Порошки до печення — цукор ваніліновий, будині.

ПРОЛЕТАРИЧНА ГОСПОДИНЯ

В-во РУСАЛКА

ПІД РЕДАКЦІЄЮ ГАГАНУЛЯКА

I.

БЕЗМЯСНА КУХНЯ

НАПИСАЛА
М. ГОРБАЧЕВА

НАКЛАД В-ВА „РУСАЛКА"
1937

ЗМІСТ

І. ТОМУ „ПРАКТИЧНОЇ ГОСПОДИНІ“
„БЕЗМЯСНА КУХНЯ“

		Стор.
	Вступне слово	3— 5
I.	Борщі та зупи	6—12
	Молочні зупи	12—13
	Зупи солодкі, гарячі	13—
	Холодники	14—15
	Додатки до зуп та борщів	15—17
	Каші	17—19
	(91 приписів)	
II.	Ярина, бульбяні страви	21—25
	Страви з капусти та іншої ярини	25—36
	(83 приписи)	
III.	Соси, майонези та солодкі поливки	37—40
	(31 приписів)	
IV.	Яйця	41—43
	(16 приписів)	
V.	Будині, суфлєти	43—50
	(28 приписів)	
VI.	Мучні страви і ріжні лакомники	51—73
	(125 приписів)	
VII.	Паштети	73—75
	Фарші до паштетів	76—77
	(15 приписів)	
VIII.	Печиво „Ароза“, і „Пласт“	77—79
	(16 приписів)	
	Додаток до краєвого накладу книжка „СМАШНІ І ПОЖИВНІ СТРАВИ“ з приправами „КНОРР“	81—96

І. том „Безмясна кухня“ коштує зол. 2·75 — з почтою 3 зол

ІІ. том „Практичної Господині“ п. з.

„ПЕЧИВО — КОНСЕРВИ ЯРИННІ ТА ОВОЧЕВІ — БЕЗАЛЬКОГОЛЬНІ НАПИТКИ, СОКИ Й КОНФІТУРИ“ ладиться до друку і вийде з кінцем 1937 р.

Ціна ІІ. тому в передплаті, надісланій до кінця падолиста 1937 р. коштує 2·— зол., по виході з друку — 3·— зол.

Замовлення й передплату на ІІ. том слати на адресу:
Гр. Гануляк, Львів, вул. Ольшевського 12.

ЖАДАЙТЕ

приписів до печива, виданих

кооперативою

„ПЛАСТ“

У ЛЬВОВІ

ВУЛ. ГОРОДЕЦЬКА 95

УЖИВАЙТ

тільки найкращих виробів

кооперативи

„ПЛАСТ“

ПОРОШОК ДО ПЕЧИВА

ЦУКОР ВАНІЛЕВИЙ

ЦИТРИНОВИЙ

СУНИЧНИЙ

МАЛИНОВИЙ

АНАНАСОВИЙ

З ПАКІВНІ

кооперативи

„ПЛАСТ“

дістанете найкраще

МЕЛЕНЕ КОРІННЯ

КВАСОК ЦИТРИНОВИЙ

Практична Господиня

І. Безмясна кухня

приписи з ділянки куховарства

подає

М. ГОРБАЧЕВА.

Львів 1937

Видавництво „Русалка“

Всі права застережені.
Copyright by „Rusałka“, Leopol.

Друкарня Ю. Яськова, Львів, вул. 3-го Мая 10.

Вступне слово.

Випускаючи у світ нашу „**Практичну Господиню**“, хочемо сказати кілька слів, що нас спонукало до видання такої книжки. Бо книжка наша є трохи відмінна від інших т. зв. „кухарських книжок“.

Глянувши на зміст нашої книжки, кожна з ВШ. Читачок замітить, що нема в нашій книжці мясних страв, натомість є спеціяльна частина про домашні порядки, приняття гостей, та внутрішнє уладження дому, та є ще окрема частина про товарознавство.

Кожна страва, яку ми після добрих приписів приладжуємо, мусить „вдатися“, мусить бути смашна, але опріч доброго припису мусить бути ще добрий товар, з якого ми дану страву приладжуємо. Мало того, щоб взяти в склепі кільо каші або кільо муки, треба ще глядіти, який це товар, щоб не був він фальшивий, або несвіжий, бо тоді можуть бути найкращі приписи куховарські, а страва все таки не вдасться. На торговельнім ринку є сьогодні всякі товари, свіжі і злежалі, стухлі, а часом є товар на око свіжий, але він не є правдивий, а з різними шкідливими додатками, фальшований. Отже добра, практична господиня, повинна розумітися на якости товару, повинна вміти відріжнити добрий товар від злого, правдивий від фальшованого. Тому то ми подали в нашій книжці спеціяльну частину про товарознавство.

Домашні порядки, уладження дому, приняття гостей це такі турботні справи наших господинь, що неодна, особливо тоді, коли має незарадну прислугу домашню, прямо ради собі не може дати з тими порядками домашними, тому наша книжка під тим оглядом хоче бути щирою помічницею наших господинь і подає їм чимало практичних рад і вказівок з тієї ділянки домашного господарства. Лишається ще справа мясних страв, чому ми їх знехтували?

Ми нераз чуємо, що в різних хоробах лікарі забороняють їсти мясо. Ми є свідками, як по містах сильні на око

люди, тай не старі, бо 40-50 літні, нагло вмирають, а на запить лікаря, що було причиною смерти, чуємо коротку відповідь: склєроза. А склєроза повстає внаслідок споживання мяса, отже знова насувається питання: пощо їсти те мясо, коли воно шкідливе для здоровля?

Останніми часами є по містах щораз то більше прихильників безмясної кухні, не говоримо вже про села, бо там люди майже ніколи мяса не їдять, тому люди на селі є здоровіщі від міських, та якщо і на селі є різні хороби, то ті хороби мають джерело у нераціональному відживлюванні, або у недоїданні, голоді, — тому наша книжка має стати в пригоді всім тим господиням, котрі хотілиб без мяса подати на стіл багато ріжноманітних страв, щоб вони були і смашні і поживні.

Наша книжка буде щирою помічницею і міщанки і селянки. Мійська господиня, нераз бувало, сушить собі голову: що сьогодні варити? Мясо варить просто тому, бо з ним від біди найменче клопоту, кине в горщок кусок мяса, вариться воно само і вже є якась юшка і кусок мяса, а тут при безмясній кухні треба сушити собі довше голову, що і як варити. Але часто так буває, що на мясо нема грошей, або просто лікар заборонив їсти мясо чоловікови, а дітям теж мяса не можна дати, а тут господиня не має „концепту" до вареня. Чоловік вередує, діти вередують, з'їлиб щось лучшого, а тут не знати, що варити? Отож ми подаємо кількасот приписів на різні безмясні страви, щоб кожна господиня могла щодня щось іншого зварити.

Булиб ми дуже щасливі, якщоб наша книжка могла причинитися до піднесення куховарського знання не лише у мійських господинь, але в першу чергу у сільських господинь, бо загал нашого селянства відживлюється дуже нераціонально, дарма, що на селі є і свій набіл, та своя ярина, але загал наших сільських господинь не вміє просто варити, тай годі. Тому наша „**Безмясна кухня**" повинна бути настольною книжкою кожної господині, котра бажає собі і своїй рідні щастя та добра.

З огляду на те, що на зміст нашого підручника для господинь ми намітили стільки матеріялу, що довелосьби друкувати велику книгу, об'єму яких 15 аркушів друку, то така книжка мусілаб коштувати дорого, а тоді не кожна господиня малаб змогу набути собі той необхідний для неї підручник.

Тому ми рішили поділити нашу книжку „Практична господиня" на дві частини. Перша частина вміщає: Приписи до варення безмясних страв, з деякими вказівками з товарознавства і деякими приписами про печиво. В другій частині прийдуть обширніші приписи про печиво, про виріб

овочевих напитків і вин, про консерви овочеві та яринні, про товарознавство, дом. порядки, прийняття гостей і т. п.

Кожна господиня матиме змогу набути собі по черзі обі частини, на дві рати, що буде вигідніще, а наколи котра з ВШ. Читачок не схоче обох частин, то купує лише таку, яка їй потрібна, бо кожна частина становитиме для себе цілість.

Видавництво.

Слово від Авторки.

Куховарська книжка — це необхідний підручник кожної практичної господині.

Бо більшість з наших жінок, особливо селянок, не вміє варити, зварить що нибудь і як нибудь, мовляв, нема часу на забавку з довгим варенням, — а внаслідок нераціонального відживлювання — наші найблизчі, зокрема діти, тратять здоровля, не розвиваються, як слід.

А часто чусто і така господиня, котра вміє добре варити, коли прийде обідова пора, сушить собі голову, що сьогодні варити?

І в одному і в другому випадку — книжка куховарська стає господині в пригоді, бо одну вчить, як варити, а другій підсуває думку, що варити.

Часом, буває, — варить господиня після припису — а страва не вдається і господиня злиться на книжку, що книжка тому винна, а то не книжка винна, але інші мусять бути причини невдачі.

Пишучи мої приписи для безмясної кухні — я випробувала кожний припис і кожна страва „вдалася". І завжди вдасться кожна страва — наколи будемо придержуватися припису і наколи товар буде свіжий, нефальшований. Тому то кожна практична господиня мусить розумітися на товарі, мусить вміти розріжнити добрий товар від фальшованого.

Маючи в хаті набіл, муку, ярину, можемо приладжувати сотні ріжних страв.

Але що самій одній тяжко видумувати, або ще гірше когось питати, тому куховарська книжка є тут найкращою помічницею та приятелькою господині. Вона стане господиням у великій пригоді і не будуть вже нарікати, що без мяса нема що варити.

Страви, які приладжувані будуть після моїх приписів, — призначені на 3—4 особи.

З огляду на те, що більшість наших господинь не має ваги, ані точної міри, тому я подаю в приписах вагу і міру на склянки, чарки, чи просто „на око", щоб облегчити роботу нашим господиням, особливо там, де точна міра чи вага не грає ролі.

М. Г.

БЕЗМЯСНА КУХНЯ

I

Борщі та зупи.

1. Буряковий квас на борщ. Кілька червоних буряків — вимити в зимній воді, лупинку тоненько обібрати, покраяти на більші кусники, зложити до поливаного горшка або слоїка, — залляти зимною водою і кинути кусник черствого разового житного хліба, — завязати чистим платком, поставити на тепле місце, а коли вкисне, винести на зимне місце. Найлучше готовий квас зливати до фляшок і тримати в студеній пивниці. (Такий квас дуже здоровий, — можна пити сирий, гасить спрагу.)

2. Квас житний (сирівець). 1 літру житньої разової несіяної муки залляти кипячою водою, замішати — поставити на зимно, осібно взяти три склянки муки — розколотити літною водою, дати $1^1/_2$ дека дріжджів чайну ложечку цукру, розколотити і змішати з попередним розчином, та винести на зимно на добу. На другій день залляти перевареною літною водою так, щоби 3 літрова посуда була повна. Як встоїться, квас готовий до вжитку.

3. Борщ київский. Найлучше варити в новім поливаним горшку, бо від старого з потрісканою глязурою горшка, борщ тратить смак. — 1 петрушку, кусник каляpепи, 4 — 5 сушених грибків, налляти зимною водою і поставити на кухню. Кусник цибулі дрібно покраяти, зрумянити на маслі і кинути до ярини. Два невеликі цвіклові буряки покраяти ножом або на грубім терку, дати до другого горнятка, залляти кипячим смаком з ярини, так щоби буряк не виставав зверха, — бо почорніє, — варити без покривки до мягкости. Осібно зварити $1^1/_2$ склянки фасолі. Кусник капусти звичайної покраяти негрубо, спарити кипячою водою, відцідити і кинути до буряка. Ярину відцідити, грибки грубо покраяти і змішати все разом т. є фасолю, буряки і смак з ярини. До того додати ще 4 червоні помідори зварені і перетерті скрізь ситко і нехай все разом кипить. Зробити засмажку (1 ложка масла, ложка муки) як буде румяна, налляти трохи зимної води, розмішати, шоб не було грудок і влити до борщу. Коли кілька разів закипить, влити до того смаку — бурякового квасу, чайну ложку цукру, трохи соли та нехай кипить 10 хвиль. Підправити одною склянкою свіжої сметани. Можна ще дати 2 жовтка. Відставити на бік, щоби вже не кипів. Можна подавати з цілою бульбою. Є також смачний пригріваний на другий день.

