

C_T 71,24

C. 71, 24

N 4142

Cr 71, 24

551
215
ГОТВАРСКА КНИГА

или

НАСТАВЛЕНИЯ ЗА ВСЯКАКВЫ ГОСТБЫ

споредъ както ты правятъ

въ ЦАРИГРАДЪ

и разны домашны справы.

Собраны отъ разны книги.



ЦАРИГРАДЪ.

Въ Печатницѣ-тъ на Македоніѣ.

1871.

IV. 6/205.
551
215.
ГОТВАРСКА КНИГА

или

ПАСТАВЛЕНІЯ ЗА ВСЯКАКВЫ ГОСТЫ

споредъ както гы праватъ

въ ЦАРИГРАДЪ

и разны домашни справы

Събраны отъ разны книжы:

Издание първо.



ЦАРИГРАДЪ.

Въ Печатницѣтъ на Македоніѣх.

1870.

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

Нищо не е толкозь важно въ домашныѣ работы, колкото избираніето на добры меса и други вѣща за гозбы.

На пуйкытъ и на кокошкытъ краката трѣба да сѣ черны и меки, а ноктіетѣ кѣсы. На старыѣ мисиракъ очыѣ всякога сѣ хлѣтижи и ногтіетѣ му сухи и кѣсы.

Капоньтъ, за да е добъръ за кланіе трѣба да има едина дебелѣ жила отъ странѣ на воденицѣтъ си, гребеньтъ му да бѣде лѣскавъ, гушата му и трѣтката му да сѣ дебелы.

Говеждото месо. — Когато е прѣсно зрѣщата му ся видятъ и стои нѣкакъ си червеникаво, а тлѣстината му бѣе на жълто. Кравешкото стои малко по-стегнато и тлѣстината му стои възбѣла. Кога видишь месо да е тъмночервено и стегнато и по тлѣстинѣтъ му да има ципѣ, туй показва че или месото е вето и старо, или е отъ

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

Телешкото месо трѣба да е *ачикъ* бѣло, ако и да ся случавя нѣкога щото и вѣстѣмното да е вкусно. Нѣкои месари пуцатъ 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 месо 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 стегнато, червено, а тлъстината му бѣла, добро е. Овчина до петъ годишнѣ овцѣ е прѣсна, ако да ся коли по нѣкогашъ и по младѣ. Тлъстината на по-младѣ овце ся дѣли лесно, а на старытъ е жилава. Ако е овцата болна, месото бива лгаво и като го стиснешъ пуца водѣ, а лойтъ бие на желто. Месото на звиска е по-вкусно, и то бива по тлъсто отъ на багнѣтъ овцѣ.

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

Мисирка (пуйка) — кога ще купувашъ птицы трѣба да гледашь да сѣмъ млади. Старата мисирка има коравы и червеникавы крака, а младата черникавы. Ако е заклана гледай да сѣмъ очигъ и пѣлны и крѣката ѣ влажны, инакъ тя е отколѣнна и можешъ да ѣ познаешъ че не е добра, ако е синя, зеленѣ.

Кокошки, кога имъ сѣмъ краката и гребенитъ гладкы, млади сѣмъ, когато сѣмъ разрошены, хранивы и чипаты, стары сѣмъ.

Гѣски — когато сѣмъ стары краката и гагытъ имъ сѣмъ червены, а кога сѣмъ млади — жълтобѣлы. Заклани кога сѣмъ, ако имъ ся прѣгъватъ краката — прѣсны сѣмъ; ако ли сѣмъ коравы — стары сѣмъ.

Патицы (юрдечкы), гледай да имъ сѣмъ меки краката и надуты гушытъ. Питомытъ сѣмъ жълты, а дивытъ сѣмъ червены крака.

Скомриѣ рыба трѣба да е съвсѣмъ прѣсна, защото инакъ не струва освѣнь за въ саламура.

Рѣчнытъ рыбы сѣмъ най-вкусны, ако ся готвятъ до като сѣмъ още прѣсны.

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

Гѣбытъ. Человѣкъ не може да ся положи на цвѣтътъ на гѣбытъ, но чисто-жълтытъ, вѣстѣмнытъ и вѣсчервеникавытъ, или червенытъ сѣмъ повече отъ добръ порода, а блѣдножълтеникавытъ,

быстрыѣ, зеленикавыѣ и тѣзи конто иматъ червенинѣтъ на кръвѣтъ сѣ повечето лоши или както гы наричатъ скоросмъртници. Добрыѣ гжбы ся вѣдять въобще на чистѣ въздухѣ по полепыѣ или подѣ стѣнкѣ и сѣ коравы и бѣлизнавы но лесно ся трошатъ, а тѣзи конто 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 гжбы конто иматъ добръ миризмѣ сѣ добры, а тѣзи конто взнатъ сѣ лошавы. Порѣси малко соль на опакрыто на гжбѣтъ, ако стане жѣлта ирѣсница е, ако ли почернѣе добра е. Булото на лошавыѣ е пирпиляво и бѣлизнаво, като гы отрѣжешъ посинѣватъ, а булото на добрыѣ е червеникаво и дръжѣето имѣ е бѣло и кораво.



ОТДѢЛЪ I.

За чорбытъ.

Нохутена чорба.

Слануточна сочина. — Тази чорба е много прѣятна и укрѣпителна. Първо, като попарятъ нухутѣ и обѣлятъ корѣтъ му (шюшлюпыѣ), варятъ го съ сѣщѣтъ водѣ до дѣ поотмекне. Подирѣ прѣцѣждатъ водѣтъ му, стриватъ го добръ съ поварейкѣтъ и го варятъ пакъ умѣренно съ кокошѣ чорбѣ или съ другѣ каквѣ да е меснѣ водѣ.

Нѣкои пакъ като обѣлятъ корѣтъ на нухутѣ, засушаватъ го и го стриватъ въ единѣ хаванѣ. Подирѣ го прѣсѣватъ съ сѣ сито и го варятъ по горній начинѣ. Последнето иска много време.

Рыбѣ чорба.

Зематъ единѣ окѣ рыбѣ леврекѣ или кефалѣ, който като омыѣтъ, наоляватъ ѣ и ѣ турятъ въ единѣ тавѣ. Подирѣ наръзватъ 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 шепж майданосъ (миродіѣж) и единъ шепж гюзумъ (джоджанъ) и като му турятъ половинѣ окж лютъ оцетъ, варятъ го добръ. Тогазъ като го прѣцѣдять чистичко прѣзъ едно рѣдко платно, турятъ го въ по-голѣмъ ссѣдъ и го варятъ заедно съ рыбѣтъ, които като сварятъ умѣренно, изваждатъ ѣж и прѣцѣждатъ водѣтъ ѣ. Сетнѣ отдѣлятъ коститѣ ѣ и ѣж нареждатъ въ ссѣдове. Сетнѣ зематъ само жьлтѣкѣтъ на 50 яйца, чалкадисватъ ги въ единъ ссѣдъ и ги възварятъ твърдѣ малко съ прѣцѣденѣтъ водѣж, колкото да излѣзе миризмѣтъ на яйцата, и изцѣждатъ вѣтрѣ 10 лимона. Подирѣ зематъ 2 др. шафранъ, държатъ го малко нѣщо въ хладкѣ водѣж, прѣцѣждатъ го, и като го смѣсатъ съ другѣтъ водѣж, снематъ го отъ огъня и го изливатъ върху рыбѣтъ въ ссѣдовѣтъ, които посипватъ отгорѣ съ малко дарчинъ (канела) и ѣж оставатъ 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 водѣж, турятъ му малко меснѣ чорбѣ, или ако нѣма, нарѣзватъ добръ единъ главѣ лукъ, опържеатъ (кавърдисватъ) го съ единъ лѣжницѣ масло. Поди-

рѣ го турятъ върху дробѣтъ съ малко водѣж и като го сварятъ добръ, снематъ го отъ огънѣтъ. Слѣдъ туй зематъ жьлтѣкѣтъ на нѣколко яйца, разбиватъ ги въ единъ ссѣдъ съ малко оцетъ или лимонъ, което като сварятъ малко нѣщо, изливатъ го върху чорбѣтъ. Когато ся кавърдисва лукѣтъ, ако му ся тури майданосъ (миродіѣ) и гюзумъ (джоджанъ), чорбата става още по-добра. Когато изсипатъ чорбѣтъ въ ссѣдове, порѣсватъ ѣж съ дарчинъ.

Кысела чорба.

Тя ся употребява по сватбытъ. Първо, зематъ кѣсове отъ по-мазнытъ мѣста на овче месо, нарѣзватъ ги и турятъ толкози водѣж на огънѣтъ, колкото ссѣдове ще стане чорбата. Щомъ ся сварятъ кѣсоветѣ, прѣсѣватъ малко чисто брашно, разбъркватъ го съ малко чистѣ водѣж, и за да не стане на топчета, варятъ го до дѣто излѣзе миризмата му. Подирѣ зематъ нѣколко яйца разбиватъ ги съ малко оцетъ или лимонъ, които възваряватъ малко и подирѣ ги изливатъ въ ссѣдѣтъ, който ври на огънѣтъ, като ги разбъркватъ съ поварейкѣтъ. Како излѣжѣтъ чорбѣтъ въ ссѣдове, порѣсватъ ѣж съ дарчинъ и пиперь.

ОТДѢЛЪ II.

За кебапытъ.

Шишъ кебабъ.

Ръжснова печенина. — Първо зематъ 2 оки жубаво овчье месо, наръзватъ го на късове 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 домати зематъ половинъ окъ и ги прѣцѣждатъ, или ако нѣма, приготвятъ луковъ прѣцѣденъ водъ. Подирѣ набождатъ късове на шишѣтъ, който въртатъ полека-полека, като му даждъ огънь само отстраны. Като захване да ся прѣпича, турятъ му измежду по малко луковъ водъ или отъ домати (червени мюхлета, френкѣ натладжана) и слѣдъ като ся опече добрѣ, изваждатъ го отъ шишѣтъ, нареждатъ го въ ссѣдове и го ѣждъ до дѣто е топълъ. Много по-мекъ и по-сладкъ става, ако го пекатъ 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 пекатъ на умѣренъ

огънь. Като захване да кыпи мастьта ѣ, посыпватъ ѣ съ малко чисто брашно и пакъ ѣ въртатъ до дѣто ся прѣпече; направатъ сѣщото 3-4 пѣтъ, и тогазъ ѣ обвиватъ въ единъ или въ два табака хартиѣ за прозорцытъ, които завързватъ съ концы и оттамъ на сѣтъ ѣ пекатъ още половинъ часъ. Подирѣ изваждатъ книгѣтъ, турятъ ѣ въ единъ ссѣдъ, и по-добрѣ е да ся ѣде до дѣто не е истинъла.

Кърма таукъ кебабъ.

Ломна кокоша печенина. — Като очистятъ нѣколко кокошкы, оставятъ да стоятъ ако не 24, то поне 12 часа; тогазъ раздѣлятъ ги на половины, изваждатъ имъ всичкытъ кости съ единъ остъръ ножъ. Подирѣ наръзватъ ги като кѣймъ и имъ турятъ соль, пиперь и дарчинъ. Тогазъ турятъ имъ единъ чашъ луковъ водъ и ги оставятъ до 1 часъ. Най-послѣ наръждатъ ги на шишѣтъ, и ги пекатъ отъ далечъ на слабъ огънь. Като захванѣтъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ малко стопено чисто масло, заедно съ кокошѣтъ суровъ мастъ до дѣто ся опежѣтъ добрѣ. Туй послѣднето ги омекчава много.

Сюдъ кебабъ.

Млѣчна печенина. — Има нѣколко видове, но по-добрыйтъ става като зематъ нѣколко месо агнешко или овчье, наръзватъ го и като му турятъ соль и пиперь, оставятъ го 1-2 часа. Подирѣ

турятъ отгорѣ му прѣсно мѣско, което до дѣто се запѣни и възври нѣколко пѣти, изваждатъ кѣ-советѣ отъ теждержатъ. слѣдъ като истиятъ, набождатъ ги на шишѣтъ, и ги пекатъ на слабъ огънь. Като захващатъ да се прѣпичатъ, турятъ имъ по-малко прѣснакъ заедно съ кокошѣ масть. Ако капи много мастьта имъ, порѣсватъ ги съ малко брашно до дѣто се опекатъ добрѣ. Най-подирѣ като ги извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ ги съ дарчинѣ и иматъ добъръ вкусъ и сладость за ѣденіе.

Кушѣ кебабѣ.

Птица печенина. — Първо парѣзватъ малко овчѣе или агнешко месо, което разпѣсватъ съ единъ чашѣ луковѣ водѣ, въ който 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 се опече добрѣ. Като го извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ му малко дарчинѣ и малко кыміонѣ и го ѣдятъ до дѣто е топълъ. Този кебабъ е много пріятенъ.

Тавшанѣ кебабѣ.

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

бождатъ на шишѣтъ, който въртятъ на огъньтъ отдалечъ. Сетнѣ счукватъ 5-10 шкелиды бѣлъ лукъ (чеснѣ) съ малко соль въ единѣ хаванѣ и го разпѣсватъ съ двѣ чашы оцетъ и 2 лажицы добро прѣсно масло, което като подварятъ малко, оставятъ го. Кебабѣтъ като захване да капи, турятъ му горѣреченныйтъ съставъ съ кокошѣ масть. Като направятъ тѣй нѣколко пѣти, снематъ шишѣтъ отъ огъньтъ, шибатъ го съ единъ тънѣкъ люлевѣ прѣчѣкъ, и подирѣ пакъ го турятъ на огъньтъ до дѣто се опече добрѣ. Като го извадятъ въ единѣ ссѣдѣ, изливатъ отгорѣ му реченныйтъ съставъ и го варятъ до дѣто водата стане като дробъ и подирѣ го ѣдятъ.

Отъ кѣймѣ фурунѣ кебабѣ.

Сдробена печеница въ пещь. — Приготвятъ колкото трѣба овчѣ кѣймѣ. Подирѣ парѣзватъ малко лукъ и го кавърдисватъ съ малко чисто масло. Като посипатъ кѣймѣтъ съ соль, пиперъ и дарчинѣ кавърдисватъ ѣъ заедно съ лукѣтъ малко нѣщо. Сетнѣ зематъ вътрѣшнѣтъ масть на агне или на овцѣ, парѣзватъ ѣъ колкото единъ дланъ, и завиватъ въ нѣкъ кѣймѣтъ, който турятъ въ единъ тенсіѣ въ пещьтъ да се опече. Ако щѣтъ да турятъ ѣжстѣцы или сухо гроздіе въ кѣймѣтъ още по-добрѣ става.

Тасѣ кебабѣ.

Блюдиѣ печенина. — Зематъ тлѣсто овчѣе ме

ео и го нарѣзватъ на късове като орѣхчета, които умираватъ добръ съ счуканъ лукъ, соль, пиперъ, дарчинъ и какуле. Като ся жине 2 часа, туратъ ги въ единъ чорбянъ тасъ, който като затворятъ добръ, туратъ го въ единъ дълбокъ тепсіѣ и го варятъ до единъ часъ и половинъ на пиростіѣхъ (саджакъ). Като изври водата му, изваждатъ го отъ огньтъ, туратъ малко месна вода съ омытъ оризъ въ тепсіѣхъ и го варятъ пакъ. Ако оризътъ е честъ, туратъ му малко вода до дѣто стане умирень. Когато ще го ѣдять дигатъ тасътъ отъ срѣдѣхъ на тепсіѣхъ. Този кебабъ е много прочутъ и пріятень.

Кебабъ отъ долма агне.

Печенина отъ напълнено агне. — Слѣдъ като извадятъ дробьтъ и търбухътъ (шкембето, корминѣхъ) на агнето, туратъ го въ единъ голѣма тенджерѣ цѣличко, и го възварятъ единъжъ дваъжъ. Корминѣхъ и дробьтъ нарѣзватъ на ситно и ги оставятъ. Подирѣ кавърдисватъ въ една тавѣ 100 др. чисто масло съ малко лукъ. На дробьтъ туратъ фастѣцы и сухо гроздіе и като захване да ся прѣпича, туратъ му още оризъ, малко дарчинъ, соль и пиперъ. Като ги бъркатъ постоянно, туратъ му по малко вода отъ попареното агне. Щомъ ся поонече реченныйтъ дробъ сниматъ го отъ огньтъ, и напълнятъ съ него агнето, и го зашиватъ съ концы. Подирѣ като го поливѣтъ съ малко луковѣ вода, туратъ го въ

еднѣ тепсіѣ и го мѣтатъ въ пещьтъ. Ако агнето е тлъсто, добръ, или ако не е, туратъ тепсіята малко чисто масло. Като ся опече отъ единѣхъ странахъ, обрацатъ го и отъ другѣхъ, и подирѣ го ѣдять до дѣто е топло. Агнето може да ся напълне и безъ да ся вари, но да ся попари а по-добръ.

Джигеръ кебабъ.

Дробова печенина. — Нарѣзватъ черныйтъ дробъ на овцѣ или на агне, набождатъ го на шишѣтъ, обвиватъ го въ вътрѣшнѣхъ имъ масть и като го опекатъ, изваждатъ го въ единъ ссѣдъ. Подирѣ счукватъ добръ 2-3 шкелиды бѣлъ лукъ (чеснь) и заедно съ 1-2 чаши оцетъ, вода и соль изливатъ го отгорѣ му. Като постои малко нѣщо на пепелянъ огнь, ѣдять го.

Скабриченъ кебабъ.

— Зематъ нѣколко прѣсны скабрицы (скомрин) които като очистятъ, ако сѣ голѣмы на 3 части, или ако не на двѣ части ги раздѣлятъ и слѣдъ като имъ туратъ соль и пиперъ, оставятъ ги до единъ часъ. Между всякъ часть туратъ по единъ дафиновъ листъ, когато ги набождатъ на шишѣтъ. Испрьво ги пекатъ на слабъ огнь, и подирѣ на по-силенъ, до дѣто ся опекатъ. Като ги извадятъ отъ шишѣтъ до дѣто сѣ топли, истискватъ имъ лимонъ и ги ѣдять.

Кебабытъ на кѣлѣчъ-балѣхъ (саблярка) и на

паламутътъ ся прави по сѣщій начинъ. Кебабътъ на иланъ-балѣжъ (заміорѣкъ) е още по-добъръ, като ся опече, да ся обѣли кожата.

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

Таукъ кюль-бастѣсѣ.

Кокоша печенина на жарѣ. — Има нѣколко видове отъ които най-добрий е този видъ: приготвятъ тѣстички кокошки колкото трѣбать, раздѣлятъ ги на двѣ части и като ги по наѣпнатъ отвѣтрѣ съ остъръ ножъ, изваждатъ всичкытъ имъ кости. Като остане само месо, наръзватъ на 4-5 части и като надупчатъ по-дебелитѣ имъ мѣста, насоляватъ ги съ соль, пиперъ и дарчинъ и ги оставятъ нѣколко часа. Подирѣ турятъ ги върху скарътъ (сковрадѣ) на умѣренъ огънь и ги прѣвиватъ често. Като ся прѣпекѣтъ, турятъ ги въ единъ сѣждъ съ кокошѣ или месѣ водѣ и ги варятъ до дѣто умекнатъ.

Овча и агнечка кюль-бастія.

— Зематъ откъдѣ ребрата месо, което ся нарича прѣзола, наръзватъ го зедно съ грабнака, и го бѣятъ добръ съ чемшировъ токмакъ или въ хаванъ до дѣто ся поплочи, тогазъ го насоляватъ съ соль, пиперъ и го разбъркватъ добръ. Подирѣ го турятъ на скарътъ на слабъ огънь и го обрѣчатъ често, до дѣто ся опече добръ. Още по-добра става, ако ѣ турятъ лукъ и майданосъ.

Тенджерѣ кюль-бастѣсѣ отъ телешко и говеждо месо.

Зематъ отъ по-мазнытъ мѣста говеждо месо, наръзватъ го колкото единъ дланъ и го поплоскватъ. Като го надупчатъ, насоляватъ го съ соль и пиперъ и слѣдъ като ся припече на скарътъ, турятъ го въ тенджерѣтъ. Въ неѣ турятъ нѣколко обѣлены шкелиды бѣлъ лукъ и 1-2 чаши оцетъ, на който до дѣто възври, турятъ му или месѣ водѣ или само водѣ съ малко дарчинъ и кыионъ и го варятъ до дѣто умекне.

Попарена рыбена кюль-бастія

Първо, подирѣ като очистятъ скабрицѣтъ или кефалѣтъ, турятъ ги въ врѣжѣ водѣ въ тенджерѣтъ и тутакъ-си ги попарватъ. Подирѣ ѣхъ пекѣтъ на скарътъ, дѣто миризмата ѣ липсува. Сетѣ наръзватъ 1-2 шени майданосъ (въ единъ сѣждъ, върху който турятъ малко соль и печенѣтъ рыбѣ, Изливатъ отгѣря ѣ 1-2 чаши оцетъ и водѣ, и ѣхъ варятъ до дѣто изври водата ѣ. Като ѣхъ извадятъ отъ огъня, ако ѣ стиснатъ единъ лимонъ, още по-добра става.

Кѣлѣчь и паламутъ кюль-бастѣсѣ.

Нарѣзватъ всякѣ рыбѣ на трѣкала, насоляватъ ѣхъ и като постелатъ скарътъ съ дафиновы листы, турятъ рыбѣтъ отгорѣ имъ. Като ѣхъ опекѣтъ и отъ двѣтъ ѣ страны, стисватъ ѣ ли-

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

Стрѣдіа кюль-бастѣж.

Като отворятъ полска корытъ имъ, вверлятъ празнытъ, а на пълнытъ турятъ нѣколко капки дръвено масло, соль и пиперъ. Подирѣ ги нареждатъ единъ по единъ на скарътъ и като се опекатъ, стискатъ имъ лимонъ и ги ѣдятъ.

Скабрична кюль-бастія.

Разрѣзватъ коремтъ на скабрицытъ, изваждатъ вътрѣшността ѝ имъ и, като ги очистатъ, насолаватъ ги и ги оставятъ до 1 часъ. Подирѣ намазватъ скарътъ съ малко дръвено масло и нареждатъ рыбытъ отгорѣ ѝ, които като се опекатъ изваждатъ въ единъ ссѣдъ. Подирѣ нарязватъ малко лукъ и майданосъ отгорѣ ѝ и встискватъ лимонъ. Най-добра става, като захване да кипи, да ѝх посипватъ съ малко чисто брашно, или пакъ прѣди да ѝх турятъ на скарътъ, да ѝх посипватъ съ брашно.

Сырѣна кюль-бастія.

Зематъ единъ табакъ хартіѣ за прозорцытъ и ѝх направятъ като таѣ, намазватъ вътрѣшността ѝ съ добро чисто масло и турятъ въ веѣхъ ситно надупчаныѣ кашкевалъ или кашеръ сырѣне, което трѣба да испълни кингѣтъ. Подирѣ като го опекатъ съ кингѣтъ заедно на скарътъ

изваждатъ кингѣтъ и го ѣдятъ. Казватъ че тази кюль-бастія была добра за ѣденіе въ врѣме на угощеніе.

ОТДѢЛЪ III.

За ехніѣ

Бѣла яхніа.

Като нарежатъ и очистатъ месото, турятъ го въ тенджерѣтъ и го варятъ съ вода и соль. Като възври нѣколко пѣти, изваждатъ пѣнятъ му и го спематъ отъ огньтъ. Като прѣцѣдятъ вода ѣтъ му, отдѣлятъ малкыѣ кости. Подирѣ го турятъ пакъ въ тенджерѣтъ съ прѣцѣденѣтъ вода отъ варенъ нухуть и малко нарязанъ лукъ и го варятъ до дѣто остане мазната вода. Ако му турятъ отъ пѣтопенѣ франзелѣ и го варятъ пакъ малко нѣщо още по-добра става.

Червена яхніа.

За неѣхъ приготвятъ тлѣстичко кѣвѣражикъ месо, което нарежатъ и турятъ въ тенджерѣтъ споредъ горній начинъ. Като възври нѣколко пѣти изваждатъ пѣнятъ му и като го спематъ отъ

огънѣтъ, зематъ лой-гѣ му отгорѣ и ѣх туратъ въ единъ тавѣ. Съ този лой опражватъ лукътъ добръ, който туратъ въ другъ тенджерѣ заедно съ месото и варенъ пухудъ и го варятъ съ прѣднѣтъ му водѣ. Подирѣ нареждатъ въ единъ ссѣдъ смѣщъ франзелѣ опечена на скарѣ и туратъ отгорѣ ѣх яхнѣтъ, като ѣх варятъ още малко.

Попска яхнѣ отъ телешко месо.

За неѣх зематъ тѣсто телешко месо, нарежватъ го и като го омыѣтъ, варятъ го въ едно дълбоко прѣстено гърне заедно съ нѣколко главы лукъ, 8-10 цѣлы главы бѣлъ лукъ, соль, пиперъ, кыміонъ и 3 чаши оцетъ. Подирѣ замазватъ капакътъ му добръ съ тѣсто, и отгорѣ залѣпятъ крѣгъ 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 ссѣдътъ на около, защото иначе не става добра яхнѣта.

Кѣзартма.

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

само лой, снематъ ѣх вече отъ огънѣ-тъ.

Майданозова яхнѣ.

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

Чеснова яхнѣ.

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

Агнешка кѣзартма.

Нарежватъ агнешкото месо на едро, втѣнатъ го въ кысело млѣко (югуртъ) и като го опражатъ, туратъ го въ тенджерѣтъ. Подирѣ кавѣрдисватъ малко лукъ, изсипватъ го върху месото, което като възври, туратъ му водѣ и соль и го свариватъ.

Пача яхнѣсѣ.

Зематъ краката на овцѣ или на теле, на-
рѣзватъ ги чистичко и ги варятъ добръ въ тен-
джерѣ съ водѣ. Подирѣ опражватъ доста лукъ,
който турятъ въ тенджерѣ съ попаренъ ну-
хуѣ и го варятъ съ водѣ на пачѣ. Като у-
ври добръ, изваждатъ едритѣ кости и ги варятъ
още малко съ сѣщѣ водѣ.

Ехнѣ отъ заешко месо.

Нарѣзватъ единъ заецъ, омыватъ го два-3
пѣти и го оставятъ нѣколко часа въ водѣ, до
дѣто липса крѣвта му. Подирѣ, нарѣзватъ на-
ситно 5-6 главы лукъ и го турятъ въ тендже-
рѣ съ заешкитѣ кѣсове и малко соль. Като
поуври, прѣцѣждатъ водѣ му и отдѣлятъ лу-
кѣтъ. Тогазъ очистятъ шкелидѣ на една, двѣ
главы чесанъ, които заедно съ 5-6 чаши оцетъ
и прѣцѣденѣ водѣ турятъ пакъ въ тенджерѣ-
тъ, и ѣ варятъ до дѣто остане наполовинѣ. По-
дирѣ кавѣрдисватъ прѣцѣденѣйтъ лукъ съ масло
и го нѣпватъ върху месото, което варятъ до дѣ-
то изври водата му.

Кѣзартна яхнѣ съ доматы.

Нарѣзватъ на едро три оки месо, което ка-
то опражатъ (кажрдисатъ) изваждатъ го и съ не-
говѣтъ мастъ кавѣрдисватъ малко лукъ, който ту-
рятъ заедно съ месото въ тенджерѣ. Тогазъ
зематъ една окѣ червени доматы които прѣцѣж-

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

Попска яхнѣ отъ скабрицы.

Нѣрво очистятъ скабрицѣтъ, попарватъ ги
и като истинѣтъ изваждатъ коститѣ имѣ. Подирѣ
нарѣзватъ нѣколко главы лукъ на трѣзлета и го
кавѣрдисватъ малко нѣщо съ дървено масло. По-
ловицѣтъ отъ него турятъ въ единъ сѣждѣ и от-
горѣ му нарѣзватъ попаренѣтъ рибѣ, а полови-
ницѣтъ распрѣсватъ надъ рибѣтъ който варятъ от-
далечъ съ малко оцетъ и малко водѣ. Когато ще
ѣ варятъ ако некатъ, стискватъ ѣ лимонъ, и ѣ
посипватъ дарчинѣ.

Френска яхнѣ.

Зематъ три оки кабалѣкъ безъ кокалы до-
бро говеждо мѣсо, което нарѣзватъ на дълго и
го заврѣзватъ едно врѣзъ друго ако съ концы или
съ кѣнанѣ. Като стане едно цѣло, продупчатъ
го съ ножѣтъ на 15 мѣста и турятъ вѣтрѣ чес-
новы шкелиды. Подирѣ съ 100 др. чисто масло
го турятъ въ тенджерѣтъ, на който затварятъ
добръ капакѣтъ и го варятъ на слабъ огънѣ до
3 часа. Но въ туй растоѣнѣ, месото трѣба да
се обѣрне 4-5 пѣта. Подирѣ зематъ нѣколко кар-
тофы, обѣзватъ корѣтъ имѣ и ги турятъ въ тен-
джерѣтъ заедно съ водѣтъ на 1 окѣ доматы и

гы свараватъ добръ. Картофътъ ако съ пражены по-добръ става. Този яхнія е прочута между френцытъ.

Кокоша яхнія.

Зематъ еднакъ окъ каварджикъ месо и еднакъ кокошкъ, който като очистятъ, раздѣлятъ ъкъ на двѣ части и заедно съ месото ъкъ турятъ въ единъ тенджеръ, като възври прѣпѣятъ ъкъ и ъкъ снематъ отъ огъньтъ. Подиръ отбиратъ отгорѣ мастѣтъ ъ и ъкъ турятъ въ единъ тавъ. Въ неѣкъ нарѣзватъ 1 окъ лукъ, който като опражатъ, изваждатъ го и кавардисватъ съ сѣщѣтъ мастъ кокошкѣтъ. Ако ли не стигне мастѣтъ, турятъ и малко чисто масло. Най-сетѣ зематъ половинъ окъ натопенъ пухудъ който турятъ въ тенджерѣтъ съ единъ чашъ оцетъ и го варятъ съ варенѣтъ водѣ.

За кюфетата.

Кебабъ кюфте.

— Зематъ 1 окъ телешко или овчѣ месо каварджикъ, насоляватъ го наедно съ малко майданосъ и 3-4 главы лукъ, кайдисватъ го добръ на единъ дѣскѣ. Подиръ го правятъ на топчета и го некатъ въ единъ тавъ съ чисто масло. Нѣкои нарѣзватъ лукѣтъ и майданосѣтъ особно, объркватъ го съ малко солъ и го турятъ върху каймѣтъ.

Безводны кюфтета.

Кайдисватъ овчѣ месо, насоляватъ го съ солъ, пиперъ и дърчинъ и като го объркватъ съ лукъ и водѣ правятъ го на топчета. Подиръ турятъ единъ тасъ въ единъ тенджеръ, въ тасѣ турятъ малко водѣ и малко чисто масло. Тогазъ намѣстятъ направенѣтъ кюфтета въ тасѣтъ и каго замажатъ съ тѣсто капакѣтъ на тенджерѣтъ, варятъ го до 1-2 часа.

Кюфтета съ майданосъ.

— Кайдисватъ месото, насоляватъ го и го правятъ съ масло на топчета. Подиръ нарѣзватъ лукъ на трѣкалета и заедно съ майданосѣтъ го кавардисватъ съ сѣщото масло. Като объркатъ нѣколко пѣти, турятъ го въ единъ сѣдѣ съ кюфетата, върху който изливатъ дѣтъ чашѣ оцетъ и 2 чашѣ водѣ и подиръ ги варятъ отдалечъ.

Подправены (тербіелѣ) кюфтета.

Насоляватъ добръ каймѣтъ, нарѣзватъ ъкъ и като ъкъ направятъ на малки топчета, варятъ ъкъ само съ водѣ. Подиръ разбиватъ нѣколко яйца съ малко солъ и лимоновѣ водѣ, които объркватъ и като захванѣтъ да ся сгѣстватъ турятъ имъ по еднакъ лѣжицѣ отъ водѣтъ на кюфетата. Най-сетѣ като поистинѣтъ, изсипватъ ъкъ върху кюфетата.

Кюфтета съ кыміонъ.

Овчіе или говеждо месо было, като го насолать, турять му лукъ и кыміонъ и го пекать или въ тавъ съ масло или на скаръ. Като ся опекають, нѣкои си имъ турять отгоръ суровъ лукъ и майданосъ и тогазь гы ѣдятъ.

Кюфтета пълны (сѣкмиж) съ майданосъ.

Първо кѣйдисвать добръ доста овчіе месо. Подиръ земать водакъ на нѣколко главы лукъ и ѣмъ изливать върху кѣймжтъ, койжто омѣсвать съ малко соль, еднакъ шепъ оризено брашно и дребно нарѣзанъ майданосъ и ѣмъ правять на топчетъ. Тогазь като гы сварять съ малко лимонъжъ водакъ въ тенджеркѣ, ако има месикъ водакъ или ако не, само съ водакъ гы варять пакъ. Тѣзи кюфтета сѣ много добры.

ОТДѢЛЪ IV.

За ястїета които ся правять въ тавы.

Месо въ тавъ.

То става като кюль-бастїя. Първо земать овчіе месо откъмъ бутътъ, нарежвать го на късове колкото едно яйце, които надупчать съ ножътъ като кюль-бастїя и гы чукать добръ въ чешни-

ровъ (дървенъ) хаванъ. Като гы насолать съ соль, пиперь и дарчинъ, турять имъ счукавъ лукъ и гы оставать. Подиръ възварявать чисто масло въ еднакъ тавъ, въ койжто турять месото вътръ и го опичать добръ.

Скабрица въ тавъ.

