица соль, дафиновъ листъ, глава лукъ, 3 зърна черенъ пиперъ, лъжица масло, лъжица брашно. За оризовата прибавка: 300 гр, оризъ, 6 чаши вода, една и половина чаша бульонъ, лъжица масло, половинъ лъжица соль.

*Приготовление:* Чисто като се омиятъ двѣ млади кокошки отъ сръдна голѣмина, заливатъ се съ толкова вряща вода щото едвай да бждатъ покрити, тура се соль, дафиновъ листъ, малка

глава лукъ, 3 зърна черенъ пиперъ и, като се покрие, варатъ се до като станатъ мегки; слѣдъ това се разрѣзватъ по на 6 части всѣка една. Въ тенджура се тура лъжица масло и лъжица брашно, остава се да се разтопи, но не да се зачерви, влива се, силно като се бръка толкова бульонъ, колкото е потрѣбно за соуса, и се остава еднажъ да заври. Парчетата отъ кокошкитѣ се нареждатъ въ чиния, обливатъ се съ половината соусъ, а другата половина се тура въ соусника. Около месото се тура приготовления, както е казано въ 250 оризъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 2 часа.

**312. Кокошка подъ холандски соусъ.**  
(за 6 человекъ.)

*Зематъ се:* 2 кокошки, лъжица соль, супови корени. За соуса: лъжица масло, лъжица брашно, 3 жълтъка, лъжица захаръ, 3 лимона, лъжица каперси, 6 сварени мариновани гѣби, лъжица сметана, 3 чаши кокоши бульонъ.

*Приготовление:* 2 добръ очистени и омити кокошки се заливатъ съ такъво количество вряща вода, щото да бждатъ добръ покрити, тура се соль, коренитѣ и се варатъ, но да не станатъ много мѣгки. Слѣдъ това се нарѣзватъ на хубави парчета, нареждатъ се въ видъ на пирамида и се заливатъ съ приготовления отъ кокошия бульонъ хокандски соусъ, както слѣдва: тура се въ тенджура лъжица масло и лъжица брашно, размѣва



се добръ на огъня и се подлива нужното количество отъ бульона, въ който сж се варили кокошкитѣ. Слѣдъ това се прибавя сока отъ 2 лимона, солъ, лъжичка захаръ, лъжичка капери, единъ лимонъ на парчета, 6 сварени мариновани гъби, дръбно нарѣзани и пр. като се разбиятъ 3 жълтъка, размиватъ се съ врящъ буйонъ и се изсипватъ въ соуса, който негрѣбва вече да ври.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 1/2 часа.*

### 313. Кокошка съ цвѣтно зеле (карнабитъ)

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 3 съвсѣмъ млади кокошки (пилета), лъжица масло, лъжица чуканъ пексимедъ, 2 глави цвѣтно зеле, 3 чаши буйонъ, лъжица сметана, половинъ чашка рендосано сирене, половинъ лъжичка солъ.

*Приготовление:* Въ приготвената форма, се туратъ една и половина добръ очистени и разрѣзани кокошки, върху пѣкъ се туря лъжица масло, лъжица чуканъ пексимедъ, двѣ омита и разрѣзани на парченца глави цвѣтно зеле, сипватъ се 3 чаши буйонъ, тура се лъжица сметана, половинъ чашка рендосано сирене, половинъ лъжица солъ, а отгорѣ останалитѣ парчета отъ кокошкитѣ. Като се покрие формата съ канака си, тура се въ пещъта и се пече 1 1/2 часъ.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 2 часа,*

### 314. Печени гълъби.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 6 гълъба, една и половина лъжица масло, чашка вода, четири и половина чаши млѣко, или каймакъ, половинъ лъжица брашно, лъжица солъ.

*Приготовление:* Като се оскубать 6 гълъба, очистватъ се добръ понатрошватъ се и се миятъ. Въ тенджура се зачервява една и половина лъжица масло, туратъ се въ него гълъбитѣ посипватъ се съ солъ и се оставятъ да се зачервятъ и отъ двѣтѣ си страни. Слѣдъ това се сипва чашка вряща вода, половинъ лъжица брашно, размѣсено съ четири и половина чаши млѣко или каймакъ и се поливатъ гълъбитѣ, до като не се опекатъ и станатъ мѣгки. Соуса се прѣцѣжда прѣвъ сито, а всѣки гълъбъ се разрѣзва по на двѣ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа*

### 315. Фрикасе отъ гълъби.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 4 гълъби, една и половина лъжица масло, четири и половина чаши буйонъ, лъжица брашно, чаша бѣло вино, 3 жълтъка, половинъ лъжица солъ.

*Приготовление:* Чисто като се омиятъ 4 гълъба, разрѣзватъ се по на половина или по на 4 части и се душатъ четвъртъ часъ въ една и половина лъжица масло, съ солъ, слѣдъ което постепенно се подливатъ 4 чаши буйонъ. Когато



гължитѣ станатѣ мѣкки, въ соуса се влива чаша бѣло вино, съ размѣшано въ него лъжица брашно и, като се свали отъ огъня, прибавятѣ се 3 разбити жълтъка; слѣдъ това соуса се прѣцѣжда прѣзъ сито и се поднася съ гължитѣ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 — 2 часа*

### 316. Пълнена пуйка.

(за 10 человекѣка)

*Зематѣ се:* 1 пуйка, лъжица масло, чайна лъжица солъ, 9 чаши млѣко. За пълнението: двѣ яйца, половинъ лъжица сметана, лъжица захаръ, четри и половина лъжици чуканъ пексимедъ, 12 горчтви мигдали, три четвърти чашка млѣко, чайна лъжица солъ, лъжица масло.

*Приготвление:* Като се приготви пълнежа, както за пълнене телешки грѣди (238), пълни се пуйката. Като се прѣвърже добръ шията, приготвява се, както и телешкото печено (233). Трѣбва да се забѣлѣжи, че ако пуйкатата е много стара и ще трѣбва дълго врѣме да се пече, то грѣдитѣ ѝ трѣбва добръ да се покриватъ съ бѣла хартия, намазана съ масло; това трѣбва да се направи за да не изсъхне нѣжното месо. Пуйката трѣбва да се пече съ хартията. Ако пуйката е много тѣста, то отъ соуса тлѣстината трѣбва да се сHEME, защото инакъ нѣма да бѣде вкусенъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 3 1/2 — 4 часа.*

### 317. Пуйка въ форма.

(за 6 человекѣка)

*Зематѣ се:* 2 чинии остатъци отъ пуйка, 500 гр. кестени, 10 ябълки, лъжица масло, двѣ чаши булйонъ, една и половина лъжица чуканъ пексимедъ.

*Приготвление:* Въ приготвената форма се туратъ: хубаво нарѣзанитѣ остатъци отъ пуйка, 10 очистени и нарѣзани на тънки филички ябълки, 500 гр. сварени и очистени кестени, 2 чашки булйонъ, лъжица масло, една и половина лъжица чуканъ пексимедъ. Като се нареди всичко това на редъ, формата се тура въ пещъта и се пече три четвърти до единъ часъ. Ястието се поднася топло заедно съ формата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 318. Гъсна по померански

(за 8 человекѣка)

*Зематѣ се:* 1 гъска, 10 ябълки, 3 лъжици стритъ черенъ хлѣбъ, 2 лъжици сухо грозде, лъжица солъ, 2 лъжици захаръ, 7 чаши вода, чайна лъжица брашно.

*Приготвление:* Очистуватъ се 10 ябълки отъ срѣдна голѣмина, разрѣзватъ се всѣка една по на 6 — 8 части и се свързватъ семенитѣ. Върху ябълкитѣ се сипва 3 лъжици рендосанъ черенъ хлѣбъ, които трѣбва да бѣде доста коравъ, лъжица добръ омито сухо грозде, солъ съ върха на ножъ, 2 лъжици захаръ и, слѣдъ като



се размъси всичко това добръ, пълни се съ него добръ оматата гжска, прѣдварително вътрѣшността ѝ като се натрие добръ съ соль. Тогава гжската се посоява отгорѣ и съ гждитѣ си се тура въ сѣдината въ която ще се пече, влива се 2 чаши вряща вода и се тура въ добръ топла пещь да се пече; гжската трѣбва да се полива всеки 5 минути и, ако бжде потрѣбно, то прибавя се още вода. Приблизително слѣдъ часъ и половина, гжската се обърща отъ другата страна и се пече до като стане мѣгка, като се погъхва по същия начинъ. Отъ соуса се зема тлѣстината, пълна чайна лъжица брашно се размъсва добръ въ чашка студена вода, прибавя се половинъ чашка вряща вода и като се изсипе въ таганя, туря се на силенъ огънь и, прѣвъ всичкото врѣме като се бърка, оставя се да заври, слѣдъ което се прѣцѣжда прѣвъ сито. Мѣсто горѣкавания смѣсь за пълнение, гжската може да се напълни съ цѣли ябълки, слѣдъ като сж добръ омити и очистени.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 часа*

### 319. Гжска съ соусъ отъ гжби. (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 1 гжека, супови корени, 10 зърна черевъ пиперъ, чаша сметана, 50 гр. сухи гжби, една и половина лъжица масло, 2 лъжици брашно, половинъ чайна лъжица соль.

*Приготвление:* Като се очисти гжската, тя се дѣли на части. Слѣдъ това залива се съ толкова

вряща вода, щото месото да бжде добръ покрито, туратъ се 50 гр. сухи гжби, които трѣбва прѣдварително да бждатъ добръ омити, соль, пиперъ, суповитѣ корени и на бавенъ огънь се вари до мѣгкостъ. Като се размъша една и половина лъжица масло съ 2 лъжици брашно, размива се съ 3 — 4 чаши бульонъ отъ гжската, тура се чашка сметана и едро нарѣзанитѣ гжби. Като се тури гжската на паница полива се съ соуса.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 - 4 часа.*

### 320. Какъ се пушатъ грѣди отъ гжска.

*Зематъ се:* 2 груди отъ гжски половинъ лъжица селитра 400 гр. соль.

*Приготвление:* Месото се изважда отъ коститѣ, като се гледа щото да се зема повече кожа отъ корема. Тогава месото се трие 10 минути съ половинъ лъжица селитра и 400 гр. соль. Въ подходяще гърне се туря соль, тури се и месото, посипва се добръ съ соль и се оставя 5 — 6 дни, слѣдъ това се тура да се пуши.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 часъ.*

### 321 Печени патици. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 2 патаци, 8 — 10 ябълки, три четвърти лъжица соль, 6 чаши вода, чайна лъжица брашно.

*Приготвление:* Добръ се омиватъ отъ вътрѣ и отъ вънъ двѣ добръ очистени патици, напъл-



ниятъ се съ добръ омити и очистени ябълки зашиватъ се, посипватъ се съ соль и се туватъ въ съдината, въ която ще се пекътъ съ оная страна, която ще бѣде отгорѣ при поднасянието имъ, като се влѣе една и половина чаша вряща вода. Въ соуса се тура лъжичка брашно разбъркано съ половинъ чашка студена вода и прибавена чаша горѣща вода, когато соуса заври прѣцѣжда се прѣвъ сито. Когато се поднасятъ, ябълкитѣ се наваждатъ изъ патичитѣ и се нареждатъ ваоколо.

## Салати.

Всичкитѣ зелени салати съдържатъ въ листата си и въ млѣчния си сокъ азотисто вещество, слѣдователно тѣ прѣдставляватъ кръвообразующе хранително срдѣство; при все това слабитѣ хора трѣбва да бѣдатъ внимателни при употреблението на салата, тъй като отъ прибавката на оцета и маслото, тя лесно може да затрудни пищеварението.

Споредъ една стара приказка, салатата трѣбва да бѣде приготвявана отъ четири человекъ а именно: отъ скаперникъ, който да тура оцета, отъ разточителенъ человекъ, който да тури маслото, отъ уменъ человекъ, който да тури другитѣ прибавки и отъ единъ глупавъ, който всичко това добръ да разбърка. Не сѣкога салатата се при-

готовлява отъ тия четири неща; понекога тя се поднася съ майонезъ или съ сметана. Оцета за салата нетрѣбва да бѣде много силенъ; той трѣбва да бѣде виненъ, а не изкуственъ. Сольта трѣбва да бѣде много дръбна; много е неприятно, ако пиядението адѣвче человекъ не разтопила се соль. Пипера, напротивъ, нетрѣбва да бѣде прахообразанъ, а трѣбва да бѣде счуканъ по на едро. Маслото трѣбва да бѣде най добро и прѣсно. Француската горчица нетрѣбва да се употребява въ салатитѣ, може да се употребява само домашната, която трѣбва да бѣде приготвена поне 12 часа по рано, защото инакъ ще бѣде много лютивя. Когато се приготвява зелена салата, трѣбва да се зема кочена съ най нѣжнитѣ листа. Салатата нетрѣбва да се оставя да стои въ вода. Като се омие добръ, трѣбва да се тука отъ една телена кошница за да се изцѣди добръ отъ водата и да не се мачка.

Трѣбва да се обърне особено внимание на салатата отъ краставици. Ако краставицитѣ се посолятъ, разбъркатъ и полѣятъ съ оцетъ и зехтинъ, то така приготвената салата остава корава и затруднява пищеварението. Ако, обаче, краставицитѣ щомъ се очистатъ се полятъ съ оцетъ и се оставатъ да постоятъ малко врѣме и тогава се прибаватъ другитѣ прибавки, то тогава салатата не тѣжи на стомаха. Салатата трѣбва да се бърка съ дървена лъжица или вилица и туку прѣди поднасянието.



### 322. Салата отъ маруля.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 5 кочена салата, една и половина лъжица прованско масло, три четвърти чаша оцетъ, 10 зърна черенъ пиперъ, чайна лъжица солъ. *Изв:* една и половина лъжица сметана, 3 — 5 лъжици оцетъ, една и половина лъжица захаръ, половинъ чайна лъжица солъ 3 краставици.