4. Борщ звичайний. Дрібно покраяний буряк, залляти кипячою водою — вкинути 1 петрушку, кусник селєра, три грибки, кусник присмаженої на маслі цибулі, нехай все разом

вариться. Коли буряк буде мягкий, залляти буряковим квасом, дати дрібку цукру, до смаку посолити і заварити. Зробити на маслі засмажку — влити до борщу. Підправити свіжою сметаною, розколоченою з 2—3 жовтками і відставити, щоби не кипів. Перед поданням всипати до борщу дрібно покраяної трембульки або петрушки. До того ціла бульба.

5. Борщ з рибою. Смак вариться так як в ч. 1. тільки буряк не краяти дрібно — лише грубшими кусниками, щоби лучше було вибрати. Переціджену юшку посолити до смаку, залити буряковим квасом, всипати дрібку цукру, зробити засмажку нехай все разом закипить кілька разів. Одну невеличку рибу випатрошити, обшкробати з луски, чисто вимити в кількох зимних водах, покраяти на невеликі порції і кинути до кипячого борщу. Має кипіти 10 хвилин. Уважати, щоб риба не розварилася. Подавати з на твердо звареним покраяним на чвертки яйцем. Голову з риби зварити окремо з одним бобковим листком і смак вляти до борщу.

6. Борщ з печених буряків. Квас буряковий змішати на пів з водою, поставити на кухню. Кинути 1 петрушку, 1 моркву, $^1/_2$ селєра, 3 грибки. Спекти в рурі 2 буряки, вистудити, обібрати, покраяти на тоненькі довгі паски, дати на тарілку, скропити соком з пів цитрини. Зробити засмажку як при попередних борщах, — смак перецідити, грибки покраяти і разом з буряками всипати до перецідженого смаку, посолити і дати трохи цукру. Кілька разів закипить і борщ готовий. Такий борщ подається з фашерованими яйцями, або печеними пиріжками з капустою — (в зимі квасною, а в літі солодкою.) —

7. Борщ з ушками. Вариться так само, як з рибою, тільки замість риби дати грибів 9—10 шт. Гриби варити окремо, — як будуть мягкі, вибрати, дрібно посікати, або змолоти на машинці від мяса. Зрумянити на маслі кусник цибулі і всипати до неї змелені гриби — трохи посолити дати ложку тертої булки, вляти 2 ложки вивару з грибків і заварити — решту вивару вляти до борщу. До грибків можна ще дати ціле сире яйце, добре вимішати і відставити — щоб не смажилося, бо яйце стягнеться. Тісто замісити як на звичайні пироги т. є 2 і пів склянки муки, 1 яйце і трохи зимної води — добре вимісити і розтачати тоненько — різати малі квадратики, накладати фаршу (грибків) і заліплювати, на „ушка“*). Наліплені ушка кинути на трохи посолений окріп і варити 10 хвилин. Зварені відцідити, всипати до миски або вази і залляти кипячим борщом.

8. Борщ житній. Трохи житнього квасу залити водою, кинути ложку масла і заварити. Розколотити в пів склянки ложку питльованої муки і влити до кипячого борщу. До

*) Гляди: Додатки до зуп.

смаку посолити і борщ готовий. Смачний з пшоняною кашою або з свіжим покришеним сиром.

9. Зупа бараболяна. Одну моркву покраяти на тонкі довгі кусники, 1 петрушку, кусник калярепи, 2 грибки — варити до мягкости. 4 невеликі бульби покраяти в малі кісточки — кинути до ярини. Коли бульба підвариться на половину, зробити засмажку т. є 1 ложку масла, дрібно покраяного кусника цибулі — неповну ложку муки — все разом прирумянити. Залити зимною водою, розмішати і влити до зупи. Посолити до смаку, дати оден бобковий листок, кілька разів заварити. Грибки покраяти і дати до зупи, — а бобковий листок викинути.

10. Зупа бульбяна, перетирана. Смак варити той самий що в попередній зупі, тільки додати кусник селєра і кусник цибулі. 4—5 бульб — обібрати, чисто виполоскати, покраяти на грубі кусники і кинути до ярини. Варити разом так довго, аж всьо буде цілком мягке. Вилляти на друшляк — добре перетирати, часто поливаючи смаком (зупою) — уважати, щоби не була загуста, можна доливати трохи перевареної води. Кинути кусник масла, посолити і заварити 2—3 рази. Одно сире жовтко, пів склянки доброї сметани, розколотити разом і влити до кипячої зупи — та відставити на бік, щоби некипіло. Подається з грінками. Всипати до вази дрібно посіченої петрушки або тримбульки (зрізованця). Така зупа є дуже смачна і поживна.

11. Зупа фасольова — (горохова). Найлучше фасолю або горох намочити з вечера в зимній воді, скорше звариться. 3 склянки фасолі 1 петрушку, кусник селєра, 1 малу цибулю варити разом, коли фасоля цілком буде мягка, вилляти на друшляк і добре перетерти, як за густе влити трохи перевареної води, кинути кусник масла до смаку, посолити, дати 1 зубчик розтертого ножем на стільниці чіснику і заварити. Подавати з лазанками, щипаним дрібненько тістом, але одно і друге зварити на воді окремо і всипати до зупи.

12. Зупа фасольова з бульбою. Зварити 2 скл. білої перлівки (фасолі), 3 бульби покраяти в дрібні кісточки, вкинути до фасолі і варити аж бульба буде готова, зрумянити кусник цибулі на маслі і підправити, до запаху додати 1 листок бобковий.

13. Зупа перлова 1. Не повну склянку перлових круп сполоскати гарячою водою, відцідити, залляти 1½ літр. зимної води і поставити на кухню. Вкинути 1 петрушку, пів моркви, кусник селєра, 3 грибки і кусник цибулі. Варити так довго аж крупи цілком змякнуть, дати пів ложки масла і кілька разів заварити, моркву і грибки дрібно покраяти, (цибулю викинути), 1 жовтко, 1 склянку сметани розколоти-

ти разом, підправити зупу але дальше не варити, перед поданням всипати дрібно посіченої петрушки.

14. Зупа перлова 2. Смак вариться той самий, що при попередній зупі, тільки крупки випекти в рурі з пів ложкою масла, як будуть готові всипати до зупи, заварити і підправити смеганою. Можна дати покраяну в плястерки цитрину (1 плястерок на особу).

15. Зупа кминкова. 1½ літри води, 3 ложки кмину, кусник цибулі, варити 15 мінут, накрити і відставити на край кухні. Зробити засмажку: 1 ложку масла і чубату ложку муки прирумянити, залити зимною водою, розмішати, щоб не було грудок і влити до перецідженої зупи, посолити і заварити. Подавати з грінками. Кмин довго не варити, бо тратить кольор і запах.

16. Зупа рижова. Вариться так, як перлова 2; риж також випікається в рурі міра така: 2 повні столові ложки на 1 особу. Жовтка до підправи конечні, щоб зупа була поживніща. Додати також до лучшого смаку цитрини.

17. Зупа грибова. 8 сушених грибів, 1 моркву, 1 цитрину, кусник цибулі зварити до мягкости; ярину вибрати, гриби дрібненько посікти. Взяти 1 яйце, 1 ложку масла, 1½ ложки муки, добре втерти в мисчині або глибокім тарелі, деревяною ложкою, всипати гриби, дрібку соли і знова утирати; зробити засмажку, дати до зупи і заварити. Чайною ложечкою класти маленькі клюски на кипячу зупу, відтак легко замішати дерев'яною ложкою, накрити і відставити на край кухні, нехай поволи кипить. Один гриб висушити добре в рурі, потовкти в моздірі на порошок і всипати до зупи. Приємно пахне.

18. Зупа грибова з кашкою. Смак наставити такий, як під ч. 17, але гриби не сікти лише покраяти в паски і кинути до зупи. Осібно зварити на легко посоленій воді доброї пів склянки краківської кашки, підчас варення мішати деревяною ложкою, щоб не приг ріла, коли крупки цілком змякнуть відставити на бік і добре мішати кілька хвиль; має бути чиста маса. Плиткий таріль, або стільничку змочити зимною водою, виложити кашку, зробити пляцок грубости 1-го цм. зверха загладити ножем, мачаючи його в зимній воді, відтак винести на зимно. Коли ствердне, покраяти в дрібні квадратики і вкинути до зупи, щоб загрілася, зупу підправити пів склянкою сметани.

19. Зупа зі свіжих підпеньків. 1 літру шапочок з підпеньків вимити в кількох літніх водах, покраяти в довгі пасочки, дати 1 ложку масла, 1 дрібно покраяну цибулю, трохи посолити, пів склянки води і дусити до мягкости, відтак налляти кипячої води стільки, скільки потрібно зупи. Зробити на маслі засмажку, влити до зупи і заварити. Під-

правити пів склянкою сметани. Добра з краківською кашкою, краяною в квадратики.

20. Зупа зі сушених підпеньків, пісна. Чисто вимитих пів літри сушених підпеньків залляти 1½ літр. води і варити до мягкости. Взяти 1 і пів ложки свіжого олію, 1 чубату ложку муки, 1 малу дрібно покраяну цибулю, зрумянити разом і підправити зупу. Можна трохи поперчити. Осібно зварити пів склянки сушених лазанок, або 1 склянку свіжих. відцідити і всипати до зупи, раз заварити і подати.

21. Зупа грисікова. Зварити такий смак: 3 сушені гриби, пів моркви, пів селєра, 1 петрушку і кусник цибулі. Пів склянки пшеничного грисіку, легко зрумянити в ложці масла. Смак перецідити крізь ситко, — моркву і гриби дрібно покраяти і разом з грисіком дати до зупи, посолити до смаку і варити 10 хвиль. Можна вкинути 1 кістку буліонову „Кнорр". Подавати з грінками або печеним горошком.

22. Зупа вівсяна, ч. 1. Крупи вівсяні на зупу чи кашу — не полоскати — лише перебрати, бо при полосканню зливається з водою мука, котра є дуже поживною. Одну склянку круп з 1 петрушкою і кусником цибулі, варити так довго, аж крупи цілком розваряться. Вилляти на друшляк чи дротяне сито, добре деревяною ложкою перетерти, посолити, дати пів ложки масла, дрібку цукру і заварити. Підправити пів скл. сметани і 1—2 жовтками. Подавати з грінками.

23. Зупа вівсяна ч. 2. (Лік на груди.) Склянку вівсяних круп залляти 1 і пів скл. вареного зимного молока і так залишити через ніч, рано долляти 1 скл. води і 1 скл. молока, дати пів чайної ложки цукру, трохи соли і варити, мішаючи — аж крупи розваряться. Перетерти крізь сито — як за густе, то долити пів склянки молока. Пити на тепло.

24. Клеїк ячмінний. Склянку ячмінних круп виполоскати зимною водою — зварити з 1 петрушкою і кусником цибулі, але варити так довго, аж крупи будуть під пальцем розлазитися. Перецідити крізь ситко, дати чайну ложочку масла і заварити. При подаванню — розтерти на тарелі 1 сирий жовток і залляти гарячим клеїком. Добрий на хорий шлунок.