Очистять скабрицѣтъ, насолывать ѣмъ малко и ѣмъ оставать. Подиръ счуквать нѣколко главы лукъ въ хавантъ въ койжто турять малко *ени-бахаръ*, дарчинъ, каранфилъ, соль, пиперь и го обърквать. Още счупвать вътръ яйце и стисвать лимонъ. Като стоятъ скабрицѣтъ два часа въ тѣзи смѣсъ, нареждать гы като стивъ въ еднакъ тавъ. Подиръ изливать върху тѣхъ дръвено масло възварено отъ по-напрѣдъ. Скабрицѣтъ като ся опекають отдолу, снемать тавѣтъ, прѣцѣждать маслаго и подиръ пакъ го изливать отгоръ имъ. Нѣкои си посипвать скабрицѣтъ съ брашно прѣди да гы пражать.

Миды въ тавъ.

Първо, изваждать месото на мидытъ и подиръ възварявать дръвено масло въ еднакъ тавъ, въ койжто гы нарежлатъ една по-една, посипвать гы съ брашно и гы опичать.

Патладжены въ тавъ.

Нарежвать патладженытъ на трѣкала, насолывать гы и гы оставать до 1 часъ. Подиръ въвр-

латъ горчивѣтъ имъ водѣ и гы турятъ въ възварено дървено масло въ едиѣ тавѣ. Като ся опекаѣтъ добрѣ и отъ двѣтъ страны, изваждатъ гы отъ огньтъ и имъ изливатъ отгорѣ малко чукантъ чесънъ съ малко оцетъ.

Дробъ (джигеръ) въ тавѣ.

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

Рыба хамсіа въ тавѣ.

— Зематъ множокъ хамсіа, истрѣбушватъ гы съ едно ножче и като гы омыѣтъ, набождатъ гы на малкы шишчета отъ кѣдѣ главѣтъ. Подирѣ гы посипватъ съ чисто брашно и гы опичатъ въ възварено дървено масло. Като гы извадятъ въ есадове, истискватъ имъ нѣколко лимони.

ОТДѢЛЪ V.

За ястіята които ся правятъ отъ тѣсто.

Бюрекъ отъ юфкы.

Корицѣнъ млинъ. — Колкото юфкы ще трѣбатъ толкози тѣсто замѣсватъ съ малко соль, което като расточатъ, пекаѣтъ на сачѣ (врышникъ, желѣзна черепна). Подирѣ разбиватъ 1-2 яйца и ако нѣма кокоша или меснѣ водѣ, приготвятъ 1-2 чаши чистѣ водѣ. Подирѣ намазватъ тепсіа-та съ масло, и турятъ юфкѣ вътрѣ. На всякъ юфкѣ турятъ по малко прѣсно масло, отъ приготвенѣтъ яйца и отъ кокошѣ масть. Тогазъ гы пекаѣтъ въ пещь или на огнь отдалечъ. Като гы опекаѣтъ и отъ двѣтъ страны, ѣдѣтъ гы до дѣто сѣ топли. Нѣкои турятъ въ срѣдѣтъ на юфкѣтъ кѣйикъ отъ месо, а пакъ нѣкои добро сыреніе нарѣзано на ситно съ нѣколко яйца. И тогазъ става прочутата у насъ баница.

Воденъ бюрекъ.

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

пълытъ варятъ единъ по единъ въ голѣмъ тенджѣ и го оставятъ на странѣ. Между това тръ-
рѣ пълнѣ съ водѣ и малко солъ. Подирѣ прѣтъ тепсіѣтъ съ жьтъ медъ за да могатъ да
цѣждатъ водѣтъ имѣ, изсушавагъ ги и ги расъ отлѣнягъ лесно. Ако *сачьтъ* е мѣденъ по-
тварятъ добрѣ. Тогазъ намазватъ тепсіѣтъ лесно става. Най-подирѣ ги пекѣтъ като юфкѣ-
възварено масло, въ коѣто туратъ най-отдолу, като имѣ туратъ испомежду кокошѣ или
единъ отъ суровытъ юфкы и отгорѣ ѣ единъ лѣсенѣ водѣ и масло. Ако го попарятъ съ прѣ-
цѣ отъ сѣщото масло. Като натуратъ половина, вченѣ шекерѣ по-добрѣ става.
тѣ варены юфкы въ тепсіѣтъ, туратъ или кѣ-
имѣ или сыреніе испомежду и подирѣ туратъ о-
танѣмътъ половина. На всякъ юфкѣ отгорѣ по-
сипватъ по единъ лѣжицѣ масло. Като туратъ на-
отгорѣ останѣмътъ юфкѣ, опичатъ ги и отъ двѣ-
тъ страны. Когато изваждатъ юфкытъ отъ врѣ-
лѣтъ водѣ, трѣба да ги туратъ кѣмъ корубе-
тѣтъ часть на рѣшеткѣтъ (кевгырьтъ), защо-
мѣчно ся отварятъ сетѣтъ.

Сакѣзлія бюрекѣ.

Прѣсѣватъ 2 шепы чисто брашно, въ единъ
дѣлбокѣ сѣдѣ и счукватъ вѣтрѣ едно яйце. По-
дирѣ го омѣсватъ и, като начне да ся точи, туратъ
му по малко водѣ и малко солъ. Въ омѣс-
ваніето не трѣба бързаніе. Тогазъ туратъ единъ
каданфенѣ тепсіѣ наопаки на единъ пиростіа (са-
жакѣ) върху непелянѣ огнь, и ѣмъ сгѣрещаватъ.
Послѣ зематъ по единъ шепѣ тѣсто, което туратъ
и дигатъ бържѣ-бържѣ върху тепсіѣтъ до да
то ся испълни. До 1-2 минуты тѣстото като
хване само да ся отлѣня, снематъ го отъ огнь

Млѣченѣ бюрекѣ.

Като обѣркатъ добрѣ 1 окѣ чисто прѣсно
ѣмко, 5-6 яйца и 50 др. чисто брашно, изли-
тъ го въ единъ тепсіѣ коѣто по-наирѣдѣ на-
зватъ съ 1-2 лѣжицы чисто масло. Подирѣ го
пекѣтъ до като повърхностѣта му ся причерви.
Като му ся турѣ отдолу и отгорѣ по 3-4 юфкы
измежду по малко масло и ся опече въ пещь,
до по-добрѣ става.

Кокоши бюрекѣ.

Като очистятъ добрѣ единъ кокошѣ, ва-
тъ ѣмъ съ малко водѣ до като умекне и поди-
рѣ парѣзватъ на ситно като тефтикѣ. Сетѣтъ о-
мѣсватъ 1-2 главы лукъ и го обѣркватъ съ кѣ-
сетѣ. Послѣ намазватъ съ масло единъ тепсіѣ,
туратъ отдолу 5-10 юфкы добрѣ расточены, по-
сѣдѣтъ кѣсѣветѣ и най-отгорѣ пакъ толкози
ѣмъ. Подирѣ парѣзватъ съ единъ ножъ срѣдѣ-
и краищата и като ги попарятъ съ врѣло
ѣмко масло, пекѣтъ го въ пещь.

Простъ лукумъ.

Зематъ доста чисто брашно, 1-2 лъжици чисто масло и нѣколко яйца, които омѣсватъ до бръ и като ги направятъ въ видъ на лукумъ, опражватъ ги въ масло.

ОТДѢЛЪ VI.

За тѣстены сладкы и стѣта

Проста баклава.

Прѣсѣватъ чисто хубаво брашно до колкото трѣба, счупватъ му 3-4 яйца, турятъ му доста солъ и водъ и го омѣсватъ до толкозъ щото като го нарежатъ да стои на докмы. Подирѣ пакъ го омѣсватъ нѣколко пѣтъ съ мазинъ ржѣтъ, нарежватъ го като орѣхы и като му турятъ отдолу малко нишастъ, расточватъ го. Подирѣ намазватъ съ масло единъ тепсїѣ въ който турятъ масло на всякъ 5 юфкы, на всякъ 10 лъжицы или миндалы (бадемъ). Юфкытъ ако сж тѣжки 50-60, или ако сж дебелычки 35-40, като станѣтъ, нарежватъ ги въ видъ на баклавы и ги

попарватъ съ чисто врѣло масло. До дѣто ся пекѣтъ въ пещьтъ, приготвятъ споредъ баклавытъ шекеръ или медъ, който прѣсичатъ съ 1-2 чаши чистѣ водѣ и го възваряватъ. Щомъ извадятъ баклавытъ отъ пещьтъ, поливатъ ѣхъ малко по-малко съ реченныйтъ шекеръ или медъ. Най-подирѣ ѣхъ посипватъ съ ситнѣ захаръ и ѣхъ ѣдатъ.

Каймачена баклава.

Като ся расточатъ корытъ (юфкытъ), както рекохмы по-горѣ, турятъ испомежду само масло, като турятъ половинѣтъ коры, размазватъ бѣтъкътъ на едно яйце съ кокошѣ масть, или съ едно лъжицѣ отдолу и отгорѣ, частитѣ отъ каймакътъ. После турятъ останѣлытъ половинѣ коры, както казахмы по-горѣ, и ги пекѣтъ. Понеже е вѣроятно че додѣ ся опекаѣтъ корытъ каймакътъ ще ся стои, за това трѣба да ся употребѣтъ яйца; или како туратъ половинѣтъ коры въ единъ тепсїѣ и пакъ въ другъ и прѣди да ги рѣжѣтъ опичатъ ги, турятъ нѣмъ сладкото и най-подирѣ като растурѣтъ каймакътъ на единѣтъ тепсїѣ, който слѣпаватъ съ другѣтъ, най-подирѣ ги нарежватъ като бюрекъ. — Нѣкои зематъ бѣтъцытъ на двѣ, три яйца които смѣсватъ съ малко прѣсно мѣлко и съ каймакътъ заедно турятъ между корытъ.

За корабѣтъ.

Като възарятъ единъ окъ медъ съ половинѣ окъ чистѣ водѣ, прѣпнатъ го и го обѣркватъ

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

Другъ видъ.

Стопятъ половинъ окж чисто масло въ една тенджерѣ, което объркватъ съ 250 др. чисто прѣсно брашно, и го сваряватъ добръ, като почне да истива объркватъ го добръ съ кепчѣтъ, (жельзнятъ рѣшетчанъ поврейкъ), като се занѣни, стриватъ добръ 1 окж шекеръ наглавы, нѣколко индійскы орѣхчета, (индистанъ джевици) и като ги смѣсятъ наедно пакъ го объркватъ. Ако тѣстото захване да се прѣска, да се остави малко отъ шекерътъ. Това тѣсто като се омѣси колкото се изисква, турятъ го въ една тепсіѣ намазанъ съ масло и го пекатъ малко врѣме въ пещьтъ. Трѣба обаче да се внимава да не бы да прѣгори.

За каданфѣтъ.

Простъ тель каданфи.

Зематъ тель каданфи нарочно ятжрдисанъ и го нареждатъ въ единъ тавж намазанъ съ чисто масло и го пекатъ на пиростіѣ. Като се опе-

че отъ единѣтъ странѣ, захлупватъ тавжѣтъ съ една другѣ тавж, изцѣждатъ маслото и тогазъ го обрщатъ та го опичатъ и отъ другѣтъ странѣ, послѣ възваряватъ шекеръ или медъ съ малко вода, на който ввѣрматъ пѣнѣтъ която се появава прѣзъ вареніето и понавратъ каданфѣтъ. Ако се изискува да е крѣхкъ трѣба да не се покрыва, ако ли напротивъ — мекъ, тогазъ щомъ се опече тутакъ си трѣба да се покрыве за да не бѣга парата.

Този тънъкъ каданфъ може и да се осучи и да стане като дебело вѣже, и да се направи на 4-5 части като питы, подирѣ го пекатъ по горнійтъ начинъ и като се попари съ повечко шекеръ, ѣде се.

Сарай тель каданфи.

Нарочно излѣятъ тънъкъ каданфъ който нареждатъ въ тавжѣтъ, турятъ му чисто масло възврѣло и, като го опекатъ и отъ двѣтъ страны, прѣцѣждатъ маслото му и го омиватъ съ топла вода, до гдѣто липса маслото и, като му турятъ шекерътъ, пекатъ го още малко.

Бѣлъ каданфъ.

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

пейниръ шекеи, или пакъ добъръ келле шекеи, пекать го още малко на огъньтъ и го ъдятъ.

Каймаченъ каданфъ.

Приготвятъ повечко каданфъ, надробяватъ го и го турятъ въ двѣ тавы намазаны съ масло, подиръ като ся опече прѣцъждатъ маслото му или го омыватъ съ топлъ водъ, послѣ турятъ каймакътъ на единътъ тавъ, койгто сѣбятъ съ другата и като го попарятъ съ шекеи както по-горните каданфы, ъдятъ го.

Простъ каданфъ въ тавъ.

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

Безмасленъ каданфъ.

Турятъ въ единъ тавъ единъ редъ каданфъ, и поливатъ отгорѣ му 1-2 чаши прѣсно мѣко, малко шекеи и малко каймакъ, подиръ още единъ редъ каданфъ, догдѣто ся испълни ссѣдътъ. Ако прѣснакътъ е малко, турятъ му още 1-2 чаши и го пекать на огъньтъ малко, и прѣди да ся е стопилъ каймакътъ му, посипватъ го съ *мозе шекеи* и като истине ъдятъ го.

За халвѣтъ.

Газилеръ хелвасъ.

Възваряватъ 1 окъ чисто масло, въ единъ хелваджійскъ тенджеръ, и като истине разбъркватъ го полека съ 1 окъ и половинъ чисто прѣснано брашно на огъньтъ. Като стане умѣренно и захване да мирише, снематъ го отъ огъньтъ и му турятъ двѣ окы шекеи или медъ и единъ окъ прѣсно мѣко, възварени наедно отъ по-напрѣдъ, затварятъ капакътъ на тенджеракътъ и като сѣди 4-5 минути, отварятъ ъкъ и като разбъркватъ добръ хелвакъ, посипватъ ъкъ съ сителъ шекеи и ъкъ ъдятъ.

Сабонія хелвасъ

Турятъ въ единъ тенджеръ 2 мѣрки стопено масло и 2 мѣрки шекеи или медъ, които като захванатъ да вратъ, разбъркватъ единъ мѣркъ соленъ нишестъ съ двѣ мѣрки водъ и ги турятъ въ тенджеракътъ, най-послѣ ъкъ объркватъ добръ съ кепчиакътъ и ъкъ варятъ колкото да не залѣпа по зѣбытъ.

Асуде хелвасъ.

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

разбърква ся пакъ малко и ся сиема отъ огънѣтъ.

Хелва отъ оризено брашно.

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

Ламонія хелвасъ.

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

ОТДѢЛЪ VIII.

За лѣтѣтата отъ зеленины.

Тиквена Баедія

Нарѣзватъ половинъ окъ хубаво месо въ единъ тенджеръ, въ който туратъ вода и доста соль, и като възври прѣтѣнятъ го и го варятъ до дѣто умекне, подирѣ упражватъ нѣколко главы лукъ съ масло и го приготвятъ. Послѣ зематъ единъ тиква (асма кабакъ) който обѣлватъ отгорѣ и ѣх нарѣзватъ, като извадятъ върѣшностѣтъ ѣ. Тогазъ турятъ единъ редъ отъ приготвеното месо и отгорѣ тиквеанѣтъ парчета, малко отъ лукѣтъ и попаренъ нохутъ, тѣй сѣщо и за другы-тъ редове. Като напълнятъ тенджерѣтъ турятъ въ неѣх меснѣтъ вода съ малко соль и ги варятъ до дѣто тиквытъ уврѣтъ. Ако не стигне месната вода турятъ малко простѣ вода, сѣтъ изстискватъ половинъ окъ ягориды, прѣтѣждатъ ги и изливатъ чорбѣтъ въ тенджерѣтъ която ври. Най-подирѣ турятъ малко гюзумъ (допанъ), като възври веднѣждъ, сѣматъ го отъ огънѣтъ; ако нѣма ягориды турятъ лимонъ.

Бамъя.

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

прѣпѣнать го, турятъ му масло и соль и го варятъ умѣренно. Подиръ приготвятъ малко узраженъ лукъ, който заедно съ 100-200 очистени бамии наръждатъ ги редъ по редъ въ тенджерѣтъ и когато ѣтъ захлупатъ, подиръ като налѣятъ и месна вода, варятъ ѣъ малко. Подиръ това туратъ въ трѣ 1-2 грозда ягориды, съ които го варятъ 5-10 минути, сетѣ отхлупватъ тенджерѣтъ, изхвърлятъ гроздоветъ и турятъ тарчинъ и пиперъ.

Хюшмеръ или Сюндюрие.

Зематъ 1 окъ насолено сирене или *тюлеметъ*, надробяватъ го съ рѣкъ на малки части, и като го туратъ въ тенджерѣтъ на огъньтъ, разбъркватъ го; като ся стопи турятъ му 10 драма чисто брашно, разбъркватъ го и като ся опражи маслото му и захване да ся точи като *пейшир-шекери*, снемватъ го отъ огъньтъ. Цѣкон му турятъ отгорѣ шекеръ или медъ.

Патладжанъ Пачасъ.

Нарѣзватъ на трѣкалца доста патладжени и като ги държатъ малко нѣщо въ солена вода, умѣсватъ ги съ чисто брашно и ги опражватъ въ възварено масло. Подиръ счукватъ нѣколко шкылиды чесънъ съ соль и като го рабъркатъ съ 2-3 чаши оцетъ, възливатъ го върху патладженитъ, които държатъ още малко на огъньтъ. Не става заѣ ако патладженитъ ся опражатъ съ чисто дървено масло.

Цѣла рыба Калканъ.

Отрѣзватъ ушитъ на рыбѣтъ и като очистятъ вътрѣшностѣтъ ѣъ насоляватъ ѣъ. Подиръ натопятъ отъ 3 до 5 драма шафранъ въ 100 драма соленъ вода, до гдѣто излѣзе миризмата му. Тогазъ наръзватъ 5-6 лимона на трѣкалца, отъ които половинѣтъ турятъ на дѣното на тенджерѣтъ, въ който ще турятъ рыбѣтъ и половинѣтъ върху най-послѣ изливатъ отгорѣ и шафрановѣтъ вода, затисватъ ѣъ отъ горѣ съ единъ ссѣдъ за ссѣдъ пощъ и на утренѣтъ ѣъ опражватъ цѣла или въ друго масло или въ чисто никакво масло.

Рыбенъ Гывечъ.

Всяка рыба може да стане гывечъ. Зематъ какъто рыба ямамы, очистама ѣъ, и ако е голяма разрѣзвама ѣъ на дѣъ или на повече части, като ѣъ насолимъ малко нѣщо, оставама ѣъ да ся поше сольтъ, опражвама червенъ лукъ въ половинъ окъ чисто масло, отъ който половинѣтъ наеждама въ гывечъ, въ който ще туримъ рыбѣтъ. Най-подиръ туратъ и 1-2 чаши оцетъ и малко вода и ѣъ печемъ въ пещьтъ.

Пача.

Опърлеватъ на пламыкѣтъ нѣколко овчи или пешкы крака, или пакъ турятъ ги въ пепелянъ вода догдѣто имъ ся оскуби козината, и подиръ държатъ въ другъ пакъ пепелянъ вода 1 или

2 часа. После обѣивать добрѣ съ пожътъ некѣиетѣ имѣ, и гы очветятѣ, прѣчупватѣ дѣлгытѣ кокалы и гы турятѣ въ единѣ голѣмѣ тенджерѣ, въ кой-то наливатѣ доста водѣ и гы варятѣ догдѣто наче да ся отдѣля мѣсото отѣ кокалытѣ и го нареѣзватѣ тогазѣ на ситно. Обѣиватѣ нѣколко шкелиды чесанѣ, счукватѣ го въ единѣ лучникѣ, разбѣркватѣ го съ соль и оцетѣ или съ лимоновѣ водѣ и го турятѣ въ тенджерѣтѣ. Най-послѣ разбѣркватѣ всичкото въ тенджерѣтѣ съ още соль, възвариватѣ го до 2-3 пѣта и слѣдѣ като истине, їдѣтѣ.

Кыселн патладжани и тиквы.

Нареѣзватѣ на дѣлжѣ доста патладжени, наколаватѣ гы и като излѣзи синята имѣ вода, опражватѣ гы съ дѣрвено масло и гы стивосватѣ въ единѣ сѣждѣ. Подирѣ нареѣзватѣ малко лукѣ на трѣкалца и го кавардисватѣ съ дѣрв. масло и малко соль до гдѣто ся зачерви; послѣ го турятѣ върху патладжанитѣ съ 1-2 чаши оцетѣ, съ малко водѣ и единѣ лѣжницѣ медѣ или шекерѣ и гы варятѣ съ всичко това догдѣто имѣ мине водата.

Піязлѣ кабакѣ.

Зенатѣ нѣколко малкы тиквы които ся казватѣ *сакѣзѣ кабакѣ*, извѣртятѣ върховетѣ имѣ съ пожътъ и отѣ двѣтѣ страны и гы напѣлватѣ съ майданосѣ и дребно прѣсно сырене, подирѣ гы турятѣ въ единѣ тавѣ намазанѣ съ яйца, и като гы

кѣвардисатѣ съ чисто масло, изваждатѣ гы въ единѣ сѣждѣ, въ който поливатѣ водѣ и гы варятѣ до като тя ся дрѣпне.

ОТДѢЛЪ IX.

За долмытѣ които ся готвятѣ съ зейтинѣ и съ масло.

Мелесѣ долмасѣ.

Огрѣзватѣ главытѣ на патладженитѣ колкото трѣбать, извѣртятѣ гы и имѣ изваждатѣ вѣтрѣшность-тѣ и гы дѣржатѣ въ соленѣ водѣ. Подирѣ турятѣ малко орисѣ, соль, пиперѣ и нѣколко си добрѣ нареѣзанѣ лукѣ въ кѣйдисанѣ кѣйѣмѣ отѣ тѣсето мѣсо, което омѣсватѣ добрѣ. Подирѣ напѣлватѣ уиѣренно тѣзи патладжени и гы затварятѣ съ отрѣзанитѣ имѣ главы наопаки. Тогазѣ като гы омѣсатѣ съ 5-10 чѣлкадисани яйца, кѣвардисватѣ гы съ възвѣрю масло. Подирѣ гы нареждатѣ въ единѣ голѣмичкѣ тенджерѣ, и като имѣ турятѣ водѣ, малко кысели сливы или агуриды, варятѣ гы отдалечѣ, до гдѣто водата имѣ ся дрѣпне.

Л ѣ ж и в ы Д о л м ы .

Възваривать 100 драми чистъ зейтинъ и опражвть въ него едина окъ лукъ, нарѣзанъ на тънко, който, като начне да си зачервява, турать вътрѣ едина окъ египетскы оризъ омытъ и го обърквать, като измѣни краскѣтъ (боѣтъ) си и пожьтѣе, турать му 2-3 чаши водѣ, и като възври нѣколко пѣтъ, изваждатъ го отъ огньтъ и му турать соль, пиперь, дарчинъ и стритъ сухъ гюзумъ. Подирѣ го завивать въ прѣсны попарены лозовы листы, и го нареждатъ въ едина тенджерѣ въ който турать по-напрѣдъ лозовы прѣчицы. Измежду долмытъ турать сливы които ся казвать *чакалѣ*. Най-послѣ гы затисвать съ нѣщо си отъ горѣ, наливать имъ водѣ и, като захлупать тенджерѣтъ, варать гы 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 ставать като *ланджис долмасѣ*, (лѣжливы долмы) но оризѣтъ като ся обѣрква въ тавѣтъ, на мѣсто нѣколко чаши водѣ, турать виневѣ водѣ; още като стисвать долмытъ въ тенджерѣтъ на мѣсто сливы турать зелены вишны и гы варать.

П ѣ п е ш е в ы д о л м ы .

Приготвятъ единъ сладкъ пѣпешъ, на койго отрѣзвать коренныйтъ върхъ и изваждатъ вътрѣшностьта му съ сѣмената. Подирѣ нарѣзвать 1-2 главы лукъ на ситно и гы кавѣрдисвать съ 1

лъжицѣ масло и малко овѣж кѣймѣ. Тогазъ турать вътрѣ още едина чашѣ очистенъ оризъ съ малко соль, пиперь, бадемы и фѣстѣково гроздѣ, които като разбѣрквать, изваждатъ гы отъ огньтъ. Най-послѣ напѣлвать съ тѣзи смѣсъ пѣпешѣтъ и го пекѣтъ добрѣ въ гывечы или въ сѣждѣ въ пещьѣ; съ тѣзи смѣсъ пѣпешѣтъ пѣлнать тиквытъ които ся казвать *Балѣ Кабакѣ*.

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

Разрѣзвать коремѣтъ на нѣколко тѣсты пилеца или кокошкы и гы насолявать, подирѣ турать въ кокошкѣтъ дробѣтъ ѣ и сѣрдцето ѣ, и като ѣх кавѣрдисать въ едина тавѣ съ чисто масло, турать ѣ вътрѣ омытъ оризъ, соль, пиперь, дарчинъ и фѣстѣково гроздѣ (дребни стафидкы) и гы разбѣрквать. Тогазъ турать и 1-2 чаши водѣ и ѣх разбѣрквать нѣколко пѣтъ до гдѣто водѣтъ ся дръпне. Така като напѣлвать приготвеныйтъ пилета или кокошкы, зашивать гы съ иглѣ, и като гы опражѣтъ пакъ съ повечко масло, турать гы въ тенджерѣтъ и гы сваривать добрѣ съ кокошѣ, съ месѣх или съ простѣ водѣ. Ако е патка или мисирка, слѣдъ като гы очистять, попарать гы 1-2 пѣтъ, напѣлнать и кавѣрдисать гы, пакъ гы варать съ врѣлѣ водѣ, за да станѣтъ по-мекы.

М и д я н и д о л м ы .

Земать миды колкото трѣбать и като гы ту-

ратъ въ водѣ, очистятъ ги добрѣ, и отварятъ широкѣтъ имъ страна съ единъ остъръ ножъ, безъ да откъсѣтъ месото имъ отъ другѣтъ страна. Подирѣ опражватъ малко лукъ въ масло, и него кавърдисватъ заедно съ чистъ оризъ, и фастжково гроздіе съ нѣколко чаши водѣ, както вътрѣшнинѣтъ на лѣжовниѣтъ долмы, и като ги извадятъ отъ огньтъ, разбъркватъ ги съ малко новъ бахаръ, дарчинъ, карамфилъ и пиперъ; съ тѣзи смѣсъ напълаватъ умѣренно приготвенѣтъ милы, като имъ затворятъ устата. Най-послѣ ги нареждатъ въ единъ тенджерѣ, като имъ турятъ водѣ, затисватъ ги съ нѣщо си, и като затворятъ капакѣтъ на тенджерѣтъ варятъ ги на огньтъ.

Просты листены долмы.

Кѣйдисватъ на ситно доста тѣсто месо, което омѣсватъ добрѣ съ малко нарѣзанъ лукъ, омытъ оризъ, соль, пиперъ и една чаша водѣ и го завиватъ съ лозовы или съ лешниковы листіе. Подирѣ ги варятъ въ единъ тенджерѣ безъ да турятъ водѣ.

Намѣсто водѣтъ който тѣ ще пустятъ отъ само себе си турятъ малко месинъ и го варятъ още малко. Като ги наредатъ въ сѣждове, посипватъ имъ дарчинъ.

Долмы отъ доматы.

Отрѣзватъ странѣтъ отъ кѣмъ дѣното на доматытъ и безъ да раздѣлятъ на части, изваж-

датъ вътрѣшностѣтъ имъ и ги напълаватъ съ кѣйѣжъ, малко оризъ, лукъ, соль и пиперъ. Подирѣ ги стивясватъ въ тенджерѣтъ и ги сваряватъ съ месинъ или простъ водѣ; като остане малко отъ водѣтъ имъ снематъ ги отъ огньтъ.

Рыбени долмы.

Очистятъ нѣколко едры скомрин, колкото трѣбватъ, на които строшаватъ коститѣ (хреліето) въ ушитѣ и одиратъ кожытъ имъ съ едно орѣдіе. Тогазъ отдѣлятъ месото отъ вътрѣшнѣтъ кость и костьтъ на опашкѣтъ и ги приготвятъ. Послѣ кавърдисватъ нѣколко лукъ въ дървено масло, заедно съ приготвеното рыбіе месо, соль, пиперъ, дарчинъ, карамфилъ, какуле и фастжково гроздіе, които объркватъ добрѣ, най-послѣ напълаватъ кожытъ на скомринѣтъ съ тѣзи смѣсъ, който умѣсватъ съ чисто брашно и ги опичатъ и отъ двѣтъ страны. Като ги извадятъ въ сѣждове турятъ имъ отгорѣ бахарлія и боялія шекеръ.

Долмы отъ чърва и шкембета.

Избращатъ чървата на опакы и ги остъргватъ или пакъ като ги избърнѣтъ, насолаватъ ги съ единъ шепъ соль отъ вечеръ, и наутринѣтъ ги мийѣтъ съ много водѣ нѣколко пѣти до гдѣто ся прѣсече пѣната имъ. Тѣй е по-добрѣ да ся очистятъ. Подирѣ кѣйдисватъ добрѣ нѣколко дробове и нѣколко овчи тѣрбуха (шкемби) които омѣсватъ съ нѣколко омытъ оризъ, соль, пиперъ, дарчинъ

и малко водѣ. Тогазъ намазватъ червата отъ е-
днѣхъ странѣ и отъ другѣхъ и ги напълватъ чрѣзъ
хунія съ тѣзи смѣсь; слѣдъ туй намазватъ и дру-
гѣхъ. и като зашійхъ и двѣтъ съ иглѣ и ги на-
дуцхатъ, ввѣрхатъ ги въ еднѣ широка тенджерѣ,
която все ври въ туй врѣме на огньтъ съ соле-
на водѣ и ги варятъ малко пѣщо. Послѣ ги из-
важдатъ и ги нареждатъ отгорѣ на еднѣ тепсіѣ.
И като истинхъ, пекхъ ги умѣренно въ врѣме
масло. Тѣзъ долни още по-добри ставатъ ако
сѣ нарежатъ на търкалета съ остъръ ножъ като
ги потопяватъ въ доста чалкадисаны яйца, и ги
опражатъ съ масло.

ОТДѢЛЪ X.

З а П и л а в ы т ѣ .

Простъ оризенъ пилавъ.

Той е извѣстенъ всякому, и за да стане та-
не, тане, или да се прѣска, трѣбва щомъ възва-
ратъ 2 мѣрки водѣ, да очистятъ еднѣ мѣрки чисти
орисъ, да го омыхъ въ 3 воды, да го прѣцѣ-
дятъ и като го турятъ въ врѣхѣхъ водѣ, варятъ

го доста соль, до гдѣто се дръпне водѣхъ. По-
дирѣ възваряватъ 1 окѣ оризъ съ 100 др. дър-
вено масло, конто като излѣхъ изведиѣхъ въ
тенджерѣхъ, захлусватъ ѣхъ и го варятъ до по-
ловины частъ на пепеланъ огнь.

Персіѣскыѣ пилавъ.

Нарѣзватъ ситно 1 окѣ добро месо на кое-
то, ако не е мазно, турятъ 1-2 ѣжицы масло
въ тенджерѣхъ. Като го кавърдисатъ, прѣцѣждатъ
го прѣзъ рѣшеткѣхъ и съ останѣлото му масло
кавърдисватъ 3-4 главы лукъ, умѣсватъ заедно
съ кавърхѣхъ дарчинѣ, карамфилъ, какуле и фѣ-
стѣково гроздіе. Тогазъ споредъ горнійхъ начинѣ
турятъ въ тенджерѣхъ еднѣ мѣрѣхъ омытъ оризъ
и 2 мѣрки водѣ; оризѣхъ за да не се развали
турятъ го полека. Послѣ като турятъ доста соль,
замазватъ канакѣхъ на тенджерѣхъ съ тѣсто, и
го варятъ отдалечъ до гдѣто се дръпне водѣхъ.
Когато го извадатъ отъ огньтъ, изливатъ го отвед-
нѣхъ въ еднѣ тепсіѣхъ за да сѣ не развали оризѣхъ.

Безводенъ пилавъ.

Нарѣзватъ на тънѣко 200 или 300 драма ов-
чѣ или агнешѣко месо, насоляватъ го съ соль и
пиперъ и го турятъ на дѣното на тенджерѣхъ
коѣто трѣбва да има добъръ канакъ. Послѣ о-
мыватъ 1 окѣ добъръ оризъ въ нѣколко воды,
коѣто като турятъ върху кѣсоветѣ, разбъркватъ
го съ доста врѣло масло, нѣколко сакѣзъ и нѣ-

колко дарчинъ. Тогазъ захлупватъ наонакы капакътъ на тенджерѣтъ въ който наливатъ малко вода, и като завѣятъ тенджерѣтъ съ мокаръ астаръ, турятъ ѣх на умѣренъ огънь. Като ся намажи огъньтъ подъ тенджерѣтъ, прѣмѣстятъ ѣх въ живы ваглища и го варятъ 4 часа.

Безмасленъ плавъ.

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

Плавъ съ доматы.

Нарѣзватъ на ситно 1-2 главы лукъ, който като кавърдисатъ доста съ половинъ лъжицѣ масло, турятъ го въ тенджерѣтъ, подирѣ истискуватъ пѣнѣтъ на доматытъ прѣзъ астаръ и заедно съ една мѣрка месна или проста вода и доста соль, като ги възварятъ, турятъ 1 мѣрка омытъ оризъ, който като си дръпне водѣтъ попарватъ го съ възврѣло масло. Подирѣ го порѣватъ съ пиперъ и го ѣдѣтъ.

Плавъ съ патладжени.

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

ладжана безъ сѣмена като локмы, които като попарятъ съ соленѣ вода, прѣцѣждатъ ги и заедно съ приготвенныйтъ лукъ ги кавърдисватъ малко вѣщо. Тогазъ турятъ още вода въ тенджерѣтъ заедно съ соль, пиперъ, сакъзъ и малко шарланъ, която като възври турятъ ѣ оризътъ и го варятъ до гдѣто си земе водѣтъ. Ако готвятъ съ дървено масло, ѣдѣтъ го като истине.