*Приготовление:* Снематъ се отъ кочена всички листа и се изрѣзватъ стеблата. Слѣдъ това като се омие много добръ салатата тура се на цѣдка да се изцѣди добръ, нарѣзва се дръбно и се поднася като се посипе съ една и половина лъжица прованско масло, три четвърти чашка оцетъ, 10 зърна чуканъ черенъ пиперъ, солъ, или майонезенъ соусъ. (82)

Много е вкусна салата ако се приготви така: като се размѣси една и половина лъжица сметана съ три лъжици виненъ оцетъ или 5 лъжици по слабъ оцетъ, прибавя се една и половина лъжица захаръ, половинъ чайна лъжица солъ и, като се залѣ салатата добръ се разбърква; много вкусъ даватъ на салатата, ако се нарѣжатъ на филии и се прибавятъ 2 — 3 малки краставички.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 15 минути*

### 323. Салата отъ червено зеле.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 глави зеле, 2 чайни лъжици горчица, 2 лъжици прованско масло, чайна лъ-

жица оцетъ, половинъ лъжица солъ, лъж захаръ. *Приготовление:* Дръбно се нарѣзва омитото зеле, размѣсватъ се 2 чайни лъжици горчица съ 2 лъжици прованско масло, оцетъ солъ, лъжица захаръ и се залива зелето, слѣдъ което добръ се разбърква.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 15 минути*

### 324. Салата отъ спаржа.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* половинъ килограмъ спаржа, лъжица прованско масло, лъжица горчица, лъжица захаръ, три четвърти чашка оцетъ, половинъ лъжичка солъ,

*Приготовление:* Добръ омитата отъ сръдна дебелина спаржа се нарѣзва на парчета и се сварява до мѣгкостъ въ солена вода; три четвърти чашка оцетъ се размѣсва съ лъжица прованско масло и лъжица горчица, прибавя се солъ и лъжица захара; като изстине спаржата, изсипва се въ приготвения вече соусъ и се размѣсва добръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа.*

### 325. Салата отъ цвѣкло.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 6 цвѣкла отъ сръдна голѣмина, четири и половина чаши оцетъ, лъжица солъ, лъжица захаръ, половинъ коренъ хрѣнъ.

*Приготовление:* Като се омие цвѣклото залива се съ вряща вода и се вари до мѣгкостъ,



слѣдъ това се очиства и се облива още еднажъ съ студена вода; цвѣклото се нарѣзва на филийки, нарежда се въ бурканъ и се залива съ не много силенъ оцетъ до толкова, колкото цвѣклото да бѣде покрито. Слѣдъ това се тура малко солъ, лъжица захаръ и половинъ коренъ хрѣнъ, цвѣклото се оставя така да прѣстои нѣколко дни и тогава се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 5 часа.*

### 326. Салата отъ краставици.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 3 краставици, 2 лъжици прованско масло, една и половина чаша оцетъ, 10 зърна черенъ пиперъ, половинъ лъжица солъ.

*Приготвление:* Като се очистятъ краставицитѣ нарѣзватъ се на доста тънки филийки, заливатъ се съ половинъ чашка добръ оцетъ, покриватъ се и се оставатъ да прѣстоятъ половинъ часъ. Слѣдъ това се прибавятъ 2 лъжици прованско масло, три четвърти чаша оцетъ, 10 зърна чуканъ пиперъ, солъ и, като се размѣси салатата, поднася се.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ,*

### 327. Топла салатата отъ картофи.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, три четвърти чаша сметана, чайна лъжица солъ, глава лукъ 5 лъжици оцетъ, чаша бульонъ.

*Приготвление:* Кито се сварятъ картофитѣ, още горѣщи се очистуватъ и се нарѣзватъ на филийки. Въ салатинка се тура три четвърти чаша сметана, солъ, малка глава рендосанъ лукъ, 5 лъжици оцетъ и малка чаша бульонъ, тлъстината на който е снета. Като се смѣси всичко това добръ, туратъ се въ соуса картофитѣ, и салатинка се тура да стои на не много топло мѣсто върху машината за да се топли и се поднася топла

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 328. Салата отъ картофи.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна чиния картофи, глава лукъ, 2 чайни лъжици прованско масло, 2 чайни лъжици горчица, чашка оцетъ, чашка бульонъ, 8 зърна черенъ пиперъ, захаръ съ върха на ножъ, чайна лъжица солъ.

*Приготвление:* Като се сварятъ и очистятъ картофитѣ, нарѣзватъ се на тънки филийки. Въ салатника се туратъ 2 чайни лъжици горчица, 2 чайни лъжици прованско масло, малка чаша оцетъ, чашка бульонъ безъ тлъстина, 8 зърна чуканъ черенъ пиперъ, захаръ съ върха на ножъ, чайна лъжица солъ и, който обича, глава рендосанъ лукъ. Въ добръ размѣсенния соусъ се туратъ картофитѣ разбърква се добръ и се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*



### 329. Смѣсена салата.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. зеленъ фасулъ, глава цвѣтно зеле, 200 гр. грахъ, 100 гр. спаржа. За майонезния соусъ: 6 яйца, една и половина лъжица прованско масло, 5 лъжици оцетъ, чайна лъжица горчица, лъжица захаръ, половинъ чайна лъжичка солъ, лъжица сметана.

*Приготовление:* Чистатъ се фасула, зелето, граха и спаржата и всички се сваряватъ до мѣгкостъ въ солена вода. Слѣдъ това фасула и спаржата се рѣжатъ на дребно, а зелето се раздѣля на късчета и се изстудяватъ добръ слѣдъ което се смѣсватъ съ приготвения вече майонезенъ соусъ (82).

## КОМПОТИ.

Компотитъ, които служатъ за приятно прибиавление, се поднасятъ студени. Компота подаденъ съ студено печено е лѣгко прѣваримо едене за вечера. Ако компота се поднася мѣсто сладко, то той може да се направи много по вкусенъ, ако се полѣятъ изстуденатъ овощия съ разбитъ каймакъ. Компота се готви като се свари рѣдъкъ сирупъ отъ вода и захаръ и се туратъ въ него овощия, които не трѣбва да се прѣваряватъ. Трѣбва да се грижиме добръ, щото ово-

щията да бждатъ колкото е възможно по прѣсни и отъ единъ видъ, неповредени. За гарниранieto на компота най добри сж бисквититъ.

### 330. Французки компотъ отъ ябълки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 10 ябълки, 40 гр. сладъкъ мигдалъ, четвъртъ чаша малиново сладко, или пелте, 200 гр. захаръ, чайна лъжица картофено брашно, 4 чаши вода.

*Приготовление:* Като се очистятъ ябълкитъ разрѣзватъ се по на половина. Въ фруктовата тенджура се възварява три и половина чаши вода съ 200 гр. захаръ и, като се туратъ ябълкитъ, варатъ се до мѣгкостъ, но така, щето да не се разваратъ. Слѣдъ това ябълкитъ се изваждатъ и се нареждатъ въ чиния съ кръглата си страна нагоръ. Мигдалитъ се обваряватъ и се нарѣзватъ на продълговати парчета. Като се размѣси чайна лъжица картофено брашно съ половинъ чашка вода, влива се въ ябълчната вода, оставя се да заври и се заливатъ ябълкитъ. Въ ябълкитъ се втикватъ и мигдалитъ, а мѣжду тѣхъ се тура малиново пелте или сладко отъ малини.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ*

### 331 Компотъ отъ ябълки.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 10 ябълки, 150 гр. захаръ, 3 — 4 чаши вода.



**335. Компотъ отъ сливи.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кг. сини сливи, 200 гр. захаръ, четири и половина чаши вода.

*Приготовление:* На сливатъ се сменя кожата и се изваждатъ кукичкитъ, слѣдъ това като се възвари 200 гр. захаръ съ четири и половина чаши вода, туратъ се сливитъ и бавно се варатъ до мѣгкостъ, слѣдъ което се изваждатъ и нареждатъ въ чиния; сирупа се вари още 10 — 15 минути, а слѣдъ това се изсипва върху сливитъ,

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

**336. Компотъ отъ сушени овощия.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 300 гр. сушени овощия, четири и половина чаши вода, чашка захаръ, четвъртъ лимонъ, чайна лъжица картофено брашно.

*Приготовление:* Добръ като се омиятъ разни видове сушени овощия, отечеръ се заливатъ съ четири и половина чаши вода и на другия денъ се туратъ да се варятъ въ същата вода, като се прибави захаръ и парче лимонова кора. Щомъ туку овощията станатъ мѣмки, то въ тяхъ се влива чайна лъжица картофено брашно размито съ една и половина чашка студена вода и се оставя да заври. Компота се поднася студентъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

## Пудинги.

Пудингитъ се варятъ или въ пудингови форми съ капакъ или въ салфетка; също така тѣ могатъ да се пекатъ въ английска или текеклена форма. Първия начинъ за приготовление всѣкога е по добъръ. За варенето на пудига се употребява дълбока тенджура, която да е по висока отъ формата или въ специаленъ котелъ за варение пудинги.

Има много видове пудингови форми: прости и украсени. Прѣдпочтителни сж проститъ, защото сж по трайни. При употреблението на формата, всѣки пътъ трѣбва добръ да се увѣриме, че е захлупена, за да не може да влѣзе въ нея нито капка вода. Въ отдѣлнитъ рецепти за приготовлението на формата не всѣкога е показано потребното количество масло и пексимеди. На форма отъ срѣдна голѣмина трѣбва да се смѣта четвъртъ лъжица масло и една и половина лъжица пексимедъ. Вжтрѣшността на формата внимателно се намазва съ четка или съ перо, и съ разтопено масло; особено дебело трѣбва да се намажатъ гръбциитъ на срѣдата на капака. Слѣдъ това внимателно се посипва съ ситно счукавъ пексимедъ, така щото, както дъното така и странитъ на формата да бждатъ добръ покрити. Формата се пълни само до три четвърти, за да се остави достатъчно мѣсто на масата да се повдигне; ако се нѣма специаленъ котелъ за



варение пудинги, то формата се туря въ вряща вода въ тенджурата, а върху капака ѝ се тура конфорката отъ машината за готвение. За да не би водата случайно да проникне въ формата, тя не трѣбва да се оставя силно да ври; а ако водата е извряла, може да се долива, но само вряща вода, съединната, въ която се вари пудинга трѣбва да бѣде закрыта много добръ, за да не се губи парата, която спомага за сваряването на пудинга. Когато вече пудинга се е варилъ достатъчно време (спорѣдъ съставляющитѣ го части), формата се тура въ студена вода за нѣколко минути; чрезъ това пудинга по лесно се изважда отъ формата за да се сложи на чиния. Ако пудингитѣ се варатъ въ салфетка, то за тая цѣль трѣбва да се има особена салфетка, която не трѣбва да се пере съ сапунъ. Прѣди употреблението салфетката се намокрява добръ въ студена вода, срѣдата се намазва съ масло, посипва се съ пексимедъ. тура се тѣстото и като се хване салфетката за четритѣ краища добръ се прѣвръзватъ съ връвъ, като се остави достатъчно мѣсто за повдигане на тѣстото. Въ тенджурата се тура една малка чиния, налива се вряща вода и се спуца полегка салфетката съ тѣстото, слѣдъ това се покрива не особено добръ тенджурата, за да може парата да излиза. Когато измине половината отъ времето потребно за сваряването, то пудинга се обръща така щото, възела на салфетката да дойде на дъното. Ако водата изври, прилива се но силно вряща вода.

Щомъ пудинга стане готовъ, за да не се развали, той се слага на една подходяща чиния и само тогава се развързва салфетката и се освобождава пудинга отъ нея. Съ пудингитѣ биде приготвени въ форма или въ салфетка се поднасятъ соусове отъ овощия или отъ вино.

За пудинги, които се пекатъ въ форма въ пещъ и се отличаватъ съ своята голѣма дебелина, трѣбва внимателно да се гледа щото топлината да не бѣде голѣма, а да бѣде умѣрена. За приготвения пудинга се иска! по малко време, отколкото за варения. За първитѣ се иска единъ часъ време, когато за вторитѣ се иска най малко 2 — 3 часа. Щомъ печения пудингъ е готовъ, веднага трѣбва да се поднася, защото той скоро се разпада. Въ всѣки пудингъ трѣбва да се туря по щипка солъ.

### 337. Плумъ-пудингъ.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 10 яйца, 300 гр. захаръ, 12 гр. жанаела, лимонъ, 100 гр. масло, чайна лъжица солъ, 50 гр. захаросана протокалова кора, 100 гр. обзахарена лимонова кора, 200 гр. говежда лой, 200 гр. сухо грозде, 100 гр. коринтско грозде, една и половина чаша мляко, 200 гр. чуканъ пексимедъ, 150 гр. брашно, чаша ромъ или арка.

*Приготовление:* Въ продължение на половинъ часъ се разтриватъ 10 яйца съ 300 грама захаръ, прибавятъ се 12 гр. дръбно стукана ка-



вела, рендосана дръбно кора отъ лимонъ, 100 гр. разтопено масло, малко солъ, 50 гр. дръбно нарѣзана обахарена протокалова кора, 100 грама дръбно нарѣзана и обахарена лимонова кора, 200 гр. добръ очистена отъ жилицѣтъ и дръбно начукана говежда бѣбречна лей. 200 гр. сухо, грозде, 100 гр. коринтско грозде, една и половина чаша млѣко, 200 гр. чуканъ пексимедъ, 150 гр. брашно. Като се размѣси всичко това много добръ тура се въ обмазаната съ масло и посипана съ пексимедъ пудингова форма, покрива се добръ съ кашака си, тура се въ тенджеру съ съ вряща вода, и се вари пудинга 3 часа врѣме. Като се извади пудинга на чиния, облива се съ ромъ или арека и се поднася топлъ. Съ тоя пудингъ се поднася сабионъ (95).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 часа.*

### 338. Пудингъ отъ кестани.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 300 гр. масло, 14 яйца, 75 гр. сладки мигдалки, 20 парчета горчиви мигдали, 300 гр. захаръ, 750 гр. кестани половинъ чашка каймакъ, лимонъ.

*Приготвление:* Като се разтрие 300 грама масло въ пѣна, прибавятъ се въ него 14 жълтъка, 75 гр. очистени и счукани бадеми, 20 парчета горчиви бадеми и 300 гр. захаръ. Следъ това, като се е добръ мешала тая маса въ протолжение на три четвърти отъ часъ, въ нея се

прибавятъ 750 гр. сварени, очистени и протрити прѣвъ сито кестани, половень чашка каймакъ, стритата кора отъ единъ лимонъ и много добръ абити бѣлтѣци отъ яйцата. Разбърканата маса се изсипва въ форма и се вари въ вряща вода (au bain marie) единъ и половина до два часа. Съ пудинга се поднася соуса сабионъ (95).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

### 339. Пудингъ отъ сметана.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 10 лъжици сметана, 6 яйца, 125 гр. захаръ, 15 горчиви мигдали, една осма отъ чайна лъжица солъ, 200 гр. чуканъ пексимедъ, три четвърти чашка сухо грозде, 1 лимонъ.

*Приготвление:* 6 жълтъка се разтриватъ до бѣлостъ съ 125 гр. захаръ и прибавя се тогава стритата кора отъ единъ лимонъ, 15 горчиви рендосани мигдали, една осма отъ чайна лъжица солъ, три четвърти чашка добро очистено едро сухо грозде, 10 лъжици сметана, 200 гр. чуканъ пексимедъ и, най послѣ, абити бѣлтѣци. Цѣлата тая маса добръ разбъркана се изсипва въ приготвената форма и пудинга се вари въ вряща вода единъ и половина часъ. Съ тоя пудингъ се поднася соусъ отъ овощия или вино.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 340. Ябълченъ пудингъ съ оризъ.

(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 3 чаши вода, три четвърта лъжица масло, четри и половина чаши



млѣко, 6 яйца, двѣ чашки захарь, 1 лимонъ, 12 горчиви мигдала, една чайна лъжица соль, 15 — 20 ябълки.