25. Клеїк з ризу. Неповну склянку ризу сполоскати зимною водою, залляти 1 л. води, кинути 1 петрушку і варити аж риж розвариться, часто мішати, щоб риж не прилипився до дна. Відставити на край кухні — дати 1 ложку свіжого масла, трішки посолити — і добре розколотити колотівкою. Можда дати 1 жовток.

26. Зупа яринова. 3 сушені гриби — кусник селєра, кусник цибулі, 1 петрушку, поставити на кухню. Осібно зварити 1 скл. зеленого гороху, 1 покраяну в довгі пасочки калярепу, 2 моркви (також покраяти) з 1-ою ложкою масла, часто мішати і підливати води, щоб не пригоріло, відтак смак перецідити, гриби покраяти і разом з яриною всипати до зупи; посолити і заварити. Підправити 1 скл. сметани, розколоченою з 1—2 жовтками. Подавати зі смаженим горошком — або випіканим рижом.

27. Зупа каляфіорова. Вариться так само, як попередня; лише додати чисто вимитий покраяний на куски каляфіор. Подавати — з рижом або — горошком.

28. Зупа кваскова. Чисто виполосканий квасок (щав) кинути на кипячу воду, раз заварити, відцідити; дати на стільничку і посікти. Зробити засмажку, дати до неї квасок — вляти 1 скл. зимної води і варити пів години. Осібно заварити смак з двох грибів, 1 петрушки, кусника цибулі і кусника селєра; яринy вибрати а тим смаком залляти квасок, посолити і варити разом кілька мінут. Підправити одним жовтком і 1 скл. сметани. Подавати з рижом, або тертим тістом. Риж випекти з маслом в рурі а тісто зварити в зупі перед підправкою.

29. Зупа шпараґова, ч. 1. Обібрати 15-20 великих шпарагів, — покраяти на кусники, кусник цибулі — дрібно покраяної, 1 ложку масла, трохи соли — на кінець ножа цукру — 1 скл. води — накрити, і дусити все разом ½ години, відтак дати до більшого горшка, — залляти півтора лож. води і варити далі. Зробити засмажку, (1 ложку масла, 1 чубату лож. муки), підправити зупу, посолити і кинути 1 кістку буліонову „Кнорр", кілька разів заварити і подавати зі смаженим горошком *)

30. Зупа шпараґова, ч. 2. Таку саму скількість шпарагів — заварити в посоленій і троха поцукрованій воді, — відцідити, головки викраяти, а решту перетерти крізь друшляк, поливаючи смаком, в котрім варилися. Долляти води скільки треба, посолити, дати запражку, кинути головки зі шпарагів і заварити. Підправити 3-ма жовтками і 1 скл. сметани. Подавати з рижом або грінками.

31. Зупа з кропу. Зварити 3 сушені гриби, 1 петрушку, кусник моркви, кусник цибулі і кусник калярепи, в півтора л. води; яринy вибрати і разом з грибами можна ужити до пляцків яринових. Зробити на маслі засмажку — залляти зимною водою і влити до зупи, — посолити, всипати пів скл. дрібно посіченого кропу, заварити. Подавати зі смаженим горошком.

32. Зупа помідорова. Смак заварити такий як в н-рі 31; окремо заварити 4—5 червоних помідорів, перетерти крізь ситко, поливаючи перецідженим смаком. Всипати пів ложочки цукру, посолити, засмажити і заварити. Підправити сметаною і жовтками. Подавати з тертим тістом, або рижом.

*) Гляди: Додатки до зуп.

33. Зупа огіркова. 3—4 квашені огірки — обібрати з лупини, — покраяти на дрібні куснички, зробити на маслі засмажку, — вкинути огірки, вляти 1 скл. зимної води, 1 ложочку цукру і варити 1 годину. Як буде густе долити трохи води, Відтак дати до горшка, в котрім має бути зупа, налляти води скілько потрібне і заварити разом. Підправити жовтками і сметанкою; коли за мало квасна, вляти трохи квасу огіркового. Добра з цілою бульбою, або грінками.

34. Капусняк зимовий. Пів л. кваснеї капусти (як за квасна виполоскати в зимній воді), залляти окропом, дати 2 бобкові листки, 5—6 зернят англ. перцю, 1 ложочку цукру; варити 1 год. Пів склянки спареного окропом пшона всипати до капусти і варити, аж пшоно розвариться. Разом з мукою зрумянити на маслі 1 малу дрібно покраяну цибулю, вляти до капусняку і варити 10—15 мінут; до того ціла бульба. Можна підправити сметаною, але тоді не давати бобкові листки лише — гриби.

Молочні зупи.

35. Грибок на молоці. Міра така: півтори скл. молока, 1 яйце, чайна ложочка муки на 1 особу, можна дати 2 яйця на 3 особи. Варити в низькій широкій риночці, лучше грибок перевернути на другій бік. Скільки потрібно молока влити до ринки і поставити на кухню варити. Взяти потрібну скількість яєць, відділити жовтка від білків, з білків убити тверду піну — дати жовтка, вимірану муку, дрібку соли і легко все разом вилками вимішати і зараз вилляти на кипяче молоко; рівненько вилками розгладити і варити 5 мінут, поливаючи зверха тим самим молоком, та обертаючи ринку, щоби зі всіх боків варилося. Відтак перевернути обережно грибок на другій бік — накрити покришкою і ще варити 5 мінут і грибок готовий. Краяти на порції ложкою. Легка і поживна вечера, спеціяльно для старших і дітей. Такий грибок можна зробити до росолу, але не варити на молоці, лише на росолі.

36. Терте тісто на молоці. 1 яйце, 2 ложки столові води. Замісити тверде тісто; терти на дрібнім терку в один бік з гори на долину, розгортати ножем по стільниці, щоб не зліпилося. Як підсохне кинути на кипяче молоко і варити 10 хвилин. Трохи посолити.

37. Макарон на молоці. Замісити тісто таке саме, як на терте; розтачати тонесенько, а як трохи просохне, розкраяти на половину, звинути в трубку і дрібно покраяти; зварити в посоленій воді, а відтак залляти кипячим молоком.

38. Щипанка на молоці. Замісити тісто вільніше, як на макарон. Щипати маленькі кусники і кидати на кипяче, трохи посолене молоко. Варити 15—20 хвилин.

39. Стиранка на молоці. Тісто замісити — таке, як на щипанку; лише посікти дуже дрібненько—сікачом на стільниці і варити так, як щипанку.

40. Лляне тісто на молоці. Розбити 2 яйця і дати до горнятка, влити 4 ложочки зимної води і добре колотівкою розколотити, всипати 6-7 ложочок муки і знов колотити; аж буде тягнутися. Відтак тоненькою струєю лляти на кипяче, трохи посолене, молоко; замішати деревяною ложкою, накрити покришкою і варити 10 хвиль, відставити на бік і подати.

41. Риж на молоці. На 1 літру молока дати 1 скл. води і заварити разом; $^3/_4$ скл. ризу — спарити горячою водою, відцідити і всипати до кипячого молока; всипати трохи соли і цукру. Варити з краю на кухні, часто мішаючи, щоб не пригорів. Як риж буде мягкий, зупа готова.

42. Грисік пшеничний на молоці. $^1/_2$ склянки грисіку— сипати поволи на 1 л. кипячого молока, мішати, щоб не було грудок; всипати ложочку цукру, варити 10 хвилин і подати.

43. Крупки краківські на молоці. Вариться так, як пшеничні, тільки не цукрувати лише посолити. Варити 20 хвилин.

44. Пшоно на молоці. Спареного окропом 1 скл. пшона всипати на $1^1/_2$ л. кипячого молока, дати трохи соли, цукру і варити, аж пшоно розвариться і тоді зупа готова.

Зупи солодкі, гарячі.

45. Зупа аґрестова. 1 л. дозрілого аґресту зварити — перетерти крізь сито, всипати до смаку цукру, втерти на терку шкірку з пів цитрини, заварити і підправити сметаною з жовтками, але вже не варити. Подавати з бішкоптами, або солодкою булкою.

46. Зупа з ребарбару. 1 ф. ребарбару обібрати з грубої шкірки, покраяти на кусники, спарити окропом; за хвильку відцідити, залляти $1^1/_2$ л. кипячої води і варити, аж ребарбар розвариться, відтак вилляти на сито, перетерти, всипати скільки треба цукру і заварити. Підправити сметаною. Подавати зі солодкими грінками.

47. Зупа з пива. 2 жовтка, 2 ложки цукру мілкого; добре втерти разом, заварити 1 фляшку білого пива, половину кипячого пива влити до жовтків, добре розмішати і вилляти до решти пива, замішати, відставити на бік і зараз подавати з бішкоптами. Помічна на хрипку; пити гарячу в ліжку.

48. Зупа з вина. Вариться, як з пива. Як лік, на перестуду, найлучше надається вино червоне. О скільки вино за міцне, долляти пів скл. води; тоді вина брати менше.

Холодники.

49. Холодник зі сирих суниць. 1 л. перебраних дозрілих суниць перетерти крізь сито, поливаючи 1 літрою перевареної літної води; всипати $1\frac{1}{2}$ склянки цукру, сок з пів цитрини, 1 чарку руму, або вина і винести до пивниці. Цей холодник багатий у вітаміни.

50. Холодник зі суниць (варений). $1\frac{1}{2}$ л. суниць заварити кілька разів, перетерти крізь сито, дати до смаку цукру, сок з пів цитрини і ще раз заварити. Підправити сметаною, можна дати 2-3 жовтка і винести на зимно.

51. Холодник з черниць. Варити як зі суниць, тільки черниць брати менче, щоб не була зупа за терпка.

52. Холодник малиновий. Ця зупа має ніжний запах і делікатний смак. Варити як зі суниць, можна дати сок з цілої цитрини; буде лучший смак.

53. Холодник з ожин. Варити так само, як інші, лише додати кілька винних яблук, бо самі ожини мають терпкий смак.

54. Холодник мішаний. 1 ф. винних яблук, обмити (не оббираючи), розкраяти на 4 кусники, вибрати зернятка; 1 ф. вишень або черешень варити разом, аж овочі цілком розваряться, всипати літру малин і заварити кілька разів. Вилляти на сито—добре перетерти деревяною ложкою, поливаючи соком, в котрім овочі варилися, всипати до смаку цукру і заварити. Води дати стільки, щоб не було за густе; витиснути сок з пів цитрини, шкірку також кинути до зупи і винести до пивниці. Найлучше такий смак приладити собі з вечера, бо через ніч набере гарного кольору і доброго смаку, а рано підправити доброю сметаною і не варити. Подавати зі смаженими грінками або солодкими пляцками.

55. Холодник з яблук. 1 кільо винних яблук вимити, покраяти на чвертки, вибрати зернятка, залляти гарячою водою і варити, аж цілком розваряться. Потім перетерти крізь сито, всипати до смаку цукру, заварити, підправити сметаною і винести до пивниці.

56. Повилянка. Брати 1 чубату ложку повил на 1 особу. Залляти кипячою водою, (на 1 ложку повил—2 скл. води), заварити, дати до смаку цукру, кусник цитринової шкірки, або трошки цинамону, ще раз заварити, підправити сметаною і винести до пивниці. (Можна подавати на гарячо, а тоді добра з вареною цілою бульбою, або бульбяними пляцками).

57. Холодник зі свіжих сливок. Вариться, як инші овочівки. Перед варенням кістки повитягати; має лучший смак, коли додати трохи червоних порічок.

58. Холодник з чорних порічок (смородини). Так само як інші, до запаху і смаку дати сок і шкірку з пів цитрини. Багата у вітаміни.

59. Холодник з морелів. 1 ф. морелів сполоскати в зимній воді, розкраяти, повитягати кістки, дати до горшка, залляти 1 літрою кипячої води і варити аж овочі розваряться, відтак вилляти на друшляк, добре перетерти, всипати цукру, але не багато, бо буде нудкий, витиснути сок з пів цитрини і заварити. Одну чубату ложочку картофляної муки розмішати в пів скл. зимної води і вилляти до кипячого холодника; розколотити добре колотівкою, щоб не було грудок і винести до пивниці. Має ніжний запах і смак. Подавати з бішкоптами. Можна влити пів чарки руму або 1 лямпку білого вина.