Плавъ съ миды.

Кавърдисватъ нѣколко главы лукъ, съ доста дървено масло и ако има доматы отрѣзватъ коренитъ имъ, нарѣзватъ ги на 4 парчета всякъ, и ги турятъ въ тенджерѣтъ. Като турятъ водѣтъ и сольтъ на добръ очистенытъ миды, варятъ ги доста врѣме, и като имъ турятъ оризътъ, варятъ ги още до гдѣто ся дръпне водѣтъ имъ. Като истинѣтъ посипватъ имъ пиперъ и ги ѣдѣтъ.

ОТДѢЛЪ XI.

З а Х о ш а в ы т ь.

Хошавъ отъ прѣсны вишни.

— Земать едиж окж вишни на конто отбиратъ едритѣ а дребнытѣ гы варятъ до гдѣто ся отдѣлять костилкытѣ имъ и прѣцѣждатъ сокытѣ имъ прѣзъ астаръ та го сваривать съ половино окж шекеръ. По-едритѣ сваривать само съ простѣ водѣ, додѣ ся напука ципата имъ, безъ дѣ ся смазвать, изваждатъ гы подирѣ, като направятъ сладкѣ шербетъ отъ тойзи свареныйтѣ по-назрѣдѣ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытѣ цѣлы вишни съ малко *шичекъ-сую* (цвѣтнѣ водѣ), ледѣ и хошавътѣ е готовъ. Тѣй сѣщо правятъ и хошавътѣ отъ дренкы.

Хошавъ отъ сливы.

Земать 1 окж сливы, отъ конто отбиратъ по-дребнытѣ, варятъ гы до гдѣто ся отдѣлять костилкытѣ имъ, и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астаръ. Подирѣ възваривать сокытѣ имъ съ 200-300 драмы шекеръ и го задержатъ. Тогазъ, споредъ както казахмы по-горѣ за вишнытѣ, по-едритѣ сливы варятъ гы въ водѣ до гдѣто имъ ся напука ципата и гы прѣцѣждатъ прѣзъ рѣшеткѣ или прѣзъ

сито. Най-послѣ направятъ сладкѣ шербетъ отъ приготоженныйтѣ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытѣ цѣлы сливы съ цвѣтнѣ водѣ и гы ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ мискетъ ябълкы и круши.

Земать доста ябълкы и крушы на конто като очистятъ опашкытѣ, попарватъ гы съ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ 24 часа. Тогазъ гы изваждатъ и гы възваривать веднѣжъ въ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ до гдѣто истинне. После правятъ сладкѣ шербетъ отъ първѣтѣ имъ водѣ съ простѣ захаренъ шурубъ, и турятъ отгорѣ ябълкытѣ и крушытѣ.

Хошавъ отъ малины.

Сѣбиратъ малины колкото трѣбва, отъ конто половинытѣ смазвать добрѣ съ ситенъ шекеръ и малко водѣ и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астаръ. Като гы турятъ въ кясето (стѣклото), турятъ и другѣтѣ половины отъ малинытѣ съ прибавленіе на цвѣтнѣ водѣ и гы ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ разакія гроздіе.

Очистятъ опашкытѣ на стафидытѣ (сухо гроздіе) и гы варятъ въ тенджерѣтѣ до гдѣто набѣбнѣтъ. Подирѣ като истинѣтъ, изваждатъ ципѣтѣ и сѣмензта имъ съ нѣщо си, и прѣсичатъ съ тѣхнѣтѣ водѣ нѣколко *тозъ* шекери. Отъ тойзи шурупъ става сладкѣ шербетъ, като му турятъ голытѣ 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 нарезуватъ ги
на малкы части, и като ги турятъ въ единъ прѣ-
стенъ ссѣдѣ, поливатъ ги съ врѣлъ водѣ и ги
оставятъ съ неѣхъ единъ ноцъ. Подирѣ прѣцѣждатъ
водѣтъ имъ която като сварятъ умѣренно съ до-
ста шекеръ, турятъ въ неѣхъ и крушевыѣ парчета.

Хошавъ отъ портокалы.

Обѣлватъ нѣколко портокалы, отдѣлятъ сѣме-
ната имъ и ги раздѣлятъ на двѣ части, тогазы
изстискватъ и прѣцѣждатъ другы портокалы на
конто сокѣтъ възваряватъ съ малко шекеръ. Ка-
то истине, турятъ му приготвеныѣ портокалы
съ цвѣтныѣ водѣ и е готовъ.

Хошавъ отъ нарове.

Избиратъ доста нарове, изваждатъ едрыѣ имъ
сѣмена, а дребныѣ прѣцѣждатъ прѣзь астаръ и
варятъ сокѣтъ имъ съ равно количество шекеръ
и водѣ. Като истине турятъ му отбраныѣ сѣме-
на и е готовъ.

Хошавъ отъ безсѣменны стафиды.

Очистятъ опашкыѣ на стафиды и ги ва-
рятъ съ малко водѣ, до гдѣто набѣнѣтъ. То-
газы като ги прѣцѣждатъ възваряватъ водѣтъ имъ

съ доста шекеръ, и като истине турятъ и ва-
репыѣ стафиды.

ОТДѢЛЪ XII.

За сладка и Шуруни.

конто ся употрѣбляватъ прѣди кавето.

Четвъртиты дюли.

Приготвятъ 5 омы дюли, като обѣлятъ коры-
тѣ имъ и извадатъ вѣтрѣшностѣтъ имъ, чалкади-
сватъ бѣлѣтъкъ на едно айце съ рѣкъ въ единъ
халвацѣйскѣ тенцѣръ, въ коѣхто турятъ единъ о-
къ шекеръ и 2 омы водѣ, конто като захванѣтъ
да възвиратъ прѣпѣнятъ ги. Тогазы турятъ вѣтрѣ
приготвеныѣ дюли, конто като уврѣтъ добрѣ, из-
важдатъ ги отъ огньѣтъ, прѣцѣждатъ ги прѣзь
астаръ и пакъ ги прѣпѣнятъ. Послѣ турятъ пакъ
на огньѣтъ приготвянѣтъ жидкостъ, ввѣрлятъ ѣ
малко стипцѣ и, като ѣ възварятъ нѣколко пѣти,
исвѣрлятъ пѣнѣтъ, снематъ ѣ отъ огньѣтъ и
ѣ прѣцѣждатъ пакъ прѣзь чистѣ астаръ. Подирѣ
това турятъ ѣ на огньѣтъ както по-прѣди, ввѣр-

лять и единъ половинъ драмъ стритъ стипца, която е държана 1 часъ въ топлъ водъ, и ъхъ зарѣжъ догдѣто начне да се точи като конецъ, объркватъ ъхъ съ кепчѣтъ, изваждатъ ъхъ отъ огъньтъ, прѣцѣждатъ ъхъ, и ъхъ турятъ въ стъклата. Опитано е че отъ това по-вкусно не може да бѣде и освѣтъ това свѣти като елмазъ.

Д р у г ъ в и д ъ .

Обѣзватъ корытъ на единъ окъ дюли, раздѣлятъ ги на 4 части и ги сваряватъ добръ въ една тенджеръ съ 3 окы водъ. Тогазъ прѣцѣждатъ ги прѣзъ астаръ, прѣпѣнятъ ги и варятъ до колкото се изискува смѣщата жидкостъ съ единъ окъ шекеръ. Послѣ като истинно спорѣдъ горнійтъ 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 се залѣпятъ отъ долу, бъркатъ го непрѣстанно. Слѣдъ като го варятъ доста, турятъ на единъ бучка *тозъ* шекеръ отъ него 1-2 канкы, които ако се повѣжътъ отъ шекерътъ, трѣбва още да вари, ако напротивъ останѣтъ на бучкѣтъ. Тогазъ стриватъ 1 чекердекъ *мискъ*, заедно съ 25 драма гюлсую, разбъркватъ го нѣколко пѣти и го

снемватъ отъ огъньтъ. Послѣ намазватъ единъ тепсійъ миндалово масло (бедем-я) изсипватъ въ нейъ този варенъ шербетъ, койго като изстине, парѣзватъ го както ницѣтъ и половинѣтъ отъ него оставятъ въ прѣстѣянъ нишестъ, а половинѣтъ въ шекеръ, и за да не се слени, разбъркватъ го. Тойзи лукумъ е най-добрийтъ.

К у р а б і и о т ъ б а д е м ы

Попарватъ единъ ока бадемы, очистятъ черупкытъ имъ, счунватъ ги добръ въ камененъ хаванъ, въ който турятъ единъ окъ келме шекеръ и наедно пакъ ги чукатъ, стриватъ, и объркватъ. Тогазъ турятъ вътрѣ бѣлтъкытъ на 4 яйца и го чукатъ пакъ нѣколко пѣти. Послѣ зематъ единъ сгодих тепсійъ, постилатъ ъхъ съ черчиве кехадъ и турятъ отгорѣ тѣзи смѣсь, като ъхъ наредятъ на тракалица и отъ горѣ пакъ черчиве кехадъ. Като слепатъ краищата и на двѣтъ книги, пекатъ ги 1 часъ въ пещьтъ и подирѣ ги изваждатъ и ги стиваеватъ на прилично мѣсто, нѣкои турятъ вътрѣ дарчинъ, каранфалъ, сакъзъ и лимоновы коры. Нѣкои на мѣсто бѣлтъкытъ на яйца турятъ мискъ, гюль-сую, и малко червило.

Простъ шурупъ, саде.

Турятъ единъ окъ шекеръ въ тенджерѣтъ заедно съ 250 драма простъ водъ, бѣлтъкытъ на едно яйце и 4-5 клечицы отъ метла гдѣто като се запечатъ венчкытъ отъ веднѣждъ разбъркватъ и ги

турятъ на огъня. Като възврътѣ и закъпнатъ снематъ гы отъ огъня, прѣпѣнятъ гы и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астаръ.

Ш у р у п ъ о т ъ в и ш н ы .

Прѣцѣждатъ вишни колкото трѣбва прѣзъ астаръ и гы оставятъ да стоятъ 24 часа. Подиръ гы прѣцѣждатъ въ другъ сѣждъ и исвърлятъ отъ дъното останѣлыитъ гюбюръ (талогъ). Тогазъ турятъ сѣщыйтъ сокъ на вишнытъ въ едиѣ тенджерѣ съ два пѣти толкозъ шекеръ, и като гы разбъркатъ добръ, турятъ гы на огъньтъ. Щомъ възври и въскыпне, прѣцѣждатъ го пакъ прѣзъ астаръ и го задържатъ. Като истине, захлупватъ го добръ и когато искатъ правятъ си шербетъ отъ него. Тѣй сѣщо ся правятъ и шурупъгъ отъ френскогроздіе, нарове, и портокалы.

Другъ видъ шурупъ огъ вишны.

Прѣсичатъ едиѣ окъ шекеръ въ едиѣ тенджерѣ, прѣпѣнятъ го и ввърлятъ вѣтрѣ 100 драма очистены вишны, които като възврътѣ нѣколко пѣти, снематъ гы отъ огъньтъ, като начинѣтъ да истиватъ, зематъ вишнытъ въ рѣшеткѣ, а шурупътъ имъ прѣцѣждагъ прѣзъ астаръ и го турятъ въ стѣклета, тѣй сѣщо правятъ и съ френскогроздіе.

Ш у р у п ъ о т ъ М е н е к ш е .

Попарватъ съ 300 драма врѣлѣ водѣ 100 драмы менекшены листы, и като гы захлупатъ добръ,

държатъ гы тѣй 12-15 часа. Послѣ гы прѣцѣждатъ прѣзъ астаръ и зематъ водѣтъ имъ, който турятъ въ едиѣ тенджерѣ съ едиѣ окъ надробенъ чистъ келле шекеръ и като го разбъркатъ турятъ ѣ на огъньтъ. Щомъ начне да възври и да въскыпва около тенджерѣтъ, безъ да го варятъ повече, снематъ го отъ огъньтъ. Като начне да истива прѣцѣждатъ го прѣзъ астаръ и го турятъ въ стѣклета. Трѣбва да ся внимзва обаче защото ако кыпне много миризмата му липсува.

Ш е р б е т ъ о т ъ м е н е к ш е .

Счукватъ 2 окы келле шекеръ, прѣсѣватъ го прѣзъ сито и го изсипватъ въ едиѣ тепсѣѣ или на едиѣ голѣмѣ книгѣ. Отгорѣ му турятъ 100 драми менекшены листове, които обѣркватъ съ шекерътъ до тогазъ до гдѣто стане сѣвсѣмъ снѣ. Тогазъ тозъ шекеръ го турятъ въ капакліи стѣклета, и го държатъ. Когато потребва стриватъ отъ него малко нѣщо и правятъ шербетъ който става много вкусенъ.

Ш у р у б ъ о т ъ о ц е т ъ .

Приготватъ 100 драма хубавъ бѣлъ оцетъ, или простъ приточевъ, или евронеѣскы който дохожда въ шишета. Турятъ въ едиѣ тенджерѣ запѣнанъ бѣлтѣкъ на едно яйце, едиѣ окъ шекеръ и приготвянъ оцетъ изведиждѣ който като обѣркватъ 1 окъ, турятъ гы на огъньтъ. Щомъ възври и въскыпне, снематъ го отъ огъньтъ, прѣцѣ-

нать го тутакси, ввѣряють вѣтрѣ единѣ трѣмъ на-
реченъ *мсрджанъ* и като го захлупають, държатъ
го да истине. Послѣ, както казахмы по горѣ, прѣ-
цѣждатъ го и го турять въ шишета. Шербетъ
на тойзи шурубъ е твърдѣ расхладителенъ за лѣтъ.

Шурупъ отъ бадемы или сомада.

Попарватъ 100 драма сладкы бадемы и три
драма горчивы, обѣзватъ вѣтрѣшникъ пмъ коръ,
счукватъ ги добрѣ въ единѣ мръморенъ хаванъ
и турять 100 драма водъ, който, като разбър-
катъ добрѣ, прѣцѣждатъ ъмъ. Сотѣ пакъ чукатъ со-
кътъ съ още 100 драма водъ, който пакъ раз-
бъркватъ и прѣцѣждатъ до гдѣто най-послѣ ос-
тано малко нѣщо отъ сокътъ на бадемытъ. То-
газъ турять единѣ окъ шекеръ заедно съ *субіе-
тмъ*, разбъркватъ го и като възври веднѣжъ, из-
важдатъ го отъ огънѣтъ и го прѣцѣждатъ, поди-
рѣ го турять въ бокалытъ и го захлупватъ добрѣ.

Шурупъ отъ лимонъ.

Прѣсичатъ единѣ окъ шекеръ въ единѣ тенджерѣ
съ водъ и прѣпѣнѣтъ го съ бѣлѣтъкътъ на едно яй-
це, споредъ обычайтъ, и като го възварятъ нѣ-
колко пѣтъ, турять му 100 драма истинсканъ ли-
моновъ чорбъ съ който го възваряватъ веднѣжъ
и го снематъ отъ огънѣтъ. Като начне да исти-
ва прѣцѣждатъ го и го турять въ шишета на ко-
нто завързватъ добрѣ устата.

Шурупъ отъ ягоды.

Прѣсичатъ единѣ окъ шекеръ въ единѣ тенджерѣ
изваждатъ пѣнѣтъ му и го снематъ отъ огънѣтъ.
Тогдазъ тутакъ си турять вѣтрѣ 150 драма яго-
ды безъ опашкы, захлупватъ тенджерѣтъ и ги
държатъ въ нѣмъ 2 часа. Слѣдъ туй, първо прѣ-
цѣждатъ ягодытъ прѣзъ рѣшеткѣ и сетѣ сокътъ
имъ прѣзъ астарѣ и го наливатъ въ стѣклета. То-
зи шербетъ има единѣ твърдѣ добрѣ миризмъ.

Шурупъ отъ демуръ-хинды.

Турять въ единѣ тенджерѣ 50 драма демуръ-
хинди съ 300 драма водъ и го варятъ до гдѣто
водата му остане 200 драма и тогдазъ го прѣ-
цѣждатъ. Послѣ възваряватъ сжщійтъ сокъ съ е-
динѣ окъ шекеръ, както другытъ шурупы, сие-
матъ го отъ огънѣтъ и като истине, прѣцѣждатъ
го и го турять въ стѣклета.

Сладко отъ ягориды.

Прѣсичатъ единѣ окъ шекеръ, прѣпѣнѣтъ го,
възваряватъ го веднѣжъ и тогдазъ му турять 100
зрънца *каба* ягоридѣ които по-напрѣдъ расцѣп-
ватъ отъ кѣмъ опашкѣтъ и изваждатъ сѣмената
имъ а ягоридытъ оставятъ пакъ вѣтрѣ. Тогдазъ като
го възварятъ, изваждатъ го отъ огънѣтъ и го нали-
ватъ въ корупчета (капакли кесета). За да не ся
развали цѣтътъ (ренкѣтъ) му изстудяватъ го ту-
такъ-си въ студенѣтъ водѣ.

Сладко отъ Френско гроздіе.

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

Сладко отъ Тріандафилъ.

Приготвятъ половинѣ окъ добры чисти тріандафилы листы. Турятъ половинѣ окъ водѣ въ единъ тенджерѣ на огъньтъ, който, като захване да ври, ввѣрлятъ въ ней тріандафилы листове. Щомъ възври веднѣжъ сѣматъ ѣхъ отъ огъньтъ, отхлупватъ ѣхъ и ѣхъ оставатъ да истине. Тогазъ прѣцѣждатъ водѣтъ, прѣвѣнѣтъ ѣхъ, останѣлѣтъ водѣ наедно съ единъ окъ добръ шекеръ и съ запѣненъ бѣлтѣкъ на едно яйце, като ѣхъ възварятъ още веднѣжъ, сѣматъ ѣхъ отъ огъньтъ прѣвѣнѣтъ ѣхъ пакъ и ѣхъ турятъ въ стѣклета на които устата трѣбва да ся много малка. Вардѣтъ обаче да не земе отъ вѣнъ въздухъ защото ся разваля.

Сладко отъ вишны.

Очистѣтъ опашкытъ на 100 драма добры вишны и изваждатъ костыкытъ нмъ отъ кѣмъ опашкытъ съ единъ иглѣ. Послѣ прѣсичатъ единъ окъ шекеръ, ввѣрлятъ въ него приготвенѣтъ вишны, които, като сварятъ умѣренно, изваждатъ гы отъ огъня, като истинѣтъ турятъ гы въ стѣклетата.

ПРИТУРКА**За разны работы.****Добъръ и ефтенъ хлѣбъ.**

Подвари излека единъ окъ оризъ съ триста драма водѣ до като изври водата или додѣ ѣхъ поѣе оризътъ и остане той пакъ сухъ, сними го да поохладѣе, но не да истине, и го умѣси добръ съ чѣтыри окы брашно, посоли го малко и му тури около единъ кривачъ квасъ, послѣ го умѣси много добръ, понеже всичкото искусство въ туй ся състон, послѣ го остави край огъньтъ за да ся надигне и шупне, нахѣсай тогазъ тѣстото, направи го на пѣты, метни го въ пещьтъ да ся испече добръ. Такъвъ хлѣбъ е много добръ и изѣзва много ефтенъ.

Економическый и питателенъ хлѣбъ.

Свари 5-6 фунта трицы въ 4-5 галонѣ водѣ до като ся уварятъ добръ, и като видишь че остане вареното на полвенѣ или три чѣвърти, сними и го прѣцѣди, па го остави да истине. Като истине, разбира ся, долната оцѣдка, сѣси ѣхъ съ пѣтъ шесть фунта брашно, и като го посолишь и подквасишь колкото трѣба за другъ хлѣбъ, умѣси тѣстото добръ и го остави да втаса; послѣ го нахѣсай на дребны пѣты, защото така

по-лесно, по-скоро и по-добър ся опича. Туй мѣсяніе спечелва 10 на 100 отъ простото мѣсяніе само съ водѣ, а при това и трицѣтъ можешъ пакъ да ги дадешъ на кокошкытъ или на конь и говедо размѣсены съ овесъ или ачмыкъ.

Хлѣбъ отъ ябълкы.

Свари добръ едѣжъ окж ябълкы очистены и ги 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 водѣ; послѣ го завий и го остави 10-12 часа додѣ шупне и втаса, пакжсай го тогазъ, сплещи го, опечи го и ѣжъ хлѣбъ, като гѣбъ.

Какъ да направишь новъ квасъ.

Земи 150 драма хубаво брашно, 40 др. захаръ и малко солъ и ги вари въ 300 др. или въ едѣжъ окж водѣ 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 сланинѣ и ѣжъ опрѣжи добръ въ тигантъ, послѣ ѣжъ тури край огъньтъ да не изстива, а ты земи та строши нѣколко картофы, разбъркай ги съ зеліе или съ другъ нѣкой зеленчукъ, тури ги въ тигантъ та ги прѣкарай прѣзъ единъ огънь, па изсипвай и ѣжъ.

Какъ да направямы да отмеква месото на птицытъ.

Случава ся много пѣтъ да печемъ или да варимъ кокошкы, мисиркы или паткы и др., на скоро слѣдъ като ги заколимъ. Ако искате да стане месото имъ крѣхко, напойте ги съ малко оцетъ нѣколко минути прѣди закаланието имъ. Но ако неискате да ся мѣчатъ животнытъ съ това напояваніе, можете да земете нѣколко листове отъ смокыниѣ и да покрете 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 бутове.

Земи та обвий бутътъ съ едно нарче платно тънко и го зарови въ земѣтъ на таквозъ мѣсто, което да не е нито много влажно, нито много сухо. Също тѣй не трѣба нито трапѣтъ да е много дълбокъ, доволно е да бѣде бутътъ покрѣтъ съ прѣстъ колкото едѣжъ педѣжъ. Извади го слѣдъ единъ часъ (сахатъ) 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 отваряване, само съ солтъ) турека въ единъ чашъ и затуленъ просто така съ памукъ, може да трае и една година да ся перизвали.

За траянieto на яйцата

За да бѣдѣтъ яйцата всякога прѣсны, помаз-вай ги добръ, щомъ ся снесены, съ растопенъ замкъ и ги пазн въ манійъ (прахъ отъ въглища) или въ пепель.

Какъ да спазимъ яйцата прѣсны.

За да спазимъ яйцата прѣсны стига да ги покроемъ съ едно смѣшеніе като калъ отъ пепель и саламура. Съ това 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 кой-то искашь да спазишь, налей водѣ да ихъ по-крые, приложи послѣ малко вѣдрѣ соль, и послѣ тури ссѣдѣтъ на огъня и щомъ водата възври, оттегли ссѣдѣтъ отъ огъньтъ. И тѣй можешъ въ тѣкъ водѣ да спазишь рыбѣтъ неповрѣденъ за день даже и за два дни.

Поправяніе 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

(юмрукѣтъ) ти въ ссѣдѣтъ да стои до дѣто ще ти потреба да ихъ готвишь.

Когато има месо закачено да вѣтра (ветрѣе) не го оставяй да висеи все на възъ единъ странѣ, но прѣображай го често да не ся стина сокѣтъ все на единъ странѣ.

Какъ да спазваме млѣкото.

Стига да туримъ въ млѣкото малко листовце отъ рѣпѣ (рафанис) вътрѣ въ прѣстенийтъ ссѣдъ въ който трѣба да сѣди млѣкото, за да ся не-вкиснува за много дни.

Какъ да спазваме млѣкото прѣсно.

Единъ Англійскій вѣстникъ споменува за е-динъ простъ и непогрѣшимъ способъ какъ да спазн пѣкой 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 часѣтъ въ единъ по-голѣмъ ссѣдъ съ врѣлъ водѣ. Така приготвено млѣкото, кога-то отвори пѣкой букалътъ, намѣрва го таквозъ каквото си е было когато го издонѣ, и трае за много врѣме.

Какъ да правишь добро блажно масло.

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

Остави млѣкото доста врѣме додѣ земе да ся сѣяква и тогазь оберн сметанѣтъ (каймакѣтъ).

Когато обернешь сметанѣтъ, ако ѣж оставишь да стои довольно врѣме, маслото придобыва помалко и отъ вкустѣтъ на млѣкото и отъ вкустѣтъ на каймакѣтъ.

Никога не трѣба да ся размѣсва или да ся пиша съ рѣжѣ, защото, топлината на рѣжѣтъ растопява зрѣнцата, 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 добъръ въздухъ.

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

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

Когато убуташь маслото добръ трѣба да го изгребешь съ единѣ дървенѣ лѣжицѣ и да го туришь най-напрѣдъ въ нѣкой дървенѣ сѣждѣ, който да е добръ измытъ и студень, и, като го на-солишь споредъ нуждѣтъ и потребѣтъ, можешь тогазь 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 чистъ и хубавъ оцетъ. Като видимъ че платното засѣхне, 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 свинскѣтъ масть, да запарямы съ оцетъ гърнетата или качетата въ които ще го турямы, това много помага да ся неразвоя лесно маслото и мастьта.

Сыреніе да ся неразвали.

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

Ако сыреніето начене да ся развоя трѣба безъ забавѣ да ся створи една дупка въ него, и тамо да ся тури едно парче тебеширъ, като ся намаже по-напрѣдъ наоколо съ малко блажно масло. Така прѣстави по-нататашното му развояніе, защото тебеширѣтъ има това свойство да смръкнува влагѣтъ.

Очистяніе на дървено масло.

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

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

цѣлъ главѣ червонѣ лукъ (кромидъ) по съразмѣрность на петъ оки масло. Остави го да вари безъ да го прѣпѣнашь. Послѣ отдалечи излека тенджеркѣтъ отъ огъня и остави ѣкъ така за единъ часъ (сухатъ); маслото е вече чисто. Послѣ тури капкѣ по капкѣ двѣ малкы чаши чистѣ водѣ за всякъ окъ масло. И като го разпѣенишь добрѣ, остави го да се усѣднѣтъ (да паднѣтъ на дъното) всичкитѣ нечистоты, прѣпѣни го послѣ и прѣцѣди го прѣзъ платно въ другы сѣждѣ. Маслото дѣто остане плавува отгорѣ и тѣй можешъ да го съберешъ съ единъ лъжицѣкъ.

Поправка на развалено кравіе масло.

Когато маслото не е было на врѣмето си както трѣба посолено и послѣ е зело да нагарча, трѣба да го растопишь изново и като отнемешъ пѣнѣтъ която ще исплыва отгорѣ да пуснешъ въ него единъ корѣкъ киселъ хлѣбъ добрѣ обгоренъ отъ всякъдѣ. Следъ нѣколко минути маслото изгубва неприятнѣтъ си миризмѣ и възгорчивый вкусъ, а кората става вонеща.

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

Какъ да извадишь миризмѣ отъ какъвѣ да е сѣждѣ.

Струши добрѣ въглища (кюмюръ) и истрий съ него сѣждѣтъ и тѣ зематъ миризмѣтъ.

Какъ да прѣчистишь прокиснѣтъ или вонещъ водѣ.

Посдробни нѣколко въглища и ги тури въ такъвѣ сѣждѣ прѣзъ който като наливаешь водѣтъ да се прѣцѣжда прѣзъ въглищата и се поправя.

Спазваніе на оцетъ.

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

Да извадишь лютъ оцетъ.

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

Обистраніе на оцетъ.

Ако искашь за потребѣтъ си да направишь

червенъ оцетъ на бѣлъ и бистръ да стане. На единъ окъ червенъ оцетъ тури двѣ, три лъжицы млѣко, разбалникай го добрѣ и го остави да по-сѣди нѣколко часа, послѣ го прѣцѣди прѣзь хал-ваджійскъ книгъ. Ако отъ веднѣжъ не стане кол-кото го искашь бистръ, повтори истото съ дру-го млѣко. Млѣкото, като ся осяда (пада на дѣ-ното) отъ оцетѣтъ, съединява, ся съ онѣзи части-цы конто даватъ на оцетѣтъ червенъ цвѣтъ, и тѣй той остава бистръ.

Суха подкваса за оцетъ.

1) Счукай тригѣй и ѣ тури на единъ типсѣй или по-добрѣ на нѣкой прѣстенъ ссѣдъ разлатъ, залѣй тригѣйтѣ съ лють оцетъ малко, послѣ ту-ри ссѣдѣтъ на слабъ огнь да ся испари оце-тѣтъ, повтори това 7-8 пѣтя и прибири изсуше-натѣ тригѣй. Полвинъ лъжичка отъ този прахъ стига да туришь въ единъ чашъ вино, за да ста-не на часѣтъ хубавъ оцетъ; ако ли туришь пѣ-нъ лъжичкѣ не въ вино но въ водѣ, и тя ста-ва кисела като оцетъ.

2) Земи срѣдѣтъ на горещъ рѣженъ или и пшениченъ кисель хлѣбъ и го тури въ лють ви-ненъ оцетъ да сѣди толкозь долѣ попиѣ добрѣ; слѣдъ това извади го и го изсуши, тогазь пакъ го пусни въ оцетѣтъ да попиѣ и пакъ го изсуши. Това да го направишь до пѣтъ-шестъ пѣтя и най-послѣ като изсушишь хлѣбѣтъ, стрый го на прахъ и скрый го да си подквасяшь оцетъ хубавъ.

Оцетъ на прахъ.

Земи стуканъ на прахъ кремо-тартаръ, облѣй го съ лють оцетъ и го изсуши въ пещъ, послѣ пакъ го залѣй и пакъ го изсуши чѣтыри-пѣтъ пѣтя, и скрый най-послѣ прахѣтъ въ нѣкакво стѣкло. Като искашь оцетъ, тури единъ мѣръ отъ тозь прахъ и 6 мѣры водѣ или бѣло вино и за 5 минуты ще имашъ най-хубавъ оцетъ.

Солены Краставицы и Чушкы.

Соленыѣ краставицы могатъ да служатъ не по-малко отъ разсолѣтъ (армеѣйтѣ) и пиперницѣ-тъ като хранѣ за зимно врѣме на спистовныѣ и сиромашкы домове, както и за хубавѣ зимнѣ салатѣ за чревоугодницѣтъ, при това тѣ непа-дѣтъ и скѣпо, стѣга само да ся направятъ как-то трѣба за да траѣтъ. Много и разны спосо-бы има въ соленіето на краставицѣтъ, но най-лесныйтъ и доста хубавыйтъ е слѣдующійтъ:

Най напредъ земи та омый краставицѣтъ до-брѣ съ сладкѣ водѣ, и като постоятъ малко прѣ-ди да изсъхнатъ посолѣ ги съ соль малко и о-стави ги така да постоятъ до 12 часа, слѣдъ това омый ги пакъ (по-сиромашкы и безъ това соленіе быва само съ омываніето). Между това земи та надроби вишневи и джбовы листове, при-готви още и нѣкои душисты травы а най-вече копаръ и манотѣрь, майданосъ и малко джоджанъ (гюзюмъ), приготви качето или какъвѣто ссѣдѣ

имашь, само да не е твърдъ голѣмъ, постели от-
долу доволно вишневы листове и посипи малко отъ
надробенитъ трѣвы, тогазь тури единъ редъ кра-
ставицы, и испълни междинитъ съ надробены-тъ
листовете, а отъ горѣ тури единъ редъ отъ трѣ-
вытъ; пакъ тури редъ краставицы, и испълни ме-
джинитъ 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 добръ. По нѣ-
кога ся случавѣ че отъ разсолтъ потича 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 пинерницата.

Краставицы въ оцетъ.

Като отберешъ краставицѣтъ, накисни ги по-
ловинѣ часъ въ студентъ винентъ оцетъ, послѣ из-
лей тозь оцетъ и налей прѣсентъ. Краставицѣтъ
като ги извадишь отъ оцетѣтъ, тури ги малко
на нѣщо рѣшетчато за да ся оцѣдѣтъ и да по-
завиятъ, послѣ като ги туришь въ гърнето по-
соли ги малко и ги остави до сутринѣтъ. На у-
тринѣтъ извади краставицѣтъ и като ги разре-
дишь остави ги да вѣтрятъ и сѣхнатъ, слѣдъ

което земли та ги избѣрши съ чистъ платненъ
марцалъ и ги натурай наредъ въ каквото ще ги
туришь. На дѣното въ сѣдѣтъ тури укропъ (трѣ-
ва тѣй наричанѣ) босилякъ, страгонъ (трѣва), ро-
жмаринъ, дафинови листове, *) пеперь черъ нѣ-
колко зрънца тукъ тамъ извайтъ и други спра-
ва, слѣдъ това единъ редъ краставицы и пакъ
редъ разны трѣвы както по-горѣ, и като ся на-
пълни сѣдѣтъ свари лютъ оцетъ и го излей на
краставицѣтъ, и като истине, исцѣди го пакъ и
пакъ възвари и го излей горѣщъ още връзь кра-
ставицѣтъ, което не е злѣ и да потретишь.

Понеже за да трайтъ краставицѣтъ за много
вѣрѣмя ся изисква да не ся допуштъ до тѣхъ въздухъ,
за туй конто ся правятъ за държеніе правятъ ся въ
малки сѣдѣдове и ся затулятъ и измазватъ добръ да не
зематъ въздухъ чакъ додѣ потребѣа да ся отворѣтъ.

Салата отъ Цвикло.

Земли та свари цвиклото, или по-добръ опечи
го въ пепель или въ пещъ (на фурѣтъ), защото
по-лесно му ся обѣля кожата; слѣдъ това наръ-
жи го на търкалца и ги натурай въ сѣдъ като
го посипвашъ съ малко чуканъ тминъ или стѣр-
ганъ хрѣнъ, редъ цвикло и редъ тѣнѣкъ тминъ
или хрѣнъ. Послѣ подвари хубавъ оцетъ и за-
лей цвиклото, послѣ закрый сѣдѣтъ съ нѣщо и

*) Ако нѣма всички тѣзи трѣви то колкото имѣ.

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

ГѢБИ ВЪ ОЦЕТЪ.