**Приготовление:** Като се залѣе ориза съ една и половина чаша вода и като се тури три четвърти лъжица масло, оставя се да заври и тогава се прибавя четри и половина чаши млѣко, и ориза се вари на слабъ огънь, до като върната станатъ мѣмки, но да не сѣ разварили, а оризовата маса стане доста гъста. Мѣжду това, 6 жълтъка се разтриватъ половинъ часъ врѣме съ малка чашка захарь; тогава тукъ се туря стритата кора отъ единъ лимонъ, 12 горчиви рендосани мигдала, соль и вече истиналня оризъ. Всичко това внимателно се прѣбърква добръ и се прибавятъ збититѣ бѣлтѣци; слѣдъ това половината отъ тая маса се тура въ приготвената форма. Мѣжду това на слабъ огънь се варатъ въ една и половина чаша вода, съ малко прибавка отъ стритата лимонова кора и чашка захарь, 15 — 20 достатъчно едро нарѣзани ябълки отъ срѣдна голѣмина. Половината отъ ябълкитѣ се туратъ върху ориза туренъ въ формата, върху ябълкитѣ пакъ се туря оризъ, пакъ ябълки и т. нататъкъ, до като формата се напълни, като се гледа щото горния редъ да бѣде оризъ. Пудинга се пече на умѣрена топлина въ пещъ, добръ като се зачервява и се поднася съ каймакъ или соусъ отъ вишни (96).

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

### 341. Пудингъ съ ягоди.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 1 чиния черенъ хлѣбъ, 1 лъжица масло, 150 гр. захарь, 1 чаша вино, 600 гр. ягоди.

**Приготовление:** Като се рендоса една пълна чиния черенъ хлѣбъ, които трѣбва да бѣде коравъ, и то отъ 8 дни, запързва се дсбръ въ много прѣсно масло и се смѣсва съ 150 гр. захарь и и чаша легко вино, половината отъ тая маса се туря въ приготвената форма, върху нея се туратъ 600 гр. очистени и посипани съ захарь ягоди и се покриватъ съ останалата половина отъ хлѣбната маса. Пудингътъ се пече на умѣрена топлина въ пещъ, приблизително половинъ часъ и топъль се поднася съ каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1½*

### 342. Пудингъ отъ малини.

(за 8 человекъ)

**Зематъ се:** 20 захарни пексимеда, 6 чаши млѣко, 600 гр. малини, 4 яйца, чайна лъжица чукана канела, една и половина чашка захарь.

**Приготовление:** Като се приготви формата, въ нея се тура редъ пексимеди наиснати въ млѣко. Върху пексимедитѣ се насипватъ редъ малини, посипватъ се съ захарь и пакъ се тура редъ пексимедъ и т. нататъкъ до като се напълни формата, като се гледа щото послѣдния редъ да бѣде пексимеди, турени съ кржглата



си страна на горѣ. Добрѣ като се збиятъ 4 яйца, размиватъ се съ 3 чаши млѣко; като се палѣе това въ формата, посипва се съ чукана канела и захарь, и будинга се пече въ пещь на много умѣрена топлина. Тоя будингъ се поднася еъ формата и съ каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа*

### 343. Пудингъ отъ вишни.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 6 яйца, 200 гр. захарь, половинъ лимонъ, 20 горчиви мигдала, бѣлъ хлѣбъ, четири и половина чаши млѣко, чайна лъжица соль, лъжица масло, 600 гр. вишни.

*Приготвление:* Като се збиятъ, колкото е възможно по добрѣ 6 жълтъка съ 200 гр. захарь, тура се натритата кора отъ половинъ лимонъ и 20 горчиви рендосани мигдала. Мѣжду това разкисва се бѣлъ хлѣбъ въ четири и половина чаши млѣко до толкова, щото да може да се протрие прѣвъ цѣдка. Протрития хлѣбъ се тура въ разбититѣ жълтъци, прибавя се малко соль, лъжица разтопено масло, 600 гр. очистени отъ кукчикитѣ си вишни и добрѣ збититѣ бѣлтѣци отъ яйцата. Цѣлата тая маса добрѣ разбъркана се тура въ приготвената форма и пудинга се пече добрѣ като се зачервява. Съ тоя вишновъ пудингъ се поднася соусъ отъ вишни (92) или каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа*

### 344. Шоколадовъ пудингъ Soubise (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* Бѣлъ хлѣбъ, 3 чаши млѣко, 12 яйца, една и половина чашка захарь, 200 гр. шоколадъ, четвъртъ прѣчка ванилия, една и половина чаша каймакъ.

*Приготвление:* На бѣлия хлѣбъ се истрѣгва кората, а той се кисне единъ до два часа въ млѣко, слѣдъ като се извади, остава се да се изцѣди млѣкото и се протрива прѣвъ сито. Мѣжду това збиватъ се до пiana 12 жълтъка съ една малка чаша захарь, сипва се 200 грама стритъ шоколадъ, четвъртъ прѣчка стукана ванилия, влива се една и половина чаша каймакъ тура се бѣлия хлѣбъ и добрѣ збититѣ бѣлтѣци. Цѣлата тая маса добрѣ смѣсена се тура въ приготвената форма и се пече половинъ до три четвърти часъ. Тѣй като тоя пудингъ се рони, ако прѣстои, то той трѣбва веднага да се поднася. Съ тоя пудингъ се поднася соусъ отъ ванилия (95) или каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3 часа.*

### 345. Оризовъ пудингъ.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 300 гр. оризъ, 2 чаши вода, лъжица масло, 7 чаши млѣко, 8 яйца, чашка захарь, 20 горчиви мигдала, половинъ лимонъ, чаша каймакъ, половинъ чайна лъжица соль.



**Приготовление:** Като се омие ориза, залива се съ 2 чаши студена вода, тура се лъжица масло и се оставя да поври няколко минути на слаб огън, после се туратъ въ него 6 — 7 ч. мляко и се вари на слаб огън до като не се згъсти и не стане мляк. Като се разбиятъ въ пълна 8 жълтъка съ чашка захаръ, прибавятъ се 20 горчиви рендосани мигдали, натрита кората на половинъ лимонъ, чаша каймакъ, половинъ чайна лъжица солъ, истинския оризъ и збититъ бълтъци отъ яйцата и като се разбърка добръ туря се всичко заедно въ приготвената форма запича се легко като се зачервява, и се поднася съ фруктовъ соусъ.

*Връмето, нужно за приготвление е: 2 1/2 часа*

### 346. Пудингъ отъ картофи.

(за 8 — 10 человекъ)

**Зематъ се:** 10 яйца, 150 гр. захаръ, лимонъ, 20 — 25 горчиви мигдала, 25 сладки мигдала, 400 гр. сварени картофи.

**Приготовление:** Въ продължение на четвъртъ часъ се разтриватъ 10 жълтъка съ 150 гр. захаръ, туря се натрита кората отъ 1 лимонъ, 20 — 25 горчиви и 25 сладки рендосани мигдала, 400 гр. единъ день по рано сварени, очистени и рендосани картофи и, слѣдъ всичко збититъ бълтъци. Тая смѣсъ като се разбърка добръ, се туря въ приготвената форма и се пече половинъ до три четвърти часъ. Съ картофенъ пудингъ се поднася каймакъ или фруктовъ соусъ.

*Връмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа*

### 347. Пудингъ отъ месо.

(за 10 человекъ)

**Зематъ се:** единъ и половина кг. месо (такоже парче, каквото се зема за душено), 100 гр. говежда лой, бълъ хлѣбъ, 4 яйца, 8 зърна пиперъ, лъжица сметана, лъжица масло, лъжица солъ, 100 гр. пушена сланина, двѣ и половина чаши мляко.

**Приготовление:** Месото се кълца много дръбно заедно съ лойта, или пакъ се прокарва два пъти прѣвъ машината. Въ скълчаното месо се туря бълъ хлѣбъ накснатъ въ мляко, добръ разбититъ 4 яйца, 8 зърна ситенъ черенъ пиперъ, лъжица сметана, лъжица растопено масло, 100 гр. дръбно нарѣзана пушена сланина и двѣ и половина чаши мляко. Всичко това добръ като се размѣси, туря се въ приготвената форма, покрива се много добръ съ капака и се вари въ вряща вода 2 часа. Като се извади отъ формата поднася се съ соусъ отъ селедки, хрѣнъ или лукъ. (73, 76 80)

*Връмето, нужно за приготвление е: 3 1/2 часа.*

### 348. Пудингъ отъ месо съ картофи.

(за 6 человекъ)

**Зематъ се.** Пълна чиния картофи, половинъ лъжила солъ, 1 лъжица масло, 1 лъжица сметана, 4 яйца, 3 чаши мляко. За месния фаршъ: пълна дълбока чиния остатъци отъ печено, 1 лъжица сметана, 3 четвърти лъжица масло, 1 чашка соусъ.



**Приготовление:** Въ приготвената форма се нарежда редъ сварени и тънко нарѣзани картофи, посипватъ се съ соль, върху тѣхъ се туратъ дрѣбни парчета масло и малко сметана. Върху този редъ се нарежда единъ редъ кълцано месо останало отъ печено, или душено, малко нѣщо соусъ отъ подъ печено съ прибавка на малко масло и сметана. Като се нареждатъ така редъ картофи, редъ месо, пълни се цѣлата форма. Слѣдъ това добръ като се разбиятъ 4 яйца, размѣсватъ се съ 3 чаши млѣко и, като се излѣе жидкостъта върху съдържимото въ формата, пудинга се пече на умѣрена топлина приблизително три четвърти часъ.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 1½ часъ.*

#### 349. Пудингъ отъ телешко месо. (за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 1 кг. телешко (прѣдна частъ), 4 яйца, лъжица соль, бѣлъ хлѣбъ, 2 чаши млѣко, 8 зърна черенъ пиперъ, лъжица масло.

**Приготовление:** Месото се прокарва два пѣти прѣвъ машината, тогава се туратъ въ него четири добръ разбити яйца, соль, бѣлъ хлѣбъ, разкиснатъ въ млѣко, 8 зърна ситенъ черенъ пиперъ, лъжица разтопено масло, и 1 чашка млѣко. Като си размѣси добръ тая маса, тура се въ приготвената салфетка и пудинга се вари въ вряща вода единъ до единъ и половина часъ. Съ тоя пудингъ се поднася подпържено масло или соусъ отъ селедки (80).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

#### 350. Пудингъ отъ макарони съ месо. (за 6 человекъ)

**Зематъ се:** Чиния остатъци отъ печено, 2 лъжици сметана, лъжица чуканъ пексимедъ, една и половина лъжица масло, чашка соусъ отъ подъ печено, 300 гр. тънки макарони, (сламки) чашка тлъстъ бульонъ, пълна чиния рендосано сирене, лъжица соль, 3 яйца, 2 чаши млѣко,

**Приготовление:** Като се нарѣжатъ на дрѣбни парчета остатъци отъ печено, души се съ лъжица сметана, лъжица пексимедъ, три четвърти лъжица масло, чашка соусъ отъ подъ печено, и слѣдъ това се тура въ приготвената форма. 300 гр. макарони се сваряватъ въ солена вода, изцѣжда се водата, и върху макаронитѣ се полива чашка тлъстъ бульонъ, тура се три четвърти лъжица масло, шѣпа рендосан сирене, лъжица сметана и соль. Когато всичко това поври тура се върху приготвената маса и, като се разбиятъ 3 яйца съ малко соль и 2 чаши млѣко, излива се въ формата и пудинга се пече, легко като се зачервява.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

#### Пирожни и горѣнци сладки естиета.

Пирожнитѣ прѣдставляватъ отъ себи си нѣщо легко, нѣжно брашнисто естие, което се пече на легка топлина въ английски или фар-



форови не много дълбоки форми. Всичките въздушни сладки естиеа, трѣбва да се поднасятъ веднага, щомъ бѣдатъ готови, защото ни едно друго естие не се рони тъй лесно като тѣхъ. Ако печѣта е много топла, то формата трѣбва да се тури на подложка и да се покрие отъ горѣ съ хартия. За да се сполучи естиеа бѣлтѣцитѣ трѣбва да бѣдатъ добръ равбити. За приготвяванетоъ формата отъ ердна голѣняна ве зема четвъртъ лѣжица масло и 2 лѣжици дрѣбно счукани и прѣвъ сито прѣсѣти пексимеди.

Всичките сладки естиеа които се приготвяватъ отъ млѣко и оризъ, трѣбва да се варатъ, за да не загори ориза, на най слабъ огънь. Не трѣбва да се жали маслото или лойта за всички сладки естиеа, които се готватъ съ разкиснатъ въ млѣко хлѣбъ. За горѣщитѣ сладки естиеа чинията въ която ще се туратъ трѣбва да се нагрѣва.

### 351. Пирожно отъ гризъ.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 3 чаши млѣко, лѣжица масло, една и четвъртъ чаша гризъ, 200 гр. захаръ, 10 яйца, чашка каймакъ, половинъ лимонъ, 13 горчива мигдала, щипка солъ.

*Приготовление:* Като заври 3 чаши млѣко съ лѣжица масло, сипва се въ него една и четвъртъ чаша гризъ и се оставя да заври, постоянно като се бърка. Когато масата се обърне на каша,

изважда се и, като се остави леко да изстине, вливатъ се въ нея 10 добръ збити жълтъка и се тура 200 гр. захаръ, слѣдъ това, силно като се бърка размива се съ чашка каймакъ, прибавя се тогава натрита кората отъ половинъ лимонъ, солъ, и 15 горчиви рендесани мигдала, а най послѣ се туря малко солъ и добръ збититѣ бѣлтѣци. Цѣлата тая маса се тура въ приготвената форма и се пече приблизително три четвърти часъ, поднася се въ формата съ каймакъ или фруктовоу соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

### 352. Шоколадно пирожно.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 яйца, 100 — 200 гр. захаръ, 200 гр. шоколадъ четвъртъ прѣчка ванилия.

*Приготовление:* 8 жълтъка се збиватъ колкото е възможно добръ, съ 100 — 200 грама захаръ, сипва се 200 гр. шоколадъ и четвъртъ прѣчка скѣлцана ванилия и всичко се разбива заедно още четвъртъ часъ, слѣдъ това като се прибавятъ добръ збититѣ бѣлтѣци, масата се туря въ приготвената форма и се пече на слаба топлина. Това пирожно се поднася съ каймакъ.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 1½ часъ.*

### 353. Въздушено пирожно отъ ягуди.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 600 гр. горекы ягуди, 200 гр. захаръ, 12 бѣлтѣка.



*Приготовление:* ягудитѣ се протриватъ прѣзъ сито и се разбъркватъ съ 200 гр. захарь, и съ силно вбититѣ 12 бѣлтѣка. Приготвената маса се тура на чиния, посипва се съ захарь и се пече на най дѣгка топлина 30 минути.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

**354. Пирожно отъ орѣхи.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 40 — 50 орѣха, 100 гр. масло, 6 яйца, 100 гр. захарь, половинъ чашка каймакъ, 15 горчиви мигдала, половинъ лимонъ, бѣлъ хлѣбъ, една и половина чаша млѣко.