Додатки до зуп та борщів.

60. „Горошок" смажений. 1 яйце, 1 скл. води дати до горнятка і добре розколотити колотівкою, всипати муки стільки, щоб тісто було густе але лялося з ложки; розтопити товщ на пательні, щоб закипів і капати ложкою невеликі горошки, один біля другого, коли зарумяняться згорнути в один бік, а на вільне місце давати другий, о скільки робиться багато горошку, то усмажений дати до риночки і поставити з краю до рури, але не накривати. Дуже смачний і надається до всіх зуп та росолів.

61. „Горошок" печений. Замісити крухе тісто: 1 яйце, 1 ложку масла, 1 ложку квасної сметани і 2 скл. муки, розтачати круглий пляцок на 1 цм. грубий, вирізувати наперстком, або маленькою чаркою горошки; посипати бляху мукою, поскладати горошок і пекти в не дуже гарячій рурі. Має легко зарумянитися. Не сипати до зупи, бо розмокне і стратить смак, лише подати окремо на тарелі.

62. Квадратики омлетові. 3 жовтка добре втерти, з білків вбити піну, взяти рівну ложку сухої пересіяної муки, на конець ножа соли, те все легко вимішати і вилляти на кипяче масло на бляху, уважати щоб грубість тіста була однакова; пекти в середньо гарячій рурі, як зарумяниться, то вже спечений; покраяти на блясі на квадратики, висипати на таріль і теплі подати. Надаються до зуп без сметани. Такий омлет можна подавати до холодників, лише покраяти в паски величиною бішкопта і посипати цукровою мучкою.

63. Лазанки. На 2-ох яйцях замісити тверде тісто без води. Розтачати тоненько круглий пляцок, коли трохи підсохне, розрізати на половину, звинути в трубку і різати пасочки вузькі на пів пальця; потім перерізувати пасочки поперек, так, щоб виходили квадратики; кидати на кипячу

зупу, а що залишиться, висушити, всипати до слоїка, завязати, буде на другий раз. Добрі до зупи грибової, тоді і гриби покраяти в квадратики.

64. Макарон. Тісто замісити таке, як на лазанки, лише розтачати так тоненько, щоб ніж було видно крізь тісто; розрізати пляцок також на половину, звинути в трубку різати дуже вузенькі пасочки, як нитка; до того треба мати гострий ніж.

65. Терте тісто. Див. ч. 36.

66. Ляне тісто. Див. ч. 40.

67. Кашка краківська. Див. ч. 18.

68. Кашка пшеняшна (ґрисік). Вариться, як краківська.

69. Ряж. 1 і пів склянки ряжу спарити окропом, відцідити, залляти не повною літрою кипячої води і варити, доки ряж не змякне на половину; дати пів ложки масла, дрібку соли, легко вимішати, накрити покришкою і поставити до рури. Можна випекти і без масла, тоді не буде такий сипкий і смачний.

70. Ушка до борщу. Під ч. 7 подано, як замісити тісто і заліпити пироги. Тут хочу додати, що „ушка" робиться в той спосіб, що два протилежні кінці вареника злучується разом, а третій середній позістає і „ушко" готове.

71. Кульки до борщу. Два яйця добре розтерти з пів ложкою масла, додати 1 ложку муки, 1 і пів ложки тертої булки і дрібно посічені варені в борщі грибки; все разом добре вимішати і робити кульки, величиною волоського горіха, обтачати на стільниці в тертій булці і кидати на кипячий борщ. Можна втирати самі жовтка з маслом, а з білків вбити піну, тоді кульки будуть пухкіщі.

72. Клюски французькі. 1 ложку чубату масла, 2 яйця, 2 ложки муки, добре розтерти і чайною ложочкою класти малі клюсочки на кипячу зупу, або росіл. Варити з краю на кухні.

73. Клюски з пшеняшної кашки. 2 яйця, 2 ложки пшеняшної кашки, вимішати разом і залишити на пів год., щоб крупки напучніли; всипати до кашки 2 ложки муки і 1 ложку масла, вимішати добре і варити як французькі, на легкім вогні під покришкою.

74. Грінки до зупи. Покраяти на малі квадратики пісну булку, дати на бляху і в рурі зарумянити. Смачніщі будуть покроплені розтопленим маслом.

75. Грінки до холодників. Пів склянки муки, 2 яйця, 2 ложки води розколотити добре колотівкою. Покраяти на тонкі невеликі кусники булку, мачати в яйце і класти на пательню з розтопленим маслом, зарумянити на обидва боки, зложити до риночки і поставити до рури, щоб були гарячі; покришкою не накривати. При подаванні посипати цукровою мучкою.

76. Блинчики до холодників. 3 скл. муки, 2 скл. молока, 2 яйця розбити добре деревяною лопаткою, або ложкою; 1 деко дріжджів розмішати в пів склянці теплої води і вилляти до тіста, всипати 1 ложку столову цукру, чайну ложку соли і знова добре розбивати, аж будуть показуватися бульки; поставити на пів год. на тепле місце, щоб підкисло, відтак розігріти добре пательню, щоб масло кипіло і класти ложкою невеликі блинчики: 1 ложку тіста на один блинчик; підчас смаження формувати ножем, щоб були округлі, зарумянити з обох боків, зложити до риночки і поставити до рури, щоб були гарячі. При подаванні посипати цукровою мучкою змішаною з ванілією.

Зупи в кістках „Кнорр" є дуже практичні, бо на протязі кількох хвилин можна приладити 2 тарілки смашної зупи. Складники зуп **„Кнорр"** є під відживчим оглядом старанно **дібрані.**

Каші.

77. Каша пшоняна до борщу. 1 ф. пшона спарити окропом, замішати ложкою, відцідити, залляти пів літрою кипячої води, можна дати половину молока, а половину води, посолити, всипати пів ложки цукру і варити, доки не буде пшоно на пів мягке; відтак дати 1 ложку масла, вимішати і випекти в рурі.

78. Каша перлова з бульбою. 4—5 бульб обібрати, покраяти на невеликі кусники, налляти 2 л. води і варити аж бульба цілком розвариться, відставити на бік і добре колотівкою розколотити, можна перетерти крізь друшляк, тоді цілком не буде грудок; поставити на кухню, нехай кипить, а тимчасом сполоскати зимною водою ¾ літри перлових, круп і всипати до кипячої бульби, дати пів ложки соли замішати, варити з 10—15 хвилин на кухні, а відтак накрити горнець покришкою і поставити до рури на 2 год., щоб добре випеклася. Дуже смашна помащена маслом присмаженим з цибулею, або шкварками.

79. Пенцак. Добрий також випіканий на бульбі, але такий до молока не годиться, до молока випекти самий пенцак, або засипати на молоко змішане з водою, бо чисте молоко пригорить.

80. Каша ячмінна. Дуже поживна, вариться як перлова, але без бульби. Смашна також засипана на солодке молоко.

81. Каша гречана. 1 л. гречаних круп перебрати, висипати на бляху і легко зарумянити на кухні, або в рурі; всипати до горшка, в котрім має варитися, залляти окропом; зараз почне кипіти, всипати пів ложки соли, замішати,

коли хто любить кашу сипку, то спробувати, в густій (сипкій) каші ложка повинна стояти серед горщика, а хто любить вільну, тоді влити ще склянку окропу, накрити покришкою і випекти в рурі. Ця каша добра з солодким молоком, з квасним, з маслянкою, або свіжими грибами і підпеньками.

82 Каша краківська. 1 л. краківських крупок всипати до миски, або салятирки, вбити 1 ціле яйце і деревяною ложкою добре вимішати, щоб крупки були мокрі; відтак висипати на бляху і цілком висушити на кухні або в рурі, лучше легко зрумянити, всипати до горщика і налляти окропу стільки, щоб були лише накриті крупки, всипати трошки соли, замішати, накрити покришкою і поставити до рури на 1 і пів год. Подавати з румяним маслом, або грибковим сосом.

83. Каша краківська на скоро. На 1 літру окропу всипати 1 скл. крупок, мішаючи варити, 20 хв., відставити на бік, ще кілька хвилин добре мішати; розтерти сире жовтко в глибокім тарелі, наложити кашки скілько треба на 1 особу, кинути кусник свіжого масла і вимішати. Дуже поживна для дітей.

84. Крупки кукурузяні (грисін). На 1 і пів літри посоленого окропу всипати пів літри кукурузяного грисіку, дати ложку масла, варити хвильку на кухні, мішаючи, щоб не було грудок, як почне гуснути, добре замішати, накрити покришкою і поставити до рури, щоб випеклося.

85. Лемішка. Лемішку можна варити тільки з кукурузяної муки. На посолений окріп всипати стільки кукурузяної муки, щоб виставала понад воду; розділити навхрест на чотири части копистком, та нехай кипить 15—20 хвилин, відтак поставити на лавку чи стілець і одна особа мусить тримати горнець, а друга мішати добре копистком, при чім треба перевертати спідні частини на верх, щоб на споді не було муки; коли буде добре вимішана, накрити покришкою і поставити на пів год. до рури. Потім перевернути баняк на чистеньку дощинку або стільничку, краяти на грубі крімки ниткою, бо до ножа липне, і подавати з румяним маслом, бриндзею, сиром, або шкварками. Така лемішка дуже смашна з пісним борщом, без сметани. В Бесарабії така лемішка є щоденною стравою; їдять її з маслом, овечим сиром, та попивають вином.

86. Кукурузянка з грибами. 30 дека кукурузяних добрих крупок, намочити на ніч в зимній воді; рано відціднти і вимішати з 5 дека свіжого масла, 3 дека тертого пармезану, все добре вимішати; 5—6 дрібно краяних грибків (можна і сушених), усмажити з цибулею на маслі, вимішати з крупками, з білків збити піну, дати до крупок, дрібку посолити і легко вимішати, виложити до вимащеної маслом

риночки, або форми на будинь і варити в парі пів год. Подавати з грибковим сосом.

87. Кашка з пшенишних крупок для дітей. На 2 скл. кипячого молока сипати поволи пів скл. крупок все мішаючи, щоб не було грудок, варити 10 хв., при кінці всипати чайну ложочку цукру; розтерти на тарелі 1 сире жовтко, вилляти кашку і вимішати. Можна зварити на воді, дати кусник свіжого масла.

88. Кашка з вівсяних платків. Кашку вариться так, як пшеничну; міряти 4 ложки на особу. Дуже добра на хорі кишки та шлунок. (Близчі подробиці при кінці книжки — в приписах про поживні страви з приправами „Кнорр").

89. Каша вівсяна. Склянку вівсяних не полоканих круп, налляти з вечера 1 л. солодкого молока, можна дати трохи води. Рано не відціджувати, поставити варити, часто мішати, бо приліпиться до дна; коли крупи будуть цілком мягкі, дтрошки посолити, поцукрувати, ще хвильку варити і подавати. Добра і поживна для хворих на шлунок на перше снідання.

90. Пражуха. Літру доброї гречаної муки всипати до бляхи і зрумянити, перегортати ложкою і уважати, щоб не пригоріла; відтак висипати до горшка, налляти 1 і пів літри окропу, посолити і скоро мішати, щоб не було грудок, поставити до рури на пів год. Подавати гарячу, накладаючи ложкою невеликі купочки на полумисок, полляти румяним маслом, посипати сиром, або бриндзею. Смашна також зі солодким молоком.

91. Гарбуз або диня. Кілька кусників гарбуза, обчистити, покраяти на дрібні куснички, залляти окропом, заварити, відціднти, відтак залляти молоком так, щоб накрило гарбуз, всипати трохи рижу, або пшона дати, трошки соли і цукру. Варити хвилю на кухні, а пізніще накрити покришкою і вставити на годину до рури. Вариться також і з пшенишними крупками.

