

Сотвержека книга / или / наставленія за
 безкажбы гостбы / шоредъ какъто въ
 правитъ / въ цариградъ / и разны дѣла
 и исправка / избраны отъ разны книгъ /
 изданіе първо / цариградъ / въ печатъ
 чинъ на / въ / 1820.
 отъ П. Р. Славенкоу

Распознаваніе и избираніе на разны рыбы и други нѣща за гостбы.

1150

...но не е толкозь важно въ домашнытъ ра-
 боты, колкото избираніето на добры мяса и дру-
 гы нѣща за гозбы.

На пуйкытъ и на кокошкытъ краката трѣ-
 ба да сж черны и меки, а покѣтиѣ късы. На
 старыитъ мисирякъ очитѣ всякога сж хлѣтнѣли и
 ногѣтиѣ му сухи и късы.

Капонътъ, за да е добъръ за кланіе трѣба
 да има едия дебелъ жилъ отъ странъ на во-
 денницѣтъ си, гребевтъ му да бѣде лѣскавъ, гушата
 му и трѣтката му да сж дебелы.

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

НАС БИБЛИОТЕКА-ТОРНОВО
 ДЕПОЗИТНИ
 19.34.11.1935

ДАР
 ОТ Евгения ч. Пеевска Петикова
 11.12.1935

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

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

Овчина. — Когато е стегнхто, червено, а тлъстината му бѣла, добро е. Овчина до петъ годишнх овцх е прѣсна, ако да ся коли по нѣкогашъ и по младх. Тлъстината на по-млады овце ся дѣли лесно, а на старытъ е жилава. Ако е овцата болна, месото бива лигаво и като го стиснешъ пуца водх, а лойтъ бие на желто. Месото на звиска е по-вкусно, и то бива по-тлъсто отъ на багнхтъх овцх.

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

Мисирка (пуйка) — кога ще купувашъ птицы трѣба да гледашъ да сж млади. Старата мисирка има коравы и червеникавы крака, а младата черникавы. Ако е заклана гледай да сж очигѣ ѣ пълны и краката ѣ влажны, иначе тя е отколѣшна и можешъ да ѣхъ познаешъ че не е добра, ако е синя, зеленѣ.

Кокошки, кога имъ сж краката и гребенитѣ гладки, млади сж, когато сж разрошены, храпавы и чипаты, стари сж.

Гжскы — когато сж стари краката и гагытѣ имъ сж червены, а кога сж млади — жытобѣлы. Заклани кога сж, ако имъ ся прѣгивать краката — прѣсны сж; ако ли сж коравы — стари сж.

Патицы (юрдечкы), гледай да имъ сж меки краката и надуты гушитѣ. Питомытѣ сж жыты, а дивытѣ сж червены крака.

Скомрія рыба трѣба да е свѣсѣмъ прѣсна, защото иначе не струва освѣнь за въ саламура.

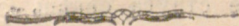
Рѣчнытѣ рыби сж най-вкусны, ако ся готвятъ до като сж още прѣсны.

Мидитѣ (скойкы), когато ся стегнжты добрь черупкытѣ имъ показватъ че сж прѣсны. Миди сж малкы черепуны сж най-вкусны.

Гжбытъ. Человѣкъ не може да ся положи на цвѣтѣтъ на гжбытѣ, но чисто-жытытѣ, вѣстмынѣ и вѣсчервеникавытѣ, или червенитѣ сж повече отъ добръ породж, а блѣдножытеникавытѣ,

быстрыѣ, зеленикавыѣ и тѣзи които иматъ червеникаѣ на кръвѣтъ сѣ повечето лоши или както ги наричатъ скоросмъртници. Добрыѣ гѣбы ся вѣдятъ въобще на чистѣ въздухѣ по полѣпыѣ или подѣ сѣнкаѣ и сѣ коравы и бѣлизнавы но лесно ся трошатъ, а тѣзи които никнѣтъ въ пещеры и по дълбокы и влажны мѣста или по торове и ся размазватъ тѣ сѣ повече смъртници и познаватъ ся по жидкостѣтъ и мекошавостѣтъ си.

Въобще гѣбы които иматъ добръ миризмѣ ся добры, а тѣзи които вонятъ сѣ лошавы. Порѣси малко соль на опакрыто на гѣбѣтъ, ако стане жълта мръсница е, ако ли почернѣе добра е. Булото на лошавыѣ е пирпилаво и бѣлизнаво, като ги отрѣжешъ посийняватъ, а булото на добрыѣ е червеникаво и дръжіето имъ е бѣло и кораво.



ОТДѢЛЪ I.

За чорбытъ.

Нохутена чорба.

Слануточна сочина. — Тази чорба е много пріятна и укрѣпителна. Първо, като попарятъ нухутьтъ и обѣлятъ коржтъ му (шюшлюпытъ), варятъ го съ сѣщятъ водѣ до двѣ поотмекне. Подирѣ прѣцѣждатъ воджтъ му, стриватъ го добръ съ поварейкжтъ и го варятъ пакъ умѣренно съ кокошж чорбж или съ другж каквж да е меснж водж.

Нѣкои пакъ като обѣлятъ коржтъ на нухутьтъ, изсушаватъ го и го стриватъ въ единъ хаванъ. Подирѣ го прѣсѣватъ съсъ сито и го варятъ по горній начинъ. Последнето иска много врѣме.

Рыбя чорба.

Зематъ еднаж окж рыбж леврекъ или кефаль, коѣкто като омыжтъ, насоляватъ ѣж и ѣж турятъ въ еднаж тавж. Подирѣ нарѣзватъ на ситно пол-

винъ окж червенъ лукъ и го кавърдисватъ (опражватъ) съ 40 или 50 др. дървено масло и малко соль. Сетнѣ пакъ го кавърдисватъ малко нѣщо съ единъ шепъ майданосъ (миродіѣ) и единъ шепъ гюзумъ (джоджанъ) и като му турятъ полвинъ окж лютъ оцетъ, варятъ го добръ. Тогазъ като го прѣцѣдять чистичко прѣзъ едно рѣдко платно, турятъ го въ по-големъ ссѣдъ и го варятъ заедно съ рыбѣтъ, коѣто като сварятъ умѣренно, изваждатъ ѣ и прѣцѣждатъ водѣтъ ѣ. Сетнѣ отдѣлятъ коститѣ ѣ и ѣ нареждатъ въ ссѣдове. Сетнѣ зематъ само жылѣтъ на 50 яйца, чалкадисватъ гы въ единъ ссѣдъ и гы възварятъ твърдѣ малко съ прѣцѣденѣтъ водѣ, колкото да излѣзе миризмѣтъ на яйцата, и изцѣждатъ вѣтрѣ 10 лимоня. Подирѣ зематъ 2 др. шафранъ, държатъ го малко нѣщо въ хладкѣ водѣ, прѣцѣждатъ го, и като го смѣсятъ съ другѣтъ водѣ, снематъ го отъ огъня и го изливатъ върху рыбѣтъ въ ссѣдоветѣ, коѣто посипватъ отгорѣ съ малко дарчинъ (канела) и ѣ оставятъ да истине до 5 или 10 часа.

Дробова чорба.

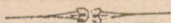
Първо, нарѣзватъ на ситно бѣлый дробъ на агне или на овцѣ и, като го сварятъ съ малко водѣ, турятъ му малко меснѣ чорбѣ, или ако нѣма, нарѣзватъ добръ единъ главъ лукъ, опържеатъ (кавърдисватъ) го съ единъ лѣжицѣ масло. Поди-

ръ го турятъ върху дробтъ съ малко водѣ и като го сварятъ добръ, снематъ го отъ огъньтъ. Слѣдъ туй зематъ жълтъкътъ на нѣколко яйца, разбиватъ ги въ единъ ссѣдъ съ малко оцетъ или лимонъ, което като сварятъ малко нѣщо, изливатъ го върху чорбѣтъ. Когато ся кавжрдисва лукътъ, ако му ся тури майданосъ (миродія) и гюзумъ (джоджанъ), чорбата става още по-добра. Когато изсипятъ чорбѣтъ въ ссѣдове, поръсватъ ѿ съ дарчинъ.

Кисела чорба.

Тя ся употреблява по сватбытъ. Първо, зематъ кѣсове отъ по-мазнытъ мѣста на овче месо, нарѣзватъ ги и турятъ толкози водѣ на огъньтъ, колкото ссѣдове ще стане чорбата. Щомъ ся сварятъ кѣсоветъ, прѣсѣватъ малко чисто брашно, разбъркватъ го съ малко чистѣ водѣ, и за да не стане на топчета, варятъ го до дѣто излѣзе миризмата му. Подиръ зематъ нѣколко яйца разбиватъ ги съ малко оцетъ или лимонъ, които възваряватъ малко и подиръ ги изливатъ въ ссѣдтъ, който ври на огъньтъ, като ги разбъркватъ съ поварейкѣтъ. Како излѣйтъ чорбѣтъ въ ссѣдове, поръсватъ ѿ съ дарчинъ и пиперъ.

ОТДѢЛЪ II.



З а к е б а п ы т ъ.

Шишъ кебабъ

Ръжнова печенина. — Първо зематъ 2 оки жубаво овчѣе месо, нарѣзватъ го на кжсове колкото едно яйце, турятъ отгорѣ му луковъ водъ и го посыпватъ умѣренно съ соль, пиперь и дарчинъ. Подирѣ го оставятъ нѣколко часа покрито. Второ, ако има доматы зематъ половинъ окъ и ги прѣцѣждатъ, или ако нѣма, приготвятъ луковъ прѣцѣденъ водъ. Подирѣ набождатъ кжсоветъ на шишѣтъ, който въртятъ полека-полека, като му даждтъ огънь само отстраны. Като захване да ся прѣпища, турятъ му измежду по малко луковъ водъ или отъ доматы (червени мюхлета, френкъ патладжанъ) и слѣдъ като ся опече добрѣ, изваждатъ го отъ шишѣтъ, нареждатъ го въ ссѣдове и го ѣдѣтъ до дѣто е топълъ. Много по-мекъ и по-сладкъ става, ако го пекѣтъ бавно.

Таукъ кебабъ.

Кокоша печенина. — Като очистятъ кокошкѣтъ добрѣ, турятъ ѣ соль, пиперь и дарчинъ и ѣ оставятъ нѣколко часа. Подирѣ, набождатъ ѣ на единъ шишъ и ѣ пекѣтъ на умѣрентъ

огънь. Като захване да кypi мастьта ѝ, посыпватъ ѝ съ малко чисто брашно и пакъ ѝ въртатъ до дѣто ся прѣпече; направятъ сѣщото 3-4 пѣтя, и тогазь ѝ обвиватъ въ единъ или въ два табака хартіѣ за прозорцытъ, които завързватъ съ концы и оттамъ на сѣтъ ѝ пекѣтъ още по-вишъ часъ. Подиръ изваждатъ книгѣтъ, турятъ ѝ въ единъ сѣждъ, и по-добръ е да ся ѣде до дѣто не е истинѣла.

Кърма таукъ кебабъ.

Ломна кокоша печенина. — Като очистятъ нѣколко кокошки, оставятъ да стоятъ ако не 24, то поне 12 часа; тогазь раздѣлятъ ги на половини, изваждатъ имъ всичкытъ кости съ единъ остъръ ножъ. Подиръ нарѣзватъ ги като кѣймъ и имъ турятъ соль, пиперь и дарчинъ. Тогазь турятъ имъ една чашъ луковъ водъ и ги оставятъ до 1 часъ. Най-послѣ нарѣждатъ ги на шишѣтъ, и ги пекѣтъ отъ далечъ на слабъ огънь. Като захванѣтъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ малко стопено чисто масло, заедно съ кокошѣтъ суровѣ масть до дѣто ся опежѣтъ добръ. Туй послѣднѣто ги омекчава много.

Сюдъ кебабъ.

Млѣчна печенина. — Има нѣколко видове, по по-добрыйтъ става като зематъ нѣколко месо агнешко или овчѣе, нарѣзватъ го и като му турятъ соль и пиперь, оставятъ го 1-2 часа. Подиръ

турятъ стгорѣ му прѣсно млеко, което до дѣто ся запѣни и възври нѣколко пѣти, изваждатъ късовете отъ тенджератѣ. слѣдъ като истиватъ, набождатъ ги на шишѣтъ, и ги пекатъ на слабъ огънь. Като захванатъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ по-малко прѣснакъ заедно съ кокошѣ масть. Ако капи много мастьта имъ, порѣсватъ ги съ малко брашно до дѣто ся опежатъ добръ. Най-подирѣ като ги извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ ги съ дарчинъ и иматъ добръ вкусъ и сладость за ѣденіе.

Кушъ кебабѣ.

Птица печенина. — Първо нарѣзватъ малко овчѣе или агнешко месо, което размѣсватъ съ еднѣ чашѣ луковѣ водѣ, въ коѣто турятъ малко соль; пиперъ и го оставятъ 1-2 часа да стои. Подирѣ го набождатъ на шишѣтъ, който въртятъ полека на умѣренъ огънь и като захване да капи, порѣсватъ го съ чисто брашно до дѣто ся опече добръ. Като го извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ му малко дарчинъ и малко кыміонъ и го ѣдятъ до дѣто е топълъ. Този кебабъ е много пріятенъ.

Тавшанъ кебабѣ.

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

баждатъ на шишѣтъ, който въртятъ на огъньтъ отдалечъ. Сетѣ съчукватъ 5-10 шкелиды бѣлъ лукъ (чесънъ) съ малко соль въ единъ хаванъ и го размѣсятъ съ двѣ чаши оцетъ и 2 лажицы до-
бро прѣсно масло, което като подварятъ малко, оставятъ го. Кебабътъ като захване да капи, турятъ му горѣреченныйтъ съставъ съ кокошъ масть, Като направятъ тѣй нѣколко пѣтя, снематъ ши-
шѣтъ отъ огъньтъ, шибатъ го съ единъ тънъкъ дюлевъ прѣчкъ, и подирѣ пакъ го турятъ на о-
гъньтъ до дѣто ся опече добръ. Като го изва-
дятъ въ единъ ссѣдъ, изливатъ отгорѣ му речен-
ныйтъ съставъ и го варятъ до дѣто водата ста-
не като дробъ и подирѣ го ѣдѣтъ.

Отъ кѣймъ фурунъ кебабъ.

Сдробена печеница въ пещь. — Приготвятъ колкото трѣба овчъ кѣймъ. Подирѣ нарѣзватъ малко лукъ и го кавѣрдисватъ съ малко чисто ма-
сло. Като посинятъ кѣймѣтъ съ соль, пиперь и дарчинъ кавѣрдисватъ ѣъ заедно съ лукътъ мал-
ко нѣщо. Сетѣ зематъ вътрѣшнѣтъ масть на агне или на овцъ, нарѣзватъ ѣъ колкото единъ дланъ, и завиватъ въ неѣ кѣймѣтъ, който ту-
рятъ въ единъ тепсіѣ въ пещьтъ да ся опече. Ако щѣтъ да турятъ фѣстѣцы или сухо гроздіе въ кѣймѣтъ още по-добръ става.

Тасъ кебабъ.

Блюдиѣ печенина. — Зематъ тѣсто овчѣ мо

ео и го нарѣзватъ на късове като орѣхчета, които умѣсватъ добръ съ счукавъ лукъ, соль, пиперь, дарчинъ и какуле. Като ся жине 2 часа, турять гы въ единъ чорбявъ тасъ, който като затворять добръ, турять го въ единъ дълбокъ тепсіѣ и го варять до единъ часъ и половинъ на пиростіѣтъ (саджакъ). Като изври водата му, изваждатъ го отъ огньтъ, турять малко меснѣ водѣ съ омытъ оризъ въ тепсіѣтъ и го варять пакъ. Ако оризътъ е честъ, турять му малко водѣ до дѣто стане умѣренъ. Когато ще го ѣдѣтъ дигзатъ тасѣтъ отъ срдѣтъ на тепсіѣтъ. Този кебабъ е много прочѣтъ и пріятенъ.

Кебабъ отъ долма агне.

Печенина отъ напълнено агне. — Слѣдъ като извадятъ дробѣтъ и търбухѣтъ (шекѣбето, корминѣтъ) на агнето, турять го въ единъ голѣмъ тенджерѣ цѣличко, и го възварять единъжъ, дваъжъ. Корминѣтъ и дробѣтъ нарѣзватъ на ситно и гы оставять. Подирѣ кавѣрдисватъ въ единъ тавѣ 100 др. чисто масло съ малко лукъ. На дробѣтъ турять фастѣцы и сухо гроздіе и като захване да ся прѣпича, турять му още оризъ, малко дарчинъ, соль и пиперь. Като гы бъркатъ постоянно, турять му по малко водѣ отъ попареното агне. Щомъ ся поопече реченныйтъ дробъ, снематъ го отъ огньтъ, и напълнятъ съ него агнето, и го зашиватъ съ копцы. Подирѣ като го полѣѣтъ съ малко луковѣ водѣ, турять го въ

еднѣ тепсіѣж и го мѣтатъ въ пещьтѣж. Ако агнето е тлъсто, добръ, или ако не е, турятъ тепсіята малко чисто масло. Като ся опече отъ еднѣтѣж странѣж, обращатъ го и отъ другѣтѣж, и подирѣ го ѣдѣтъ до дѣто е топло. Агнето мрже да ся напълне и безъ да ся вари, но да ся попари ѿ по-добрѣ.

Джигеръ кебабѣж.

Дробова печенина. — Нарѣзватъ черныйтъ дробъ ва овцѣ или на агне, набождатъ го на шишѣтъ, обвиватъ го въ вѣтрѣшнѣтъ имѣ масть и като го опежѣтъ, изваждатъ го въ единѣ ссѣдѣ. Подирѣ счукватъ добръ 2-3 шкелиды бѣлъ лукъ (чесънѣ) и заедно съ 1-2 чаши оцетѣ, водѣж и соль изливатъ го отгорѣ му. Като постои малко нѣщо на пепелянѣ огънѣ, ѣдѣтъ го.

Скабриченѣ кебабѣж.

— Зематъ нѣколко прѣсны скабрицы (скомріи) които като очистятъ, ако сѣ голѣмы на 3 части, или ако не на двѣ части ги раздѣлятъ и слѣдѣ като имѣ турятъ соль и пиперѣ, оставятъ ги до единѣ часѣ. Между всякѣ часть турятъ по единѣ дафиновѣ листѣ, когато ги набождатъ на шишѣтъ. Испърво ги пекѣтъ на слабѣ огънѣ, и подирѣ на по-силенѣ, до дѣто ся опежѣтъ. Като ги извадятъ отъ шишѣтъ до дѣто сѣ топли, истискватъ имѣ лимонѣ и ги ѣдѣтъ.

Кебабытѣ на кѣлѣчѣ-балѣтѣж (саблярка) и на

паламутѣтъ ся правѣ по сѣщій начинѣ. Кебабѣтъ на иланѣ-баджѣ (заміорѣкъ) е още по-добърѣ, като ся опече, да ся обѣли кожата.

Тука ще споменемъ и за к ю л ъ б а с т і я т ѣ, които сѣ съединяватъ съ кебабытъ.

Таукъ кюль-бастѣсѣ.

Кокоша печенина на жарѣ. — Има нѣколко видове отъ които най-добрий е този видъ: приготвятъ тлѣстичкы кокошкы колкото трѣбать, раздѣлятъ ги на двѣ части и като ги по нацѣпятъ отвѣтрѣ съ остърѣ ножъ, изваждатъ всичкытъ имъ кости. Като остане само месо, нарѣзватъ на 4-5 части и като надупчатъ по-дебелитѣ имъ мѣста, насаляватъ ги съ соль, пиперъ и дарчинъ и ги оставятъ нѣколко часа. Подирѣ турятъ ги върху скарѣтъ (сковрадѣ) на умѣренъ огънь и ги прѣвиватъ често. Като ся прѣпекѣтъ, турятъ ги въ единъ сѣждъ съ кокошѣ или меснѣ водѣ и ги варятъ до дѣто умекнѣтъ.

Овча и агнечка кюль-бастія.

— Зематъ откъдѣ ребрата месо, което ся нарича прѣзола, нарѣзватъ го заедно съ грабнакѣ, и го бѣѣтъ добръ съ чемшировѣ токмакъ или въ хаванѣ до дѣто ся поплощи, тогазѣ го насаляватъ съ соль, пиперъ и го разбѣркватъ добръ. Подирѣ го турятъ на скарѣтъ на слабъ огънь и го обрѣщатъ често, до дѣто ся опече добръ. Още по-добра става, ако ѣ турятъ лукъ и майданосѣ.

Тенджерѣ кюль-бастѣсѣ отъ телеш- ко и говеждо месо.

Земать отъ по-мазнытѣ мѣста говеждо ме-
со, нарѣзвать го колкото едик длань и го по-
поеквать. Като го надупчатъ, насолявать го съ
соль и пиперъ и слѣдъ като ся припече на ска-
рѣтѣ, турять го въ тенджерѣтѣ. Въ неѣ турять
нѣколко обѣлены шкелиды бѣлъ лукъ и 1-2 ча-
ши оцетъ, на който до дѣто възври, турять му или
меса водѣ или само водѣ съ малко дарчинѣ и
кыміонѣ и го варять до дѣто умекне.

Попарена рыбена кюль-бастія

Първо, подирѣ като очистять скабриѣтѣ
или кефалѣтѣ, турять ги въ врѣлѣтѣ водѣ въ
тенджерѣтѣ и тутакъ-си ги попарвать. Подирѣ
ѣх пекѣтъ на скарѣтѣ, дѣто миризмата ѣ липсу-
ва. Сетѣ нарѣзвать 1-2 шепы майданосѣ (въ
единѣ ссѣдѣ, върху който турять малко соль и
печенѣтѣ рыбѣ, Изливатъ отгорѣ ѣ 1-2 чаши о-
цетъ и водѣ, и ѣх варять до дѣто изври водата
ѣ. Като ѣх извадятъ отъ огнѣ, ако ѣ стиснатѣ
единѣ лимонѣ, още по-добра става.

Кѣлѣчѣ и паламутѣ кюль-бастѣсѣ.

Нарѣзвать всякѣ рыбѣ на трѣкала, насо-
лявать ѣх и като постелятъ скарѣтѣ съ дафино-
вы листы, турять рыбѣтѣ отгорѣ имѣ. Като ѣх
опекѣтъ и отъ двѣтѣ ѣ страны, стисвать ѣ ли-

монъ до дѣто е топла. Ако има лешниковъ тараторъ да ѝ ся тури, още по-добра става.

Стридія кюль-бастѣж.

Като отворятъ полека корытъ имъ, ввѣрлятъ празнытъ, а на пълнытъ турятъ нѣколко кашки дръвено масло, соль и липеръ. Подирѣ гы нареждатъ единъ по единъ на скарѣтъ и като ся опекаѣтъ, стискатъ имъ лимонъ и гы ѣдѣтъ.

Скабрична кюль-бастія.

Разрѣзватъ коремътъ на скабрицытъ, изваждатъ вѣтрѣшностьтъ имъ и, като гы очистятъ, наsoleватъ гы и гы оставятъ до 1 часъ. Подирѣ намазватъ скарѣтъ съ малко дръвено масло и нареждатъ рыбытъ отгорѣ ѝ, които като ся опекаѣтъ изваждатъ въ единъ ссѣдъ. Подирѣ нартзватъ малко лукъ и майданосъ отгорѣ ѝ и истискиватъ лимонъ. Най-добра става, като захване да кипи, да ѝх посипватъ съ малко чисто брашно, или пакъ прѣди да ѝх турятъ на скарѣтъ, да ѝх посипватъ съ брашно.

Сырена кюль-бастія.

Зематъ единъ табакъ хартіѣхъ за прозорцытъ и ѝх направятъ като таѣхъ, намазватъ вѣтрѣшностьтъ ѝ съ добро чисто масло и турятъ въ веѣхъ ситно надупчаныѣ кашкавалъ или кашеръ сыренѣе, което трѣба да изпълни книгѣтъ. Подирѣ като го опекаѣтъ съ книгѣтъ заедно на скарѣтъ

изваждатъ книгѣтъ и го ѣдѣтъ. Казвать че тази
кисль-бастія была добра за ѣденье въ врѣме на
угощениѣ.

ОТДѢЛЬ III.

Заехниѣтъ

Бѣла яхнія.

Като нарѣжатъ и очистятъ месото, турятъ
го въ тенджерѣтъ и го варятъ съ водѣ и соль.
Като възври нѣколко пѣти, изваждатъ пѣнѣтъ му
и го снематъ отъ огъньтъ. Като прѣцѣдятъ во-
дѣтъ му, отдѣлятъ малкытъ кости. Подирѣ го ту-
рятъ пакъ въ тенджерѣтъ съ прѣцѣденѣтъ водѣ
отъ варенѣ нухуть и малко нарѣзанѣ лукъ и го
варятъ до дѣто остане мазната вода. Ако му ту-
рятъ отъ натопенѣ франзелѣ и го варятъ пакъ
малко нѣщо още по-добра става.

Червена яхнія.

За нейъ приготвятъ тѣстичко кѣвѣрджикъ
месо, което нарѣзватъ и турятъ въ тенджерѣтъ
споредѣ горній начинѣ. Като възври нѣколко пѣ-
ти изваждатъ пѣнѣтъ му и като го снематъ отъ

огънѣтъ, зематъ лой-тъ му отгорѣ и ѣ турятъ въ единъ тавѣ. Съ този лой опражватъ лукътъ добръ, който турятъ въ другъ тенджерѣ заедно съ месото и варенъ нухудъ и го варятъ съ прѣднѣтъ му водѣ. Подирѣ нареждатъ въ единъ сѣдъ сѣщъ франзелѣ опечена на скарѣ и турятъ отгорѣ ѣ яхнѣтъ, като ѣ варятъ още малко.

Попска яхнѣ отъ телешко месо.

За неѣ зематъ тѣсто телешко месо, нарѣзватъ го и като го омыѣтъ, варятъ го въ едно дълбоко прѣстено гърне заедно съ нѣколко главы лукъ, 8-10 цѣлы главы бѣлъ лукъ, соль, липеръ, кыміонъ и 3 чаши оцетъ. Подирѣ замазватъ капакътъ му добръ съ тѣсто, и отгорѣ залѣпятъ кѣгъ за да не излѣзва никакъ парата му. Сетѣ го варятъ до 3-4 часа въ пещъ или на слабъ огънъ. Трѣба да ся измазва добръ сѣдѣтъ на около, защото иначе не става добра яхнѣта.

Кѣзартма.

Тя ся употрѣбѣва повечето на сватбытъ. Зематъ тѣстичко месо, нарѣзватъ го на голѣмы кѣсове, насоляватъ го и го варятъ споредъ както по-горѣ казахмы. Като извѣрѣятъ пѣнѣтъ му, изваждатъ кѣсоветъ, поливатъ го съ кысяло млѣко (югуртъ) и го прѣпичатъ съ масло. Подирѣ го варятъ пакъ заедно съ добръ опраженъ лукъ и съ първѣтъ имъ водѣ, като затворятъ добръ капакътъ на тенджерѣтъ. Като остане водата

само лой, снематъ ѿ вече отъ огнь-тъ.

Майданозова яхнія.

Нарѣзватъ овчието месо, което като възври нѣколко пѣтя, изваждатъ, прѣпѣнятъ го и като прѣцѣдятъ водѣтъ му, отдѣлятъ дребныѣ кости. Подирѣ нарѣзватъ лукъ на трѣкалета, турятъ го заедно съ масло върху месото, което варятъ въ прѣцѣденѣтъ водѣ. Когато захване да увира, турятъ му много майданозъ и веднѣжъ дважъ като възври, снематъ го. Ако му турятъ 1-2 яйца съ лимонъ, още по-добра става.

Чеснова яхнія.

Нарѣзватъ доста месо, отъ което единѣ часть турятъ въ тенджерѣтъ. Тогазъ зематъ чесанъ (бѣлъ лукъ), обѣлватъ горниѣтъ му странѣ и турятъ единѣ катъ отъ него и единѣ катъ отъ месото до дѣто ся напълни тенджерата. Сетнѣ опражватъ нѣколко главы лукъ, изсипватъ го върху месото съ нѣколко чаши оцетъ, малко водѣ, соль, пиперь, кыміонъ и го варятъ до дѣто ся причерви.

Агнешка кѣзартма.

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

Пача яхнѣсѣ.

Земать краката на овѣж или на теле, на-
рѣзвать ги чистичко и ги варятъ добрѣ въ тен-
джерѣтъ съ водѣ. Подирѣ опражвять доста лукъ,
който турятъ въ тенджерѣтъ съ попаренъ ну-
хуѣ и го варятъ съ водѣтъ на пачѣтъ. Като у-
ври добрѣ, изваждатъ едрѣтъ кости и ги варятъ
още малко съ сѣщѣтъ водѣ.

Ехнѣя отъ заешко месо.

Нарѣзвать единъ заецъ, омыватъ го два-3
пѣти и го оставятъ нѣколко часа въ водѣтъ, до
дѣто липса кръвѣта му. Подирѣ, нарѣзвать на-
ситно 5-6 главы лукъ и го турятъ въ тендже-
рѣтъ съ заешкѣтъ кѣсове и малко соль. Като
поуври, прѣцѣждатъ водѣтъ му и отдѣлятъ лу-
кѣтъ. Тогазъ очистятъ шкелидѣтъ на еднѣ, двѣ
главы чесанъ, които заедно съ 5-6 чаши оцетъ
и прѣцѣденѣтъ водѣ турятъ пакъ въ тенджерѣ-
тъ, и ѣх варятъ до дѣто остане наполовинѣ. По-
дирѣ кавѣрдисватъ прѣцѣденѣтъ лукъ съ масло
и го исипватъ върху месото, което варятъ до дѣ-
то изври водата му.

Кѣзартма яхнѣя съ доматы.

Нарѣзвать на едро три окы месо, което ка-
то опражатъ (кавѣрдисатъ) изваждатъ го и съ не-
говѣтъ масть кавѣрдисватъ малко лукъ, който ту-
рятъ заедно съ месото въ тенджерѣтъ. Тогазъ
зематъ еднѣ окѣ червени доматы които прѣцѣж-

дать прѣзь астаръ или прѣзь снго изливатъ го върху месото, и го варятъ. Подирѣ му туратъ, соль, пиперь и водѣ, коѣкто като изври, снематъ го отъ огъньтъ и го посипватъ въ дарчинъ.

Попска яхнія отъ скабрицы.

Първо очистятъ скабрицытъ, попарватъ ги и като истипатъ изваждатъ коститъ имъ. Подирѣ нарѣзватъ нѣколко главы лукъ на трѣкалета и го кавърдисватъ малко нѣщо съ дръвено масло. Половинѣтъ отъ него туратъ въ единъ ссѣдъ и отгортъ му нарѣждатъ попаренѣтъ рыбѣ, а половинѣтъ распрѣсватъ надъ рыбѣтъ коѣкто варятъ отдалечъ съ малко ецетъ и малко водѣ. Когато ще ѣждатъ ако искатъ, стискватъ ѣ лимонъ, и ѣ посипватъ дарчинъ.

Френска яхнія.

Зематъ три оки кабалжѣ безъ кокалы добро говеждо мѣсо, коего нарѣзватъ на дълго и го завръзватъ едно връзь друго яко съ концы или съ кѣнапъ. Като стане едно цѣло, продупчатъ го съ ножтъ на 15 мѣста и туратъ вѣтрѣ чесновы шкелиды. Подирѣ съ 100 др. чисто масло го туратъ въ тенджирѣтъ, на коѣкто затварятъ добръ капакътъ и го варятъ на слабъ огънь до 3 часа. По въ туй растояніе, месото трѣба да ся обърне 4-5 пѣтя. Подирѣ зематъ нѣколко картофы, обѣлватъ корѣтъ имъ и ги туратъ въ тенджерѣтъ заедно съ водѣтъ на 1 окѣ доматы и

гы сваряватъ добръ. Картофьтъ ако сж пражены по-добръ става. Тази яхнія е прочута между френцытъ.

Кокоша яхнія.

Зематъ еднѣ окѣ кѣварджикъ месо и еднѣ кокошкѣ, който като очистятъ, раздѣлятъ ѣх на двѣ части и заедно съ месото ѣх турятъ въ еднѣ тенджерѣ, като възври прѣпѣнятъ ѣх и ѣх снематъ отъ огньтъ. Подирѣ отбиратъ отгорѣ мастьтъ ѣ и ѣх турятъ въ еднѣ тавѣ. Въ неѣх нѣрѣзватъ 1 окѣ лукъ, който като опражатъ, изваждатъ го и кавѣрдисватъ съ сжщѣтъ мастъ кокошкѣтъ. Ако ли не стигне мастьта, турятъ и малко чисто масло. Най-сетнѣ зематъ половинѣ окѣ натопенѣ нухудъ който турятъ въ тенджерѣтъ съ еднѣ чашѣ оцетъ и го варятъ съ варенѣтъ водѣ.

З а к ю ф т е т а т а.

Кебабъ кюфте.

— Зематъ 1 окѣ телешко или овчѣ месо кабалѣкъ, насоляватъ го наедно съ малко майданосъ и 3-4 главы лукъ, кѣйдисватъ го добръ на еднѣ дѣскѣ. Подирѣ го правятъ на топчета и го пекѣтъ въ еднѣ тавѣ съ чисто масло. Нѣкои нѣрѣзватъ лукътъ и майданосътъ особно, обѣркватъ го съ малко соль и го турятъ върху кѣймѣтъ.

Безводны кюфтета.

Къйдисвать овчѣе месо, насолявать го съ соль, пинерь и дарчинъ и като го обърквать съ лукъ и водж правать го на топчета. Подирѣ турять единый тасъ въ едиѣ теѣджерѣ, въ тасѣ турять малко водж и малко чисто масло. Тогазъ наѣстятъ направеныѣ кюфтета въ тасѣ и като замажѣтъ съ тѣсто капакѣтъ на теѣджерѣтъ, варять го до 1-2 часа.

Кюфтета съ майданосъ.

— Къйдисвать месото, насолявать го и го правать съ масло на топчета. Подирѣ наръзвать лукъ на трѣкалета и заедно съ майданосѣтъ го кавърдисвать съ сѣщото масло. Като объркать нѣколко пѣти, турять го въ единый сѣждъ съ кюфтетата, върху който изливать двѣ чаши оцетъ и 2 чаши вода и подирѣ ги варять отдалечъ.

Подправены (тербіели) кюфтета.

Насолявать добръ кѣймѣтъ, наръзвать ѣ лукъ и като ѣ направать на малкы топчета, варять ѣ само съ водж. Подирѣ разбивать нѣколко яйца съ малко солъ и лимоновж водж, които обърквать и като захванѣтъ да ся сѣжѣтъ турять имъ по едиѣ лѣжицѣ отъ водѣтъ на кюфтетата. Най-сетѣ като поистинѣтъ, иссипвать ги върху кюфтетата.

Кюфтета съ кыміюкъ.

Овчіе или говеждо месо было, като го па-
солятъ, турятъ му лукъ и кыміонъ и го пекътъ
или въ тавъ съ масло или на скаръ. Като ся о-
пекътъ, нѣкои си нмъ турятъ отгорѣ суровъ лукъ
и майданосъ и тогазъ ги ѣдътъ.

Кюфтета пълны (сѣкмѣ) съ майданосъ.

Първо кѣйдисватъ добръ доста овчіе месо.
Подирѣ зематъ водѣтъ на нѣколко главы лукъ и
ѣкъ изливатъ върху кѣймѣтъ, коѣто омѣсватъ съ
малко соль, едиѣ шепѣ оризено брашно и дре-
бно нарѣзанъ майданосъ и ѣкъ правятъ на топче-
та. Тогазъ като ги сварятъ съ малко лимоновъ
водѣ въ тенджерѣтъ, ако има меснѣ водѣ или
ако не, само съ водѣ ги варятъ пакъ. Тѣзи кюф-
тета сѣ много добры.

ОТДѢЛЪ IV.

За ястіета които ся правятъ въ тавы.

Месо въ тавѣ.

То става като кюль-бастія. Първо зематъ овчіе
месо откъмъ бугътъ, нарѣзватъ го на кѣсове
колкото едно яйце, които надупчатъ съ ножътъ
като кюль-бастія и ги чукатъ добръ въ чешни-

ровѣ (дървенѣ) хаванѣ. Като ги насолятъ съ соль, пиперъ и дарчинѣ, турятъ имъ счуканѣ лукъ и ги оставятъ. Подирѣ възваряватъ чисто масло въ една тавѣ въ коѣто турятъ месото вътрѣ и го опичатъ добрѣ.

Скабрица въ тавѣ.

Очистятъ скабрицѣтъ, насоляватъ ихъ малко и ихъ оставятъ. Подирѣ счукватъ нѣколко главы лукъ въ хаванѣтъ въ коѣто турятъ малко *ени-бахарѣ*, дарчинѣ, каранфилѣ, соль, пиперъ и го объркватъ. Още счукватъ вътрѣ яйце и стисватъ лимонѣ. Като стоятъ скабрицѣтъ два часа въ тѣзи смѣсъ, нареждатъ ги като стивѣ въ една тавѣ. Подирѣ изливатъ върху тѣхъ дървено масло възварено отъ по-напрѣдъ. Скабрицѣтъ като ся опежѣтъ отдолу, снематъ тавѣтъ, прѣцѣждатъ маслото и подирѣ пакъ го изливатъ отгорѣ имъ. Нѣкои си посипватъ скабрицѣтъ съ брашно прѣди да ги пражатъ.