*Приготовление:* Като се очистатъ добръ орѣхитѣ, кълцатъ се много дръбно. 100 гр. масло се разбива въ пѣна, прибавятъ се постепенно 6 добръ разбити жълтѣка, 100 гр. захарь, половинъ чашка каймакъ, 15 очистени и рендосани горчиви мигдала, натритата кора отъ половинъ лимонъ, бѣлъ хлѣбъ, киснатъ въ млѣко и протритъ прѣзъ цѣдка, орѣхитѣ и добръ разбититѣ бѣлтѣци. Всичката тая маса като се разбърка добръ, тура въ приготвената форма и се пече на най умѣрена топлина три четвърти до единъ часъ. Поднася се съ фруктовъ соусъ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> часъ.*

**355. Оризъ au caramel.**  
(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 200 грама захарь, половинъ прѣчка ванилия, щипка соль, четири и

половнина чаша каймакъ, три четвърти чаша вода.  
*Приготовление:* Сварява се до готовность на най слабъ огнь ориза съ половинъ прѣчка ванилия, скѣлцана съ 75 гр. захарь, съ малко соль и четири и половина чаша каймакъ. Малко прѣди това, на тиганя се тура 25 гр. захарь и се бърка на слабъ огнь, до като почне да се зачервява, тогава той се размива съ три четвърти чаша вода и се разбърква съ ориза. Ориза се поднася горѣщъ съ фруктовъ соусъ. Ако се нѣма специална лопатка за гласиране, то тогава добръ разпалени вѣглища се туратъ на една тепсия и се държи върху ориза на 1 прѣстъ височина.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часъ*

**356. Оризови котлети.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 3 чаша вода, три четвърти лъжица масло, чайна лъжица соль, 1 — 2 чашки млѣко, 1 яйце, 1 жълтѣкъ, 100 гр. захарь, четвъртъ прѣчица ванилия, чашка чукавъ пексимедъ, една и половина лъж. масло.

*Приготовление:* Като се залѣе ориза съ 3 ч. вода и като се тури половинъ лъжица масло, бавно се вари, до като почне да омѣква. Тогава въ него се тура соль, 1 — 2 чашки млѣко, и пакъ се вари за да се агъсти и отдѣлнитѣ върна да станатъ мѣмки. Като се тури въ ориза едно яйце, жълтѣкъ, четвъртъ прѣчица счукана ванилия и 100 гр. захарь, разбъркватъ се добръ



и отъ него се праватъ малки котлети, ваятъ се въ пеконмедъ и се пържатъ въ масло, добръ като се зачервяватъ. Съ котлетитѣ се поднася и фруктовъ соусъ. Ако котлетитѣ сж направени безъ захарь, то се поднасятъ съ фрикасе и др. подобни естнети.

*Врѣмето, нужоно за приготвление е: 2 1/2 часа.*

### 357. Еденіе отъ бѣлъ хлѣбъ съ ябълки.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1 бѣлъ хлѣбъ, 1 лъжица масло, 12 ябълки, чаша вода, половинъ лимонъ, четвъртъ пръчица ванилия, 100 гр. захарь, 30 мигдала, 50 гр. коринтско грозде, 6 яйца, 3 чаши каймакъ или млѣко.

*Приготвление:* Като се нарѣже хлѣба на тънки филии, подпържватъ се въ масло, добръ като се зачервяватъ и отъ двѣтъ си страни; като се очистятъ 12 ябълки, нарѣзватъ се на парчета и се варатъ до половинъ готовностъ въ чаша вода, като се прибави кората на половинъ лимонъ и 100 гр. захарь. Като се пригови формата, нареждатъ се въ нея редъ филии отъ хлѣба, редъ ябълки, а мѣжду тѣхъ се туратъ 30 очистени мигдали нарѣзани тънко и 50 гр. коринтско грозде добръ омито. Добръ като се разбиятъ 6 яйца, размѣсватъ се съ 3 чаши каймакъ или млѣко, като се прибави и четвъртъ пръчица счукана ванилия. Тая жидкостъ бавно се

изсигва върху вложеното въ формата и, като се запече едението, поднася се съ каймакъ или сабионъ (95).

*Врѣмето, нужоно за приготвление е: 2 часа.*

### 358. Банички съ вишни.

(за 6 — 8 человекъ).

*Зематъ се:* 2 яйца, половинъ лъжица соль, три четвърти чаша вода, 2 чаши брашно, 750 гр. вишни, една и половин лъжица захарь, чайна лъжица ситна канела, чашка сметана, лъжица масло.

*Приготвление:* Добръ като се разбиятъ двѣ яйца, влива се въ тѣхъ три четвърти чаша вода, сипва се двѣ чаши брашно и се замѣсва тѣсто, което, добръ като се умѣси растака се доста тънка кора. Тогава върху тая кора се нареждатъ на купчинки по нѣколко вишни, посипани съ захарь покриватъ се съ друга кора и, съ чаша, се изрѣзватъ банички въ видъ на полумѣсець и се варатъ въ врища вода, до като не изплуватъ на повърхността на водята. Тѣ веднага се поднасятъ съ чукана канела, захарь, сметана и разтопено масло. Много по вкусни ще бждатъ ако отъ вишнитѣ се извадатъ кукичкитѣ, тогава да се туратъ на сито и да се посипватъ съ захарь. По сжщия начинъ могатъ да се направатъ банички и отъ малини, ягуди, и др. подобни фрукти

*Врѣмето, нужоно за приготвление е: 1 1/2 часа.*



## Яйчници и блини.

Най важното нѣщо при приготвянето на яйчници е щото бѣлтѣцитѣ да бѣдатъ добръ разбити. Това е необходимо затова, защото чрѣзъ това яйчницата добива безбройни въздушни мехурчета, които, като се разширяватъ отъ топлината, даватъ ѝ възможностъ да се повдигне. Отъ това се вижда, че докато естиветата отъ яйца сж топли, тѣ ще бѣдатъ ровки, но щомъ туку изстинатъ ще спаднатъ и ще станатъ гѣжки. Яйчницата трѣбва да се пѣржи въ масло, а млановетѣ могатъ да се пекатъ на топлина. За пѣрженіето се упогрѣбватъ тенекиенитѣ тигани за яйца; емайлированитѣ тигани не сж згодни, тѣй като емайла лесно се разваля. Огнѣтъ подъ тиганя нетрѣбва да бѣде много силенъ, нито пѣкъ много слабъ. Прѣди употрѣбленіето тиганя трѣбва добръ да се нагрѣе, слѣдъ това да се тури маслото или лойта, което се оставя да заври, но не и да се зачарви, и веднага се сипва тѣстото, като се клати тиганя за да може равномерно да се разлѣе по него. Щомъ туку блина се запече отъ едната страна, той се прѣхвърля на чиния, ако на тиганя има загорѣло изважда се и като се тури малко масло, или лой на не готовата страна на блина, покрива се съ тиганя и бързо като, се обърне, пече се вече блина и отъ тая страна.

## 359. Яйчница. (за 2 человекѣ)

*Зематъ се:* 3 яйца, щипка соль, три зърна пиперъ, 3 лъжици млѣко, лъжица масло.

*Приготовленіе:* Добръ се разбиватъ 3 жълтъка съ малко соль, кълцанъ черенъ пиперъ и 3 лъжици млѣко, слѣдъ което се прибавятъ добръ збититѣ на отдѣлно бѣлтѣци и всачко заедно се бие добръ още 5 минути. Въ тиганя се туря лъжица масло, и се оставя да заври; щомъ маслото почне да се повдига, излива се въ него яйчната маса и, като се търси тиганя назадъ и напредъ, запича се яйчницата, легко като се зачервява отъ долната страна. Надъ яйчницата се държи нѣколко минути добръ на горѣшената лопатка.

*Врѣмето, нуосно за приготвяленіе е 1/4 часъ*

## 360. Омлетъ суфле. (за 1 человекѣ)

*Зематъ се:* 2 яйца, 25 гр. захарна пудра, 50 гр. масло, четвъртъ лимонъ.

*Приготовленіе:* Въ продълженіе на четвъртъ часъ се разбиватъ 2 жълтъка съ 50 гр. захарна пудра, а слѣдъ това се туратъ отдѣлно разбититѣ бѣлтѣци. Разтопява се въ тиганя прѣсно масло, което да не е много солено и, като се излѣе въ него половината маса, пече се на най слабъ огнѣ, легко като се зачервява отдолу; тиганя нетрѣбва да стои прѣко на огнѣя.



Тая половина се туря на чиния, съ незапечената страна на горѣ и, като се полѣе легко съ лимоновъ сокъ, тура се вдрху неѣ останалата вече запечена по сѣщия начинъ половина отъ яйчната, маса, но така щото незапеченитѣ страни да дойдатъ една върху друга.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 20 минути*

### 361. Omelettes aux confitures.

(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 2 яйца, 25 гр. захарна пудра, 50 гр. масло, четвъртъ чашка малиново сладко, или вишнево.

*Приготвление:* Omelettes aux confitures се приготвяватъ по сѣщия начинъ, както и омлета суфле (360), само че мѣсто лимоновъ сокъ се тура малиново сладко или сладко отъ вишни, или пакъ пелте сладко.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 20 минути*

### 362. Блинки.

(за 5 человекъ)

*Зематъ се:* 3 яйца, чайна лъжица соль, лъжица захаръ, половинъ лимонъ, 200 гр. брашно, три до три и половина чаши млѣко, лъж. масло.

*Приготвление:* Силно като се разбиятъ три яйца съ чайна лъжица соль, прибавя се лъжица захаръ, една и половина чаша млѣко, натрита кора отъ половинъ лимонъ, 200 гр. брашно. Всичко това добръ се разбърква и се разрѣдява

съ една и половина до двѣ чаши млѣко, като се влива постепенно. Въ тиганя се туря малко масло или точена лой и се пекътъ и отъ двѣтъ страни малки блинки. Ако тѣстото стане рѣдко прибавя се малко брашно, а ако стане гъсто прибавя се млѣко.

*Врѣмето, нужно за приготвление е  $\frac{3}{4}$  часа.*

### 363. Голѣми блинове.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 6 яйца, половинъ лъжица соль, лъжица захаръ, лимонъ, четри и половина чаши млѣко, 400 гр. брашно, една и половина чаша вода, двѣ и половина лъжици масло.

*Приготвление:* Добръ се разбиватъ 6 жълтокъ съ соль, лъжица захаръ, и натритата кора отъ 1 лимонъ. Слѣдъ това тура се лъжица разтопено масло една и половина чаша млѣко и 400 гр. брашно. Образувалото се тѣсто добръ се разбърква слѣдъ това се прибавя добръ като се бърка 3 чаши млѣко, една и половина чаша много студена вода и на отдѣлно збититѣ бѣлтци. Въ тиганя се туря малко лой или масло и блиноветѣ се пекътъ, до като добиятъ влагистъ цвѣтъ. Ако тѣстото е гъсто трѣба да се прибави млѣко.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $\frac{3}{4}$  часъ*



**364. Блиинки отъ кисело тѣсто.**  
(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 25 гр. дрожди, три и половина чаши млѣко, 2 лъжици захарь, 4 яйца, половинъ лъжица соль, една и половина лъжица масло, 300 гр. брашно.

*Приготовление:* 25 гр. дрожди, се размѣсватъ съ една и половина чаша топло млѣко, сипва се 300 гр. брашно, прибавятъ се още 2 чаши млѣко, лъжица захарь, 4 добръ разбити яйца, соль и половинъ лъжица разтопено масло. Като се умѣси тѣстото, колкото е възможно по добръ, тура се да се повдигне на топло мѣсто. Щомъ туку тѣстото се повдигне, то се тура въ тиганъ и се пече въ масло на малки питки, легко като се зачервяватъ и отъ двѣтъ страни. Готовитѣ още топли блинки се посипватъ съ захарь.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 3 часа.*

**365. Блиинки отъ бѣлъ хлѣбъ.**  
(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 400 гр. коравъ бѣлъ хлѣбъ, 7 ч. млѣко, 6 яйца, 500 гр. брашно, лъжица масло, 2 лъжици лой, три четвърти лъжица соль.

*Приготовление:* Като се извади кората отъ хлѣба, накиснува се нѣколко часа прѣди употреблението му въ млѣко и се протрива прѣзъ цѣдка Въ добръ разбититѣ яйца тура се соль, и половината отъ хлѣба и брашното и, като се умѣси добръ масата, размѣсва се съ останалия

хлѣбъ. Въ малкитѣ тиганчета, зачервява се легко масло и лой и като се сипва тѣстото, зачервяватъ се и отъ двѣтъ страни малкитѣ блинки. Тѣ се поднасятъ топли и съ естие.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

**366. Блиинки отъ ябълки.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 2 лъжици масло, 6 яйца, стрѣканата кора съ половинъ лимонъ, чашка брашно, 3 чаши каймакъ, 6 ябълки, 2 лъжици захарь, щипка соль.

*Приготовление:* Като се разбие въ пѣна лъжица масло, туратъ се въ него 5 жълтъка, лъжица захарь, стритата кора отъ половинъ лимонъ, чашка брашно, соль, 3 чаши каймакъ, и збититѣ отдѣлно бѣлтѣци и цѣлата тая маса се разбърква добръ. На малкитѣ тиганчета се тура по малко масло, тура се отъ тѣстото, туратъ се върху него тънки филинки отъ ябълки и се покриватъ пакъ съ тѣсто. Когато блинцитѣ се зачервятъ, отъ едната страна, обърщатъ се и отъ другата и се пекатъ. Блинцитѣ се поднасятъ горѣщи, посипани съ захарь

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3/4 часа*

**367. Блиинки съ малини**  
(за 4 человекъ)

*Зематъ се:* 3 чаши малини, 4 яйца, 3 лъжици захарь, една и половира чаша млѣко, 3 лъжици брашно, чайна лъжица соль, лъж. масло.



**Приготовление:** Приготвува се яйчно тѣсто, като за тая цѣль се разбиятъ 4 жълтъка, съ лъжица захаръ, и се размѣси три четвърти чаша млѣко, 3 лъжици брашно малко солъ, като се разреде съ още три четвърти чаша млѣко. Като се прибаватъ въ тѣстото и добръ разбититѣ бѣлтъци, тура се масло въ таганъ отъ сръдна голѣмина и се сипва малко тѣсто. Като се остави легко да се затвърди на слабъ огънь, сипва се върху него добръ прѣбрани и туку прѣди това посипани съ захаръ малини, а върху тѣхъ пакъ се сипва тѣсто. Когато блина добръ се зачерви отъ едната страна, той се обърща и пакъ като се тури масло въ тиганя подпича се и отъ другата страна. Блинкитѣ се посипватъ съ захаръ и се поднасятъ горѣщи.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ*

**368. Блинки съ вишни.**  
(за 4 человекъ)

**Зематъ се:** 600 гр. вишни, 4 яйца, четри и половина лъжици захаръ, една и половина чаша млѣко, 3 лъжица брашно, половинъ чашка вода, 1 чайна лъжица солъ, 1 лъжица масло.