Господиня, що дбає про здоровля своїх близьких, уживатиме завжди платки вівсяні „КНОРР", котрих відживча вартість виказує 1800 кальорій, в противенстві до:

волового мяса, котре має лише			575	кальорій,
бараболі	„	„	340	„
молока	„	„	300	„
салати	„	„	40	„

Щоденно тарілка вівсяних платків „КНОРР" на снідання або вечеру побільшує самопочуття й. впроваджує до організму важні соли мінеральні.

„НАРОДНА ТОРГОВЛЯ“

Централя: Львів, Ринок 36. — 30 складів у Львові і в краю

ОВОЧІ СВІЖІ й СУШЕНІ, як також всяку городину в свіжому й сушен. стані.

КОНСЕРВИ ГОРОДИНИ і ОВОЧІВ, розинки, дактилі, ванілію, шафран, перці й всякі інші „коріння“, — всі предмети домашнього споживання. —

Насіння

всяких польових, городних і квіткових рослин.

доставляє тільки **в свіжому і здоровому стані** та в чистому, гігієнічному, опакуванні:

муки, крупи, грисіки, вівсяні платки, горохи, фасолі, макарони, хліб булки, бішкопти, чайники і всі інші солодощі — андрути під торти, тісто струдлеве, порошки до печива — всякі приправи до зуп і до лакоминок

„ГУЦУЛЬЩИНА“

Кооперат. в Косові б. Коломиї

поручає ДЛЯ ПРИКРАСИ україн. дому

першорядні килими, капи на ліжка, обруси на столи, та хідники. Портієри до вікон, рушники,

та взагалі все, що входить в обсяг ткацтва і килимарства.

Для ВПань і Панночок пригарні ткані ручні торбинки. Вироби гуцульські з дерева (інкрустовані) по найдешевших цінах.

В кожній українській хаті — радо витають наших представників — бо наш товар першорядний — ціни дуже приступні — а умови сплати дуже догідні.

II. ЯРИНА

Бульбяні страви.

92. Молода бульба. Потрібну скількість молодої бульби чистенько обмити, шкірку найлучше стирати рижовою щіткою, а старшу бульбу муситься шкрабати ножом; посолити, налляти окропу до половини бульби, кинути кілька галузок зеленої петрушки, варити скоро, бо як довго мокне, то насякне водою і стратить смак; спробувати вилками або чистим патичком, чи мягка; тоді воду відцідити, петрушку викинути, до бульби дати кусник масла, 1 ложку дрібно посіченого кропу, підкинути кілька разів, щоб бульба добре вимішалась з маслом і кропом (ложкою не можна мішати, бульба покришиться). Добра коли свіжа і гаряча.

93. Молода бульба в сметані. Варити, як в попереднім приписі, лише не доварюючи, воду відцідити, а до бульби влити пів скл. доброї сметани, підкинути кілька разів, щільно накрити покришкою і поставити на 10—15 хв. до рури. При подаванні посипати дрібно посіченим кропом.

94. Пюре зі старої бульби. Обібрати і чистенько вимити 10—12 старих бульб, посолити, залляти окропом і зварити, уважаючи, щоб не розварилася, бо розварена бульба гратить смак; зварену бульбу відцідити, підкинути кілька разів, поставити на боці, покришку трішки відсунути, шоб вийшла пара, відтак добре потовкти колотівкою, дати ложку свіжого масла, 2—3 ложки сметани, хто любить, дрібку перцю і добре колотівкою вимішати, грудок не сміє бути, накрити покришкою і поставити на хвилю до рури. Коли пюре робиться на весні, то при подаванні посипати дрібно січеним зрізуванцем (тримбулькою).

95. Пальчики з бульби. Бульба мусить бути зварена 2—3 год. наперід; з гарячої бульби не можна робити тіста, бо буде липке і мусить бути стара бульба, не молода; 8—10 зварених зимних бульб стерти на терку або дротянім ситі, ніколи на молоти на машині від мяса, бо ніяка страва роблена в той спосіб з бульби, не буде пухка. До перетертої бульби дати 2 яйця, трошки соли, склянку муки і добре вимісити на стільниці; відтак робити довгі валки на палець грубі і краяти вскісні або рівні пальчики довгі на 6—7 цм., кидати на посолений окріп, варити під покришкою 10—15 хвилин; мають нарости ще раз так грубі; взяти ложку масла або і більше, всипати пів ложки тертої булки, зарумянити і полляти на полумиску пальчики і зараз подати. Тісто на пальчики має бути вільне і не сміє рватися.

96. Пляцки бульбяні 1. Таку саму скількість вареної зимної бульби перетерти крізь дрібне терко, дати 4—5 жов-

„НАРОДНА ТОРГОВЛЯ“

Централя: Львів. Ринок 36. — 30 складів у Львові і в краю

ОВОЧІ СВІЖІ й СУШЕНІ, як також всяку городину в свіжому й сушен. стані.

КОНСЕРВИ ГОРОДИНИ і ОВОЧІВ, розинки, дактилі, ванілію, шафран, перці й всякі інші „коріння“, — всі предмети домашнього споживання. —

Насіння всяких польових, городніх і квіткових рослин.

доставляє тільки **в свіжому і здоровому стані** та в чистому, гігієнічному, опакуванні:

муки, крупи, грисіки, вівсяні платки, горохи, фасолі, макарони, хліб, булки, бішкопти, чайники і всі інші солодощі — андрути під торти, тісто струдлеве, порошки до печива — всякі приправи до зуп і до лакоминок

„ГУЦУЛЬЩИНА“

Кооперат. в Косові б. Коломиї

поручає ДЛЯ ПРИКРАСИ украін. дому

першорядні килими, капи на ліжка, обруси на столи, та хідники. Портієри до вікон, рушники,

та взагалі все, що входить в обсяг ткацтва килимарства.

і

Для Вітань і Іменинок пречарні ткані ручні торбинки. Вироби гуцульські з дерева (інкрустовані) по найдешевших цінах.

В кожній українській хаті — радо витають наших представників — бо наш товар першорядний — ціни дуже приступні — а умови сплати дуже догідні.

II. ЯРИНА

Бульбяні страви.

92. Молода бульба. Потрібну скількість молодої бульби чистенько обмити, шкірку найлучше стирати рижовою щіткою, а старшу бульбу муситься шкрабати ножом; посолити, налляти окропу до половини бульби, кинути кілька галузок зеленої петрушки, варити скоро, бо як довго мокне, то насякне водою і стратить смак; спробувати вилками або чистим патичком, чи мягка; тоді воду відцідити, петрушку викинути, до бульби дати кусник масла, 1 ложку дрібно посіченого кропу, підкинути кілька разів, щоб бульба добре вимішалась з маслом і кропом (ложкою не можна мішати, бульба покришиться). Добра коли свіжа і гаряча.

93. Молода бульба в сметані. Варити, як в попереднім приписі, лише не доварюючи, воду відцідити, а до бульби влити пів скл. доброї сметани, підкинути кілька разів, щільно накрити покришкою і поставити на 10—15 хв. до рури. При подаванні посипати дрібно посіченим кропом.

94. Пюре зі старої бульби. Обібрати і чистенько вимити 10—12 старих бульб, посолити, залляти окропом і зварити, уважаючи, щоб не розварилася, бо розварена бульба гратить смак; зварену бульбу відцідити. підкинути кілька разів, поставити на боці, покришку трішки відсунути, щоб вийшла пара, відтак добре потовкти колотівкою, дати ложку свіжого масла, 2—3 ложки сметани, хто любить, дрібку перцю і добре колотівкою вимішати, грудок не сміє бути, накрити покришкою і поставити на хвилю до рури. Коли пюре робиться на весні, то при подаванні посипати дрібно січеним зрізуванцем (тримбулькою).

95. Пальчики в бульби. Бульба мусить бути зварена 2—3 год. наперід; з гарячої бульби не можна робити тіста, бо буде липке і мусить бути стара бульба, не молода; 8—10 зварених зимних бульб стерти на терку або дротянім ситі, ніколи на молоти на машині від мяса, бо ніяка страва роблена в той спосіб з бульби, не буде пухка. До перетертої бульби дати 2 яйця, трошки соли, склянку муки і добре вимісити на стільниці; відтак робити довгі валки на палець грубі і краяти вскісні або рівні пальчики довгі на 6—7 цм., кидати на посолений окріп, варити під покришкою 10—15 хвилин; мають наросте ще раз так грубі; взяти ложку масла або і більше, всипати пів ложки тертої булки, зарумянити і полляти на полумиску пальчики і зараз подати. Тісто на пальчики має бути вільне і не сміє рватися.

96. Плацки бульбяні 1. Таку саму скількість вареної зимної бульби перетерти крізь дрібне терко, дати 4—5 жов-

тків, пів скл. грисікової муки, дрібку соли, піну з білків вимішати деревяною ложкою і класти на пательню з кипячим маслом малі круглі або подовгасті пляцочки, формуючи ножом; зарумянити на два боки і зараз свіжі подавати з квасною сметаною.

97. Пляцки бульбяні 2. До такої самої порції тертої бульби дати 2 яйця, склянку муки, трошки соли, 1 невелику цибулю втерти на терку і теж дати до бульби і добре вимішати, відтак виробляти на стільниці в тертій булці круглі пляцочки і смажити на маслі; масла не жалувати, будуть смачніщі; подавати свіжі з грибковим сосом.

98. Пляцки з бульби сирої і вареної. Робиться так самэ як і попередні, лише замість 10 бульб варених дати 5 варених, а 5 сирих утертих на терку і муки дати $^3/_4$ скл. Подавати зі сосом грибковим, а в літі зі свіжими грибами, або сосом кроповим.

99. Пляцки зі сирої бульби. Втерти на дрібнім терку 10—12 бульб сирих, обібраних і чисто вимитих, дати на друшляк на пів години, щоб стекла вода, відтак виложити до миски або макітри, втерти на терку 1 сиру цибулю, грудку (15—20 дека) свіжого сира також втерти на терку, стільки чубатих ложок муки скільки яєць, т. зн. 4—5, вимішати добре і класти ложкою на кипяче масло; ножом загладити, щоб були рівненькі пляцочки, зарумянити на обидва боки, зложити до ринки, кажду верству поливати ложкою квасної сметани, коли всі усмажені і зложені до ринки, то зверха теж полляти сметаною, накрити покришкою і дати на 15—20 хвилин до рури, щоб перейшли смаком сметани. Подавати гарячі зі сосом грибовим або квасною сметаною.

100. Книдлі бульбяні. Тісто приладити таке, як на пальчики, лише з білків убити піну, брати маленькі куснички тіста, розплескати на стільниці на пляцочок, наложити мармоляди, найлучше сливкової, заліпити і обкатуляти в муці і кидати на окріп; варити під покришкою, коли спливуть на верх, будуть готові; тримати ще хвильку накриті на краю кухні, відтак відціджити, виложити на полумисок, полляти присмаженою на маслі тертою булкою і посипати цукром.

101. Пляцки бульбяні солодкі. 2 кіля сипких доброго ґатунку бульб, обібрати і зварити; зимні стерти на терку, дати 4 жовтка, 2 ложки цукру і трохи цинамону, 1 ложку топленого масла і піну з білків, все разом легко вимішати, відтак класти ложкою на кипяче масло, трохи ложкою розплескати, зарумянити на обидва боки, уложити гарно на полумиску, посипати зверха цукром і цинамоном. Подавати з битою сметаною.

102. Крокети бульбяні. Зварених і вистуджених 10—12 бульб втерти на терку, дати 2 сирі жовтка, 1 склянку солодкої сметанки, до смаку посолити і добре вимішати, робити з того подовгасті грубі валочки, мачати в білок, потім в терту булку і смажити в маслі.