Миды въ тавѣ.

Първо, изваждатъ месото на мидѣтъ и подирѣ възваряватъ дървено масло въ една тавѣ, въ коѣто ги нареждатъ една по-една, посипватъ ги съ брашно и ги опичатъ.

Патладжени въ тавѣ.

Нарѣзватъ патладжениѣ на трѣкала, насоляватъ ги и ги оставятъ до 1 часъ. Подирѣ ввѣр-

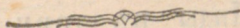
лять горчивѣтъ имѣ водѣ и гы турятъ въ възварено дървено масло въ една тавѣ. Като ся опекаѣтъ добръ и отъ двѣтъ страны, изваждатъ гы отъ огънѣтъ и имѣ изливатъ отгорѣ малко счукаѣтъ чесьнѣ съ малко оцетѣ.

Дробъ (джигеръ) въ тавѣ.

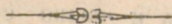
— Зематъ овчій или агнешкый дробъ, нарѣзватъ го на ситно и прѣцѣждатъ кръвѣтъ му и водѣтъ му. Подирѣ го посипватъ съ брашно и го опичатъ въ възвръло блажно масло въ една тавѣ.

Рыба хамсіа въ тавѣ.

— Зематъ множокко хамсіа, истрѣбушватъ гы съ едно ножче и като гы омыѣтъ, набождатъ гы на малкы шипчета отъ кѣдѣ главѣтъ. Подирѣ гы посипватъ съ чисто брашно и гы опичатъ въ възварено дървено масло. Като гы извадятъ въ сѣдове, истискватъ имѣ нѣколко лимоны.



ОТДѢЛЪ V.



За ястіята които ся правятъ отъ тѣсто.

Бюрекъ отъ юфкы.

Кориченъ млинъ. — Колкото юфкы ще трѣ-
бать толкози тѣсто замѣсвать съ малко соль, ко-
ето като расточать, пекжтъ на сачъ (врьшникъ,
желѣзна черепня). Подиръ разбивать 1-2 яйца
и ако нѣма кокоша или меснѣ воджъ, приготвятъ
1-2 чаши чистѣ воджъ. Подиръ намазвать тепсіа-
та съ масло, и турять юфкытъ вжтрѣ. На всякъ
юфкѣ турять по малко прѣсно масло, отъ при-
готвенытъ яйца и отъ кокошѣ масть. Тогазь гы
пекжтъ въ печь или на огнь отдалечь. Като гы
опекжтъ и отъ двѣтъ страны, ѣджтъ гы до дѣто
сѣ топли. Нѣкои турять въ срѣджѣ на юфкытъ
кжймъ отъ месо, а пакъ нѣкои добро сыреніе на-
рѣзано на ситно съ нѣколко яйца. И тогазь става
прочутата у насъ баница.

Воденъ бюрекъ.

— Прѣсввать чисто брашно колкото трѣба,
омѣсвать го съ нѣколко яйца и малко соль и го
раздѣлять на 12 или 14 части. Като гы расто-
чать, двѣ отъ тѣхъ оставять на странѣ и оста-

нѣлыть варятъ еднѣ по еднѣ въ голѣмѣ тепджерѣ пѣльнѣ съ водѣ и малко соль. Подирѣ прѣнѣждатъ водѣтъ имѣ, изсушаватъ гы и гы растварятъ добрѣ. Тогазѣ намазватъ тепсіѣтъ съ възварено масло, въ коѣто турятъ най-отдолу еднѣ отъ суровытъ юфкы и отгорѣ й еднѣ лѣжнѣцѣ отъ сѣщото масло. Като натурятъ половинѣтъ варены юфкы въ тепсіѣтъ, турятъ или кѣймѣ или сыреніе испомежду и подирѣ турятъ останѣлытъ половинѣ. На всякѣ юфкѣ отгорѣ по-сипватъ по еднѣ лѣжнѣцѣ масло. Като турятъ най-отгорѣ останѣлытъ юфкѣ, опичатъ гы и отъ двѣтъ страны. Когато изваждатъ юфкытъ отъ вреѣлытъ водѣ, трѣба да гы турятъ кѣмъ корубестѣтъ часть на рѣшеткѣтъ (кевгырьтъ), защото мѣчно ся отварятъ сетнѣ.

Сакѣзлія бюрекѣ.

Прѣсѣватъ 2 шены чисто брашно, въ единѣ дѣлбокѣ сѣдѣ и счукватъ вѣтрѣ едно яйце. Подирѣ го омѣсватъ и, като начне да ся точи, турятъ му по малко водѣ и малко соль. Въ омѣсваніето не трѣба бѣрзаніе. Тогазѣ турятъ еднѣ кадаифенѣ тепсіѣ наопаки на еднѣ пиростія (сѣджакѣ) върху пепелянѣ огнѣ, и ѣх сѣгорещаватъ. Послѣ зематъ по еднѣ шепѣ тѣсто, което турятъ и дигатъ бѣржѣ-бѣржѣ върху тепсіѣтъ до дѣто ся испѣлни. До 1-2 минуты тѣстото като захване само да ся отлѣпя, снематъ го отъ огнѣ

тъ и го оставятъ на странѣ. Между това тры-
іжтъ тепсііжтъ съ жытъ медъ за да могатъ да
ся оглѣпять лесно. Ако *сачътъ* е мѣденъ по-
лесно става. Най-подирѣ гы пекѣтъ като юфка-
бюрегы, като имъ турятъ испомежду кокошѣ или
меснѣ водѣ и масло. Ако го попарятъ съ прѣ-
сѣченъ шекеръ по-добъръ става.

Млѣченъ бюрекъ.

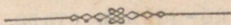
Като объркатъ добръ 1 окѣ чисто прѣсно
млѣко, 5-6 яйца и 50 др. чиста брашно, изли-
вать го въ единъ тепсііжъ койжто по-наирѣдъ на-
мазватъ съ 1-2 лъжицы чисто масло. Подирѣ го
пекѣтъ до като повърхността му ся причерви.
Ако му ся тури отдолу и отгорѣ по 3-4 юфкы
и измежду по малко масло и ся опече въ пещь,
още по-добъръ става.

Кокоши бюрекъ.

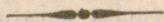
Като очистятъ добръ единъ кокошѣжъ, ва-
ратъ іжъ съ малко водѣ до като умекне и поди-
рѣ іжъ нарѣзватъ на ситно като тештикъ. Сетнѣ о-
пражватъ 1-2 главы лукъ и го объркватъ съ кѣ-
советъ. Послѣ намазватъ съ масло единъ тепсііжъ,
турятъ отдолу 5-10 юфкы добръ расточены, по-
срѣдѣтъ кѣсоветъ и най-отгорѣ пакъ толкози
юфкы. Подирѣ нарѣзватъ съ единъ ножъ срѣдѣ-
тъ и краищата и като гы попарятъ съ врѣло
блажно масло, пекѣтъ го въ пещь.

Простъ лукумъ.

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



ОТДѢЛЪ VI.



За тѣстены сладкы ястіета.

Проста баклава.

Прѣсватъ чисто хубаво брашно до колкото трѣба, счупватъ му 3-4 яйца, турятъ му доста соль и водѣ и го омѣсватъ до толкозъ, щото като го нарѣжатъ да стои на локмы. Подирѣ пакъ го омѣсватъ нѣколко пѣтя съ мазны рѣцѣ, нарѣзватъ го като орѣхы и като му турятъ отдолу малко нѣпастѣ, расточватъ го. Подирѣ намазватъ съ масло единѣ тепсіѣ въ които турятъ масло на всякы 5 юфкы, на всякы 10 лепницы или мигдалы (бадемъ). Юфкытѣ ако сѣтъ тънкі 50-60, или ако сѣтъ дебелічкы 35-40, катостаятъ, нарѣзватъ ги въ видъ на баклава и

попарвать съ чисто врѣло масло. До дѣто ся пе-
кѣтъ въ печьтѣ, приготвятъ споредъ баклавѣтѣ
шекеръ или медъ, който прѣсичать съ 1-2 чаши
чистѣ водѣ и го възварявать. Щомъ извадятъ
баклавѣтѣ отъ печьтѣ, поливатъ ѣмъ малко по-мал-
ко съ реченныйтѣ шекеръ или медъ. Най-подирѣ
ѣмъ посипвать съ ситнѣ захаръ и ѣмъ ѣдѣтъ.

Каймачена баклава.

Като ся расточать корытѣ (юфкытѣ), както
рекохмы по-горѣ, турятъ испомежду само масло,
като турятъ полвинѣтѣ коры, размазвать бѣлтѣ-
кѣтъ на едно яйце съ кокошѣ масть, или съ е-
днѣмъ лѣжицѣмъ отдолу и отгорѣ, частигѣ отъ кай-
макѣтъ. Послѣ турятъ останѣлытѣ половинѣ коры,
като казахмы по-горѣ, и ги пекѣтъ. Понеже е
въроятнѣо че додѣ ся опекатъ корытѣ каймакѣтъ
ще ся стопи, за това трѣба да ся употребѣять
яйца : или като турятъ половинѣтѣ коры въ еднѣ
тепсѣѣ и пакъ въ другѣ и прѣди да ги рѣжатъ
опичать ги, турятъ имъ сладкото и най-подирѣ
като растурятъ каймакѣтъ на еднѣтѣ тепсѣѣ, кой-
то слѣнявать съ другѣтѣ, най-подирѣ ги нареэвать
като бюрекѣ. — Нѣкои зематъ бѣлтѣцытѣ на двѣ,
три яйца конто смѣсвать съ малко прѣсно млѣко
и съ каймакѣтъ заедно турятъ между корытѣ.

За корабѣнтѣ.

Като възварятъ еднѣмъ окѣ медъ съ полвинѣ
окѣ чистѣ водѣ, прѣпѣнятъ го и го обѣркватѣ

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

Д р у г ъ в и д ъ.

Стопяватъ половинъ окж чисто масло въ единъ тенджерѣ, което обѣркатъ съ 250 др. чисто прѣсно брашно, и го сваряватъ добръ, като почне да истива обѣркатъ го добръ съ кенѣтъ, (жельзнѣтъ рѣшетчанъ поварейкъ), като ся занѣни, стриватъ добръ 1 окж шекеръ наглавы, пѣколко индійскы орѣхчета, (индистанъ джевизи) и като ги смѣсятъ наедно пакъ го обѣркатъ. Ако тѣстото захване да ся прѣска, да ся остави малко отъ шекерътъ. Това тѣсто като ся омѣси колкото ся изискува, турятъ го въ единъ тепсіѣ намазанъ съ масло и го пекѣтъ малко врѣме въ пещьтъ. Трѣба обаче да ся внимава да не бы да прѣгори.

З а к а д а н ф и т ъ.

П р о с т ъ т е л ъ к а д а н ф и.

Зематъ тель каданфи парочно ялтѣрдисанъ и го нареждатъ въ единъ тавѣ намазанъ съ чисто масло и го пекѣтъ на пиростіѣ. Като ся опе-

чо отъ единѣтъ странѣ, захлупватъ тавѣтъ съ единѣ другѣ тавѣ, изцѣждатъ маслото и тогазѣ го обрѣчатъ та го опичатъ и отъ другѣтъ странѣ, послѣ възваряватъ шекерѣ или медѣ съ малко водѣ, на който ввѣрлятъ пѣнѣтъ който ся появива прѣзѣ вареніето и попарватъ кадаифѣтъ. Ако ся изискува да е крѣхѣкъ трѣба да не ся покрыва, ако ли напротивѣ — мекѣ, тогазѣ щомѣ ся опече тутакѣ си трѣба да ся покрыве за да не бѣга парата.

Този тънѣкъ кадаифѣ може и да ся осучи и да стане като дебело вѣже, и да ся направи на 4-5 части като витѣ, подирѣ го пекѣтъ по горнѣйтъ начинѣ и като ся попари съ повечко шекерѣ, ѣде ся.

Сарай тель кадаифи.

Нарочно излѣжатъ тънѣкъ кадаифѣ който нареждатъ въ тавѣтъ, турятъ му чисто масло възврѣмо и, като го опекаѣтъ и отъ двѣтъ страны, прѣцѣждатъ маслото му и го омыватъ съ топлѣ водѣ, до гдѣто липса маслото и, като му турятъ шекерѣтъ, пекѣтъ го още малко.

Бѣлъ кадаифѣ.

Зематъ чистѣ кадаифѣ на който турятъ стопено чисто масло до гдѣто го наредятъ въ тавѣтъ, подирѣ го опичатъ на слабѣ огнѣ и прѣцѣждатъ маслото му до гдѣто прѣстане да тече, най-послѣ като му турятъ небетѣ шекери или

нейпиръ шекеи, или пакъ добъръ келле шекеи,
пекътъ го още малко на огъньтъ и го ъдътъ.

Каймаченъ кадаифъ.

Приготвятъ повечко кадаифъ, надробяватъ го
и го турятъ въ двѣ тавы намазаны съ масло, по-
диръ като ся опече прѣцъждатъ маслото му или
го омыватъ съ топла вода, послѣ турятъ кайма-
кътъ на единѣтъ тавѣ, който слѣпятъ съ другата
и като го попарятъ съ шекеи както по-горнитъ
кадаифы, ъдътъ го.

Простъ кадаифъ въ тавѣ.

Приготвятъ доста кадаифъ въ единъ сѣдъ и
като го объркатъ съ 5-10 яйца, пекътъ го на
слабъ огънь въ възврѣло чисто масло. Като го
енематъ отъ огъньтъ, поливатъ го съ възваренъ
шекеи или медъ.

Безмасленъ кадаифъ.

Турятъ въ единъ тавѣ единъ редъ кадаифъ,
и поливатъ отгорѣ му 1-2 чаши прѣсно мѣлко,
малко шекеи и малко каймакъ, подирѣ още е-
динъ редъ кадаифъ, догдѣто ся изпълни сѣдѣтъ.
Ако прѣснакътъ е малко, турятъ му още 1-2
чаши и го пекътъ на огъньтъ малко, и прѣди да
ся е стопилъ каймакътъ му, посипватъ го съ *този*
шекеи и като истинѣ ъдътъ го.

За халвѣтъ.

Газидеръ хелвасъ.

Възваряватъ 1 окъ чисто масло, въ единъ хелваджійскъ тенджеръ, и като истине разбъркватъ го полека съ 1 окъ и половинъ чисто прѣсяно брашно на огъньтъ. Като стане умѣренно и захване да мирише, снематъ го отъ огъньтъ и мутурятъ двѣ окы шекеръ или медъ и единъ окъ прѣсно мѣлко, възварени наедно отъ по-напрѣдъ, затварятъ капакътъ на тенджерѣтъ и като сѣди 4-5 минути, огварятъ ъхъ и като разбъркватъ добръ хелвѣтъ, посипватъ ъхъ съ ситенъ шекеръ и ъхъ бѣдѣтъ.

Сабонія хелвасъ.

Турятъ въ единъ тенджеръ 2 мѣрки стопено масло и 2 мѣрки шекеръ или медъ, които като захванѣтъ да врьтъ, разбъркватъ единъ мѣркъ солѣнъ нишестъ съ двѣ мѣрки водъ и ги турятъ въ тенджерѣтъ, най-послѣ ъхъ объркватъ добръ съ кепчѣтъ и ъхъ варятъ колкото да не зааѣва по зѣбытъ.

Асуде хелвасъ.

Турятъ въ единъ тенджеръ единъ мѣркъ нишастъ, единъ мѣркъ медъ, единъ мѣркъ водъ и половинъ мѣркъ растопено масло и ги объркватъ на огъньтъ съ кепчѣтъ. Когато маслото захване да излиза на горѣ, това означава увиранието ъ,

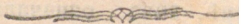
разбърква ся пакъ малко и ся сиема отъ огъньтъ.

Хелва отъ оризено брашно.

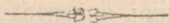
Възваряватъ въ единъ тенджеръ около 100 драма масло, въ което, като истине, сипватъ по малко половинъ окж брашно и го объркватъ на огъньтъ. Като ся мине 20-25 минути, захваща да пуца водж, тогазь го стриватъ съ опакрыто на лъжицатъ и то кабардисва каквото просо, възваряватъ послѣ половинъ окж шекеръ или медъ съ половинъ окж прѣсно млѣко и, като го излѣкть отгорѣ, захлупватъ го тутакъ си. Слѣдъ 3 или 5 минути объркватъ ѣх (хелватъ), като ѣх стриватъ съ лъжицатъ, насичатъ ѣх на локмы и ѣх посипватъ съ повечко шекеръ. Като начне да увира пѣкои турятъ бадемы, и ако нѣма прѣсно млѣко възваряватъ шекеръ и ѣх попарватъ.

Ламонія хелвасъ.

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



ОТДѢЛЪ VIII.



За ястїетата отъ зеленины.

Тиквена Баедїя

Нарѣзватъ половинѣ окѣ хубаво месо въ единъ тенджерѣ, въ който туратъ водѣ и доста соль, и като възври прѣпѣнятъ го и го варятъ до дѣто умекне, подирѣ упражватъ нѣколко главы лукъ съ масло и го приготвятъ. Послѣ зематъ единъ тиквѣ (асма кабакъ) който обѣлватъ отгорѣ и ѣж нарѣзватъ, като извадятъ вътрѣшностѣтъ ѣ. Тогазъ турятъ единъ редъ отъ приготвеното месо и отгорѣ тиквенитъ парчета, малко отъ лукътъ и попаренъ похугъ, тѣй сѣщо и за другы-тъ редове. Като напълнятъ тенджерѣтъ турятъ въ неѣкъ меснѣтъ водѣ съ малко соль и го варятъ до дѣто тиквытъ уврѣтъ. Ако не стигне месната вода турятъ малко простѣ водѣ, сѣтъ изстискватъ половинѣ окѣ ягориды, прѣцѣждатъ го и изливатъ чорбѣтъ въ тенджерѣтъ която ври. Най-подирѣ турятъ малко гюзулъ (цопанъ), като възври ведѣждѣ, снѣматъ го отъ огньтъ; ако нѣма ягориды турятъ лимонъ.

Бамѣя.

Зематъ половинѣ окѣ тлѣсто месо, което нарѣзватъ на ситно въ единъ тенджерѣ, като възври

прѣпѣять го, турять му масло и соль и го варять умѣренно. Подирь приготвять малко упражень лукъ, който заедно съ 100-200 очистени банѣи нарѣждатъ ги редъ по редъ въ тенджерѣтъ и като ѣхъ захлупатъ, подирь като налѣѣтъ и месѣѣтъ водѣ, варять ѣхъ малко. Подирь това турять въ трѣ 1-2 грозда ягориды, съ които го варять 5-10 минути, сѣтѣ отхлупватъ тенджерѣтъ, изхвърлятъ грездоветъ и турять тарчинѣ и пиперъ.

Хюшмеръ или Сюндюрие.

Зематъ 1 окъ пасолено сирепе или *тюлеме*, надробяватъ го съ рѣѣѣ на малкы части, и като го турять въ тенджерѣтъ на огньтъ, разбѣркватъ го; като ся стопи турять му 10 драма чисто брашно, разбѣркватъ го и като ся опражи маслото му и захване да ся точи като *пейнир-шекери*, снемватъ го отъ огньтъ. Нѣкои му турять отгорѣ шекеръ или медъ.

Патлиджанъ Пачасѣ.

Нарѣзватъ на търкальца доста патладжени и като ги държатъ малко нѣщо въ солѣнѣ водѣ, утѣсватъ ги съ чисто брашно и ги опражватъ въ възварено масло. Подирь счукватъ нѣколко шкылиды чесънъ съ соль и като го рабѣркатъ съ 2-3 чаши оцетъ, възливатъ го върху патладженитѣ, които държатъ още малко на огньтъ. Не става злѣ ако патладженитѣ ся опражатъ съ чисто дървено масло.

Цѣла рыба Калканъ.

Отрѣзвать ушигѣ на рыбѣтѣ и като очистятѣ вътрѣшностьтѣ и пасоляватѣ ѣх. Подирѣ натопа-
ватѣ отъ 3 до 5 драма шафранъ въ 100 драма
соленѣ водѣ, до гдѣто излѣзе миризмата му. То-
газѣ нарѣзватѣ 5-6 лимоня на трѣкалца, отъ кон-
то половинѣтѣ турятѣ на дѣното на тепсіѣтѣ,
въ коѣто ще турятѣ рыбѣтѣ и половинѣтѣ върху
ѣ, най-послѣ изливатѣ отгорѣ и шафрановѣтѣ во-
дѣ, затисватѣ ѣх отъ горѣ съ единѣ ссѣдѣ за с-
дѣнѣ пощѣ и на утренѣтѣ ѣх опражватѣ цѣлѣ им
въ друго масло или въ чисто инакво масло.

Рыбенъ Гывечъ.

Всяка рыба може да стане гывечъ. Земамы
макѣто рыбѣ имамы, очистямы ѣх, и ако е го-
лѣма разрѣзвамы ѣх на двѣ или на повече части,
и като ѣх насолилиѣ малко вѣщо, оставямы ѣх да
се поіе сольтѣ, опражвамы червенѣ лукъ въ пол-
винѣ окѣ чисто масло, отъ който половинѣтѣ на-
реждамы въ гывечъ, въ който ще туримѣ рыбѣтѣ.
Най-подирѣ турамы и 1-2 чаши оцетѣ и малко
водѣ и ѣх печемѣ въ пещѣтѣ.

П а ч а.

Опърлеватѣ на пламыкѣтѣ нѣколко овчи или
агнешкы крака, или макѣ турятѣ гы въ пепелянѣ
водѣ догдѣто имѣ се оскуби козината, и подирѣ
гы държатѣ въ другѣ пакѣ пепелянѣ водѣ 1 или

2 часа. Послѣ обѣлвать добрѣ съ ножѣтъ некѣиѣ имѣ, и ги очистятѣ, прѣчупватѣ дѣлгыѣ кокалы и ги турятѣ въ едиѣ голѣмѣ тенджерѣ, въ койѣ-то наливатѣ доста водѣ и ги варятѣ догдѣто наче да ся отдѣля мѣсото отѣ кокалыѣ и го нарѣзватѣ тогазѣ на ситѣно. Обѣлватѣ нѣколко шкелиды чесанѣ, счукватѣ го въ едиѣ лучникѣ, разбѣркватѣ го съ солѣ и оцетѣ или съ лимонѣвѣ водѣ и го турятѣ въ тенджерѣтѣ. Най-послѣ разбѣркватѣ всичкото въ тенджерѣтѣ съ още солѣ, възваряватѣ го до 2-3 пѣтя и слѣдѣ като истине, ѣдѣтъ.

Кы сели патладжани и тиквы.

Нарѣзватѣ на дѣлѣ доста патладжени, насолѣватѣ ги и като излѣзи синѣта имѣ вода, опражватѣ ги съ дѣрвено мѣсло и ги стивосватѣ въ едиѣ сѣдѣ. Подирѣ нарѣзватѣ малко лукѣ на трѣкалца и го кавардисватѣ съ дѣрв. мѣсло и малко солѣ до гдѣто ся зачерви; послѣ го турятѣ върху патладжанитѣ съ 1-2 чаши оцетѣ, съ малко водѣ и едиѣ лѣжицѣ медѣ или шекерѣ и ги варятѣ съ всичко това догдѣто имѣ мине водата.

Піязлѣ кабакѣ.

Зематѣ нѣколко малкы тиквы които ся казватѣ *сакѣзѣ кабакѣ*, извѣртыватѣ върховетѣ имѣ съ ножѣтъ и отѣ двѣтѣ страны и ги напѣлватѣ съ майданѣсѣ и дребно прѣсно сырене, подирѣ ги турятѣ въ едиѣ тавѣ намазанѣ съ яйца, и като ги

кжвардисать съ чисто масло, изваждатъ гы въ е-
динъ ссѣдъ, въ който поливать водѣ и гы варятъ
до като тя ся дръпне.

ОТДѢЛЪ IX.

**За Долмытъ конто ся готвятъ съ
зейтинъ и съ масло.**

Мелесъ долмасъ.

Отрѣзватъ главытъ на патладженытъ колкото
трѣбать, извъртаватъ гы и имъ изваждатъ вжтрѣ-
шность-тъ и гы държатъ въ соленѣ водѣ. Поди-
ръ турятъ малко орисъ, соль, пиперъ и нѣколко
си добръ нарѣзанъ лукъ въ кжйдисанѣ кжймъ отъ
тлѣсто мѣсо, което омѣсватъ добръ. Подирѣ нацѣл-
ватъ умѣренно тѣзи патладжени и гы затварятъ
съ отрѣзанытъ имъ главы наопаки. Тогазь като
гы омѣсать съ 5-10 чалкадисани яйца, кжварди-
сватъ гы съ възврѣло масло. Подирѣ гы нареж-
датъ въ единѣ голѣмичкѣ тепаджерѣ, и като имъ
турятъ водѣ, малко киселы сливы или ягуриды,
варятъ гы отдалечь, до гдѣто водата имъ ся дръпне.

Л ѣ ж л и в ы Д о л м ы .

Възваряватъ 100 драми чистъ зейтинъ и о-
бражватъ въ него единъ окъ лукъ, нарѣзанъ на
тънко, който, като начне да ся зачервява, турятъ
вѣтръ единъ окъ египетскы орисъ омытъ и го о-
бъркватъ, като измѣни краскѣтъ (боѣтъ) си и
пожытѣе, турятъ му 2-3 чаши водѣ, и като въз-
ври нѣколко пѣтя, изваждатъ го отъ огъньтъ и
му турятъ соль, пинеръ, дарчинъ и стрить сухъ
гюзумъ. Подиръ го завиватъ въ прѣсны попарены
лозовы листы, и го нареждатъ въ единъ тендже-
ръ въ който турятъ по-напрѣдъ лозовы прѣчицы.
Измежду долмытъ турятъ сливы които ся казватъ
чакал. Най-послѣ ги затисватъ съ нѣщо си отъ
горѣ, наливатъ имъ водѣ и, като захлупятъ тен-
джерѣтъ, варятъ ги догдѣто ся изгуби водѣта имъ.

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

Тѣ ставатъ като *яланджис долмасж*, (лѣжли-
вы долмы) но оризѣтъ като ся обѣрка въ тавѣ-
тъ, на мѣсто нѣколко чаши водѣ, турятъ виневѣ
водѣ; още като стисватъ долмытъ въ тенджерѣ-
тъ на мѣсто сливы турятъ зелены вишны и ги варятъ.

П ѣ п е ш е в ы д о л м ы .

Приготвятъ единъ сладкъ пѣпешъ, на койго
отрѣзватъ коренныйтъ върхъ и изваждатъ вѣтрѣ-
шностьтъ му съ сѣмената. Подиръ нарѣзватъ 1-
2 главы лукъ на ситно и ги кавѣрдисватъ съ 1

лъжицѣ масло и малко овчѣ кѣймѣ. Тогазѣ турятѣ вътрѣ още единѣ чашѣ очистенѣ оризѣ съ малко соль, пиперь, бадемы и фѣстѣково гроздіе, които като разбѣркватѣ, изваждатѣ ги отѣ огънѣтъ. Най-послѣ напѣлватѣ съ тѣзи смѣсъ пѣпешѣтъ и го пекѣтъ добрѣ въ гывечы или въ сѣждѣ въ пещѣгѣ; съ тѣзи сѣщѣтъ смѣсъ пѣлнатѣ тиквытѣ които ся казватѣ *Балѣ Кабакѣ*.

Пилешкы или кокоши долмы.

Разрѣзватѣ коремѣтъ на нѣколко тѣлѣсты бѣленца или кокошкы и ги пасоляватѣ, подирѣ турятѣ въ кокошкѣтъ дробѣтъ ѝ и сѣрдцето ѝ, и като ѣх кавѣрдисатѣ въ единѣ тавѣ съ чисто масло, турятѣ ѝ вътрѣ омытѣ оризѣ, соль, пиперь, дарчинѣ и фѣстѣково гроздіе (дребни стафидкы) и ги разбѣркватѣ. Тогазѣ турятѣ и 1-2 чашы водѣ и ѣх разбѣркватѣ нѣколко пѣтя до гдѣто водѣтъ ся дръпне. Така като напѣлнатѣ приготвенитѣ пилета или кокошкы, зашиватѣ ги съ иглѣ, и като ги опражатѣ пакѣ съ повечко масло, турятѣ ги въ тенджерѣтъ и ги сваряватѣ добрѣ съ кокошѣ, съ меснѣ или съ простѣ водѣ. Ако е патка или мисирка, слѣдѣ като ги очистятѣ, попарятѣ ги 1-2 пѣтя, напѣлнатѣ и кавѣрдисатѣ ги, пакѣ ги варятѣ съ врѣлѣ водѣ, за да станѣтъ по-мекы.

Мидяни долмы.

Зематѣ миды колкото трѣбатѣ и като ги ту-

ратъ въ водѣ, очисти́тъ ги добръ, и отварятъ мирока́тъ имъ страна съ еди́нь о́стъръ но́жъ, безъ да о́ткъсва́тъ месото имъ отъ дру́гѣтъ страна. Подиръ опражв́ать малко лукъ въ масло, и него кавърдисва́тъ заедно съ чистъ оризъ, и фастжково гро́здие съ нѣколко чаши водѣ, както вътрѣшнини́къ на лъжовни́тъ долмы, и като ги извадятъ отъ о́гньтъ, разбъркватъ ги съ малко новъ бахаръ, дарчинъ, карамилъ и пиперь; съ тѣзи смѣсъ напълватъ умѣренно приготвени́тъ миды, като имъ затворя́тъ устата. Най-послѣ ги нареждатъ въ еди́н тенджеръ, като имъ турятъ водѣ, затисва́тъ ги съ нѣщо си, и като затворя́тъ кана́кътъ на тенджерѣтъ варятъ ги на о́гньтъ.

Просты листены долмы.

Кайдисва́тъ на ситно доста тлъсто месо, което омѣсва́тъ добръ съ малко нарѣзанъ лукъ, омытъ оризъ, соль, пиперь и едаж ча́шѣ водѣ и го завива́тъ съ лозовы или съ лешанковы листіе. Подиръ ги варятъ въ еди́н тенджеръ безъ да турятъ водѣ.

Намѣсто водѣтъ ко́йкто тѣ ще пустятъ отъ само себе си турятъ малко меси́х и го варятъ още малко. Като ги наре́дятъ въ сѣждове, поси́пва́тъ имъ дарчинъ.

Долмы отъ доматы.

Отрѣзватъ стра́нѣтъ отъ кѣ́мъ дъното на доматы́тъ и безъ да раздѣля́тъ на части, изваж-

дагъ вътрѣшностѣхъ имъ и гы напѣлять съ кайѣхъ, малко оризъ, лукъ, соль и пиперъ. Подирѣ гы стивасватъ въ тенджерѣхъ и гы сваривать съ месѣхъ или простѣхъ водѣхъ; като остане малко отъ водѣхъ имъ снемать гы отъ огънѣхъ.

Рыбени доммы.

Очистятъ нѣколко едры скомриѣ, колкото трѣбватъ, на конто строшавать коститѣ (хреліето) въ ушитѣ и одирать кожыгѣ имъ съ едно орѣдіе. Тогазъ отдѣлятъ месото отъ вътрѣшнѣхъ кость и костьтѣ на опашкѣхъ и гы приготвятъ. Послѣ кѣврдисватъ нѣколко лукъ въ дървено масло, заедно съ приготвеното рыбіе месо, соль, пиперъ, дарчинъ, карафилъ, какуле и фѣстѣжково гроздіе, конто обѣркватъ добръ, най-послѣ напѣлватъ кожыгѣ на скомринѣхъ съ тѣзи смѣсь, коѣхто умѣсватъ съ чисто брашно и гы опичать и отъ двѣтѣ страны. Като гы извадятъ въ сѣждове турятъ имъ отгорѣ бахарліа и бояліа шекеръ.

Доммы отъ чървата и шкембета.

Избращать чървата на опакы и гы острѣгватъ или пакъ като гы избѣрнѣхъ, насолѣватъ гы съ еднахъ шепѣ соль отъ вечеръ, и наутринѣхъ гы мыѣхъ съ много вода нѣколко пѣти до гдѣто ся прѣсече пѣната имъ. Тѣхъ е по-добръ да ся очистятъ. Подирѣ кѣйдисватъ добръ нѣколко дробове и нѣколко овчи тѣрбуха (шкемби) които омѣсватъ съ нѣколко омытѣ оризъ, соль, пиперъ, дарчинъ

и малко водж. Тогазь намазвать червата отъ е-
днѣхъ странъ и отъ другѣхъ игы напыловать чрѣзъ
хунія съ тѣзи смѣсь; слѣдъ туй намазвать и дру-
гѣхъ, и като зашіѣтъ и двѣтъ съ иглѣ и гы на-
дупчатъ, ввѣрлятъ гы въ еднѣ широкѣ теңджерѣ,
която все ври въ туй врѣме на огньтъ съ соле-
иѣ водж и гы варятъ малко нѣщо. Послѣ гы из-
важдатъ и гы нареждатъ отгорѣ на еднѣ тепсѣиѣ.
И като истинѣтъ, пекѣтъ гы умѣренно въ врѣло
масло. Тѣзъ долмы още по-добры ставатъ ако
сѣ нарежатъ на търкалета съ остъръ ножъ като
гы потопяватъ въ доста чалкадисаны яйца, и гы
опражатъ съ масло.

ОТДѢЛЪ X.

З а П и л а в ы т ъ .

Простъ оризентъ пилавъ.

Той е извѣстенъ всякому, и за да стане та-
не, тане, или да ся прѣска, трѣбва щомъ възва-
рятъ 2 мѣрки водж, да очистятъ еднѣ мѣркѣ чистъ
орись, да го омыѣтъ въ 3 воды, да го прѣцѣ-
дятъ и като го турятъ въ врѣлѣхъ водж, варятъ

го доста соль, до гдѣто си дрѣние водѣтъ. Подирѣ възваряватъ 1 окж оризъ съ 100 др. дървено масло, които като излѣжтъ изведнѣжъ въ тенджерѣтъ, захлупватъ ѣ и го варятъ до половинѣ часть на пепелянѣ огнѣ.

Персійскій плавъ.

Нарѣзватъ ситно 1 окж добро месо на което, ако не е мазно, турятъ 1-2 лѣжицы масло въ тенджерѣтъ. Като го кавжрдисатъ, прѣцѣждатъ го прѣзъ рѣшеткѣтъ и съ оетанѣлото му масло кавжрдисватъ 3-4 главы лукъ, умѣсватъ заедно съ кавжрмѣтъ дарчинѣ, карамфилъ, какуле и фѣстѣково гроздіе. Тогазъ споредъ горнѣйтъ начинѣ турятъ въ тенджерѣтъ единѣ мѣркѣ омытъ оризъ и 2 мѣркы водѣ; оризѣтъ за да не ся развали турятъ го полека. Послѣ като турятъ доста соль, замазватъ капакѣтъ на тенджерѣтъ съ тѣсто, и го варятъ отдалечъ до гдѣто си дрѣние водѣтъ. Когато го извадятъ отъ огнѣтъ, изливатъ го отведнѣжъ въ единѣ тепсіѣ за да ся не развали оризѣтъ.

Безводенъ плавъ.

Нарѣзватъ на тънко 200 или 300 драма овчѣ или агнешко месо, насоляватъ го съ соль и пиперъ и го турятъ на дѣното на тенджерѣтъ койѣто трѣбва да има добѣръ капакъ. Послѣ омыватъ 1 окж добѣръ оризъ въ нѣколко воды, който като турятъ върху кѣсоветѣ, разбѣркватъ го съ доста врѣла масло, нѣколко сакѣзъ и нѣ-

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

Безмасленъ пѣлавъ.

Очистятъ добръ 2-3 тлѣсты кокошки и ги варятъ до гдѣ месото имъ да ся отдѣля отъ кокалытъ, съ доста соль и водѣ. Подирѣ ги снематъ отъ огньтъ, и като ги стиснатъ, прѣцѣждатъ прѣзъ чистъ астаръ и исвѣрлятъ пѣнѣтъ имъ; тогазъ турятъ пакъ тѣзи водѣ въ тенджерѣтъ, малко омытъ оризъ, нѣколко парчета дарчинъ и сакѣзъ и го варятъ до гдѣто му ся дръпне водѣтъ.

Пѣлавъ съ доматы.

Нарѣзватъ на ситно 1-2 главы лукъ, който като кавѣрдисатъ доста съ половинъ лѣжицѣ масло, турятъ го въ тенджерѣтъ, подирѣ изстискуватъ пѣнѣтъ на доматытъ прѣзъ астаръ и заедно съ единъ мѣркѣ меснѣ или простѣ водѣ и доста соль, като ги възварятъ, турятъ 1 мѣркѣ омытъ оризъ, който като си дръпне водѣтъ попарватъ го съ възврѣло масло. Подирѣ го порѣсватъ съ пиперъ и го ѣдѣтъ.