**Приготовление:** Тоя видъ блинки се готватъ също както блинкитѣ съ малини (367), само че мѣсто малини се туратъ очистени отъ кукичкитѣ, варени въ захаренъ сирупъ вишни. Сирупа се прави отъ половинъ чашка вода и една и половина лъжица захаръ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

## Студени сладки естиета

Не е много трудно да се приготи студено сладко естие, щомъ се изпълнатъ известни правила. Каймака, които се употребява за разбиване трѣбва да бѣде много студенъ. Захаръта и другитѣ прибавки могатъ да се прибавятъ само когато каймака е добръ разбитъ. Ако каймака не е доста гъстъ, то, като се збие, зема се отъ горѣ пѣната и се тура на сито, а останалия каймакъ пакъ се збива, и това се продължава нѣколко пѣти. Не трѣбва да се бъркатъ студенитъ сладки естиета, въ които се употребява оризъ, защото ориза нѣма да остане върнистъ, а това е необходимо за тая естиета. Формитѣ, които се употребяватъ за студенитъ сладки естиета, се промиватъ съ студена вода. 4 — 6 часа, слѣдъ приготвлението, естието може да се извади изъ формата, за тая цѣль формата се тура за нѣколко минути въ горѣща вода, покрива съ съ чиния и бързо се обърща, като се гледа щото формата да дойде на сръдата на чинията.

**369. Збитъ каймакъ**  
(за 6 человекъ)

**Зематъ се:** 3 чаши гъстъ каймакъ, една трета прѣчка ванилия, 100 гр захаръ.

**Приготовление:** Една трета прѣчка ванилия се нарѣзва на дръбни парчета, къдса се съ 100 гр.



захаръ, прѣсева се и пакъ се кълца, до като всичко не се обърне на прахъ. Слѣдъ това збива се въ пяна 3 чаши много студенъ каймакъ, смѣсва се захаръта, ванилията и се тура върху туреното въ чиния бeze или бисквити; също така тоя видъ каймакъ се нарежда около компоти. Збития каймакъ може да се украсява съ шоколадъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 часъ.*

### 370. Нектаръ и Амброзия (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* Дълбока чиния черенъ хлѣбъ, 5—6 лъжици захаръ, лимонъ, 3 чаши каймакъ, една четвъртъ прѣчка ванилия, чаша сладко.

*Приготвление:* Рендосва се пълна чиния коравъ черенъ хлѣбъ (хлѣба трѣбва да е останалъ отъ 8 дни), и се смѣсва съ 3 лъжици захаръ и стритата кора отъ единъ лимонъ; 3 чаши каймакъ се разбива въ гѣста пѣна и се смѣсва съ 2—3 лъжици захаръ и една четвъртъ прѣчка стуква се ванилия. На малка чиния се тура редъ черенъ хлѣбъ, а върху него разни видове сладко (ягуди, вишни, малини, череша и пр.) послѣ редъ отъ збития каймакъ, пакъ черенъ хлѣбъ и т. н. до като се нареди всичко. Найотгоръ трѣбва да бѣде збитъ каймакъ; приготвеното естие се тура да прѣстои нѣколко часа на доста студено мѣсто, а туку прѣди поднасянето му се украсява съ сладко.

### 371. Емсио естие. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* Седемъ и половина чаши млѣко, чашка захаръ, 20 горчиви мигдала, чашка оризова скорбела, 8 жълтъка, шипка солъ.

*Приготвление:* Сварява се 6 чаши млѣко съ чашка захаръ и 20 горчиви рендосани мигдала; чашка оризова скорбела добръ се разбръква съ една и половина чаша студено млѣко, присипва се въ врящото млѣко и се оставя еднажъ да заври; слѣдъ това като се свали тенджерата отъ огъня, туря се шипка солъ, 8 добръ збити жълтъка и като се размѣси добръ спива се въ оплакната съ студана вода форма. Това естие се поднася много студено и съ соусъ отъ ванилия (96).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 3/4 часъ.*

### 372. Ягуденъ кремъ. (за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 пластинки червенъ желатинъ, 2 чаши захаръ, 600 гр. ягуди, лимонъ, 3 бѣлтѣка, 2 и три четвърти чаши вода.

*Приготвление:* Натрошаватъ се дръбно 8 пластинки червенъ желатинъ и се разтопява въ възтопла вода. Слѣдъ това туку се туратъ 2 чаши захаръ и още една чаша вода и се туря да заври, прѣвъ всичкото врѣме като се бърка. Като се прѣцѣди житкостъта прѣвъ влаквесто сито, тура се въ нея 400 гр. очистени и про-



орити прѣзъ сито ягуди и три четвърти чаша много студена вода и масата се разбива силно въ една дълбока паница до като не добие видъ на кремъ. Тогава въ нея се тура прѣцѣдения прѣзъ сито сокъ отъ единъ лимонъ и 3 збити бѣлтѣка; половина отъ приготвената маса се туря въ оплакната съ студена вода форма. Слѣдъ нѣколко минути (прѣзъ което врѣме постоянно се разбива другата половина), тура се върху масата, която е въ формата, единъ редъ очистони и посипани съ захаръ ягуди, а върху тѣхъ се тура останалата маса. Тогава формата се тура да прѣстои нѣколко часа на много студено мѣсто. Прѣди да се поднесе, формата се тура за минута въ вряща вода и се изправнува на чиния. Съ това естие се поднася каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 373. Американски снѣгъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 пластинки желатинъ, 3 чаши вода, 4 лимона, 2 чаши захаръ, 3 бѣлтѣка.

*Приготвление:* 8 пластинки желатинъ (бѣлъ или червенъ) се разтопява добръ въ чаша вода, тура се въ него стрѣканата кора отъ 2 лимона, 2 чаши захаръ и се тура да заври и, тогава, когато се сипатъ още 2 чаши студена вода, веднага се прѣцѣжда прѣзъ сито въ голѣма паница и се оставя да изстине. Слѣдъ това тукъ се тура сокъ отъ 3—4 лимона и се бие съ равни-

вачка около часъ врѣме, до като масата не стане гѣста, като сбить каймакъ. Послѣ като се прибаватъ въ нея разбититѣ на отдѣлно бѣлтѣци, изсипва се въ оплакнатата съ студена вода форма и се тура на доста студено мѣсто; слѣдъ 4 часа естието може да се изсипе на чиния. Вкуса на естието може значително да се подобри ако му се прибави една чашка мараскинъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1½ часъ.*

### 374. Малиновъ снѣгъ.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 5 бѣлтѣка една чашка изтисканъ отъ малини сокъ, четвъртъ чашка такъвъ ягуденъ сокъ, 200 гр. захаръ, 100 гр. дрѣбни бисквити; за урашението една и половина чаша малини.

*Приготвление:* 5 бѣлтѣка се биятъ въ продължение на часъ съ 200 гр. захаръ, слѣдъ това се сипва по капка 1 чашка истисканъ отъ малини сокъ, слѣсенъ съ четвъртъ чашка такъвъ отъ ягуди. Щомъ туку масата съвършено се згѣсти, тя се тура на чиния въ видъ на пирамида, украсява се съ малини, а около нея се нареждатъ дрѣбни бисквити.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часа.*

### 375. Снѣгъ отъ шоколадъ.

(за 8 человекъ)

*Зематъ се:* една и половина питка шоколадъ, една и половина чаша вода, 12½ гр. же-



латинъ, три четвърти чашка захаръ, три чаши гъстъ каймакъ, четвъртъ пръчка ванилия.

*Приготовление:* Като се натрие шоколада залива се съ три четвърти чаша студена вода и се оставя да заври, непрѣстанно като се бърка. 12½ гр. желатинъ се разтопява въ три четвърти чаша възтопла вода; като се влѣе тукъ врящия шоколадъ бърка се добръ до като не истине, и се прибавя четвъртъ чашка захаръ; 3 чаши каймакъ се разбива въ пѣна, смѣсва се съ половинъ чашка захаръ дръбно счуканъ съ четвъртъ пръчка ванилия и, като се смѣси добръ съ шоколадната маса, изпива се въ приготвената форма.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ.*

### 376. Crème brûlée.

(за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 8 пластинки желатинъ, 12½ гр. горчиви мигдали, двѣ и четвъртъ чаши вода, двѣ и четвъртъ чаши каймакъ, 150 грама захаръ, 5 бѣлтѣка, четвъртъ пръчка ванилия.

*Приготовление:* 8 пластинки желатинъ се разтопява въ една и половина чаша топла вода, и като се туратъ 12½ гр. рендосани горчиви мигдали, оставя се да заври. Послѣ тукъ се туря двѣ и четвъртъ чаши възврялъ каймакъ и четвъртъ пръчка счукана ванилия. Тая маса се прѣцѣжда прѣвъ сито и се бие до тогава, до като не стане кремообразна. Мѣжду това приготвява се подгорена захаръ отъ 150 гр.

захаръ и се разбива съ три четвърти чаша вода. Като се влѣе захаръта въ каймачната маса изпива се на голѣма чиния и се бие до като не стане пакъ кремообразна; тогава като се прибаватъ абититѣ бѣлтѣци отъ 5 яйца, прѣправува се на друга чиния и се украсява.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 часъ*

### 377. Оризъ съ протокали.

(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 300 грама оризъ, 9 чаши вода, щипка соль, 25 гр. желатинъ, 2 лимона, 4 протокала, 8 парчета захаръ, 200 гр. захаръ.

*Приготовление:* Ориза се залива съ 6 чаши вода, тура се малко да поври тогава се прибавя още почти една и половина чаша вода, тура се щипка соль, и се вари на слабъ огънь, до като ориза стане мѣгкъ. 25 гр. желатинъ се разтопява въ една и половина чаша вода, тура се тукъ натритата кора отъ 2 лимона, сокътъ отъ 2 лимона и 4 протокала, 8 парчета захаръ, съ натръканата върху тѣхъ кора отъ протокалитѣ и 200 гр. захаръ. Всичко това се вари и се прѣцѣжда прѣвъ сито и се влива въ ориза, като се разбърка всичко добръ както трѣбва, изпива се въ форма. Слѣдъ 4 — 5 часа формата се обърща върху чиния и ориза се поднася съ протокаловъ соусъ (88).

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1¼ часъ*



**378. Султански оризъ.**  
(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, двѣ и четвъртъ чаши вода, 6 чаши каймакъ, една и половина чашка захаръ, три четвърти пръчка ванилия, 12½ гр. желатинъ, 3 чаши най гъстъ каймакъ.

*Приготовление:* Ориза се вари нѣколко минути въ една и половина чаша вода, слѣдъ като се прибавя въ него 6 чаши каймакъ, и бавно се вари до като ориза стане мѣгкъ и не се сгъсти; тогава той се наважда и се туря въ чиния; въ ориза се тура чашка захаръ, половинъ пръчка счукана ванилия и желатина, разтопенъ въ три четвърти чаша вода. Когато масата истине, въ нея се прибавя 3 чаши гъстъ каймакъ, добръ збитъ и смѣшанъ съ половинъ чашка захаръ и една четвъртъ пръчка ванилия и веднага се наръжда въ форма, която се туря да прѣстои нѣколко часа въ ледъ. Съ това сетне се поднася малиновъ соусъ (91), ако и да може безъ всѣкаква прибавка.

*Врѣмето, потребно за приготвление:* 3 ч.

**379. Естие отъ шоколадъ.**  
(за 6 — 8 человекъ).

*Зематъ се:* 7 чаши млѣко, четвъртъ пръчка ванилия, 2 лъжици захаръ, 2 пити шоколадъ, чашка гризъ, 3 бѣлтъка.

*Приготовление:* Като възври 7 чаши млѣко, туря се въ него четвъртъ пръчка ванилия счу-

кна съ една лъжица захаръ, 1 лъжица захаръ, 2 питки натритъ шоколадъ и най послѣ се сипва чашка гризъ. Като се размѣси масата колкото е възможно добръ, сваля се отъ огъня щомъ туку се сгъсти и, като се прибаватъ 3 збити бѣлтъка, тура се въ оплакнетата съ студена вода форма; когато естието истине, изправнува се на чиния. Това сетне се подава съ каймакъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:* ¾ часа

**380. Естие отъ оризъ.**  
(за 8 человекъ).

*Зематъ се:* 200 гр. оризъ, 6 чаши млѣко лимонъ, 20 горчиви мигдала, чашка захаръ, половинъ ложница масло, 2 щипки соль, 200 грама макарони, половинъ чашка сладко.

*Приготовление:* Ориза се вари на слабъ огънь въ 6 чаши млѣко, до като стане мѣгкъ; тогава въ него се тура стритата кора отъ 1 лимонъ, 20 стрити горчиви мигдала, чашка захаръ, и половинъ лъжица масло. Малко отъ тая маса се туря въ оплакната съ студена вода форма и върху се туратъ макаронитъ до рано сварени добръ въ солена вода, послѣ пакъ оризъ и т. н., до като всичко бѣде наредено въ формата. На слѣдующия день еденето се изважда отъ формата украсява се съ сладко отъ вишни или малини и се поднася съ ванилиевъ соусъ (96).

*Врѣмето, нужно за приготвление е:* 1½ часа.



## Кремове.

Изтънчената кухня счита кремоветъ за най нѣжни студени естиеа. Тѣ се приготвяватъ въ поголѣмата си частъ отъ каймакъ, яйца и захаръ, съ прибавка на овоция, орѣхи, вино и др. Като свързвающе вещество, повече се употрѣбвява желетина, тѣй като рибния клей е по скъпъ, па и труда съ него е по голѣмъ. Ако въ крема се употрѣбвяватъ яйца, то тѣ трѣбва внимателно да бѣдатъ прѣгледани дали сж прѣсно или не. За раздѣлението на яйцата сж потрѣбни три сѣда. Като се счупи внимателно първото яйце, жълтъка се тура въ единъ сѣдъ, а бѣлтъка въ другъ. Съ второто се постѣзва така; бѣлтъка се туря въ трети сѣдъ и, като се увѣриме че яйцето е прѣсно, жълтъка се тура, при по рано извадения, а бѣлтъка отъ третия сѣдъ се сипва при първия бѣлтъкъ и по тоя начин се продължава понататѣшното раздѣление на яйцата. Ако за естието се употрѣбвява варенъ каймакъ, то може да се земе и не много гжстъ, ако каймака ше трѣбва да се збие въ пѣна, тогава трѣбва да се земе по гжстъ. Вече единъ часъ прѣди употрѣблението, каймака трѣбва да се тури да постои на много студено мѣста, но по добръ ще е, ако отдѣления за разбиване каймакъ се тури на ледъ въ голѣма чиния, въ която послѣ и да се разбие. Ако каймака не е достатѣчно добръ, то трѣбва, като се разбие, да се снесе и да се

тури на сито добитата пѣна, а останалия каймакъ пакъ да се бие. За всичкитѣ видове кремове, които се приготвяватъ съ яйца, жълтъка се разбива въ пѣна заедно съ захаръ, влива се малко врящъ каймакъ и, като се бие влива се въ врящия каймакъ, който веднага трѣбва да прѣстане да ври, защото иначе жълтата ще се прѣсѣкатъ.