Червенкитъ и вretienкитъ гѣбы трѣба да ся правятъ въ червенъ оцетъ а всички други въ бѣлы

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

Като подваришь гѣбытъ въ вода не твърдо соженъ, извади ги и ги тури на рѣшетчесто нѣщо да ся оцѣждатъ. А додѣ истинитъ и ся оцѣждатъ, ты подвари най-хубавъ винянъ оцетъ, като туришь гѣбытъ въ него, възвари ги веднажъ хубавичко, и щомъ ги снѣмешъ отъ огньтъ извади ги изъ оцетътъ съ дървенъ лѣжницъ, и ги тури въ ссѣдтъ въ който ще ги държишь. А истинный оцетъ туря *инбиръ*, каранфиль, черъ пиперъ и малко канела (дарчинъ) отъ всяко по четверть на драмъ за 100 драмы гѣби, и като възваришь оцетътъ съсъ всички тѣзи справы, остави го да истине, прѣцѣди го и го излей въ ссѣдтъ врѣзъ гѣбытъ, които, ако ся правятъ за да ся държатъ за много врѣме, трѣба да ся затулятъ и да ся замажатъ въ ссѣдтъ добръ за да не зематъ въздухъ.

Спазваніе на корнелоднытъ овощія.

Рѣпа, морко и други кореніе като искамы да ги спазимъ за зимъ трѣба да ги ископавамы късно есенъ, но прѣди да е хванжло мразъ и на сухо врѣме. Коренитъ трѣба да ся очистватъ отъ листоветъ, но не толкозь на близу, и тогазь трѣба да ги оставямы да полежатъ въ градинитъ на слънце, като ги покрывемъ тънко съ листове, колкото да обсъхне земата по тѣхъ и да ся оброни; ако врѣмято не дава да ся чака това въ градинитъ, то може и подъ стрѣхитъ да стане. Послѣ тѣзи корени ся турятъ въ зимникъ дѣто да не замръзватъ, и тамъ да ся зарыватъ въ пясъкъ.

Моркото трѣба да ся тура на раздалечъ едно отъ друго колкото половинъ прѣстъ и да ся посине съ сухъ пясъкъ. Ако мѣстотъ дава рѣкка и има болъ пясъкъ може да ся тура и легнамо редъ морко, редъ пясъкъ да стане до два педя камаръ.

Миродіята (майданосътъ) трѣба да ся тура съ коренитъ въ пясъкъ права, но до два прѣста единъ отъ други надалечъ. Добръ посадени коренитъ въ пясъкътъ спазватъ пріятныйтъ си дѣхъ и даватъ зеленитъ прѣзъ цѣлъ зимъ, ако бѣде мѣстотъ топло.

Спазваніе на овощія.

Много и разны способи има за спазваніе на

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

Овощія 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 на
прѣтрѣенкы отъ бѣло дърво, размѣсены съ еди-
нымъ часть пепель отъ буково дърво, тѣй шото
да бѣдѣтъ съ туй вещество добръ обепнаны; по-
слѣ да затулишь и замажешъ ссѣдѣтъ добръ
да го държишь на сухо мѣсто. Съ тозь начинъ
тѣзи плодове могатъ да ся спазать съвършенно
прѣсени отъ есенѣтъ чакъ до пролѣтъ, трѣба са-
мо плодове да ся берѣтъ когато не сѣмътъ
добръ озрѣали и да сѣмъ откъснѣты отъ дърво
съ опашкытъ си.

За по-малко нѣщо истытъ овощія могатъ да
ся спазять като ся държатъ до двѣ три недѣли
на сухо мѣсто открыто, а послѣ да ся избержѣтъ
и да ся натурять въ разны ссѣдове още и въ
грьнцы, като ся посипва отдолу сухъ пясѣкъ
ся засипвать отгорѣ съ пясѣкъ тѣй шото овощія
та да ся неопиратъ едно о друго.

Ябълкаритъ за да дадѣтъ на по-простытъ я-
бълкы по-хубавъ вкусъ и по-пріятенъ джѣ, бе-
рѣтъ пролѣтъ много цвѣтъ отъ свирчовичинѣ (бѣзъ
или отъ липѣ та го сушатъ на сѣнѣтъ, но шото
отворено мѣсто дѣто да вѣе вѣтрѣ. И съ тѣмъ
цвѣтове обвивать ябълкытъ.

Спазваніе на пжнеши.

Зелать отъ зимнытъ пжнеши такызы конто
не сѣмъ дозрѣлы, но да не ся и поврѣдены или
натѣрѣны, отрывать гы прѣдпазливо съ чистѣ
кѣрѣхъ и гы турять за день за два на сухо мѣ-
сто. Между това просѣивать дребень пепель, на-
сипвать го въ сухъ бѣчѣхъ или кацѣ и турять
вътрѣ пжнешитѣ, като закрывать всякой единъ до-
брѣ съ пепель. Като навѣшавать бѣчѣхъ или ка-
цѣхъ закрывать ихъ и ихъ турять на сухо мѣсто,
дѣто да не замръзне.

Спазваніе на разны мяса.

За да ся спазять разны мѣса прѣсны и сочны
за много врѣме спомата най-много обвиваніе-
то имъ въ платна наквасены въ лютъ оцетъ, про-
кмыснѣтъ съ пеперь на едро счуканъ и послѣ да
ся закача въ зимникъ на сухо мѣсто и тѣй ка-
то да не ся опира о сѣнѣхъ. Платното трѣба
всякой день да ся снемва, да ся оплакнѣва, да
ся досушава и, пакъ като ся намокри съ оцетъ,
да ся обвива месото съ него.

За да ся прѣдуназва мѣсото отъ буболечкы,
каквото мухы и другы, отрупвать го извътрѣ съ
кропивѣ, дѣто пари и послѣ го обвивать съ пла-
тно, и го попрѣсквать извънъ съ хлѣбно вино
или съ водѣ отъ матичинѣ.

Другы, като обвивѣтъ месото съ копривѣ и

отгорѣ съ платно, засипватъ го въ единъ кѣчка съ просо или пасѣкъ, и го турятъ на студено мѣсто.

Ползува такожде да се тура мѣсото въ кисело млѣко, слѣдъ като му се смене сметаната; въ първыйтъ день мѣняватъ млѣкото два пѣтя, като наливатъ друго млѣко, а прѣзъ другытъ день испослѣ мѣняватъ го само по веднѣжь на день. Млѣкото изсмуква изъ месото крѣвтъ и го прави меко, безъ да отмахва отъ естественнытъ му вкусъ, ако бы че се омые съ студенъ вода прѣди да се тури да се вари. Но не трѣба да се тура месото въ сыроватка, защото тя съобщава на мѣсото киселина.

За дивячь отъ по-едръ родъ, каквото дивы патки, юрдечки и др. могатъ да се спазятъ като имъ извадишь очитѣ и мозѣкъ и испраздинишь вътрѣшноститѣ имъ да ги отрѣмеш съ кърпѣ и да ги напѣляишь съ сухи на едросчуканъ можжевеловы зърна. Ако ли сж птицитѣ оципани, трѣба безъ друго да се свѣжтъ въ чисто платно тѣй щото да не допиратъ едно о друго; слѣдъ това насипватъ рѣжь на дѣното на единъ качкѣ и туратъ птицитѣ, като ги засипватъ испомежду пакъ съ рѣжь, а отгорѣ насипватъ толкозь щото да ги покрѣе до 1 | 4 отъ аршина. Рѣжъта замѣняватъ по нѣкога доста сполучно съ сухъ просѣлянъ пепель.

За спазваніето месо само за нѣколко деня

трѣба да се нарѣже на кѣсове най голѣмы отъ 300 драмы до единъ окѣ, а не повече; кѣсоветѣ ги турятъ въ прѣстенъ (глинянъ) или дървенъ сѣдѣ, посипватъ ги излечка съ съ соль и послѣ съ вѣглищенъ прахъ колкото единъ прѣстъ или два на дебело. Прѣди употребеніето на така спазенното месо трѣба да се омые добрѣ отъ вѣглищата. Тѣй спазено месо бѣва толкозь прѣсно, като да е вчера заклано. — Знаино е че посолаваніето прави месото да трае, но отъ солтъ то добѣва солень вкусъ, за това нѣкои съвѣтуватъ вмѣсто съ съ соль да се натрива месото по-добрѣ съ съ шекеръ.

За поправаніе на месо

Месо което е зело да се разваля може да се поправи ако бы като го туришь да го варишь, да пуснишь въ водѣтъ нѣколко распалены вѣглѣны, или ако, прѣди да го туришь да го варишь, го накиснишь въ водѣ съ нѣколко шепы чуканы вѣглища и послѣ го измишь добрѣ.

Спазваніе на месо чрѣзъ вѣглища.

Като очистишь отъ пепелтъ вѣглищата счукай ги на ѣдръ прахъ, който измый съ водѣ и го изсуши. Месо което искатъ да го спазятъ посредствомъ вѣглищата, по-напрѣдъ го отриватъ извѣтъ на сухо, а послѣ го обсипватъ отъ всякъ страпѣ съ чуканы вѣглища, обвиватъ го твърдѣ яко съ чистъ памукъ, обвързватъ го съ връв-

чицы и го държатъ на прохладно мѣсто. Когато ся обвива месото съ прахътъ отъ въглищата, трѣба да ся внимава до колкото е възможно, щото слойтъ отъ въглищныйтъ прахъ да покрыва равно всичкитѣ повърхнини. По тозъ начинъ спазвано месо може да пролежи нѣколко недѣли безъ да ся развали и безъ да изгуби сочностьютъ си. Прѣди да ся употреби така спазвано месо трѣба да ся омыва всяко парче въ нѣколко воды за да ся очисти месото съвършено отъ полезныя по него въглищны частицы.

Черѣзъ чуканыйтъ въглища също тъй удобно може да ся спази месото и на всякъ дивачъ, още и на домашныйтъ птици.

За соленіе на мѣса-та.

Общи правила.

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

Ако е врѣмето 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 разръжешъ и да го посолишь прѣди додѣ не е изгубило съвсѣмъ топлинѣтъ си. Когато ще солишь месото трѣба да нагорещишь сольтъ, като ѣ туришь на огъньтъ въ прѣстенъ или мѣденъ сѣдъ. Ако ли ще смѣсяшь въ сольтъ и други нѣкои sprawy, каквото шекеръ и гыверджеле, трѣба да гы 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 стига както трѣба, за туй кога ще солишь месо за сушеніе много е полезно да смѣсяшь въ сольтъ и малко шекеръ.

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

общава неприятенъ дъхъ на соленото месо. За туй въ Англіѣ дървенитъ ссѣдины, въ които ще солать месо, ги смолосватъ извѣтрѣ или ги обличать отъ вѣтрѣ съ тънѣкъ листъ отъ крошумѣ. Но смолата е по-добра отъ крошумѣтъ, защото по-неповрежда месото, не остава прѣсолтъ да просмучи ссѣдѣтъ и недопуска да се образува кислота, която съобщава дъхъ 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 кръвь по него, трѣба още да се махвѣтъ и жилытъ, и въ соленіето да се испъзва съсъ соль всяка растрога 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 тъпми да се държи за готовѣ хранѣ на дълго врѣме трѣба по напредъ да се посипе съсъ соль и да се остави да полежи день-два, за да изсмучи изъ него всичкѣтъ кръвь. Прѣсолтъ 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 послѣденъ пѣтъ. Ако се остави месото въ първыйтъ прѣсолъ пораждливъ и завѣжда дъхъ.

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

га е на опытъ доказано, че може токо тѣй просто, като се натуря месото въ ссѣдинѣтъ, да се посипва отгорѣ само съсъ соль; но трѣба само често да се прѣобраща (поне веднѣжъ на деньтъ). Ако кѣсоветѣ се само месо може да обрашашъ отдолнѣтъ странѣ да дойде отгорѣ; но ако месото има отъ единъ странѣ кожѣ (каквото е свинската славина) кѣсоветѣ трѣба само да се поповдигатъ за да се стича прѣсолтъ и подѣтъхъ, а нерастопенѣтъ соль да ѣхъ събирашъ и да ѣхъ туряшъ пакъ отгорѣ. Ако кѣсове отъ свинскѣ славинѣ се турятъ едни връзь други, тѣ трѣба всякой день да се промѣняватъ, и отгорнитѣ кѣсове да се турятъ отдолу, но всякога страната отъ кѣмъ кожѣтъ да се туря на долу.

Има нѣкои които, вмѣсто да солать месото съ сухѣ соль, развараватъ солѣтъ въ водѣ и като истине така направенныйтъ прѣсолъ изливѣтъ го на мѣсото, тѣй щото да го покрѣе съвсѣмъ и го оставятъ да сѣди въ прѣсолтъ. Този способъ на соленіето прѣдстава двѣ леснины; първо че месото губи по малко отъ тежкото си тегланіе; второ че ако бы да сѣди въ прѣсолтъ много врѣме не се прѣсолава, както става при обыкновенныйтъ способъ на соленіето. Това само че той не е за малки количества, въ частны домове, както го употребяватъ по захванѣтъ.

За врѣмето колкото е потребно за обсолаваніе на месото, може да се каже, че малко та-

квизъ късове месо ся случаватъ, които да ся не обсоляватъ достаточно въ теченіето на единъ недѣль. Единъ голѣмъ бутъ или голѣма часть отъ говеждинѣ може да ся държи въ соль десетъ дена по не повече; а за тънки части отъ говеждинѣ и свинниѣ доста сѣ четири 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, таквъзъ месо трѣба да ся държи въ прѣсолтъ до тогазъ до дѣто съвршенно да ся проникне отъ сольтѣ, инакъ слѣдъ нѣколко врѣме, то ще ся развали около кокалытъ. Въ тозъ случай свинскытъ *лопатки* (костьта въ горниѣтъ плешкѣ) и *половинки* трѣба да кыснатъ петъ недѣли въ прѣсолъ; а *бутоветъ* отъ мѣсецъ до 6 недѣли, на споредъ голѣминѣтъ имъ; волскытъ *языцы* трѣба да кыснатъ въ прѣсолъ-тъ 10 дена, а *телешкытъ* недѣль; частитѣ отъ грѣбнакытъ трѣба да кыснатъ на споредъ голѣминѣтъ си отъ десетъ дена до три недѣли.

Мѣрата на сольтѣ ся оврѣдѣля 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 осмъ 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) вода тури 4 и полъ фунта соль, три четвѣрта отъ фунтъ дребень шекеръ и 14 золотника гыверджиле, свари всичко това и го прѣпѣнай добрѣ, 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 прѣпѣня добрѣ, и всякой пѣтъ да ся тура въ неѣхъ една трета часть отъ забѣлѣженнытъ горѣ сольта съ шекерытъ, за да възобнови крѣпостытъ на прѣсолъ-тъ. И пакъ всякой пѣтъ да ся испаря съ зрънецъ и да ся изсушава добрѣ сеждѣтъ въ който ще ся тура прѣсолтъ.

Прѣсолъ за свинскы половинки.

Количеството на сольтѣ, колкото трѣба за половинкытъ отъ единъ свинѣ ся простира отъ 5 до 8 фунта, на споредъ голѣминѣтъ. Едни употребяватъ само простѣ соль, но по-добрѣ е да ся смѣся съ сольтѣ и дребень шекеръ, на фунта соль да ся тура единъ фунтъ дребень шекеръ и 6 золотника гыверджиле. Ако има да ся посолятъ нѣколко половинки, то тази солената смѣсь да ся раздѣли на паве и да ся посипва вътрѣшната страна на всякъ половинкѣ, съ който тя

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

Англійскы способы за соленіе на бутове говеждниѣ и свинниѣ.

1) За два пуда месо земли десеть фунта проста соль, два фунта дребнъ захаръ и една четвъртинъ отъ фунтъ проста селитра и черъ пинеръ и 12 золотника можжевеловы зърна, всички тѣзи нѣща ги счукай и ги смѣси наедно, А бутоветѣ като ги измьешъ, очистишъ и отрыешъ (избършишъ до сухо, да ги посипешъ съ тѣзи смѣсь. Слѣдъ два дни или три дни връзъ бутотетѣ да налѣешъ половинъ фунтъ патока, (*) разведенъ въ едно ведро вода, и въ теченіе на единъ мѣсець да прѣобращашъ всякой день бутѣтъ 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 петь недѣли. Обсоленитѣ вече бутове трѣба да ся избършатъ до сухо и да ся изсушатъ на дымъ.—Останѣлыитѣ прѣсолъ може да служи още за обсоляваніе на лзыцы, грѣбнацы или главы, които по напредъ трѣба да ся продържатъ день или два въ проста соль.

*) Чистъ медъ или сладка жидкость които ся добыва когато варятъ шекерътъ.

2) На едно ведро чистъ вода земли 12 фунта чистъ соль, 6 фунта чернъ соль, 1 фунтъ и половинъ гыверджило и 12 фунта патока. Възвари всичкото на едно, остави го да истине, по-послѣ излѣй прѣсолътъ връзъ бутотетѣ. За да дадешъ на бутѣтъ вкусъ като на дымъ сушенъ, безъ да го сушишъ на дымъ, трѣба да възваришъ въ два штофа вода не много жидка смолъ, като ѣхъ разбърквашъ добрѣ и като истине да ѣхъ налѣешъ неѣхъ въ прѣсолътъ. Това количество прѣсолъ е доста за дванадесеть бута, отъ които всякой да не е по-големъ отъ 25 фунта. Тѣ трѣба да лежатъ въ прѣсолътъ отъ три до четири недѣли, слѣдъ което да ся избършатъ до сухо, да ся обшѣятъ въ дебело платно и да ся закачатъ въ сухъ зимникъ на сушило или въ кылерътъ.

3) Отъ свинниѣ, която е назначена за соленіе, да ся отрѣжатъ всички празны части, за да ся употребяватъ прѣсни, а тлѣститѣ части да ся разрѣжатъ на голѣмы кѣсове (парчета) отъ два до петь фунта всякой. Качето, въ което ще ся соли, трѣба да има затулка (капакъ); то трѣба да ся омые добрѣ, да ся остърже и да ся избърши до сухо прѣди да ся употреби. На дѣното на качето да ся насипе соль и послѣ да ся тури единъ редъ месо, колкото е възможно постиснато, и да ся посипе съ соль, гыверджило и пеперъ, и тѣй да продължава да тура редъ кѣсове и да посипва съ соль между редотетѣ.

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

ЗА СУШЕНІЕ НА ОБСОЛЕНЪТЪ МЕСА.

За да се суши на дымъ обсолено говеждо
или свинско месо трѣба първо да се 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 такъвъ стаѣ дѣто ду-
ха силенъ пронизенъ вѣтръ. Половинкытъ или на-
сѣченнытъ отъ тѣхъ парцалы често гы турать въ
трицы, но то не е толкозъ добръ, защото въ
тѣхъ ся вѣдятъ буболечкы твърде вредителны
за соленото месо. За сжщатъ причинъ не е до-
бръ да се 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-
винкы окачени по гредытъ.

Слѣдъ изсушаваніето, бутове и другы члѣ-

сти трѣба да ся зашійтъ въ дебело платно, или
да ся обвийтъ въ дебелъ жьтъ хартиѣ изсу-
шенъ по-напрѣдъ.

Но отъ всичко най-добръ и особено когато
е за да трае за много врѣме, да ся изсушава ме-
сото издека въ дымтъ отъ суровы смолисты дър-
ва, каквото сж можжевеловы, сосновы, елховы
и борица. Месото трѣба да ся окача на дымни-
кытъ (куминъ, баджъ) доволно високо за да не
пригори, и пакъ трѣба да бѣде запазено да
не кане връзъ него отгорѣ. Когато клонитъ на
дървото ся разгорятъ съвършено, тогазъ огнь-
тъ може да ся поддържа за врѣме само съ опил-
кы или прѣтрѣенкы, които горать тихо но даватъ
силенъ дымъ.

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

ДАТСКА ПРѢСОЛИЦА.

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

золотника гыверджеле и 12 золотника английскы пиперъ, да ся залѣе месото съ него въ нѣкой чистѣ есждѣ или каче, и послѣ въ продолженіе на двѣ недѣли да ся обраща всякой день. Слѣдъ това да ся извади месото, да ся обвържи съ *тесемкы* или да ся зашіе въ платно, и да изсуши споредъ както ся по-горѣ каза. Прѣди да ся употреби за ѣденіе трѣба да ся обиварява единъ часъ или два на споредъ голѣминѣтъ на парчето.

Русска прѣсолица.

1 *Кога ще солятъ месо за трапнѣ, изваждатъ месистыѣ части или, поне, изръзватъ отъ тѣхъ кокалыѣ.* На всякой пудъ говеждинѣ зелятъ отъ 5 до 10 фунта соль и едѣжъ четверть отъ фунтътъ гыверджиле, счукватъ ги много дребно, и съ тѣзи смѣсь натриватъ приготвенѣтъ парчета месо. Послѣ въ чисто каче насипватъ на дѣното соль и на неѣ турятъ говеждинѣтъ на слоеве (редове), като прѣсипватъ всякой слой съ едѣжъ смѣсѣ отъ счуканы наедно, пиперъ, *имбирь* карамфилъ, дарчинъ, можжевеловы зърна и дафиновы листове. Особенно пакъ ся стараѣтъ да втриватъ соль въ праздинныѣ и прорѣзыѣ.

2 *Хвалятъ пакъ слѣдующійтъ способъ, на солѣніето, който сж заели Русситѣ отъ Холландцитѣ.* Натриватъ месото съ смѣсь отъ 32 части соль и 2 части гыверджиле. Турятъ парчетата на месото, притиснѣто едно врѣзь друго, и

повтарятъ туй натриваніе съ соль четыри пѣтъ по велнѣжѣ на недѣлѣтъ. За всякы 15 фунта месо, зематъ по единъ фунтъ соль и съразмѣрно-то неѣ количество гыверджиле. Слѣдъ това посипватъ месото съ трицы, за да обсушатъ всичкѣтъ влагѣ, и го окачатъ въ готварницѣтъ или въ топѣлъ зимникъ да сѣхне. Слѣдъ единъ мѣсецъ то може да ся употребява като просолена говеждина. Тѣѣ обсолено месо трае доволно безъ да ся развали, но само по некога поплѣсѣва.

Хамбургска прѣсолица.

1) Земи задни бедра отъ шесть годишны добръ хранены юцы и като извадишь кокалыѣ изръжи тѣстото отъ срѣдѣтъ на бедрата, а по другыѣ мѣста да си остане. Колкото по-едри бѣждѣтъ частитѣ или кѣсоветѣ на месото, толкозь по-надалечъ ще ся спази да трае. За солѣніе трѣба да бѣде приготвена смѣсь отъ *нахубавѣ*, сухѣ дребнѣ готварскѣ соль съ гыверджиле, като ся тура на всякы четыри шепи соль по единъ лотъ селитрѣ. съ тѣзи смѣсь натриватъ говеждинѣтъ, по всичкыѣ мѣста до тогазь, до когато сольта отгорѣ на месото земе да остава суха. Посолѣното месо го турятъ въ бѣчѣвки както могатъ по-притиснѣто, като натурятъ по-напрѣдъ по дѣното до 30 карамфиловы коренчета, нѣколко дафиновы листа и трѣвѣ отъ градинскы рожяринѣ. На всякой новъ редъ отъ натурѣно

месо да се сыпватъ пакъ таквызъ подправы, като ся варди между късчетата на месото да не остава празно пространство. Изобщо да се набъхти бъчовката съ месото, тъй щото едвамъ да може да и ся тури друго дъно или затулка. Като ся тури бъчовката на хладно мѣсто въ теченіе на чѣтыри недѣли наредъ всякой день да се обраща ту на едното дъно 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, можжевеловы зърна чуканы една четвѣръ отъ фунтъ, дафиновы листовѣ 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, пареждатъ гы наредъ въ бъчовкѣ, като гы прѣсипватъ съ истыйтъ съставъ и съ зърната отъ Англійскый пиперъ.

3) На три пуда говеждинѣ земн соль 10 фунта, гыверджиле 12 золотника, пиперъ 12 золот. можжевеловы зърна половинъ фунтъ, дафиновы листовѣ единъ четвѣръ отъ фунтъ, карамфилъ 2 золот. дарчинъ 2 золот. орѣхче (индостанъ джеви-зи) единъ золотникъ. Като смѣснхъ тѣзи нѣща, които разумѣва ся че трѣба да бѣждѣтъ първомъ счуканы, надробены, разрѣзани и др. да обси-пешъ добръ съ тѣзи смѣсъ отъ всякъ странѣ на-

значенхъ за соленіе говеждинѣ и, като ѣх туришь въ качѣ, да налѣешь на месото възваренъ но истинхъ водѣ.

4) Натриватъ говеждинхъ съ чуканъ шекеръ и ѣх оставатъ да полежи така нѣколко часа. Слѣдъ това натриватъ ѣх съсъ соль като турятъ въ неѣх едно на петнадесетъ (на прим. на 15 драма соль единъ драмъ) гыверджиле и едно на десетъ чуканы можжевеловы зърна и оставатъ така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственныйтъ си прѣсоль, като го прѣобращатъ всякой день; слѣдъ това отриватъ месото, притискуватъ го за единъ день и го затулатъ и замазватъ го въ бъчовкѣ съ лють (кескынь) прѣсоль.

АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛИЦА.

1) Земи готварскѣ соль 4 фунта, гыверджиле $\frac{3}{4}$ отъ фунта и шекеръ 8 фунта. Всичкы тѣзи нѣща трѣба да ся растопятъ въ едно ведро водѣ и да ѣх излѣешь врѣзъ говеждинхъ, приготовленхъ, както ся каза въ горнытъ параграфы. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудъ говеждинѣ, наръзанѣ на части, земн 3 фунта соль, 6 золотника шекеръ и всичко това го натрий на тѣзи парчета отъ месото. Слѣдъ това земн дафиновы листовѣ 2 золотника, пиперъ печуканъ 2 золот., можжевеловы зърна 3 золотника и посоли и съ тѣхъ реченнытъ парчета.

Най послѣ земи 2 золот. дарчинъ, 2 золот. карамфилъ, 2 золот. бадянъ и 2 золот. кышинецъ; та направи отъ всичко това една подваръ и ѿ налей на говеждиятъ. Туря ѿ на хладно мѣсто и употреби ѿ не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсецъ.

СОЛЕНИЕ НА ГОВЕЖДЫ ЯЗЫЦИ.

На единъ пудъ языка земи три фунта соль и три золотника гыверджиле та гы смѣсь, измий добръ языка въ хладна вода и гы натривай съ горниѣтъ смѣсь, а послѣ гы тури въ каче. Като гы оставишъ да полежатъ въ солѣтъ 12 дена оплакни гы въ сѣщыйтъ прѣсолъ, раскочи гы, проеѣтрий гы и послѣ гы суши на дымъ шесть дена.

ФРАНКОНСКА ПРѢСОЛИЦА.

Растопи въ водѣ соль колкото е възможно, и приложи тогазъ и едно на десетъ споредъ солѣтъ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето, тури месото въ водѣтъ и вари го нѣколко часа връзъ утѣренъ огънь, 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.

ПРѢСОЛИЦА СЪ БУЛЬОНЪ.

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

тъ, натривай съ тѣзи смѣсь говеждиятъ, разне-тъ на части. Чистото каче на дѣното посипи го най-прѣдъ съсъ соль, тури тогазъ единъ редъ говеждиятъ, и всякой редъ посипвай съ бдро-счука-нѣ смѣсь отъ пилеръ, набиръ, карамфилъ, дарчинъ, дожжевеловы ягоди, дафиновы листа и дребно нарѣзано цанкло 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 изсти-не да ся налѣе на прѣсолицѣтъ въ качето, а по-слѣ да му ся тури едно търкало отгоръ за да ся затисне добръ.

ВЕСТФАЛСКА ОКАДЕНА ГОВЕЖДИНА.

Избиратъ най тѣстѣтъ и меснатъ говеждиятъ и ѿ разсѣчатъ и нарѣзватъ на късове тежки отъ 5 до 8 фунта, а не повече. Всякой късъ натри-ватъ съсъ сухъ, бѣлъ, очистенъ соль, разсѣе-нѣ съ малко гыверджиле. Слѣдъ това въ продъл-женіе на десетъ дена, пастрятъ говеждиятъ въ хладенъ зимникъ (поницъ, мазъ) като ѿ посип-ватъ пакъ отъ време на време съ дребна соль и гыверджиле, за да попиѣтъ добръ всичкѣтъ къ-сове. За да не загуби вкусъ говеждията, сѣд-жатъ влагѣтъ която излиза отъ неѣ, или подла-гатъ другъ сѣдъ да ся стича въ него прѣзъ пробитото дѣно на сѣдѣтъ въ който е турено говеждото месо. Щомъ ся обсолятъ късоветъ до-

брѣ, туратъ гы въ торбичкы, съшиты отъ кнѣги (хартѣи) безъ колажъ, като гы посыпватъ изоколо съ трицы отъ пшеницѣ или съ мекынѣ (дребнѣ пѣвѣжъ), за това, щото во врѣме на пушеніето да не ся осядатъ сажды и пушѣкъ, на месото. Тѣи завързаныѣ 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 дѣня и ношѣ въ теченіе на 4 или 6 недѣли, а слѣдъ свършваніето на туй врѣме снематъ обвивкѣтъ отъ кѣсовеѣ, окачатъ гы за нѣколко дѣна на хладно мѣсто дѣто вѣтрѣтъ проминува и слѣдъ това вече гы туратъ въ бѣчѣвкы.

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

Приготвяніе на Русскы окачены говежды бутове.

Земѣ заднѣѣтъ четвъртинѣ на добръ ухранено говедо и като изрѣжѣшь костѣтъ, да туринѣш месото, разрѣзано прѣзъ срѣдъ, въ чистѣ, твърдѣ солѣнѣ водѣ и да го възваришь като ся тури въ врѣлецѣтъ и малко шекеръ. Послѣ това ще извадишь месото, ще го окачинишь, за да ся истече прѣсолѣтъ, и като приготвишь малко солѣ

сѣсенѣ съ черъ пиперъ и карамфилъ, да натри-вашъ съ рѣжъ този съставъ както вѣтрѣшиѣ-тѣ тѣи и възшижѣтъ часть на месото. Послѣ стегни месото съ тънкы ѣкы врьвчицы, като започнешъ отъ дебелѣтъ часть, и стягашъ на горѣ яко всякой рѣдъ по $\frac{1}{4}$ отъ дюймѣ-тъ на далечъ единѣтъ отъ другий. Послѣ това тѣ трѣба да ся приберѣтъ и да ся окачатъ да висѣтъ на прохладно мѣсто.

Американскы прѣсолицы.

1) Четыри фунта готварска солѣ, половинѣ фунтъ чистѣ шекеръ, 4 лота гыверджилѣ и 17 кружкы (десѣта часть отъ ведрото) вода да ся свари наедно, и да ся прѣпѣна. Отъ тѣзи прѣсолицѣ и най коравата говеждина става мека, и тѣи обсоленото месо трае нѣколко мѣсецы безъ да ся развади. Но прѣди да ся налѣе на говеждинѣтъ, трѣба, особено ако е въ горещо врѣме, да ся исцѣди крѣвѣтъ изъ месото и добръ да ся натрие въ него чукана солѣ, а послѣ да ся налѣе прѣсолѣтъ студѣнъ на говеждинѣтъ. Младото свинско месо отъ този разсолъ въ 4 или 5 дѣна става твърдѣ меко; но старото и онова което ся приготвя на бутове, трѣба да лежи въ прѣсолѣтъ най малко поне двѣ недѣли. Този прѣсолъ може да ся употреби нѣколко нѣтъ, като му ся по притурва по малко солѣ, та ся възварява и му ся сменя пѣната.

2) Да ся възварятъ четыри фунта готварска

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

Този прѣсолъ много е сгоденъ и за рыба. Ако туринъ рыба да полежи въ него до два мѣсеца, тя става много вкусна. Този прѣсолъ го наливатъ на рыбахъ, която трѣба да е наредена въ бѣчовкѣхъ по обыкновенныйтъ образъ, и посыпана съсъ соль между редовѣтъ.

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

4) 32 части готварска соль и 2 части гыверджиле, да ги стучахъ на дребно и да ги снѣснѣхъ добръ. Тази солена снѣсъ става добра за месо и най вече при вторично соленіе. Ако ли се употребѣ три части гыверджиле, то месото става много червено.

5) 32 части пережженна готварска соль, пол-

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

6) 32 часть готварска соль, 3 части гыверджиле и толкозъ пакъ чукани можжевеловы зърна. количеството на сольхъ която ще се употребѣ за соленіе трѣба да се съразмѣрва съ това, за много врѣме ли се приготвя да трае. Ако употребинъ много соль, соленото месо ще да трае повече, но за това не ще бѣде толкозъ меко. Въ Нью-Йоркъ за солено месо, което се приготвя за въ морскы пѣтъ, зематъ отъ 20 до 26 части очистенѣ или рафинированѣ соль на 100 части говеждинѣ като ѣ притурятъ още двѣ части гыверджиле. За месо което се приготвя за домашно употребеніе стигатъ четири, петъ или шесть части соль и $\frac{1}{2}$ часть гыверджиле на сто части говеждинѣ.

Американскы способи да солятъ и сушатъ бутове.

1) Турятъ нѣколко прѣсени бутове между двѣ широкы дѣски и като турятъ отгорѣ нѣщо тежко да ги притиска оставятъ ги да лежатъ до колкото позволява врѣмето на годинихъ. Слѣдъ това натриватъ ги съсъ соль снѣсенѣ съ единѣ дванадесетѣ часть гыверджиле и пакъ ги турятъ така за нѣколко дена подъ притисканіе. Между това приготвятъ прѣсолъ отъ вода и соль, малко

нѣщо вино отъ гроздіе, тиннѣ, пиперѣ, дафинови листове, можжевеловы зърна и анисѣ. Като възварятъ тѣзи смѣсь, оставятъ ѳѣ да истине, а слѣдъ това като ѳѣ оцѣдятъ отъ талогѣтъ, наливатъ ѳѣ връзъ изваденыѣ отъ притискѣтъ и натурены-тѣ въ каче бугове, тѣй що тѣ да бѣдѣтъ свѣршено покрыти отъ този прѣсолѣ, въ който гы и оставятъ за двѣ три недѣли.