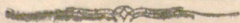
Пѣлавъ съ патладжени.

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

ладжана безъ сѣмена като локмы, които като по-
парятъ съ соленѣ водѣ, прѣцѣждатъ ги и заед-
но съ приготвенныйтъ лукъ ги кавѣрдисватъ мал-
ко нѣщо. Тогазѣ турятъ още водѣ въ тенджерѣ-
тѣ заедно съ соль, пиперъ, сакѣзъ и малко шар-
ланъ, която като възври турятъ ѣ еризътъ и го
варятъ до гдѣто си земе водѣтѣ. Ако готвятъ
съ дървено масло, ѣджтъ го като истине.

П и л а в ъ с ъ м и д ы .

Кавѣрдисватъ нѣколко главы лукъ, съ доста
дървено масло и ако има доматы отрѣзватъ ко-
ренитѣ имъ, нарѣзватъ ги на 4 парчета всякъ,
и ги турятъ въ тенджерѣтѣ. Като турятъ водѣтѣ
и сольтѣ на добръ очистенытъ миды, варятъ ги
доста врѣме, и като имъ турятъ оризътъ, ва-
рятъ ги още до гдѣто ся дръпне водѣтѣ имъ.
Като истинѣтъ посипватъ имъ пиперъ и ги ѣджтъ.



ОТДѢЛЪ ХІ.

З а Х о ш а в ы т ъ.

Хошавъ отъ прѣсны вишни.

— Земать едиж окж вишны на които отбиратъ едрытѣ а дребнытѣ гы варятъ до дѣто ся отдѣлятъ костилкытѣ имъ и прѣцѣждатъ сокѣтъ имъ прѣзъ астарѣ та го сваряватъ съ половинѣ окж шекеръ. По-едритѣ сваряватъ само съ простѣ водѣ, додѣ ся напука ципата имъ, безъ да ся смазватъ, изваждатъ гы подирѣ, като направятъ сладкѣ шербетъ отъ тойзи свареныйтѣ по-напрѣдѣ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытѣ цѣлы вишни съ малко *чицекъ-сую* (цвѣтнѣ водѣ), ледѣ, и хошавѣтъ е готовѣ. Тѣй сѣщо правятъ и хошавѣтъ отъ дренкы.

Х о ш а в ъ о т ъ с л и в ы.

Земать 1 окж сливы, отъ които отбиратъ по-дребнытѣ, варятъ гы до гдѣто ся отдѣлятъ костилкытѣ имъ, и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астарѣ. Подирѣ възваряватъ сокѣтъ имъ съ 200-300 драмы шекеръ п го задържатъ. Тогазѣ, споредѣ както казахмы по-горѣ за вишнытѣ, по-едрытѣ сливы варятъ гы въ водѣ до гдѣто имъ ся напука ципата и гы прѣцѣждатъ прѣзъ рѣшеткѣ или прѣзѣ

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

Хошавъ отъ мискетъ ябълкы и круши.

Зематъ доста ябълкы и крушы на които като очистятъ опашкытъ, попарватъ гы съ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ 24 часа. Тогазы гы изваждатъ и гы възваряватъ веднѣжъ въ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ до гдѣто истине. После правятъ сладкъ шербетъ отъ първѣтъ имъ водѣ съ прость захаренъ шурубъ, и турятъ отгорѣ ябълкытъ и крушытъ.

Хошавъ отъ малины.

Събиратъ малины колкото трѣбва, отъ които половинѣтъ смазватъ добрѣ съ ситенъ шекеръ и малко водѣ и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астарѣ. Като гы турятъ въ кясето (стѣклото), турятъ и другѣтъ половинѣ отъ малинытъ съ прибавленіе на цвѣтнѣ водѣ и гы ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ разакія гроздіе.

Очистятъ опашкытъ на стафидытъ (сухо гроздіе) и гы варятъ въ тенджерѣтъ до гдѣто набѣбнѣтъ. Подирѣ като истинѣтъ, изваждатъ ципѣтъ и сѣмената имъ съ нѣщо си, и прѣсичатъ съ тѣхнѣтъ водѣ нѣколко тозы шекери. Отъ той-зи шурупъ става сладкъ шербетъ, като му турятъ голытъ стафиды съ цвѣтнѣ водѣ. Нѣкои като

възварятъ стафиды и като (кабарясать) набѣ-
нѣтъ турятъ имъ малко шекеръ и послѣ пакъ ги
възваряватъ единъ два пѣти.

Хошавъ отъ сухы круши.

Очистятъ нѣколко сухы круши нарѣзватъ ги
на малкы части, и като ги турятъ въ единъ прѣ-
стенъ ссѣдѣ, поливатъ ги съ врѣлѣ водѣ и ги
оставятъ съ неѣ едниъ ношѣ. Подирѣ прѣцѣждатъ
водѣтъ имъ която като сварятъ умѣренно съ до-
ста шекеръ, турятъ въ неѣ и крушевыѣ парчета.

Хошавъ отъ портокалы.

Обѣлатъ нѣколко портокала, отдѣлятъ сѣме-
ната имъ и ги раздѣлятъ на двѣ части, тогазѣ
изстискватъ и прѣцѣждатъ другы портокалы на
кото сокѣтъ възваряватъ съ малко шекеръ. Ка-
то истине, турятъ му приготвеныѣ портокалы
съ цвѣтнѣ водѣ и е готовѣ.

Хошавъ отъ нарове.

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

Хошавъ отъ безсѣменны стафиды.

Очистятъ опашкыѣ на стафидыѣ и ги ва-
рятъ съ малко водѣ, до гдѣто набѣнѣтъ. То-
газѣ като ги прѣцѣдятъ възваряватъ водѣтъ имъ

съ доста шекеръ, и като истинно турятъ и варяты стафиды.

ОТДѢЛЪ XII.

За сладка и Шурупи.

които ся употрѣбляватъ прѣди кавето.

Четвъртиты дюли.

Приготовятъ 5 оки дюли, като обѣлятъ корытъ имъ и извадятъ вжтрѣшностьтъ имъ, чалкади-сватъ бѣлтъкътъ на едно яйце съ рѣжжъ въ една халваційскѣ тенцерѣ, въ коѣто турятъ една о-кѣ шекеръ и 2 оки водѣ, които като захванѣтъ да възвиратъ прѣпѣнятъ гы. Тогазь турятъ вжтрѣ приготвенитъ дюли, които като уврѣтъ добрѣ, изваждатъ гы отъ огньтъ, прѣцѣждатъ гы прѣзь астаръ и пакъ гы прѣпѣнятъ. Послѣ турятъ пакъ на огньтъ приготвянѣтъ жидкость, вврѣлятъ ѿ малко стипцѣ и, като ѿ възварятъ нѣколко пѣтя, исврѣлятъ пѣнѣтъ, снематъ ѿ отъ огньтъ и ѿ прѣцѣждатъ пакъ прѣзь чистъ астаръ. Подиръ това турятъ ѿ на огньтъ както по-прѣди, вврѣ-

лять и единъ половинъ драмъ стритъ стипцъ, която е държана 1 часъ въ топлъ водъ, и ъхъ варѣтъ догдѣто начне да ся точи като конецъ, объркватъ ъхъ съ кепчѣтъ, изваждатъ ъхъ отъ огъньтъ, прѣцѣждатъ ъхъ, и ъхъ турятъ въ стъклата. Опытано е че отъ това по-вкусно не може да бжде и освѣнь това свѣти като елмазъ.

Д р у г ъ в и д ъ .

Обѣлватъ корытъ на единъ окъ дюли, раздѣлятъ ги на 4 части и ги сваряватъ добръ въ единъ тенджеръ съ 3 окы водъ. Тогазъ прѣцѣждатъ ги прѣзъ астаръ, прѣпѣнятъ ги и варятъ до колко-то ся изискува сѣщата жидкость съ единъ окъ шекеръ. Послѣ като истине спорѣдъ горнийтъ начинъ прѣцѣждатъ ъхъ пакъ и ъхъ турятъ въ стъклетата.

Р а х а т ъ Л у к у м ъ .

Направятъ шербетъ отъ единъ окъ добръ шекеръ и 3 окы водъ, който щомъ турятъ на огъньтъ въ единъ калайдисанъ тенджеръ объркватъ го по-малко по-малко съ 75 драма добръ стритъ мермеръ нишестъ и за да не стане на топчета и да не ся залѣпять отъ долу, бъркатъ го непрѣстанно. Слѣдъ като го варятъ доста, турятъ на единъ бучкъ *тозъ* шекеръ отъ него 1-2 капкы, които ако ся попѣхътъ отъ шекерьтъ, трѣбва още да ври, ако напротивъ останѣтъ на бучкѣтъ. Тогазъ стриватъ 1 чекердекъ *мискъ*, заедно съ 25 драма гюлсую, разбъркватъ го иъколко пѣтя и го

снемватъ отъ огъньтъ. Послѣ намазватъ единъ теп-
сійъ миндалово масло (бедем-я) изсипватъ въ неѣхъ
този варенъ шербетъ, който като истине, нарѣзватъ
го както ищѣтъ и половинѣтъ отъ него оставятъ
въ прѣсѣянъ нишастъ, а половинѣтъ въ шекеръ, и
за да не ся слени, разбъркватъ го. Тойзи лукумъ
е най-добрийтъ.

Курабіи отъ бадемы

Попарватъ единъ ока бадемы, очистятъ черуп-
кытъ имъ, счуиватъ гы добръ въ камененъ хаванъ,
въ който турятъ единъ окъ келле шекеръ и наедно
пакъ гы чукатъ, стриватъ, и объркватъ. Тогазы
турятъ вѣтрѣ бѣлтѣкътъ на 4 яйца и го чукатъ
пакъ нѣколко пѣтя. Послѣ зематъ единъ сгоднъ
тепсійъ, постилатъ ѣхъ съ черчиве кехаджъ и турятъ
отгорѣ тѣзи смѣсь, като ѣхъ наредятъ на тракал-
ца и отъ горѣ пакъ черчиве кехаджъ. Като сле-
пятъ краищата и на двѣтъ книги, пекатъ гы 1
часъ въ пещьтъ и подирѣ гы изваждатъ и гы
стивясватъ на прилично мѣсто, нѣкои турятъ вѣ-
трѣ дарчинъ, каранфилъ, сакжъзъ и лимоновы ко-
ры. Нѣкои на мѣсто бѣлтѣкътъ на яйца турятъ
мискъ, гюль-сую, и малко червило.

Простъ шурупъ, саде.

Турятъ единъ окъ шекеръ въ тенджерѣтъ заедно
съ 250 драма простъ водъ, бѣлтѣкътъ на едно яй-
це и 4-5 клечицы отъ метла гдѣто като ся за-
пѣнятъ всичкытъ отъ веднѣждъ разбъркватъ и гы

турять на огъня. Като възврѣтъ и закъпятъ снемать гы отъ огъня, прѣлѣнять гы и гы прѣцѣждать прѣзъ астаръ.

Ш у р у п ъ о т ъ в и ш н ы .

Прѣцѣждать вишни колкото трѣбва прѣзъ астаръ и гы оставять да стоить 24 часа. Подиръ гы прѣцѣждать въ другъ ссѣдъ и исвърлять отъ дѣното останѣлыйтъ гюбюръ (талогъ). Тогазъ турять сѣщыйтъ сокъ на вишнытъ въ еднѣ тенджерѣ съ два пѣти толкозъ шекеръ, и като гы разбѣркатъ добрѣ, турять гы на огъньтъ. Щомъ възври и въскипне, прѣцѣждать го пакъ прѣзъ астаръ и го задържати. Като истине, захлупвати го добрѣ и когато искатъ правять си шербетъ отъ него. Тѣй сѣщо ся правять и шурупитъ отъ френскогроздіе, нарове, и портокалы.

Другъ видъ шурупъ отъ вишны.

Прѣсичать еднѣ окъ шекеръ въ еднѣ тенджерѣ, прѣлѣнять го и върлять вѣтрѣ 100 драма очистены вишны, които като възврѣтъ нѣколко пѣти, снемать гы отъ огъньтъ, като начинѣтъ да истивать, земать вишнытъ въ рѣшеткѣ, а шурупѣтъ имъ прѣцѣждать прѣзъ астаръ и го турять въ стѣклета, тѣй сѣщо правять и съ френскогроздіе-

Ш у р у п ъ о т ъ М е н е к ш е .

Попарвати съ 300 драма врѣлѣ водѣ 100 драмы менекшени листы, и като гы захлупати добрѣ,

държатъ ги тъй 12-15 часа. Послѣ ги прѣцѣждатъ прѣзь астаръ и зематъ водѣтъ имъ, който турятъ въ единъ тенджерѣ съ единъ окъ надробенъ чистъ келле шекеръ и като го разбъркатъ турятъ ъ на огъньтъ. Щомъ начне да възвира и да въскыпва около тенджерѣтъ, безъ да го варятъ повече, снематъ го отъ огъньтъ. Като начне да ис- тива прѣцѣждатъ го прѣзь астаръ и го турятъ въ стъкмета. Трѣбва да ся внимава обаче защото ако кыпне много миризмата му липсува.

Шербетъ отъ менекше.

Счукватъ 2 оки келле шекеръ, прѣсѣватъ го прѣзь сито и го изсипватъ въ единъ тепсіѣ или на единъ голѣмъ книгѣ. Отгорѣ му турятъ 100 драми менекшени листове, които объркатъ съ шекерѣтъ до тогазъ до гдѣто стане сѣвсѣмъ синъ. Тогазъ тозъ шекеръ го турятъ въ капакли стъкмета, и го държатъ. Когато потрѣбва стриватъ отъ него малко нѣщо и правятъ шербетъ който става много вкусенъ.

Шурубъ отъ оцетъ.

Приготвятъ 100 драма хубавъ бѣлъ оцетъ, или простъ приточенъ, или европейскы който до- хожда въ шишета. Турятъ въ единъ тенджерѣ запѣ- нянъ бѣлтѣкъ на едно яйце, единъ окъ шекеръ и приготвянъ оцетъ изведнѣждѣ който като обър- катъ 1 пѣтъ, турятъ ги на огъньтъ. Щомъ въз- ври и въскыпне, снематъ го отъ огъньтъ, прѣпѣ-

пять го тутакси, ввѣрлять вѣтрѣ едиж трѣвж на-
реченж *мерджанъ* и като го захлупать, държатъ
го да истине. Послѣ, както казахмы по горѣ, прѣ-
цѣждатъ го и го турять въ шишета. Шербетътъ
на тойзи шурубъ е твърдъ расхладителенъ за лѣтъ.

Шурупъ отъ бадемы или сомада.

Попарвать 100 драма сладкы бадемы и три
драма горчивы, обѣлвать вѣтрѣшняжъ имъ коржъ,
счуквать ги добрѣ въ единъ мрѣморенъ хаванъ
и турять 100 драма водж, който, като разбър-
кать добрѣ, прѣцѣждатъ ѣж. Сетивъ пакъ чукать со-
кътъ съ още 100 драма водж, която пакъ раз-
бърквать и прѣцѣждатъ до гдѣто най-послѣ ос-
тане малко нѣщо отъ сокътъ на бадемытъ. То-
газъ турять едиж окж шекеръ заедно съ *субіе-*
татъ, разбърквать го и като възври веднѣжъ, из-
важдатъ го отъ огньтъ и го прѣцѣждатъ, поди-
рѣ го турять въ бокалытъ и го захлупвать добрѣ.

Шурупъ отъ лимони.

Прѣсичать едиж окж шекеръ въ едиж тенджеръ
съ водж и прѣпѣнятъ го съ бѣлткѣтъ на едно яй-
це, споредъ обычайтъ, и като го възварять нѣ-
колко пѣтя, турять му 100 драма изстисканж ли-
моновж чорбж съ който го възварявать веднѣжъ
и го снемать отъ огньтъ. Като начне да исти-
ва прѣцѣждатъ го и го турять въ шишета на ко-
ито завързвать добрѣ устата.

Ш у р у п ъ о т ъ я г о д ы .

Прѣсичать единѣ окѣ шекерѣ въ единѣ тенджерѣ изваждатъ пѣнѣтъ му и го снематъ отъ огънѣтъ. Тогазѣ тутакѣ си турятъ вѣтрѣ 150 драма ягоди безѣ опашкѣ, захлупватъ тенджерѣтъ и гы държатъ въ неѣхъ 2 часа. Слѣдѣ туй, първо прѣцѣждатъ ягодытъ прѣзѣ рѣшеткѣ и сѣтиѣ сокѣтъ имѣ прѣзѣ астарѣ и го наливатъ въ стѣклета. То-зи шербетѣ има единѣ твърдѣ добрѣхъ миризмѣхъ.

Ш у р у п ъ о т ъ д е м у р ъ - х и н д ы .

Турятъ въ единѣ тенджерѣ 50 драма демуръ-хинди съ 300 драма водѣхъ и го варятъ до гдѣто водата му остане 200 драма и тогазѣ го прѣцѣждатъ. Послѣ възваряватъ сѣщѣйтѣ сокѣ съ единѣ окѣ шекерѣ, както другытъ мурупы, снематъ го отъ огънѣтъ и като истине, прѣцѣждатъ го и го турятъ въ стѣклета.

С л а д к о о т ъ я г о р и д ы .

Прѣсичать единѣ окѣ шекерѣ, прѣпѣнѣтъ го, възваряватъ го веднѣжъ и тогазѣ му турятъ 100 зрънца *каба* ягоридѣхъ които по-напрѣдѣ расцѣпватъ отъ кѣмѣ опашкѣтъ и изваждатъ сѣмената имѣ а ягоридытъ оставятъ пакѣ вѣтрѣ. Тогазѣ като го възварятъ, изваждатъ го отъ огънѣтъ и го наливатъ въ корупчета (капаклиѣ кесета). За да не ся развали цвѣтътъ (ренкѣтъ) му изстудяватъ го тутакѣ-си въ студенѣжѣтъ водѣхъ.

Сладко отъ Френско гроздіе.

Прѣсичать шекерѣтъ както казахмы вече по-горѣ, ввѣрлятъ вѣтрѣ 100 драма френско гроздіе, като извадятъ сѣмената му варятъ го съ половинѣ окѣ прѣцѣденъ сокъ отъ сѣщото френско гроздіе. Единѣ пакъ като го възварятъ снематъ го и го раздѣлятъ въ стѣклетата.

Сладко отъ Тріандафилъ.

Приготвятъ половинѣ окѣ добры чисти тріандафиловы листы. Турятъ половинѣ окѣ водѣ въ единѣ тенджерѣ на огнѣтъ, коѣто, като захване да ври, ввѣрлятъ въ ней тріандафиловыѣ листовѣ. Щомъ възври веднѣжъ снѣматъ ѣхъ отъ огнѣтъ, отхлупватъ ѣхъ и ѣхъ оставятъ да истине. Тогазъ прѣцѣждатъ водѣтъ, прѣпѣнятъ ѣхъ, останѣлѣтъ водѣ наедно съ единѣ окѣ добъръ шекеръ и съ запѣненъ бѣлтѣкъ на едно яйце, като ѣхъ възварятъ още веднѣжъ, снѣматъ ѣхъ отъ огнѣтъ прѣпѣнятъ ѣхъ пакъ и ѣхъ турятъ въ стѣклета на които устата трѣбва да ся много малкъ. Вардѣтъ обаче да не земе отъ вѣнъ въздухъ зашто ся разваля.

Сладко отъ вишны.

Очистятъ опашкыѣ на 100 драма добры вишны и изваждатъ костилкыѣ имъ отъ кѣмъ опашкыѣ съ единѣ иглѣ. Послѣ прѣсичатъ единѣ окѣ шекеръ, ввѣрлятъ въ него приготвеныѣ вишны, които, като сварятъ умѣренао, изваждатъ гы отъ огнѣа, като истинѣтъ турятъ гы въ стѣклетата.

П Р И Т У Р К А

За разны работы.

Добъръ и ефтенъ хлѣбъ.

Подвари излека едина окж оризъ съ триста драма вода до като изври водата или додѣ ѣх попие оризътъ и остане той пакъ сухъ, сними го да поохладѣе, но не да истине, и го умѣси добръ съ четири оки брашно, посоли го малко и му тури около едина кривачъ квасъ, послѣ го умѣси много добръ, понеже всичкото искусство въ туй ся състои, послѣ го остави край огъньтъ за да ся надигне и шупне, нахъсай тогазъ тѣстото, направи го на питы, метни го въ пещьтъ да ся испече добръ. Такъвъ хлѣбъ е много добъръ и излѣзва много ефтенъ.

Економическый и питателенъ хлѣбъ.

Свари 5-6 фунта трицы въ 4-5 галонъ вода до като ся уварятъ добръ, и като видишь че остане вареното на полвенъ или три четвърти, сними и го прѣцѣди, па го остави да истине. Като истине, разбира ся, долната оцѣдка, смѣси ѣх съ петъ шесть фунта брашно, и като го посолишь и подквасишь колкото трѣба за другъ хлѣбъ, умѣси тѣстото добръ и го остави да втаса; послѣ го нахъсай на дребны питы, защото така

по-лесно, по-скоро и по-добръ ся опича. Туй мѣсяніе спечелва 10 на 100 отъ простото мѣсяніе само съ воджъ, а при това и трицытъ можешъ пакъ да гы дадешъ на кокошкытъ или на конь и говедо размѣсены съ овесъ или ячмыкъ.

Хлѣбъ отъ ябълкы.

Свари добръ едижъ окжъ ябълкы очистены и гы смѣси съ двѣ омы брашно, като туришь квасъ колкото трѣба за три омы, послѣ умѣси тѣстото добръ или ако е много сухо налей и малко воджъ; послѣ го завый и го остави 10-12 часа додѣ шупне и втаса, накжсай го тогазъ, сплещи го, опечи го и ѣжъ хлѣбъ, като гжбж.

Какъ да направишь новъ квасъ.

Земи 150 драма хубаво брашно, 40 др. захаръ и малко соль и гы вари въ 300 др. или въ едижъ окжъ воджъ за единъ часъ. Като изстине, затули го въ едно стѣкло и слѣдъ 24 часа можешъ да подквасишь съ него хлѣбъ.

Економическа гозба.

Нарѣжи на дребно единъ кжсъ сланинжъ и ѣжъ опрьжи добръ въ тигантъ, послѣ ѣжъ тури край огньтъ да не изстива, а ты земи та строи нѣколко картофы, разбъркай гы съ зеліе или съ другъ нѣкой зеленчукъ, тури гы въ тигантъ та гы прѣкарай прѣзъ единъ огнь, па изсипвай и ѣжъ.

Какъ да направямы да отмеква месото на птицытъ.

Случава ся много пѣтя да печемъ или да варимъ кокошки, мисирки или патки и дрг., на скоро слѣдъ като ги заколимъ. Ако искате да стане месото имъ крѣхко, напойте ги съ малко оцетъ нѣколко минути прѣди закаланіето имъ. Но ако неискате да ся мѣчатъ животнытъ съ това напояваніе, можете да земете нѣколко листове отъ смокыиѣ и да покрываете месото имъ съ тѣхъ, слѣдъ като ги заколите. Тѣзи листове не ги оставяйте повече отъ три четвърти на часътъ, защото инакъ месото ся поврѣжда.

Какъ да направишь да отмѣкватъ сушенытъ свинскы бѣтове.

Земи та обвий бутътъ съ едно парче платно тънко и го зарови въ земѣтъ на таквозь мѣсто, което да не е нито много влажно, нито много сухо. Сящо тѣй не трѣба нито трапѣтъ да е много дълбокъ, доволно е да бѣде бутътъ покрытъ съ прѣстъ колкото една педѣ. Извади го слѣдъ единъ часъ (сахать) и бѣди увѣренъ че месото му ще стане твърдѣ меко, колкото и да е было твърдо отнапрѣдъ.

Траяніе на месна чорба.

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

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

За траяніето на яйцата

За да бждѣтъ яйцата всякога прѣсны, помазвай ги добръ, щомъ ся снесены, съ растопенъ замкъ и ги пази въ маніѣ (прахъ отъ въглища) или въ пепелъ.

Какъ да спазимъ яйцата прѣсны.

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

Какъ да спазваме рыбѣ.

Тури въ единъ прѣстенъ ссѣдъ рыбѣтъ койжто искашь да спазишь, налей водѣ да ѣ покрые, приложи послѣ малко вдрѣ соль, и послѣ тури ссѣдѣтъ на огъня и щомъ водата възври, оттегли ссѣдѣтъ отъ огънѣтъ. И тѣй можешъ въ тѣзъ водѣ да спазишь рыбѣтъ неповрѣденъ за день даже и за два дни.

Полравяніе на развалено месо или рыбѣ.

За да привардишь месо или рыбѣ да ся не развали отъ много стоеніе или горещинѣ, тури два-три въглена (кюмюра) колкото бушницѣтъ

(юмрукътъ) ти въ ссждѣтъ да стои до дѣто ще ти потреба да ѣх готвишь.

Когато има месо закачено да вѣтря (ветрѣе) не го оставяй да виси все на възъ единъ странжъ, но прѣображай го често да не ся стича сокътъ все на единъ странжъ.

Какъ да спазвамы млѣкото.

Стига да туримъ въ млѣкото малко листовце отъ рѣпжъ (рафаницъ) вжтрѣ въ прѣстенийтъ ссждѣ въ който трѣба да сѣди млѣкото, за да ся не-вкыснува за много дни.

Какъ да спазвамы млѣкото прѣсно.

Единъ Англійскій вѣстникъ споменува за единъ простъ и непогрѣшимъ способъ какъ да спази нѣкой за много врѣме прѣсно млѣко да ся неразвали. Млѣкото трѣба да ся тури въ единъ букалъ добръ затуленъ, който ся потопява за цѣлъ четвъртъ отъ часътъ въ единъ по-големъ ссждѣ съ врѣлжъ воджъ. Така приготвено млѣкото, когато отвори нѣкой букальтъ, намѣрва го такво зѣ каквото си е было когато го издоилъ, и трае за много врѣме.

Какъ да правийшь добро блажно масло.

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

Остави млѣкото доста врѣме додѣ земе да ся съяква и тогазъ обери сметанѣтъ (каймакѣтъ).

Когато оберешъ сметанѣтъ, ако ѣж оставишь да стои доволно врѣме, маслото придобыва помалко и отъ вкусѣтъ на млѣкото и отъ вкусѣтъ на каймакѣтъ.

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

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

Въ топло врѣме млѣкото не трѣба да ся държи повече отъ 24 часа.

Когато биешъ млѣкото въ буталкѣтъ трѣба да бѣде сутринѣ и да не бѣде по-топло отъ колкото когато го доишь.

Когато убуташъ маслото добръ трѣба да го изгребешъ съ едиѣ дървенѣ лѣжицѣ и да го туришь най-напрѣдъ въ нѣкой дървенъ сеждѣ, който да е добръ измытъ и студентъ, и, като го на-солишь споредъ нуждѣтъ и потрѣбѣтъ, можешъ тогазъ да го прѣпразнишь въ нѣкое гърне добръ испечено и да го държишь до колкото искашь на студено мѣсто.

Спазваніе на блажно масло.

Блажното масло можемъ да го спазимъ за много врѣме прѣсно, ако го обвиемъ добръ въ

едно платно наквасено добръ съ водѣ рѣзмѣсенѣ съ чистѣ и хубавѣ оцетѣ. Като видимѣ че платното застѣхне, трѣба да го наквасямы изново съ онѣзи подкиселенѣ водѣ, която има свойството да спазва блажното масло за много врѣме прѣсно.

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

Сыреніе да ся неразвали.

Прѣпорѣчвамы като непогрѣшимѣ този способъ за спазваніето на сыреніето да ся неразвали, а най-вече за тѣзи които иматѣ много сыреніе и търгуватѣ съ него.

Ако сыреніето начене да ся разваля трѣба безѣ забавѣ да ся створи една дупка въ него, и тамо да ся тури едно парче тебеширѣ, като ся намаже по-напрѣдѣ наоколо съ малко блажно масло. Така прѣстава по-нататашното му разваляніе, защото тебеширѣтѣ има това свойство да смръкнува влажнѣтѣ.

Очистяніе на дръвено масло.

Масло което дава много вѣгленность и дымѣ а не свѣти, може да ся очисти съ тойзи твърдѣ простѣ начинѣ.

Тури на тихѣ огнь за три часа едно гърне или тенджерѣ съ таквозѣ масло, пусни въ него

цѣлѣ главѣ червенѣ лукѣ (кромидѣ) по съраз-
мѣрность на петѣ омы масло. Остави го да ври
безѣ да го прѣпѣняшь. Послѣ отдалечи излека
тенджерѣтъ отѣ огня и остави ѣкъ така за е-
динѣ часѣ (сахатѣ); маслото е вече чисто. Послѣ
тури капѣкъ по капѣкъ двѣ малѣы чаши чистѣ во-
дѣ за всяѣкъ омы масло. И като го размѣсишь
добрѣ, остави го да ся усѣднѣтъ (да паднѣтъ на
дѣното) всичѣкътъ нечистотѣ, прѣпѣни го послѣ и
прѣцѣди го прѣзѣ платно въ другѣ сѣдѣ. Ма-
слото дѣто остане плувнува отгорѣ и тѣй мо-
жешѣ да го съберешѣ съ единѣ лѣжицѣ.

Поправѣ на развалено кравѣе масло.

Когато маслото не е было на врѣмето си
както трѣба посолено и послѣ е зело да нагар-
ча, трѣба да го растопишь изново и като отне-
мешѣ пѣнѣтъкъ която ще исплува отгорѣ да пус-
нешѣ въ него единѣ корѣкъ киселѣ хлѣбѣ добрѣ
обгоренѣ отѣ всяѣкъдѣ. Слѣдѣ нѣколко мину-
ты маслото изгубва непрѣятнѣтъкъ си миризмѣ и въз-
горчивый вкусѣ, а корѣта става вонѣща.

Понѣкога маслото може да ся поправи, като
го прѣмывашѣ въ водѣ до чисто и наливашѣ на
прѣмытото масло хубаво прѣсно млѣко, което о-
ставятъ да сѣди наедно съ маслото осемѣ часа,
послѣ изливатѣ млѣкото и пакѣ обмыватѣ маслото
съ прѣснѣ водѣ, тогазѣ го солятѣ и го турятѣ
въ другѣ сѣдѣ.

Какъ да извадишь миризмъ отъ какъвъ да е ссждъ.

Струши добръ вѣглища (кюмюръ) и истрый съ него ссждѣтъ и тѣ земать миризмѣтъ.

Какъ да прѣчистишь прокыснѣтъ или вонещъ водѣ.

Послѣди нѣколко вѣглища и ги тури въ такъвъ ссждъ прѣзъ който като наливашъ водѣтъ да ся прѣѣжда прѣзъ вѣглищата и ся поправа.

Спазваніе на оцетъ.

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

Да извадишь лютъ оцетъ.

Кога има голѣма студъ остави го да замръзне въ единъ ссждъ който да ся напука отъ студъ, оцетѣтъ не замръзва всичкий. и като пробіешъ съ припазваніе замръзналото да источишь не замръзналото, което е сърдцето на оцетѣтъ — то е оцетъ лютъ и хубавъ.

Обистряніе на оцетъ.

Ако искашь за потрѣбѣтъ си да направишь

червенъ оцетъ на бѣлъ и бистръ да стане. На една окъ червенъ оцетъ тури двѣ, три лъжицы млѣко, разбалникай го добръ и го остави да посѣди нѣколко часа, послѣ го прѣцѣди прѣзь халваджійскѣ книгѣ. Ако отъ веднѣжь не стане колкото го искашь бистръ, повтори истото съ друго млѣко. Млѣкото, като ся осѣда (пада на дѣното) отъ оцетѣтъ, съединява, ся съ онѣзи частицы които даватъ на оцетѣтъ червенъ цвѣтъ, и тѣй той остава бистръ.

Суха подкваса за оцетъ.

1) Счукай тригѣѣ и ѣх тури на една типсѣѣ или по-добръ на нѣкой прѣстенъ ссѣдѣ разлатъ, залѣй тригѣѣтъ съ лютъ оцетъ малко, послѣ тури ссѣдѣтъ на слабъ огнь да ся испари оцетѣтъ, повтори това 7-8 пѣтя и прибири изсушенѣтъ тригѣѣ. Полвинъ лъжичка отъ този прахъ стига да туришь въ една чашѣ вино, за да стане на частъ хубавъ оцетъ; ако ли туришь пълнѣ лъжичкѣ не въ вино но въ водѣ, и тя става кисела като оцетъ.

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

Оцетъ на прахъ.

Земи счуканъ на прахъ кремо-тартаръ, облей го съ лютъ оцетъ и го изсуши въ пещъ, послѣ пакъ го залей и пакъ го изсуши четири-петъ пѣтя, и скрий най-послѣ прахътъ въ нѣкакво стъкло. Като искашь оцетъ, тури единъ мѣржъ отъ тозъ прахъ и 6 мѣры водж или бѣло вино и за 5 минути ще имашъ най-хубавъ оцетъ.

Солены Краставицы и Чушки.

Соленыѣ краставицы могатъ да служатъ не по-малко отъ разсолътъ (армеѣжъ) и пиперницъ-тъ като хранж за зимно врѣме на спистовныѣ и сиромашкы домове, както и за хубавж зимнж салатж за чревоугодницыѣ, при това тѣ непаджтъ и скжпо, стѣга само да ся направятъ както трѣба за да траѣжтъ. Много и разны способы има въ соленіето на краставицыѣ, но най-лесныйтъ и доста хубавыйтъ е слѣдующійтъ:

Най напрѣдъ земи та омый краставицыѣ добръ съ сладкж водж, и като постоятъ малко прѣди да изсъхнжтъ посоли ги съ соль малко и остави ги така да пстоятъ до 12 часа, слѣдъ това омый ги пакъ (по-сиромашкы и безъ това соленіе бѣва само съ омываніето). Между това земи та надоби вишневи и джбовы листовѣ, приготви още и нѣкои душисты травы а най-вече копаръ и манотъръ, майданосъ и малко джоджанъ (гюзюмъ), приготви качето или какъвто ссждъ

имашь, само да не е твърдъ голѣмъ, постели от-
долу доволно вишневы листове и посипи малко^{отъ}
надробенытъ трѣвы, тогазь тури единъ редъ кра-
ставицы, и испълни междиныйтъ съ надробены-тъ
листовете, а отъ горѣ тури единъ редъ отъ трѣ-
вытъ; пакъ тури редъ краставицы, и испълни ме-
джиныйтъ и тури пакъ редъ трѣвы, додѣ ся на-
пълни качето съ краставицы, съ надробены ли-
стовете и трѣвы и най-отгорѣ пакъ листове. То-
газь направи разсолтъ (саламурѣтъ), като раз-
стопишь солтъ въ рѣчнѣ водѣ затопленѣ мал-
ко, и напълни качето и го затули добрѣ. По нѣ-
кога ся случавѣ че отъ разсолтъ истича малко
прѣзь качето, той трѣба да ся допълне и тогазь
да ся затули и засмоли че да ся тури на сту-
дено мѣсто до зимѣтъ.

Така сѣщо направена става по-вкусна и по-
трайна и пиперницата.

Краставицы въ оцетъ.

Като отбереш краставицытъ, накысни ги по-
ловинъ часъ въ студентъ винентъ оцетъ, послѣ из-
лей тозь оцетъ и налей прѣсенъ. Краставицытъ
като ги извадишь отъ оцетътъ, тури ги малко
на нѣщо рѣшетчесто за да ся оцѣдѣтъ и да по-
завяжѣтъ, послѣ като ги туришь въ гърнето по-
соли ги малко и ги остави до сутринѣтъ. На у-
тринѣтъ извади краставицытъ и като ги разре-
дишь остави ги да вѣтрятъ и сѣхнѣтъ, слѣдѣ

което земи та ги избърши съ чистъ платненъ парцалъ и ги натурый наредъ въ каквото ще ги туряшь. На дъното въ ссѣдътъ тури укропъ (трѣва тѣй наричанъ) босилякъ, етрагонъ (трѣва), рожмаринъ, дафинови листове, *) пеперь черъ нѣколко зрънца тукъ тамъ извѣтрѣ и други справи, слѣдъ това единъ редъ краставици и пакъ редъ разны трѣвы както по-горѣ, и като ся напълни ссѣдътъ свари лютъ оцетъ и го излѣй на краставицѣтъ, и като истине, исцѣди го пакъ и пакъ възвари и го излѣй горѣщъ още връзъ краставицѣтъ, което не е злѣ и да потретишь.

Понеже за да трайжтъ краставицѣтъ за много врѣмя ся изисква да не ся допушѣ до тѣхъ въздухъ, за туй които ся правятъ за държеніе правятъ ся въ малки ссѣдове и ся затулятъ и измазватъ добръ да не зематъ въздухъ чакъ додѣ потреба да ся отворятъ.

САЛАТА ОТЪ ЦВИКЛО.