Желетина се начупва на дребни парчета и се разтопява въ топла вода. Ако желетина е приготвенъ да се употрѣби за каймакъ то топлината му не трѣбва да бѣде по висока отъ 20° R.

Главното условие за сполука при приготвянето е, штоо кремовата маса при смѣшаването съ сбития каймакъ да бѣде нито рѣдка, нито гжста. Въ първия случай, каймака ще стане воднистъ, та ще се добие много по малко кремъ. Въ втория случай каймака не се смѣства равномерно съ крема, вслѣдствие на което той ще остане на буци. Ако желетинната маса почне да се згжстява, а каймака още не е збитъ, то желетина се тура на такъво топло мѣсто, штоо той да остане редъкъ, но да не бѣде и топълъ, когато ще да се тури въ каймака.

При малка порция въ желетинната маса се тура въ началото 2, а при голѣма — 3 лъжица каймакъ, а послѣ веднага се тура и останалия збитъ каймакъ. Формата трѣбва да бѣде приготвена, оплакната съ студена вода. Ако се има ледъ, то ще е по добръ половинъ часъ прѣди употрѣблението, формата да се тури да стои въ ледъ, за да може крема по скоро да застине.



На 6 чаши мляко обикновено се взема 25 грама желатинъ, разтопенъ въ една и половина чаша вода. Ако крема се приготвява денъ прѣди употребленнето му, то казаната порция желатинъ, може да се намали съ двѣ пластинки. Ако естието се готви отъ яйца и каймакъ, то за 6 ч. каймакъ е достатъчно 20 гр. желатинъ. Яйчната пѣна, която се употребява за кремъ трѣбва да бѣде збита, колкото е възможно по силно.

Прѣдпочтително е щото финитѣ кремове да се поднасятъ въ дълбоки хрустални чашки, защото ако крема не трѣбва да се прѣспрагнува, въ него се тура по малко желатинъ, а отъ това той става по вкусенъ. Въ таквъ случай крема се гарнира съ сладко отъ овощия. Формитѣ, които се употребяватъ за кремъ, трѣбва да бѣдатъ добръ покрити, тъй като обикновената тенекиена форма дава лошъ вкусъ на едението, приготвено съ киселини или съ каймакъ. Ако едението остане да прѣстои прѣвъ ношъ, то трѣбва да се държи въ фарфоровъ садъ. Прѣди да се извади крема отъ формата, полека се отдѣлятъ краищата, пуца се формата за една минута въ вряща вода и прѣдпазливо се обърща върху чиния за да се изпразни.

Протокалитѣ или лимонитѣ, които се употребяватъ за сладкитѣ естиета, се разрѣзватъ по наполовина, внимателно се изваждатъ семкитѣ, тъй като тѣ горчатъ и придаватъ горчивъ вкусъ и само тогава се изтисква сока имъ. Прѣди да се разрѣжатъ протокалитѣ, горната имъ ко-

жица се изтрива съ нѣколко парчета захаръ; протокаловата кора не трѣбва да се стрива съ ренде, защото естието ще стане горчиво. Лимоната, обаче, кора, напротивъ, се стрива съ ренде. Сокътъ се прѣцѣжда прѣвъ сито. Неможе да се опрѣдели точното количество на фруктитѣ, нужни за разнитѣ естиета, защото, споредъ времето прѣвъ годината, фруктитѣ биватъ ту по сочни, ту по сухи. Сока се тура споредъ нуждата. За да се счука половинъ прѣчка ванилия, трѣбва да се зематъ 7—8 парчета захаръ. Тѣй като тази прибавка се употребява за всички видове кремъ, то при всѣки начинъ не се опрѣдѣлява количеството на захарта, потребно за счукванието на ванилията.

### 381. Кремъ отъ ванилия.

(за 10 человекъ)

Зематъ се: 25 гр. бѣлъ желатинъ, чаша вода, четири и половина чаши каймакъ, половинъ прѣчка ванилия, 3 чаши гъстъ каймакъ, 8 жълтъка, 200 гр. захаръ.

Приготовление: Желатина се разтопява въ чаша възтопла вода, сипва се половинъ прѣчка счукана ванилия, тура се да заври и се сипватъ четири и половина чаши врящъ каймакъ. Като се разбиятъ колкото е възможно по добръ 8 жълтъка съ 200 гр. захаръ, тура се въ тѣхъ малко врящъ каймакъ и слѣдъ това яйчната маса се сипва въ каймака. Щомъ яйцата са сипани въ



каймака, сваля се веднага отъ огъня и се бие добръ съ разбивачка. Слѣдъ това като се прѣцѣди всичко прѣзъ сито, бие се пакъ съ разбивачка въ голѣма чинпя, до като цѣлата маса не се обърне въ кремъ. 3 чаши гѣстъ каймакъ се разбива въ пѣна, тура се въ жълтата маса, разбърква съ всичко това добръ и се изсипва въ формата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 1½ часъ.*

### 382. Кремъ отъ каймакъ.

(Бланманже за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши гѣстъ каймакъ, 25 гр. желатинъ, 1 прѣчка ванилия, една и половина чаша вода, чашка захаръ.

*Приготвление:* Желатина се разтопява въ една и половина чаша вѣзтопла вода, тура се прѣчка счукана ванилия и чашка захаръ, и прѣзъ всичкото врѣме добръ като со бърка, оставя се да заври, прѣцѣжда се прѣзъ сито оставя се да истине, безъ обаче, да се остави да се затвърди. 8 чаши гѣстъ каймакъ, който прѣзъ това врѣме е стоялъ на много студено мѣсто, се збива въ много гѣста пѣна, добръ се разбърква съ истиналия желатинъ и бързо се изсипва въ изплакнатата съ студена вода форма.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1/2 часъ.*

### 383. Лимоновъ кремъ à la reine (за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 25 гр. желатинъ, 300 гр. захаръ, 8 яйца, 6 лимона, четири и половина чаши вода, 3 чаши гѣстъ каймакъ.

*Приготвление:* Желатина се разтопява съ една и половина чаша вода, тура се натритата кора отъ 3 лимона, вливатъ се 3 чаши вода и се тура да заври. Мѣжду това 8 жълтъка се разбиватъ въ пѣна съ 300 гр. захаръ, сипва се малко врящъ желатинъ, а слѣдъ това, силно като се бие влива се яйчната маса въ останалия врящъ желатинъ. Слѣдъ това се прѣцѣжда прѣзъ сито, прибавя се сока отъ 4 — 6 лимона и масата се бие до като почне да става кремообразна, тогава, като се прибаватъ 3 чаши збитъ каймакъ всичко добръ се разбърква и се изсипва въ формата.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часъ*

### 384. Кремъ отъ мигдали.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. сладки мигдала, 20 горчиви мигдали, 6 чаши гѣстъ каймакъ, 200 гр. захаръ, 25 гр. желатинъ, една и половина чаша вода, 2 чаши мараскинъ, една и половина лъжица розова вода. (гюлеу)

*Приготвление:* Като се очистятъ двата вида мигдали, чукатъ се много дръбно, като се прибави малко розова вода; 25 гр. желатинъ се разтопява въ една и половина чаша вѣзтоплавода-



тура се 200 гр. захаръ, счуканитѣ мигдали, двѣ чаши мараскинѣ и всичко това се смѣсва съ 6 чаши вбитѣ въ гѣста пѣна гѣстъ каймакъ.  
*Врѣмето, нужно за приготвяне е: 1 часъ.*

### 385. Кремъ отъ кафе. (за 8 чѣлов.)

*Зематъ се:* Чашка смлято кафе, 12  $\frac{1}{2}$  грама желатинъ, 2 чаши вода, четвъртъ прѣчка ванилия, 6 жълтъка, една и половина чаша захаръ, 3 чаши гѣстъ каймакъ.

*Приготвяне:* Желатина се разтопява въ чешка вода, прибавя се четвъртъ прѣчка счукана ванилия и се тура да заври. Въ течение на четвъртъ часъ разбиватъ се 6 жълтъка съ една и половина чашка захаръ; въ тѣхъ се сипва малко отъ врящия желатинъ, като се бърка и всичкото тогава се сипва въ врящия желатинъ, а тенджерата веднага се сваля отъ огъня. Мѣжду това се сварява силно кафе, отъ чашка прѣсно смляно кафе и чаша вряща вода; готовото кафе се пусива въ желатина. Слѣдъ това цѣлата тая маса се разбива добрѣ, до като изстине и най послѣ се смѣсва съ 3 чаши разбитѣ въ гѣста пѣна каймакъ.

*Врѣмето нужно за приготвяне е: 1 часъ.*

### 386. Кремъ отъ орѣхи. (за 8 чѣловѣка)

*Зематъ се:* 750 гр. орѣхи, 25 гр. желатинъ, една и половина чаша вода, чашка захаръ, по-

ловинѣ прѣчка чукана ванилия, 6 чаши гѣстъ каймакъ.

*Приготвяне:* Орѣхитѣ слѣдъ като се очистятъ, чукатъ се много дробно. Желатина се разтопява въ една и половина чаша вода, тура се въ него чашка захаръ и половинѣ прѣчка ванилия, и, като се тури и заври, прѣцѣжда се прѣвъ сито и се изстудява, прѣвъ всичкото врѣме като се бърка. 6 чаши стоялъ на студѣ каймакъ се разбива въ гѣста пѣна, смѣсва се съ орѣхитѣ и съ желатина и, всичко бърка като се бие, сипва съ формата.

*Врѣмето, нужно за приготвяне е: 1 часъ.*

### 387. Кремъ отъ ябълки. (за 8 чѣловѣка)

*Зематъ се:* 6 ябълки, 3 бѣлтѣка, чаша захаръ, 10 гр. желатинъ, 1 лимонъ, 1 чашка вода.

*Приготвяне:* 6-тѣ ябълки се опичатъ, снима се кожата имъ и се протриватъ прѣвъ сито, тогава въ тѣхъ се туратъ 3 бѣлтѣка, чаша захаръ и се мѣша съ дървена лъжица добрѣ. Мѣжду това разтопява се желатина въ чашка вода и, като се прибави стритата кора отъ 1 лимонъ, тура се да заври. Тая житкостъ се прѣцѣжда прѣвъ платнено сито, оставя се да изстине и, като се валье въ ябълчната маса, разбръква се добрѣ и веднага се пусива въ формата.

*Врѣмето, нужно за приготвяне е: 2  $\frac{1}{2}$  часа.*



**388. Кремъ отъ ягоди.**  
(за 12 человекъ)

*Зематъ се:* 1.750 кг. ягоди, 15 жълтъка, 300 гр. захарна пудра, четири и половина чаши каймакъ, 6 чаши гжстъ каймакъ.

*Приготовление:* Въ продължение на половинъ часъ се биятъ 15 жълтъка съ 300 гр. захарна пудра, послѣ се сипватъ 4 и половина чаши каймакъ тура се на огъня, постоянно като се бърка до като се згъсти. Следъ това бързо се влива прѣцѣдения прѣвъ сито сокъ отъ 1,750 гр. ягоди. Когато всичко изтине, малко прѣди да се поднесе смѣсва се съ 6 чаши збитъ гжстъ каймакъ и, като се тури на чиния, украсява се съ ягоди.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 1  $\frac{3}{4}$  часъ.

**389. Кремъ отъ малини.**  
(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 2  $\frac{1}{4}$  чаши малиновъ сокъ, 6 чаши гжстъ каймакъ, 25 гр. червенъ желатинъ, 100 гр. захаръ.

*Приготовление:* Желатина се разтопява въ 2  $\frac{1}{4}$  чаши малиновъ сокъ, тура се 100 гр. захаръ и се оставя да изтине. Следъ това збива се въ гжста пѣна 6 чаши каймакъ, влива се въ него желатина и бързо като се бие всичко ведно изсипва се въ формата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е:* 1  $\frac{1}{4}$  часъ.

**390. Кремъ отъ вино.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* бутилка бѣло вино, 12 жълтъка, 300 гр. захаръ, 4 лимона, 15 пластинки бѣлъ желатинъ, чаша вода.

*Приготовление:* Въ продължение на половинъ часъ се разбиватъ 12 жълтъка съ 300 гр. захаръ, разрѣдва се съ бутилка вино, сипва се въ тенджура и, като се тура на най слабъ огънь, бие се до като масата не почне да става кремообразна. Мѣжду това разтопява се 15 пластинки желатинъ въ чаша вода, тура се стритата кора отъ 4 лимона и се тура да заври. Тая жидкостъ се прѣцѣжда прѣвъ сито влива се и се збива добръ съ яйчната маса. Следъ това, като се изсипе яйчната маса въ чиния, бие се до като изтине, прибавятъ се тогава збититѣ бѣлтѣци, а така също и сокътъ отъ 4 лимона и като се убие добръ всичко сипва се на чиния за поднасяние.

*Врѣмето нужно за приготовление е:* 1 часъ.

**391. Кремъ отъ мараскинъ.**  
(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* Пълна бирова чаша мараскинъ, 25 гр. желатинъ, три до три и половина чаши вода, 4 лимона, 8 жълтъка, 200 гр. захаръ, три чаши гжстъ каймакъ.

*Приготовление:* Желатина се разтопява въ 3 чаши вода, тура се стритата кора отъ 2 ли-



мона и се оставя да заври. Мѣжду това збиватъ се въ пѣна 8 жълтъка съ 200 гр. захаръ, влива се малко врящъ желатинъ и като се бие влива се въ останалия врящъ желатинъ, добръ като се разбива сваля се веднага отъ огъня. Масата се прѣцѣжда въ голѣма чиния прѣвъ сито, прибавя се сока отъ 3 — 4 лимона, бирова чаша мараскинъ, три четвърти чаша студена вода и масата се бие до като не стане кремообразна; тогава се тура три чаши гѣстъ збитъ каймакъ и като се размѣси всичко много добръ, пълни се формата.

### 392. Кремъ fondante.

(за 10 человекъ)

*Зематъ се:* 6 чаши млѣко или каймакъ, една и половина чаша гѣстъ каймакъ, една и четвъртъ прѣчка ванилия, 200 гр. захаръ, 18 жълтъка, щипка соль.