103. Крокети фрардузькі. Зварити кілька великих бульб, відціджити, добре потовкти, дати на пательню ложку масла, коли розтопиться, виложити на те масло бульбу, всипати ложку цукру, вимішати і вбити жовтка одно по другім, числячи одно жовтко на дві бульби, добре вимішати, відставити на бік, робити невеликі кульки, трохи розплескати, мачати в білок, зарумянити на маслі, посипати цукровою мучкою і гарячі подати.

104. Кульки бульбяні з яйцями. 10 зварених і вистуджених бульб втерти на терку; 5 на твердо зварених яєць змолоти на машинці від мяса, змішати разом, дати три цілі сирі яйця, ложку масла, до смаку соли і ложку дрібно посіканого кропу, добре вимішати, робити невеликі кульки і смажити на маслі.

105. Бульба начинювана, сп. 1. Зварити на сипко на воді 1 і пів скл. ризу; окремо зварити 6—7 сушених грибів, посікти дрібненько і вимішати з рижом. Взяти 10—12 бульб, обібрати, чистенько вимити, позрізувати на 1 цм. грубі чубки і вибрати ножиком або ложкою, спеціяльною до того призначеною, середину, так, щоб кадовб з бульби залишився грубий на 1 цм.; уважати щоб не протяти бульби наскрізь; до ризу додати одно сире яйце, ложку масла, 1 цибулю втерти на терку, до смаку посолити, вимішати і накладати до бульби, потім уложити в ринці начинену бульбу одну побіч другої; коли ринка мала, можна класти одну на другу, понакривати позрізуваними чубками, залляти смаком з грибів, дати пів ложки масла, трохи посолити, щільно накрити покришкою і поставити до рури. Уважати, щоб бульба не розварилася. Коли буде готова, виложити на полумисок, полляти сосом, в котрім варилася і горячу подати. Дуже смашна така бульба заллята на полумиску помідоровим сосом.

106. Бульба начинювана, сп. 2. Бульбу приладити так само, як в ч. 105, лише фарш зробити такий: 1 оселедець вимочити в зимній воді, стягнути шкіру, вибрати ости, а мясо посікти дрібно сікачом на стільниці, додати 2 на твердо зварені яйця, 1 печену бульбу і сікти разом з оселедцем, відтак додати одну намочену в воді і витиснену малу булку, втерти на терку 1 сиру цибулю і все разом вимішати; хто любить, трохи поперчити і начинювати бульбу. Далі поступати, як ч. 105, лише смаку грибового не давати, а дати ложку масла і трохи води, щоб бульба могла зваритися, пізніще зробити білу засмажку і залляти бульбу, нехай тілька хвилин кипить разом з бульбою, відтак гарячу подати.

107. Бульба випікана з яйцями. Зварити в лупині 15, а як більше треба, то 20 бульб, вистудити, обібрати і покраяти на тонкі кружальця, окремо зварити на твердо 5—6 яєць і також покраяти на кружальця. Висмарувати маслом і висипати тертою булкою ринку, наложити верству краяної бульби, потім трохи яєць, полляти усмаженою на маслі цибулею, трошки посолити і знова наложити бульби, так накладати аж ринка буде повна; (зверха має бути бульба;) поставити врешті до рури на 20 хв., (покришкою не накривати,) пізніше залляти склянкою квасної сметани і знова дати до рури на 20 хв., а врешті перевернути ринку до гори дном на круглий полумисок і подати.

108. Пизи. Обібрати і обмити 10—12 бульб, втерти на терку і дати на друшляк, щоб стекла вода, відтак дати бульбу до глибокої миски, всипати склянку муки, дати ціле сире яйце, посолити, вимішати і кидати ложкою на кипячу воду невеликі галушки. Коли звариться, вибрати на миску, полляти присмаженим маслом і посипати бриндзею. Добрі лише гарячі.

109. Бульба смажена. Обібрати скільки потрібно сирої бульби, чистенько обмити, покраяти на середньо-грубі кружальця і смажити на маслі; зарумянити з обидвох боків, дати до ринки, посолити, полляти зверха маслом, накрити покришкою і поставити на пів год. до рури. Подавати зі свіжими грибами; добра також до смаженої риби.

110. Бабка, бульбяна з пармезаном. 2 кіля бульби обмити і спекти в рурі; відстудити, обібрати, втерти на терку, дати 6 жовток, 2 скл. пармезану тертого, кусник моченого в молоці і видушеного пшеничного хліба, піну з білків, ложку тертої булки, трохи солі, все разом вимішати і дати до форми, або ринки, висмарованої маслом, спекти в рурі, або зварити в парі; варити 25 хв. Подати з помідоровим сосом, або полляти тертою булкою присмаженою на маслі.

111. Суфлет бульбяний. До пів кварти вареного, зимного молока всипати чверть ф. цукру, 5 ложочок чубатих бульбяної муки, 4 жовтка, ложку масла, і до запаху скірки цитринової, або ванілії; все разом добре росколотити колотівкою, вилляти до ринки, поставити на кухні і мішати аж згусне, відтак відставити на бік, дати 2 жовтка, піну з білків вимішати і дати до форми, висмарованої свіжим маслом. Пекти в середньо-гарячій рурі. При подаванні прибрати смаженими вишнями.

112. Як зужиткувати рештки вареної студеної бульби.

1) Зробити на вечеру пальчики.
2) Зробити книдлі, або пляцки.
3) Дати до солодкої капусти, приладженої на пироги.

4) Дати 2 ложки сметани 1 ложку масла, добре вимішати і відогріти.
5) Цілу покраяти на кружальця і присмажити.
6) Покраяти на тоненькі кружальця на зимну салатку.

Чи приладженим стравам щось бракує? Часом найлучше приладжені страви не мають того смаку, якого сподіваєшся. В таких випадках порадить буліонова кістка „Кнорр". Кістки буліонові „Кнорр" є приладжені з чистого мясного екстракту і добірних ярин, тому додають апетиту. (Одна лісочка — 3 кістки, коштує лише 20 грошів).

Страви з капусти та іншої ярини.

113. Капуста начинювана, сп. 1. Дві головки волоської, або звичайної цукрової вчасної капусти, розрізати кожну на чотирі части, вирізати качан, дати до ринки з кипячою водою, накрити і варити кілька хвилин, щоби змякла; відтак виложити на друшляк, або сито, нехай вода стече. Тимчасом зробити таку начинку: 2—3 пісні булки намочити в молоці, за хвилю видусити; зварити 5—6 грибів, дрібно посікти і дати до булки; 2 яйця зварені на твердо змолоти на машинці, або втерти на терку, 2 сирі жовтка, 1 цибулю дрібно краяну і всмажену на маслі, піну з 2-ох білків, до смаку посолити, дати дрібно січеної зеленої петрушки, або часнику 2 зубці; все разом вимішати і накладати на листки тої начинки, стиснути руками, щоб листки трималися, або звязати ниткою, поскладати тісно до ринки, залляти смаком з грибів, накрити і душити на вільнім вогні. Відтак зробити засмажку (чубату ложку масла і ложку муки) і залляти капусту; варити ще кілька хвилин, виложити на полумисок, поздіймати нитки, обляти сосом, в котрім варилася, коли сос за густий, долляти трохи перевареної води. Подавати з присмаженою або звичайною товченою бульбою.

114. Капуста начинювана, сп. 2. Капусту приладити так само як в ч. 113, лише начинку зробити таку: зварити на воді півтори скл. рижу, щоб був сипкий, окремо зварити 6—7 сушених грибів, (а свіжих більше), посікти дрібно, 1 сире яйце, пів цибулі всмаженої на маслі, до смаку соли, хто любить — трохи перцю, все вимішати і начинювати капусту як у попереднім приписі. Замість засмажки залляти сосом помідоровим.

115. Голубці зі солодкої капусти в рижом. На голубці вибирати головки капусти невеликі і мягкі, парити цілу головку, бо листки не ломляться. Зварити 2 і пів скл. рижу,

але не цілком, лише на половину; 10 сушених грибів зварити, дрібно покраяти, 1 велику цибулю покраяти і усмажити на маслі, все вимішати з гарячим рижом, до смаку посолити, як хто любить — дати трошка білого перцю; 3 головки капусти дати до ринки з кипячою водою, накрити покришкою, нехай хвильку кипять, відтак вибрати до миски, мягкі листки позрізувати, а решту знов дати до окропу, пильнувати щоби листки не розварилися, коли всі листки будуть попарені, з кожного зрізати грубе ребро, але не розрізати листка, відтак накладати рижу, завивати голубці і тісно складати до горшка, на дно котрого положити покраяний на кружальця качан з капусти, щоб голубці не пригоріли. Коли баняк буде повний, накрити зверха листками, котрі залишилися, залляти смаком з грибів і дати на годину або півтори до рури. Як є в хаті свіжа сирватка, тоді смак з грибів вляти до рижу, а голубці залляти сирваткою, будуть дуже смачні. При подаванні полляти румяним маслом.

116. Голубці з кашкою краківською. Три склянки краківської кашки, затертої яйцем і висушеної, залляти двома скл. кипячої води, вставити до рури, щоб крупки напучніли; відтак кашку виложити до глибокої миски, дати 8 зварених і дрібно покраяних грибів, смак з грибів теж влити до кашки, посолити, вимішати, а далі робити як з рижу. Сирваткою не поливати, лише водою. Подавати з грибовим сосом, або полляти маслом, присмаженим з цибулею.

117. Голубці з кашою гречаною. Вариться так само, як попередні. Замість грибів можна до каші додати варених і дрібно покраяних підпеньків, на селі дають до каші тертої сирої бульби, також добрі і каша не розсипається.

118. Голубці з пшоном. Фунт пшона попарити 2—3 рази окропом, щоб вийшла гіркість, відтак влити 1 скл. окропу і поставити до рури, щоб напучніли, всмажити на маслі 1 велику дрібно покраяну цибулю, вимішати з пшоном, посолити, можна додати також грибів, далі робити, як інші; до тих голубців сирватка конечно потрібна.

119. Голубці з квасної капусти. Робиться так само як зі солодкої, лише листки довше варити, а потім сполоскати зимною водою, але сирваткою не заливати, бо будуть за квасні.

120. Капуста з помідорами. Гарну тверду головку капусти дрібно пошаткувати, дати до ринки, залляти окропом, раз заварити, відцідити, дати знов до ринки, влити води стільки, щоб капуста підчас варення не пригоріла, дати ложку масла, пів смаженої дрібно покраяної цибулі, посолити, накрити покришкою, нехай вариться аж змякне. Окремо зварити 3—4 великі червоні помідори, перетерти крізь ситко і влити до капусти, зробити засмажку (1 ложку муки і ложку масла), залляти зимною водою і дати до капусти, всипати ложку цукру і варити 10—15 хв. При кінці дати пів скл. квасної сметани і більше не варити; подавати до бульбяних пальчиків або пляцків.

121. Капуста з фасолею або горохом. Варити як в ч. 120, лише помідорів і сметани не давати, а зварити з вечера намоченої 2 скл. фасолі або гороху; коли почне розварюватися, розколотити добре колотівкою і вилляти до капусти; засмажку зробити з пів ложки муки, щоб капуста не була за густа. Для ліпшого смаку дати 2 кислі яблука, втерті на терку і варити ще кілька хвиль; в той спосіб вариться і квасна капуста; тоді яблук не давати, лише на самім початку дати дрібно покришену цибулю, нехай разом вариться. (Улюблена страва на Лемківщині.)

122 Капуста по швабськи. Головку свіжої капусти пошаткувати ножем не дуже дрібно, раз заварити, відцідити, дати ложку масла, склянку води і варити аж буде мягка; відтак влити 2 скл. кипячої води, 2—3 бульби покраяні на малі квадратики і варити разом поки бульба не змякне, дати засмажку з пів ложки масла і пів ложки муки, посолити, дати 2 зубці дрібно посіченого чіснику і варити кілька хвилин, при кінці дати пів скл. квасної сметани, добре загріти, але не варити. Можна подавати з бульбяними пляцками.