Земи та свари цвиклото, или по-добръ опечи го въ пепель или въ пещъ (на фурнѣжѣ), защото по-лесно му ся обѣля кожата; слѣдъ това нарѣжи го на търкальца и ги натурый въ сѣдъ като го посипвашъ съ малко чуканъ тминъ или стѣрганъ хрѣнъ, редъ цвикло и редъ тѣнѣкъ тминъ или хрѣнъ. Послѣ подвари хубавъ оцетъ и залей цвиклото, послѣ закрой сѣдѣтъ съ нѣщо и

*) Ако нѣма всички тѣзи трѣви то колкото има.

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

ГѢБИ ВЪ ОЦЕТЪ.

Червенкытъ и вретенкытъ гѣбы трѣба да ся правятъ въ червенъ оцетъ а всичкы другы въ бѣлъ.

Има два способа, но като по-лесенъ ный прѣдлагамъ вторыйтъ.

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

Спазваніе на корнеплодныѣ овошїя.

Рѣпа, морко и другы коренїе като искамы да гы спазимъ за зимѣ трѣба да гы ископавамы кѣсно есень, но прѣди да е хванѣло мразъ и на сухо врѣме. Коренитѣ трѣба да ся очистватѣ отъ листоветѣ, но не толкозѣ на близу, и тогазѣ трѣба да гы оставямы да полежатѣ въ градинѣтъ на слѣнце, като гы покрывемъ тънко съ листове, колкото да обскхне земята по тѣхъ и да ся оброне; ако врѣмято не дава да ся чака това въ градинѣтъ, то може и подѣ стрѣхѣтъ да стане. Послѣ тѣзи корени ся турятѣ въ зимникъ дѣто да не замръзватѣ, и тамѣ да ся зарыватѣ въ пясъкъ.

Моркото трѣба да ся тура на раздалечь едно отъ друго колкото половинѣ прѣстъ и да ся посипе съ сухъ пясъкъ. Ако мѣстотѣ дава рѣкѣ и има болѣ пясъкъ може да ся тура и легнѣло редѣ морко, редѣ пясъкъ да стане до два педѣ камарѣ.

Миродїята (майданосѣтъ) трѣба да ся тура съ коренитѣ въ пясъкъ права, но до два прѣста единѣ отъ другы надалечь. Добрѣ посадени коренитѣ въ пясъкѣтъ спазватѣ прїятныйѣ си дѣхъ и даватѣ зеленинѣ прѣзъ цѣлѣ зимѣ, ако бѣде мѣстотѣ топло.

Спазваніе на овошїя.

Много и разны способи има за спазваніе на

разныѣ овошія прѣзъ зимѣтъ, но ный ще прѣд-
ставимъ единъ само по-простыйтъ и по-лесныйтъ.

Овошія като ябълкы, крушы и дюлы най-ле-
сно ся спазвать, ако гы туришь въ каче, чи-
буръ или другъ какъвъ да е ссѣдъ плоскъ и ши-
рокъ. Но да гы туришь въ сухы опилкы или
прѣтріенкы отъ бѣло дърво, размѣсены съ еднѣ
осмѣ часть пепель отъ буково дърво, тѣй щото
да бѣдѣтъ съ туй вещество добръ обсыпаны; по-
слѣ да затулишь и замажешь ссѣдѣтъ добръ и
да го държишь на сухо мѣсто. Съ тозъ начинъ
тѣзи плодове могатъ да ся спазять съвършенно
прѣсни отъ есенѣтъ чакъ до пролѣтъ, трѣба са-
мо плодовеѣ да ся берѣтъ когато не сѣ твърдѣ
добръ озрѣяли и да сѣ откъснѣтъ отъ дървото
съ опашкыѣ си.

За по-малко нѣщо истыѣ овошія могатъ да
ся спазять като ся държатъ до двѣ три недѣли
на сухо мѣсто открито, а послѣ да ся изберѣтъ
и да ся натурятъ въ разны ссѣдове още и въ
грѣнцы, като ся посипва отдолу сухъ пясѣкъ и
ся засипвать отгорѣ съ пясѣкъ тѣй щото овошія-
та да ся неопиратъ едно о друго.

Ябълкаритѣ за да дадѣтъ на по-простыѣ я-
бълкы по-хубавъ вкусъ и по-пріятенъ дѣхъ, бе-
рѣтъ пролѣтъ много цвѣтъ отъ свирчовичинѣ (бѣзъ
или отъ липѣ та го сушатъ на сѣнѣтъ, но не
отворено мѣсто дѣто да вѣе вѣтръ. И съ тѣхъ
цвѣтове обвиватъ ябълкыѣ.

Спазваніе на пѣпеши.

Зежати отъ зимныѣ пѣпеши таквыѣ които не сѣ дозрѣлы, но да не ся и поврѣдены или натѣртены, отривати ги прѣдпазливо съ чистѣмъ кѣрпѣмъ и ги турати за день за два на сухо мѣсто. Между това просѣивати дребень пепель, насипвати го въ сухѣмъ бѣчвѣмъ или кацѣмъ и турати вътрѣ пѣпешите, като ^ѣзакривати всякой единѣмъ доборѣмъ съ пепель. Като напѣливати бѣчвѣмъ или кацѣмъ закривати ѣмъ и ѣмъ турати на ^ѣсухо мѣсто и дѣто да не замрѣзне.

Спазваніе на разны мяса.

За да ся спазятъ разны мяса прѣсны и сочны за много врѣме спомата най-много обвиваніе-то имъ въ платна нақвасены въ лють оцетъ, прокыснѣти съ пеперь на едро счуканѣ и послѣ да ся закача въ зимникѣмъ на сухо мѣсто и тѣмъ като да не ^ѣся опира о стѣнѣмъ. Платното трѣба всякой день да ся снемва, да ся оплакнува, да ся изсушава и, пакѣ като ся намокри съ оцетъ, да ся обвива месото съ него.

За да ся прѣдпазва мѣсото отъ буболечки, каквото мухы и другы, отрупвати го извътрѣмъ съ кропивѣмъ, дѣто пѣри и послѣ го обвивати съ платно, и го попрѣсквати извънѣмъ съ хлѣбно вино или съ водѣмъ отъ матичинѣмъ.

Другы, като обвивѣти месото съ копривѣмъ и

отгорѣ съ платно, засипватъ го въ една качкѣ съ просо или пясъкъ, и го турятъ на студено мѣсто.

Ползува такожде да ся туря мѣсото въ кысело млѣко, слѣдъ като му ся сHEME сметаната; въ първыйтъ день мѣняватъ млѣкото два пѣтя, като наливатъ друго млѣко, а прѣзъ другытъ день. испослѣ мѣняватъ го само по веднѣжъ на день. Млѣкото изсмукува изъ месото кръвьтъ и го прави меко, безъ да отмахва отъ естественыйтъ му вкусъ, ако бы че ся омые съ студенъ водѣ прѣди да ся тури да ся вари. Но не трѣба да ся туря месото въ сыроваткѣ, защото тя съобщава на мѣсото киселинѣ.

За дивячъ отъ по-едръ родъ, каквото дивы паткы, юрдечкы и др. могатъ да ся спазятъ като имъ извадишь очитѣ и мозъкътъ и испразднишь вътрѣшноститѣ имъ да гы отрьешъ съ кърпѣ и да гы напѣляишь съ сухи на едросчукана можжевеловы зърна. Ако ли сѣ птицитѣ ошипани, трѣба безъ друго да ся свѣжтъ въ чисто платно тѣй щото да не допиратъ едно о друго; слѣдъ това насипватъ рѣжъ на дѣното на една качкѣ и турятъ птицитѣ, като гы засипватъ испомежду пакъ съ рѣжъ, а отгорѣ насипятъ толкозъ щото да гы покрые до 1 | 4 отъ аршина. Рѣжъта замѣняватъ понѣкога доста сполучно съ сухъ просѣанъ пепель.

За спазваніето месо само за нѣколко дена

трѣба да ся нарѣже на кѣсове най голѣмы отъ 300 драмы до единѣ окѣ, а не повече; кѣсоветъ гы турять въ прѣстенъ (глинянъ) или дървенъ ссѣдъ, посыпватъ гы излечка съсъ соль и послѣ съ вѣглищентъ прахъ колкото единъ прѣстъ или два на дебело. Прѣди употребеніето на така спазенното месо трѣба да ся омые добръ отъ вѣглищата. Тѣй спазено месо бива толкозь прѣено, като да е вчера заклано. — Знайно е че посоляваніето прави месото да трае, но отъ солѣтъ то добыва соленъ вкусъ, за това нѣкои съвѣтуватъ вмѣсто съсъ соль да ся натрива месото по-добрь съсъ шекеръ.

За поправяніе на месо

Месо което е зело да ся разваля може да ся поправи ако бы като го туришь да го варишь, да пуснишь въ водѣтъ нѣколко распалены вѣглени, или ако, прѣди да го туришь да го варишь, го накиснишь въ водѣ съ нѣколко шепы чуканы вѣглища и послѣ го измьнешъ добрь.

Спазваніе на месо чрѣзь вѣглища.

Като очистишь отъ пепельтъ вѣглищата счукай гы на ѣдръ прахъ, който измый съ водѣ и го изсуши. Месо което искать да го спазятъ посредствомъ вѣглищата, по-напрѣдъ го отривать извѣтъ на сухо, а послѣ го обсипватъ отъ всякъ странѣ съ чуканы вѣглища, обвивать го твърдѣ яко съ чистъ памукъ, обврѣзватъ го съ връв-

чицы и го държатъ на прохладно мѣсто. Когато ся обсипва месото съ прахътъ отъ вѣглищата, трѣба да ся внимава до колкото е възможно, щото слойтъ отъ вѣглищныйтъ прахъ да покрыва равно всичкѣтъ повърхнинѣ. По тозъ начинъ спазвано месо може да пролежи нѣколко недѣли безъ да ся развали и безъ да изгуби сочността ѣ. Прѣди да ся употреби така спазвано месо трѣба да ся омыва всяко парче въ нѣколко воды за да ся очисти месото съвършенно отъ полевинжлытъ по него вѣглищны частицы.

Чрѣзъ счуканыйтъ вѣглища сжщо тѣй удобно може да ся спази месото и на всякъ дивячь оше и на домашныйтъ птицы.

За соленіе на мѣса-та.

ОБЩИ ПРАВИЛА.

За да ся обсоли добръ каквото и да е мѣсо трѣба да ся гледа да ся соли когато врѣмето нито е много горещо нито е мразъ. Въ горещо врѣме месото може да ся развали прѣди да ся посоли, а разваленото месо вече не поива колкото му трѣба соль за да трае. Тѣй сжщо не трѣба да ся соли и замръзнуло месо, защото не поива сольтъ, и додѣто ѣ замръзнуло трае, но щомъ ся размрази и ся развали.

Ако е времето ясно и да нѣма мразъ, прѣди да солишь месото можешъ да го закачишь да повиси день или два най-много, ако ли е мразъ, месото трѣба да го разрѣжешъ и да го посолишь прѣди додѣ не е изгубило съвсѣмъ топлинѣтъ си. Когато ще солишь месото трѣба да нагорещишь сольтъ, като ѣх туришь на огъньтъ въ прѣстенъ или мѣденъ ссѣдъ. Ако ли ще смѣсяшь въ сольтъ и други пѣкои sprawy, каквото шекеръ и гыверджиле, трѣба да ги смѣсяшь прѣди да земешъ да солишь.

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

Гыверджелето стига мѣсото много повече отъ колкото само простѣтъ соль, но, ако туришь много гыверджеле, то измѣнява месото, тѣй щото изгубя по-голѣжѣтъ часть отъ хранителностьтъ си. Гыверджелето ся туря само за да направятъ сущеното месо да стои малко червеникаво, и за туй то трѣба да бѣде много по-малко отъ колкото сольта. Месото за обсоляваніе го турятъ на прѣсолъ въ делвы или въ качета. По-употрѣбительны сѣ качетата или каквыто и да сѣ други дървени ссѣдины; но защото тѣхъ по май гы просмуква прѣсолътъ и текѣтъ, и даватъ още отъ себе си нѣкаквѣ кыслотѣ отъ коѣтъ сѣ съ-

общава неприятенъ джхъ на соленото месо. За туй въ Англіѣ дървенѣтъ ссѣдины, въ които ще солятъ месо, ги смолосватъ извѣтрѣ или ги обличатъ отъ вѣтрѣ съ тънѣкъ листъ отъ крошумѣ. Но смолата е по-добра отъ крошумѣтъ, защото по-неповрежда месото, не остава прѣсолѣтъ да просмучи ссѣдѣтъ и недопуска да се образува кислота, която съобщава джхъ на месото; това само че тя се кърти и за туй трѣба да се подновява смолосваніето всяка година.

Когато ще се соли месото трѣба да се очисти добръ отъ всяко окалваніе и отъ кръвъ по него, трѣба още да се махвѣтъ и жилѣтъ, и въ соленіето да се изпълва съсъ соль всяка расстрога на месото отъ каквото и да е станѣла.

Месо което ще се употребява наскоро и не е да се държи за много врѣме може да се обсоли изъ единъ пѣтъ; но туй месо което се тъкми да се държи за готовѣ хранѣ на дълго врѣме трѣба по напѣдѣ да се носине съсъ соль и да се остави да полежи день-два, за да изсмучи изъ него всичѣтъ кръвъ. Прѣсолѣтъ който се стече отъ него, трѣба да се излѣе на странѣ, а месото да се поотрые и да се тури въ сухѣ ссѣдинѣ, и тамъ да се посоли за послѣдень пѣтъ. Ако се остави месото въ пѣрвыйтъ прѣсолѣ поражливи и завѣжда джхъ.

Испрѣди мысляхъ за необходимо да се натрива съсъ соль всяко кѣсче отъ месото, но се-

та е на опытъ доказано, че може токо тъй просто, като ся натура месото въ ссѣдинѣтъ, да ся посипва отгорѣ само съсъ соль; но трѣбва само често да ся прѣобраща (поне веднѣжъ на денѣтъ). Ако кѣсовеѣ ся само месо може да обращаѣ отдолнѣтъ странѣ да дойде отгорѣ; но ако месото има отъ еднѣ странѣ кожѣ (каквото е свинската сланина) кѣсовеѣ трѣба само да ся поповдигатъ за да ся стича прѣсолѣтъ и подѣтъхъ, а нерастопенѣтъ соль да ѣхъ събираѣ и да ѣхъ туряѣ пакъ отгорѣ. Ако кѣсове отъ свинскѣ сланинѣ ся турятъ едни връзъ другы, тѣ трѣба всякой день да ся промѣняватъ, и отгорнитъ кѣсове да ся турятъ отдолу, но всякога страната отъ кѣмъ кожѣтъ да ся тура на долу.

Има нѣкои които, вмѣсто да солятъ месото съ сухѣ соль, разваряватъ сольѣ въ водѣ и като истине така направенныйтъ прѣсолъ изливатъ го на мѣсото, тъй щото да го покрѣ съвсѣмъ и го оставятъ да сѣди въ прѣсолѣтъ. Този способъ на соленіето прѣдстави двѣ леснины; първо че месото губи по малко отъ тежкото си тегленіе; второ че ако бы да сѣди въ прѣсолѣтъ много врѣме не ся прѣсолява, както става при обыкновенныйтъ способъ на соленіето. Това само че той не е за малкы количества, въ частны домове, както го употрѣбятъ по залханыѣ.

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

квизъ кѣсове месо ся случавать, които да ся не обсоляватъ достаточно въ теченіето на единъ недѣль. Единъ голѣмъ бутъ или голѣма часть отъ говеждинъ може да ся държи въ соль десеть дена по не повече; а за тънky части отъ говеждинъ и свининъ доста сѣ чѣтыри или петъ дена. Ако месото е лежало въ сольтѣ твърдѣ много врѣме, трѣба прѣди да го варишь да го измывашъ добрѣ; но все пакъ то губи нѣколко отъ доброто си качество. — Туй забѣлѣжаніе не ся отnosi до това месо което слѣдъ соленіето има да ся пази сухо, таквозъ месо трѣба да ся държи въ прѣсольтѣ до тогазъ до дѣто съвршенно да ся проникне отъ сольтѣ, инакъ слѣдъ нѣколко врѣме, то ще ся развали около кокалытъ. Въ тозъ случай свинскытъ *лопаткы* (костьта въ горниѣтъ плешкѣ) и *половинкы* трѣба да кыснѣтъ петъ недѣли въ прѣсоль; а *бутоветъ* отъ мѣсець до 6 недѣли, на споредъ голѣминѣтъ имъ; *волскытъ* *языцы* трѣба да кыснѣтъ въ прѣсоль-тъ 10 дена, а *телешкытъ* *недѣль*; *частитѣ* отъ грѣбнакъ-тъ трѣба да кыснѣтъ на споредъ голѣминѣтъ си отъ десеть дена до три недѣли.

Мѣрата на сольтѣ ся опрѣдѣля на споредъ тежинѣтъ на месото. Обыкновенно турятъ на единъ пудъ месо единъ фунтъ соль (единъ пудъ има 40 фунта) или три четвѣртины отъ фунтътъ соль и единъ осмѣ часть отъ дребень шекеръ. — Ако искашь щото месото да ся вижда червеникаво ту-

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

Варенъ прѣсолъ за месото.

На едно ведро (Русско) воджъ тури 4 и полъ фунта соль, три четверта отъ фунтъ дребень шекеръ и 14 золотника гыверджиле, свари всичко това и го прѣпъняй добръ, а послѣ го изстуди и го налей на месото. — Ако има въ тѣзи прѣсолъ да ся тури за обсоляваніе и друго месо слѣдъ първото, трѣба този прѣсолъ да ся възвари изново, като ся прѣпъня добръ, и всякой пѣтъ да ся туря въ неѣ една третя часть отъ забѣлѣженныѣ горѣ солта съ шекерьтъ, за да възобнови крѣпостьтъ на прѣсолъ-тъ. И пакъ всякой пѣтъ да ся испаря съ зрѣлецъ и да ся изсушава добръ сѣждьтъ въ който ще ся туря прѣсолътъ.

Прѣсолъ за свинскы половинкы.

Количеството на сольтъ, колкото трѣба за половинкытъ отъ единъ свинѣ ся простира отъ 5 до 8 фунта, на споредъ голѣминьтъ. Едни употребяватъ само простъ соль, но по-добръ е да ся смѣся съ сольтъ и дребень шекеръ, на фунта соль да ся туря единъ фунтъ дребень шекеръ и 6 золотника гыверджиле. Ако има да ся посолятъ нѣколко половинкы, то тази солената смѣсь да ся раздѣли на паеве и да ся посипва вътрѣшната страна на всякъ половицкъ, съ който тя

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

Англійскы способы за соленіе на бутове говеждинъ и свининъ.

1) За два пуда месо земи десетъ фунта простъ соль, два фунта дребиъ захаръ и единъ четвъртинъ отъ фунтъ простъ селитръ и черъ пиеръ и 12 золотника можжевеловы зърна, всички тѣзи нѣща ги счукай и ги смѣси наедно, А бутоветъ като ги измьешъ, очистишь и отрыешъ (избършишь до сухо, да ги посипешъ съ тѣзи смѣсь. Слѣдъ два дни или три дни връзъ бутоветъ да налѣешъ половинъ фунтъ патока, ^(*) разведени въ едно ведро водъ, и въ теченіе на единъ мѣсець да прѣобращашъ всякой день бутътъ въ прѣсолъ-тъ. Единъ мѣсець е довольно за да ся обсоли единъ бутъ който тегли отъ 20 до 24 фунта; ако ли е по тежкъ отъ това, трѣбать му петъ недѣли. Обсоленитѣ вече бутове трѣба да ся избършатъ до сухо и да ся изсушатъ на дымъ.—Останялыитѣ прѣсолъ може да служи още за обсоляваніе на языцы, грѣбнацы или главы, които по напредъ трѣба да ся продържатъ день или два въ простъ соль.

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

2) На едно ведро чистя водж земи 12 фунта чистя соль, 6 фунта чернж соль, 1 фунтъ и половинж гыверджиле и 12 фунта патокж. Възвари всичкото на едно, остави го да истине, по-послѣ излѣй прѣсолтъ връзъ бутоветъ. За да дадешъ на бутътъ вкусъ като на дымъ сушенъ, безъ да го сушишъ на дымъ, трѣба да възваришъ въ два штофа водж не много жидкж смолж, като ѣж разбърквашъ добръ и като истине да ѣж налѣешъ неѣж въ прѣсолтъ. Това количество прѣсолъ е доста за дванадесетъ бута, отъ които всякой да не е по-голѣмъ отъ 25 фунта. Тѣ трѣба да лежатъ въ прѣсолтъ отъ три до четири недѣли, слѣдъ което да ся избършатъ до сухо, да ся обшѣхтъ въ дебело платно и да ся закачатъ въ сухъ зимникъ на сушило или въ кылертъ.

3) Отъ свининж, която е назначена за соленіе, да ся отрѣжатъ всички празны части, за да ся употребяватъ прѣсни, а тлѣститѣ части да ся разрѣжатъ на голѣмы кжсове (парчета) отъ два до петъ фунта всякой. Качето, въ което ще ся соли, трѣба да има затулка (капакъ); то трѣба да ся омые добръ, да ся остърже и да ся избърши до сухо прѣди да ся употреби. На дъното на качето да ся насипе соль и послѣ да ся тури единъ редъ месо, колкото е възможно постиснато, и да ся посипе съсъ соль, гыверджиле и пеперь, и тѣй да продължава да туря редъ кжсове и да посыпва съ соль между редоветъ.

Когато ся напълни качето добръ, тогазь да на-
лѣе въ него прѣсолъ съставенъ отъ шестъ фунта
солъ и по половинъ фунтъ гыверджиле и пиперь
възварены въ едно ведро водѣ, и да го затули
тогазь. Месото ще втаса за употрѣбене въ двѣ
или въ три недѣли, а може да трае безъ да^а ся
развали нѣколко мѣсеца. Но ако бы прѣсолтъ
да стане слабъ, трѣба изново да ся подвари съ
не много солъ, като ся прѣпѣня внимателно.

ЗА СУШЕНИЕ НА ОБСОЛЕНЫТЪ МЕСА.

За да ся суши на дымъ обсолено говеждо
или свинско месо трѣба първо да ся освободи
отъ прѣсолтъ, за което му трѣбать два дни или
три дни. Най-добръ е всичко това да става ко-
га е сухо врѣмето, и въ таквъжь стаѣ дѣто ду-
ха силенъ пронизенъ вѣтръ. Половинкытъ или на-
сѣченнытъ отъ тѣхъ парцалы често ги турять въ
трицы, но то не е толкозь добръ, защото въ
тѣхъ ся вѣдятъ буболечкы твърде вредителны
за соленото месо. За сѣщѣтъ причинѣ не е до-
бръ да ся суши месото и въ пекарниѣтъ. Суше-
ніето въ стаи дѣто ся суши солодъ или ся спа-
зва хмѣль не е добро, защото прави месото да
пораждивя. Тамо дѣто има голѣма готварница, су-
ха и провѣтрѣвана, и въ който ся кладе посто-
янно огнь могатъ да ся сушатъ бутове и поло-
випкы окачены по гредытъ.

Слѣдъ изсушаваніето, бутоветъ и другытъ ча-

сти трѣба да ся зашіятъ въ дебело платно, или да ся обвіятъ въ дебелъ жытъ хартіѣхъ изсушенъ по напрѣдъ.

Но отъ всичко най-добръ и особено когато е за да трае за много врѣме, да ся изсушава месото излека въ дымѣтъ отъ суровы смолисты дърва, каквото сѣ можжевеловы, сосновы, елховы и борина. Месото трѣба да ся окача на дымникътъ (куминъ, баджъ) довольно високо за да не пригори, и пакъ трѣба да бѣде запазено да не капе врѣзъ него отгорѣ. Когато клонитъ на дървото ся разгорятъ съвършено, тогазъ огньтъ може да ся поддържа за врѣме само съ опилки или прѣтрѣенки, които горятъ тихо но даватъ силенъ дымъ.

Врѣмето за сушеніе на дымѣтъ ся измѣнява споредъ обстоятелствата; месото трѣба да ся кади и суши бавно но не пакъ толкозъ чакъ, щото да ся съекне кожата и да ся отдѣля огъ месо-то.

ДАТСКА ПРѢСОЛИЦА.

Земи най-хубавото и сочно месо. Ако е врѣмето хладно месото може да повиси закачено два дни или три дни прѣди да го солишь, но трѣба да го натривашъ по три четири пѣтя на день съ дребень шекеръ. Когато месото ся напои добръ съ шекеръ, трѣба да ся избърши до сухо и като ся приготи прѣсолъ отъ 1 фунтъ соль, 6

золотника гыверджеле и 12 золотника англійскы пиперь, да ся залѣ месото съ него въ нѣкой чистѣ есѣдѣ или каче, и послѣ въ продълженіе на двѣ недѣли да ся обраща всякой день. Слѣдѣ това да ся извади месото, да ся обвържи съ *те-семкы* или да ся заше въ платно, и да изсуши споредѣ както ся по-горѣ каза. Прѣди да ся употреби за ѣденіе трѣба да ся обиварява единѣ часть или два на споредѣ голѣминѣтъ на парчето.

Русска прѣсолица.

1 *Кога ще солятѣ месо за траяніе, изваждатѣ месистыѣ части или, поне, изрѣзватѣ отѣ тѣхѣ кокалыѣ.* На всякой пудѣ говеждинѣ зематѣ отѣ 5 до 10 фунта соль и единѣ четверть отѣ фунтѣтъ гыверджиле, счукватѣ ги много дребно, и съ тѣзи смѣсъ натриватѣ приготвеныѣ парчета месо. Послѣ въ чисто каче насипватѣ на дъното соль и на нейѣ турятѣ говеждинѣтъ на слоеве (редове), като прѣсипватѣ всякой слой съ единѣ смѣсѣ отѣ счуканы наедно, пиперь, *инбирь* карамфилѣ, дарчинѣ, можжевеловы зърна и дафиновы листовѣ. Особенно пакѣ ся старѣйтѣ да втриватѣ соль въ праздиниѣтъ и прорѣзыѣтъ.

2 *Хвалятѣ пакѣ слѣдующійтъ способѣ, на солението, който сѣ заели Русситѣ отѣ Холландцитѣ.* Натриватѣ месото съѣ смѣсъ отѣ 32 части соль и 2 части гыверджиле. Турятѣ парчетата на месото, притиснѣто едно врѣзѣ друго,

повтарятъ туй натриваніе съсъ соль четыри пѣтя по величѣ на недѣлѣтъ. За всякы 15 фунта месо, зематъ по единъ фунтъ соль и съразмѣрно-то ней количество гыверджиле. Слѣдъ това поси-пватъ месото съ трицы, за да обсушатъ всичкѣтъ влагѣ, и го окачатъ въ готварницѣтъ или въ топѣлъ зимникъ да съхне. Слѣдъ единъ мѣсецъ то може да ся употрѣбѣва като просолена гове-ждина. Тѣй обсолено месо трае доволно безъ да ся развали, но само по некога поплѣскава.

Хамбургска прѣсолица.

1) Земи задни бедра отъ шесть годишны до-брѣ хранены юнцы и като извадишь кокалытъ изрѣжи тѣстото отъ срѣдѣтъ на бедрата, а по другытъ мѣста да си остане. Колкото по-едри бѣдѣтъ частитъ или късоветъ на месото, тол-козъ по-надалечъ ще ся спази да трае. За соле-ніе трѣба да бѣде приготвена смѣсь отъ най-хубавѣ, сухѣ дребнѣ готварскѣ соль съ гывер-джиле, като ся туря на всякы четыри шеппи соль по единъ лотъ селитрѣ съ тѣзи смѣсь натриватъ говеждинѣтъ, по всичкытъ мѣста до тогазъ, до когато сольта отгорѣ на месото земе да остава суха. Посоленото месо го турятъ въ бѣчевкы ка-кто могатъ по-притиснѣто, като натурятъ по-на-прѣдъ по дѣното до 30 карамфиловы коренчета, нѣколко дафиновы листа и трѣвѣ отъ градинскы рожмаринѣ. На всякой новъ редъ отъ натурено

месо да ся сипватъ пакъ таквызъ подправы, като ся варди между кжсчетата на месото да не остава праздно пространство. Изобщо да ся набъхти бѣчовката съ месото, тъй щото едвамъ да може да и ся тури друго дѣно или затулка. Като ся тури бѣчевката на хладно мѣсто въ теченіе на четири недѣли наредъ всякой день да ся обраща ту на едното дѣно ту на другото. Слѣдъ изминуваніето на това врѣме прѣсолицата е съвсѣмъ готова за употребеніе.

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

3) На три пуда говеждинѣ зееи соль 10 фунта, гыверджиле 12 золотника, пиперъ 12 золот. можжевеловы зърна половинъ фунтъ, дафиновы листове една четверть отъ фунтъ, карамфилъ 2 золот. дарчинъ 2 золот. орѣхче (подостая джеви-зи) единъ золотникъ. Като смѣсишь тѣзи нѣща, които разумѣва ся че трѣба да бѣдѣтъ първоначуканы, надробены, разрѣзани и др. да обси-нешъ добръ съ тѣзи смѣсъ отъ всякъ странѣ на-

значенѣтъ за солениѣ говеждинѣ и, като ѣх турѣшь въ качѣ, да налѣбѣшь на месото възварѣнѣ но истинѣмѣ водѣмѣ.

4) Натриватѣ говеждинѣтъ съ чуканѣ шекерѣ и ѣх оставятѣ да полежи така нѣколко часа. Слѣдѣ това натриватѣ ѣх съсъ солѣ като турятѣ въ неѣх едно на петнадесетѣ (на прим. на 15 драма солѣ единѣ драмѣ) гыверджеле и едно на десетѣ чуканы можжевеловы зърна и оставятѣ така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственнѣтъ си прѣсолѣ, като го прѣобрацатѣ всякой день; слѣдѣ това отриватѣ месото, прѣтиснуватѣ го за единѣ день и го затулятѣ и замазватѣ го въ бѣчевѣм ѣх лють (кескынь) прѣсолѣ.

АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛИЦА.

1) Земи готварскѣ солѣ 4 фунта, гыверджилѣ $\frac{3}{4}$ отѣ фунта и шекерѣ 8 фунта. Всичкѣ тѣзи нѣща трѣба да сѣ разстопятѣ въ едно ведро водѣ и да ѣх излѣбѣшь врѣзѣ говеждинѣтъ, прѣгответѣмѣ, както сѣ каза въ горнѣтъ параграфѣ. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудѣ говеждинѣ, нарѣзанѣ на частѣи земи 3 фунта солѣ, 6 золотника шекерѣ и всичко това го натрѣй на тѣзи парчета отѣ месото. Слѣдѣ това земи дафиновы листовѣ 2 золотника пиперѣ нечуканѣ 2 золот. можжевеловы зърна 3 золот. и посоли и съ тѣхѣ реченнѣтъ парчета.

приложи тогазъ и едно на десетъ споредъ солтъ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето, тури месото въ водѣтъ и вари го нѣколко часа връзъ умѣренъ огнь додѣто да ся испари почти всичката вода; слѣдъ това окачи месото да стои 24 часа на голѣмъ дымъ. Това месо получа вкусътъ на хамбургското, което е държано въ соль нѣколко недѣли.

Соленіе на говежды языци.

На единъ пудъ языци земи три фунта соль и три золотника гыверджиле та ги смѣси, измый добръ языцытъ въ хладнѣ водѣ и ги натривай съ горніѣтъ смѣсъ, а послѣ ги тури въ каче. Като ги оставишь да полежатъ въ солтъ 12 дена оплакни ги въ сѣщыйтъ прѣсоль, раскачи ги, провѣтряй ги и послѣ ги суши на дымъ шесть дена. Най-послѣ земи 2 золот. дарчинъ 2 золот. карамфилъ, 2 золот. бадянъ и 2 золот. кышнець; та направи отъ всичко това едиѣ подварѣ и ѣ налей на говеждинѣтъ. Тури ѣ на хладно мѣсто и употреби ѣ не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсець.

Франконска прѣсолица.

Разстопи въ водѣ соль колкото е възможно, и приложи въ неѣ едиѣ десетѣ часть селитрѣ. Когато селитрата ся растопи, то да ся тури месото въ вода и вари го доволно нѣколко часа при умѣренъ огнь, додѣ изври почти всичката вода; слѣдъ това окачи месото за 24 часа на голѣмъ

значенѣтъ за соленіе говеждинѣ и, като ѣх турѣшь въ качѣ, да налѣешь на месото възваренѣ но истивѣлѣ водѣ.

4) Натривать говеждинѣтъ съ чукаѣ шекерѣ и ѣх оставать да полежи така нѣколко часа. Слѣдѣ това натривать ѣх съсъ соль като турять въ неѣх едно на петнадесетѣ (на прим. на 15 драма соль единѣ драмѣ) гыверджилѣ и едно на десетѣ чукаѣны можжевеловы зърна и оставать така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственныйѣтъ си прѣсоль, като го прѣобрашачать всякой день; слѣдѣ това отривать месото, притиснувать го за единѣ день и го затулять и замазывать го въ бѣчевкы съ лютѣ (кескыѣ) прѣсоль.

АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛИЦА.

1) Земи готварскѣ соль 4 фунта, гыверджилѣ $\frac{3}{4}$ отѣ фунта и шекерѣ 8 фунта. Всичкы тѣзи нѣща трѣба да ся растоѣять въ едно ведро водѣ и да ѣх излѣешь врьзѣ говеждинѣтъ, прѣготвенѣ, както ся каза въ горныѣтъ параграфы. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудѣ говеждинѣ, наръзанѣ на части, земи 3 фунта соль, 6 золотника шекерѣ и всичко това го натрий на тѣзи парчета отѣ месото. Слѣдѣ това земи дафиновы листовѣ 2 золотника, пиперѣ вѣчукаѣ 2 золот., можжевеловы зърна 3 золотника и посоли и съ тѣхѣ реченныѣтъ парчета.

Най послѣ земи 2 золот. дарчинъ, 2 золот. карам-филь, 2 золот. бадянъ и 2 золот. кышнецъ; та направи отъ всичко това единъ подварж и ѿ на-лей на говеждиятъ. Тури ѿ на хладно мѣсто и употреби ѿ не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсець.

СОЛЕНІЕ НА ГОВЕЖДЫ ЯЗЫЦИ.

На единъ пудъ азыци земи три фунта соль и три золотника гыверджиле та ги смѣси, измый добръ азыцытъ въ хладнѣ водѣ и ги натривай съ горнѣтъ смѣсь, а послѣ ги тури въ каче. Като ги оставишь да полежатъ въ сольтъ 12 дена о-плакни ги въ сѣщыйтъ прѣсолъ, раскачи ги, про-вѣтрай ги и послѣ ги суши на дымъ шесть дена.

ФРАНКОНСКА ПРѢСОЛИЦА.

Растопи въ водѣ соль колкото е възможно, и приложи тогазъ и едно на десеть споредъ соль-тъ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето, тури месото въ водѣтъ и вари го нѣколко часа врѣзь умѣренъ огнь, додѣто да ся испари по-чти всичката вода; слѣдъ това окачи месото да стои 24 часа на голѣмъ дымъ. Това месо полу-чва вкусътъ на хамбургското, което е държано въ соль нѣколко недѣли,

Прѣсолица съ Бульонъ.

На три пуда говеждиятъ ся употребява 10 фунта соль и четверть отъ фунтъ гыверджиле. Счукай гыверджилето и като го смѣсишь съ соль-

тѣ, натривай съ тѣзи смѣсъ говеждинѣтъ, разне-
тъ на части. Чистото каче на дѣното посипи го
най-прѣдъ съсъ соль, тури тогазъ единъ редъ го-
веждинѣ, и всякой редъ посипвай съ ѣдро-счука-
нѣ смѣсъ отъ пилеръ, инбиръ, карамфилъ, дарчинъ,
можжевеловы ягоды, дафиновы листа и дребно
нарѣзано цвикло или морко. Като ся натура та-
ка говеждото месо, да ся затисне добръ и да ся
остави до сутринѣтъ, тогазъ да ся свари пакъ
отъ говеждо месо добръ бульонъ и като исти-
не да ся налѣе на прѣсолицѣтъ въ качето, а по-
слѣ да му ся тури едно търкало отгорѣ за да ся
затисне добръ.

Вестфалска окадена говеждина.