*Приготовление:* 6 чаши добро млѣко или каймакъ, се сварява съ 150 гр. захаръ, щипка соль и 1 прѣчка счукана ванилия, слѣдъ което се тура на студено мѣсто да изстине. Добръ като се збиятъ 18 жълтъка, постепенно се влива въ тѣхъ изстиналото млѣко. Масата се влива въ форма за брашнисти естиета, тура се въ сѣдина съ вряла вода, и се тура заедно въ много горѣща въздушна пещъ. Слѣдъ половинъ часъ рѣдката маса ще се сгѣсти и тогава се оставя да изстине. Една и половина чаша гѣстъ каймакъ се

збива въ пѣна съ четвъртъ прѣчка ванилия и 50 гр. захаръ и пѣната се тура върху сладкото естие, което се поднася съ формата.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 5 часа.*

## Естиета за болни.

Естиетата за болни трѣбва да попълватъ изхабенитѣ вещества и да подържатъ силата. Тѣй като ослабналъ стомахъ често не може да прѣнася по голѣмо количество храна, то трѣбва да се грижиме да съединиме колкото е възможно повече хранителностъ въ най малкия обемъ храна. По долу сж дадени нѣколко рецепти, които могатъ да послужатъ и за изнамиране на други. За приготвяване бульонъ за болни въ настояще врѣме се употребява особена херматическа тенджеру за варение бульонъ безъ вода.

### 393 Бульонъ за болни.

(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 250 гр. говеждо месо отъ бифштекса, щипка соль, 5 капки солена кислотъ, една и половина чаша вода.

*Приготовление:* Дрѣбно като се счука месото, залива се съ толкова сварена и изстудена вода щото месото да бѣде покрито само съ 1 — 2 сантиметра, прибавя се соль и 5 капки



солена кислота и се оставя да стои няколко часа, като често се бърка съ стъклена лъжица. Следъ това червеникавата жидкостъ се прѣцѣжда прѣзъ платно, а върху месото се налива чашка вода и добръ се изцѣжда платното заедно съ месото.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

**394. Бульонъ отъ чистъ месенъ сокъ.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. говеждо месо отъ парчето за душение, щипка соль.

*Приготвление:* Постното месо (каймалкъ) се нарѣзва на дръбни парчета, тура се въ бутилка, която, добръ запушена съ тапа, се туря на огъня въ тенджура съ студена вода и бавно се вари съдържимото въ бутилката единъ и половина до два часа. Добития бульонъ въ бутилката се прѣцѣжда прѣзъ сито и се тура малко соль. Тоя бульонъ ще бѣде по силенъ, ако се свари въ харматически затворена тенджура.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

**395. Оризова чорба съ вино.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 50 гр. оризъ, три четвърти чаша вино, 3 чаши вода, 2 лъжици захаръ.

*Приготвление:* Ориза се сварява до мъгкостъ въ 3 чаши вода, тогава се прибавя три четвърти чаша червено вино и лъжица захаръ.

*Врѣмето нужно за приготвление е: 1 часъ.*

**396. Пюре отъ кокошна.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кокошка, 25 гр. масло, 2 чаши вода, 6 лъжици бульонъ, щипка соль.

*Приготвление:* Грждитъ отъ кокошката се освобождаватъ отъ жилитъ и кожата си и се кълцатъ много дръбно. Следъ това въ тенджура добръ се зачервява 25 гр. масло, влива се въ него 6 лъжици много силенъ бульонъ, приготвенъ отъ дръбно стуканитъ остатъци отъ кокошката и турени да се варатъ въ студена вода, тура се щипка соль и кокошето екълцано месо; всичко това се души добръ като се бъркатъ 10 — 15 минути и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1½ часъ.*

**397. Говежди котлети.**  
(за 2 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. говеждо филе, лъжица прѣсно масло, чайна лъжица месенъ екстрактъ, 2 щипки соль, една и половина чаша вода.

*Приготвление:* Месото като се очисти отъ тлъстината нарѣзва се на дръбно, кълца се много ситно и се праватъ дръбни кюфтетца. Като се зачерви въ тиганя лъжица съвсѣмъ прѣсно мало, посоляватъ се кюфтенцата и се зачервяватъ въ масло отъ двѣтъ си страни така, щото вътрѣшността имъ да остане легко сурова. Единъ часъ прѣди печеннето на кюфтетата, обрѣзкитъ отъ месото се заливатъ съ една и по-



ловина чаша студена вода, и се варатъ до като водата остане наполовина. Като се тури чайна лъжица месенъ екстрактъ, прѣцѣжда се бульо̀на прѣвъ сито върху кюфтетата.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

**398 Котлети отъ кокошка.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 1 кокошка, бѣлъ хлѣбъ, 2 лъжици млѣко, 1 яйце, щипка соль, половинъ лъжица чуканъ пексимедъ.

*Приготовление:* Като се снеме отъ кокошитѣ грѣди кожата, месото се кѣлца много дрѣбно; тогава въ него се тура малко разкиснатъ въ млѣко бѣлъ хлѣбъ, 1 яйце, соль, четвъртъ лъжица разтопено масло, разбърква се всичко това добръ и се праватъ котлети (кюфтета), които като се увалятъ въ чуканъ пексимедъ, пържатъ се въ масло добръ като се вазервяватъ. Останалата частъ отъ кокошката се употребява за бульо̀нъ или фрикасе.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1½ часъ.*

**399. Хаше отъ риба.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 200 гр. шаранъ, половинъ лъжица дървено масло, щипка соль, лъжица силенъ бульо̀нъ, щипка брашно.

*Приготовление:* Като се скѣлца дрѣбно рибето месо, вачервява се въ половинъ лъжица

дървено масло, тогава се туратъ 6 лъжици силенъ бульо̀нъ, щипка соль и се души 5 минути и, най послѣ, се тура щипка брашно.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: ½ часъ.*

**400. Ястие отъ яйца.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 3 яйца, 100 гр. сурова шумка, половинъ чайна лъжица месенъ екстрактъ, 4 лъжици силенъ бульо̀нъ, 12½ гр. масло.

*Приготовление:* кѣлца се много дрѣбно 100 гр. постна сурова шумка, смѣсва се съ 3 добръ збити яйца, 4 лъжици силенъ бульо̀нъ, половинъ чайна лъжица месенъ екстрактъ и всичко това се бие 5 минути врѣме. Слѣдъ това тая маса се сипва въ малка дълбока тенджерка намазана добръ съ прѣсно масло и се тура въ вряща вода да ври половинъ часъ, и тогава се поднася съ тенджерката.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 часъ.*

**401. Кремъ отъ какао.**  
(за 2 человекъ)

*Зематъ се:* 50 гр. какао, ¼ прѣчка ванилия, 50 грама захаръ, 3 жълтъка, една и половина чаша млѣко.

*Приготовление:* Като се запържи какаото, като кафе, чука се много дрѣбно, залива се съ една и половина чаша врящо млѣко и, като се покрие, оставя се да изтине. Мѣжду това три



жълтъка се разбиватъ четвъртъ часъ съ  $\frac{1}{16}$  отъ пръчка ванилия счукана ситно и 50 гр. захарь. Жълтъцитѣ се смѣсватъ добръ съ какаото и всичко се прѣцѣжда прѣзъ платнено с то. Следъ това, всичко това се изсипва въ голѣма чаша, която се тура въ тенджура съ горѣща вода и се тура въ въздушна пещъ да постои половинъ до три четвърти часъ, но пещъта не трѣбва да бѣде много топла, за да не заври водата. Естието се поднася когато изтине. Може да се употреби какао на прахъ, мѣсто на върна.

*Врѣмето, нужно за приготвление е 2 часа.*

#### 402. Бланманже отъ телешки крака.

(за 4 человекѣ)

*Зематъ се:* 4 телешки крака, 15 чаши вода, четири и половина чаши млѣко, или каймакъ, 4 яйца, 1 чашка захарь, 1 щипка соль, 8 горчиви мигдала или  $\frac{1}{8}$  отъ пръчка ванилия.

*Приготвление:* Кракѣта добръ очистени се заливатъ съ 15 чаши студена вода и се варатъ безъ нищо до като водата остане 3 чаши. Тя се изсипва въ чиния и се оставя до като изтине и застине. Тогава внимателно се зема тлѣстината, тура се да заври утайлата се жидкостъ и се збиватъ съ нея 4 разбити въ пѣна бѣлтѣка. Освѣнъ това за очистване въ нея се туратъ, добръ омити и дрѣбно счукани чуруп итѣ отъ 4 яйца и бавно се вари всичкото 8 минути. Най послѣ масата се прѣцѣжда прѣзъ платно, при-

бавятъ се 4 чаши каймакъ или млѣко, три четвърти чашка захарь, щипка соль, 8 горчиви рендосани мигдала или една осма отъ пръчица ванилия и, като се доведе всичко това до състояние на вренѣе, меша се добръ до като изтине и тогава се изсипва въ форма.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 4 часа.*

#### 403. Желе отъ вино

(за 6 человекѣ)

*Зематъ се:* 4 телешки крака, 15 чаши вода, 3 чаши бѣло вино, 3 лъжици захарь.

*Приготвление:* Като се приготи желе отъ телешкитѣ крака така, както се каза по горѣ (402) и, като се прѣцѣди прѣзъ платно, влива се 3 чаши вино и 3 лъжици захарь.

#### 404. Ябълчна вода.

(за 2 человекѣ)

*Зематъ се:* 6 ябълки, 6 чаши вода, 100 гр. захарь, 1 чаша бѣло вино, четвъртъ лимонъ.

*Приготвление:* 6 очистени, омити и нарѣзани на парчета ябълки се туратъ заедно съ натритата кора отъ четвъртъ лимонъ въ 6 чаши вода и се варатъ на слабъ огънь 10 минути. Послѣ кято се прѣцѣди прѣзъ платнено сито, прибавя се 100 гр. захарь, сока отъ четвъртъ лимонъ и чаша бѣло вино.

*Врѣмето, нужно за приготвление е:  $\frac{1}{2}$*



**405. Ечимикова вода.**  
(за 2 человекъ)

*Зематъ се:* 100 гр. ечимикъ, седемъ и половина чаши вода, щипка солъ, половинъ лимонъ, 1 лъжица захаръ.

*Приготовление:* Като се омие ечимика, изсушва се и се пече въ пещъ до като земе свѣтло жълтъ цвѣтъ. Слѣдъ това ечимика се кълца много дръбно въ хаванъ. Като се полѣе върху счука-ния ечимикъ седемъ и половина чаши вода, тура се щипка солъ, тънко срѣзана кората отъ половинъ лимонъ, съ която се вари водата 15 минути, а послѣ се изважда, а водата съ ечимика продължава да се вари още единъ до единъ и половина часъ. Слѣдъ това се прѣцѣжда прѣзъ платнено сито и се прибавя сока отъ половинъ лимонъ и лъжица захаръ.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 1/2 часа*

**406. Хлѣбна вода.**  
(за 1 человекъ)

*Зематъ се:* 2 филии черенъ хлѣбъ, четри и половина чаши вода, чашка малиновъ сокъ или сокъ отъ 2 лимона, 1 — 2 лъжици захаръ.

*Приготовление:* Като се отрѣжатъ 2 филии черенъ хлѣбъ, подпича се на легкъ огънь за да не прѣгоратъ, залива се съ четри и половина чаши еднажъ завряла вода и се оставя покрита до като изтине добръ. Тогава водата се прѣцѣжда

прѣзъ платнено сито и се смѣсва, спорѣдъ вкуса, съ захаръ и малиновъ сокъ или сокъ отъ два лимона.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 2 часа.*

**Постни естиета.**

Ако за една стопанка е затруднително да състави листата за блажнитѣ естита при голѣмия изборъ на припаситѣ, то още по трудно е, когато трѣбва да се ограничи съ малъкъ изборъ на такива. Прѣзъ поститѣ трѣбва внимателно да се гледа, щото отъ неправилното приговление да не бѣде отнета на естиетата частъ отъ тѣхната хранителность. Трѣбва да се знае, че супата отъ овесна крупа (ярма, болгуръ) а особено добра за прѣзъ пости, защото тя съдържа въ себе си всичкитѣ вещества, които съ ни необходими ежедневно. Отъ прѣсенитѣ зеленчуци за постни естиета съ згодни бобоветѣ и грахътъ, тѣй като въ тѣхъ се съдържатъ достатъчно много хранителни вещества. Така също прѣдставляватъ згодна постна храна сушенитѣ зеленчуци и гъби. Рибата която ще се готви не трѣбва да стои въ вода. тѣй като отъ това тя губи отъ хранителността си. Неприятния вкусъ, който често иматъ нѣкои дървени масла (зехтани), може да се прѣмахне, ако туку прѣди употреблението му, се разбие добръ съ вряща вода.

Освѣнъ показанитѣ тукъ постни естиета,



могатъ да се употребатъ още и всичкитѣ описани въ тая книга фруктови супи, а така също и разнитѣ студени и сладки естиеца.

**407. Постна супа отъ жълтъ грахъ.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 600 гр. жълтъ грахъ, 16 чаши вода, супови корени, половинъ лъжица соль, 3 лъжици дървено масло.

*Приготовление:* Като се накисне отечеръ грахътъ, залива се съ 16 чаши студена вода, турятъ се суповитѣ корени г, като се покрие, бавно се вари до като грахътъ стане мѣгкъ. Тогава грахътъ се протрива прѣзъ цѣдка, тура се въ него 3 лъжици дървено масло и половинъ лъжица соль и се оставя още еднажъ да заври. Ако супата бѣде много гѣста, може да се прибави малко вода,

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 4 часа.*

**408. Супа отъ гѣби.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 500 гр. солени гѣби, 200 гр. крупа, 2 лъжици дървено масло, супови корени, половинъ лъжица соль, 16 чаши вода.

*Приготовление:* 200 гр. дрѣбна крупа се залива съ 16 чаши вода, туратъ се суповитѣ корени и се вари до половина готовность, мѣжду това омиватъ се 500 гр. солени гѣби и се запаржватъ въ 2 лъжици дървено масло. Гѣбитѣ

се туратъ тогава въ крупата, прибавя се соль и се варатъ заедно до като и крупата и гѣбитѣ станатъ мѣгки.

*Врѣмето, нужно за приготовление е 2 1/2 часа*

**409. Борщъ**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 гѣбп, супови корени, соль, петнадесетъ и половина чаши вода, 9 глави цвѣкло, една и половина лъжица брашно, двѣ лъжици оцетъ, двѣ лъжици дървено масло.

*Приготовление:* Въ 15 1/2 чаши вода се варатъ гѣбитѣ съ суповитѣ корени и соль. Мѣжду това опичатъ се въ въздушна пещъ 8 цвѣкла. Като се очисти кората, цвѣклата се надробяватъ и се туратъ въ тенджерата, прибавятъ се 2 лъжици дървено масло, 3 чаши отъ гѣбовата супа, прѣцѣдена прѣзъ сито. души се 10 минути и слѣдъ това се изсипва останалата гѣбова супа и прибавятъ се 2 лъжици оцетъ. А пакъ, ако нѣкой иска да придаде на тая супа червеникавъ цвѣтъ може да тури сока отъ едно сурово рендосано цвѣкло.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 3 часа.*

**410 Супа отъ домати.**  
(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 8 домати, 15 чаши вода, лъжица соль, 2 лъжици дървено масло, 1 лъжица брашно, 1 лъжица захаръ, 3 лъжици оцетъ.