123. Капуста волоська на спосіб каляфіора. Взяти головку волоської капусти, обкраяти зелені листки, розкраяти на половину, а як велика то на 4 части, качана не вирізувати, бо листки розлетяться, налляти окропом, варити 2—3 хвилі, відтак відцідити, налляти свіжого окропу стільки, щоб накрив капусту, всипати пів ложки соли, ложочку цукру і варити до мягкости, добре також змішати воду наполовину зі солодким молоком і в тім варити, потім відцідити, полляти маслом присмаженим з тертою булкою.

124. Капуста брукселька. Це найпізніща ярина; може стояти на грядці при кількох степенях морозу, а коли вирвати з корінням і поставити до пивниці в землю, або пісок, може триматися до пів зими або і довше, залежить від пивниці.

Вариться її так: тверді головочки обчистити від верхніх листочків, кинути на окріп, заварити кілька разів і відцідити, потім налляти свіжого окропу, всипати трошки соли і цукру, накрити покришкою і варити 20—25 хв., відтак спробувати, коли буде мягонька т. зн. зварена, вилляти на друшляк, тримати хвильку над парою, щоб не вистигла, а щоб вода сплила, висипати на полумисок, полляти маслом, присмаженим з тертою булкою і подати.

125. Будинь з капусти. Дві головки свіжої капусти розрізати на чвертки, повирізувати качани, сполоскати зим-

ною водою, оглянути докладно, щоб не було гусільниць, дати до ринки з трохи посоленим окропом, накрити покришкою і варити; трохи недоварену відцідити, дати до полотняного мішочка, або чистенької стирки, тісно звязати шнурочком, положити на стіл і притиснути деревяним кружком, а зверха камінчиком, або ще лучше дати під прасу, ходить про те, щоб капуста була як найсухіша; відтак змолоти її на машинці від мяса 4 рази; потім дати до макітри, вилляти 2—3 ложки розтопленого але не смаженого масла, дати 5—6 сирих жовтків і макогоном добре втирати; коли жовтка будуть добре вимішані з капустою, всипати до неї 1 і пів скл. тертої булки, втерти на терку 1 сиру цибулю. до смаку посолити, всипати 2 ложки цукру і піну з залишених білків і легко вимішати. Форму будиньову висмарувати зимним маслом, обсипати тертою булкою, наложити капусти, накрити щільно покришкою і варити в парі годину. Готовий будинь має випасти з форми як бабка. Зверха полляти маслом, зрумяненим з тертою булкою.

Коли в хаті нема форми на будинь, тоді зробити так: 3 або 4 великі листки з капусти, але не зелені, спарити в кипячій воді. Чисту стирку намочити в зимній воді, добре викрутити, розстелити на столі, попарені листки з капусти положити на середині стирки, так, щоб вершки листків сходилися до купи, на ті листки наложити масу з капусти добре руками кругом обтиснути так, щоб маса була закрита листками; так само і стирочку обтиснути добре, завязати шнурком і вложити до баняка з кипячою водою, кінці стирочки привязати до вуха баняка, вода в баняку має сягати до половини будиня, відтак накрити покришкою, зверха положити тягарець або камінь, щоб покришка щільніще пристала, варити на вільнім вогні годину. Потім витягнути, дати на хвильку на друшляк, щоб стекла вода, відтак стирку обережно розвязати, зверха на будинь положити круглий полумисок або плиткий таріль, кінці стирки взяти тісно до купи в одну руку, другу руку підложити під будинь, і в той спосіб перевернути будинь на полумисок; стирку відкинути, чубки листів капусти, котрі прилипли до будиня легко повідхилювати і будинь буде подібний до головки капусти, зверха обляти маслом зрумяненим з тертою булкою. Коло цього будиня багато заходу, але зате він смашний і гарно виглядає. Можна його обложити кругом дрібною молодою бульбою.

126. Каляфіор. На ярину вибирати каляфіори білі і тверді; обчистити їх з листків і вложити на пів години до зимної соленої води, щоб повилазили гусільниці; коли каляфіори великі, можна розрізати на половину, відтак дати до води кипячої, трохи посоленої і поцукрованої, накрити покришкою і варити 20—25 хв., врешті дати на друшляк, хвильку потримати, щоб стекла вода, зложити на полумисок, полляти румяним маслом з тертою булкою і зараз подати. Ніколи не тримати каляфіора довго в воді, бо стає рожевий і тратить свій властивий запах.

127. Шницлі каляфіорові. На шницлі можна брати каляфіори гірші, котрі не надаються на ярину: т. з. малі, пожовклі, трохи почорнілі, таких каляфіорів взяти 1 кільо, обчистити, зіпсуті місця повирізувати, сполоскати зимною водою, дати до ринки, 1 невеличку головку волоської капусти, також сполоскати і дати до каляфіорів; влити 2 скл. води, датд ложку масла, трохи посолити, всипати ложку цукру і варити, аж змякне; окремо заварити: 1 моркву, 1 петрушку, 1 каляреиу, вистудити і все разом (каляфіори теж), змолоти 2 рази на машинці, потім дати 3—4 жовтка, малу дрібно покришену і усмажену цибулю, 1 і пів скл. тертої булки, до смаку посолити і добре все разом вимішати, відтак дати піну з білків і знова вимішати, класти ложкою на кипяче масло невеликі шницлі, уформувати ножем, зарумянені перевернути лопаткою на другий бік, уважати, щоб не розсипалися, подавати прямо з пательні з молодою бульбою.

128. Каляфіори смажені в булці. Приладити каляфіори так, як в ч. 126, варити 15 хв., щоб були ще трохи тверді, виложити на друшляк, щоб стекла вода, відтак завинути в чисту льняну стирку і так нехай лежать, аж вистигнуть; стирка вибере решту води. Одно сире яйце розбити з ложкою зимної води; мачати каляфіори, обсипати добре тертою булкою і всмажити на маслі.

129. Каляфіори смажені в тісті. Зварити і обсушити каляфіори, як в ч. 128. Тісто зробити таке: склянка солодкого молока, склянка муки, одно сире яйце, розколотити добре колотівкою; тісто повинно бути густе, але щоб поволі лилося з ложки; можна додати до нього ще ложку не дуже квасної сметани, мачати в те тісто каляфіори і смажити на маслі. Масла не жалувати, будуть смашніщі і не спаляться.

130. Будинь каляфіоровий. Зварити 1 і пів кіля каляфіорів, висушити в стирці, як в попередних приписах, змолоти на машинці, дати 4—5 сирих жовтків і добре втирати в глибокій мисці, або макітрі, потім дати одну черству без скірки, булку мочену в молоці і добре витиснену, 2 скл. тертої булки, ложку масла, трохи соли і ложку цукру; все разом добре вимішати, прн кінці дати піну з білків, легко вимішати і дати до будиньової форми висмарованої маслом посипаної тертою булкою, накрити щільно і варити в парі годину. При подаванні полляти румяним маслом з тертою

лкою.

бу

131. Калярепа начинювана, сп. 1. До начинки вибирати калярепу не велику, білу, вчасну, не буде ликовата; таких калярепок вистарчить 2 на особу. Взяти 8 калярепок, обібрати з лупини, вижолобити в середині ямки, як в начинюваній бульбі; начинку зробити таку: повирізувані серединки калярепи удусити в ложці масла разом з дрібно покраяною, невеликою цибулею, осібно зварити 6—7 грибів, дрібно посікти і хвильку дусити разом з калярепою, котра має бути так мягка, щоб можна було розтерти ложкою; потім відставити, всипати 3 ложки тертої булки, посолити, дати сире яйце, вимішати і накладати до калярепок, відтак поскладати їх до ринки, залляти смаком з грибів, накрити покришкою і дусити на легкім вогні (найлучше в рурі), підливати потрохи води, щоб не припалилися; коли буде мягка, зробити засмажку з 1 ложки масла і 1 ложки муки, залляти зимною водою і вилляти до калярепи, посолити і варити ще хвильку, поливаючи калярепу сосом; коли сос за густий долити трошки води. Готову калярепу подавати з товченою бульбою.

132. Калярепа начинювана, сп. 2. Приладити калярепу як сп. 1, тільки начинку зробити з напів вареного рижу грибів і смаженої цибулі, далі поступати, як сп. 1-ий, лише при кінці залляти помідоровим сосом.

133. Калярепа шаткована. Пошаткувати калярепу, обібрану з лупини і не ликовату, на вузькі пасочки, або порізати на дрібні квадратики, дати до ринки, налляти трохи води, дати ложку масла, дрібку цукру і дусити під покришкою, аж буде мягка, при кінці до смаку посолити, посипати трошки зверха мукою, замішати і ще хвильку варити. Хто любить квасковату, видушити сок з пів цитрини, або дати 2—3 ложки квасної сметани.

134. Калярепа по жидівськи. Обібраних з лупини і не ликоватих кілька калярепок порізати на тоненькі кружальця, дати ложку або дві масла, трохи цукру і так дусити в ринці, без води, аж зрумяниться; відтак влити склянку кипячої води, всипати ще трохи цукру, жменю дрібних розинків, ложочку цинамону і варити до мягкости.

135. Морква. Це дуже здорова і багата у вітаміни ярина; її повинні ми споживати як найбільше, головно хорим на шлунок і дітям треба часто подавати моркву. 4 середної величини моркви обшкробати, чистенько вимити, покраяти на дрібні квадратики, дати до ринки, кинути ложку масла, ложку соли і пів ложки цукру, залляти склянкою води, накрити покришкою і дусити до мягкости, при кінці посипати трошки мукою, вимішати, ще хвильку варити. Готову подати зі смаженими грінками.

136. Морква зі сметаною. Варити як попередну, а при кінці дати 2—3 ложки квасної сметани, замішати і, не заварюючи, подати.

137. Морква сира. Дуже дрібненько пошаткувати обшкрабану і обмиту моркву, попарити кипячою водою, хвильку потримати в тій воді, відцідити, висипати на таріль, посипати цукровою мучкою, покропити соком з пів цитрини і подати. Можна також моркву втерти на дрібнім терку, але тоді не парити, бо шкода соку, лише поцукрувати і покропити цитриною.

138. Сок зі сирої моркви. Кілька обшкробаних і чисто вимитих цукрових морков втерти на дрібнім терку, посипати дрібкою цукру, вимішати і так залишити на годину; відтак витиснути добре крізь чистеньке полотенце. Давати недокровним дітям.

139. Селєри. Молоді селєри обібрані і обмиті пошаткувати, або покраяти на дрібні квадратики і дусити, як моркву. Можна дати сметани або ні, як хто любить.

140. Селєри начинювані. Можна начинювати як калярепу. Залляти сосом помідоровим, або зробити звичайну засмажку; тоді дати сок з цитрини.

141. Бруква. Молоду брукву пошаткувати, спарити кипячою водою, відцідити, а далі дусити в маслі як калярепу.

142. Бруква начинювана. Начинювана бруква майже нічого не ріжниться смаком від смаку калярепи, а начинюється так само, лише попередно відварити 5 хв. в соленій воді; начинювати зимну.

143. Огірки начинювані. 5—6 молодих огірків, обібрати з лупини, як великі, перерізати поперек на двоє, вибрати осереддя і раз заварити в соленій воді з одним бобковим листком, відцідити, вистудити і начинювати, як калярепу, або першим, або другим способом; першим способом: замість серединок огірків, дати одну намочену в воді і видушену черству булку, а гриби удусити з цибулею. Подавати з молодою бульбою.