Избиратъ най тлѣстѣтъ и меснатѣ говеждинѣ
и ѣхъ разсичатъ и нарѣзватъ на кѣсове тежки отъ
5 до 8 фунта, а не повече. Всякой кѣсъ натри-
ватъ съсъ сухѣ, бѣлѣ, очистенѣ соль, размѣсе-
нѣ съ малко гыверджиле. Слѣдъ това въ продѣл-
женіе на десетъ дена, пастрятъ говеждинѣтъ въ
хладенъ зимникъ (поницѣ, мазѣ) като ѣхъ посип-
ватъ пакъ отъ врѣме на врѣме съ дребнѣ соль и
гыверджиле, за да попійѣтъ добръ всичкѣтъ кѣ-
сове. За да не загуби вкусъ говеждината, сѣдѣ-
жатъ влагѣтъ която излиза отъ неѣхъ, или подла-
гатъ другъ сѣдѣ да ся стича въ него прѣзъ
пробытото дѣно на сѣдѣтъ въ който е турено
говеждото месо. Щомъ ся обсолятъ кѣсоветъ до-

брѣ, турятъ гы въ торбичкы, съшиты отъ книги (хартіи) безъ колажъ, като гы посыпватъ изоколо съ трицы отъ пшеницъ или съ мекынъ (дребнъ плѣвж), за това, щото во врѣме на пушеніето да не ся осядатъ сажды и пушкѣ, на месото. Тѣй завързанытъ кѣсове ся окачатъ на куминѣтъ, дѣто ще ся пушатъ по високо отъ огньтъ щото дымѣтъ да истива прѣди да иде до тѣхъ. Пушеніето ся продължава деня и пощѣ въ теченіе на 4 или 6 недѣли, а слѣдъ свършваніето на туй врѣме снематъ обвивкѣтъ отъ кѣсоветѣ, окачатъ гы за нѣколко дена на хладно мѣсто дѣто вѣтрѣтъ проминува и слѣдъ това вече гы турятъ въ бѣчевкы.

Изобщо при сушеніето на дымъ каквото и да е месо, трѣба да ся соли тозъ часъ слѣдъ закачаніето, прѣди да е изстѣжало месото съвсѣмъ, и то тѣй щото солта да прониква вѣтрѣ въ кѣсове-тѣ.

Приготвяніе на Русскы окачены говежды бутове.

Земи заднѣтъ четвъртинъ на добръ ухранено говедо и като изрѣжешъ костѣтъ, да туришь месото, разрѣзано прѣзъ срѣдѣ, въ чистѣ, твърдѣ соленѣ водѣ и да го възваришь като ся тури въ врѣлецѣтъ и малко шекеръ. Послѣ това ще извадишь месото, ще го окачишь, за да ся истече прѣсолтъ, и като приготвишь малко соль

емѣсенъ съ черъ пиперъ и карамфилъ, да натри-
вашъ съ рѣжж този съставъ както вътрѣшнѣ-тъ
тъй и външнѣтъ часть на месото. Послѣ стегни
месото съ тънки тъки врьвчицы, като започнешъ
отъ дебелинѣтъ часть, и стягашъ на горѣ яко вся-
кой редъ по $\frac{1}{4}$ отъ дюймѣ-тъ на далечъ единъ
отъ другий. Послѣ това тѣ трѣба да ся прибе-
ржтъ и да ся окачатъ да висятъ на прохладно
мѣсто.

Американскы прѣсолицы.

1) Четыри фунта готварска соль, половинъ
фунтъ чистъ шекеръ, 4 лота гыверджиле и 17
кружки (десета часть отъ ведрото) вода да ся
свари наедно, и да ся прѣпѣня. Отъ тѣзи прѣ-
солицѣ и най коравата говеждина става мека, и
тъй обсоленото месо трае нѣколко мѣсецы безъ
да ся развали. Но прѣди да ся налѣе на гове-
ждинѣтъ, трѣба, особенно ако е въ горещо врѣ-
ме, да ся псѣди крѣвѣтъ изъ месото и добръ
да ся натрые въ него чукана соль, а послѣ да
ся налѣе прѣсолѣтъ студень на говеждинѣтъ.
Младото свинско месо отъ този разсолъ въ 4
или 5 деѣна става твърдѣ меко; но старото и о-
нова което ся приготвя на бутове, трѣба да ле-
жи въ прѣсолѣтъ най малко поне двѣ недѣли.
Този прѣсолъ може да ся употрѣби нѣколко пѣ-
тя, като му ся по притурва по малко соль, та
ся възварява и му ся сѣма пѣната.

2) Да ся възварятъ чѣтыри фунта готварска

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

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

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

4) 32 части готварска соль и 2 части гыверджиле, да ги счукашь на дребно и да ги смѣсишь добрѣ. Тази солена смѣсь става добра за месо и най вече при вторично соленіе. Ако ли ся употрѣби три части гыверджиле, то месото става много червено.

5) 32 части пережженна готварска соль, пол-

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

6) 32 часть готварска соль, 3 части гыверджиле и толкозь пакъ чукани можжевеловы зърна. количеството на сольтъ която ще ся употребѣи за соление трѣба да ся съразмѣрва съ това, за много врѣме ли ся приготвя да трае. Ако употребѣишь много соль, соленото месо ще да трае повече, но за това не ще бѣде толкозь меко. Въ Нью-Йоркъ за солено месо, което ся приготвя за въ морскій икътъ, зематъ отъ 20 до 26 части очистенъ или рафинированъ соль на 100 части говеждинъ като ѣ притурятъ още двѣ части гыверджиле. За месо което ся приготвя за домашно употребленіе стигатъ четири, петъ или шесть части соль и $\frac{1}{2}$ часть гыверджиле на сто части говеждинъ.

Американскы способи да солятъ и сушатъ бутове.

1) Турятъ нѣколко прѣсни бутове между двѣ широки дѣски и като турятъ отгорѣ нѣщо тежко да ги притиска оставятъ ги да лежатъ до колкото позволява врѣмето на годинѣтъ. Слѣдъ това натриватъ ги съсъ соль смѣсенъ съ едиъ дванадесетъ часть гыверджиле и пакъ ги турятъ така за нѣколко дена подъ притисканіе. Между това приготвятъ прѣсолъ отъ водѣ и соль, малко

нѣщо вино отъ гроздіе, тминъ, пиперь, дафинови листове, можжевеловы зърна и анисъ. Като възварятъ тѣзи смѣсь, оставятъ ѳѣ да истине, а слѣдъ това като ѳѣ оцѣдятъ отъ талогѣтъ, наливатъ ѳѣ връзь изваденыѣ отъ притискѣтъ и натурены-тѣ въ каче бутове, тѣй що тѣ да бѣдѣтъ съвършено покрити отъ този прѣсолъ, въ който гы и оставятъ за двѣ три недѣли.

Слѣдъ като ся измине този срокъ извиждатъ гы отъ прѣсолѣтъ и гы раскататъ да исъхнѣтъ: а когато изсѣхнѣтъ съвършено, прѣнасятъ гы въ обыкновенното мѣсто за сушеніе на дымъ, или гы сушатъ надъ пушакъ отъ зелени върхари на можжевеляникъ и другы ароматны трѣвы, като повтарятъ този пріемъ нѣколко пѣтя, додѣто изсѣхнѣтъ надъ дымѣтъ както трѣба. Слѣдъ това гы нахранятъ съ гѣсты виняны дрожжи (тригъя) и като гы просушатъ, турятъ гы за спазваніе въ пепель или въ сухо сѣно,

2) Прѣсолѣтъ за бутовеѣ може да ся приготви и по другы начинѣ, а именно: да смѣсишь четири фунта готварскѣ соль съ единъ фунтъ дребень шекеръ и иоловинъ фунтъ гыверджеле, на тѣзи смѣсь наливатъ толкозъ водѣ, колкото трѣба да ся растопи добръ. Слѣдъ това земи седмъ золотника на едро нарѣзанъ червень пиперь отъ сухы чушкы и толкозъ *ирный корень* та гы зашій въ единъ платнянъ торбичкѣ и ѳѣ тури въ горнѣѣтъ смѣсь на прѣсолѣтъ и го тури да ври

около половинъ часъ. Най послѣ, като оставишь прѣсолтъ да изстине, оцѣди го отъ талогътъ и го излѣй на бутоветъ, като пазишь при това горѣописаннытъ прѣдосторожности.

Твърдѣ е полезно прѣди това бутоветъ, когато да ся турять въ прѣсолтъ, да ги оставишь да кыснѣтъ день или два въ твърдѣ студенѣ водѣ, и ако е възможно да ги държишь на ледъ; отъ това тѣ добывать по-добрь вкусъ и месото имъ быва помяко.

3) Като нарѣжишь на плоскаты кѣсове заднѣтъ части отъ свинѣ, измый ги въ студенѣ водѣ, земи тогазъ на пудъ свинско мясо по 3 фунта соль и по 3 золот. гыверджиле, смѣси гыверджилето съ съ сольтъ, натрий съ тѣхъ всякой бутъ и ги тури въ каче да стоятъ шесть дена. Слѣдъ туй врѣме натрий ги вторый пѣтъ и остави ги да лежатъ още шесть дена слѣдъ това тури на всяко ведро отварнѣ водѣ по три фунта соль, възвари водѣтъ, изстуди ѣхъ и залей съ ней свинското мясо да стои дванадесетъ дена, като прѣвърляшь всякой день отгорни-тъ кѣсове отдолу, а отдолнитъ отгорѣ. Послѣ омый ги пакъ въ същый-тъ прѣсолъ и окачи ги за еднѣ недѣльѣ на вѣтрѣ на студено мѣсто, а като ся провѣтрять суши ги на дымъ 12 дена.

4) Като ся отрѣжатъ бутоветъ, да ся очистятъ добрънце, да ся измыйтъ съ водѣ и да ся турять въ каче. Между това разстопятъ въ едно

ведро вѣжъ водѣ (сѣразмѣрность за 4 бута) 8 фунта готварскѣ соль и една лѣжицѣ литровано (прѣчистено) гыверджиле, и слѣдѣ изстиваніето имѣ да ся излѣжѣтъ на бутоветѣ, като ся прибави по една лѣжичкѣ простѣ и Англійскій пиперѣ, двадесетѣ дафиновы листовце, една лѣжичкѣ кориандрѣ и полвинѣ лѣжичкѣ звѣздиствѣ аниствѣ. Когато прѣсолицата дойде да закрѣе бутоветѣ, да ся затули качето отгорѣ и да ся затисне, и ако е лѣтѣ да ся тури на лѣдѣ, а зимѣ да ся тури въ зимникѣтъ и да стои 6 недѣли. — Слѣдѣ изминуваніето на този срокѣ да ся извадятѣ бутоветѣ отъ прѣсолицѣтъ и да ся окачатѣ за два дни на сѣнкѣ да провѣтрятѣ; а послѣ, като ся обшіятѣ съ хартиѣ да ся окачатѣ на дымникѣтъ.

5) На единѣ пудѣ свининѣ земли 6 фунта соль, 6 золотника гыверджиле и 12 золотника шекерѣ. Направи отъ тѣзи смѣсъ прѣсолицѣ и налеј ѣ на свининѣтъ. Когато тя ся просоли, извади ѣ изъ прѣсолицѣтъ, тури ѣ въ качето и ѣ прѣсипи съ трицы. Слѣдѣ това като ѣ сушишь на дымникѣтъ пастри ѣ въ трицы.

Какъ ся приготвятѣ бутове по вестфалскій манерѣ.

1) Обмый бутоветѣ съ очистено хлѣбно вино, обсыни ги отъ всякѣ странѣ съ прахѣ, сѣставенѣ отъ единѣ фунтѣ промытѣ соль, 20 зо-

лотника гыверджиле, 10 золот. пиперь, 5 золот. карамфиль и 5 золот. сандалъ. Слѣдъ това тури гы въ чисто каче, посыпвай гы съ този прахъ като имъ притурашь дафиновы листове и надрубены чесновы главы; покрый гы тогазъ съ дебело платно и гы остави за цѣль мѣсець въ зимникъ-къ. Слѣдъ като ся измине това врѣме, прѣмый бутоветъ и гы прѣмѣсти въ другы бѣчовкы, които ся допълнятъ съ тригыйкъ отъ вино. Слѣдъ 15 дни извади гы изъ бѣчовкытъ, истрый гы добръ до-сухо, обвий гы въ халваджійскъ хартиѣ и гы окачи на дымникътъ, дѣто ще ся пушатъ по толкозъ високо, щото дымътъ да стига до тѣхъ не горѣщъ. Туй пушеніе ся продължава отъ 4 до 6 недѣли. на споредъ голѣминѣтъ на бутоветъ. Слѣдъ това земи еднакъ отъ единѣтъ странѣ издѣненѣ бѣчевкѣ, забій отвѣтрѣ на здравето дѣно гвозди, та закачи бутоветъ, захлупи ѣхъ тогазъ откъмъ издѣненѣтъ странѣ, но да бѣде подигната малко отъ земѣтъ на подложкы, тури тогазъ малко огнь отдолу та гори на него можжевелникъ или можжевеловы зърна. Като потворишь таквозъ окадеваніе петъ или шесть пѣтя, земи тогазъ бутоветъ та гы зарови въ просѣянъ пепель, въ който гы и дрѣжъ до употребеніе.

2) Бутоветъ гы тури единъ врѣзъ другы въ дълбокы чебѣри или качета, като гы прикръеши съ съль, гыверджеле и съ не много дафиновы листове, и гы остави тѣй за четири или петъ

дена. Слѣдъ това направи твърдѣ гжстж прѣсолицѣ отъ водж и соль, облей бутоветѣ тѣй, щото да гы закрѣе стѣвршенно прѣсолицата. Като ся изминжтъ три недѣли извади бутоветѣ и гы и намыси въ чистѣ кладенчевѣ водж за 12 часа. Слѣдъ това окачи гы за три недѣли на дымъ, като туряшь на огньтъ да горятъ вархари отъ можжевельникъ.

3) Въ дървенѣ ссждѣ натурай единѣ редѣ говеждинѣ, натрупана съ трѣвѣ душицѣ (простѣ риганѣ) намыснжтъ въ лютѣ оцетѣ и дребно-счуканѣ пиперѣ. Врѣзъ говеждинжтъ натурай бутове, но да сж до колкото трѣба посолены испонапрѣдѣ, а врѣзъ тѣхъ тури пакъ говеждинѣ съ душицѣ, пиперѣ и другы люты трѣвы.

4) Земи счуканѣ соль, насыли ѣж на дѣното въ каче или въ бѣчевкѣ, и на този настелѣ отъ соль тури бутѣтъ съ кожѣтъ на горѣ и го засипи съсъ соль. Врѣзъ този бутѣ тури другѣ, засипи го съсъ соль и продължавай тѣй да гы туряшь единѣ врѣзъ другы, но като припазвашь щото бутоветѣ да ся неопиратъ единѣ о другѣ. Слѣдъ това да засипешъ всичкжтъ массѣ съсъ соль тѣй щото бутоветѣ да ся невиждатъ. Като гы оставишь въ продълженіе за петъ или шестъ дни въ сольтъ, прѣмѣсти гы въ другѣ ссждѣ; а туришь на дѣното тѣзи конто сж были отгорѣ и да гы солишь пакъ тѣй сжщо както и понапрѣдѣ. Слѣдъ 12 дена извади гы, очисти отъ

тѣхъ всичкѣхъ соль и гы тури на въздухъ за два дни. На третій день помажи гы съ кравіе масло и гы окачи на дымъ да седятъ еднѣ недѣльѣ. Слѣдъ това сними гы пакъ и намажи гы съ смѣсь отъ кравіе масло и оцетъ, и скѣтай гы; такызызъ бутове не ся боятъ ни отъ червеи, ни отъ никаквы буболечкы.

Французскій способъ за приго- твяніе на сланина.

Земи прѣсенъ свинскій хубавъ бутъ, натрый го добръ отъ всякъ странѣ съ изсушенѣмъ и стритѣмъ на прахъ соль и го тури въ еднѣ турбѣ; между това ископай въ зимникѣтъ еднѣ трапѣ дълбокъ до еднѣ лакѣтъ и като постелишь отдолу сламѣ, тури на сламѣхъ турбичкѣхъ съ бутѣтъ и засипи трапѣтъ пакъ съсъ прѣсть. Слѣдъ еднѣ недѣльѣ извади бутѣтъ и като очистишь полуразстопеннѣхъ соль, натрый го изново съ сухѣмъ и дребнѣмъ соль, и пакъ го тури въ трапѣтъ, и тѣй слѣдувай да го вадишь и натривашъ съ соль и пакъ да го заравяшь въ продълженіе на еднѣ мѣсець, но да ся неминува испомежду повече отъ недѣльѣ. Слѣдъ изминуваніето на мѣсець, извади бутѣтъ отъ трапѣтъ и го тури на скенджѣхъ (притисни го съ нѣщо) да сѣди еднѣ день, но да не бѣде много притиснѣтъ, за да не му ся исцѣди всичкыйтъ сокъ. Подирѣ омый бутѣтъ и като го обвянешъ въ сѣно, изсуши го до-

брѣ; а испослѣ окачи го за нѣколко дена на дымникѣтъ за да ся окади.

Маницка Сланина.

Кыснѣтъ бутуетѣ въ водѣ цѣлы дѣнѣ и слѣдѣ това като источатѣ водѣтъ, поливатѣ ги съ прѣсолицѣ направенѣ отъ растопенѣ въ достаточное количество водѣ 2 фунта и половинѣ соль $\frac{3}{4}$ отъ фунта дребенѣ шекерѣ, 32 золотника гыверджиле и петъ золотника аирѣ (асокус catamus) (послѣдното го турятѣ въ прѣсолицѣтъ, обвито въ тънкѣ кърпѣ,) и ги оставятѣ да кыснѣтъ въ тѣзи прѣсолицѣ три недѣли. Слѣдѣ като ги извадятѣ отъ прѣсолицѣтъ бутуетѣ сушатѣ ги на дымѣ ошѣо тѣй, както и вестфалскыѣ.

Солѣнѣ и пушенѣ на свинско месо.

1) свари на лекѣ огонь прѣсолицѣ, като туряшѣ на едно ведро чистѣ водѣ 6 фунта готварскѣ соль, 1 фунтѣ счуканѣ шекерѣ и 6 лота гыверджиле; когато варишѣ прѣсолицѣтъ да ѣх прѣотѣпяшѣ, и като изстине, студенѣ да ѣх излѣешѣ на месото, тѣй-що то прѣсолицата да го покрѣе съвършенно, Нѣкои кѣсове отъ свинското месо ся просоляватѣ въ продълженѣ на 4 или 5 дена, но за бутуетѣ, и особено ако сѣ голѣмы, трѣба да кыснѣтъ отъ 2 до 3 недѣли. Прѣди да ся тури месото въ прѣсолицѣтъ трѣба да му ся исцѣди всичкѣтъ крѣвъ до чисто, да ся измые добрѣ и да ся отрѣе.

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

Когато свинята е докарана отъ друго мѣсто трѣба да ѣѣ оставишь да си почине една нощь и на другый день да ѣѣ колишь. Ако ся забѣлѣжи въ вѣтрѣшностѣѣ нѣкоѣѣ циркѣ трѣба да ся изрѣже, а дребнятъ пришки въ месото не ку-сурятъ.

Като ся нарѣже месото на кѣсове поставя-ватъ съ него сѣщо тѣѣ както съ говеждинѣ-тѣ, съ тѣѣзи само разликѣ че за свинското месо ся изисква повече соль и гыверджеле, а по-малко трѣвы и кореніе.

Бутоветъ при берцовытъ кости, дѣѣто месо-то ся отдѣля нѣколко отъ костатѣ, натриватъ гы доста добръ съ гыверджеле, съ чуканъ пиперъ или каранфилъ ; тѣѣ сѣщо правятъ и съ лопато-чнытъ кости.

Турятъ бутоветъ по-напрѣдъ въ каче, на дѣѣното на което най-напрѣдъ насипватъ соль, и тогазъ връзъ бутоветъ турятъ другытъ части на свинското. Крѣѣхтияѣѣтѣ и онѣѣзи части съ кости-тъ гы турятъ отгорѣ за да е лесно да ся зе-матъ за употребеніе. Когато ся наслага всичко и ся улегне добръ, качето го затулятъ съ похлу-

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

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

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

Свинскыѣ языци ако не ся наскѣжтъ да ся турятъ въ паденицытѣ, могатъ и тѣ да ся турятъ въ врѣсолицѣ и да ся сушатъ.

Салото го нарѣзватъ на кѣсчета и го прѣтопяватъ съ ябълкы и лукъ като му турятъ малко карамфилъ и соль. Като ся отдѣли масътъ, снематъ ѣхъ съ лѣжицѣ и прѣзъ сито изливатъ ѣхъ въ каменнѣ нѣкой ссѣдъ, и като истине масъта затулятъ ѣхъ добръ. По тозъ начинъ тя ся спазва за много врѣме и ся употрѣбѣва, за разны гозбы. Ако нѣма такъвъ каменнѣ ссѣдъ става и въ гърне, но добръ е да ся испаря по-напрѣдъ съ оцетъ.

Мало-Русскѣ сланинѣ.

Като отдѣлятъ тлѣстото на едно съ кожтъ

и го нарѣжатъ на парчета, натриватъ го съсь соль, като турятъ на всякъ петъ фунта соль по 7 или 8 золотника гыверджиле; послѣ натурятъ парчетата въ каче, като гы посыпватъ съ останѣлѣтъ отъ натриваніето соль, турятъ връзь тѣхъ единъ дѣскѣ и затиснуватъ съ единъ голѣмъ камѣкъ, а че турятъ качето на студено мѣсто. Подиръ единъ мѣсець изваждатъ парчетата отъ качето, натурватъ гы въ чистѣ мѣхъ (тулумъ) или въ дебелѣ платнянѣ турбѣ и гы окачатъ да ся провѣтриватъ. — Ще каже, че мало-Русецитѣ правятъ сланинѣтъ си както по насъ, съ тѣзи само разницѣ че въ солението смѣсятъ и гыверджиле и слѣдъ мѣсець ѣхъ изваждатъ отъ качето. — Хубавата и съвершенно готовата сланина стои ужљтна и има единъ пріятенъ дѣхъ.

СЫРЪ ОТЪ МЕСО.

Щомъ заколятъ свинѣтъ и ѣхъ очистятъ, зематъ главѣтъ на едно съ тлѣстото отъ вратѣтъ ѣ и петъ фунта обсолено говеждо или свинско месо или свининѣ, та го турятъ въ котелъ, заливатъ го и го варятъ силно, додѣ вече земе месото да ся дѣли свободно отъ коститѣ. Тогазь го изваждатъ и, като го оставятъ да истине добръ, надробяватъ го на дребно. или го нажсватъ на тѣнки жычки споредъ както ся кѣса на възъ единъ странѣ. Зематъ тогазь двѣ шепы соль, по единъ шепѣ маіоранъ и ружмаринъ, малко пиперъ червонъ или черъ и е-

динъ лотъ карамфилъ, всичко добрѣ счукано и прѣсѣяно, и всичко това го смѣсятъ и го объркватъ добрѣ съ месото. Слѣдъ това зематъ желудокътъ (патето) на истѣтъжъ закланъ свинѣъ, очистенъ и измытъ добрѣ и, като го напълнятъ съ горниѣтъ смѣсъ, зашиватъ го добрѣ, турятъ го тогазъ пакъ въ единъ котелъ или тенджеръ съ водъ, та го възваряватъ изново; но вардятъ да ся непукне желудкътъ, защото тогазъ сыртъ разваля вкусътъ си и не трае. Като извадятъ така възвареныйтъ пълень желудкъ, притиснуватъ го подъ нѣщо, което да не е толкозъ много тежко, но на всякой четвъртъ отъ часъ все прибавятъ по толкозъ тяжесть, тѣй що отъ десетина окы тяжесть извай-напрѣдъ да стигне до стотинѣ най-послѣ; но все пакъ съ привардваніе да ся не пукне и смаже съвсѣмъ сыртъ, а само да ся поплоче. Подиръ два дни сыртъ бива готовъ за употребеніе, а спазванъ може да трае и една година безъ да ся развали.

Вяленіе на месо.

Месо очистено отъ всичкытъ кости, трѣба да ся нарѣже на късчета които да тежатъ по нѣколко фунта и да ся тури на сушилниѣтъ, която трѣба да е 8 фута дълга, 4 фута широка и 5 фута и половина висока. Посрѣдствомъ натоплеваніето на собѣтъ направенъ въ сушилниѣтъ да ся докара температурата до 55 градуса на

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

Изушеното така месо прилича на гледъ на
варено. За да ся спазва по-добрь слѣдъ свър-
шеніе на просъхваніето, намокреватъ всякой късъ
въ гжстъ растворъ отъ бульонъ и пакъ гы ту-
рятъ на сушилницѣ, дѣто ся испарява всичката
влажность отъ късоветъ, а на повърхносттахъ на
месото остава гладкъ и лъскавъ настелъ отъ
засъхналъ студенинъ.

Прѣди да ся употреби месото трѣба да ся
измыва студенината отъ късоветъ съ водъ и като
ся покысне обмыто месо до два часа въ прѣ-
снъ водъ, въ нейъ и да ся вари за ѣденіе. На-
къснатото месо ся сварява обыкновенно въ петь
минути и, като му ся турятъ приличныѣ под-
правы, има почти такъвъ вкусъ и таквъзъ мекость
както и прѣсното месо.

КАКЪ СЯ СУШИ ДИВЯЧЪ НА ДЫМЪ.

Трѣба отъ дивячтъ да ся исцѣди кръвта
колкото е възможно по добрь, слѣдъ това, като
ся очисти, да ся отрые до сухо съ платна, и
тутакъ си да ся тури въ соль, смѣсенъ съ мож-
жевеловы зърнъ, тминъ, естрагонъ, дафиновы ли-
стове, съ пеперь и карамфилъ. Като просѣди въ
сольтъхъ си месото на дивяча една кедѣля, да ся
извади и да ся окачи на лекъ дымъ.

Дивыѣ мисиркы и дивы паткы голѣмы и мал-

кы, очистены отъ перата и леко опърлены ся разрѣзвать на двѣ, послѣ ся снема кожата имъ съ ножъ, а месото, крылѣтъ и краката ся отдѣлять отъ коститѣ (освѣнь воденичката и дробовѣтъ и вжтрѣ въ тѣхъ): даже и жилытъ прибавать на месото, тѣй щото птицытъ да иматъ съвършенно круглѣ видѣ; слѣдъ това солятъ гы и гы държатъ въ сольтъ само за два дни, като гы прѣпосыпвать съ дребно счуканы можжевеловы зърна, съ орѣхче (индоставъ джевици), каранфилъ и пиперь, и като гы наслагать едно врѣзь друго добръ наставены, обшивать гы съ дебело платно. Послѣ гы притиснувать подъ нѣщо, за да станжтъ по площены, и гы държатъ за нѣколко дена на дымъ отъ можжевельникъ или хврастіе. Послѣ гы скжтвать на таквозь мѣсто, дѣто минува въздухъ; а когато ще ся употреблять, распарать та гы изваждать, нарѣзвать гы на кжсове и гы готвятъ. Дребнитѣ птичета не носятъ повече отъ два три часа соленіе.

Половинки отъ гжскы сушены на дымъ

Едри паткы или гжскы, като ся отхранятъ колкото е възможно по-тлѣсто, заколи ощипи и опърли гы, послѣ очисти гы и гы омый, разсѣчи гы на половины и гы натрий добръ съ соль; но въ сольтъ на единъ фунтъ да туряшь по три золотника гыверджиле. Слѣдъ това тури гы въ единъ ссждъ и, като гы покроешь остави гы три

дни. Въ теченіето на туй време по голѣмата частъ отъ солтъж ще ся растопи. Послѣ половинкытъ мокры още отъ разсолтъж, обсыпи ги и ги обваляй съ трицы, така щото да ся не вижда месо, ни тлѣстинж, и като ги прѣвържишь съ врьвчицы на кукычкы, покачи ги за осемь дена да съхнжтъ на дымъ, но до толкозь на раздалечъ отъ огъньтъ, щото тлѣстинжтъ на половинкытъ да не може да ся топи. Слѣдъ сушеніето на дымтъ раскачи половинкытъ тѣ още за осемь дена на въздухъ, за да извѣтрѣжтъ, но на таквозь мѣсто, въ което не проникватъ слънчевы зары. Испослѣ отрый трицытъ и скжтай половинкытъ, като ги туришь на сухо и прохладно мѣсто.

Отъ таквозь приготвяніе гжскытъ извѣнъ ставатъ желты, а извѣтрѣ месото быва червено съ бѣлж тлѣстинж: тѣ могатъ да трайжтъ дълго време безъ да ся развалятъ.

Приготвяніе на разны наденицы.

Селскы наденицы

Десетъ фунта очистено отъ коститѣ говеждо месо, и толкозь пакъ очистено отъ коститѣ и отъ свинско месо да го туришь въ яко корыто и да го біешъ силно съ дървенж бухалка до тогазь додѣто всичкото месо стане алено. Тогазь го насѣчи и сдоби добрѣ съ сѣчкжтъж (сатърѣ). Слѣдъ то-

ва земи 12 фунта свинско сало, нарѣзано испо-
напрѣдъ на дребнины кѣсченца, 1 фунтъ соль $1\frac{1}{2}$
золотникъ гыверджиле, 5 золотника ѣдро счукантъ
пиперь, 3 золотника карамфилъ, натурай всичко
това въ корытото при надробеното месо. Земи
тогазъ единъ *штофъ* водѣ надроби надъ неѣ
много ситно единъ главѣ червенъ лукъ и остави
така водѣтъ да постои съ лукътъ до единъ че-
тверть и послѣ излѣй водѣтъ съ лукътъ врѣзъ
месото и тогазъ земи та съ рѣцѣ омачкай и о-
мѣси добрѣ, като тѣсто, всичкѣтъ тѣзи смѣсь,
додѣто ся размѣси всичко хубавѣ. Слѣдъ това
занесъ корытото съ омѣсеното месо на прохлад-
но место и го остави тѣй да сѣди единъ день.
Съ туй вещество натѣпкуватъ колкото по добрѣ
и равномѣрно приготвени-тъ черва, заврѣзватъ
гы, сушатъ гы, и въ съхнѣтието пѣрвый и вто-
рый день гы и растакатъ вечеръ съ единъ облѣ
кѣсѣ точилкѣ за да ся поплочватъ малко и да
ся испѣлва за да не остава праздно мѣсто въ
червата.

Месна наденица (кѣрвавицѣ).

Нарѣзватъ черныйтъ дробъ на свинѣ-тъ и
бѣлыйтъ, сѣрдцето, бѣбрецѣтъ, языкътъ и малко
тѣсто месо отъ кѣдѣ шѣѣтъ дѣто е заклана,
всичко туй надробаватъ, турятъ му и малко ху-
баво сало, подправятъ го съсъ соль, пиперь, ка-
рамфилъ, маіоранъ, босилякъ, а нѣкои турятъ и

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

Сборни наденицы.

Земи по 4 фунта говеждо и свинско месо надроби го на дребно, притури му 27 золотника соль, 8 золотника ъдро счуканъ пиперъ, малко тминъ (кыміонъ?) и лимоновъ корж и два фунта сдробено на дребно сало и напълни червата.

Италиенскы наденицы.

Сдроби на дребно 3 фунта говеждо месо 5 фунта свинско месо, 2 фунта сланина сало, притури 6 золотника пиперъ и 45 золот. соль. Салото трѣба на кѣсченца да ся надроби. Тѣзи наденицы ги по засушаватъ малко на дымъ.

Холланскы наденицы.

Надроби свинско месо на дребно, подправи го съсь соль и разны други бахарии, споредъ както си искашь и, като го счукашь въ стѣпъ (чутуржъ) добръ, направи наденицытъ. Слѣдъ това свари прѣсолъ толкозь силенъ, щото да не потънва яйце въ него, и, като истине, натурай вѣтрѣ наденицытъ. Въ този прѣсолъ наденицытъ могатъ да лежатъ около половинъ годинѣ безъ да ся повредятъ. — За ѣденіе тѣзи наденицы ги пържатъ въ кравіе масло.

Французскы наденицы.

Земи черныйтъ дробъ на свинѣхъ и *подчревникъ*, одери кожъхъ, свари всичко това и го надроби на дребни късченца, като притуришь накуснхъ въ млѣко и прѣзъ сито прокаранъ бѣлъ хлѣбъ или писметъ, кышнецъ, разны бахаріи и миризливы трѣвы, още и скълцанъ и въ кравѣ масло опжрженъ червенъ лукъ. Като замѣсишь всичко това съсъ свинскъ крѣвъ, направи наденицы. Тѣхъ гы варятъ на слабъ огнь въ онжъхъ и стѣхъ отварѣ въ коѣхто е вѣлъ дробъхъ и кожъхъ, и гы просоляватъ.

Наденицы отъ черъ дробъ.

Свари въ водѣ черъ дробъ отъ свинѣхъ, и като истине, стрый го на *теркѣ*. Слѣдъ това надроби бѣлъ дробъ отъ свинѣхъ, салникъхъ и часть отъ *подчревникъ*, като смѣсишь съ него мекышь отъ бѣлъ хлѣбъ, разны бахаріи, и туй смѣшеніе накусни го въ тлѣсть отварѣ отъ свинско месо, направи наденицы и отвари гы както ся по-горѣ каза. Тѣзи наденицы, могъхъ да трахъхъ цѣлъ зимѣ.

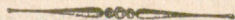
Нѣмскы кнакъ-вурстъ.

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

ся наѣче месото много на дребно, притурятъ му тогазь и малко сало, наръзано на кѣсченца като грахъ, посоляватъ гы тогазь съ съ соль, гыверджиле, пиперь, тминъ и маіоранъ и натѣпкуватъ съ тѣзи смѣсь свинскы черва.

Болонскы наденицы.

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



Сушены рыбы.

1) Като ся омые рыбата, да ся расцѣпи и испори и да ся посоли малко, слѣдъ това ся назива окаченѣ на прѣчки, като ся намаже по-напрѣдъ съ шарланъ и посыпи испослѣ съ счуканы и прѣсѣяны — дарчинъ (канелѣ) карамфилъ, пиперь, кардамонъ, инбиръ, турятъ ѣх послѣ въ пещь или въ собѣ, но прѣчкытъ съ рыбѣтъ да ся подигнѣты съ нѣщо надъ подѣтъ на пещьтъ, тогазь натурѣй испрѣдъ рыбѣтъ сламѣ и ѣх запами, и щомъ сламѣтъ пламне силно, да ся затуля капакѣтъ на пещьтъ, а щомъ начне да загасва сламата, да ся оттуля капакѣтъ, и туй да ся повта-

ря до колкото пхтя е нужно да стане.

2) Като испоришь рыбѣтъ посоли ѿх и ѿх остави съсъ сольтъ два дни или три дни. Послѣ земли едно каче, нарочно направено да има на дъното му дупки, захлули качето на долу съ устата връзь подложки до полвиинѣ аршинѣ надъ земѣтъ. Земли тогазъ та прѣзь дупкытъ на дъното надвѣси рыбѣтъ въ качето; или може качето да бѣде съвсѣмъ безъ дъно и рыбата на- низана на тоежки, безъ да ся опира еднѣх о дру- гѣх, да ся турять тоежкытъ отгорѣ тѣй що, рыба- та да выси въ качето; завый тогазъ отгорѣ ка- чето съ забулой, подпали тогазъ отдолу огнь съ дѣбовы листове и можжевеловы върхаріе или отъ други смолисты дръвїа. За два дни или три дни рыбата завялва и ся просушава, тѣй щото на сухо мѣсто турена може дълго да трае безъ да ся поврѣди. За таквозъ сушеніе на дымъ сѣх способны тлѣстытъ рыбы.

3) Голѣма, повече отъ 4 фунта, рыба слѣдъ като ся очисти, разрѣзва ся и по гърбѣтъ отъ горѣ до долу, а по-малкытъ само распарать и о- чистять отъ вѣтрѣшностьтъ. Слѣдъ това омыватъ ѿх чисто и ѿх отривать съ кърпы до сухо, натривать ѿх добръ съсъ соль, особенно из- вѣтрѣ, и като ѿх турять въ каче, притисватъ ѿх добръ. И като престои рыбата въ сольтъ е- динъ или два дни, растягатъ ѿх на тоежки, обвя- вать ѿх въ книгѣх и ѿх сушать два дни или три

дни надъ хврастіе или още по-добрь надъ мо-
жевелникъ, като ся варди, щото той да пуши
повече а не да пламти.

Сушеніе и опушваніе на щукъ.

Като ся очисти rybata и ся извади вжтрѣ-
шното ѝ, измыва ся, нарѣзва ся на кѣсове и ся
посолява. Когато искать да сушатъ на дымъ,
щуката, първомъ ѝ държатъ три дни въ соль,
разрѣзватъ ѝ на долу прѣзъ гърбътъ и изваж-
датъ грѣбнакътъ ѝ, растягатъ rybтѣ на тоежки
и, като ѝ натрыѣтъ съ соль, смѣсенъ съ малко
гыверджиле, сушатъ ѝ на дымъ, споредъ голѣ-
минѣтъ ѝ, отъ 8 до 12 дена, а слѣдъ това ѝ
оставятъ да виси на воленъ въздухъ.

Когато ще ѝ варятъ, рѣжатъ ѝ на кѣсове,
заливатъ ѝ съ студенъ водѣ и ѝ готвятъ, безъ
да оставятъ водѣтъ да ври силно и ѝ слагать
съ растопено кравіе масло, съ кысело зеліе или
съ другъ зеленинъ, а по нѣкога съ соусъ или
съ горчицѣ.

Марината рыба.