*Приготовление:* Доматитѣ се нарѣзватъ на малки парчета и се душатъ до мѣгкостъ въ двѣ лъжици дървено масло и 3 чаши вода. Слѣдъ това тѣ се протриватъ прѣзъ сито и се туратъ обратно въ тенджерата, като се прибави 9 чаши вода и солъ; лъжица брашно се размива съ 3 чаши вода и сѣщо така се сипва въ супата, туратъ се 3 лъжици оцетъ, лъжица захаръ и веднага се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготовление е: 1 1/2 часа*

#### 411. Рибенъ клопсъ.

(за 6 человекъ)

*Зематъ се:* 1 бѣла риба отъ 1.250 к. тежестъ, 3 лъжици прованско масло, 4 глави лукъ, половина лъжица солъ, 8 зърна пиперъ, три четвърти лъжица брашно, 6 лъжици вода, 3 чаши рибенъ бульонъ.

*Приготовление:* Като се извадятъ коститѣ отъ рибата, тя се разрѣзва на тънки парчета. Слѣдъ това се души до мѣгкостъ 4 дръбно надробени глави лукъ въ 3 лъжици прованско масло и една и половина чаша рибенъ бульонъ приготвенъ отъ рибнитѣ обрѣзки. Нарѣзаната риба се тура въ лука, прибавя се солъ, 8 зърна ситенъ пиперъ влива се една и половина чаша рибенъ бульонъ и всичко се души около 15 минути. Послѣ като се смѣси три четвърти лъжица брашно въ 6 лъжици вода сипва се въ рибата и се остава еднажъ да заври.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 1 1/4 часа*

#### 412. Щука подъ соусъ съ хаверъ (за 6 человекъ).

*Зематъ се:* 1 щука отъ 1.250 гр. тѣжина, 10 зърна англ. пиперъ, 10 зърна простъ черенъ пиперъ, глава лукъ, дафиновъ листъ, лъжица солъ, 6 чаши вода.

*Приготовление:* Очистената и добръ омита щука се нарѣзва, залива се съ 6 чаши вряща вода, тура се лъжица солъ, 10 зърна англ. пиперъ, 10 зърна простъ пиперъ, дафиновъ листъ, глава лукъ и се вари 10 — 15 минути. Слѣдъ това се изваждатъ отъ рибата коститѣ, рибенитѣ късове се дѣлятъ на по малки но красиви късове, нареждатъ се на чиния и се залива съ соусъ съ черенъ хаверъ, приготвенъ както слѣдва: Въ продължение на 10 минути се разтрива 2 лъжици прованско масло съ 2 лъжици оцетъ и дръбно надробена малка главаца лукъ. Слѣдъ това се тура въ соуса 200 гр. чер. хаверъ.

*Врѣмето нужно за приготовление е: 1 1/2 часа.*

#### 413. Рулетъ отъ щука. (за 8 человекъ)

*Зематъ се:* 1 щука отъ 1.250 кг. 12 зърна черенъ пиперъ, 12 зърна английски пиперъ, лъжица солъ, 3 глави лукъ, 3 лъжици оцетъ, 6 ч. вода, китка магданозъ.

*Приготовление:* Като се очисти и омие, щукатъ се разрѣзва на двѣ на дължъ, изваждатъ се коститѣ и се посипва вътрѣшната страна съ



соль, 12 зърна ситенъ черенъ, и 12 зърна английски пиперъ, 3 рендосани глави лукъ и дръбно надробенъ магданозъ. Следъ това рибата се свива и се завързва. Главата и коститѣ на щуката се заливатъ съ студена вода и, когато тя заври тура се рулета и се оставя бавно да се вари 12 минути, следъ като се извади тура се на чиния да изтине. Супата се уварява, прибавя се 3 лъжици одетъ, нарѣзва се рулета на късове, нарежда се въ форма и се залива съ рибната супа прѣцѣдена прѣзъ сито. Следъ 6 часа естие то може да се извади отъ формата и да се поднася.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 1 1/2 часа.*

#### 314. Печена бѣла риба.

(за 4 человекъ)

*Зематъ се:* 1 бѣла риба, отъ 1.250 кг. тѣжестъ, 3 лъжици дървено масло, половин лъжица соль, три и половина чаши вода, половинъ лъжица брашно.

*Приготвление:* Рибата се очиства много добръ касе понабива малко. Въ сѣдина се тура да заври 3 лъжици дървено масло, тура се рибата, посолява се и се тура въ пещъта. Рибата се полива съ вряща вода и следъ половинъ часъ, се обърща и отъ другата страна и се пече, като се постѣпва както и напредъ, до като стане готова. Като се разбърка половинъ лъжица брашно съ чашка студена вода, влива се посте-

пено въ соуса, който се прѣцѣжда прѣзъ сито, щомъ стане готовъ.

*Врѣмето, нужно за приготвление е: 2 часа.*

#### Употрѣбление остатъцитѣ отъ естие тата.

Къщовница, която се грижи за своето домакинство, дълга е да обърща особено внимание върху употреблението на остатъцитѣ, тъй като съ това, освѣня економисванието на припаситѣ, отоплението и врѣмето, но се добива още и необходимото за здравнето и приятно промѣнение на храната, мѣжду това, когато естие тата които се поднасятъ отъ единъ и сѣщия видъ, омърватъ. На добръ прѣсмѣтнато и нищожно на видъ употреблението на остатъцитѣ се основава изкуството на пестеннето и къщовничеството; изкуство, което дава възможностъ да се направи много съ ограничени срѣдства. Самата жена може да се нарече изкусна и умна стопанка, която умѣе да праготви ново вкусно естие отъ остатъцитѣ и съ това да внесе една приятна промѣна.

Ако ние достигнеме тайната на добрата економическа кухня, тогава ще да узнае разнитѣ дръбни кухненски секрети, чрѣзъ които може да се съедини приятното съ полезното, като се употрѣби въ работа, това що се има и да се поднесе по пикантно и по разнообразно.



Тукъ азъ ще укажа каква полза за домакинството може да се извлече отъ разнитѣ остатъци отъ естията.

Лойта отъ ровбифа, се зема още при разрѣзването на месото, нарѣзва се дробно и се топи.

Отъ тлъстото овнешко месо се обира всички лой, тура се въ честоменявана студена вода да прѣстои 12 — 24 часа, слѣдъ това се нарѣзва на парчета и се топи. Тая лой може да се употребѣи за печение котлети и др. подобни, като на 300 гр. масло се тура само 100 гр. лой.

Като се готватъ свински котлети, сжщо така може да се направи економия. Тлъститѣ краища, както и краищата на коститѣ, които сж безпослѣдни при котлетитѣ, могатъ да се изрѣзватъ и солени или прѣсени да се употребѣатъ за суна отъ жълтъ грахъ.

Прѣжжитѣ негрѣбва да се хвърлятъ; тѣ много добрѣ могатъ да се употребѣватъ въ супитѣ пуре отъ жълтъ грахъ или картофи. Освѣнъ това, тѣ се употребѣватъ и за изтривание плочата на машината за готвение.

Тлъстината, която се обира отъ супитѣ, се употребѣва въ по голѣма частъ зарзавати; особено тя е добра за зеле.

Коститѣ отъ разнитѣ печени се разтрошватъ, заливатъ се съ студена вода, туратъ се повече супови корени и се варатъ единъ и половина часъ. Слѣдъ това една частъ отъ буљона се прѣцѣжда прѣвъ сито въ тенджура и се вари съ крупа; постепенно като влива останалия буљонъ, като се прѣцѣжда прѣвъ сито, а най-

послѣ се тура лъжичка месенъ екстрактъ и става прѣкрасна супа.

Отъ останалитѣ кости отъ телешко и отъ ровбифъ излива много вкусна кратофена супа; сжщо така тѣ сж добри и за супи пуре.

Коститѣ отъ шумката се натрошватъ, заливатъ се съ студена вода и се варатъ, а буљона имъ се упоурѣбва сжщо така за супитѣ пуре отъ грахъ и бобъ.

Много вкусни супи могатъ да се приготвятъ отъ обрѣзкитѣ отъ разни зарзавати. Очистватъ се кочана отъ цвѣтно зеле, зеленитѣ грахови стрѣчки, безъ грахъ, обрѣзкитѣ отъ спаржата и пр, и като се залиятъ съ вода, варатъ се всички заедно, до като станатъ мѣкки. Въ тенджура (считано за 6 чечовѣка) разтрива се лъжица масло съ половинъ лъжица брашно и постепенно се прибавя прѣцѣдената прѣвъ сито супа отъ зеленчука и се туратъ 1 — 2 лъжици месенъ екстрактъ. Прѣди да се поднеса въ супиерата се туратъ 1 — 2 жълтъка и, силно като се разбиватъ, сипва се врящия буљонъ.

Остатъцитѣ отъ кокошка се употребѣватъ за майонеза; кокошето месо се разрѣзва на хубави парчета, нарежда се на пирамида и се облива съ майонезния соусъ.

Опета останалъ отъ маринованитѣ вишни, сливи, ябълки и пр., може да се употребѣи по една лъжица съ кисело зеле.

Разсола (водата), останалъ отъ солено месо, сжщо така се употребѣва; той може да се упо-



трѣби не заради солта, която се съдържа въ него, а заради месния сокъ, който е останалъ въ него. Равсола добръ се сварява и се пази въ малки шишета; той се употребява по много малко въ соусетѣ, супитѣ и пр.; той придава на естиетата особенъ силенъ вкусъ.

Осгатыцитѣ отъ бѣлия хлѣбъ се сушатъ и чукатъ. Приготвенитѣ въ къщи отъ бѣлъ хлѣбъ кълцани пексимеди сж много по добри отъ ония които се купуватъ, защото често тѣ иматъ неприятенъ дѣхъ и вкусъ.

Добръ омтитѣ ябълчни кори и семеници смѣшани съ нѣколко разрѣзани ябълки, даватъ хубава супа, която се подслажда спорѣдъ вкуса, слѣдъ като се прѣцѣди прѣвъ сито и се размѣша съ картофено брашно, резмито съ студена вода.

Непотрѣбната по нѣкога лимонова и про-токалова лимонова кора, се чисти колкото е възможно по добръ отъ бѣлата си кожа и се пази за употребление въ добръ запушени кутинки.



## О г л а в л е н и е

### Готварницата:

	Стр.
а) Приготовление на естиетата . . . . .	1
б) Прѣдварителни указания необходими при готвението . . . . .	6
в) Топление машината при приготвението разнитѣ видове естиета . . . . .	17
г) Разрѣзване . . . . .	20
д) Украшение на блюдата . . . . .	25
Салфетка „чанта за писмо“ . . . . .	29
„ „Конвертъ“ . . . . .	30
„ „Трѣба“ . . . . .	31
ж) Обозначение мѣрката и теглото въ съ-отвѣствие съ числото на лицата . . . . .	31
Таблица за теглото за облѣгчение при даванието провизии . . . . .	34

### Готварски рецепти:

Масни супи . . . . .	35
а) Частъ говежди бульонъ съ принадлеж-ности . . . . . ( 9 рец.)	41
б) Подправени месни супи . . . . . (19 „ )	48
в) Супи пюре . . . . . ( 8 „ )	61



г) Млѣчни супи . . . . .	( 4 ред. )	67
д) Супи отъ овощия . . . . .	( 6 " )	70
е) Супи отъ вино . . . . .	( 2 " )	76
ж) " " бира . . . . .	( 3 " )	78
Приправки къмъ супата . . . . .	( 9 " )	80
Принадлѣж. къмъ супата . . . . .	( 12 " )	85
Соусове . . . . .		96
а) Горѣщи соусове . . . . .	( 9 " )	100
б) Студни соусове . . . . .	( 6 " )	105
в) Сладки соусове . . . . .	( 9 " )	108
Закуски (Nors d'oeuvres) . . . . .	( 10 " )	113
Горѣщи Nors b'oeuvres . . . . .	( 19 " )	124
Естиета отъ яйца . . . . .	( 9 " )	138
Баници и банички (пирожки) . . . . .	( 9 " )	145
Тѣсто . . . . .	( 3 " )	153
Зеленчуца . . . . .	( 31 " )	155
Естиета отъ картофи . . . . .	( 14 " )	183
Гѣби . . . . .	( 11 " )	196
Естиета отъ месо (говеждо) . . . . .	( 29 " )	204
Телешко месо . . . . .	( 29 " )	237
Овчо месо . . . . .	( 12 " )	263
Козье месо . . . . .	( 2 " )	275
Свинско месо . . . . .	( 14 " )	277
Дивичъ . . . . .	( 8 " )	290
Диви птици . . . . .	( 9 " )	299
Домашни птици . . . . .	( 15 " )	308

Салати . . . . .	( 8 ред. )	320
Компоти . . . . .	( 7 " )	326
Пудинги . . . . .	( 14 " )	331
Пирожни и горѣщи сладки естиета ( 8 " )		343
Яйчници и блини . . . . .	( 10 " )	350
Студени сладки естиета . . . . .	( 12 " )	357
Кремове . . . . .	( 12 " )	366
Естиета за болни . . . . .	( 14 " )	377
Постни естиета . . . . .	( 8 8 )	385
Употрѣбление остатѣцятъ отъ естиета . . . . .		397

Важни печатни грѣшки.

страница	напечатано	кой редъ	да се чете
89	75 гр. дрожди	1 отъ горѣ	25 гр. дрожди
"	75 " "	6 " "	25 " "
146	75 " "	4 " "	25 " "
"	75 " "	20 " "	25 " "
147	75 " "	24 " "	25 " "
148	75 " "	17 " "	25 " "
152	75 " "	1 " "	25 " "
"	75 " "	3 отъ долъ	25 " "
155	75 " "	10 " горѣ	25 " "



### Къмъ почитаемиѣ читателки и читатели.

Обръщаме сериозното внимание на почитаемиѣ си читателки и читатели, върху издадената отъ мене „Книга за Консервити“, отъ същата авторка, която е едно прѣкрасно допълнение къмъ настоящата книга.

Знае се, че много отъ по заможниѣ семейства у насъ всѣка година харчатъ много пари за купуване разни консервирани зарзавати и овоция, когато пъкъ семействата отъ сръдна рѣка, като нѣматъ материалната възможность да купуваѣ такива, не могатъ и да се ползуютъ отъ тѣхъ.

Съ нашата „Книга за Консервити“, която е едно много добро и практично ръководство, всѣки самъ въ къщата си може да си прави нужниѣ му за прѣзъ зимата консерви, и ползата отъ това ще бжде грамадна.

Заможниѣ семейства, подъ ръководството на тая книга, ще могатъ да си приготвяватъ нужниѣ имъ консерви отъ зарзавати и овоция съ 80% по ефтино отколкото ги купуваѣ сега, а семействата отъ сръдна рѣка, на и по сире-