Слѣдъ като ся измине този срокъ изваждатъ гы отъ прѣсолѣтъ и гы раскачатъ да ѣсѣхнатъ: а когато ѣсѣхнатъ свѣршено, прѣнасятъ гы въ обыкновенното мѣсто за сушеніе на дымѣ, или гы сушатъ надъ пушакѣ отъ зелени върхари на можжевелникѣ и други ароматны трѣвы, като повтарятъ този пріемъ нѣколко пѣтъ, додѣто ѣсѣхнатъ надъ дымѣтъ както трѣба. Слѣдъ това гы пахранятъ съ гѣсты виняны дрожжи (тригья) и като гы просушатъ, турятъ гы за спазваніе въ пепелъ или въ сухо сѣно,

2) Прѣсолѣтъ за буговетѣ може да ся приготви и по други начинѣ, а именно: да смѣсишь чѣтыри фунта готварскѣ соль съ единѣ фунтъ дребенъ шекерѣ и половинѣ фунтъ гыверджеле, на тѣзи смѣсь наливатъ толкозъ водѣ, колкото трѣба да ся растопи добрѣ. Слѣдъ това земи седмъ золотника на едро нарѣзанъ червенъ пиперѣ отъ сухы чушкы и толкозъ *ирный корень* та гы зашій въ единѣ платнянѣ торбичкѣ и ѳѣ тури въ горнѣхѣ смѣсь на прѣсолѣтъ и го тури да ври

около половинѣ часѣ. Най послѣ, като оставишь прѣсолѣтъ да истине, оцѣди го отъ талогѣтъ и го излѣй на буговетѣ, като пазишь при това горѣописанныѣ прѣдосторожности.

Твърдѣ е полезно прѣди това буговетѣ, когато да ся турятъ въ прѣсолѣтъ, да гы оставишь да кыснатъ день или два въ твърдѣ студенѣ водѣ, и ако е възможно да гы държишь на ледѣ; отъ това тѣ добыватъ по-добрѣ вкусъ и месото имѣ быва помекѣ.

3) Като нарѣжишь на плоскаты кѣсове задныѣ части отъ свинѣхъ, измый гы въ студенѣ водѣ, земи тогазѣ на пудѣ свинско месо по 3 фунта соль и по 3 золот. гыверджиле, смѣси гыверджилето съсъ сольтѣ, натрий съ тѣхъ всякой бутѣ и гы тури въ каче да стоятъ шесть дѣна. Слѣдъ туй врѣме натрий гы вторый пѣтъ и остави гы да лежатъ още шесть дѣна слѣдъ това тури на всяко ведро отварнѣ водѣ по три фунта соль, възвари водѣтъ, изстуди ѳѣ и залей съ нейъ свинското месо да стои дванадесетъ дѣна, като прѣввърлашь всякой день отгорни-тѣ кѣсове отдолу, а отдолнитѣ отгорѣ. Послѣ омый гы пакъ въ сѣщый-тѣ прѣсолѣ и окачи гы за единѣ недѣлѣхъ на вѣтрѣ на студено мѣсто, а като ся провѣтрятъ суши гы на дымѣ 12 дѣна.

4) Като ся отрѣжатъ буговетѣ, да ся очистятъ добрѣнце, да ся измыѣтъ съ водѣ и да ся турятъ въ каче. Между това разстопатъ въ едно

ведро врѣлъ водѣ (сѣразмѣрность за 4 бута) 8 фунта готварскѣ соль и една лъжицѣ литроваца (прѣчистено) гыверджиле, и слѣдъ изстиваніе то имѣ да се излѣжѣ на бутовеѣ, като се прибавя по една лъжичкѣ простѣ и Англійскій пиперъ, двадесетъ дафиновы листовце, една лъжичкѣ кориандръ и половинѣ лъжичкѣ звѣзднестъ анисѣ. Когато прѣсолицата дойде да закрѣе бутовеѣ, да се затули качето отгорѣ и да се затисне, и ако е лѣтъ да се тури на ледѣ, а зимѣ да се тури въ зимникѣтъ и да стои 6 недѣли. — Слѣдъ изминуваніе то на този срокъ да се извадятъ бутовеѣ отъ прѣсолицѣтъ и да се окачатъ за два дни на сѣнкѣ да провѣтрятъ; а послѣ, като се обшіятъ съ хартиѣ да се окачатъ на дымникѣтъ.

5) На единѣ пудъ свинникъ земи 6 фунта соль, 6 золотника гыверджиле и 12 золотника шекеръ. Направи отъ тѣзи смѣсъ прѣсолицѣ и налей ѣ на свинникѣтъ. Когато тя се просоле, извади ѣ изъ прѣсолицѣтъ, тури ѣ въ качето и ѣ прѣсипи съ трицы. Слѣдъ това като ѣ сушишь на дымникѣтъ пастри ѣ въ трицы.

Какъ се приготвятъ бутове по вестфалскій манеръ.

1) Обмый бутовеѣ съ очистено хлѣбно вино, обсыпи ги отъ всякъ странѣ съ прахъ, съставенъ отъ единѣ фунтъ промыѣ соль, 20 зо-

лотника гыверджиле, 10 золот. пиперъ, 5 золот. карамѣль и 5 золот. сандалъ. Слѣдъ това тури ги въ чисто каче, посыпвай ги съ този прахъ като имѣ притурашь дафиновы листовце и надробны чесновы главы; покрый ги тогазъ съ дебелоплатно и ги остави за цѣлъ мѣсецъ въ зимникѣтъ. Слѣдъ като се измине това врѣме, прѣмий бутовеѣ и ги прѣмѣсти въ другы бѣчовкы, които се допълнятъ съ тригмыѣ отъ вино. Слѣдъ 15 дни извади ги изъ бѣчовкѣтъ, истрый ги добрѣ до-сухо, обмый ги въ халваджійскѣ хартиѣ и ги окачи на дымникѣтъ, дѣто ще се пушатъ по толкозъ високо, щото дымѣтъ да стига до тѣхъ не горѣщъ. Туй пушеніе се продължава отъ 4 до 6 недѣли на споредъ голѣминѣтъ на бутовеѣ. Слѣдъ това земи една отъ еднаѣтъ странѣ издѣпенѣ бѣчевкѣ, забий отвѣтрѣ на здравето дѣно гвозди, та закачи бутовеѣ, захлуни ѣ тогазъ откъмъ издѣпенѣтъ странѣ, но да бѣде подпѣжѣта малко отъ земѣтъ на подложкы, тури тогазъ малко огънь отдолу та гори на него можжевельникъ или можжевеловы зѣрна. Като потворишь таквозъ окадеваніе петъ или шесть пѣтя, земи тогазъ бутовеѣ та ги зарови въ просѣанъ пепель, въ който ги и дрѣжъ до употребеніе.

2) Бутовеѣ ги тури единѣ врѣзъ другы въ дълбоки чебѣри или качета, като ги прикрѣмъ съ соль, гыверджеле и съ не много дафиновы листовце, и ги остави тѣй за четири или петъ

дена. Слѣдъ това направѣ твърдѣ гѣстѣ прѣсолицѣ отъ водѣ и соль, облей бутуетѣ тѣй, щото да гы закрѣе съвършено прѣсолицата. Като ся измиютъ три недѣли извади бутуетѣ и гы и намыси въ чистѣ кладенчевѣ водѣ за 12 часа. Слѣдъ това окачи гы за три недѣли на дымъ, като туряшь на огъньтъ да горятъ вархари отъ можжевельникъ.

3) Въ дървенѣ ссѣдѣ натурай единѣ редѣ говеждинѣ, натрупана съ трѣвѣ душицѣ (простѣ риганѣ) намыснѣтъ въ лють оцетъ и дребно-счукантъ пиперъ. Връзъ говеждинѣтъ натурай бутове, но да сѣ до колкото трѣба посолены испонапрѣль, а връзъ тѣхъ тури пакъ говеждинѣ съ душицѣ, пиперъ и другы люты трѣвы.

4) Земи чукантъ соль, насыпи ѣхъ на дѣното въ каче или въ бѣчевкѣ, и на този настелъ отъ соль тури бутѣтъ съ кожата на горѣ и го засипи съ съ соль. Връзъ този бутъ тури другъ, засипи го съ съ соль и продължавай тѣй да гы туряшь единѣ връзъ другы, но като приназвашъ щото бутуетѣ да ся неопиратъ единѣ о другъ. Слѣдъ това да засипешъ всичкѣтъ массѣ съ съ соль тѣй щото бутуетѣ да ся невиджатъ. Като гы оставишь въ продълженіе за петъ или шесть дни въ солтъ, прѣмѣсти гы въ другъ ссѣдѣ; да туришь на дѣното тѣзи които сѣ были отгорѣ, и да гы солишь пакъ тѣй сѣщо както и понапрѣдъ. Слѣдъ 12 дена извади гы, очисти отъ

тѣхъ всичкѣтъ соль и гы тури на въздухъ за два дни. На третій день помажи гы съ кравіе масло и гы окачи на дымъ да седятъ единѣ недѣль. Слѣдъ това сними гы пакъ и намажи гы съ смѣсъ отъ кравіе масло и оцетъ, и скѣтай гы; та-крызъ бутове не ся боятъ ни отъ червен, ни отъ никаквы буболечкы.

Французскый способъ за приготвяніе на сланина.

Земи прѣсенѣ свинскый хубавъ бутъ, натрий го добръ отъ всякѣ странѣ съ изсушенѣ и стритѣ на прахъ соль и го тури въ единѣ турбѣ; между това ископай въ зимникѣтъ единѣ трапъ дълбокъ до единѣ лакѣтъ и като постелишь отдолу сламя, тури на сламятъ турбичкѣтъ съ бутѣтъ и засипи трапѣтъ пакъ съ съ прѣстъ. Слѣдъ единѣ недѣль извади бутѣтъ и като очистишь полуразстопениятъ соль, натрий го изново съ сухѣ и дребнѣ 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 единѣ мѣсець, но да ся неминува испомежду новече отъ недѣль. Слѣдъ изминуваніето на мѣсець, извади бутѣтъ отъ трапѣтъ и го тури на скенджѣ (притисни го съ нѣщо) да сѣди единѣ день, но да не бѣде много притиснѣтъ, за да не му ся исцѣди всичкыйтъ сокъ. Подирѣ омый бутѣтъ и като го обвѣнешъ въ сѣно, изсуши го до-

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

Маницка Сланина.

Кыснатъ бутоветъ въ водѣ цѣлы дѣне и слѣдъ това като источатъ водѣтъ, поливатъ ги съ прѣсолицѣ направенъ отъ растопенъ въ достаточное количество водѣ 2 фунта и половинѣ солъ $\frac{3}{4}$ отъ фунта дребенъ шекеръ, 32 золотика гыверджиле и петъ золотика аиръ (асонъ satanus) (послѣдното го турятъ въ прѣсолицѣтъ, обвито въ тънка кърпѣ,) и ги оставятъ да кыснатъ въ тази прѣсолицѣ три недѣли. Слѣдъ като ги извадятъ отъ прѣсолицѣтъ бутоветъ сушатъ ги на дымъ ошчо тѣй, както и вестфалскытъ.

Соленіе и пушеніе на свинско месо.

1) свари на лекъ огнь прѣсолицѣ, като туряшъ на едно ведро чистѣ водѣ 6 фунта готварскѣ солъ, 1 фунтъ счукавъ шекеръ и 6 лота гыверджиле; когато варишъ прѣсолицѣтъ да ѣхъ прѣпѣяшъ, и като изстине, студенѣ да ѣхъ излѣѣшъ на месото, тѣй-що то прѣсолицѣта да го покрѣе съвършенно. Нѣкои кѣсове отъ свинското месо ся просолаватъ въ продълженіе на 4 или 5 дена, но за бутоветъ, и особено ако сѣ голѣмы, трѣба да кыснатъ отъ 2 до 3 недѣли. Прѣди да ся тури месото въ прѣсолицѣтъ трѣба да му ся иецѣди всичкѣтъ крѣвъ до чисто, да ся измѣе добрѣ и да ся отрѣе.

2) Като купувашъ хранены свиніе, трѣба да узнавашъ не сѣ ли хранены съ бардѣ (гѣстота която остава отъ жито или рѣжъ отъ които варятъ ракъѣ), защото тѣхното месо бѣва жилаво. Най-добро е месото отъ свини хранены съ папуръ (мисиръ) или съ грахъ.

Когато свинята е докарана отъ друго мѣсто трѣба да ѣхъ оставишъ да си поchine една нощъ и на другый дѣнь да ѣхъ колашъ. Ако ся забѣлѣжи въ вътрѣшностѣтъ нѣкой циркъ трѣба да ся изрѣже, а дребнытъ прищкы въ месото не кусурятъ.

Като ся нарѣже месото на кѣсове постѣпватъ съ него сѣщо тѣй както съ говеждинѣтъ, съ тази само разлика че за свинското месо ся изисква повече солъ и гыверджеле, а по-малко трѣвы и кореніе.

Бутоветъ при берцовытъ кости, дѣто месото ся отдѣля нѣколко отъ костѣтъ, патриватъ ги доста добрѣ съ гыверджеле, съ чукавъ пиперъ или каранфилъ; тѣй сѣщо правятъ и съ лопаточнытъ кости.

Турятъ бутоветъ по-напрѣдъ въ качѣ, на дѣното на което най-напрѣдъ насипватъ солъ, и тогазъ връзъ бутоветъ турятъ другытъ части на свинското. Крѣхтиятъ и оиѣзи части съ костѣтъ ги турятъ отгорѣ за да е лесно да ся зематъ за употребеніе. Когато ся наслага всичко и ся улегне добрѣ, качето го затулятъ съ похлу-

накъ който натиснуватъ връзъ. месото добръ съ камъни. Месо-то трѣба да лежи въ достаточна прѣсолицѣ три или четири недѣли и слѣдъ това го окачатъ на дымъ. — За да бѣждатъ буговетъ сочны, вкусны и да иматъ добръ цвѣтъ, трѣба щомъ ся извадятъ изъ разсолтъ прѣди да ся окачатъ на окадаваніе да ся нажулатъ добръ съ трици.

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

Трѣба още да ся варди и това да ся непроизва месото съ връвъ и да ся окача за неѣ, защото твърдѣ е възможно връвта да прѣгори и да падне месото.

Свинскыѣ языци ако не ся наскѣтъ да ся турятъ въ наденицытѣ, могатъ и тѣ да ся турятъ въ прѣсолицѣ и да ся сушатъ.

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

Мало-Русскѣ славинѣ.

Като отдѣлятъ тлѣстото на едно съ кожтъ

и го нартзатъ на парчета, натриватъ го съ съ соль, като турятъ на всякы петъ фунта соль по 7 или 8 золотника гыверджиле; послѣ натурятъ парчетата въ каче, като ги посипватъ съ остаткыѣ отъ натриваніето соль, турятъ връзъ тѣхъ единъ дѣскѣ и затиснуватъ съ единъ голѣмъ камъкъ, а че турятъ качето на студено мѣсто. Подиръ единъ мѣсець изваждатъ парчетата отъ качето, натурватъ ги въ чистѣ мѣхъ (гулумъ) или въ дебелѣ платнянѣ турбѣ и ги окачатъ да ся провѣтриватъ. — Ще каже, че мало-Русскыѣ правятъ славинѣтѣ ся както по насъ, съ тѣзи само разницѣ че въ соленіето смѣсатъ и гыверджиле и слѣдъ мѣсець ѣѣ изваждатъ отъ качето. — Хубавата и съвершенно готовата славина стои ужьлна и има единъ пріятенъ дѣхъ.

Сырѣ отъ месо.

Щомъ заколятъ свинѣтѣ и ѣѣ очистятъ, зематъ главѣтѣ на едно съ тлѣстото отъ вратѣтъ ѣѣ и петъ фунта обсолено говеждо или свинско месо или свинняѣ, та го турятъ въ котелъ, заливатъ го и го варятъ силно, додѣ вече земе месото да ся дѣли свободно отъ коститѣ. Тогазъ го изваждатъ ѣѣ, като го оставатъ да истине добръ, надробиватъ го на дребно, или го наскѣватъ на тънky жычкы споредъ както ся кѣса на възъ единъ странѣ. Зематъ тогазъ двѣ шепы соль, по единъ шепѣ маіоранъ и ружмаринъ, малко пиперъ червонъ или черъ и е-

данъ лотъ карамфилъ, всичко добръ счукано и прѣсѣяно, и всичко това го смѣсятъ и го объркватъ добръ съ месото. Слѣдъ това зематъ желудокътъ (патето) на истѣтъ закланъ свинѣ, очистенъ и измытъ добръ и, като го напълнятъ съ горніѣтъ смѣсъ, зашиватъ го добръ, турятъ го тогазъ пакъ въ единъ котелъ или тенджеръ съ водѣ, та го възваряватъ изново; но вардатъ да ся непукне желудкътъ, защото тогазъ сыртъ развали 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 тежестъ, тъй що отъ десетина омы тежестъ изнай-напрѣдъ да стигне до стотинѣ пай-послѣ; но все пакъ съ привардваніе да ся не пукне и смаже сѣвсѣмъ сыртъ, а само да ся поплоче. Подиръ два дни сыртъ бива готовъ за употребеніе, а спазванъ може да трае и единъ годинѣ безъ да ся развали.

Вяленіе на месо.

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

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

Изсушеното така месо прилича на гледъ на варено. За да ся спазва по-добръ слѣдъ свършеніе на просъхваніето, намокреватъ всякой късъ въ гжстъ растворъ отъ бульонъ и пакъ ги турятъ на сушильніѣтъ, дѣто ся испарява всичката влажностъ отъ късоветъ, а на повърхността на месото остава гладкъ и лъскавъ настелъ отъ засъхнѣла студенинѣ.

Прѣди да ся употребѣи месото трѣба да ся измыва студенината отъ късоветъ съ водѣ и като ся покысне обмытото месо до два часа въ прѣснѣ водѣ, въ нейъ и да ся вари за ѣденіе. Накъснѣтото месо ся сварява обыкновенно въ петъ минути и, като му ся турятъ приличныѣ подправы, има почти такъвъ вкусъ и таквъжъ мекоствъ както и прѣсното месо.

Какъ ся суши дивячъ на дымъ.

Трѣба отъ дивячѣтъ да ся исцѣди кръвта колкото е възможно по добръ, слѣдъ това, като ся очисти, да ся отрие до сухо съ платна, и тутакъ ся да ся тури въ соль, смѣсенъ съ можжевеловы зърнѣ, тминъ, естрагонъ, дафиновы листове, съ пеперь и карамфилъ. Като просѣди въ солѣтъ си месото на дивяча една педѣла, да ся извади и да ся окачи на лекъ дымъ.

Дивыѣ мисиркы и дивы пѣтки голѣмы и мал-

кы, очистены отъ перата и леко опърлены ся разръзватъ на двѣ, послѣ ся снema кожата имъ съ ножъ, а месото, крылѣтъ и краката ся отдѣлятъ отъ коститѣ (освѣнь воденичката и дробоветѣ и вѣтрѣ въ тѣхъ): даже и жилытѣ прибаватъ на месото, тѣй щото птицытѣ да иматъ съвършенно круглы видѣ; слѣдъ това солятъ ги и ги държатъ въ солѣтъ само за два дни, като ги прѣпосыпватъ съ дребно счуканы можжевеловы зърна, съ орѣхче (индостанъ джевизи), каранфилъ и пиперь, и като ги наслагатъ едно врѣзь друго добръ наставены, обшиватъ ги съ дебело платно. Послѣ ги притиснуватъ подъ нѣщо, за да станѣтъ по площены, и ги държатъ за нѣколко дена на дымъ отъ можжевельникъ или хвастіе. Послѣ ги скѣтватъ на таквозь мѣсто, дѣто минува въздухъ; а когато ще ся употребятъ, распаратъ та ги изваждатъ, нарѣзватъ ги на късове и ги готвятъ. Дребнитѣ птичета не носятъ повече отъ два три часа соленіе.

Половинкы отъ гѣскы сушены на дымъ

Едри паткы или гѣскы, като ся отхранятъ колкото е възможно по-тѣсто, заколи оципи и опърля ги, послѣ очисти ги и ги омый, разсѣчи ги на половины и ги натрий добръ съ соль; но въ солѣтъ на единъ фунтъ да туряшь по три золотника гыверджиле. Слѣдъ това тури ги въ единъ сѣждъ и, като ги покрывеши остави ги три

дни. Въ теченіето на туй врѣме по голѣмата частъ отъ солѣтъ ще ся растопи. Послѣ половинкытѣ мокры още отъ разсолѣтъ, обсыпи ги и ги обвадай съ трицы, така щото да ся не вижда месо, ни тѣстина, и като ги прѣвържишь съ врьвчицы на кукичкы, покачи ги за осемъ дена да съхнѣтъ на дымъ, но до толкозь на раздалечъ отъ огньтъ, щото тѣстинѣтъ на половинкытѣ да не може да ся топн. Слѣдъ сушеніето на дымътъ раскачи половинкытѣ тѣ още за осемъ дена на въздухъ, за да извѣтрѣѣтъ, но на таквозь мѣсто, въ което не проникватъ слънчевы зары. Испослѣ отрий трицытѣ и скѣтай половинкытѣ, като ги туришь на сухо и прохладно мѣсто.

Отъ таквозь приготвяніе гѣскытѣ извѣнь ставатъ желты, а извѣтрѣ месо то бѣва червено съ бѣлы тѣстинѣ: тѣ могатъ да трайѣтъ дълго врѣме 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 биешъ силно съ дървенъ бухалка до тогазь додѣто всичкото месо стане алено. Тогазь го настѣчи и сдоби добръ съ сѣчкѣтъ (сатъръ). Слѣдъ то-

ва земи 12 фунта свинско сало, нарѣзано испо-
напрѣдъ на дребнины кѣсченца, 1 фунтъ соль $1\frac{1}{2}$
золотника гверджиле, 5 золотника ѣдро счукавъ
пиперь, 3 золотника карамфилъ, натурай всичко
това въ корытото при надробеното месо. Земя
тогазъ единъ *штофъ* водѣ надrobi надъ пей
много ситно една глава червенъ лукъ и остави
така водѣтъ да постои съ лукътъ до единъ че-
тверть и послѣ излей водѣтъ съ лукътъ връзъ
месото и тогазъ земи та съ рѣцѣ омачкай и о-
мѣси добрѣ, като тѣсто, всичкѣтъ тѣзи смѣсь,
додѣто са размѣси всичко хубавѣ. Слѣдъ това
занесъ корытото съ омѣсеното месо на прохла-
дно место и го остави тѣй да сѣди единъ день.
Съ туй вещество натѣпкуватъ колкото по добрѣ
и равномерно приготвени-тъ черва, завръзватъ
гы, сушатъ гы, и въ съхнятіето първый и вто-
рый день гы и растакатъ вечеръ съ една обла
кѣсъ точилкѣ за да се поплочватъ малко и да
се испъва за да не остава праздно мѣсто въ
червата.

Месна наденица (кървавицѣ).

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

малко чесновъ лукъ, и като напълватъ червата
съ туй смѣшеніе, възвариватъ гы и гы ядѣтъ,
защото по трай за много.

Сборни наденицы.

Земя по 4 фунта говеждо и свинско месо
надrobi го на дребно, притури му 27 золотника
соль, 8 золотника ѣдро счукавъ пиперь, малко
тминъ (кыміонъ?) и лимоновъ корѣ и два фунта
сдробено на дребно сало и напълни червата.

Италиенскы наденицы.

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

Холманскы наденицы.

Надrobi свинско месо на дребно, подправи го
съсъ соль и разны други бахарин, споредъ както
си искашь и, като го счукашь въ стѣпъ (чутурѣ)
добрѣ, направи наденицытъ. Слѣдъ това свари
прѣсолъ толкозь силенъ, щото да не потънѣва
айце въ него, и, като изстине, натурай вътрѣ на-
деницытъ. Въ този прѣсолъ наденицытъ могатъ
да лежатъ около половинъ години безъ да се
повредятъ. — За ѣденіе тѣзи наденицы гы пѣр-
жатъ въ кравіо масло.

Французскы наденицы.

Земь черныйтъ дробъ на свинѣтъ и *подчревникъ*, одери кожѣтъ, свари всичко това и го надроби на дребни кѣсченца, като притуришь намыснѣтъ въ млѣко и прѣзъ сито прокаранъ бѣлъ хлѣбъ или пшметъ, кышнець, разны бахарѣи и миризливы трѣвы, още и скѣлцанъ и въ кравѣ масло опърженъ червенъ лукъ. Като замѣсишь всичко това съ свинскѣ кръвь, направи наденицы. Тѣхъ ги варятъ на слабъ огнь въ ошѣзъ и сътъ отварѣ въ коѣто е врѣлъ дробѣтъ и кожѣтъ, и ги просолаватъ.

Наденицы отъ черъ дробъ.

Свари въ водѣ черъ дробъ отъ свинѣ, и като изстине, стрѣй го на *теркѣ*. Слѣдъ това надроби бѣлъ дробъ отъ свинѣ, салникѣтъ и частъ отъ *подчревникѣтъ*, като смѣсишь съ него мекушь отъ бѣлъ хлѣбъ, разны бахарѣи, и туй смѣшеніе намыси го въ тлѣсть отварѣ отъ свинско месо, направи наденицы и отвари ги както ся по-горѣ каза. Тѣзи наденицы, могатъ да траѣтъ цѣлъ зимѣ.

Нѣмскы кнакъ-вурстъ.

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

ся наѣче месото много на дребно, притуратъ му тогазъ и малко сало, парѣзано на кѣсченца като грахъ, посолаватъ ги тогазъ съ соль, гыверджиле, пиперь, тминъ и маіоранъ и натѣкуватъ съ тѣзи смѣсь свинскы черва.

Болонскы наденицы.

Надроби на дребно свинско сало и говеждо месо безъ тлѣстияхъ, зети по равно; слѣдъ това надроби на кѣсченца прѣсно свинско сало, тури го въ водѣ да пораспухне, смѣси го съ месото, притури пиперь, чукавъ 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 наизва окаченѣ на прѣчки, като ся намаже по-напрѣдъ съ шарланъ и посыми испослѣ съ счуканы и прѣсѣяны — дарчинъ (канелѣ) карамфилъ, пиперь, кардамонъ, инбиръ, туратъ ихъ послѣ въ вещь или въ собѣ, по прѣчкытъ съ рыбѣтъ да ся подигнѣты съ нѣщо надъ подѣтъ на пещѣтъ, тогазъ натурѣй испрѣдъ рыбѣтъ сламѣ и ихъ запали, и щомъ сламѣтъ пламне силно, да ся затуля капакѣтъ на пещѣтъ, а щомъ начне да загасва сламата, да ся оттуля капакѣтъ, и туй да ся повта-

ра до колкото пята е нужно да стане.

2) Като испоринъ рыбѣтъ посоли ѿ и ѿ остави съсъ сольтъ два дни или три дни. После земли едно каче, нарочно направено да има на дъното му дупки, захлуни качето на долу съ устата връзъ подложки до половинъ аршинъ надъ земѣтъ. Земли тогазъ та прѣзъ дупкы на дъното надвѣси рыбѣтъ въ качето; или може качето да бѣде съвсѣмъ безъ дъно и рыбата на низана на тоежки, безъ да се опира единъ о другъ, да се турятъ тоежкы отгорѣ тѣй що, рыбата да виси въ качето; завий тогазъ отгорѣ качето съ забулой, подпали тогазъ отдолу огънь съ дѣбовы листове и можжевеловы върхариѣ или отъ други смолисты дръвѣя. За два дни или три дни рыбата завялава и се просушава, тѣй щото на сухо мѣсто турена може дълго да трае безъ да се поврѣди. За таквозъ сушеніе на дымъ сѣ способны тлѣстыѣ рыбы.

3) Голѣма, повече отъ 4 фунта, рыба слѣдъ като се очисти, разрѣзва се и по гърбѣтъ отъ горѣ до долу, а по-малкыѣ само распаратъ и очистятъ отъ вътрѣшностьтъ. Слѣдъ това омыватъ ѿ чисто и ѿ отриватъ съ кърпы до сухо, натриватъ ѿ добръ съсъ соль, особенно извътрѣ, и като ѿ турятъ въ каче, притисватъ ѿ добръ. И като простои рыбата въ сольтъ единъ или два дни, растягатъ ѿ на тоежки, обвиватъ ѿ въ кнѣсъ и ѿ сушатъ два дни или три

дни надъ хврастіе или още по-добръ надъ можжевельникъ, като се варди, щото той да пуши повече а не да пламти.

Сушеніе и опушваніе на щукѣ.

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

Когато ще ѿ варятъ, рѣжатъ ѿ на кѣсове, заливатъ ѿ съ студенъ водѣ и ѿ готвятъ, безъ да оставятъ водѣтъ да ври силно и ѿ слагатъ съ растопено кравіе масло, съ кисло зеліе или съ другъ зеленина, а по нѣкога съ соусъ или съ горчицѣ.

Марината рыба.

1) Земли осетринаѣ или другъ рыбѣ, нарѣжи ѿ на рѣзнове, посыпи всяко кѣсче съсъ счуканъ млѣченъ писметъ, размѣсенъ съ хубаво ѣдро брашно, и слѣдъ това като опържешъ рыбѣтъ на тиганъ въ масло, но да не бѣде маслото твърдѣ много, и тѣй спърженъ тури ѿ на другъ ссѣдъ да истине. Слѣдъ това възвари хубавъ оцетъ съ

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

2) Рыбѣ коѣто се 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 се опече и истине, турятъ ѣхъ на редове въ бѣчовкѣ, исплаккѣтъ по-напрѣдъ съ оцетъ и пиперь, а на дѣното да се турятъ дафиновы листовѣ, рожиаринъ, лимоновы коры, пиперь и карамфилъ, — като се натрива всякой редѣ отъ рыбѣтъ съсъ същитѣ подправы и да се гледа щото отгорнійтъ настелъ да бѣде подправы, сирѣчь дафиновы листовѣ, рожиаринъ и дрѣ. Тогазъ задѣни бѣчовкѣтъ и прѣзь вранѣтъ, залей рыбѣтъ съ възваренъ и истиняль хубавъ винянь оцетъ, затули добрѣ и

вранѣтъ, занесъ бѣчовкѣтъ въ зимникътъ и вѣякъхъ недѣльхъ прѣобрацай отъ едного дѣно на другого. — Така направена рыбѣ може да простои нѣколко мѣсеца безъ да се развали.

Приготвяніе на домашенъ хайверъ.

Ако живѣешъ край рѣкъ или край нѣкое езеро, дѣто се вѣди много рыба, можешъ да си правишь и домашенъ хайверъ. Той става на зърна и смачканъ.

1) *Хайверъ на зърна*. За да отдѣлишь отъ хайверътъ кожицѣтъ и крѣвнытъ сосуцы, трѣба да го протрѣмьшъ прѣзь рѣшето, надѣ едно корыто или надѣ *балейкѣ* и тамъ да го просолишь като употребишь на всякой фунтъ хайверъ по 12 злотника соль. Хайверътъ да го оставишь да лежи въ сольтъ единъ часъ врѣме, а послѣ да изсыпешъ въ гѣсто сито изъ което да може да се истече прѣсолътъ, но зрѣнцата да се не промѣкватъ; слѣдъ това турятъ хайверътъ въ бѣчовкѣ които и затулятъ добрѣ.

2) *Смачканъ хайверъ*. За да му отмахнешъ кожицѣтъ на жилчицѣтъ, суровыйтъ хайверъ прокарай го прѣзь рѣшето. Слѣдъ това тури го за половинъ часъ въ лютъ (кескынъ) прѣсолъ, но тамъ трѣба често да го испитвашъ, като растрѣвашъ хайверътъ между палцы, не ставали той отъ това мѣтенъ. Щомъ забѣлѣжишь това изсыпи го на сито за да се оцѣди. Слѣдъ това, тури хай-

верьтъ въ платнянѣ торбичкѣ и го исцѣди силно, щото да истече изъ него всички прѣсолъ. Испослъ натурай го въ бѣчовкѣ, и, като го притиснешь добръ, задъни бѣчовкѣтъ и ѣхъ засмоли добръ да не влѣзва отъ нейдѣ въздухъ.

Спазваніе на смачканъ хайверъ.

За да спазятъ смачканъ хайверъ да не изсъхнува, обвиватъ го обыкновенно съ платно на-квасено съ масло; но понеже маслото лѣтъ се вгорчава, то може хайвертъ да се обвива просто въ платно на-квасено съ водѣ и да се пазятъ 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: прѣсенитѣ яйца потъиватъ въ водѣтъ, а разваленитѣ плуватъ отгорѣ. Ако яйце турено на срѣщу свѣщѣтъ ся ся оказва чисто, просвѣтнува и нѣма поврѣдено въ черупкѣтъ, то е сгодно за траяніе.

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

та; слѣдъ това да ся приготви вода отъ варъ като млѣко, за което зематъ негасенъ варъ и ся залива постепенно съ водѣ; тѣй огасеный варъ ся разводнява малко по-малко съ водѣ до гжстотѣ на жиждъ или кашѣ, на който, като ся палѣе още вода, става една жидкость прилична на млѣко, която ся и казва съ общо име, млѣко отъ варъ. Тая жидкость ако ся остави да ся отстои, образува ся бѣлъ талогъ и бистра жидкость, която ся казва *варена* (отъ варъ) *вода*. Като ся разбѣлника тая вода, да ся облѣжѣтъ съ неѣхъ яйцата, тѣй щото варената вода да ги покрыва съвършенно. Този хубавъ способъ за спазваніе на яйцата е излѣзлъ изъ употребеніе по много мѣста, само за това, защото като ся употребявали, вмѣсто варенѣ водѣ, кашѣ отъ варъ, идвало е да строшаватъ яйцата когато да ги вадятъ, защото тя каша ся съякнува 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 тѣй просты и вѣрны, както прѣдидущитѣ.