1) Земи осетринъ или другъ rybъ, нарѣжи
ѝ на рѣзнове, посыпи всяко кѣсче съсъ счуканъ
млѣченъ писметъ, размѣсенъ съ хубаво ѣдро бра-
шно, и слѣдъ това като опържешъ rybтѣ на
тиганъ въ масло, но да не бѣде маслото твърдѣ
много, и тѣй спърженъ тури ѝ на другъ ссѣдъ
да истине. Слѣдъ това възвари хубавъ оцетъ съ

соль и разны миризмы и остави и него сѣщо така да истине. Нареди рыбѣтъ въ каче или въ делвички, като отбѣляшь всякой редѣ отъ другийтъ съ прѣсенъ лимонъ, изрѣзанъ на търкала. — Може да ся употреби и солень лимонъ, но въ такъвъ случай всякой редѣ рыба непрѣмѣнно трѣба да бѣде покрытъ всичкыйтъ съ търкальца отъ лимонъ. Добрѣ е да ся турятъ тамо по-малко копарецъ и маслины, ако ли нѣма а то сухъ карамфилъ, канела и нѣколко зърна черъ пиперь. Слѣдъ това да ся излѣе връзь рыбѣтъ истинѣ-лыйтъ оцетъ, тогазъ захлупи и завържи добрѣ качето или делвичкѣтъ и дръжъ ѣхъ въ зимникѣтъ.

2) Рыбѣ коѣшто си назначилъ за маринованіе, распори и очисти ѣхъ, просоли ѣхъ и ѣхъ дръжъ въ сольтъ нѣколко часа; послѣ отрый сольтъ, намажи ѣхъ и отъ двѣтъ страны съ кравіе или прованско масло и печи ѣхъ на *рашперъ* (скара) като ѣхъ помазвашъ съ масло. Когато рыбата ся опече и истине, турятъ ѣхъ на редове въ бѣчовкѣ, исплакнѣтъ по-напрѣдъ съ оцетъ и пиперь, а на дѣното да ся турятъ дафиновы листове, рожмаринъ, лимоновы коры, пиперь и карамфилъ, — като ся натрива всякой редѣ отъ рыбѣтъ съсѣ сѣщытъ подправы и да ся гледа щото отгорнійтъ настелъ да бѣде подправы, сирѣчь дафиновы листове, рожмаринъ и дрѣ. Тогазъ задъни бѣчовкѣ-тъ и прѣзь вранѣтъ залей рыбѣтъ съ възваренъ и истинѣлъ хубавъ винянъ оцетъ, затули добрѣ и

вранѣтъ, занесъ бѣчовкѣтъ въ зимникѣтъ и всякъ недѣльн прѣобращай отъ одного дѣпо на другого. — Така направена рыбѣ може да простой нѣколко мѣсеца безъ да ся развали.

Приготвяніе на домашенъ хайверъ.

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

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

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

верть въ платнянѣ торбичкѣ и го исцѣди силно, щото да истече изъ него всичкый прѣсолъ. Испослѣ натурай го въ бѣчовкѣ, и, като го притиснешь добрѣ, задѣни бѣчовкѣтъ и ѣхъ засмоли добрѣ да не влѣзва отъ нейдѣ въздухъ.

Спазваніе на смачканъ хайверъ.

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

СПАЗВАНІЕ НА ЯЙЦА.

1) За спазваніе на яйца зимно врѣме съвѣтуватъ да си ги набавямы прѣзъ Августа и прѣзъ Септемврія. При събираніето трѣба да се испытва всяко яйце: прѣснитѣ яйца потъиватъ въ водѣтъ, а разваленитѣ плуватъ отгорѣ. Ако яйцето турено на срѣщу свѣщѣтъ се ся оказва чисто, просвѣтнува и нѣма поврѣдено въ черупкѣтъ, то е годно за траяніе.

Въ числото на най-проститѣ а въ сѣщото врѣме на най-еѣрнитѣ срдства за спазваніе на яйца, трѣба да отнесемъ слѣдующето: Яйцата да се натуратъ прѣдпазливо въ каменъ или дървенъ ссѣдъ, безъ да имъ ся поврежда черупка-

та; слѣдъ това да се приготви вода отъ варъ като млѣко, за което зематъ негасенъ варъ и се залива постепенно съ водѣ; тъй огасеный варъ се разводнява малко по-малко съ водѣ до гъстотѣ на жижѣ или кашѣ, на който, като се палѣ още водѣ, става една жидкость прилична на млѣко, която се и казва съ общо име, млѣко отъ варъ. Тая жидкость ако се остави да се отстои, образува се бѣлъ талогъ и бистра жидкость, която се казва *варена* (отъ варъ) *вода*. Като се разбѣльника тая вода, да се облѣятъ съ неѣ яйцата, тъй шото варената вода да ги покрыва съвършенно. Този хубавъ способъ за спазваніе на яйцата е излѣзъ изъ употребеніе по много мѣста, само за това, защото като се употребявали, вмѣсто варенѣ водѣ, кашѣ отъ варъ, идвало е да строшаватъ яйцата когато да ги вадятъ, защото тя каша се сѣякнува и не пуца яйцата. Но когато е само варена вода, това неудобство не става.

Слѣдъ това ще приложимъ още нѣколко способы за спазваніе на яйца, които обаче не сѣ тъй прости и вѣрны, както прѣдидущійтъ.

2) Яйцата ги турятъ въ кутіѣ или въ качердѣ като турятъ исномежду тѣхъ сухъ пѣкъ, пепель, трицы и др. тъй що едно яйце да допира до друго и всячки да стоятъ съ отъръйтъ си връхъ на долу. Тѣй напълненыйтъ съ пѣкъ сеждѣ покрыватъ и го турятъ на безопасно

отъ мразъ мѣсто — обыкновенно въ зимникѣтъ.

3) Понапрѣдъ намазвать всяко яйце съ нѣкакво тлъсто вещество и послѣ гы турять, по прѣдидушій способъ, въ трицы, пепель и дрѣ. За тѣзи цѣль може да ся употребява свинска мастъ или говежда и овча тлъстина, но трѣба да ся избѣгва таквазъ тлъстина, която скоро загнива и ся разваля. Тлъстината трѣба да ся растопи, да ся намажатъ яйцата и, прѣди да ся турять въ пепельтъ, пѣскътъ и дрѣ., да ся отривать съ чистѣмъ отрепкѣмъ.

4) Потопяватъ яйцата въ разстопенъ воскъ или въ растопенъ *замкъ* (гома арабика) послѣ гы обсыпватъ съ дребенъ прахъ отъ опеченъ гыпсъ и, подиръ изсушаваніето, турять въ пепель.

5) Потопяватъ яйцата за единъ мигъ въ водниенъ сѣрнъ кислотъ (кезапъ) и отъ това черупкѣтъ ся образува единъ тънъкъ гипсовъ настель (слой), който прѣдпазва яйцата отъ влѣніето на въздуха.

6) Турять яйцата за единъ минутъ въ врѣлець, отъ което най-външната часть на бытътъ ся обиварява и не пропуца въздухъ.

7) Кытайцытъ пушатъ яйцата въ прѣсолъ като потънѣтъ тогазъ гы изваждатъ. Слѣдъ то гы отривать до изсѣхваніе и гы скѣтватъ въ тѣмъ. Опытытъ сѣ доказали, че прѣсолътъ не трѣба да бѣде твърдъ насyтенъ съ соль. Въ прѣ

солъ отъ единъ часть солъ и 10 части вода яйцата ся спастреватъ съвършенно прѣсны нѣколко мѣсецы.

8) Шампоръ прѣдлага да спастрамы яйцата въ видъ на прахъ. Желтъкътъ и бѣлътъкътъ на много яйца гы смѣсятъ на едно, сушатъ гы на тънки настелы върху металически листове (каквото е тенекыята) и слѣдъ туй гы обрацать на прахъ, който спазвать въ стьклены, добръ затулены ссѣдове. Когато ще гы употрѣбавать разбѣлниквать единъ часть прахъ въ двѣ части студенъ водѣ. Единъ фунтъ такъвъ прахъ отъ яйца замѣнява 50 яйца за печеніе на хлѣбъ. Едно бѣчовче отъ 50 фунта прахъ заключава въ себе си 2500 яйца.

Поправяніе на млѣко.

Когато прѣсното млѣко начене да ся окысва или да ся прѣсича, за да го докарамы на първото му състояніе, трѣба да туримъ въ него малко чистъ поташъ или магнезіѣ, и като го разбѣлникамы добръ, да го туримъ на огньтъ и да го бъркамы, отъ което всичко прѣсѣчено млѣко ся завраща и получва първѣтъ си жидкость. На всякой щофъ млѣко трѣба да пуцамы по десетъ или дванадесетъ капкы отъ поташъ, растопенъ въ водѣ или въ тепло млѣко, или по половинъ чайнѣ лъжичкѣ магнезіѣ.

КАКЪ КВАСЯТЪ АМЕРИКАНЦИТЪ МЛЪКОТО СИ.

На четиры бутилки чисто прѣсно млѣко, прѣтеглятъ единъ фунтъ прѣснѣ и гѣстѣ сметанѣ; земать тогазъ нѣколко кѣсчета шекеръ и гы натривать добрѣ о врѣхнѣтѣ кожицѣ на цѣлъ портокалъ или лимонъ за да ся намиришатъ, турять този шекеръ въ единъ тенджерѣ, дѣто изливать такожде млѣкото и сметанѣтѣ, турять тенджерѣтѣ на огнѣтъ и ѣхъ бъркѣтъ съ дървенѣ лѣжицѣ, додѣ ся растопи шекерѣтъ и ся съедини съ млѣкото и сметанѣтѣ. Като го възварять веднѣжъ, снемать го отъ огнѣтъ, прѣливать го въ ссѣдѣ, който употребяватъ за подкваснѣе и го турять на странѣ. — Слѣдъ 24 часа подквасеното млѣко е готово.

КЫСЕЛО МЛѣКО.

Слѣдъ събираниѣто на каймака, само подваренното млѣко ся казва *прѣсно млѣко*; него го прѣливать въ гърнета, турять гы на гещѣтъ или край огнѣтъ, за да ся нагрѣѣтъ доволно, но не до кыпванѣе, истеглятъ гы послѣ и гы оставятъ да истинѣтъ, тѣй щото да може да ся тѣрпи горешината му ако си туришь прѣстѣтъ; слѣдъ това пуцать въ гърнетата подквасѣтъ, която състои изъ единъ лѣжичкѣ кысело млѣко, похлупено съ похлупкѣ не толкозь яко, щото парата да излѣзва свободно и като обвѣѣтъ гърнето съ платно, оставятъ го за нѣколко часа; въ продълженѣе на

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

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

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

Заквасенното въ топло врѣме млѣко може да простои три дни, а на хладно мѣсто или въ ледникъ. повече отъ недѣль. Когато млѣкото почне вече да ся вѣкиснува, подмѣсватъ въ него чу-канъ шекеръ, отъ което то става още по пріятно за вкусъ. То може още и да ся замръзи и тогазь не промѣнява вкусътъ си.

Когато кравытъ ся хранятъ съсъ сухъ хранъ, млѣкото бѣва по-гѣсто, а отъ него става и киселото млѣко довольно гѣсто.

С ю з м а.

Киселото млѣко ако го събиратъ за да трае, изливатъ го въ единъ платнянъ чистъ и не тол-козь честъ торбачкъ и турятъ отдолу нѣщо ссѣдъ за да ся отече прѣзь нейъ сыроватката, и кога-то вече неостане никакъ сыроватка, онова което остане въ турбичкѣтъ, натурватъ го въ каче и го кѣтатъ на хладно мѣсто, като го затулятъ добръ съ дървени околчасты похлупкы и го при-вързватъ отгорѣ съ платно. Това ся казва *сюзма*,

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

Сюзмата е възкисела, твърдъ гъста и има прохладително свойство, каквото киселото мляко. — Ако сюзмата се размие жидко съ водъ, отъ нея става възкисело и прохладително питие, което се казва **АРЯНЪ**; него го пиятъ и навече лѣтъ съ ледъ. Ако въ рѣдкж нѣкож кашъ или кавармж размѣсишъ малко сюзмж и малко масло, кашата става възкисела и твърдъ вкусна; тая каша се казва **УРЕ**.

Сюзмата може да се суши като се намазва на тънки пластове на дебелъ хартиѣ или на тънко чисто платно и се суши на слънце, суши се още и въ пещъ, и тъй си правятъ по нѣкои мѣста да иматъ за потребно време *сухо мляко*. Сюзмата става още по-хубава, ако киселото мляко съ гърнетата се тури въ топлъ пещъ, за нѣколко часа, и слѣдъ това като се извади, да се изсыпе въ цѣдилкж за да се истече сироватката; най послѣ да се натура въ каченце: млякото става твърдъ гъсто и почти тъй кораво като отвара, щото може и да се рѣже на късове съ ножъ: слѣдъ това покриватъ качето хубаво и го държатъ на студено мѣсто. Сюзмата трае до дълго време, и тя е доста въ употребеніе по нѣкои мѣста.

ВЕСТФАЛСКО СЫРЕНІЕ

Като снематъ сметанѣтъ отъ киселото мляко,

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

КАРТОФЕЛНО СЫРЕНІЕ

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

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

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

ВАРЕНО СЫРЕНІЕ ОТЪ КЫСЕЛО МЛѢКО.

Масопъ изнамѣрилъ едно твърдѣ просто и за всички достѣпно срдство да ся прави варено сыреніе отъ кысело млѣко, и увѣрява, че туй сыреніе е по-вкусно и по-добрь ся спазва отъ обикновенното селско сыраніе.

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

заяква съвършено. Тогазъ го турятъ пакъ на огънь, но малко по-силенъ отъ първыйтъ и го разбъркватъ постоянно, додѣто стане на ужълтно тѣсто; по-рѣдко отъ това не трѣба да бѣде това смѣшеніе; и то трѣба да ся посоли на всякъждъ еднакво. Слѣдъ това тѣстото ся туря въ търкалясты формы отъ дърво, обложены съ платно, което ся намокря за да не полепва по него сыреніето. Слѣдъ като истине, сыреніето го изваждатъ отъ формьтъ, тѣй кораво и яко като пармезанъ. То трѣба да ся държи на хладно мѣсто; врѣмето му придава по-хубавъ вкусъ и какъжто трѣба якость. За да прѣкыпи както трѣба това сыреніе трѣба да ся държи отъ 8 до 10 мѣсеца, и да ся прави на голѣмы кълба, които да теглятъ до два пуда а не на малкы. — Массонъ забѣлѣзва, че ако между първото и второто вареніе на сыреніето ся минѣтъ повече отъ два дни, то сыреніето никога нѣма да ся съѣкне до колкото трѣба. Сыроватката, която остава отъ такъвъ обработваніе на сыреніе, съдържа още много питателны начала: кравьтъ и свиніетъ ѣх пійтъ твърдъ охотно.

СПАЗВАНІЕ НА КРАВІЕ МАСЛО.

За да трае кравіето масло трѣба да ся посоли както трѣба, а за това най-добръ е да ся туря на единъ фунтъ масло отъ 4 $\frac{1}{2}$ до шесть золотника соль.

За да ся даде на кравіето масло по-добъръ вкусъ, земать на прахъ едижъ часть шекеръ, половинжъ часть гыверджиле и двѣ части обыкновеннжъ готварскжъ соль и както казахмы по-горѣ, на фунтъ масло да ся тура по шесть золотника отъ тѣзи смѣсь, Шекерътъ който ся подмѣся въ соль-тъ дава на маслото пріятенъ вкусъ, а гыверджилето и солта му доставятъ твърдостъ и трайность.

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

Поврѣхнината на маслото ся залива пакъ съ растопено масло; но за туй още по-хубаво е да ся употрѣбѣва растопенъ воскъ, който закрыва още по-надеждно всичкытъ пуквѣтины на качето, и отъ горещинѣтъ ся не развала и не съобщава на маслото ни дѣхъ ни другъ нѣкой вкусъ.

Блаженъ писметъ

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

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

Земать много прѣсно и хубаво месо та го варятъ въ водѣ толкозъ добрѣ, щото да ся извлекать изъ него всичкытѣ питателны частицы и да ся отдѣлятъ отъ коститѣ и отъ жилистытѣ мѣста. Чорбата или булонътъ който ще ся извади отъ това вареніе на месото направятъ ѣж да стане още погѣста чрѣзъ испаряваніе, слѣдъ което смѣсватъ ѣж хубаво съ чисто прѣсѣяно брашно, омѣсватъ тѣстото добрѣ, разрѣзватъ го на формы за писметъ, каквыто вече искашь, сушатъ го и пекѣтъ го въ пещъ на умѣренъ жаръ. И тѣй ставатъ свѣршенно сухи и прѣхкы писметы. Въ Америкѣ ги правятъ днесъ много тънky и до бескрайно различни формы, и ги употребяватъ не само съсъ супъ, но и попарены съ разны зарзаваты. Добрѣ направены, тѣ могатъ да траѣтъ довольно дълго врѣме и не изгубатъ вкусътъ си никакъ.

Хренъ и горчица.

Въ настѣрганный хрѣнь добро е да туришь по-

напрѣдъ малко шекеръ и послѣ оцетѣтъ посоленъ. Колкото за горчицѣтъ за да трае на мустардѣ има разны способы.

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

1) Полвинъ фунтъ дребно горчицно брашно смѣсватъ го въ гърне съ единъ бутылкѣ възврѣтъ оцетъ отъ вино и го размѣсватъ съ дървенъ мутковѣ до тогазъ, додѣ исчезнатъ комкѣтъ. Слѣдъ това притурятъ малко студентъ оцетъ, и оставятъ смѣшеніето за единъ ношъ да стои на топло мѣсто. На другийтъ день притурятъ връзъ това полвинъ фунтъ, дребенъ шекеръ, единъ золотникъ дарчинъ, полвинъ золотникъ карамфилъ, полвинъ золотникъ пиперъ, и 6 золот. соль, разварены въ единъ бутылкѣ лютъ оцетъ. Като размѣсатъ всичко това добръ-добръ, натурватъ смѣшеніето въ сѣдове, затулватъ ги добръ.

ЛЕНОРМАНОВСКА ГОРЧИЦА.

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

брѣ, като му прилагать бѣло вино и лють ви-
ненъ оцетъ на равно количество, съ 6 золотника
чукавъ соль, додѣто стане отъ това жидко тѣсто,
което и наливать въ малкъ гърненца, и въ всяко
едно, прѣди да го затулятъ и засмолятъ, пото-
павать въ всяко за нѣколко секунды нѣкое *пар-*
че отъ желѣзо насвѣтлено додѣ ся зачерви. Слѣдъ
това може още да му ся притури бѣлъ хубавъ
оцетъ. Въ затулены добръ гърненца тази горчица
ся спазва за много врѣме и не само не ся раз-
валя, но става още по-хубава.

КАКЪ ДА СЯ НЕ РАЗВАЛЯ ОЦЕТЪ.

Като налѣешь оцетъ въ бутылкы, затули
гы и гы тури на огньтъ въ единъ котелъ, на-
лѣвъ съсъ студень водж, и подклади да възври
и да поври до 15 минуты вода та въ котелътъ
съ бутылкытъ, и като ся сHEME да ся чака да и-
стине водата съвършено, и тогазь да ся зату-
лятъ и засмолятъ бутылкытъ добръ. Съ тозь на-
чинъ оцетътъ може да ся спази да не ся разва-
ли за нѣколко години.

ДРОЖЖИ ИЛИ ПОДКВАСЫ (МАИ)

Тури въ единъ бѣчовкж единъ кружкж *солодъ*
отъ ячмикъ, облей го съ три кружки врѣлъ водж,
разбъркай това смѣшеніе добръ и послѣ зату-
ли добръ бѣчовкжтъ. Слѣдъ два часа излѣй су-

слото отъ солодѣтъ, и като го поваришь три часа, излѣй го пакъ въ бѣчовкѣтъ; а кога истине, притури му единъ чашъ хубавъ отъ биръ подквасъ (маѣ). Бѣчовката ѣъ затули пакъ и ѣъ тури на топло мѣсто; тази жидкость скоро ще начне да кыпи. Слѣдъ нѣколко дена тя ще прѣкыпи и дрозжитъ (маята) ще ся осѣднѣтъ на дѣното. Ако ли, както по нѣкога става, че нѣколко дрозжи оставатъ на повърхността, тѣ трѣба да ся спѣматъ и да ся смѣсятъ съ долнитъ. Маята която ся е образувала на бѣчовкѣтъ на дѣното да ся излѣе въ бутылкѣ и да ся остави тамъ още за нѣкой день да ся устои, при което и ще ся отдѣли нѣколко жидкость; тази жидкость да ся излѣе, а вмѣсто нейъ да ся налѣе на *маѣтъ* малко студена вода, колкото да ѣъ покрѣе, и бутылката да ся затули. Маята трѣба да ся спазва въ дребны сѣядины, напѣявены съ съ студень вода. Когато дойде да ся земе отъ маѣтъ за употребленіе, трѣба първо да ся излѣе отъ нейъ водата, и тогазъ да ся земе колкото трѣбва маѣ.

МАѢ ОТЪ ГРАХЪ.

Земѣ единъ лъжицъ чуканъ грахъ, тури го въ вода, възвари го, сними го отъ огньтъ и го турѣ на топло мѣсто. Подиръ единъ день, а нѣкога и по-късно, наспоредъ топлинѣтъ, ще ся покаже на повърхнинѣтъ гѣста пѣна, която може да ся употребява като подкваса въ всяко тѣсто.

НЮ-ГОРСКА МАИЖ

Земи еднаж шепж хмѣль и единъ щофъ водж приложи и пѣколко разрѣзаны ябълки и като възваришь всичко това на едно, процѣди го прѣзь рѣдкѣ вълненѣ парцалъ. Слѣдъ това притури три или четири лъжицы патоки отъ шекеръ и толкозъ брашно, щото отъ всичко това смѣшеніе да излѣзе жидка каша, която да ся тури въ готварницѣтъ или на друго топло мѣсто за пѣколко часа.

МАИЖ ОТЪ КАРТОФЫ

Земи единъ фунтъ сварены и смачканы картофы, притури имъ четири лота шекеръ или шесть лота медъ и еднаж лъжицѣ хубавж маиж отъ бирж. Като размѣсишь това съ колкото трѣба топлж водж, тури го за единъ день на топло мѣсто за да кыпне. Тая мая е много хубава да подквасять хлѣбъ съ неѣж.

СУХА ПОДКВАСА ЗА ХЛѢБЪ

Да варишь хмѣль въ хубавж бирж до тогазъ до дѣто стане гѣсто варѣніе и съ него да попрѣскашь чисто прѣстѣяны трицы отъ пшеницѣ, тѣй щото да можешъ чрѣзь поурѣскваніето да направишь отъ трицы тѣ питки малечки и тѣнички като грошчета и да ги изсушишь на слънце. Кога ти потрѣба да печешъ хлѣбъ раскысни пѣколко питки отъ тѣхъ въ водж, и врѣзъ тѣхъ си направи подквасѣтъ.

СПАЗВАНІЕ НА МАЇХТЪ.

Налѣй маѣхтъ въ штофъ тѣй щото да бѣде до три прѣста пѣленъ, и когато гѣстото падне на дѣното, налѣй врѣзъ маѣхтъ дървено масло толкозъ, щото да плува то отгорѣ, като настелъ до единъ прѣстъ дебелъ. Слѣдъ това затули штофътъ съ затулкѣ, или, още по-добрѣ, да завържешъ гърлото на штофътъ съ раскиснѣхтъ *фускѣ*, коѣхто да пробьнешъ послѣ съ губеркѣ, за да се не пукне штофътъ, и го тури на студено мѣсто, и пази да го перасклащашъ твърдѣ. Когато ти потрѣба да земешъ маѣхъ, наливай излека въ штофътъ бирѣ или водѣ, тѣй щото маслото на споредъ лекотѣхтъ си, като се повдигне на горѣ, ще исплува, за да можешъ да го отлѣешъ въ другъ ссѣдъ. И като земешъ колкото мая ти трѣба, маслото можешъ да го употрѣбишъ пакъ за сѣхъхтъ работѣ.

Какъ ся прави солодъ.

Земи едно дървено каче на което грездейтъ да бѣде до самото дѣно и то да сбира отъ четири до 8 ведра, или на споредъ колкото ти трѣба, насили качето до половинѣхтъ на высочинѣхтъ му съ хлѣбны зърна (ичмикъ, рѣжъ или жито, какъвто солодъ искашъ да имашъ,) и допълни качето съ водѣ до горѣ. Като ся минѣхтъ три дни, источи водѣхтъ прѣзъ грездейтъ, а зърната ги изсили на чистѣ рогоскѣ, слѣдъ това измы

качето, и тури пакъ вътрѣ истытъ зърна и прѣ-
обращай ги по два пѣтя на день, за да допира
въздухъ до повърхнинѣтъ имъ, до тогазъ додѣто
тѣ покълнятъ и испуснатъ растѣцы двойно по-
дългы отъ себе си, което обыкновенно става въ
петый или въ шестый день. Тогазъ разложи зър-
ната на рогоскъ или на чергѣ или платно нѣдо
разслани на дебелинѣ до единъ или два връшкы, за
да ги изсушишь (зимѣ въ *овинѣтъ*, а лѣтъ на
слѣнце), като ги прѣбращашъ по два пѣтя на
день съ дървенѣ лопаткѣ. Солодѣтъ може да ся
суши и въ пещъ слѣдъ като ся извади хлѣбѣтъ
отъ неѣж, дѣто той сѣхне додѣто вече истине
пещѣта. Като изсѣхне солодѣтъ, отсѣватъ го или
го вѣжѣтъ на вѣтрѣ, мелѣжѣтъ го и го спазватъ
до употребеніе въ торбичкы на сухо мѣсто.

Разны питія

Медъ питейный.

На единъ пудъ медъ земать осемъ ведра прѣ-
сиѣ кладенчевѣ водѣ и ѣж размѣсватъ въ коте-
лѣтъ, който турять не на много силенъ огнь за
да не прѣгори медѣтъ. И тѣй варять медѣтъ, до-
дѣ начне да избива на горѣ пѣнѣж, която трѣба
да ся снема. Ако медѣтъ ся приготвя не за да ся
държи много време, но за скоро употребеніе, то
не му трѣба да ся уварява много; напротивъ а-

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

Свареныйтъ медъ го оставятъ да истине до топлинѣтъ на парно мѣко, слѣдъ което го прѣливатъ въ чистѣ бѣчовкѣ и, като го подправятъ съ дрожди (маѣж) трѣба непрѣменно да допълнятъ бѣчовкѣтъ. Като ѣх затулятъ, оставятъ малко отворено за да зема въздухъ; а като прѣкыши затулятъ ѣх много добръ да не вѣтря.

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

2) Единъ часть медъ го размѣсятъ въ шестъ части водѣ и го възваряватъ на умѣренъ огнѣ. слѣдъ това му турятъ двѣ шепы хмѣль, зашитъ въ платнянѣ турбичкѣ, наедно съ едно камъче и да спусне въ жидкостьтъ, за да падне турбичкѣтъ на дѣното; а подиръ туй да ся вари пакъ и дѣ

ея прѣпѣня. Когато жидкостта ся увари до желеамѣтѣ гжстотѣ, снематѣ ѿ отъ огньтѣ и като поистине, наливатѣ ѿ въ бѣчовкѣ, като турятѣ въ нейѣ поменжытѣ въ прѣдній параграфѣ бахаріи и ѿ прѣнасятѣ въ зинникѣтѣ, додѣто еше медѣтѣ е топлѣ тѣй като парно млѣко, да му ся туря подквасата (дрожжи) и да ся остави да прѣкыпи, което става въ три или четири недѣли. — Медѣтѣ колкото повече стои толкозѣ по-хубавѣ става.

Медѣ крѣпѣкѣ (кескынѣ).

Единѣ пунтѣ хубава патока или медѣ да ся размые въ 8 ведра водѣ и да ся вари, додѣ изври половината, като ся прѣпѣня хубаво и на врѣме. Като истине жидкостта, да ся прѣлѣе въ чистѣ бѣчовкѣ, на коѣто остѣнкытѣ да сѣ измазаны съ кисло тѣсто отъ рѣжано брашно, или додѣто медѣтѣ е еше топлѣ, като парно млѣко, да му ся налѣе единѣ штофѣ дрожжи и да ся остави да прѣкыпи. Въ туй врѣме трѣба да му ся турятѣ въ платнянѣ турбичкѣ слѣдующитѣ бахаріи : 10 золотника дарчинѣ ; 4 золот. карамфилѣ ; 2 зол. кардамонѣ ; 1 золот. черѣ пиперѣ и 1 зол. имбирѣ. Когато медѣтѣ прѣкыпи, да ся затули добрѣ и да ся остави за полвинѣ годинѣ. И отъ то насетнѣ да ся налѣе въ бутылкы.

2) Шестѣ фунта хубавѣ бѣлѣ медѣ размыѣ го въ двѣ ведра водѣ и го вари, като снемашѣ не-

прѣстанно пѣвѣтъ му, до тогазъ, додѣто смѣшеніе стане гѣсто като пѣтокъ. Прѣцѣди го тогазъ прѣзъ шеяченъ цѣдилкъ. Колкото повече ся вари медѣтъ, толкозъ по-силень и по спиртозень става. Сваренный медъ додѣ е еще топлъ, да ся излива въ бѣчевкъ и да му ся тури хубавая отъ бѣлж бирж. Ако кыпеніе то проихождя редовно, да ся тури още на всяко ведро по единъ стаканъ френска ракия или и нашенска, която ще направи да ся оцѣдне майѣта, а медѣтъ ще стане кескынъ и чистъ. За да му ся даде по-добъръ вкусъ, трѣба да му ся турять, както казахмы по-горѣ, разны бахаріи въ турбичкъ, а между поменутиѣ бахаріи може да му ся тури и матичина.

ЕФТЕНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗѢТЪ.

Земь три фунта и половинъ цвикло, отъ което ся прави шекеръ, 1 фунтъ и полъ морко, двѣ пълны шепы хубавъ хмѣль, полвинъ лотъ можжевеловы ягоды и единъ фунтъ соль. Очисти цвиклото и моркото и като го стрѣшь или настѣржѣшь, размѣси го съ 12 штофа водъ, и като го туришь на огньтъ, притури и другыѣ съставны части и гы вари единъ четвертъ отъ часъ. Слѣдъ това, охладя вареніе до 16 или 18 градуса по Реомюра, притури още двѣ или три лѣжички хубавъ майъ отъ бирж. Когато пѣната, която ся подига высоко врѣзъ суслото на кыпеніе то, ся събере два и-

ли три пѣтя, пивото е вече готово, наливать го въ бутылки, затулять го добръ и го турять на странѣ.

ХМЪЛНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗѢТѢ.

Земи 6 фунта шекеръ, тригья 8 лота, кышнець 4 лота, едѣя четверть отъ фунтъ хмѣль и 2 лѣжички дрожжи. Шекеръ-тъ, тригѣѣтъ, кышнецьтъ и хмѣльтъ гы варять въ водѣ полвинѣ часть, процѣждатъ гы и притурять имъ отъ 2—4 мѣры ново, обыкновенно пиво, направено отъ солодъ, а слѣдъ прѣкыпяваніето наливать смѣшеніето въ бутылки. Изобщо за приготвяніе на шекерното пиво изисква ся по възможность еднообразнѣ температурѣ — около 15 градуса по Реомюра. За да не ся чупять бутылкытъ, отъ всичко най-добръ е, като гы налѣѣтъ, да гы незатулять яко тозъ часъ съ якѣ затулкѣ, но чакъ на второй и на третій день, безъ да расклащатъ бутылкытъ, да затѣкнѣтъ добръ затыкалкытъ и да турять пивото въ зимникътъ.

Пиво отъ вишны и отъ сливы

Земи 4 до 6 фунта шекеръ, и толкозъ пакъ кысѣлы вишны (4—6 фунта), тригѣѣ чистѣ 8 лота и двѣ лѣжицы дрожжи. Вишнытъ гы посгрукхватъ въ чистѣ стѣпѣ (чутурѣ), просѣватъ гы прѣзъ рѣшето, за да мине само месото имъ, като гы промыватъ въ просѣваніето съ нѣколко штофа водѣ, въ коѣто и възваряватъ вишнытъ, тригѣѣтъ

и шекерътъ до половинъ часъ. Дрожитъ ги турятъ когато вече истинжло налѣжтъ смѣшеніето въ бѣчовкѣтъ. Слѣдъ 10 дена истакатъ това пиво отъ бѣчовкѣтъ и го наливатъ въ бутилки.

Така сжщо стаза и пивото отъ сливы.

СПАЗВАНІЕ НА ПИВОТО ДА СЯ НЕ ВКЫСНЕ.

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

Слабо пиво да стане кескынь.

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

Да истребишь дѣхъ отъ пиво.

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

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

Прохладителны питія.

Калте-шаль отъ вышни.

Счукай 2 фунта вышны наедно съ костилкытъ, налей имъ една ботилкѣ водѣ, притури още малко лимоновѣ корѣ съ малко дарчинѣ и повари ги до една четверть отъ часъ. На туй варво притури още единѣ фунтѣ вышни, безъ костилкытъ, шекерѣ колкото искашь по-вкусътъ ти, и една бутылкѣ червено или бѣло вино. Слѣдъ това, като го възваришь еще единѣ пѣтъ, истуди го и черпи съ него.

Карте-шаль отъ черно-сливы.

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

Сладка сыроватка.

На една бутылкѣ млѣко земи чегыри бѣлътъка отъ яйца и вари всичко на силенѣ огнь, за да бухни отъ веднѣжь да кыпи; послѣ истуди, процѣди и пій или черпи.

Кисела сыроватка.

На двѣ бутылки млѣко налѣй половинѣ лъжицѣ лимонянѣ сокѣ (чорба) или виненѣ оцетѣ, свари и процѣди млѣкото. Ако сыроватката стане много кисела тури ѣ малко шекерѣ.

Овощна сыроватка.

На едѣж бутылкѣ сыроватка направенѣ съ лимоненѣ сокѣ, тури двѣ кисело-сладкѣ ябълкѣ, разрѣзаны на парчета и възвари ги единѣ четвъртъ отъ часѣ, истуди вареніето, процѣди го, и тогазѣ му тури малко шекерѣ, — Вмѣсто ябълкѣ можешѣ да туришѣ малко сушени караджейкѣ сливы или коринетко сушено гроздіе (жълты ѣдры стафиды).

Винена сыроватка.

Като възваришѣ двѣ бутылки млѣко, налѣй му полвинѣ стақанѣ или цѣлѣ бѣло вино, и като ся осѣдне млѣкото, прѣцѣди го.

Морсѣ отъ лобеницы

Земи 36 лобеницы (дыни, карпузи) отъ срѣднѣ голѣминѣ, и разрѣжи всякѣ на полвенѣ, изрѣжи тогазѣ червенѣтъ или жълтѣтъ имѣ вътрѣшность, и, като очистишѣ и исвѣрлишѣ сѣмената имѣ, исцѣди сокѣтъ отъ месото имѣ, тури го въ единѣ котелѣ, да ври три часа, и да ся бърка непрѣстанно, слѣдѣ това прѣцѣди вареніето прѣзѣ цѣдилкѣ. Процѣденныйтъ сокѣ излѣй

пакъ въ котелтъ, и като натрошишь на кѣсове червеното или жълтото месо, извадено отъ други 10 лобеницы, вари ги още петъ часа, като ги бъркашь непрѣстанно, за да не пригорятъ, и когато сокътъ начене да ся сгѣстява, отмахни огъньтъ а сгѣстенныйтъ сокъ остави да ся отстои. Когато гѣстото ся осѣдне на дъното, бистрийтъ отгорѣ сокъ налей го въ ботилки. Този сокъ трае за много врѣме.

Сиропъ отъ лимонц.

Исцѣди сокътъ на 100 лимоны, и сокътъ на 1 пуртакалъ, тури 10 фунта дребень шекеръ, разбъркай шекерътъ добръ съ сокътъ и го излей въ бутилки, които затули добръ и дръжъ на хладно мѣсто. — Можешъ да направишь това по съразмѣрность и въ по-малко количество.

Сиропъ отъ тыквы.

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

въ бутилки, които затулять добрѣ и ги турять на хладно мѣсто.

Този тыквенъ сиропъ трае много врѣме безъ да ся развали и за сладко ястіе може да замѣни не само медътъ но даже и шекерътъ. Ако ся прави отъ този сиропъ много пѣщо, остаткытъ отъ тыквытъ могатъ да ся даватъ на свиніетъ, които ги и ядѣтъ охотно.

Крушеница.

Въ тѣзи мѣста дѣто има горскы (дивѣчки) крушы, собирають ги по това врѣме, когато хванѣтъ да зрѣѣтъ (но да ся не земать никакъ дежелытъ). Събранытъ крушы ги насипватъ въ бѣчовкѣ или въ каче до половинѣтъ, наливатъ водѣ, въ коѣто на всяко ведро турять по единъ бутылкѣ спиртъ и тѣй ги оставять да стоятъ до дѣто водата получи дѣхътъ и вкусътъ на крушытъ. Тогазъ употребяватъ тѣзи водѣ за піеніе, катѣ доливатъ на крушытъ толкозъ прѣснѣ водѣ, колкото е источено, което продължаватъ да правять до тогазъ, до дѣто ся извлече всичкыйтъ сокъ отъ крушытъ.