144. Огірки смажені. Вибирати огірки молоді, щоб не було грубих зернятек. Кілька таких огірків обібрати з лупинки, покраяти на негрубі кружальця, раз заварити в соленій воді, відцідити і обсушити в чистій стирці. Тісто зробити, як на каляфіори (ч. 129), кружальця огірків мачати в тісто і смажити на маслі. Тісто дрібку посолити. Також добрі смажені, мачані в яйці і тертій булці.

145. „Кабачки" начинювані. Добрі тільки молоді, їх пізнати по тім, що шкірку легко можна протяти нігтем. Взяти 3—4 кабачки, обібрати шкірку, зрізати з одного боку чубки, видовбати середину, при тім уважати, щоб не протяти навскрізь; відтак поколоти грубою голкою, не густо, легко посолити в середині і зверха і залишити на пів год.

Начинку зробити таку: склянку рижу, запарити, зварити 4—6 грибів, дрібно посікти і присмажити на маслі, разом з дрібно покришеною невеличкою цибулею, вимішати їх з рижом, влити смак з грибів, посолити, знов вимішати і начинювати кабачки, відтак кождий натерти зимним маслом, зложити до ринки, влити трохи води і в рурі дусити до мягкости, поливаючи часто їх власним сосом, коли сос вивариється, додати води, при кінці залляти сосом помідоровим зі сметаною, або сосом грибовим.

146. „Кабачки" смажені. До смаження надаються кабачки лише дуже молоденькі, бо середина не вирізується, а смажиться все разом. Обібрані з лупини кабачки порізати на не грубі кружальня; трохи посолити і залишити на годину, щоб пустили сок, відтак сок зілляти, а кабачки класти на горяче масло і смажити, аж зарумяняться з одного і другого боку, потім зложити до ринки, полляти зверха маслом і дади до рури на пів години. Можна і в той спосіб смажити, що кожде кружальце, добре обсипати мукою, а відтак смажити.

147. „Кабачки" начинювані, сп. 2. Приладити кабачки, як в ч. 142, а начинку зробити таку: 2 моркви обшкробати, обмити, дрібно пошаткувати і удусити з ложкою масла; осібно легко зрумянити дрібно покришену цибулю, 3 яйця зварені на твердо змолоти на машинці, або втерти на терку, пів скл. тертої булки, сок з пів цитрини, пів скл. не дуже квасної сметани, посолити, дати на кінець ножа білого перцю; все разом вимішати, начинити кабачки і дусити в рурі, як то під ч. 145, при кінці залляти склянкою сметани.

148. Диня в сметані. (Гарбуз). Половину невеликої, дозрілої жовтої дині порізати на довгі кусники, обрізати шкірку, вирізати середину і покраяти на невеликі куснички; дати до ринки, залляти кипячою водою, щоб накрила диню і так залишити, аж цілком вистигне, потім відцідити, дати знова до ринки, всипати 2 ложки цукру, ложочку цинамону і дусити до мягкости, лише щоб не розварилася, потім залляти склянкою сметани, заварити раз і відставити.

149. Диня смажена. Обрізану зі шкірки і середини, жовту цукрову диню, покраяти на великі не грубі кусники; залляти кипячою водою і так залишити, щоб вистигла; опісля відцідити, дати на сито, коли обсушиться, трохи посолити, мачати в яйці, тертій булці і смажити на маслі; румяні кусники з обидвох боків складати до ринки, коли всі будуть усмажені і зложені до ринки, накрити покришкою і дати до рури на 15 хв., щоб дійшли, відтак зложити на полумисок; посипати цукром і цинамоном, окремо подати сметану.

150. Диня варена. Покраяти на квадратики, обрізану зі шкірки і середини диню, зварити в посоленій і поцукрованій воді, пильнувати, щоб не розварилася, відтак відцідити, дати на полумисок, полляти румяним маслом з тертою булкою і гарячу подати.

151. Бульва (дика бульба). Велику робить нам прислугу, бо це на весні перша ярина, головно на селі; краяна дрібно і удушена на маслі, має добрий смак і може заступити калярепу, також краяна на дрібні квадратики, дається до зупи.

152. Бульва смажена в тісті. Обібрану і чисто вимиту бульву дати до води з оцтом, щоб не почорніла; на 1 літру води 1 ложка оцту. Відтак дати до горшка, налляти зимною водою (теж з оцтом) і зварити, відцідити і винести на зимно, щоб вистигла, тимчасом зробити тісто таке: з 2 білків убити піну, всипати неповну склянку муки, влити ложку масла, трохи соли і добре вимішати, тісто має бути таке, як середньо-густа сметана. Зимну бульву порозрізувати на 2 або 3 кусники, мачати в тісто, обсипати тертою булкою і смажити. Подавати до моркви або горошку.

153. Паприка зелена начинювана. Вибирати паприку яснозелену, біляву, бо темнозелена пекуча; надається до зимних перекусок і добра квашена на зиму разом з огірками. Числити на обід 2 штуки на особу. Взяти скільки потрібно паприки, повирізувати хвостики разом з зернятками, (добре вирізані подібні до застругання корків; їх не викидати. лише обшкробати зернятка і попарити разом з паприкою соленим окропом), зимну паприку начинювати рижом і грибами, так як кабачки під ч. 145, відтак позатикати хвостиками, поскладати до ринки, дати ложку масла, влити трохи води, зверха поцукрувати ложкою цукру, накрити покришкою і дусити в рурі, часто поливаючи сосом, в котрім дусяться, врешті залляти сосом помідоровим без сметани.

154. Помідори червоні, начинювані. Червоні, не перестиглі помідори, по 2 на особу, обмити зимною водою, з одного боку позтинати чубки, вибрати серединки і начинити, як паприку; потім поскладати на металевий полумисок, або бляшаний таріль, понакривати чубками, дати ложку масла і трохи води, зверха трошки посолиґи і дати до рури на 20-25 хв. Як трохи змякнуть, залляти таким сосом: повибирані серединки зварити в малій скількости води, перетерти крізь ситко, зробити засмажку, з одної ложки масла і ложки муки, залляти зимною водою, розмішати добре, щоб не було грудок, відтак змішати з перетертими помідорами, трошки поцукрувати і посолити, влити склянку квасної сметани, замішати і тим залляти помідори, тримати в рурі ще кілька хвилин, обертаючи полумисок, щоб всі однаково змякли, пильнувати, щоб не розлізлися. Подавати на тім самім полумиску.

155. Помідори начинювані грибами. Приладити помідори, як попередні, а начинку зробити таку: 10-15 свіжих грибів, дрібно посікти і удусити в ложці масла з одною також дрібно посіченою цибулею, відтак посипати пів ложкою муки, посолити, дати 2 ложки сметани, пів скл. тертої булки, вимішати і ще хвильку смажити; потім відставити, дати сире яйце і хто любить, трохи поперчити та начинити помідори; далі робити, як при попереднім приписі. При кінці залляти сосом грибовим.

156. Помідори смажені в тісті. Тверді червоні помідори розрізати на чвертки, вибрати зернятка, посолити; тісто зробити, як на каляфіори ч. 129, мачати помідори в тім тісті і смажити на маслі, обертаючи, щоб зі всіх боків були румяні. Обложити ними ярину на полумиску і подати.

157. Шпараґи. Вибирати на ярину шпараґи грубі, білі з рожевими головками (тонкі, зелені — в смаку гіркаві і ликоваті, тому годяться лише на смак до зупи). Взяти 1 кільо гарних вибраних шпараґів, стягнути шкірку, повязати на вязаночки, по 5-6 штук і вложити до кипячої води посоленої і трохи поцукрованої, накрити покришкою і варити 20-25 хв. Готові дати на друшляк, щоб стекла вода, відтак порозвязувати, поскладати гарно на полумиску, добре полляти румяним маслом з тертою булкою і подати.

158. Шпараґи з пармезаном. Зварити, як попередні, зложити на полумисок, полляти румяним маслом, без булки; добре посипати тертим пармезаном і подати гарячі.

159. Фасоля шпараґова. Взяти 1 кільо шпараґової фасолі, обрізати хвостики і чубки, дати до рінки, всипати пів ложки цукру, налляти окропом, щоб фасолі не було видко, накрити покришкою і варити 1 год., а як трохи старша то й довше; коли змякне, посолити, варити ще хвильку, відтак відцідити, дати на полумисок, полляти румяним маслом з тертою булкою.

160. Фасоля шпараґова в сметані. Тарілку краяної на скісні малі кусничкн шпараґівки дати до рінки, влити 2 скл. води, всипати пів ложки цукру, накрити і варити до мягкости; підчас варення доливати води, щоб не пригоріла, відтак зробити засмажку: ложку чубату масла і ложку муки, розмішати з зимною водою і вилляти до фасолі, всипати трохи соли і варити ще 5—10 хв., вкінці влити 1 скл. квасної сметани, сок з пів цитрини, раз заварити і подати. Можна варити і без сметани; тоді всипати пів ложки солодкої червоної паприки.

161. Фасоля до борщу. 2 скл. фасолі (зерна) намочити з вечера, рано чисто виполоскати, налляти водою і варити, аж змякне; коли забагато юшки, трохи відцідити, фасолю посолити, дати зубчик посіченого чіснику, ще хвильку варити, потім висипати на тарілку і гарячу подати.

162. „Ясьок" зі сливками. 3 скл. з вечера намоченого „яську" зварити, води багато не наливати. Осібно зварити 2 скл. сушених сливок, вилити разом з юшкою до фасолі, всипати пів ложочки соли, ложку або півтора цукру, замішати і варити разом ще з 10 хвилин. Хто не любить запаху фасолі, дати шкірку з пів цитрини. (Так можна варити іншу фасолю зі сливками Є це загально знана пісна страва на Лемківщині.)

163. Горошок зелений. 2 літри зеленого цукрового гороху, полущити, дати до рінки, всипати ложку цукру, посолити, дати ложку масла, влити дві склянки води і варити на вільнім вогні; готовий посипати трохи мукою, (пів ложки,) замішати, варити ще кілька хвиль, відтак дати ложку січеної зеленої петрушки, накрити, щоб петрушка запарилася. На полумиску обложити смаженими грінками.

164. Горошок з морквою. Молоду моркву порізати на невеликі кусники, дати трохи лущеного горошку, (стільки що моркви), можна дати ще 2 дрібно покраяні калярепи, дати ложку масла, трохи соли, цукру, підлити водою і варити до мягкости, потім посипати мукою, дати зеленої моченої петрушки; вляти пів скл. квасної сметани. (Лупинку з горошку не викидати, а стягнути шкірку, дрібно порізати і варити з яриною, або дати до яринової зупи.)

165. Пюре з гороху. Пів літри старого гороху, намоченого з вечера, зварити разом з 1 морквою, 1 петрушкою, 1 цибулею і 1 селєром, коли води за багато, трохи відолляти, горох з яриною перетерти крізь сито, або друшляк, дати ложку масла, посолити, дати пів ложки цукру, пів ложки муки, вимішати і ще хвильку варити, мішаючи, щоб не пригоріло.

166. Потрава з ризу і горошку. Дві скл. напів вареного ризу змішати з 2 скл. вареного молодого горошку, додати 5 варених і дрібно порізаних грибів, вилляти смак з грибів, трохи соли, ложку масла, ложку тертого пармезану, пів ложки червоної солодкої паприки, все разом вимішати і дати на металевий полумисок, висмарований маслом і посипаний тертою булкою, загладити рівненько ножем, зверха посипати тертою булкою і пармезаном і дати до рури на 20 хв., щоб зарумянилася. Подавати на тім самім полумиску.

167. Біб молодий. Найсмашніщий біб варений в стручках, декотрі варять лущений, а потім смарують маслом з тертою булкою, добрий і такий, але не має того смаку, що в стручках, бо весь смак вивариться і біб є воднистий; обривати стручки ті, котрі дістають кольор бронзовий, цілком зелені ще недобрі. Стручки бобу дати до рінки, в міру посолити, налляти води стільки, щоб накрила біб і варити з півтора години накритий покришкою; готовий