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

отъ мразъ мѣсто — обыкновенно въ зимникѣтъ.

3) Попарѣдъ намазвать всяко яйце съ нѣкакво тлъсто вещество и послѣ гы турять, по прѣдидущій способъ, въ трицы, пепель и дрѣ. За тѣзи цѣль може да ся употребява свинска масть 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, нѣсъкътъ и дрѣ., да ся отривать съ чистѣ отрепкъ.

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 гы въ пепель.

5) Потопяватъ яйцата за единъ минѣтъ въ оводненъ сѣрниъ кислотѣ (кезанъ) и отъ това на черункѣтъ ся образува единъ тѣнъкъ гипсовъ настель (слой), който прѣдпазва яйцата отъ вліяніето на въздуха.

6) Турять яйцата за единъ минутѣ въ врѣлецъ, отъ което най-външната часть на былтъкътъ ся обиварява и не пропуска въздухъ.

7) Кытайцытъ пущать яйцата въ прѣсолъ и като потъгнѣтъ тогазъ гы изваждатъ. Слѣдъ това гы отривать до изсъхваніе и гы скѣтватъ въ котѣи. Опытытъ сѣ доказали, че прѣсолтъ не трѣба да бѣде твърдѣ насытенъ съ соль. Въ прѣ-

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

8) Шампоръ прѣдлага да спастрямы яйцата въ видѣ на прахъ. Желтъкътъ и былтъкътъ на много яйца гы смѣсятъ на едно, сушатъ гы на тѣнки настелы върху металически листовѣ (каквото е тенекуята) и слѣдъ туй гы обращать на прахъ, който спазватъ въ стѣклѣны, добръ затулены сѣждовѣ. Когато ще гы употребяватъ разбѣлникватъ единѣ 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 щотѣ млѣко трѣба да пущамы по десетъ или дванадесетъ капкы отъ поташъ, растопенъ въ водѣ или въ топло млѣко, или по половинѣ чайнѣж лѣжичкѣ магнезіѣ.

КАКЪ КВАСЯТЪ АМЕРИКАНИЦИТЪ МЛЪКОТО СЯ.

На четиры бутилки чисто прѣсно млѣко, прѣтеглятъ единъ фунтъ прѣснѣ и гѣстѣ сметанѣ; зематъ тогазъ нѣколко кѣсчета шекеръ и ги натриватъ добръ о връхнатѣ кожицѣ на цѣлъ портокалъ или лимонъ за да ся намиришатъ, турятъ този шекеръ въ единъ тенджерѣ, дѣто изливатъ такожде млѣкото и сметанѣтѣ, турятъ тенджерѣтѣ на огньтъ и ѣж бъркѣтъ съ дървенѣ лъжицѣ, додѣ ся растопи шекерѣтъ и ся съедини съ млѣкото и сметанѣтѣ. Като го възварятъ веднѣжъ, снематъ го отъ огньтъ, прѣливатъ го въ ссѣдѣ, който употребяватъ за подкасяніе и го турятъ на странѣ. — Слѣдъ 24 часа подквасеното млѣко е готово.

КЫСЕЛО МЛЪКО.

Слѣдъ събираніето на каймака, само подваренното млѣко ся казва *прѣсно млѣко*; него го прѣливатъ въ гърнета, турятъ ги на пещьтъ или край огньтъ, за да ся нагрѣѣтъ доволно, но не до кипваніе, истеглятъ ги послѣ и ги оставятъ да истинѣтъ, тѣй щото да може да ся търпи горещината му ако си туринѣ прѣстѣтъ; слѣдъ това пущатъ въ гърнетата подквасѣтъ, която състои изъ единѣ лъжичкѣ кысело млѣко, похлупено съ похлупкѣ не толкозъ яко, щото парата да излѣзва свободно и като обвѣѣтъ гърнето съ платно, оставятъ го за нѣколко часа; въ продълженіе на

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

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

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

Заквасението въ топло врѣме млѣко може да простои три дни, а на хладно мѣсто или въ ледникѣ. повече отъ недѣлѣ. Когато млѣкото почне вече да ся вѣкысува, подмѣсватъ въ него чукалъ шекеръ, отъ което то става още по пріятно за вкусъ. То може още и да ся замръзи и тогазъ не промѣнява вкусѣтъ ся.

Когато кравѣтъ ся хранятъ съсъ сухѣ хранения, млѣкото бива по-гѣсто, а отъ него става и кыселото млѣко доволно гѣсто.

С Ю З М А.

Кыселото млѣко ако го събиратъ за да трае, изливатъ го въ единѣ платнянѣ чистѣ и не толкозъ честѣ торбичкѣ и турятъ отдолу нѣщо ссѣдѣ за да ся отече прѣзъ неѣж сироватката, и когато вече неостѣне никакъ сироватка, онова което остане въ турбичкѣтѣ, натурватъ го въ каче и го кѣтатъ на хладно мѣсто, като го затулятъ добръ съ дървени околчасты похлупкы и го привързватъ отгорѣ съ платно. Това ся казва *сюзма*,

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

Сюзмата е възкисела, твърдѣ гѣста и има прохладително свойство, каквото киселото мѣлко. — Ако сюзмата се размие жидко съ водѣ, отъ ней става възкисело и прохладително питіе, което се казва **АРЪЯНЪ**; него го пийтъ и пайвече лѣтъ съ ледъ. Ако въ рѣдкѣ нѣкоѣ кашѣ или каварѣж размѣсишъ малко сюзмѣ и малко масло, кашата става възкисела и твърдѣ вкусна; тая каша се казва **УРЕ**.

Сюзмата може да се суши като се намазва на тънки пластове на дебелѣ 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 мѣлко*. Сюзмата става още по-хубава, ако киселото мѣлко съ гърнетата се тури въ топлѣ пещъ, за нѣколко часа, и слѣдъ това като се извади, да се изсыпе въ цѣдилкѣ за да се истече сироватката; най послѣ да се натура въ каченце: мѣлкото става твърдѣ гѣсто 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 мѣлко,

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

КАРТОФЕЛНО СЫРЕНІЕ

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

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

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

ВАРЕНО СЫРЕНІЕ ОТЪ КЫСЕЛО МѣЛКО.

Масонѣ изнамѣрилѣ едно твърдѣ просто и за всички достѣпно срдѣство да ся прави варено сыреніе отъ кысело мѣлко, и увѣрява, че туй сыреніе е по-вкусно и по-добрѣ ся спазва отъ обыкновенното селско сыраніе.

Той тура 24 штофа кысело мѣлко въ желѣзно гърне или въ котелѣ, и го тура на слабѣ огнь, който да сгрѣва мѣлкото равномѣрно отъ всякѣ странѣ, въ продълженіе на 25 или 30 минути; сырнитѣ части ще наченѣтъ тогазѣ 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 остави цѣль день, за да ся истича сыроватката; слѣдъ това да ся турн въ единѣ, не толкозъ добрѣ сглобенѣ дървенѣ котіиѣ, обложенѣ съ платно и да ся затисне съ нѣщо тежко до 60 фунта; подѣ тѣзи теготѣ сыреніе-то въ единѣ день

заяква съвършено. Тогазѣ го туратъ пакѣ на огнь, но малко по-силнѣ отъ първийтъ 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 всякѣдѣ еднакво. Слѣдъ това тѣстото ся тура въ тѣркалѣсты формы отъ дърво, обложени съ платно, което ся намокря за да не поленва по него сыреніето. Слѣдъ като истине, сыреніето го изваждатъ отъ формѣтъ, тѣй кораво и яко като пармезанѣ. То трѣба да ся държи на хладно мѣсто; врѣмето му придава по-хубавѣ вкусѣ и каквѣто трѣба якостъ. За да прѣкыпи както трѣба това сыреніе трѣба да ся държи отъ 8 до 10 мѣсеца, и да ся прави на голѣми кѣлба, които да теглятъ до два пуда а не на малкы. — Масонѣ 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 таквѣзѣ обработваніе на сыреніе, съдържа още много питателны начала: кравѣтъ и свиніетѣ ѣх пійѣтъ твърдѣ охотно.

СПАЗВАНІЕ НА КРАВІЕ МАСЛО.

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

За да се даде на кравіето масло по-добър вкусъ, зематъ на прахъ една часть шекеръ, половинъ часть гыверджиле и двѣ части обыкновенна готварскъ соль и както казахмы по-горѣ, на фунтъ масло да се туря по шесть золотника отъ тѣзи смѣсь, Шекерътъ който се подмѣся въ солтъ дава на маслото пріятенъ вкусъ, а гыверджилето и солта му доставятъ твърдостъ и трайность.

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

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

Блаженъ писметъ

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

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

Зематъ много прѣсно и хубаво месо та го варятъ въ водѣ толкозъ добръ, щото да се извлекатъ изъ него всичкытъ питателны частицы и да се отдѣлятъ отъ коститѣ и отъ жилистыѣ мѣста. Чорбата или булонътъ който ще се извади отъ това вареніе на месото направятъ ѣж да стане още погѣста чрѣзъ испаряваніе, слѣдъ което смѣсватъ ѣж хубаво съ чисто прѣстѣно брашно, омѣсватъ тѣстото добръ, разрѣзватъ го на формы за писметъ, каквыто вече искашь, сушатъ го и пекѣтъ го въ пещъ на умѣренъ жаръ. И тѣй ставатъ съвършенно сухи и прѣхвы писметы. Въ Америкѣ гы правятъ днесъ много тѣкы и до бескрайно различни формы, и гы употребяватъ не само съсъ супъ, но и попарены съ разны зарзаваты. Добръ направены, тѣ могатъ да трайѣтъ доволно дълго врѣме и не изгубатъ вкуса 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 мустарда има разны способы.

1) Полвинъ фунтъ сухъ прахъ отъ горчицѣ платъ наричано горчицно (синапово) брашно смѣсать го малко по малко съ единъ бутылкѣ бѣло вино, и съ малко счуканъ карамфилъ. Като възварятъ смѣшеніето на малкъ огънь, притурятъ му малко шекеръ и соль, разбъркватъ смѣшеніето и го накарватъ 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 мутоскѣ до тогазъ, додѣ исчезнатъ комкѣтъ. Слѣдъ това притурятъ малко студенъ оцетъ, и оставятъ смѣшеніето за единъ ноцъ 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, затуляватъ ги добръ.

Ленирмановска горчица.

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

бръ, като му прилагатъ бѣло вино и лютъ виженъ оцетъ на равно количество, съ 6 золотника чуканъ соль, додѣто стане отъ това жидко тѣсто, което и наливатъ въ малки гърненца, и въ всяко едно, прѣди да го затулятъ и засмолятъ, потопяватъ въ всяко за нѣколко секунды нѣкое парче отъ жѣлѣзо насвѣтлено додѣ се зачерви. Слѣдъ това може още да му се притури бѣлъ хубавъ оцетъ. Въ затулены добръ гърненца тази горчица се спазва за много врѣме и не само не се разваля, но става още по-хубава.

Какъ да се не разваля оцетъ.

Като налѣнешъ оцетѣтъ въ бутылки, затули ги и ги тури на огъньтъ въ единъ котелъ, налѣнъ съсъ студенъ вода, и подклади да възври и да поври до 15 минути вода та въ котелѣтъ съ бутылкѣтъ, и като се сHEME да се чака да истине водата съвършенно, и тогазъ да се затулятъ и засмолятъ бутылкѣтъ добръ. Съ тозъ начинъ оцетѣтъ може да се спази да не се разваля за нѣколко години.

Дрожжи или подквасы (ман)

Тури въ единъ бѣчовкѣ единъ кружкѣ солѣдъ отъ ячмикъ, облей го съ три кружки врѣлъ вода, разбъркай това смѣшеніе добръ и послѣ затули добръ бѣчовкѣтъ. Слѣдъ два часа излѣй су-

слово отъ солодѣтъ, и като го поваришь три часа, излей го пакъ въ бѣчовкѣтъ; а кога иستیне, притури му единъ чашъ хубавъ отъ биръ подквасъ (маѣ). Бѣчовката ѣхъ затули пакъ и ѣхъ тури на топло мѣсто; тази жидкость скоро ще начне да кыни. Слѣдъ нѣколко дена тя ще прѣкыни и дрожитѣ (маята) ще ся осѣднѣтъ на дѣното. Ако ли, както по нѣкога става, че нѣколко дрожжи оставатъ на повърхността, тѣ трѣба да ся сѣматъ и да ся сѣмѣтъ съ доливѣтъ. 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 неѣхъ да ся налѣе на *маѣтъ* малко студена вода, колкото да ѣхъ покрѣе, и бутылката да ся затули. Маята трѣба да ся спазва въ дребни сѣдини, напълнены съ съ студѣнъ водѣ. Когато дойде да ся земе отъ маѣтъ за употребѣне, трѣба първо да ся излѣе отъ неѣхъ водата, и тогазъ да ся земе колкото трѣбва маѣ.

МАѢ ОТЪ ГРАХЪ.

Земѣ единъ лъжицѣ чукавъ грахъ, тури го въ водѣ, възварѣ го, снемѣ го отъ огънѣтъ и го тури на топло мѣсто. Подиръ единъ день, а нѣкога и по-късно, наспорѣтъ топлинѣтъ, ще ся покаже на повърхнинѣтъ гѣста пѣна, която може да ся употребѣва като подкваса въ всяко тѣсто.

НЮ-ІОРСКА МАѢ

Земѣ единъ шепъ хмѣль и единъ щофъ водѣ приложи и нѣколко разрѣзаны ябълкы и като възваришь всичко това на едно, процѣди го прѣзъ сѣдѣкъ вълиенъ парцалъ. Слѣдъ това притури три или чѣтыри лъжицы патока отъ шекеръ и толкозъ брашно, щото отъ всичко това сѣмѣние да излѣе жидка каша, която да ся тури въ готварницѣтъ или на друго топло мѣсто за нѣколко часа.

МАѢ ОТЪ КАРТОФЫ

Земѣ единъ фунтъ сварены и смачканы картофы, притури имъ чѣтыри лота шекеръ или шестъ лота медъ и единъ лъжицѣ хубавъ маѣ отъ биръ. Като размѣсишь това съ колкото трѣба топлѣ водѣ, тури го за единъ день на топло мѣсто за да кыпне. Тая мая е много хубава да подквасѣтъ хлѣбъ съ неѣхъ.

СУХА ПОДКВАСА ЗА ХЛѢБЪ

Да варишь хмѣль въ хубавъ биръ до тогазъ до дѣто стане гѣсто варѣніе и съ него да попрѣскашь чисто прѣсѣяны трицы отъ пшеницѣ, тѣй щото да можешъ чрѣзъ поупрѣскаваніето да направѣшь отъ трицы тѣ питкы малечкы и тѣнѣчкы като грошчѣта и да ги изсушишь на слѣнце. Кога ти потрѣба да печешъ хлѣбъ раскысни нѣколко питкы отъ тѣхъ въ водѣ, и врѣзъ тѣхъ си направѣ подквасѣтъ.

СПАЗВАНІЕ НА МАЇХТЪ.

Налѣй маїхтѣ въ штофѣ тѣй щото да бѣде до три прѣста пѣленѣ, и когато гѣстото падне на дѣното. Налѣй връзѣ маїхтѣ дървено масло толкозѣ, щото да плува то отгорѣ, като настелѣ до единѣ прѣстѣ дебелѣ. Слѣдѣ това затули штофѣтѣ съ затулкѣ, или, още по-добрѣ, да завържеш гърлото на штофѣтѣ съ раскиснатѣ *фускѣ*, коїхто да пробьнеш послѣ съ губеркѣ, за да се не пукне штофѣтѣ, и го тури на студено мѣсто, и пази да го нерасклащаш твърдѣ. Когато ти потрѣба да земеши маїх, наливай излека въ штофѣтѣ бирѣ или водѣ, тѣй щото маслото на споредѣ лекотѣхъ си, като се повдигне на горѣ, ще исплува, за да можеш да го отлѣбеш въ другѣ ссѣдѣ. И като земеши колкото мая ти трѣба, маслото можеш да го употребиш пакъ за сѣщѣхъ работѣ.

Какъ ся прави солодѣ.

Земь едно дървено каче на което грездейтѣ да бѣде до самото дѣно и то да сбира отъ чѣтъри до 8 ведра, или на споредѣ колкото ти трѣба, наспи качето до половинѣхъ на высочинѣхъ му съ хлѣбны зърна (ичиникѣ, рѣжѣ или жито, какъвто солодѣ искаш да имашъ,) и допълни качето съ водѣ до горѣ. Като ся минѣхъ три дни, источи водѣхъ прѣзъ грездейтѣ, а зърната ги изспи на чистѣ рогоскѣ, слѣдѣ това измий

качето, и тури пакъ вътрѣ истѣхъ зърна и прѣобращай ги по два пѣхъ на день, за да допирѣ въздухъ до поврхнинѣхъ имъ, до тогазѣ додѣхъ тѣ покълнатѣ и испуснатѣ растѣцы двойно по-дългы отъ себе си, което обыкновенно става въ петый или въ шестый день. Тобазѣ разложи зърната на рогоскѣ или на чергѣ или платно нѣщо разслани на дебелинѣхъ до единѣ или два връхкѣ, за да ги изсушишъ (змиѣ въ *овиѣхъ*, а дѣтѣ на слѣнце), като ги прѣбращашъ по два пѣхъ на день съ дървенѣ лопаткѣ. Солодѣтѣ може да ся суши и въ пещъ слѣдѣ като ся извади хлѣбѣтѣ отъ неѣхъ, дѣто той сѣхне додѣхъ вече истинне пещѣта. Като изсѣхне солодѣтѣ, отсѣватѣ го или го вѣхѣхъ на вѣтрѣ, мелѣхѣ го и го спазватѣ до употребеніе въ торбѣхъ на сухо мѣсто.

Разны питія

Медѣ питейный.

На единѣ пудѣ медѣ зематѣ осемъ ведра прѣснѣхъ кладенчевѣхъ водѣ и ѣхъ размѣсватѣ въ котелѣтѣ, коїто турятѣ не на много силенѣ огнь за да не прѣгорѣ медѣтѣ. И тѣй варятѣ медѣтѣ, додѣхъ начне да избива на горѣ пѣнѣхъ, която трѣба да ся снѣма. Ако медѣтѣ ся приготви не за да ся държи много врѣме, но за скоро употребеніе, то не му трѣба да ся уварѣва много; напротивъ а-

ко медътъ ся приготви 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 дрожжи (майѣ) трѣба непременно да допълнятъ бѣчовкѣтъ. Като ѣх затулятъ, оставятъ малко отворено за да зема въздухъ; а като прѣкыни 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 кыни, пѣкои бахаріи, както карамфилъ или дарчинъ, които зашиватъ въ платнянѣ кысѣйкѣ и ги спущатъ въ бѣчовкѣ-тъ. Най-добра-та пропорція за бахарінтъ е на горѣказанно-то количество медъ: 12 золотника дарчинъ, 4 $\frac{1}{2}$ золот. карамфилъ и по единъ золотникъ кардамонъ и инбиръ. — Най-послѣ медътъ отъ бѣчовкѣтъ прѣливатъ го въ бутылкы и го кѣтатъ на студено мѣсто.

2) Единъ часть медъ го размѣсятъ въ шесть части водѣ и го възвараватъ на умѣренъ огънь; слѣдъ това му турятъ двѣ шепы хмѣль, зашитъ въ платнянѣ турбичкѣ, наедно съ едно камъче и да ся спусне въ жидкостѣтъ, за да падне турбичкѣтъ на дѣното; а подиръ туй да ся вари бакъ и да

ся прѣпѣня. Когато жидкостѣта ся увари до желемѣтъ гѣстотѣ, снематъ ѣх отъ огъньтъ и като повстине, наливатъ ѣх въ бѣчовкѣ, като турятъ въ неѣх поменѣтитъ въ прѣдній параграфъ бахаріи и ѣх прѣнасятъ въ зимникътъ, додѣто еще медътъ е топлъ тѣй като парно мѣко, да му ся турри подквасата (дрожжи) и да ся остави да прѣкыни, което става въ три или четири недѣли. — Медътъ болкото повече стои толкозь по-хубавъ става.

Медъ крѣпѣкъ (вескынь).

Единъ пунтъ хубава патока или медъ да ся размѣе въ 8 ведра водѣ и да ся вари, додѣ изври половината, като ся прѣпѣня хубаво и на време. Като истине жидкостѣта, да ся прѣлѣе въ чистѣ бѣчовкѣ, на коѣто остѣнкытъ да сѣ измазаны съ кысело тѣсто отъ рѣжано брашно, или додѣто медътъ е еще топлъ, като парно мѣко, да му ся налѣе единъ штофъ дрожжи и да ся остави да прѣкыни. Въ туй време трѣба да му ся турятъ въ платнянѣ турбичкѣ слѣдующитѣ бахаріи: 10 золотника дарчинъ; 4 золот. карамфилъ; 2 зол. кардамонъ; 1 золот. черъ пиперъ и 1 зол. имбаръ. Когато медътъ прѣкыни, да ся затули добръ и да ся остави за полвинъ годинѣ. И отъ то насетнѣ да ся налѣе въ бутылкы.

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

прѣставио пѣнѣтъ му, до тогазъ, додѣто смѣшеніе стане гѣсто като пѣтокъ. Прѣцѣди го тогазъ прѣзъ шеаченъ цѣдилкѣ. Колкото повече ся вари медѣтъ, толкозъ по-силенъ и по спиртозенъ става. Сваренныйтъ медъ додѣ е еще топлъ, да ся излива въ бѣчевкѣ и да му ся тури хубава мая отъ бѣлѣ бирѣ. Ако кыпеніеио произхожда редовно, да ся тури още на всяко ведро по единъ стаканъ френска ракия или и нашенска, която ще направи да ся оскѣдне майѣта, а медѣтъ ще стане кескынъ и чистѣ. За да му ся даде по-добрь вкусъ, трѣба да му ся турять, както казахмы по-горѣ, разны бахаріи въ турбичкѣ, а между поменутытъ бахаріи може да му ся тури и матичина.

ЕФТЕНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗѢТѢ.

Земь три фунта и половинокъ цвѣкло, отъ което ся прави шекеръ, 1 фунтъ и полъ морко, двѣ пълны шепы хубавъ хмѣль, половинокъ лотъ можжевеловы ягоды и единъ фунтъ соль. Очисти цвѣклото и моркото и като го стрѣмешъ или настѣржешъ, размѣси го съ 12 штофа водѣ, и като го туришь на огньтъ, притури и другытъ съставны части и гы вари едикъ четвертъ отъ часъ. Слѣдъ това, охладя вареніеио до 16 или 18 градуса по Реомюра, притури още двѣ или три лѣжичкы хубавѣ майѣ отъ бирѣ. Когато пѣната, която ся подига высоко врѣзъ суселото на кыпѣніеио, ся събере два и

ли три пѣты, пивото е вече готово, наливать го въ бутылкы, затулять го добрь и го турять на странѣ.

ХМѢЛНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗѢТѢ.

Земь 6 фунта шекеръ, тригья 8 лота, кышнецъ 4 лота, едикъ четвертъ отъ фунтъ хмѣль и 2 лѣжичкы дрожжи. Шекеръ-тъ, тригыѣтъ, кышнецътъ и хмѣльтъ гы варять въ водѣ половинокъ часъ, процѣждатъ гы и притурять имъ отъ 2—4 мѣры ново, обыкновенно пиво, направено отъ солодъ, а слѣдъ прѣкыпаваніеио наливать смѣшеніеио въ бутылкы. Изобщо за приготваніе на шекерното пиво изисква ся по възможность еднобразнѣ температурѣ — около 15 градуса по Реомюра. За да не ся чунять бутылкытъ, отъ всячко най-добрь е, като гы налѣять, да гы незатулять яко тозъ часъ съ якъ затулкѣ, но чакъ на второй и на третій день, безъ да расклащатъ бутылкытъ, да затѣкнѣтъ добрь затыкалкытъ и да турять пивото въ зимникътъ.

ПИВО ОТЪ ВИШНЫ И ОТЪ СЛИВЫ

Земь 4 до 6 фунта шекеръ, и толкозъ пакъ кысемы вишны (4—6 фунта), тригѣ чистѣ 8 лота и двѣ лѣжицы дрожжи. Вишнытъ гы посгрухвѣтъ въ чистѣ стѣнѣ (чутурѣ), просѣватъ гы прѣзъ рѣшето, за да мине само месото имъ, като гы промыватъ въ просѣваніеио съ нѣколко штофа водѣ, въ коѣто и възваряватъ вишнытъ, тригѣтъ

и шекерътъ до половинъ часъ. Дрожитъ ги турятъ когато вече истиняло наляжтъ смѣшеніето въ бѣчовкѣтъ. Слѣдъ 10 дена истакать това пиво отъ бѣчовкѣтъ и го наливатъ въ бутилки.

Така сѣщо става и пивото отъ сливы.

Спазване на пивото да ся не вкисне.

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 бѣтъкътъ. Увѣряватъ че съ туй просто средство пивото трае много врѣме. Англійскитъ пивовари тѣй правятъ съ мартянското пиво за да го прѣдпазятъ отъ вкиснованіе.

Слабо пиво да стане кескынъ.

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

Да истребишь дѣхъ отъ пиво.

За пиво което има дѣхъ отъ бѣчовкѣтъ, земни та вържи въ единъ възелъ единъ шепъ счукано жито и окачи възелътъ съ единъ конецъ та го спусни въ бѣчовкѣтъ; или опечи хлѣбъ отъ ичомяно брашно и додѣ е горещъ, разломи го на

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

Прохладителны питія.

Калте-шалъ отъ вышни.

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

Карте-шалъ отъ черно-сливы.

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

Сладка сыроватка.

На единъ бутылкѣ мѣлко земи чегыри бѣтъка отъ яйца и вари всичко на силенъ огнь, за да бухни отъ веднѣжъ да кыпи; послѣ истуди, процѣди и пій или черпи.

Кисела сыроватка.

На двѣ бутылки мѣко налей половинѣ лъжицѣ лимонянъ сокъ (чорба) или виненъ оцетъ, свари и процѣди мѣкото. Ако сыроватката стане много кисела тури ѝ малко шекеръ.

Овощна сыроватка.

На единъ буталкѣ сыроватка направенъ съ лимоненъ сокъ, тури двѣ кисело-сладки ябълки, разрѣзаны на парчета и възвари ги единъ четвъртъ отъ часъ, истуди вареніето, процѣди го, и тогазъ му тури малко шекеръ, — Вмѣсто ябълки можешъ да туришъ малко сушени караджейкы сливы или коринетко сушено гроздіе (жълты бдры стафиды).

Винена сыроватка.

Като възваришъ двѣ бутылки мѣко, налей му половинѣ стаканъ или цѣлъ бѣло вино, и като ся осядне мѣкото, прѣцѣди го.

Морсъ отъ лобеницы

Земь 36 лобеницы (дыан, карпузи) отъ сръднѣ голѣминѣ, и разрѣжи всякъ на полвенъ, изрѣжи тогазъ червенѣтъ или жълтѣтъ имъ вътрѣшность, и, като очистишъ и исвѣрлишъ сѣмената имъ, исцѣди сокътъ отъ месото имъ, тури го въ единъ котелъ, да вари три часа, и да ся бърка непрѣстанно, слѣдъ това прѣцѣди вареніето прѣзъ цѣдилкѣ. Процѣденныйтъ сокъ излей

накъ въ котелътъ, и като патрошишъ на кѣсове червеното или жълтото месо, извадено отъ другы 10 лобеницы, вари ги още петъ часа, като ги бъркашъ непрѣстанно, за да не пригорятъ, и когато сокътъ начене да ся сгѣстява, отмахни огъньтъ а сгѣстеныйтъ сокъ остави да ся отстои. Когато гѣстото ся осядне на дъното, бѣстрѣйтъ отгорѣ сокъ налей го въ ботилки. Този сокъ трае за много врѣме.

Сиропъ отъ лимони.

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

Сиропъ отъ тыквы.

Зрѣлы тыквы разрѣжи ги на полвенъ и, като извадишъ вътрѣшностьтъ, очисти ги отъ сѣмето и жилкытъ имъ; надrobi ги послѣ на парченца като лѣшници и ги вари безъ водѣ, на лекъ огънь, при непрѣстанно разбъркваніе, за да не пригори. Когато вареніето стане съвершено жидко, прѣцѣждайтъ го прѣзъ чисто платно, и, като го налѣжатъ въ другъ котелъ, варятъ го пакъ, и го прѣцѣдиватъ. Слѣдъ нѣколко врѣме тази жидкость става гѣста като медъ, тогазъ като ѝ простудатъ, наливатъ ѝ въ гърнета или

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

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

Крушеница.

Въ тѣзи мѣста дѣто има горски (дивѣчки) круши, собирать ги по това врѣме, когато хванѣтъ да зрѣѣтъ (но да ся не зематъ никакъ лежелытъ). Събранытъ круши ги насипватъ въ бѣчовкѣ или въ каче до половинѣтъ, наливатъ водѣ, въ който на всяко ведро турять по единѣ бутылкѣ спиртъ и тѣй ги оставятъ да стоятъ до дѣто водата получи дѣхътъ и вкусътъ на крушнытъ. Тогазъ употребяватъ тѣзи водѣ за пїенїе, като доливатъ на крушнытъ толкозъ прѣснѣ водѣ, колкото е источено, което продължаватъ да правятъ до тогазъ, до дѣто ся извлече всячкыйтъ сокъ отъ крушнытъ.

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

Ябълченица

Натурватъ зрѣлы ябълки както крушнытъ въ бѣчовкѣ или въ кадѣ, заливатъ ѣхъ съ чистѣ сту-

пенѣ водѣ и ѣхъ затуляватъ хубаво. Ябълченицата става за двѣ или за три недѣли, на споредъ каквото е качеството на ябълкытъ. Когато водата става за употребенїе, не трѣба да ся вади отъ бѣчовкѣтъ всякой день колкото трѣба за пїенїе, защото извѣтрева, но по добръ е да ся источи повече и да ся налѣе въ бутилки, а въ бѣчовкѣтъ да ся налѣе пакъ водѣ колкото е источена.

За да имашъ ябълченица за прѣзъ цѣлѣ годинѣ. Земи хубавы ябълки, разрѣжи ги на двѣ, очисти имъ сѣмето, напълни съ тѣхъ до горѣ единѣ отъ шестъ ведра бѣчовкѣ и слѣдъ това, като ги залѣешъ съ врѣлѣ водѣ, остави ги до дѣ стане водата като парно млѣко. Подиръ туй пакысни въ дрожжи *крупичатѣ* калачъ, и го тури въ бѣчовкѣтъ и когато начне да кыпи, извади калачытъ изъ бѣчовкѣтъ и като снѣмешъ пѣнѣтъ притури въ жидкостытъ 2 фунта сухо гроздїе (стафиды) ако бѣчовката не бѣде пълна, долѣй ѣхъ съ възваренѣ по истинѣлѣ вече водѣ, като ѣхъ затулишь и замажишь съ глинѣ (гвила), тури ѣхъ на ледъ или на студено мѣсто за 20 дена слѣдъ истеченїе-то на които источи водѣ-тъ и ѣхъ налей въ бутилки, които дрѣжъ на студено мѣсто. А останалытъ въ бѣчовкѣтъ ябълки земи та исцѣди всичкытъ имъ водѣ, прѣцѣди ѣхъ прѣзъ кърпѣ и сѣщо тѣй налѣй ѣхъ въ бутилки и ѣхъ дрѣжъ на студено мѣсто, за да имашъ когато щѣшь за употребенїе.

СОКЪ ОТЪ ЯБЪЛКИ.

Земь най просты, киселы ябълкы, обѣли и
кожатъ и надоби ги на древно въ една чя-
стъ кацъ. Послѣ земь надробенытъ тѣзи ябълкы
та ги натурай въ платнянъ торбичкѣ и гуждай ги
на тискъ (менгеме), какъвто има нарочно за та-
къвъ работъ направенъ, или и: такъвъ дѣто
стискать воскътъ, или съ какъвто истискуватъ
орѣхытъ за шарланъ, истискай и исцѣди все-
чкыйтъ имъ сокъ. Този сокъ ся вари съ медъ
или съ дребенъ шекеръ до тогазъ, додѣто хване
да ся осяда. Тогазъ трѣба да ся изстуди, да ся
процѣди, да ся налей въ бутылкы, да ся заткне
и засмоли добръ и да ся пазь въ зимникътъ. Ше-
керъ или медъ турать кой колкото ще. Това са-
мо че този сокъ трѣба да ся уварява добръ.

СОКЪ ОТЪ МАЛИНЫ ДА ТРАЕ НѢКОЛКО ГОДИНЫ.

Гърнета напълнены съ съ смачканы малины ту-
ратъ ги въ зимникътъ да стоятъ три или четы-
ри дена. При това, като начене да къши, отдѣ-
лять ся слизистытъ (лигавытъ) часты и чрѣзъ из-
стискваніе получава ся едно голѣмо количество сокъ.
Този сокъ го оставятъ на студено за 24 часа и
слѣдъ това, като го процѣдять прѣзъ фланелъ или
шеякъ, наливатъ го въ бутылкы, и като ги поза-
тулятъ слабо, турать ги въ голѣмъ и широкъ
котелъ (казанъ) на дѣното на който турать по
напрѣдъ единъ настелъ сламъ. Наливатъ въ този

котелъ толкозь водъ, колкото да ся не дигатъ
бутылкытъ на горѣ, и подкладатъ воджтъ да ври.
трѣба и бутылкытъ да ся обвиватъ съ съ сла-
мъ, или да ся напълни испомежду имъ праздного
есто съ съ сламъ, щото при движеніето, което ще
тава като ври водата, да ся не блѣскать бутыл-
кытъ и да ся нечупятъ. Водата ѣх каратъ да ври
дѣто начене сокътъ въ бутылкытъ да къши.
ето ся показва отъ пѣнытъ, коато ще земе да
скача исподъ не добръ затуленытъ затулкы на
бутылкытъ. По тозъ начинъ варятъ сокътъ единъ
четверть отъ часъ, подиръ което вадятъ бутыл-
кытъ, затулятъ ги добръ, обвързватъ затулкытъ
ги засмоляватъ. Сокъ приготвенъ по тозъ на-
чинъ може да трае нѣколко години, и когато
нешъ, като го подваришь съ шекеръ, дава сиропъ
съ таквозъ качество, като да е полученъ отъ
срѣсны малины.