По насъ нѣкои турять въ крушеницѣтъ глечъ по то не е до толкозъ добро за здравіето. Не е злѣ обаче да ѣ ся тура по малко синапъ или хрѣнъ.

Ябълченица

Натурватъ зрѣлы ябълкы както крушытъ въ бѣчовкѣ или въ кацѣ, заливатъ ѣ съ чистѣ сту-

денѣ водѣ и ѣѣ затулватъ хубаво. Ябълченицата втасва за двѣ или за три недѣли, на споредъ каквото е качеството на ябълкытѣ. Когато водата втаса за употребленіе, не трѣба да ся вади отъ бѣчовкѣтѣ всякой день колкото трѣба за піеніе, защото извѣтрева, но по добръ е да ся источи повече и да ся налѣе въ бутилкы, а въ бѣчовкѣтѣ да ся налѣе пакъ водѣ колкото е источена.

За да имашъ ябълченица за прѣзъ цѣлъ годинѣ. Земи хубавы ябълкы, разрѣжи ги на двѣ, очисти имъ съметомъ, напълни съ тѣхъ до горѣ единѣ отъ шесть ведра бѣчовкѣ и слѣдъ това, като ги залѣешъ съ врѣлѣ водѣ, остави ги додѣ стане водата като парно млѣко. Подиръ туй накысни въ дрожжи *крупичатѣ* калачъ, и го тури въ бѣчовкѣтѣ и когато начне да кыпи, извади калачытѣ изъ бѣчовкѣтѣ и като снѣмешъ пѣнытѣ притури въ жидкостытѣ 2 фунта сухо гроздіе (стафиды) ако бѣчовката не бѣде пълна, долѣй ѣѣ съ възваренѣ но истинѣлѣ вече водѣ, като ѣѣ затулишь и замажишь съ глинѣ (гвила), тури ѣѣ на ледъ или на студено мѣсто за 20 дена слѣдъ истеченіе-то на които источи водѣ-тѣ и ѣѣ налей въ бутилкы, които дрѣжъ на студено мѣсто. А останалытѣ въ бѣчовкѣтѣ ябълкы земи тѣ исцѣди всичкѣтѣ имъ водѣ, прѣцѣди ѣѣ прѣзъ кърпѣ и сѣщо тѣѣ налѣй ѣѣ въ бутилкы и ѣѣ дрѣжъ на судено мѣсто, за да имашъ когато щѣшь за употребленіе.

Сокъ отъ ябълки.

Земи най прости, кисели ябълки, обѣли имъ кожата и надроби ги на дребно въ единъ чистъ кацъ. Послѣ земи надробенитѣ тѣзи ябълки та ги натурлай въ платнянѣ торбичкѣ и гуждай ги на тискъ (мегеме), какъвто има нарочно за такъвъ работъ направенъ, или на такъвъ дѣто стискать восъкътъ, или съ какъвто истискувать орѣхытъ за шарланъ, истискай и исцѣди всичкыйтъ имъ сокъ. Този сокъ ся вари съ медъ или съ дребенъ шекеръ до тогазъ, додѣто хване да ся осѣда. Тогазъ трѣба да ся изстуди, да ся процѣди, да ся налей въ бутилкы, да ся затъкне и засмоли добрѣ и да ся пази въ зимникътъ. Шекеръ или медъ турять кой колкото ще. Това само че този сокъ трѣба да ся уварява добрѣ.

Сокъ отъ малины да трае нѣколко години.

Гърнета напълнены съсъ смачканы малины турять ги въ зимникътъ да стоятъ три или четири дена. При това, като начене да кыши, отдѣлятъ ся слизистытъ (лигавытъ) части и чрѣзъ истискваніе получава ся едно голѣмо количество сокъ. Този сокъ го оставять на студено за 24 часа и слѣдъ това, като го процѣдятъ прѣзъ фланелъ или шеякъ, наливатъ го въ бутилкы, и като ги позатулятъ слабо, турять ги въ голѣмъ и широкъ котелъ (казанъ) на дѣното на който турять по напрѣдъ единъ настелъ сламъ. Наливатъ въ този

котелъ толкозь водѣ, колкото да ся не дигатъ бутылкытъ на горѣ, и подкладатъ водѣтъ да ври. Но трѣба и бутылкытъ да ся обвиватъ съсъ сламѣ, или да ся напълни испомежду имъ празното мѣсто съсъ сламѣ, щото при движеніето, което ще става като ври водата, да ся не блѣскатъ бутылкытъ и да ся печупятъ. Водата ѣх каратъ да ври додѣто начене сокътъ въ бутылкытъ да кыпи, което ся показва отъ пѣнѣтъ, която ще земе да искача исподъ не добръ затуленытъ затулки на бутылкытъ. По тозъ начинъ варятъ сокътъ единъ четверть отъ часъ, подиръ което вадятъ бутылкытъ, затулватъ ги добръ, обврѣзватъ затулкытъ и ги засмоляватъ. Сокъ приготвенъ по тозъ начинъ може да трае пѣколко години, и когато щешъ, като го подваришь съ шекеръ, дава сиропъ отъ таквъо качество, като да е полученъ отъ прѣсны малины.

По тозъ способъ могатъ да ся приготвятъ за траяніе на много врѣме и други сокове отъ разны ягодичны и зърнисты плодове, каквото отъ вишвы и други. . . .

Грозденица .

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

ри го така съ цедрѣтъ въ истѣтъ бѣчевкѣ. После налей тамъ една лъжицѣ дрожди (майѣ) и тури бѣчовкѣтъ край огнь-тъ или до пещь-тъ за 24 часа; а отъ тамъ тури ѣ въ зимникъ-тъ да стои 12 дена, слѣдъ истеченіето на които источи водѣтъ и ѣ налей въ бутылкы, като туряшь въ всякъ по три четири зърна отъ гроздіето, и тогазь затули ги и ги тури на хладно мѣсто. Двѣ недѣли като ся минѣтъ отъ това, питіето е готово. То е прѣвѣсходно ако му туряшь и по малко шекеръ.

БЕРГОВЗОНЪ.

Земь едно ведро водѣ, фунтъ и полвинѣ дребенъ шекеръ, полвинѣ стаканъ бѣль оцетъ отъ вино, единъ лотъ и полвинѣ цвѣтъ отъ бузинѣ (бѣзь, свирчовичинѣ) и единъ лотъ фіалковъ цвѣтъ. Всичко това остави го да покисне 3 или 4 дена, като го по разбѣрквашъ по нѣколко пѣта на денѣтъ, слѣдъ това налей го въ бутылкы, които затули яко и ги завѣржи съ телъ. Бутылкы-тъ трѣба да ги туришь легнѣли а не правы, и въ теченіе на четири дена въ зимникѣтъ ако стоятъ, или два дни само на по-топло мѣсто, питіето е готово. Това питіе на вкусъ прилича на сидръ, който ся прави отъ ябълкы.

Сидръ или вино отъ ябълкы.

Въ Францѣ и въ Англіѣ правятъ отъ сокѣтъ на ябълкытъ едно питіе, което ся казва сидръ.

Той замѣнява вино-то и е много на почетъ по
вкусьтъ който има и скъпо ся продава. — Ето
какъ го правятъ.

Разнообразнытъ сортове на ябълкытъ ся дѣ-
лятъ на три главны категоріи: 1) Сладкы ябъ-
лки, 2) горчивы ябълки и 3) киселы ябълки. Все-
чкытъ сортове отъ горчивытъ ябълки сѣ по-сго-
дны отъ другы-тъ да ся прави отъ тѣхъ сидръ;
отъ тѣхъ ся изважда най-гѣстый-тъ сокъ, който
лесно ся очистя и по за много врѣме трае. По-
дирь горчивы-тъ ябълки, добры сѣ за сидръ и
сладкытъ ябълки. Но тѣхный-тъ сокъ по мѣчно
ся очистя; киселытъ ябълки рѣдко ся употрѣба-
ватъ за сидръ. Впрочемъ, трѣба да гледамы на
гѣстотѣтъ на самытъ сокъ: най-гѣстыйтъ сокъ,
отъ какъвто сортъ ябълки и да е изваденъ вся-
кога съдържа въ себе си най-гольмо количество
шекеръ и по това е най-изгодно да ся прави
отъ него сидръ. Ябълкытъ като ги оберѣтъ раз-
дѣлятъ ги на сортове, натурватъ ги въ зимницы-
тъ или дѣто иматъ мѣсто и ги покрыватъ съ съ-
сламъ или съ папратъ. Отъ опытъ е доказано,
че ябълкытъ достигатъ до съвършенно узрѣваніе
слѣдъ полвниѣ мѣсець или слѣдъ мѣсець чакъ отъ
обираніето отъ дървото; и тогазь тѣ съдържатъ
въ себе си най-голмото количество отъ шекер-
но начало, и слѣдователно тогазь е най-добре
да ся изважда сокъ отъ тѣхъ. За туй отъ най-
напрѣдъ грухатъ ябълкытъ съ яко и тежко дър-

вено черясло въ дълбокѣ дървенѣ чоторѣ (стѣпѣ), или съ голѣмъ и тежкѣ дървенѣ чукъ въ четвъртито издълбанѣ кладѣ; а по нѣкои мѣста има нарочно за това направены валове и цилиндри, които въртятъ и ся смазватъ ябълкытъ по-скоро. Първыйтъ способъ т. е. груханіето, понеже става съ рѣцѣ, става по-бавно и по-скѣпо пада, но за туй той дава и по-хубавъ сортъ сидръ. Не трѣба да ся употрѣбава за това каменнѣ жеркѣ или другъ камень кругъ за смазваніе на ябълкытъ, защото това съобщава на сидрътъ непріятенъ и щипчивъ вкусъ.

Като сгрухатъ и стрѣѣтъ добръ ябълкы-тъ, турятъ ги подъ нарочно за това направенъ тискъ (прессъ, менгеме) или въ кораби (жлебова или ленова) въ каквыто турятъ гроздіето, да стоятъ два дни; но за да ги задрѣдварятъ да не възшушиятъ за кыпѣніе, разбѣркватъ ги съ *жутовкы* по петъ шесть пѣтя на день. Мекрышьтъ или сгруханото отъ ябълкытъ го турятъ подъ тискътъ на сламѣ, но да е рѣжана, или и друга но да е дълга, и да ѣѣ настилать тѣѣ щото краищата ѣѣ да сѣѣ отсочены по-навѣнъ отъ мекрышьтъ, които и загѣватъ на вжтрѣ за да прибиратъ яблочныйтъ мекрышь да не искача и да ся не пилѣе. Всякой настель отъ яблочный-тъ мекрышь трѣба да е дебелъ около едина четверть отъ аршинъ и настелитъ ся турятъ единъ връзь другый, додѣѣто вече стигнѣтъ на високо до единъ аршинъ и полви-

пж. *) Тѣй натѣкменый-тъ мекушь го оставятъ по-
напрѣдъ цѣли дни да ся оцѣжда безъ помощѣхъ на
притисканіе. Сокѣтъ който истича капе въ под-
линьтъ или въ чебѣрѣтъ, който е подложенъ подѣ
тискалото, и си процѣжда прѣзъ едиѣхъ другѣхъ кош-
лицѣхъ посланѣхъ съ сламѣхъ. Този сокѣ е и най-хуба-
выйтъ и нѣженъ сидрѣ. Но той излѣзва твърдѣ мал-
ко, защото по-големата часть отѣ сидрѣтъ остава
въ мекушь-тъ. За да извадятъ сокѣтъ и подирѣ
това, притискать го съ тискалото, или трупать отѣ
горѣ разны тяжести до тогазѣ, до когато вече хва-
не да не излѣзва изѣ мекушьтъ нити едиѣхъ кап-
кѣхъ сокѣ. Слѣдѣ това, изваждатъ мекушьтъ исподѣ
тискѣтъ, или отмахватъ тяжеститѣ надѣ него, на-
ливать му студенѣхъ водѣхъ и го оставятъ да кысне
нѣколко дни, подирѣ което го турять пакѣ подѣ
тискалото или го затискуватъ да ся исцѣжда за
последень пѣтъ.

Отѣ 100 пуда яблѣкы излѣзва около 50 ве-
дра чистѣ гѣстѣ сидрѣ и около 40 ведра слабѣ.
Смѣсваніето на тѣзи два сорта дава обыкновен-
ныйтъ хубавѣ сидрѣ.

Изваденный-тъ чрѣзъ истискваніе-то сокѣ го
наливать въ бѣчовкѣхъ, на който враничѣхъ-тъ или
дупкытѣ отгорѣ, намѣсто другѣхъ затулкѣхъ, покрѣ-

*) Въ Англіѣхъ намѣсто сламѣхъ употрѣблявать нарочно
за туй рѣдко тканѣхъ отѣ козинѣхъ матеріѣхъ, и въ неѣхъ за-
ливать мекушь, което улеснява работѣхъ, а и трае по-
вече, ако ся испира добрѣ подирѣ всяко притискваніе.

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

По нѣкога за да дадѣтъ по-хубаво качество на това питіе, искусственно ускоряватъ първото кыпѣніе, като туратъ въ празныйтъ бъчевкѣ бучовы стрѣжки (тънки чрѣзь *иринде* трѣски) хубаво измыти, и наливатъ връзь тѣхъ сидръ-тъ, който и тозь часъ наченва да шушне за да кыпи.

За да спазятъ доброто качество на сидрътъ, необходимо е подиръ единъ мѣсець отъ първото кыпѣніе да го изливатъ въ бъчовкѣ и да го държатъ въ тѣхъ до употребеніе. Но ако искатъ да приготвятъ сладкъ сидръ, то трѣба да прѣкжснѣтъ или да спрѣтъ кыпѣніето.

Въ Англіѣ обыкновенно зематъ сидръ първый сортъ изъ отборныйѣ ябълкѣ и го изливатъ въ бъчевкѣ. Когато ся устои той, прѣливатъ го въ другѣ, по-рано отъ да начене първото кыпѣніе. Когато простои въ вторѣтъ бъчовкѣ 16 или 18 часа, надвоятъ надъ него запаленѣ свѣщъ, и ако угасне свѣщъта (което показва начало на шупнованіе за кыпѣніе), то пакъ го прѣливатъ въ третѣтъ бъчовкѣ. Ако ли, като ся минѣтъ подиръ

туй петъ дена или недѣль, като насочишь свѣщъ та пакъ угасне, то третій пѣть го изливатъ въ новѣ бѣчовкѣ, и това ся продължава всякой пѣть, богато гасне надвосваната свѣщъ, което ся случаватъ почти чрѣзъ всякы три недѣли.

Ако искамы да прѣлѣмъ сидрътъ въ бутылкы, тѣй що да ся пѣни въ тѣхъ и при отхлупваніе-то да грѣмнува като шампанско, наливатъ го въ чистъ видѣ, по-рано отъ първытъ бѣлѣзы на шупнуваніе за кыпнѣніе, въ бѣчовкѣтъ, въ коѣто за да ся запрѣдвари шупнуваніето изгарятъ едно кѣсче сѣрѣ (кюкюртъ). Слѣдъ еднѣ недѣль изливатъ жидкостъ-тѣ изъ бѣчовкѣ-тѣ въ каменны кувшинны, защото тѣ сѣ и по-евтены и по-ѣкы отъ стѣкленытъ бутылкы. Тѣзи кувшинны гы турятъ въ довольно студентъ зимникъ и подиръ два мѣсеца сидрътъ ся пѣни като шампанско вино.

Въ Нормандіѣ слѣдъ вторыйтъ спускъ изливатъ сидрътъ право въ бутылкы и гы затулятъ яко.

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

Сортоветъ на сидрътъ необходимо различатъ по между си на вкусъ и на кескынликъ. Ако въ сокѣтъ отъ ябълкытъ водата е малко, сидрътъ, който е направенъ отъ него, ще бѣде кескынъ, хмѣлно питіе, отъ което може да ся вари и ракыѣ, и което ще може да ся пие само съ водѣ.

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

Тутакъ си слѣдъ второто си кыпѣніе сидрътъ има шекеристъ вкусъ и съдържава въ себе си много въгленижъ кислотъ. А по-късно т. е. въ теченіето на първытъ три или четири мѣсеца, кыпѣніето утихва малко по малко. въгленната кыслота ся освобождава, а шекеристото вещество ся прѣобраща на алкоголь. Тогазь сидрътъ земе да понагорчава малко, а по нѣкога става кисель и остръ, и обажда ся на языкътъ съ единъ джхъ отъ такъжи прѣстъ, на който сж расли ябълкытъ. Въ това състояніе той има тъмникъвъ цвѣтъ.

Сидръ отъ крушы

Освѣпъ сидрътъ, който ся вади отъ сокътъ на ябълкытъ, има още друго питіе, което ся вади отъ сокътъ на крушитъ, и то е ствършено еднокво съ онова отъ ябълкытъ, но то ся казва *крушевка*. За да ся извади хубавъ сортъ крушевка, трѣба да ся бержтъ крушитъ незрѣлы и да ся оставятъ да дозрѣватъ на камарж. Но крушовката не бива всякога хубава, понеже ся прави отъ кисели круши, тя има неприятенъ вкусъ. Крушитъ съдържавагъ повече шекеристо вещество отъ колкото ябълкытъ, за туй и сокътъ на крушитъ доставя по голѣмо количество сидръ, още и отъ по-хубаво качество. Освѣпъ туй, крушевата дава оцель много по хубавъ отъ ябъл-

ченыйтъ. Крушитъ съдържавать въ себе си дваждь повече сокъ отъ колкото ябълкытъ, и слѣдовательно за еднакво количество жидкость или сидръ, по малко круши отивать въ сравненіе съ ябълкытъ.

Сидрътъ ся развала повече отъ това дѣто че не го приготвятъ наведнѣжъ, но по колкото имъ трѣба, и го изливать въ бѣчовкы по голѣмы отъ колкото трѣба за приготвенийтъ сидръ. Отъ това сидрътъ изначало губи малко по малко пріятныйтъ вкусъ и, като издыша, извѣтрева и потъмнява: недостаткъ който не може да ся поправи въ влажны и студены мѣста, ако и да го поправятъ съ дребень шекеръ. *Спиртовното шупваніе*, отъ дѣйствието на атмосферный въздухъ, устѣпва мѣстото на *киселото шупваніе*, а слѣдъ това, и най вече когато има въ бѣчовкѣтъ много дрожжи, наченва ся *гнилото шупваніе*, и тогазы вече сидрътъ не става за нищо, освѣнь да ся вари на ракыжъ, но и тя има единъ доста непріятенъ вкусъ.

Остатокътъ или мекушътъ отъ ябълкы-тъ или крушытъ слѣдъ истискваніето имъ турять го на еднаж стражъ и го даватъ змиѣ на свицѣтъ който го ядѣтъ.

Вино отъ ябълкы съ вкусъ на

Рейнско вино.

На едно ведро сидръ, отъ ябълкы направенъ както по-горѣ казахмы земли 6 фунта, чуканъ ра-

финадъ, 2 фунта дребно надробено гроздіе и една четвърть отъ фунтъ дребно счуканъ хубавъ тригійъ на люспи и, като туришь всичко това въ бъчовкѣтъ, остави го да прѣкыпи на температурѣ отъ 12 до 15 градуса по реомюра, като допълавашъ бъчовкѣтъ всякой день. Това ся продължава до 4 недѣли. Като ся измине назначеното врѣме, тури бъчовкѣтъ на по-студено мѣсто, да сѣди още 4 недѣли. Когато ся очисти жидкостъта прѣлѣй ѝ въ другъ бъчовкѣ, по малкѣ отъ пръвѣтъ, въ който трѣба да сѣди до дълбокѣ есенъ и послѣ отъ тамъ да ся прѣлѣе въ бутылкы. Това вино ако прѣстои три години, ще добые единъ вкусъ твърдъ приличенъ на вкусътъ отъ Рейнско вино.

Крушено вино отъ варенъ сидръ.

Като исцѣдишь сокъ отъ крушы колкото имашъ, земи полвинѣтъ отъ този сокъ и го тури да ври, и да го прѣпѣяшъ до дѣто стане бѣстръ. Излѣй тогазъ вареныйтъ този сокъ въ дървенъ или прѣстенъ нѣкой сѣждъ и, като оставишь да истине до лекъ топлинѣ (да стане хладко), излей го въ бъчовкѣтъ, но пази добръ да не налѣешъ и онова което остава на дъното. Подирѣ туй налей връзъ него въ бъчовкѣтъ и другѣтъ половинѣ невареныйтъ сокъ. Туй смѣшеніе, при една температурѣ отъ 12 градуса по реомюра, скоро наченва и свършва кѣпѣніето си. Когато то

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

Вино отъ свирчовичинѣ.

1) На тридесетъ фунта зрѣлы зърна отъ свирчовичинѣ наливатъ четири ведра водѣ, варятъ ги два часа и прѣцѣждатъ сокѣтъ прѣзъ платнянѣ цѣдилкѣ. Подиръ това турятъ 20 фунта шекеръ въ този сокъ и го варятъ пакъ единъ часъ и го истудяватъ въ каче. Когато жидкостьта дойде на топлинѣ колкото парно млѣко, турятъ и двѣ лъжицы прѣсны, гѣсты дрожжи и покриватъ ссѣждѣтъ съ нѣщо вълнено. Когато прѣкыпи жидкостьта и ся снеме пѣната и, изливатъ ѣ въ бѣчовкѣ, затулятъ ѣ добрѣ и ѣ оставятъ да сѣди 4 недѣли; слѣдъ това наливатъ ѣ въ бутылкы и ѣ засмоляватъ.

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

ди ги, послѣ притисни та ги исцѣди, и на споре-
редѣ сокѣтъ който извадишь, като туришь съраз-
мѣрно на единъ штофъ сокъ половинъ фунтъ ше-
керъ, остави го да прѣкыни въ покрьтъ ссѣдѣ.
Питіето което ще извадишь отъ този сокъ е до-
волно добро и здраво за піеніе. Съ него можешъ
още да подправяшь бѣло вино отъ гроздіе и да
го правишь да става по-хубаво и червено.

Крушено вино.

Земи дивѣчки крушы, та ги счукай, притисни
ги и подирь туй исцѣди ги прѣзъ сито, и испърво
вари ги на слабъ огънь, а испослѣ засили огъ-
ньтъ да възври сокѣтъ до кыпѣніе, като го прѣ-
пѣняшь. Налей увареныйтъ сокъ въ дървенъ че-
бъръ, дѣто го и остави да истине до 35 или 40
градуса, тогазъ го прѣцѣди и тури го пакъ на
огъньтъ да ври, и това го повтори два три пѣ-
тя, като опытвашь сокѣтъ ако да е още трѣпчивъ.
Тѣй очистеныйтъ сокъ налей въ бѣчовкѣ, като ѣх
оставишь три, чѣтыри дюйма праздна, послѣ за-
твори бѣчовкѣтъ, като оставишь малко отворено
за да излѣзва газтъ. Като ся свърши кыпѣніето
прѣлей го въ бутылки.— На този крушевъ сокъ
можешъ да притурашь разны шекеристы вещества,
каквото шекеръ, медъ очистенъ, стафиды смачка-
ны и гроздіе. Туй става и отъ мушмоли.

Вино отъ сливы.

1) Първо вари сливытъ на три пѣтя, като ги

оставяшь всякой пѣтъ да истивать и да гы варишь; подирь туй тури гы въ бѣчовкѣ да прѣкыпать при температурѣ между 16 и 18 градуса по реомюра, и слѣдѣ това налѣй жидкостьтѣ въ бутылкы.

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

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

2) Прѣдпочтительно бѣлуркытѣ сливы и жытытѣ кумбалкы (тѣрносливки) прѣобрацать гы на кашѣ и гы варятъ съ равно по тежинѣтѣ имъ количество водѣ. Подирь това смѣсватъ малко шекеръ и нѣколко карамфиловы коренчета, прѣцѣждатъ жидкостьтѣ, оставятъ ихъ да кыпи три, четири дена, очистятъ ихъ и ихъ наливатъ въ бутылкы. Слѣдѣ дванадесетъ дена, този видъ сливочница или кумбалчница добыва вкусътъ на слабо вино отъ гроздіе.

Така сѣщо може да стане вино и отъ зарзалы.

Вино отъ прасковы.

Земи стотинѣ прасковы, единѣ фунтъ отъ прасковы листове, по 2 золотника мушкатовѣ цвѣтъ, дарчинѣ, и ваниль, половинѣ ведро водѣ, 1 штофъ очистенъ спиртъ и 13 фунта шекеръ. Ка-то извадишь костилкытѣ, смачкай прасковытѣ, ту-

ри ги въ бѣчовкѣ и, като приложишь тамъ двѣ бутылки водѣ съ четири золотника медъ, то ще произведе кыпѣніе, а слѣдъ прѣкыпяваніето прѣкарай жидкостьтѣ прѣзъ сито, като изстискашь мекушть, и исвърлишь трицѣтъ отъ него. Между това счукай шекерть и пусви го да ся стопи въ жидкостьтѣ, като туришь тамъ и прасковнытъ листове и поменутытъ бахаріи, другѣтъ водѣ и спиртть, да прѣсѣдѣтъ три недѣли. Тогазь да прѣцѣдишь жидкостьтѣ отъ гѣстото, и слѣдъ истеченіето на два мѣсеца, като го слѣeshъ и го прѣчистишь съ рыбій клей, да ся налѣе въ бутылки.

Вино отъ брубонкы

Като наберешъ зрѣлы брубонкы (черничны ягоды) да ги натуряшь въ дървенъ чебѣръ или въ прѣстенъ ссѣдъ, делѣжъ или кѣрчагъ и да налѣeshъ връзъ брубонкытъ врълецъ толкозь, що то да ги покрые съвършенно. Когато смѣшеніето истине така, щото да може да ся търпи като си тури нѣкой рѣжѣтъ, да смачкашь брубонкытъ, и на всяко ведро отъ туй смѣшеніе да притуришь два фунта шекеръ и да го оставишь да прѣкыпи.

Искусственно вино което е влѣзло въ употребеніе въ Францѣ.

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

въ довольно количество, което приготвятъ така:

Земь ведро и три четверта врѣмецъ и тури въ него 10 золотника цвѣтъ отъ бжзъ (свирчовичина) и 14 золотника цвѣтъ фіалковъ, (кога нѣма отъ послѣднійтъ цвѣтъ може да ся земе чуканъ фіалковъ корень или ирень) по възвари всичко това нѣколко минуты, процѣди го прѣзь кърпж и го излѣй въ бѣчовкж. Слѣдъ това приложи врѣзь него 10 фунта дребень шекеръ и разбъркай смѣшеніето добръ съ лопаткж или съ тоежкж. Подиръ това пакъ прибавятъ още $8 \frac{1}{4}$ ведра водж $\frac{3}{4}$ отъ бутылкж хубавъ отъ вино оцетъ, 15 золотника хубавъ хмѣль и 4 золот. дрожди отъ пиво (бирж): разбъркватъ всичко-то силно и, като го затурятъ, оставятъ го за нѣколко дена въ покой, въ зимникътъ. Най послѣ наливатъ го въ бутылки и го затулятъ.

Увѣрять, че туй ефтеное питіе было твърдѣ вкусно и здраво.

Американско вино.

Въ сѣвернж Америкж правятъ едно питіе, което мнозинж отъ тамошнитѣ прѣдпочитатъ и отъ сжщото вино. Трѣба най напрѣдъ да направятъ обыкновенныйтъ сидръ отъ ябълки и да туришь въ него остатки отъ медъ, когато го чистятъ за да трае за много врѣме. Това смѣшеніе да го процѣдятъ, прѣди додѣ не е зело да кипи, и да пригуришь тамо толкозь обыкновенъ

медъ, щото яйцето да може да плава връзъ смѣ-
шеніето. Така приготвенното смѣшеніе ся оста-
вя за 5—6 недѣли, додѣ прѣкыпи съвършенно.
Тогазъ очистятъ питіе-то съ бѣлткѣтъ на яйцето
и притурятъ толкозь спиртъ отъ ябълки (т. е.
спиртъ отъ прѣваряванъ сидръ или ябълчно вино),
колкото трѣба за да стане питіето кескынъ, то-
газъ го наливатъ въ бѣчовкы или въ бутылкы и го
пазятъ за употребеніе. Мысли ся, че на мѣсто я-
бълченъ спиртъ, дѣто нѣма, може да притурятъ
хубаво очистенъ виненъ спиртъ. Нѣкои мислятъ
че туй питіе ще да е нѣщо като онзи медъ
който піели старытъ наши прѣотци славени.

Водно вино отъ гроздіе.

Земи два пуда и полвинѣ гроздіе, и наедно
съ чепкытъ тури го въ една бѣчовкѣ отъ осемъ
ведра и палѣй до тритѣ четвъртини съ възваре-
нѣ водѣ. Гроздіето трѣба да кысне въ водѣ-тъ
12 дена, при което трѣба често да ся разбър-
ква; подиръ това да ся излѣй жидкостѣтъ и са-
мото гроздіе като ся истиска и прѣцѣди, наедно
съ жидкостѣтъ да ся прѣввѣрли въ другѣ пакѣ
таквѣжъ чистѣ бѣчовкѣ, като му ся приложи и
единъ фунтъ тригѣ, и да ся остави да кыпи. Из-
най-напрѣлъ кыпеніето бѣва шумно, и въ туй
врѣме бѣчовкѣтъ не трѣба да ся бута; а кога-
то стане едвѣмъ да личи че кыпи, тогазъ да ся
затули и да ся остави да стои 6-7 мѣсеца. Ко-

гато жидкостъта ся очисти, да ся прѣлѣ въ дру-
гъ бѣчовкѣ пакъ толкозъ голѣмъ и да ся зату-
ли добрѣ, и отъ тамъ слѣдъ 12 или 14 недѣли
да ся разлѣ въ бутылки. Ако жидкостъта ся
види че не е толкозъ быстра, да ся очисти съ
три лота рыбій клей и осмушкѣ отъ фунтъ ле-
денцъ. Колкото по хубаво е было гроздіето, тол-
козъ по пріятно излѣзва виното.

Кѣбросско вино.

Земи 80 бутылки бѣло вино, приложи му 10
бутылки чистъ сокъ отъ зрѣлы зѣрни на свир-
новичина. Сокътъ трѣба излека да ся исцѣди и
да му ся приложи двѣ унціи иябиръ и 1 унція
карамфилъ. Жидкость-та ся възварява веднѣжъ,
прѣпѣня ся и ся налива въ бѣчовкѣтъ, въ коѣто
вече е турено единъ фунтъ и полвинѣ смазано
въ чуторѣ гроздіе. Като постои всичко това въ
бѣчовкѣтъ нѣколко недѣли, може да ся палѣ въ
бутылки. Това вино много прилича на кыпрско по
вкусъ, по цвѣтъ и по ароматъ.

Малажско вино

70 фунта гроздіе, смазано фунтъ и полвинѣ
красковены листовѣ и 80 до 100 бутылки ху-
баво вино да туришь въ едажъ бѣчовкѣ, затули го
и да прѣсѣди нѣколко мѣсеца, като ся варди
щото всичкото гроздіе да бѣде закрыто съ ви-
ното. Слѣдъ като ся минѣтъ 6 мѣсеца виното ся
пстака, а отъ останѣлѣтъ гѣстотѣ на дѣното ся

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

Вино отъ стафиды

Тури въ единъ бѣчевкѣ стафиды черны или бѣлы 50 литры, и свари единъ голѣмъ казанъ съ водѣ и додѣ е врѣла залѣй стафидытъ, приложи и единъ мистать лютъ оцетъ; остави да ся минѣтъ 24 часа, послѣ пакъ възвари други три котла водѣ, палѣй и неѣж водѣ и затули ѣ добръ; въ осемъ дена става вино доста хубаво и вкусно.

Чисто вино.

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

За да имашъ хубаво вино трѣба да внимавашь добръ въ наврѣмното бравіе на гроздіето. Ако оберешъ гроздіето зелено, виното става слабо и нетрае за много, ако ли го оберешъ когато земе да избутова и да прогнива и тогазь не дава хубаво вино. За вино гроздіето трѣба да ся бере, като стои на лозѣтъ само шесть дена подирь озрѣваніето си.

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

даты още зеленикавы, не е още за браніе. Или
иначе: като стиснешъ зърното ако костилчицы-
тъ искочатъ самы, гроздіето е озрѣло, ако ли
искочатъ съ малко месце отъ гроздіето поле-
зло по тѣхъ, гроздіето е зелено още.

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

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

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

Слѣдъ това трѣба голѣмо вниманіе връзь чи-
стотѣтъ и сухотѣтъ на ссѣждовѣтъ въ което ще
наливашъ виното, защото много зависи и отъ
него. Не само бъчовитѣ трѣба да сѣ чисти и
сухи, но още и линѣтъ или корабѣтъ, въ който
ще ся тѣпче виното, трѣба да бѣде чистъ и сухъ

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

Вино благовонно

Набери доста цвѣтъ стѣ дивы лозы, който изсуши на слънце и го скѣтай въ единъ платнякъ торбичкѣ, и когато наливашъ новото вино, пу-
сни въ него отъ тѣзи цвѣтове, колкото мыслишь че стига споредъ исканіето ти. Сѣщото дѣйствиє прави то и на старо вино, но тогазъ иска да турить цвѣтътъ въ турбичкѣ, да ѣхъ вържешъ съ връвчицѣ тѣй, щото като вържешъ на крайтъ на връвчицѣтъ камъче и го спуснешъ, да падне на дъното на бѣчовкѣтъ, торбичката съ цвѣтътъ да дойде на срѣдѣтъ на бѣчовкѣтъ, и за повѣр-
ако искашь, за дестина дена изваждай всякой денъ торбичкѣтъ съ цвѣтътъ та ѣхъ изстисквай надъ ви-
ното и пакъ ѣхъ пущай, и най послѣхъ извади замажи пакъ виното добрѣ. Нѣкой турять тозъ цвѣтъ още въ ливътъ или въ корѣбътъ, когато е тѣмъче гроздіе-то, да прѣкыпи съ пращины-тъ, то не е злѣ, но ако е обичайтъ на мѣстото да държатъ виното въ пращениытъ.

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

Подправено вино

Отъ многото и разны подправы на вино

най благородна, а при това и най сгодна е тая койѣто употрѣбавать да подправятъ виното кога-то вече ще ся піе на трапезѣтъ, и то толкозь само колкото е потрѣбно за тогазь. — За въ такъвъ случай правятъ и иматъ готовъ за вынѣжы слѣдующійтъ екстрактъ отъ вишны:

Земать зрѣлы черны вишны та ги сгрухвять съ костилкытъ, истисквять сокътъ прѣзь платно и го прѣцѣждатъ прѣзь фланелѣ. На едиѣ бутылкѣ сокъ турятъ половинѣ фунтъ счукань шекеръ и го бъркатъ додѣто ся стопи. Този сокъ го наливать въ бутылкы, и на всякѣ бутылкѣ поедиѣ чашѣ хубавѣ ракыѣ, по двѣ карамфилчета и по едно парченце дарчинѣ; затулятъ бутылкытъ и ги турятъ въ зимникътъ въ пѣськѣ. Отъ този екстрактъ турятъ по едиѣ чашѣ или по двѣ на едиѣ бутылкѣ вино, когато ще го піѣтъ на трапезѣтъ.

За подчервяваніе на вино.

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

1) Стразыѣрно съ виното което ще налѣбешъ, да наберешъ и хубаво черно гроздіе, което да го сгрухашъ и смачкашь хубаво въ едиѣ фотіѣхъ или качкѣхъ и да го подържишь съ пращинытъ да постои три четири дена, да го исцѣдишь тогазь и да налѣбешъ сокътъ въ бъчовкѣтъ врьзъ вино

то прѣди да е зело още да кыпи.

Ако не можеш да намѣришь толкозь черно гроздіе колкото ти трѣба, а то купи сушено черно гроздіе (черны стафиды), но него трѣба да залѣешь съ врѣлѣ водѣ два ката отъ тежинѣтъ на сухото гроздіе и да го покрывеши за да отиѣкне, тогазь да го сгрухашь добрѣ, и слѣдъ сгрухваніето да му налѣешь и 4 ката мѣсть (шарѣ) да прѣстои 3-4 дена и тогазь да исцѣдишь сокѣтъ и да го налѣешь въ бѣчовкѣ.

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

**КАКЪ ДА НАПРАВИШЬ ЧЕРНОТО
ВИНО ДА СТАНЕ БѢЛО,**

Ако искашь черното вино да стане бѣло тури му нѣколко сыроватка съ еднѣ унціѣ стипцѣ за всякой 8 ведра вино, и го разбъркай добрѣ съ еднѣ чистѣ тѣягѣ. Или изгори прѣчки отъ лозы които даватъ бѣло гроздіе, и тури пепелѣтъ вътрѣ въ черното вино да стане бѣло.

КАКЪ ДА НАПРАВИШЪ БѢЛОТО ВИНО ДА СТАНЕ ЧЕРНО.

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

КОГА ТРѢБА ДА СЯ ПРѢТАКА ВИНОТО

Вина които сѣ отъ тлъстѣ и влажнѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Ноемвриѣ слѣдъ пълнолуніе то. Вина които сѣ отъ сухѣ и пусталѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Марта на послѣднѣтъ четвъртъ на лунѣтъ, защото което вино ся прѣтака кога то още мѣсецътъ е на пълненіе т. е. отъ 1-й до 15 на лунѣтъ, вкисва ся. И пакъ не трѣба да ся прѣтака вино кога цвѣтатъ лозята и тръндафелъ-тъ.

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

Извади отъ срѣдъ бѣчвѣтъ малко вино та го възвари и го остави до истине, тогазъ опитай го, и каквото бѣде то на вкусъ, кисело или сладко, таквозъ ще стане всичкото вино на скоро.

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

Като наточишь вино отъ бѣчвѣтъ натоии въ него малкыйтъ си прѣстъ, и ако осѣщаешь виното че е студено, ще трае, ако ли го осѣтишь вѣсто-плю — показва че ще ся развали.

Да запрѣварить вино да ся невкысне.

Изгори коры отъ дѣбъ или прѣчки отъ лозѣ, която дава бѣло гроздіе и тури пепельтъ въ бѣчвѣтъ на споредъ колкото е виното, по сѣразмѣрность три, четири шепы пепель на ведро то.

Ако си на мѣсто дѣто е болѣ дървеното масло, излей врѣзь виното толкозь масло колкото мыслишь че стига да покрѣе всичкото вино; маслото, като плува отгорѣ, запазва виното да му не излѣзва силѣтъ и то трае, безъ да му става нѣщо отъ маслото; а когато ся источи виното, маслото ся прибира пакъ и не става зѣянь. Но то е лесно за тамъ дѣто е болѣ масло то, и тамъ държатъ вино то си съ кюпове въ земѣтъ, на които устата не сѣ толкозь широки и не отива твърдѣ много масло. А по насъ това може да ся употрѣбѣва само за въ бутилки и дѣманджаны кога е налѣно виното.

За да запрѣварять да ся невкысне виното нѣкои обвиватъ въ левенъ парцалъ малко сви-скѣ масть и ѣж окачатъ да дойде до срѣдъ виното да стои. Другы зематъ бѣлѣтъ отъ яйца, та го разбѣркатъ съ медъ и пушатъ го въ виното.

КАКЪ ДА ПОПРАВИШЬ ВКЫСИЖТО ВИНО

Ако виното земе да ся вкисва, тури много прѣскъ въ единъ човалъ, ако нѣма прѣскъ нека е и прѣстъ, но да е таквазъ която е горѣла на слънцето, и прѣкарай всичкото вино прѣзь този прѣскъ, и пакъ го налей въ ссждъ, и по тозъ начинъ то изгубва кислотѣтъ си. Ако ли е станжало съвсѣмъ кисло и искашь да направишь пакъ да стане вино, турни му сѣме отъ прасъ; или направи единъ кутіѣ отъ востъкъ, напълни ѣхъ съ медъ, окачи ѣхъ да падне на дъното въ виното и ѣхъ остави.

Кога видишь че виното ще ся развали, источи го отъ онѣзи бѣчовѣ и го тури въ другъ ссждъ благоуханенъ, земи тогазъ толкозъ сладки перандзы (портокалы), колкото товара е виното, нарѣжи всякой единъ на по четири парчета, панижи ги на връвь и ги спусни въ виното да дойдѣтъ тѣѣ колкото единъ педя по-горѣ отъ дъното. остави ги да сѣдятъ 10 дена, послѣ извади ги, та ги ввѣрли и пій виното.

Ако ли е виното съвсѣмъ развалено, прѣточи го, тури го въ единъ другъ чистъ ссждъ, и ввѣрги въ него много марашки, сирѣчь кисели череша (*ζυγοκέραια*), и тѣ го направятъ да къпи, и тѣѣ ся изгубя злѣкѣствіето му, и като прѣкъпи, прѣточи го пакъ и го налей въ другъ ссждъ.

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

РАЗВАЛЕНО ВИНО ДА ПОПРАВИШЪ.

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

Какъ да прѣобразишъ нишвилито вино въ добро.

Земи половинъ окж тригѣжъ, която да е донесена отъ тамъ, гдѣто излизатъ добрытъ вина, и ѣж турни въ шесть оки водѣ, нека ври до тогава, до гдѣ ся растопи. Подиръ, турни половинъ окж ечемикъ въ тѣзи водѣ, който нека ври съ тригѣжъ-тъ, до гдѣто да ся разцѣвне. А подиръ това турни половинъ окж медъ, ако е извръзано много водата при вареніето, а ты турни толкова, за да стане равно 6 оки, подиръ това прѣцѣди всичкото прѣзъ една чиста кърпа, и палей прѣцѣденхъ чорбъ въ буре отъ 50 оки вино. Повторителнытъ пробы сѣхъ потвърдили, че тѣй направено вино добыва сѣщый онзи вкусъ, отъ каквото вино е донесена тригята.

РАЗНЫ РАКЫЕНЫ НАЛИВКИ.

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

Земи какъвто щещъ ягодиченъ плодъ, какъвто малинъ, къпинъ, рябинъ и др. и на единъ фунтъ отъ който и да е видъ тури единъ фунтъ ше-керъ и го вари по-малко отъ колкото сладкото варишь, за да остане и по-рѣдко отъ него. Като изстине, турятъ го въ единъ по-големъ съедъ, само бакъренъ да не е, и тамъ го размывать съ хубавъ ракъ, като турятъ на 4 фунта шекеръ, сварены съ 4 фунта ягоденъ плодъ отъ 6 до 8 бутылки ракъ. Като разбъркатъ сладкото и ра-къйтъ съ лъжицъ, затулятъ го и го завръзватъ и го турятъ на странъ, но пакъ да е паръжы, за-щото трѣба всякой дѣнь да ся разбърква въ раз-стояніе на три недѣли или и мѣсець. Когато на-ливката ся отстои доволно, прѣставатъ отъ да ѝх разбъркватъ вече и оставятъ да ся осѣдне гъ-стото на дъното, а отгорнето прѣливатъ въ другъ съедъ, но вардятъ да не ся размѣти и да не прѣмине отъ гъстото и въ него, гъстото дѣто о-става не става зѣлно: то става да туришь да го прѣваришь за ракъ, или става отъ него много хубавъ оцетъ. Когато вече наливката ся отстои съ-вършено въ другыйтъ съедъ, процѣждатъ ѝх прѣзъ дебелъ книгъ, наливатъ ѝх въ бутылки, затулятъ ги добръ и ги държатъ въ зимникътъ въ пѣськъ.

НАЛИВКА ОТЪ ЗАРЗАЛЫ.

Нарѣзватъ зарзалытъ на парченца, изваждатъ костилкытъ, начупватъ ги и тѣхъ на едно съ нарѣзаното месо на зарзалытъ натурватъ ги въ едно голѣмо стъкло и ги заливатъ съ хубавѣ ракыѣ, като турятъ вътрѣ и малко карамфилъ и дарчинъ. Като затулятъ стъклото, турятъ го на слѣнце за двѣ три недѣли, и всякой день го разбѣлникватъ. Когато наливката ся отстои, отливатъ быстрото, подслаждатъ го колкото искатъ съ шекеръ, наливатъ го въ бутылкы, и ги зариватъ въ песъкъ.

Така сѣщо става и *прасковена наливка*.

ВИШНЕВКА.

Земи зрѣлы вишни та ги измый и ги натурай въ едно стъкло, залей ги съ хубавѣ ракыѣ тѣй щото ракыята да покрыва вишнытъ и остави ги тѣй да стоятъ три мѣсеца. Излей послѣ ракыѣтъ въ стъклото, което тури на странѣ да ся отстои съвършено. Прѣлей послѣ быстрото въ бутылкы, подслади го на бутылкѣ съ половинѣ фунтъ шекеръ, затули и скѣтай ѣхъ за употребленіе.

СЛИВАНКА

Избери най-зрѣлы и здравы сливы, измый ги тури ги въ стъкло, залей ги съ хубавѣ ракыѣ остави ги така да стоятъ два три мѣсеца; слѣдъ което можешъ да ѣхъ пиешъ, защото тя ся непре-

лева каквото другыѣ наливкы, и може още за нѣколко врѣме, по колкото отпивашь отъ неѣх. да наливашь по толкозѣ пакъ изново чистѣ ракыѣх. Тя и подслажданіе толкозѣ не иска, но ако щѣшь можешь да си ѣх подслаждашь по колкото ти е на вкусъ-гѣ.

Дулевка

Земи дули които не само да сѣх узрѣли, но да сѣх вече и полежѣли и да сѣх зели вече да ся позачервяватъ вѣтрѣ, разрѣжи всякѣ единѣ отъ тѣхъ на четири части, но посуши гы пѣрвомъ на слѣнце, а послѣ гы досуши въ пещь, послѣ гы турять въ бѣчовкѣх позатоппенѣх малко. Бѣчовкѣхъ, въ коѣхто ся приготвя тази наливка, затулятъ ѣх добрѣ и ѣх заравятъ за 6 недѣли въ земѣхъ, а послѣ ѣх изваждатъ та ѣх турять въ зимникѣхъ. Отъ бѣчовкѣхъ прѣливатъ наливкѣхъ въ бутылкы.

Дулевка и ябѣлиновка

Земи хубавы дулы и ябѣлкы сладкы и кисели, но само горчивы да не сѣх, нарѣжи гы, остави гы на слѣнце да завянутъ, послѣ гы натурай въ стѣкло, залей гы съ хубавѣх ракыѣх. Като прѣстоятъ два три мѣсеца, налей ракыѣхъ въ бутылкы, като турашь въ всякѣ по единѣ лѣжичкѣх шекеръ. Послѣ гы затули добрѣ и тури гы въ зимникѣхъ да постоятъ още малко.

Малиновка

Земи сокъ отъ малины три щофы, вышневь

сокъ половинъ ботылкж, спиртъ хубавъ 6 штофа, и 6 фунта шекеръ. Растопи шекеръ въ малиновѣйтъ и вишневыѣтъ сокъ и, като го смѣсишь съѣтъ спиртътъ, остави го да си отстой. Послѣ прѣцѣди го, и налей го въ бутылкы.

МАЛОРУССКЫ НАЛИВКЫ

Отъ похвалныѣ малорусскы наливкы най хубавы сж *вишневката* и *сливенката* които ся и неподслаждать.

Вишневка. Когато простыѣ вишны озрѣѣтъ хубаво държатъ ги на вишнятъ додѣ земать да чернѣѣтъ, и като видятъ че сж станжли каквыто трѣба, сутринъ чакъ, когато росата улѣти, набиратъ ги въ кошницж безъ опашкыѣ имъ и ги разстилатъ на лѣсж все въ единъ редъ, да не иджтъ еднаж връзь другж, и турятъ лѣсжтъ на таквозъ мѣсто дѣто да ги пече слънце отъ сутринъ до вечеръ. Ако слънцето е было горещо, при вечеръ вишныѣ наченватъ да ся покрыватъ като съ медъ, лепяѣтъ като ги пипашъ и една друга ся слепнуватъ, а на вкусъ ставатъ твърдѣ сладкы *) когато подиръ залѣзваніе то на слън-

*) Лепкавостьта на вишныѣ е мѣрата, до кога трѣба да ся държатъ тѣ на слънце. Ако слънцето не е было силно и тѣ при вечеръ не лепяѣтъ, трѣба вечеръ да ся прибержтъ подъ сухо, да не пада роса на тѣхъ и на другыѣтъ день да ся простиратъ пакъ на слънце, додѣ земать да лепяѣтъ: тогазы да ся истудяѣтъ на слън-

цето тѣ истинѣтъ, насяпи ги прѣзъ дупкѣтъ въ
бъчовкѣ, който и порасклащай съ припазване
за да ся настанѣтъ вътрѣ вишныѣ добръ. Тогазы
залей ги съ хубавѣ ракыѣ, толкозы колкото е-
двамъ да покрые вишныѣ, тури бъчовкѣтъ въ зи-
мникѣтъ на подложки, да не допира до земѣтъ;
на другыйтъ день долей ги да дойдѣтъ пакъ на
онѣзы мѣрѣ, и продължавай това два три дена на
редъ, додѣто виждашь че вишанѣтъ попиватъ въ
себе си ракыѣ. Подиръ 10 дена пробій ниско е-
динъ грездей (по добръ е ако да си го има отъ
понапрѣдъ) и источи прѣзъ него въ другъ ссѣдъ
всичкѣтъ жидкость и послѣ пакъ ѣхъ налей въ
бъчовкѣтъ, сирѣчь прѣточи ѣхъ. Подиръ двѣ не-
дѣли отъ това ще имашъ най-хубавѣ вишневокѣ.
А като ѣхъ точишь за употребеніе можешъ, кол-
кото вишневокѣ источишь отдолу, толкозы ракы-
ѣ да налѣешь отгоръ додѣто остищашъ наливка-
та че има още вишневъ вкусъ.

2) *Сливенката* бива два рода, една която
не трае, и тя непременно трѣба да ся пспіе за
полвинтъ годиниѣ, а друга която може да простои
нѣколко години. По-добрата става като вишневоката.

и да ся турятъ въ бъчовкѣтъ. Но не трѣба вишни-
тъ да стоятъ на слѣнце повече отъ колкото трѣба, и-
то да ся берѣтъ измокрены отъ дъждъ.

Р а к ы и .

Проста ракия ся изважда различно отъ разны овощія и житны плодове, които подлежатъ на вино кыпленіе, а повече и най лесно отъ вино, а послѣ ся прѣварява, подправяна съ разны бахаріи.

Ракия ароматична

Прѣсянь джоджанъ (гюзулъ) дивъ или питомень 3 унціи, орѣхче (индостанъ джевици) и дарчинъ по 1 унціѣ, корень анжелика и карамфилъ по половинѣ унціѣ. Проста ракия 8 литры, вода отъ матичинѣ единъ литръ, всичко това надроби на дребно и счукай а че го накысни въ ракийѣтъ и въ матиченѣтъ водѣ да кысни два дни, послѣ го прѣвари и искарай отъ него до 6 или 7 унціи ракийѣ.

Ликсеръ на живота.

Ако бы на горніѣтъ ракийѣ да приложишь малко амберъ и мискъ, и да го подсладишь съ съ широпъ става ликсеръ на живота, това което турцытъ наричатъ *иксеръ хаятъ*.

Общъ Ликсеръ.

Алой 10 унціи, мирра унціи 2. шафранъ, канцела, карамфилъ, индостанъ джевици по 5 драмы, ракия проста 16 литры, цвѣтна вода 1 литръ, счукай всичко това и го накысни въ ракийѣтъ въ водѣтъ два дни или три дни, послѣ извар

на спиртъ додѣ источишь 8 литры; приложи 4 др. шафранъ за да ся поджыти, и подслади съ какъвто обычашъ широпъ 8 литры, послѣ прѣцѣди това прѣзь хартиѣ и имай за употрѣбеніе.

Ракыя саказлія

Сакжсъ, ливанъ, миррж по 3 унціи, проста ракыѣ 6 литры, накысни въ нѣсь реченныѣ нѣща за 24 часа и гы извари додѣ искарашь 4 литры ракыѣ, и ѣж скжтай за употрѣбеніе.

Ракыя матичинена

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

Отъ тѣзи вторый нѣтъ прѣваренжтѣ ракыѣ можешъ да извадишь другѣ по този начинѣ.

Листове отъ матичинѣ 6 унціи, коры отъ прѣсно кытро 2 унціи, сѣме коріандрово 1 унція, индостанъ джевизи, каранфиль, корень отъ анжеликѣ по 3 драмы, счукай и подроби и гы остави да кыснѣтъ 24 часа послѣ извари на равенъ огнь додѣ излѣзва въ силѣ на спиртъ и спази.

Аласоняна ракыя

1) Стрый или счукай на дребно прѣсенъ аласонъ, и го пусни въ суровѣтъ ракыѣ да кыснѣтъ ецѣ прѣди да ѣж прѣварявашъ, аласонѣтъ по

мѣрѣ трѣба да бѣде половинѣ фунтъ на ведро ракиѣ. Като прѣваришь ракиѣтъ, земи шекеръ, като смѣташь на ведрото по 4 фунта шекеръ и по двѣ бутылки водѣ, та направи широпъ и го смѣси съ спиртътъ. Смѣшеніето ще стане като мѣтко, за да го обыстришь трѣба да туришь въ него отъ колкото ведра е была ракията на ведро по бѣлткъ отъ айде, и като ги размѣсишь, до колкото е възможно по добръ, съ скиртътъ, и ѣх разбѣлниквашъ въ продълженіе на нѣколко дена. Най послѣ прѣцѣди жидкостътъ.

2) Земи 1 фунтъ прѣсны аласоновы сѣмена, половинѣ фунтъ бадьяновы и кышкецовы и махнато-укропны (манотарены?) по единѣ четвъртъ на фунтъ, тури ги въ едно ведро ракиѣ да кыснѣтъ мѣсецъ и тогазъ ѣх прѣвари. Ще извадишь прѣваренѣ ракиѣ 8 штофа, земи тогазъ 8 фунта шекеръ та го разстои въ 4 фунта водѣ, смѣси всичко и прѣцѣди.

Карамфилена ракия

1) На половинѣ ведро хубавѣ ракиѣ тури 20 золотника карамфилъ, да кысне двѣ недѣли. Слѣдъ това тури ги въ казанчето, приложи още единѣ фунтъ карамфилъ, прѣвари ѣх и подслади съ шесть фунта шекеръ.

2) Счукай по два фунта карамфилъ и стафиды, залей ги съ едно ведро простѣ ракиѣ и да кыснѣтъ двѣ недѣли; послѣ ѣх прѣвари и ѣх подслади съ широпъ.

Лимонена ракия

Земи 50 прѣсни лимона, обѣли жытѣтѣ ко-
жицѣ тѣй тѣнко щото да не остане на пейѣ ни-
колко бѣло месо, и тогазѣ тѣзи кожицѣ ѣх на-
доби на дребно и тури гы въ едно ведро ра-
кыѣх да кысне единѣ мѣсецѣ. Слѣдѣ това притури
шекерѣ 10 фунта, и като ѣх оставишь да постои
двѣ недѣли, процѣди ѣх.

Може да ся прави лимонена ракия и отѣ су-
хы лимонены коры. На едно ведро ракыѣх тури
два фунта сухы лимонены коры, и 5 золотника
тригья да кыснѣтъ 20 дена и слѣдѣ това, като
ѣх подсладишь съ 10 фунта шекерѣ, прѣцѣди ѣх
прѣзѣ хартиѣх.

Нерандзена ракия

1) Земи корытѣ на четири нерандзы (порто-
калы) и като гы залѣшь съ 4 бутылкы ракыѣх,
да ѣх оставишь да кысне двѣ недѣли и тогазѣ
да ѣх прѣваришь, като ѣх притуришь 2 фунта ше-
керѣ и да ѣх прѣцѣдишь.

2) На едно ведро ракыѣх тури единѣ фунтѣ и
половинѣх сухы портокаловы коры да кыснѣтъ двѣ
недѣли, а слѣдѣ това подслади ѣх съ 6 фунта ше-
керѣ и ѣх прѣцѣди прѣзѣ фланелѣх.

3) Въ едно казанче отѣ едно ведро тури е-
динѣ фунтѣ портокаловы коры, половинѣх фунтѣ
бадянѣх, карамфилѣх, кардамонѣх (какуле?), дарчинѣх
и укропены (копарены) сѣмена по 10 золотника

и като го напълнишь съ ракыѣ да кысне една недѣля; а послѣ ѣ прѣвари и, като ѣ подсладишь, прѣцѣди ѣ прѣзь хартіѣ.

Сливеницы

Най-зрѣлы сливы на едно съ костылкытъ ги грухатъ добръ като имъ наливатъ толкозь водѣ, додѣто смѣшеніето стане жидка каша, изливатъ ги тогазь въ каче или бѣчевкѣ, дѣто ги оставятъ додѣ прѣкыпятъ. Слѣдъ прѣкыпяваніето (което ся познава по това, че жидкостъта прѣстава да шюпне) напльватъ ги въ казантъ и ги изваряватъ. Тѣй изваренѣтъ ракыѣ прѣваряватъ ѣ и веднѣжъ и дваъ споредъ какъжто ѣ искатъ по-силнѣ или по-слабѣ.

Широпъ на наливкы и ракыи за подслажданіе.

Три фунта шекеръ вари въ единъ щофъ водѣ, като му снемашъ пѣнѣтъ додѣто вече стане да нѣма пѣнѣ, послѣ го изстуди и го остави да прѣстои двѣ недѣли. Съ този широпъ испослѣ подслаждай наливкытъ и ракыитѣ, като туряшь отъ него около четвъртъкъ часть спрямо количеството на ракыѣтъ; т. е. на единъ окъ ракыѣ сто драмы широпъ.

Боядисваніе на ракыи

1) За аленъ и фіолетовъ цвѣтъ земи единъ золотникъ кърмѣсъ дребно счуканъ и го вари въ

тенджеръ съ единъ щофъ водъ, като прибавяшь въ него и единъ золотникъ чистъ кремортартръ на прахъ. Като ся отстои, прѣцѣди жидкостѣтъ прѣзъ единъ парцалъ и ѣж скътай за употрѣбеніе. Съ тѣзи жидкость може да ся боядисва ракията въ аленъ цвѣтъ на различенъ степенъ, на споредъ това колкото жидкость за боядисваніе приложишь.

Фиолетова (моряна) става ракията ако бы че въ прѣдпоменжтыйтъ отваръ отъ кърмѣсътъ турись нѣколко капкы гѣстъ отваръ отъ черникъ или сандалъ (бакамъ).

2) *За тъмночервенъ цвѣтъ*, намысни въ виненъ спиртъ синъ сандалъ (моръ бакамъ) и като стои доволно, прѣцѣди го и накапнувай на ракиѣтъ отъ него по колкото трѣба, додѣто ѣж докарашь на цвѣтъ какъвто ѣж искашь

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

4) *Въ зеленъ цвѣтъ*: за боядисваніе на ракиѣтъ въ зеленъ цвѣтъ има много и разны способы, но по-сгодны сѣ боядисваніето съсъ спиртъ въ който да кысятъ за много врѣме матичинъ или другъ нѣкойъ благовоинъ трѣвъ прѣснъ додѣ е. Може още да ся подзеленява ракия и съ сокъ отъ майданосъ (риба миродіѣ) и даже съ пера

отъ лукъ. Перата отъ лукътъ трѣба да ги омы-
ешъ, да ги туришь въ горещъ водъ, да ги въз-
варишь два пѣтя, послѣ да ги извадишь и да
ги туришь въ студена водъ, и като исцѣдишь
отъ тѣхъ прѣзъ парцалъ сокътъ, да го варишь въ
разлато цѣщо додѣ иscopyи половината; и което
остане е зелена боя съ коѣто боядисватъ ра-
кыѣ и желе.

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

Рашафія отъ дюли

Като изберешъ хубавы, зрѣлы, жылы дюли
двѣ или три, да ги отрыешъ съ платно, а слѣдъ
това да ги настържешъ на стъргало като рѣпъ
до самытъ сѣменца, като пазишь щото въ настър-
гавыйтъ мекушь да не паднѣтъ сѣменца. Този
мекушь, т. е. настърганытъ дюли да ги туришь
въ единъ сѣдъ да сѣдять единъ деаъ въ зи-
мникътъ, за да ся отдѣли сокътъ, а послѣ да ся
исцѣди прѣзъ платно, като ся изстиска добръ и
най-послѣ да ся прѣцѣди сокътъ прѣзъ сито.
Въ този сокъ ся разстопява нужното количе-
ство шекеръ, споредъ вкусътъ, и всичкото ся
излива въ петерно количество (петъ ката) чистъ
ракыѣ, като му ся тури малко карамфилъ и
цвѣтъ мушкатенъ. Това смѣшеніе го наливатъ въ
бутилки и го държатъ цѣлъ мѣсець на слънце,
като го разбѣлняватъ отъ врѣме на врѣме.

Рашафія отъ липовъ цвѣтъ

Рано сутринъ набери липовъ цвѣтъ който е цѣлилъ добръ, тури го въ една бутилка и, като го залънешъ съ виненъ спиртъ, затули бутилката добръ и ъ тури на слънце, слѣдъ три недели исцѣди цвѣтоветъ излека и прѣцѣди жидкостъ; слѣдъ това притури на всякой щофъ отъ жидкостъ по единъ и половинъ фунтъ шекеръ, растопенъ на огнь въ равно количество вода, и прѣцѣди ъ пакъ.

Развалено сыреніе да поправишь.

Налей бѣло вино на силитръ (гюверцелъ), което ще начепе да ври, и ты все наливай вино, до гдѣто ся утихне, подиръ накваши съ него нѣколко кесіи, турни въ тѣхъ сыреніето, и го остави за 24 сахата на хладно мѣсто, подиръ пакъ ги кваси и прѣбращай сыреніето, което до тогава непрѣставай да правишь, до гдѣто ся поправи сыреніето. Съвсѣмъ сухо и развалено сыреніе, може съ този начинъ не само да ся поправи, но и да стане много сладко.

Какъ да не ся вкисне млѣко піеніе, и еденіе.

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

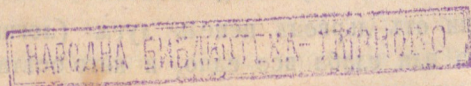
щешь дя знаешь доволно ли или много си тур-
нѣлъ, ако го опытвашь.

Разваленъ оцетъ да поправишь.

Земи дребнѣ тригѣж, турни ѣж въ еднѣ чашѣ
въ лютъ оцетъ нека ся вкысни; подиръ го из-
суши на слънце и го турни въ разваленый оцетъ.

Разваленъ тютюнь да поправишь.

Земни двѣ омы водѣж, турни въ неѣж три ше-
пы черешевы листіе, и гы турни на огъньтъ
нека врьтъ добръ; подиръ исввьрли онѣзи ли-
стове, и изстуди водѣжъ, въ коѣто сыни малко
ситѣж соль. Съ тѣзи водѣж пакваси изръзанный
тютюнь, и го притисни добръ въ единъ ссѣдъ.
но всякой день го прѣбращай, да не поплеснева,
и пакъ го притиснувай добръ. Съ този начинъ не
само че щешь да поправишь тютюньтъ, но ще
го направишь да има по-добъръ вкусъ и ми-
ризмъ, нежели колко-то е ималъ отъ нагрѣдъ.



С Ъ Д Ъ Р Ж А Н І Е .

Н А Г О Т В А Р С К Ъ Т Ъ К Н И Г Ъ

*Распознаваніе и избираніе на разны меса, ри-
бы и другы нѣща за гостбы* 3

О т д ѣ л ь 1-й, За чорбы-тъ .

Нохутена чорба	7
Рибя чорба	—
Дробова чорба.	8
Кыседа чорба	9

О т д ѣ л ь 2-й, За кебапытъ.

Шишъ кебабъ.	10
Таукъ кебабъ.	—
Кжрмъ таукъ кебабъ.	11
Сюдъ кебабъ,	—
Кушь кебабъ.	12
Тавшанъ кебабъ.	—
Кжймъ фурунъ кебабъ.	13
Тась кебабъ.	—
Кебабъ отъ долма агне	14
Джигеръ кебабъ,	15
Скабриченъ кебабъ	—
Таукъ кюль-бастжъ	16
Овча и агнешка кюлбастія,	—

Тенджерѣ кюль бастѣжъ отъ телешко и го--	
веждо месо	17
Попарена рыбена кюлбастія	—
Калѣчь и паламудъ кюлбастія	—
Стридя кюлбастѣжъ	18
Скабрична кюлбастія	—
Сырѣна кюль-бастія	—

Отдѣлъ 3-й, За ехніи-тѣ.

Бѣла ехнія	19
Червена яхнія	—
Попска яхнія отъ телешко месо	20
Кѣзартма	—
Майданосова яхнія	21
Чеснова яхнія	—
Агнешка казартма	—
Пача яхнѣжъ	22
Яхнія отъ заешко месо	—
Казартма яхнія съ доматы	—
Попска яхнія отъ скабрицы	23
Френска яхнія	—
Кокоша яхнія	24

За кювтета-та.

Кебабъ кювтѣ	24
Безводны кювтета	25
Кювтета съ майданосъ	—
Подправены кювтета	—
Кювтета съ кыміонъ	26
Кювтета пълны съ майданосъ	—

Отдѣлъ 4-й, За ястіята щѣ ся правятъ въ тавѣ

Месо въ тавѣ	26
Скабрицы въ тавѣ	27
Мида въ тавѣ	—

Патладжены въ тавж	27
Дробъ въ тавж	28
Рыба хамсіа въ тавж	—

Отдѣлъ 5-й, За ястіята ятъ отъ тѣсто

Бюрекъ отъ ювки	29
Воденъ бюрекъ	—
Сакжзлія бюрекъ	30
Млѣченъ бюрекъ	31
Кокошій бюрекъ	—
Простъ лукумъ ,	32

Отдѣлъ 6-й, За тѣстены сладкы ястіета.

Проста баклава , ,	32
Каймачена баклава ,	33
За корабіи-тѣ ,	—
Другъ видѣ ,	34

ЗА КАДАИФЫ-ТѢ

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

ЗА ХАЛВЫ-ТѢ

Газилеръ хелвасж	37
Сабонія хелвасж	—
Асуде хелвасж	—
Хелва отъ оризено брашно	38
Ламонія хелвасж	—

Отдѣлъ 8-й, За ястіетата отъ зеленины.

Тыквена баедія	39
Бамья ,	—
Хюшмеръ или сьондюріе	40
Падлѣджанъ пачасж	—
Цѣла рыба калканъ	41
Рыбенъ гывечъ	—
Пача	—
Кысели патладжены и тыквы	42
Піяздж кабакъ ,	—

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

Мелесъ долмасж	43
Лѣжливы долмы	44
Виняновы лѣжовны долмы	—
Пѣпешевы долмы	—
Пилешкы или кокоши долмы	45
Мидяны долмы	—
Просты листены долмы	46
Долмы отъ доматы	—
Рыбены долмы	47
Долмы отъ черева и шкембета	—

Отдѣлъ 10-й, За пилавы-гѣ.

Простъ оризентъ пилавъ	58
Персійскый пилавъ ,	49
Безводентъ пилавъ	—
Безмаслентъ пилавъ	50
Пилавъ съ доматы	—
Пилавъ съ патладжены	—
Пилавъ съ миды	51

Отдѣлъ 11-й, За хошавы-тъ

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

Отдѣлъ 12-й За сладка и шурупы.

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

Притурка за разны работы.

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

Хлѣбъ отъ ябълки	64
Новъ квасъ да направишь	—
Економическа гозба	—
Какъ да отмерва месото на птицытъ	65
Да отмервать свинскы бутове	—
Траяніе на месна чорба	—
Траяніе на яйцата	66
Да ся спазвать яйцата прѣсны	—
Какъ да спазвамы рыба	—
Поправяніе на развалено мѣсо	—
Какъ да спазвамы млѣкото	67
„ „ „ млѣкото прѣсно	—
Какъ да направимъ блажно масло	—
Спазваніе на блажно масло	68
Сыреніе да ся не развали	69
Очистеніе на дървено масло	—
Поправа на развалено масло	70
Да извадишь миризъ отъ ссѣдъ	71
Прѣчистяніе на водѣ	—
Спазваніе на оцетъ	—
Обистряніе на оцетъ	—
Да извадишь лють оцетъ	—
Суха подкваса за оцетъ	72
Оцетъ на прахъ	73
Солѣны краставицы и чушки	—
Краставицы въ оцетъ	74
Салата отъ цвикло	75
Гѣби въ оцетъ	76
Спазваніе на корнеплоды	77
Спазваніе на овошія	—
Спазваніе на пѣпешы	79
Спазваніе на разны меса	—
Подправеніе на месо	81
Спазваніе месо чрѣзъ въглища	—

За соленіе на мяса-та.

Общи правила , , , , ,	82—84
Варенъ прѣсолъ за месо . , , ,	87
Прѣсолъ за свинскы половинки . , ,	—
<i>Англійскы способы за соленіе на бутове</i>	
говеждияж и свинияж , ,	88
За сушеніе на обсоленытъ мяса , ,	90
Датска прѣсолица , , , , ,	91
Русска прѣсолица , , , , ,	92
Хамбургска прѣсолица , , , , ,	93
Американска прѣсолица , , , , ,	95
Соленіе на говежды языцы , , , ,	96
Франконска прѣсолица , , , , ,	—
Прѣсолица съ Бульонъ , , , , ,	—
Вестфалска окадена говеждина , ,	97
Русскы говежды бутове : , , , ,	98
Американскы прѣсолицы , , , , ,	99
Американскы способы да солять и сушать бутове . , , ,	101—104
Бутове по вестфалскый манеръ : . , ,	204
Френска сланина , . , , ,	107
Манидска сланина , , , , ,	108
Соленіе и каденіе на свинско месо ,	—
Мало-русска сланина . , , , .	110
Сыръ отъ месо , , , , ,	111
Вяленіе на месо , , , , ,	112
Какъ ся суши дивячь на дымъ , , ,	113
Гжскы сушены на дымъ , , , ,	114

Приготвяніе на наденицы.

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

НАРОДНА БИБЛИОТЕКА ТЪРНОВО

Френскы наденицы . . . , ,	118
Наденицы отъ черъ дробъ . . . , ,	—
Нѣмскы кнакъ-вурстъ , , , ,	—
Болонскы наденицы . . . , ,	119

Сушены рыбы

Сушеніе и опушваніе на щукѣ . . .	121
Марината рыба . . . , ,	—
Приготовяніе на домашенъ хайверъ , ,	123
Спазваніе на смачканъ хайверъ , .	124

Спазваніе на яйца, (млѣко и сыреніе.) —

Поправяніе на млѣко . . . , ,	127
Американско кысело млѣко , . . ,	128
Кысело млѣко . . . , ,	—
Сюзма , , , , ,	129
Вестфальско сыреніе , , , ,	130
Картофельно (барабойно) сыреніе . ,	131
Варено сыреніе отъ кысело млѣко , ,	132
Спазваніе на кравіе масло	133
Блаженъ писметъ	134

—o—

Хренъ и горчица	135
Ленармоновска горчица	136
Какъ да ся не развали оцетъ	137

Дрожжи или подквасы.

Мая отъ грахъ	138
Ню-Йоркска мая	139
Мая отъ картофы	—
Суха подкваса за хлѣбъ	—
Спазваніе на майж-тѣ	140
Какъ ся прави солодъ ,	—

Разны питія.

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

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

Прохладителны питія.

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

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

Чисто вино

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

— о —

Разны ракыены наливкы	179
Наливка отъ зарзалы	180
Вишневка	—
Сливянка	—
Дулевка	181
Дулевка и ябълновка	—
Малиновка	—
Малорусскы наливкы	182

Р а к ы и

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

Анасоняна ракия	185
Каранфилена ракия. ,	186
Лимонена ракия	187
Неранзена ракия	—
Сливеницы	188
Широпъ на наливки и ракии за подслаждане	—
Боядисване на ракии	—
Рашафія отъ дюли	190
Рашафія отъ липовъ цвѣтъ	191
Развалено сыреніе да поправишь	191
Какъ да ся не вкисне млѣко, піеніе и еденіе	192
Разваленъ оцетъ да поправишь	—
Разваленъ тютюнъ да поправишь	—

НАРОДНА БИБЛИОТЕКА



ПРОВЕРЕНА

1957 г.

ПРОВЕРЕНО

1995 год.

ТЪЛКОВАНИЕ

ПРОВЕРЕНО

2007 г.

На нѣкои думи употребени въ книгѣтѣ.

—0—

Аиръ, растение asorus catamus.

Баница, млинъ, погача, сырена, мазна, пыта.

Бахаріи, разни приности, ароматы за подправѣ.

Бульонъ, чорба отъ варено месо.

Бутылка, стъкло черно, като мѣрка зема ся отъ 150 драма до 200.

Ведро, въ тѣзи книгѣ ведро като мѣра зема ся русско ведро което е отъ 5 до 6 оки.

Вяленіе, сушеніе на слънце или на вѣтръ.

Гага, чонка, клювъ.

Гюзумъ, джоджамъ, нане.

Дарчинъ, канела, корица.

Доматы, червени мюхлета, френкъ патладжанъ.

Дръжѣ и дръжка, опашката или сапѣтъ на нѣкое оръжіе, а на трѣвъ и цвѣтіе стрѣжѣтъ отъ кѣмъ кѣдѣто ся държи.

Джигеръ — дробъ.

Дребно, дробно или ситно.

Дрожѣжи, понѣкога значи тригъиъ отъ калѣтъ на виното, но общо значи мая, подкваса за нѣщо жидко.

Дюимъ, дванадесета часть отъ фута.

Жидкость, всяко водно и течно нѣщо.

Звиска, овца която е имала агне и е доена.

Золотникъ, 96 часть на фунта, близу драмъ.

Иибиръ, корень отъ растение Amomus zingiber.

Истѣрбушвамъ, распарамъ и очистямъ

Кавърдисвамъ, пражѣ.

Калачъ, колачъ, кравай.

429

НАРОДНА БИБЛИОТЕКА - ТЪРНОВО