По тозъ способъ могатъ да ся приготвятъ за-
раианіе на много врѣме и други сокове отъ ра-
ны ягодины и зърнисты плодове, какъвто отъ
ишны и други. . . .

Грозденица .

Възвари три ведра водъ и, като ѣх изстудишь
топлинжтъ на парно мѣтко, излѣй ѣх въ бѣ-
ловжъ, въ който насилишь десетъ фунта гроздіе.
Послѣ това земь 6 лимона, срѣжи цедржтъ, очь-
исти месото на лимонытъ отъ бѣжтъ кожъ и ту-

ри го така съ цедрятъ въ истѣтъ бѣчевкѣ. По-
слѣ налей тамъ единъ лъжицѣ дрожжи (майѣ)
тури бѣчевкѣтъ край огнь-тъ или до пещь-тъ
за 24 часа; а отъ тамъ тури ѣхъ въ зимникъ-тъ
да стои 12 дена, слѣдъ истеченіето на които ве-
сточи водѣтъ и ѣхъ налей въ бутылки, като ту-
рашъ въ всякъ по три четири зърна отъ гроздіе-
то, и тогазъ затули ги и ги тури на хладно мѣ-
сто. Двѣ недѣли като ся минѣтъ отъ това, питіе-
то е готово. То е прѣвѣсходно ако му турашъ
и по малко шекеръ.

БЕРГОВЗОНЪ.

Земь едно ведро водѣ, фунтъ и половинѣ дре-
бенъ шекеръ, половинъ стакаъ бѣлъ оцетъ отъ
вино, едвинъ лотъ и половинѣ цвѣтъ отъ бузину
(бѣзъ, свирчовичинѣ) и единъ лотъ фѣялковъ цвѣтъ.
Всичко това остави го да покысне 3 или 4 де-
на, като го по разбѣрквашъ по нѣколко пѣтъ въ
денѣтъ, слѣдъ това налей го въ бутылки, които
затули ако и ги завѣржи съ телъ. Бутылки-тъ
трѣба да ги туришъ легижѣли а не правы, и въ
теченіе на четири дена въ зимникътъ ако стоятъ
или два дни само на по-топѣло мѣсто, питіето
готово. Това питіе на вкусъ прилича на сидръ
който ся прави отъ ябълки.

Сидръ или вино отъ ябълки.

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

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

Разнообразнытъ сортове на ябълкытъ ся дѣ-
лятъ на три главны категоріи: 1) Сладкы ябъл-
ки, 2) горчивы ябълки и 3) киселы ябълки. Все-
кытъ сортове отъ горчивытъ ябълки ся по-ско-
ро отъ другы-тъ да ся прави отъ тѣхъ сидръ;
отъ тѣхъ ся изважда най-гѣстытъ сокъ, който
лесно ся очисти и по за много врѣме трае. По-
малко горчивы-тъ ябълки, добры сѣ за сидръ и
за сладкытъ ябълки. Но тѣхнытъ сокъ по мѣсто
не ся очисти; киселытъ ябълки рѣдко ся употреба-
ватъ за сидръ. Впрочемъ, трѣба да гледамы на
кѣтотѣтъ на самытъ сокъ: най-гѣстытъ сокъ,
отъ какъвто сортъ ябълки и да е изваденъ вся-
кога съдържа въ себе си най-големо 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 зимни-
цы или дѣто иматъ мѣсто и ги покрыватъ съ
памѣ или съ папратъ. Отъ опытъ е доказано,
че ябълкытъ достигатъ до съвършенно узрѣваніе
слѣдъ половинъ мѣсець или слѣдъ мѣсець чакъ отъ
обираніето отъ дървото; и тогазъ тѣ съдържатъ
въ себе си най-големото количество отъ шекеръ
по начало, и слѣдователно тогазъ е най-добръ
отъ ся изважда сокъ отъ тѣхъ. За туй отъ най-
пърѣдъ грухатъ ябълкытъ съ яко и тежко дър-

вено черасло въ дълбокѣ дървенѣ чуторѣ (стѣпѣ) или съ голѣмъ и тежъкѣ дървенѣ чукѣ въ четвъртито издѣлбанѣ кладѣ; а по нѣкои мѣста и нарочно за това направены валове и цилиндри които въртятъ и ся смазватъ ябълкы по-скоро. Първыйтъ способъ т. е. груханіето, понеже става съ рѣцѣ, става по-бавно и по-скѣпо пада, за туй той дава и по-хубавъ сортъ сидръ. Но, защото по-голѣмата часть отъ сидрътъ остава трѣба да ся употребява за това каменнѣ жеръ кѣ или другъ каменъ кругъ за смазваніе на ябълка, притискать го съ тискалото, или трупать отъ кытъ, защото това съобщава на сидрътъ неприорѣ разны тяжести до тогазы, до когато вече хватенъ и щипчивъ вкусъ.

Като сгрухатъ и стрѣжатъ добръ ябълкы-тъ сокъ. Слѣдъ това, изваждатъ мекушътъ исподъ турятъ ги подъ нарочно за това направенъ тискать, или отмахватъ тяжеститѣ надъ него, на (прессъ, менгеме) или въ кораби (железове и дивать му студенѣ водѣ и го оставатъ да кыснѣ ленове) въ каквыто турятъ гроздіето, да стоятъ дѣколко дни, подиръ което го турятъ пакъ подъ дни; но за да ги задрѣждатъ да не въздушнѣ тискалото или го затиснуватъ да ся исцѣжда за за кыпѣніе, разбѣркватъ ги съ *мутовки* по послѣдѣнь пѣтъ.

шестъ пѣтъ на день. Мекушътъ или сгруханото. Отъ 100 пуда ябълкы излѣзва около 50 ве- отъ ябълкытъ го турятъ подъ тискать на слама ра чистѣ гѣстъ сидръ и около 40 ведръ слабъ. но да е рѣзана, или и друга по да е дълга, мѣсваніето на тѣзи два сорта дава обыкновен- да ѣхъ настилать тѣй щото краищата ѣ да сѣ отыйтъ хубавъ сидръ.

сочены по-навѣнъ отъ мекушътъ, които и загъ. Изваденный-тъ чрѣзъ истискваніе-то сокъ го вать на вѣтрѣ за да прибиратъ яблочныйтъ мекушътъ въ бѣчовкѣ, на коѣхто враничкы-тъ или кышъ да не искача и да ся не пилѣ. Всякоупкытъ стгорѣ, намѣсто другъ затулкѣ, покрыва стелъ отъ яблочный-тъ мекушътъ трѣба да

дебелъ около единъ четверть отъ аршинъ и на туй рѣдко тъканъ отъ козинѣ матеріѣ, и въ неѣхъ за- стелитѣ ся турятъ единъ врѣзъ другый, додѣто ве- вать мекушъ, което улеснява работѣтъ, а и трае по- че стигнѣтъ на високо до единъ аршинъ и полви- че, ако ся испира добръ подиръ всяко притискваніе.

*) Тѣй натѣкменный-тъ мекушъ го оставатъ по- прѣдъ цѣли дни да ся исцѣжда безъ помощѣ на истисканіе. Сокътъ който истича капе въ под- нѣтъ или въ чебжрѣтъ, който е подложенъ подъ тискалото, и ся процѣжда прѣзъ единъ другъ кош- цѣкъ посланъ съ сламѣ. Този сокъ е и най-хуба- вѣйтъ и нѣженъ сидръ. По той излѣзва твърдѣ мал- за туй той дава и по-хубавъ сортъ сидръ. Но, защото по-голѣмата часть отъ сидрътъ остава трѣба да ся употребява за това каменнѣ жеръ кѣ или другъ каменъ кругъ за смазваніе на ябълка, притискать го съ тискалото, или трупать отъ кытъ, защото това съобщава на сидрътъ неприорѣ разны тяжести до тогазы, до когато вече хватенъ и щипчивъ вкусъ.

е да не излѣзва изъ мекушътъ нити единъ капъ

ватъ гы съ мокръ кърпж. Слѣдъ нѣколко дена
наченва ся вече първото кыпѣніе, отъ кое
то по нѣкога ся истиква мократа кърпа и иска
ча една часть отъ шупнялыгъ сокъ. Слѣдъ то
малко по малко, надъ сидрътъ ся образува единъ
родъ корж или пленкж (ципж), който не трѣба
да скжсвамы, за да ся не образува кислота въ
сидрътъ.

По нѣкога за да дадѣтъ по-хубаво качество
на това питіе, искусственно ускоряватъ първото
кыпѣніе, като туратъ въ празныгъ бѣчевкы бу
ковы стрѣжки (тънки чрѣзь *иринде* трѣски) ху
баво измыти, и наливатъ връзь тѣхъ сидрътъ
който и тозь часъ наченва да шупне за да кыпѣ

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

Въ Англіѣ обыкновенно зематъ сидръ първо
сортъ изъ отборныгъ ябълкы и го изливатъ въ
бѣчевка. Когато ся устои той, прѣливатъ го въ
другъ, по-рано отъ да начене първото кыпѣніе.
Когато простои въ вторѣжъ бѣчовкж 16 или 18
часа, надвоятъ надъ него запаленж свѣщъ, и
ко угасне свѣщъта (което показва начало на шу
пнуваніе за кыпѣніе), то пакъ го прѣливатъ въ
третѣжъ бѣчовкж. Ако ли, като ся минѣтъ подиръ

пять дена или недѣль, като насочишь свѣщъ
та пакъ угасне, то третій пѣть го изливатъ въ
новж бѣчовкж, и това ся продължава всякой пѣть,
когато гасне надвояваната свѣщъ, което ся слу
чава почти чрѣзь всякы три недѣли.

Ако искамы да прѣлѣемъ сидрътъ въ бутылкы,
тъй щѣ да ся пѣни въ тѣхъ и при отхлупваніе
то да грѣмнува като шампанско, наливатъ го въ
чистъ видъ, по-рано отъ първыгъ бѣлѣзы на шу
пнуваніе за кыпѣніе, въ бѣчовкж, въ който за
да ся запрѣдвари шупнуваніето изгарятъ едно
кѣсче сѣрж (кюкюртъ). Слѣдъ единъ недѣль из
ливатъ жидкостъ-тъ изъ бѣчовкж-тъ въ каменны
кувшины, защото тѣ сж и по-евтены и по-ѣкы
отъ стѣкленыгъ бутылкы. Тѣзи кувшины гы ту
ратъ въ доволно студенъ зимникъ и подиръ два
мѣсеца сидрътъ ся пѣни като шампанско вино.

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

Сидръ, направенъ по Англійскый способъ, как
то 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 кескылыкъ. Ако въ
сокѣтъ отъ ябълкыгъ водата е малко, сидрътъ,
който е направенъ отъ него, ще бѣде кескынь,
хмѣлно питіе, отъ коего може да ся вари и ра
кыж, и коего ще може да ся пие само съ водж.

На противъ, ако е налѣно 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 вжглениа кислотъ. А по-късно т. е. въ теченіето на първытъ три или четири мѣсеца, кыпѣніето утихва малко по малко. вжглениата кислота ся освобождава, а шекеристото вещество ся прѣобраца на алкоголь. Тогазь сидрътъ земе да понагорчава малко, а по нѣкога става кисель и остръ, и обажда ся на языкътъ съ единъ джхъ отъ таквжзи прѣтъ, на който сж расли ябълкы-тъ. Въ това състояніе той има тъмникъвъ цвѣтъ.

Сидръ отъ круши

Освѣпъ сидрътъ, който ся вади отъ сокътъ на ябълкытъ, има още друго питіе, което ся вади отъ сокътъ на крушитъ, и то е съвършенно еднакво съ оноа отъ ябълкытъ, но то ся казва *крушевка*. За да ся извади хубавъ сортъ крушевка, трѣба да ся бератъ крушитъ незрѣлы и да ся оставатъ да дозрѣватъ на камарж. Но крушовката не бива всякога хубава, понеже ся прави отъ кисели круши, та има непріятенъ вкусъ. Крушитъ съдържава 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, крушевката дава оцетъ много по хубавъ отъ ябъл-

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

Сидрътъ ся развали повече отъ това дѣто че не го приготвятъ наведиъжъ, но по колкото имъ трѣба, и го изливатъ въ бѣчовкы по голѣмы отъ колкото трѣба за приготвенытъ 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 шупване*, отъ дѣйствието на атмосферный въздухъ, устѣпва мѣстото на *киселото шупване*, а слѣдъ това, и най вече когато има въ бѣчовкытъ много дрожжи, наченва ся *гнилото шупване*, и тогазь вече сидрътъ не става за нищо, освѣпъ да ся вари на ракужъ, но и та има единъ доста непріятенъ вкусъ.

Остатокътъ или мекушътъ отъ ябълкы-тъ или крушитъ слѣдъ истискваніето имъ туратъ го на единъ странж и го даватъ зинъ на свицетъ които го ядатъ.

Вино отъ ябълкы съ вкусъ на Ревинско вино.

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

финадъ, 2 фунта дребно надробено гроздіе и една четвърть отъ фунтъ дребно счукавъ хубавъ тригій на люспи и, като туришь всичко това въ бѣчовкѣтъ, остави го да прѣкыпи на температурѣ отъ 12 до 15 градуса по реомюра, като допълвашъ бѣчовкѣтъ всякой день. Това ся продължава до 4 недѣли. Като ся изинне назначеното врѣме, тури бѣчовкѣтъ на по-студено мѣсто, да сѣди още 4 недѣли. Когато ся очисти жидкостъта прѣлѣй ѿ въ другъ бѣчовкѣ, по малкѣ отъ първѣтъ, въ който трѣба да сѣди до дълбокъ есенъ и послѣ отъ тамъ да ся прѣлѣе въ бутылкы. Това вино ако прѣстои три години, ще добые единъ вкусъ твърдъ приличенъ на вкусътъ отъ Рейско вино.

Крушино вино отъ варенъ сидръ.

Като исцѣдишь сокъ отъ круши колкото имашъ, земи половинѣтъ отъ този сокъ и го тури да ври, и да го прѣпѣняшь до дѣто стане бѣстрѣ. Излѣй тогазъ вареныйтъ този сокъ въ дървенъ или прѣстенъ пѣкой ссѣдъ и, като оставишь да истине до лекъ топлинѣ (да стане хладко), излей го въ бѣчовкѣтъ, но пѣзи добръ да не налѣешъ и онова което остава на дѣното. Подирѣ туй налей връзъ него въ бѣчовкѣтъ и другѣтъ половинѣ невареныйтъ сокъ. Туй смѣшеніе, при една температурѣ отъ 12 градуса по реомюра, скоро наченва и свършва кыпѣніето си. Когато то

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

Вино отъ свирчовичниѣ.

1) На тридесетъ фунта зрѣлы зърна отъ свирчовичниѣ наливатъ четири ведра водѣ, варатъ ги два часа и прѣцѣждатъ сокътъ прѣзъ платнянѣ цѣдилкѣ. Подирѣ това туратъ 20 фунта шекеръ въ този сокъ и го варятъ пакъ единъ часъ и го истулаватъ въ каче. Когато жидкостъта дойде на топлинѣ колкото парно мѣлко, туратъ и двѣ лъжицы прѣсны, гѣсты дрожжи и покрыватъ ссѣдътъ съ нѣщо вълнено. Когато прѣкыпи жидкостъта и ся сHEME пѣната и, изливатъ ѿ въ бѣчовкѣ, затулятъ ѿ добръ и ѿ оставятъ да сѣди 4 недѣли; слѣдъ това наливатъ ѿ въ бутылкы и ѿ засмоляватъ.

2) Набери въ сухо врѣме зрѣлы зърна отъ свирчовичниѣ, тури ги въ пещьтъ, като е топла подирѣ изважданіето на хлѣбътъ, да постоятъ единъ часъ, по разумѣя ся на ссѣдъ. Като ги извадишь отъ пещьтъ, остави ги да истинѣтъ, исцѣ-

ди ги, послѣ притисни та ги исцѣди, и на споредъ сокътъ който извадишь, като туришь съразмѣрно на единъ штофъ сокъ половинъ фунтъ шекеръ, остави го да прѣкыни въ покритъ ссѣдъ. Питіето което ще извадишь отъ този сокъ е довольно добро и здраво за пиеніе. Съ него можешъ още да подправишь было вино отъ гроздіе и да го правишь да става по-хубаво и червено.

Крушено вино.

Земни дивѣчки крушы, та ги счукай, притисни ги и подирь туй исцѣди ги прѣзь сито, и испърво вари ги на слабъ огънь, а испослѣ засили огъньтъ да възери сокътъ до кыпѣніе, като го прѣпѣняшь. Налей увареныйтъ сокъ въ дървенъ чебъръ, дѣто го и остави да истине до 35 или 40 градуса, тогазы го прѣцѣди и тури го пакъ на огъньтъ да ври, и това го повтори два три пѣтя, като опытваишь сокътъ ако да е още трѣпчивъ. Тѣй очистеныйтъ сокъ налей въ бѣчовкѣ, като их оставишь три, четири дюйма праздна, послѣ затвори бѣчовкѣтъ, като оставишь малко отворено за да излѣзва газтъ. Като ся свърши кыпѣніето прѣлей го въ бутылки.— На този крушевъ сокъ можешъ да притуришь разны шекеристы вещества, каквото шекеръ, медъ очистенъ, стафиды смачканы и гроздіе. Туй става и отъ мушмоли.

Вино отъ сливы.

1) Първо вари сливытъ на три пѣтя, като ги

оставяишь всякой пѣтъ да истивать и да ги варишь; подирь туй тури ги въ бѣчовкѣ да прѣкыпять при температурѣ между 16 и 18 градуса по реомюра, и слѣдъ това налѣй жидкостьтъ въ бутылки.

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

Така може да ся прави вино и отъ другы плодове съ костилки, тѣй сѣщо отъ рябинѣ и отъ дренки.

2) Прѣдпочтительно бѣлуркытъ сливы и жълтытъ кумбалки (търносливки) прѣобрацать ги на кашѣ и ги варятъ съ равно по тежинѣтъ имъ количество водѣ. Подирь това смѣсватъ малко шекеръ и нѣколко карамфиловы коренчета, прѣцѣждатъ жидкостьтъ, оставатъ их да кыпи три, четири дена, очистятъ ихъ и ихъ наливатъ въ бутылки. Слѣдъ дванадесетъ дена, този видъ сливочница или кумбалчница добыва вкусътъ на слабо вино отъ гроздіе.

Така сѣщо може да стане вино и отъ зарзавы.

Вино отъ прасковы.

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

ри ги въ бѣчовкѣ и, като приложиши тамъ двѣ бутылки водѣ съ четири золотника медъ, то ще произведе кыпѣніе, а слѣдъ прѣкыпяваніето прѣкарай жидкостьтъ прѣзъ сито, като изстискаши мекушть, и невърлиши трицѣтъ отъ него. Между това счукай шекерьтъ и пусни го да ся стопи въ жидкостьтъ, като туриши тамъ и прасковнытъ листовѣ и поменутытъ бахаріи, другѣтъ водѣ и спиртътъ, да прѣсѣдять три недѣли. Тогазь да прѣцѣдиши жидкостьтъ отъ гѣстото, и слѣдъ истеченіето на два мѣсеца, като го слѣнешъ и го прѣчистиши съ рыбий клей, да ся налѣе въ бутылки.

Вино отъ брубонкы

Като наберешъ зрѣлы брубонкы (черничны ягоды) да ги натуряши въ дървенъ чебъръ или въ прѣстенъ ссѣдъ, делѣжъ или кърчагъ и да налѣнешъ връзъ брубонкытъ врълецъ толкозь, що то да ги покрѣе съвършенно. Когато смѣшеніето истинѣе така, щото да може да ся търпи като си тури нѣкой рѣжѣтъ, да смачкаши брубонкытъ, и на всяко ведро отъ туй смѣшеніе да притуриши два фунта шекеръ и да го оставиши 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 правять искусственно вино за домашно употребеніе, и то

въ довольно количество, което приготвятъ така:

Земи ведро и три четверта врълецъ и тури въ него 10 золотника цвѣтъ отъ бѣзъ (свирчовичина) и 14 золотника цвѣтъ фіалковъ, (кога мѣма отъ послѣднійтъ цвѣтъ може да ся земе чуканъ фіалковъ корень или нрень) но възвари всичко това нѣколко минути, процѣли го прѣзъ кърпѣ и го излѣй въ бѣчовкѣ. Слѣдъ това приложи връзъ него 10 фунта дребенъ шекеръ и разбѣркай смѣшеніето добръ съ лопаткѣ или съ тоежкѣ. Подиръ това пакъ прибавять още $8\frac{1}{4}$ ведра водѣ $\frac{3}{4}$ отъ бутылкѣ хубавъ отъ вино оцетъ, 15 золотника хубавъ хмѣль и 4 золот. дрожжи отъ пиво (бирѣ): разбѣркватъ всичко-то силно и, като го затурять, оставять го за нѣколко дена въ покой, въ зимникътъ. Най послѣ наливать го въ бутылки и го затулять.

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

Американско вино.

Въ сѣвернѣ Америкѣ правять едно питіе, което мнозина отъ тамошнитѣ прѣдпочитатъ и отъ сѣщото вино. Трѣба най наврѣдъ да направять обыкновенныйтъ сидръ отъ ябѣлки и да туриши въ него остаткы отъ медъ, когато го чистатъ за да трае за много врѣме. Това смѣшеніе да го процѣдять, прѣди додѣ не е зело да кыпи, и да притуриши тамо толкозь обыкновенъ

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

Водно вино отъ гроздіе.

Земи два пуда и полвинѣ гроздіе, и наедно съ ченкытъ тури го въ една бѣчовкѣ отъ осемъ ведра и налѣй до третѣ четвъртныя съ възваренъ водѣ. Гроздіето трѣба да кысене въ водѣ-тъ 12 дена, при което трѣба често да ся разбѣрква; подиръ това да ся излѣй жидкостъ-тъ и самото гроздіе като ся истиска и прѣцѣди, наедно съ жидкостъ-тъ да ся прѣввѣри въ другѣ пакъ такъвъ чистѣ бѣчовкѣ, като му ся приложи и единъ фунтъ тригѣ, и да ся остави да кыпи. Изнай-напрѣлъ кышеніето бива шумно, и въ туй зрѣме бѣчовкѣ-тъ не трѣба да ся бута; а кога-то стане еднакъ да личи че кыпи, тогазъ да ся затули и да ся остави да стои 6-7 мѣсеца. Ко-

гато жидкостъ-та ся очисти, да ся прѣлѣе въ другѣ бѣчовкѣ пакъ толкозъ голѣмѣ и да ся затули добрѣ, и отъ тамъ слѣдъ 12 или 14 недѣли да ся разлѣе въ бутылкы. Ако жидкостъ-та ся види че не е толкозъ бистра, да ся очисти съ три лота рыбій клей и осмушкѣ отъ фунтъ леденць. Колкото по хубаво е было гроздіето, толкозъ по пріятно излѣзва виното.

Кѣбросско вино.

Земи 80 бутылкы бѣло вино, приложи му 10 бутылкы чистѣ сокъ отъ зрѣлы зѣриѣ на свирчовичина. Сокъ-тъ трѣба излека да ся исцѣди и да му ся приложи двѣ унціи избирѣ и 1 унція карамфилъ. Жидкостъ-та ся възварява ведѣжъ, прѣпѣня ся и ся налива въ бѣчовкѣ-тъ, въ който вече е турено единъ фунтъ и полвинѣ смазано въ чуторѣ гроздіе. Като постои всячко това въ бѣчовкѣ-тъ нѣколко недѣли, може да ся налѣе въ бутылкы. Това вино много прилича на кыпрско по вкусъ, по цвѣтъ и по ароматъ.

Малажско вино

70 фунта гроздіе, смазано фунтъ и полвина прасковены листове и 80 до 100 бутылкы хубаво вино да туришь въ една бѣчовкѣ, затули го и да просѣди нѣколко мѣсеца, като ся варди щото всякото гроздіе да бѣде закрито съ виното. Слѣдъ като ся минѣтъ 6 мѣсеца виното ся истака, а отъ останѣлѣ-тъ гѣстотѣ на дѣното ся

мстискава всичката жидкостъ та ся сѣса съ виното и ся остава да си отстои. Като ся отстои наливатъ го въ бутылки.

Вино отъ стафиды

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

Чисто вино.

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

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

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

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

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

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

Нѣкои казуютъ че имало голѣма полза да дѣлиши гроздіето и по цвѣтъ. т. е. да отдѣляши бѣлото гроздіе отъ черното и особенно да ги тѣпчешъ и наливаши.

Слѣдъ това трѣба голѣмо вниманіе връзъ чистотѣхъ и сухотѣхъ на сѣждовѣтъ въ което ще наливаши виното, защото много зависи и отъ него. Не само бѣчовитѣ трѣба да ся чисти и сухи, но още и липѣтъ 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 отъ 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. Сжщото дѣйствиѣ прави то и на старо вино, но тогазъ иска да туринъ цвѣтъ въ турбичкѣ, да ѣхъ вържешъ съ връвчицѣ тѣй, щого като вържешъ на крайтъ на връвчицѣтъ камъче и го спуспенъ, да падне на дъното на бѣчовкѣтъ, торбичката съ цвѣтътъ да дойде на срѣдѣтъ на бѣчовкѣтъ, и за повѣрно, ако искашь, за дестина дена изваждай всякой день торбичкѣтъ съ цвѣтътъ та ѣхъ изстисквай надъ ви-ното и пакъ ѣхъ пуцай, и най послѣѣхъ извади и замажи пакъ виното добрѣ. Нѣкой турятъ този цвѣтъ още въ ливътъ или въ корѣбѣтъ, когато сѣ тѣпче гроздіе-то, да прѣкыпи съ пращины-тѣ, и то не е злѣ, но ако е обичайтъ на мѣстото да държатъ виното въ пращины-тѣ.

Нѣкои пакъ за подмирираваніе на виното берѣтъ цвѣтето еячець, което берѣтъ по Еневъ день (24 Юлія) и правятъ съ него сжщо както съ цвѣтътъ отъ дивы лозы.

Подправено вино

Отъ многото и разны подправы на виното

най благородна, а при това и най сгодна е тая който употребватъ да подправятъ виното кога-то вече ще сѣ піе на трапезѣтъ, и то толкозъ само колкото е потребно за тогазъ. — За въ та-къвъ случай правятъ и иматъ готовъ за выжгы слѣдующійтъ екстрактъ отъ вишны:

Земать зрѣлы черны вишны та ги сгрухвѣтъ съ костякытъ, истисквѣтъ сокътъ прѣзъ платно и го прѣцѣждатъ прѣзъ фланелѣ. На единъ бутыл-кѣ сокъ турятъ половинъ фунтъ счуканъ шекеръ и го бъркатъ додѣто сѣ стопи. Този сокъ го нали-ватъ въ бутылкы, и на всякѣ бутылкѣ поедна чаш-кѣ хубавѣ ракыѣ, по двѣ карамфилчета и по е-дно парченце дарчинъ; затулятъ бутылкытъ и ги турятъ въ зимникътъ въ пѣсекѣ. Отъ този ек-страктъ турятъ по единъ чашѣ или по двѣ на е-динъ бутылкѣ вино, когато ще го піѣтъ на тра-пезѣ-тъ.

За подчервяване на вино.

Много и разны способы има за подчервяване на вино, но най-добрытъ отъ тѣхъ сѣ слѣдую-щы-тѣ.

1) Сѣразитрно съ виното което ще налѣешъ, да наберешъ и хубаво черно гроздіе, което да го сгрухашъ и смачкашь хубаво въ единъ фотіѣхъ или качкѣ и да го подържишь съ пращинытъ да постои три четири дена, да го исцѣдишь тогазъ и да налѣешъ сокътъ въ бѣчовкѣтъ връзъ вино-

то прѣди да е зело още да кыпи.

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

2) Подчервява ся также виното и съ разны сиропы отъ които най сгодны сѣ сиропъ отъ кѣпиви, ако можеш да наберешь толкозь: сиропъ отъ червулки черешы, отъ черны брубонкы и отъ зрѣлы зѣриѣ на бѣзъ. — Сиропытъ за подчервяваніе на вино ставатъ като исцѣдишь сокътъ отъ поменѣтыѣ плодове, да имъ туришь толкозь шекеръ колкото тежи сокътъ и да ги варишь, а че като го прѣфилишь да го оставишь да истине и да го налѣешь въ виното щомъ ся уталожи отъ прѣкыпываніето, прѣди да го замажешь.

КАКЪ ДА НАПРАВИШЬ ЧЕРНОТО ВИНО ДА СТАНЕ БѢЛО,

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

КАКЪ ДА НАПРАВИШЬ БѢЛОТО ВИНО ДА СТАНЕ ЧЕРНО.

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

КОГА ТРѢБА ДА СЯ ПРѢТАКА ВИНОТО

Вина които сѣ отъ тлѣстѣ и влажнѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Ноемврїѣ слѣдъ пълнолуніето. Вина които сѣ отъ сухѣ и пусталѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Марта на послѣднѣтъ четверть 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 цѣвтѣтъ лозата и трѣндафелъ-тъ.

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

Извади отъ срѣдъ бѣчвѣтъ малко вино та го възвари и го остави до истине, тогазь опитай го, и каквото бѣде то на вкусъ, кисело или сладко, таквозь ще стане всячкото 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 чистѣ бѣлѣ, то е добръ знакъ, ако ли е черъ или прижелтълѣ, показва че виното скоро ще ся развали.

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

ДА ЗАПРѢВАРИШЬ ВИНО ДА СЯ НЕВКЫСНЕ.

Изгори коры отъ дѣбъ или прѣчки отъ лозѣ, която дава бѣло грездіе и тури пепельтъ въ бѣчвѣтъ на споредъ колкото е виното, по сѣрз-мѣрность три, четири шени пепель на ведро то.

Ако си на мѣсто дѣто е болѣ дървеното ма-сло, излей връзь виното толкозь масло колкото мыслишь че стига да покрѣе всичкото вино; ма-слото, като плува отгорѣ, запазва виното да му не излѣзва силѣтъ и то трае, безъ да му става нѣщо отъ маслото; а когато ся источи виното, маслото ся прибира пакъ и не става зѣанѣ. 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 употребява сѣмо за въ бутилки и дема-джаны кога е палѣно виното.

За да запрѣварятъ да ся невкисне виното нѣкои обвиватъ въ левенѣ парцалъ малко свин-скѣ мастъ и ѣж окачатъ да дойде до срѣдъ вино-то да стои. Други зематъ бѣлѣкъ отъ яйца, та го разбѣркатъ съ медъ и пушатъ го въ виното.

КАКЪ ДА ПОПРАВИШЬ ВКЫСНАТО ВИНО

Ако виното земе да ся вкисва, тури много прѣсъкъ въ единѣ човалѣ, ако нѣма прѣсъкъ нека е и прѣсть, но да е таквазь която е горѣла на слѣнцето, и прѣкарай всичкото вино прѣзь този прѣсъкъ, и пакъ го палей въ ссѣдѣ, и по тозъ на-чинѣ то изгубва кыслотѣтъ си. Ако ли е станѣ-ло сѣвсемъ кысело и искашь да направишь пакъ да стане вино, турни му сѣме отъ прасъ; или на-прави единѣ кутѣж отъ воскъ, напѣлни ѣж съ медъ, окачи ѣж да падне на дѣното въ виното и ѣж остави.

Кога видишь че виното ще ся развали, ис-точи го отъ онѣзи бѣчовѣ, и го тури въ другъ ссѣдѣ благоуханенѣ, земя тогазь толкозь сладки нерандзы (портокалы), колкото товара е виното, нарѣжи всякой единѣ на по четири парчета, напѣ-жи ги на връвь и ги спуни въ виното да дой-дѣтъ тѣж колкото единѣ педѣ по-горѣ отъ дѣното. остави ги да сѣдѣтъ 10 дена, послѣ пзведи ги, та ги ввѣрли и пѣй виното.

Ако ли е виното сѣвсемъ развалено, прѣто-чи го, тури го въ единѣ другый чистѣ ссѣдѣ, и ввѣрги въ него много марашки, сирѣчь кысели черешы (Зеленѣраш), и тѣ го направятъ да кыпи, и тѣй ся изгубя злокачествіето му, и като прѣ-кыпи, прѣточи го пакъ и го палей въ другъ ссѣдѣ.

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

РАЗВАЛЕНО ВИНО ДА ПОПРАВИШЪ.

Ако удара виното на мухль, земи единъ вързопъ пашевскы 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 миризмѣтъ ся, за това е най-добро по-често да омывашъ 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 вода, нека ври до тогава, до гдѣ ся растопи. Подиръ, турни половинъ окж ечемикъ въ тѣзи вода, който нека ври съ тригѣжъ-тъ, до гдѣто да ся разцѣвне. А подиръ това турни половинъ окж медъ, ако е изврѣла много водата при вареніето, а ты турни толкова, за да стане равно 6 оки, подиръ това прѣцѣди всичкото прѣзъ единъ чистъ кърпѣжъ, и налей прѣцѣденѣтъ чорбѣжъ въ буре отъ 50 оки вино. Повторителнытъ пробы сѣхъ потвърдили, че тѣй направено вино добыва сѣщый онзи вкусъ, отъ каквото вино е донесена трагата.

РАЗНЫ РАКМЕНИ НАЛИВКИ.

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

Земи какъвто щещъ ягодиченъ плодъ, каквото малинѣжъ, кѣпинѣжъ, рябинѣжъ и др. и на единъ фунтъ отъ който и да е видъ тури единъ фунтъ шекеръ и го вари по-малко отъ колкото сладкото варишъ, за да остане и по-рѣдко отъ него. Като изстине, турятъ го въ единъ по-голямъ ссѣдъ, само бакжренъ да не е, и тамъ го размиватъ съ хубавъ ракъѣжъ, като турятъ на 4 фунта шекеръ, сварены съ 4 фунта ягодень плодъ отъ 6 до 8 бутылки ракъѣжъ. Като разбъркатъ сладкото и ракъѣжъ съ лѣжницѣжъ, затулятъ го и го завръзватъ и го турятъ на странѣжъ, но пакъ да е на рѣжъ, защото трѣба всякой дѣнь да ся разбърква въ разстояніе на три недѣли или и мѣсець. Когато наливката ся отстои довольно, прѣставатъ отъ да ѣж разбъркватъ вече и оставятъ да ся осѣдне гжстото на дѣното, а отгорнето прѣливатъ въ другъ ссѣдъ, но вардатъ да не ся размѣти и да не прѣмине отъ гжстото и въ него, гжстото дѣто остава не става зѣлъ: то става да туришъ да го прѣваришъ за ракъѣжъ, или става отъ него много хубавъ оцетъ. Когато вече наливката ся отстои съвършено въ другийтъ ссѣдъ, процѣждатъ ѣж прѣзъ дебелъ кърпѣжъ, наливатъ ѣж въ бутылки, затулятъ ги добръ и ги държатъ въ зимникътъ въ пѣсѣкъ.

НАЛИВКА ОТЪ ЗАРЗАЛЫ.

Нарѣзватъ зарзалытъ на парченца, изваждатъ костилкытъ, начупватъ ги и тѣхъ на едно съ на- рѣзаното месо на зарзалытъ натурватъ ги въ е- дно голѣмо стъкло и ги заливатъ съ хубавъ ра- кыѣ, като турятъ вътрѣ и малко карамфилъ и дарчинъ. Като затулятъ стъклото, турятъ го на слънце за двѣ три недѣли, и всякой день го раз- былинкватъ. Когато наливката ся отстои, отли- вать быстро, подслаждатъ го колкото искатъ съ шекеръ, наливатъ го въ бутылкы, и ги зарп- вать въ пещь.

Така сѣщо става и *праковена наливка*.

ВИШНЕВКА

Земь зрѣлы вишни та ги измый и ги нату- рай въ едно стъкло, залей ги съ хубавъ ракыѣ тѣй щото ракыята да покрыва вишнытъ и остави ги тѣй да стоятъ три мѣсеца. Излей послѣ ра- кыѣтъ въ стъклото, което тури на странѣ да си отстои съвършено. Прѣлей послѣ быстро въ бутылкы, подслади го на бутылкѣ съ половинъ фунтъ шекеръ, затули и скѣтай ѣ за употребленіе.

СЛИВЯНКА

Избери най-зрѣлы и здравы сливы, измый ги, тури ги въ стъкло, залей ги съ хубавъ ракыѣ и остави ги така да стоятъ два три мѣсеца; слѣдъ което можешъ да ѣ пиешъ, защото та ся непрѣ-

лива каквото другытъ наливкы, и може още за нѣколко врѣме, по колкото отпивашъ отъ неѣ. да наливашъ по толкозъ пакъ изново чистѣ ракыѣ. Тя и подслажданіе толкозъ не иска, но ако щѣшъ можешъ да си ѣ подслаждашъ по колкото ти е на вкусъ-тъ.

ДУЛЕВКА

Земь дули които не само да сѣ узрѣли, но да сѣ вече и полежѣли и да сѣ зели вече да ся позачервяватъ вътрѣ, разрѣжи всякѣ единъ отъ тѣхъ на четири части, но посуши ги първомъ на слънце, а послѣ ги досуши въ пещь, послѣ ги турятъ въ бѣчовкѣ позатоппенѣ малко. Бѣчовкѣтъ, въ коѣто ся приготвя тази наливка, затулятъ ѣ добръ и ѣ зараватъ за 6 недѣли въ зениѣтъ, а послѣ ѣ изваждатъ та ѣ турятъ въ зимникътъ. Отъ бѣчовкѣтъ прѣливатъ наливкѣтъ въ бутылкы.

ДУЛЕВКА И ЯБЪЛНОВКА

Земь хубавы дулы и ябълкы сладкы и кысе- ли, но само горчивы да не сѣ, нарѣжи ги, оста- ви ги на слънце да завянѣтъ, послѣ ги натурай въ стъкло, залей ги съ хубавъ ракыѣ. Като прѣ- стоятъ два три мѣсеца, налей ракыѣтъ въ бу- тылкы, като туряшъ въ всякѣ по единъ лѣжичкѣ шекеръ. Послѣ ги затули добръ и тури ги въ зи- мникътъ да постоятъ още малко.

МАЛИНОВКА

Земь сокъ отъ малины три щофы, вишневъ

сокъ половинъ бутылкѣ, спиртъ хубавъ 6 штофа, и 6 фунта шекеръ. Растопи шекеръ въ малиновѣйтъ и вишневыйтъ сокъ и, като го смѣсишь съ съ спиртъ, остави го да си отстои. Послѣ прѣцѣди го, и налей го въ бутылкы.

МАЛОРУССКЫ НАЛИВКИ

Отъ похвалнытъ малорусскы наливкы най хубавы сѣ *вишневката* и *слизенката* които ся и неподслаждатъ.

Вишневка. Когато простытъ вишни озрѣѣѣтъ хубаво държатъ ги на вишнятъ додѣ зематъ да чернѣѣтъ, и като видятъ че сѣ станѣли каквыто трѣба, сутринъ чакъ, когато росата улѣти, набиратъ ги въ кошницѣ безъ опашкытъ имъ и ги разстилатъ на лѣсѣ все въ единъ редъ, да не идѣтъ една въръзъ другъ, и турятъ лѣсѣтъ на таквозъ мѣсто дѣто да ги пече слънце отъ сутринъ до вечеръ. Ако слънцето е было горещо, при вечеръ вишнытъ наченватъ да ся покрыватъ като съ медъ, лепиѣтъ като ги пипашъ и една друга ся слепнуватъ, а на вкусъ ставатъ твърдѣ сладкы *) когато подиръ залѣзване то на слън-

*) Лепкавостята на вишнытъ е мѣрата, до кога трѣба да ся държатъ тѣ на слънце. Ако слънцето не е было силно и тѣ при вечеръ не лепиѣтъ, трѣба вечеръ да ся приберѣтъ подъ сухо, да не пада роса на тѣхъ и на другыйтъ день да ся простиратъ пакъ на слънце, додѣ зематъ да лепиѣтъ: тогазъ да ся истудатъ на сѣн-

то тѣ истуѣѣтъ, наспии ги прѣзъ дупкѣтъ въ бчовкѣ, който и порасклащай съ приназвание да ся настанѣтъ вътрѣ вишнытъ добрѣ. Тогазъ лей ги съ хубавъ ракъѣ, толкозъ колкото е-мѣтъ да покрѣе вишнытъ, тури бчовкѣтъ въ зиникѣтъ на подложкы, да не допира до земѣтъ; и другыйтъ день долей ги да дойдѣтъ пакъ на мѣзъ мѣрѣ, и продължавай това два три дена на редъ, додѣто виждашь че вишнытъ попиватъ въ себе си ракъѣ. Подиръ 10 дена пробѣй ниско е-мѣтъ грездей (по добрѣ е ако да си го има отъ напредъ) и источи прѣзъ него въ другъ сѣдѣничкѣтъ жидкостъ и послѣ пакъ ѣ налей въ бчовкѣтъ, сирѣчь прѣточи ѣ. Подиръ двѣ не-мѣти отъ това ще имашъ най-хубавъ вишневкѣ. Като ѣ точишь за употребѣние можешъ, колкото вишневкѣ источишь отдолу, толкозъ ракъ-да налѣнешъ отгорѣ додѣто осыщашъ наливка-че има още вишневъ вкусъ.

2) *Слизенката* бѣва два рода, една която трае, и тя непременно трѣба да ся испіе за половинъ годинѣ, а друга която може да простои колко години. По-добрата става като вишневката,

и да ся турятъ въ бчовкѣтъ. Но не трѣба вишны-да стоятъ на слънце повече отъ колкото трѣба, ни-да ся берѣтъ измокрены отъ дѣждъ.

Ракыи.

Проста ракия ся изважда различно отъ ра-
зны овоща и житны плодове, които подлежатъ
на вино кипиѣ, а повече и най лесно отъ
вино, а послѣ ся прѣварява, подправяна съ ра-
зны бахарии.

Ракыя ароматична

Прѣсянъ джоджанъ (гюзумъ) дивъ или пито-
менъ 3 унции, орѣхче (индостанъ джевици) и
дарчинъ по 1 унцій, коренъ анжелика и карам-
филъ по половинъ унцій. Проста ракия 8 литры,
вода отъ матичниа една литрѣ, всичко това на-
дроби на дребно и счукай а че го накысни въ
ракыята и въ матиченята вода да кысни два
дни, послѣ го прѣвари и искарай отъ него 4
или 6 или 7 унции ракия.

Ликсеръ на живота.

Ако бы на горніята ракия да приложишь малко
амберъ и мискъ, и да го подсладишь съ съ ши-
ронъ става ликсеръ на живота, това което тур-
цытъ наричатъ *иксеръ хаятъ*.

Общъ Ликсеръ.

Алой 10 унции, мирра унции 2. шафранъ, ка-
нела, карамфилъ, индостанъ джевици по 5 драмы
ракыя проста 16 литры, цѣтна вода 1 литрѣ
счукай всичко това и го накысни въ ракията
въ водята два дни или три дни, послѣ извари

спиртъ додѣ источишь 8 литры; приложи 4 др.
шафранъ за да ся поджыти, и подслади съ ка-
нето обычашъ широнъ 8 литры, послѣ прѣцѣди
ова прѣзь хартиѣ и имай за употребленіе.

Ракыя саказія

Сакъсъ, ливанъ, миррѣ по 3 унции, проста
ракыя 6 литры, накысни въ ней реченнытъ ин-
да за 24 часа и ги извари додѣ искарашь 4
литры ракия, и ѣж скътай за употребленіе.

Ракыя матичинена

Хубавъ зеленъ матичниа 3 литры, вино силно
16 литры накысни го 24 часа и извари го додѣ
да излѣзва ракия да гори, и отъ това що из-
вадишь прѣварявай пакъ до колкото искашь, като
туряшь по една литрѣ матичниа.

Отъ тѣзи сторыи нѣтъ прѣваренята ракия
можешъ да извадишь другъ по този начинъ.

Листове отъ матичниа 6 унции, коры отъ прѣ-
сно кытро 2 унции, сѣме коріандрово 1 унція,
индостанъ джевици, карамфилъ, коренъ отъ анже-
ликъ по 3 драмы, счукай и надроби и ги остави
да кысятъ 24 часа послѣ извари на равенъ
огнь додѣ излѣзва въ силѣ на спиртъ и спазии.

Аласоняна ракия

1) Стрый или счукай на дребно прѣсенъ ала-
сонъ, и го пусни въ суровята ракия да кысне
мѣсець прѣди да ѣж прѣварявашь, аласонътъ по

мѣръ трѣба да бѣде половинѣ фунтъ на ведро ракъѣ. Като прѣваришь ракъѣтъ, земи шекеръ, като смѣташь на ведрото по 4 фунта шекеръ и по двѣ бутылки водѣ, та направи широнѣ и го смѣси съ спиртѣтъ. Смѣшеніето ще стане като маѣко, за да го обыстришь трѣба да туришь въ него отъ колкото ведра е была ракъята на ведро по бѣлтѣкъ отъ яйце, и като ги размѣсишь, до колкото е възможно по добръ, съ спиртѣтъ, и ѣх разбѣлниквашъ въ продълженіе на нѣколко дена. Най послѣ прѣцѣди жидкостѣтъ.

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

Карамфилена ракъя

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

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

Лимонена ракъя

Земи 50 прѣсны лимоны, обѣли жытѣтъ ко-жицѣ тѣй тѣнко щото да не остане на пейѣни-олко бѣло месо, и тогазъ тѣзи кожицѣ ѣх на-доби на дребно и тури ги въ едно ведро ра-къѣ да кыснѣ единѣ мѣсецъ. Слѣдъ това притури шекеръ 10 фунта, и като ѣх оставишь да постои двѣ недѣли, прѣцѣди ѣх.

Може да ся прави лимонена ракъя и отъ су-хы лимонены коры. На едно ведро ракъѣ тури два фунта сухы лимонены коры, и 5 золотника тригъя да кыснѣтъ 20 дена и слѣдъ това, като ѣх подсладишь съ 10 фунта шекеръ, прѣцѣди ѣх прѣзъ хартиѣх.

Нерандзена ракъя

1) Земи корытъ на чѣтыри нерандзы (порто-калы) и като ги залѣешь съ 4 бутылки ракъѣ, да ѣх оставишь да кыснѣ двѣ недѣли и тогазъ да ѣх прѣваришь, като ѣх притуришь 2 фунта ше-керъ и да ѣх прѣцѣдишь.

2) На едно ведро ракъѣ тури единѣ фунтъ и половинох сухы портокаловы коры да кыснѣтъ двѣ недѣли, а слѣдъ това подслади ѣх съ 6 фунта ше-керъ и ѣх прѣцѣди прѣзъ фланелѣ.

3) Въ едно казанче отъ едно ведро турѣ е-динѣ фунтъ портокаловы коры, половинѣ фунтъ бадьянъ, карамфилъ, кардамонъ (какуле?), дарчинъ и укропы (копарены) сѣмена по 10 золотника

и като го напълнишь съ ракуи да кысне една неделя; а после ъх прѣвари и, като ъх подсладишь, прѣцѣди ъх прѣзь хартиѣ.

Сливеницы

Най-зрѣлы сливы на едно съ костылыть ги грухатъ добръ като имъ наливатъ толкозь водѣ, додѣто смѣшеніето стане жидка каша, изливатъ ги тогазь въ каче или бѣчевка, дѣто ги оставятъ додѣ прѣкыпять. Следъ прѣкыпаваніето (което ся познава по това, че жидкостъта прѣстава да шюпне) напѣватъ ги въ казанъ и ги изваряватъ. Тѣй изваренѣтъ ракуи прѣваряватъ ъх и веднѣжъ и дважъ споредъ какъвто ъх искатъ по-силнѣ или по-слабѣ.

Широпъ на наливки и ракуи за подслаждане.

Три фунта шекеръ вари въ единъ щофъ водѣ, като му снемашъ пѣнѣтъ додѣто вече стане да нѣма пѣнѣ, после го изстуди и го остави да прѣстои двѣ недели. Съ този широпъ испосле подслаждай наливкы и ракуи, като турашъ отъ него около четвъртъкъ часть спрямо количеството на ракуи; т. е. на единъ окъ ракуи сто драмы широпъ.

Боядисваніе на ракуи

1) *За аленъ и фиолетовъ цвѣтъ* земли единъ золотникъ кърмѣсъ дребно счукавъ и го вари въ

тенджерѣ съ единъ щофъ водѣ, като прибавяшь въ него и единъ золотникъ чистъ кремотартаръ на прахъ. Като ся отстои, прѣцѣди жидкостътъ прѣзь единъ парцалъ и ъх скѣтай за употребеніе. Съ тѣзи жидкостъ може да ся боядисва ракуята въ аленъ цвѣтъ на различенъ степенъ, на споредъ това колкото жидкостъ за боядисваніе приложишь.

Фиолетова (морани) става ракуята ако бы че въ прѣдиномѣнѣтыйтъ отваръ отъ кърмѣсъ туряшь нѣколко капки гѣсть отваръ отъ черникъ или сандалъ (бакамъ).

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

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

4) *Въ зеленъ цвѣтъ*: за боядисваніе на ракуи въ зеленъ цвѣтъ има много и разны способы, но по-сгодны сѣ боядисваніето съ съ спиртъ въ който да кыснѣтъ за много врѣме матичинѣ или другѣ нѣкои благовоинѣ трѣвъ прѣси додѣ е. Може още да ся подзеленява ракуи и съ сокъ отъ майданосъ (риба миродіѣ) и даже съ пера

отъ лукъ. Перата отъ лукъ трѣба да ги омы-
ешъ, да ги туришь въ горещъ водъ, да ги въз-
варишь два пѣти, послѣ да ги извадишь и да
ги туришь въ студенъ водъ, и като исцѣдишь
отъ тѣхъ прѣзь парцалъ сокътъ, да го варишь въ
разлато нѣщо додѣ искиши полвината; и което
остане е зелена боя съ коѣто боядисватъ ра-
къи и желе.

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

Рашафія отъ дюли

Като изберешъ хубавы, зрѣлы, жълты дюли
двѣ или три, да ги отрешъ 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. настъргавыйтъ дюли да ги туришь
въ единъ сѣдъ да сѣдѣтъ единъ деа въ зи-
никътъ, за да ся отдѣли сокътъ, а послѣ да ся
исцѣди прѣзь платно, като ся изстиска добръ и
най-послѣ да ся прѣцѣди сокътъ прѣзь сито.
Въ този сокъ ся разстопява нужното количе-
ство шекеръ, споредъ вкусътъ, и венчкото ся
излива въ петерно количество (петъ ката) чистъ
ракъи, като му ся тури малко карамфилъ и
цвѣтъ мушкатенъ. Това смѣшеніе го наливатъ въ
бутляки и го държатъ цѣлъ мѣсець на слънце,
като го разбѣлкватъ отъ време на време.

Рашафія отъ липовъ цвѣтъ

Рано сутринъ набери липовъ цвѣтъ койго е
цѣнжлъ добръ, тури го въ единъ бутилкъ и, ка-
то го залѣешъ съ виненъ спиртъ, затули бутил-
кътъ добръ и ѣ тури на слънце, слѣдъ три не-
дѣли исцѣди цвѣтоветъ излека и прѣцѣди жид-
костьтъ; слѣдъ това притури на всякой щофъ
отъ жидкостьтъ по единъ и половинъ фунтъ ше-
керъ, растопенъ на огнь въ равно количество во-
дъ, и прѣцѣди ѣ пакъ.

Развалено сыреніе да поправяшь.

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

Какъ да не ся вкисне мѣко піеніе, и еденіе.

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

щешь да знаешь довольно ли или много си тур-
наль, ако го опитвашь.

Разваленъ оцетъ да поправишъ.

Земни дребнѣ тригѣхъ, турни ѣхъ въ еднахъ чашахъ
въ лють оцетъ нека ся вкыси; подиръ го из-
суши на слънце и го турни въ разваленый оцетъ.

Разваленъ тютюнь да поправишъ.

Земни двѣ омы водахъ, турни въ ней три ше-
пы черешевы листіе, и ги турни на огъньтъ
нека вратъ добръ; подиръ невърли онѣзи ли-
стове, и изстуди водахъ, въ коѣхто сыни малко
ситехъ соль. Съ тѣзи водахъ пакваси изрѣзанный
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 поправишъ тютюньтъ, но ще
го направишъ да има по-добъръ вкусъ и ип-
ризмъ, нежели колко-то е ималъ отъ напръдъ.

СЪДЪРЖАНІЕ.

НАГОТВАРСКЪТЪ КНИГЪ

*Испознаваніе и избираніе на разны меса, ри-
бы и други нѣща за гостбы* 3

Отдѣлъ 1-й, За чорбы-гѣ.

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

Отдѣлъ 2-й, За кебапыгѣ.

Шишъ кебабъ	10
Таукъ кебабъ	—
Кжрмъ таукъ кебабъ	11
Сюдъ кебабъ	—
Кушъ кебабъ	12
Тавшанъ кебабъ	—
Кжймъ фурунъ кебабъ	13
Тасъ кебабъ	—
Кебабъ отъ долма агне	14
Джигеръ кебабъ	15
Скабриченъ кебабъ	—
Таукъ кюль-бастжмъ	16
Овча и агнешка кюлбастія	—

Тенджеро кюль бастжсж отъ телешко и го- веждо месо	17
Попарена рыбена кюлбастія	—
Калжчъ и паламудъ кюлбастія	18
Стридя кюлбастжсж	—
Скабрична кюлбастія	—
Сырена кюль-бастія	—

Отдѣлъ 3-й, За ехнїи-тѣ.

Бѣла ехнїя	19
Червена яхнїя	20
Попска яхнїя отъ телешко месо	—
Казартма	21
Майданосова яхнїя	—
Чеснова яхнїя	—
Агнешка казартма	22
Пача яхнїсж	—
Яхнїя отъ заешко месо	—
Казартма яхнїя съ доматы	23
Попска яхнїя отъ скабрицы	—
Френска яхнїя	24
Кокоша яхнїя	—

ЗА КЮВТЕТА-ТА.

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

Отдѣлъ 4-й, За ястіята що ся правятъ въ тавж

Месо въ тавж	26
Скабрица въ тавж	27
Миды въ тавж	—

Патладжени 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 ястіята.

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

ЗА КАДАИФЫ-ТЪ

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

ЗА ХАЛВЫ-ТЪ

Газизеръ хелвасж	37
Сабонїа хелвасж ,	—
Асуде хелвасж	—
Хелва отъ оризено брашно	38
Ламонїа хелвасж	—

Отдѣлъ 8-й, За ястіетата отъ зеленины.

Тыквена баедія	39
Бамья ,	—
Хюшмеръ или сюндюріе	40
Падладжанъ пачасж	—
Цѣла рыба калканъ	41
Рыбенъ гывечь	—
Пача	—
Кысели патладжены и тыквы	42
Піязж кабакъ ,	—

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

Мелесъ долмасж	43
Лѣжливы долмы	44
Виняновы лѣжовны долмы	—
Пѣпешевы долмы	—
Пядешкы или кокоши долмы	45
Мидяны долмы	—
Просты листовы долмы	46
Долмы отъ доматы	—
Рыбены долмы	47
Долмы отъ чрева и шкембета	—

Отдѣлъ 10-й, За пилафы-гѣ.

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

Отдѣлъ 11-й, За хошафы-гѣ

Хошавъ отъ прѣсны вишны	52
Хошавъ отъ сливы	—
Хошавъ отъ яблны 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 видѣ	56
Рахатъ лукумъ	—
Кораби отъ бадемы	57
Простъ шурупъ саде	—
Шурупъ отъ вишны	58
„ „ другъ видѣ	—
Шурубъ отъ менекше	—
Шербетъ отъ менекше	59
Шурупъ отъ оцетъ	—
Шурупъ отъ бадемы (сомада)	60
Шурупъ отъ лимоны	—
Шурупъ отъ ягоды	61
Шурупъ отъ демиръ-хивды	—
Сладко отъ ягориды	—
Сладко отъ френско гроздіе	62
Сладко отъ тръндафелъ , , , , .	—
Сладко отъ вишны	—

Притурка за разны работы.

Добъръ и ефентъ хлѣбъ , , , , .	63
Економическый хлѣбъ , , , , .	—

Хлѣбъ отъ ябылки	64
Новъ квасъ да направишь	—
Економическа гозба	—
Какъ да отнеква месото на птицытъ	65
Да отнекватъ свинскы бутове	—
Траяніе на меснѣ чорбѣ	—
Траяніе на яйцата	66
Да ся спазватъ яйцата прѣсны	—
Какъ да спазваме рыба	—
Поправяніе на развалено мѣсо	—
Какъ да спазваме млѣкото	67
„ „ „ млѣкото прѣсно	—
Какъ да направимъ блажно масло	—
Спазваніе на блажно масло	68
Сыреніе да ся не развали	69
Очистеніе на дървено масло	—
Поправа на развалено масло	70
Да извадишь миризъ отъ ссѣцъ	71
Прѣчистяніе на водѣ	—
Спазваніе на оцетъ	—
Обистряніе на оцетъ	—
Да извадишь лютъ оцетъ	—
Суха подкваса за оцетъ	72
Оцетъ на прахъ	73
Солены краставицы и чушки	—
Краставицы въ оцетъ	74
Салата отъ цвѣкло	75
Гъби въ оцетъ	76
Спазваніе на корнеплоды	77
Спазваніе на овоція	—
Спазваніе на пѣпешы	79
Спазваніе на разны меса	—
Подправяніе на месо	81
Спазваніе месо чрѣзъ вѣглища	—

За соленіе на меса-та.

Общы правила	82—84
Варенъ прѣсолъ за месо	87
Прѣсолъ за свинскы половинки	—
Англійскы способы за соленіе на бутове	—
говеждинѣ и свининѣ	88
За сушеніе на обсоленытъ меса	90
Датска прѣсолица	91
Русска прѣсолица	92
Хамбургска прѣсолица	93
Американска прѣсолица	95
Соленіе на говежды азыцы	96
Франковска прѣсолица	—
Прѣсолица съ Бульонъ	—
Вестфалска окадена говеждина	97
Русскы говежды бутове	98
Американскы прѣсолицы	99
Американскы способы да солятъ и сушатъ бутове	101—104
Бутове по вестфалскый манеръ	204
Френска сланина	107
Маницска сланина	108
Соленіе и каденіе на свинско месо	—
Мило-русска сланина	110
Сыръ отъ месо	111
Вяненіе на месо	112
Какъ ся суши дивачъ на дымъ	113
Гъскы сушени на дымъ	114

Приготвяніе на наденицы.

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

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

Сушенны рыбы

Сушеніе и опушваніе на щукѣ	121
Марината рыба	—
Приготованіе на домашенъ хайверъ	123
Спазваніе на смачканъ хайверъ	124

Спазваніе на яйца, (млѣко и сыреніе.) —

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

— 0 —

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

Дрожжи или подквасы.

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

Разны питія.

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

Медъ кескынь	143
Пиво за трапезѣтъ	144
Хмѣлно пиво за трапезѣтъ	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 черносливны	—
Сладка сыроватка	—
Кисела сыроватка	148
Овощна сыроватка	—
Вивена сыроватка	—
Морсъ отъ добеницы	—
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 свирчовичинъ	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
Къброевско вино	—
Малажско вино	—
Вино отъ стафиды	170

Чисто вино

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

— о —

Разны ракъены наливки	179
Наливка отъ зарзала	180
Вишневка	—
Сливка	—
Дулевка	181
Дулевка и ябълновка	—
Малиновка	—
Малорусскы наливки	182

Р а к ы и

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

Анасоняна ракъя	185
Каранфилена ракъя	186
Лимонена ракъя	187
Неранзена ракъя	—
Сливеницы	188
Широпъ на наливки и ракъи за подслаждане	—
Боядисваніе на ракъи	—
Рашафія отъ дюли	190
Рашафія отъ липовъ дѣтъ	191
Развалено сырение да поправишь	191
Какъ да се не вкисне млѣко, піеніе и седеіе	192
Разваленъ одеть да поправишь	—
Разваленъ тютюнъ да поправишь	—



ТЪЛКОВАНІЕ.

На нѣкои думы употреблены въ книгѣхъ.

—0—

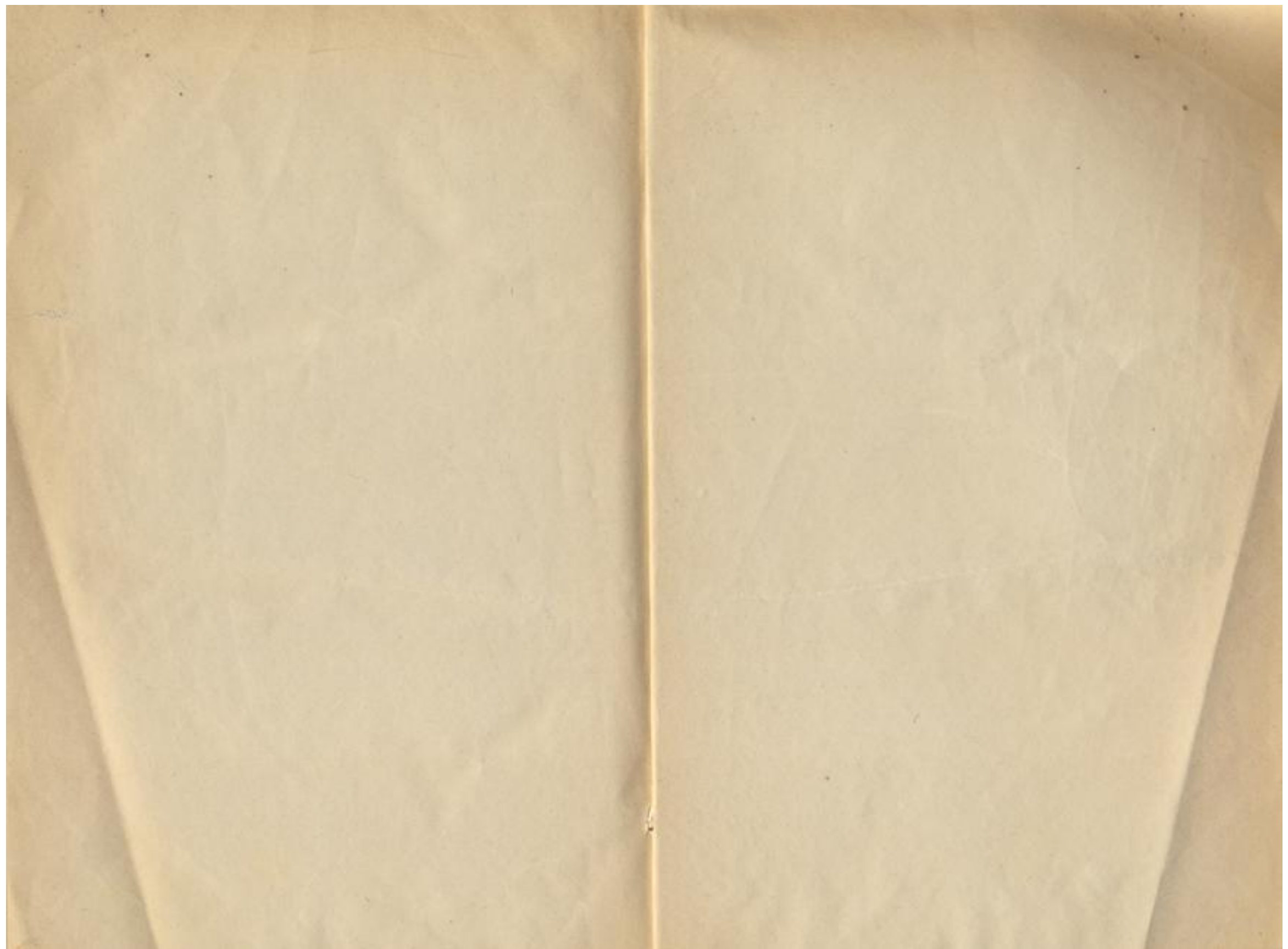
Аиръ, растеніе *asorus satamus*.
Баница, млинъ, погача, сырена мазна пита.
Батаріи, разны принасти, ароматы за подправж.
Бульонъ, чорба отъ варено месо.
Бутылка, стькло черно, като мѣрка зема ся отъ 150 драма до 200.
Ведро, въ тѣзи книгѣ ведро като мѣра зема ся русско ведро което е отъ 5 до 6 окы.
Вяленіе, сушеніе на слънце или на вѣтръ.
Гага, човка, клювъ.
Гюзумъ, джоджамъ, нане.
Дарчинъ, канела, корица.
Доматы, червены мюхлета, френкъ патладжанъ.
Дръжје и дръжка, опашката или сапътъ на нѣкое оръдіе, а на трѣвж и цвѣтіе стрѣжътъ отъ кѣмъ кѣдѣто ся държи.
Джигеръ — дробъ.
Дребно, дробно или ситно.
Дрожжи, поѣткога значи тригъж отъ калътъ 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 растеніе *Amomus zingiber*.
Истѣрбушвамъ, распарамъ и очистямъ.
Кавѣрдисвамъ, пражімъ.
Калачъ, колачъ, кравай.

Картофы, барабой, пататы.
Кормина, шкембе.
Кружжа, десета часть отъ ведро.
Крупичатъ, отъ чисто брашно.
Кувшинъ, ссждъ като буре или дамаджама.
Лесрекъ, единъ видъ дребна рыба.
Манеръ, начинъ, тертипъ.
Мисирка, пуйка, фитка.
Мида, скойка.
Мѣхуръ, фуска.
Мюхле, вижъ доматы.
Можжевелникъ, арджъ.
Наденицы, суджукъ.
Начинъ, тертипъ.
Овинъ, чардаче нѣкакво или лѣса за да ся простира на него нѣщо да ся суши.
Паламудъ, единъ видъ рыба.
Презола, месо отъ ребрата за печеніе.
Пудъ, единъ пудъ има 40 фунта.
Пиростія, сиджакъ.
Поварейка, лѣжница съ който ся служатъ кога готватъ ястіе.
Прѣсолъ и прѣсолица саламура.
Пирпилява, пепеляво.
Разсолъ, армея, употребено е и за саламура.
Рафинирована соль, прѣчистена.
Сачъ, връшникъ, желѣзо което ся туря на огня.
Скомріа, скабрица.
Справа, готвеніе, приготвеніе.
Сокъ, чорба.
Сочина, чорба.
Сочиво, плодове отъ които ся вари чорба, като бобъ, леща.
Стриды, единъ родъ скойки.

Сосна, единъ видъ борина.
Солодъ хлѣбны зърна, като жито, рѣжъ п дрг. кога
гы кыснѣтъ въ вода и гы държатъ на топло додѣ
добыѣтъ сладчивъ вкусъ.
Творогъ, частицы отъ млѣкото копто сѣ ся остьдижи
и сѣ ся стѣвляи отъ сыроваткѣтъ.
Тминъ, кыміонъ.
Търбухъ, вижъ кормина.
Укрѣпъ — копръ.
Фунтъ, теглика копто съдържава 32 лота или 96
золотника.
Унція около 8 драмы.
Штофъ, осма часть на русското ведро.
Футъ, мѣра отъ 12 дюйма.

К Р А Й.





1986

1 1986 1

ПРОБ. 1998

